V/E

VLISS

RESTAURANT

V/E

EUPHORIA

BAR & LOUNGE

DIAGRAMACIÓN Sarah L. Peña Menicucci

ASESORA Arq. Genie González

DISEÑO Y PRODUCCIÓN Sarah L. Peña Menicucci y Wala A. Darwiche Sulaiman

PRODUCCIÓN DE RENDERS Wala A. Darwiche Sulaiman

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

INFO

Universidad Iberoamericana

UNIBE | EDUCACIÓN CONTINUA

Escuela de Diseño de Interiores

Habilitación edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge

Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234

Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980

Trabajo de grado para optar por el título de
Licenciatura en Diseño de Interiores

Asesora Arq. Genie González

Santo Domingo, D.N.
República Dominicana
Diciembre 2020



DEDICATORIA

Para mi mamá que siempre me ha apoyado en todo y para mis abuelos (otros apoyadores).

Sarah L. Peña Menicucci

Primero que nada, a Dios, por darme vida y salud. A mi familia, por brindarme todo su apoyo incondicional, y a la Universidad Iberoamericana y docentes por todo lo que me enseñaron.

Wala A. Darwiche Sulaiman

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecerle a mi mamá por darme todo de sí. Amor, consejos, paciencia y tiempo. Por todo el esfuerzo que ha hecho para que llegara este momento y por aguantar todas mis crisis existenciales en mis años de estudio.

A mi papá y a mi familia, por siempre estar pendiente a mi bienestar y ayudarme a crecer en todo lo que me apasiona.

A mi primo Jorge por brindarme soporte técnico cada vez que lo necesitaba y auxiliarme en todo lo que podía.

Sarah L. Peña Menicucci

Le doy las gracias a Dios por darme esta vida y darme salud y fuerzas para seguir luchando por mis sueños.

Gracias a mi madre y a mi hermana, por brindarme apoyo y quedarse conmigo todas esas noches mientras más lo necesitaba. A mi padre, por siempre estar ahí ayudándome tanto monetariamente como emocionalmente. Y a mis hermanos, porque a pesar de todo, siempre estuvieron presentes diciéndome que no me rinda nunca. Muchos de mis logros se lo debo a mi familia, quienes me formaron y me hicieron quien soy en la actualidad.

Wala A. Darwiche Sulaiman





CONTENIDO

INFO		2
PRESENTACIÓN		5
DEDICATORIA		7
AGRADECIMIENTOS		8
RESUMEN		16
ABSTRACT		17
MARCO GENERAL		20
	Título	21
	Descripción	21
	Justificación	21
	Motivación	22
	Objetivo General	22
	Objetivos Específicos	23
	Alcances	23
MARCO TEÓRICO		24
	Espacios gastronómicos	25
	Restaurantes	25
	Bares	40
	Biofilia	43
MARCO REFERENCIAL		50
	Maraca	51
	Central Gastronómica	59
	Bau	64
	Masa	69
MARCO PROGRAMÁTICO		74
	Ergonomía	75
	Ergonomía en Restaurantes	75
	Circulación y flujo en Restaurantes	76

Ergonomía y flujo en cocinas de Restaurantes 79
Ergonomía y flujo en Bares 81
Factor del Sujeto 83
Factor del Objeto 83
Programa de Áreas 84
Organigrama 86
Planta de Flujo 87

MARCO CONTEXTUAL **92**
Localización y Ubicación 93
Antecedentes del Espacio 93
Análisis del Entorno 93
Contexto Inmediato 94
Planimetría Actual 97
Plantas Estructurales 102
Elevaciones 106
Levantamiento fotográfico 110

MARCO CONCEPTUAL **118**
Concepto 119
Moodboards 120
Branding 132

MARCO PROYECTUAL **142**
Localización y Ubicación 143
Plantas de Zonificación 144
Plantas de Áreas 149
Plantas de Conjunto 154
Plantas Emma 156
Plantas de Situación de Muros 161
Plantas Dimensionadas 166
Plantas de Puertas y Ventanas 171
Plantas Amuebladas 178
Plantas de Piso 191
Plantas de Iluminación 198
Plantas de Salidas de Luces 205
Plantas de Aire Acondicionado 210

Plantas Eléctricas 214
Detalles 219
Elevaciones 231
Secciones 237
Planos de Presentación **244**
Plantas de Conjunto 246
Plantas Amuebladas 248
Elevaciones 258
Secciones 262
Vistas 266

REFERENCIAS **282**

RESUMEN

Este proyecto de grado consiste en la habilitación del Edificio MG como un espacio comercial, el cual se divide en **Vliss** Restaurant y **Euphoria** Bar & Lounge. Nuestra propuesta nace del deseo de crear una experiencia relativamente nueva en la cual buscamos producir un estado de completa felicidad en el restaurante, e intensificar este sentimiento en el bar.

La biofilia es el elemento principal para poder lograr estas emociones ya que está comprobado que la integración de los distintos aspectos de la naturaleza tiene un impacto positivo en la salud física y mental del usuario. Factores como la iluminación, los materiales, la distribución y demás, son esenciales para crear en los clientes el impacto que deseamos.

Como el universo gráfico de la marca complementa el logo, el diseño de interiores complementa el producto a vender. Nuestro proyecto toma en cuenta la importancia y la relación del diseño de interiores con la identidad de un negocio, por lo que esto se ve reflejado en el desarrollo del diseño.

ABSTRACT

This final project consists of the adaptation of the MG Building as a commercial space, which is divided into **Vliss** Restaurant and **Euphoria** Bar & Lounge. Our proposal is born from the desire to create a relatively new experience in which we seek to produce a state of complete happiness in the restaurant, and intensify this feeling in the bar.

Biophilia is the main element to achieve these emotions, since it is proven that the integration of different aspects of nature has a positive impact on the physical and mental health of the user. Factors such as lighting, materials, distribution, are essential to create the impact we want on our clients.

Just as the graphic universe of the brand complements the logo, the interior design complements the product to be sold. Our project takes into account the importance and relationship between interior design and the identity of a business, which is reflected in the development of the design.



MARCO GENERAL

TÍTULO DEL PROYECTO:

Habilitación edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge

DESCRIPCIÓN:

Actualmente, la edificación que queremos intervenir esta bajo la empresa MG General Supply, que cumplen la función de ser suplidores institucionales. Nuestra propuesta para esta construcción es establecer un espacio comercial, específicamente un restaurante en el primer y segundo nivel, y un bar en el tercer nivel. Este nuevo restaurante que llega a Santo Domingo tiene como modalidad una rotación de chef, es decir que cada 4 a 6 meses el restaurante traerá como invitado un chef que presentará un menú completamente distinto. El establecimiento localizado en la planta superior es un Bar & Lounge. Este trae al mercado dominicano una experiencia única, donde el entretenimiento va desde flairtending hasta espectáculos en vivo.

JUSTIFICACIÓN:

Nuestra propuesta nace del deseo de crear una experiencia relativamente nueva, en la cual buscamos diseñar un espacio comercial donde se junte la gastronomía con el entretenimiento en vivo. En la actualidad, la ciudad de Santo Domingo solo consta de un restaurante que posee cualidades similares llamado Temporada Pop-Up de Catherine Lemoine. Dicho establecimiento radica en la idea de un cambio de tipo de cocina, chef y diseño interior cada 40 días. Sin embargo, nuestra propuesta consiste en un diseño único del espacio y la reinvención del menú en manos de un chef distinto, independientemente al tipo de cocina.

Espacios como Maraca y Allegra han demostrado que hay un buen mercado en cuanto a espacios gastronómicos llenos de diseño, armonía y elegancia, justamente lo que queremos lograr con nuestro diseño. A diferencia de estos espacios, en nuestro restaurante predominará un diseño a base de la biofilia, creando estímulos táctiles, olfativos, auditivos y visuales mediante formas, materiales, iluminación y texturas.

Con respecto a nuestro Bar & Lounge, la inspiración surge de los bares de la ciudad de Nueva York, específicamente "Magic Hour". Este tiene a su disposición 5 ambientes distintos inspirados en lo carnavalesco pero llevado a lo chic. En el Distrito Nacional no existe ningún espacio similar a este, por lo buscamos traer innovación a la ciudad.

Para concebir una experiencia inolvidable y única, dicho proyecto consiste en espectáculos en vivo mediante la manipulación de herramientas de bar, botellas de licor, y espectáculos en vivo como conciertos. Además, se va a ofrecer la preparación de bebidas con nitrógeno. Al igual que el restaurante, el bar tendrá como base de diseño la biofilia.

La ubicación de nuestro proyecto es un gran factor influyente en nuestra decisión debido a que está cerca de una avenida concurrida, y, nuestro público objetivo está próximo en sectores como Evaristo Morales, Los Prados, Piantini y Naco. La zona posee restaurantes exitosos como Allegra, lo que demuestra que existe un público que estará dispuesto a consumir en nuestro Restaurante, Bar & Lounge.

MOTIVACIÓN:

Al comenzar la carrera de Diseño de Interiores y conocernos, nos dimos cuenta de nuestra mutua fascinación hacia el diseño comercial gastronómico, y de como estos espacios le brindan una experiencia totalmente única al usuario, utilizando herramientas como los materiales, el visual merchandising, iluminación, distribución y demás. Todo esto no solo hace que el espacio se vea estético, sino también que funcione, que sea flexible y que tenga armonía entre cada espacio interconectado.

Para nosotras el diseño de este tipo de espacios nos permite tener más libertad creativa que otros campos del diseño de interiores. Nos apasionan las ideas diferentes y los conceptos llamativos que se pueden desarrollar en el diseño comercial gastronómico. Cabe destacar que la psicología detrás de las decisiones como la distribución, la elección de materiales y el posicionamiento de los productos, forma parte importante de nuestra decisión de trabajar tanto un restaurante como un bar & lounge.

Tras determinar que parte del diseño comercial era el que más llamaba nuestra atención y analizar el espacio a intervenir, hicimos una investigación acerca de los diferentes tipos de restaurantes, y al leer sobre los restaurantes con rotación de Chef y ver que no es muy común encontrarlos en la República Dominicana, tuvimos una inspiración inmediata.

Por su parte, la elección del recinto se debe a que es un bien familiar de los Menicucci Guzmán y uno de los miembros de esta familia es Sarah Peña, una de las participantes de este proyecto de grado.

OBJETIVO GENERAL:

Diseñar un espacio comercial gastronómico implementando el diseño biofílico en el Edificio MG, ubicado en la calle Polibio Díaz #5, sector Evaristo Morales, Distrito Nacional, Santo Domingo, República Dominicana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Crear un espacio que refleje la identidad de marca que esté directamente relacionada con la biofilia.
- Proponer el uso de materiales complementarios e integrados dentro del entorno general.
- Rediseñar la fachada frontal y porción de la lateral derecha de la edificación existente para aprovechar la iluminación natural como mecanismo sustentable.

ALCANCES:

- Aplicación del diseño biofílico en todos los niveles del proyecto, incluyendo la fachada de la edificación.
- Aplicar la identidad de marca en todos los niveles del proyecto y, al mismo tiempo, relacionarla directamente con la biofilia.
- Implementación de uso de materiales en el diseño.
- Rediseñar la fachada frontal y lateral derecha, implementando mecanismos sustentables como la iluminación natural.

MARCO TEÓRICO

ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Es un espacio que brinda una oferta gastronómica mientras se disfruta de distintas actividades. Los espacios gastronómicos pueden ser restaurantes, bares y barras en áreas comunes.[1]

RESTAURANTES

Un restaurante es un espacio comercial gastronómico en el cual se ofrecen alimentos y bebidas de diferentes tipos para el consumo in situ. Los restaurantes han existido desde épocas pasadas, sin embargo, en cuánto a la forma de pago, los platos servidos y el ambiente fueron cambiando notablemente al pasar de los siglos. En la actualidad, un restaurante puede ser lujoso, cumpliendo con todas las reglas del protocolo gastronómico, como también un espacio más relajado, con los precios más asequibles y el servicio más básico pero satisfactorio.[2]

Características de un restaurante

Los restaurantes son espacios comerciales muy vulnerables a la hora de perder clientes, por esta razón hay características y consejos a seguir para hacer de este un espacio exitoso:

- Trato personalizado y solicitudes especiales: si un cliente suele frecuentar el establecimiento, este espera recibir un "trato especial". Esto no significa darles los servicios gratis, sino hacer que el cliente se sienta cómodo en el espacio, recibiéndolo con un saludo afectuoso o recordando su plato preferido e incluso recordando reacciones alérgicas a ingredientes en específico. Este último forma parte de las solicitudes especiales.

- Instalaciones y servicios adecuados: se deben tomar en cuenta las instalaciones y servicios adecuados dependiendo del tipo de restaurante y cliente. Algunas de las instalaciones o servicios importantes serían: área de estacionamiento, valet parking y servicio de teléfono. Cabe destacar que es necesario contratar personas que hablen distintos idiomas, para que los turistas también se sientan a gusto.

- Buena ubicación: el restaurante debe estar ubicado en una buena zona, no solo por el flujo de personas, sino también tomando en cuenta espacios de aparcamiento y que también sea una zona segura de robos.

1 (Cinegia, 2015)
2 (Bembibre, 2009)

- Conquistar al cliente: una buena forma de atraer al cliente es reinventando el menú, ofreciendo nuevos platos y postres, como también ofertas.

- Espacio atractivo: la estética juega una parte importante a la hora de tener un restaurante exitoso. No solo el interior debe ser atractivo, sino también el exterior debe llamar la atención ya que esto es lo primero que ven los posibles clientes del local.[3]

Clasificación según estrellas Michelín

De acuerdo a las normas oficiales expresados por Michelín, las estrellas reflejan "lo que hay en el plato, y solo en el plato" tanto en España como en Francia, donde originó esta definición. Hoy en día alcanza hasta 22 países al rededor del mundo.[4]

El significado de las estrellas Michelín es el siguiente:

- 3 estrellas expresan una cocina única y excepcional.

- 2 estrellas representan calidad en primera clase en su tipo de gastronomía.

- 1 estrella significa que el restaurante es bueno en su categoría.

Para que un restaurante sea otorgado las tres estrellas Michelín debe seguir estos cinco criterios importantes:

- Calidad de los ingredientes a utilizar.

- Habilidad en la preparación y combinación de sabores.

- Nivel de creatividad.

- La relación que hay entre calidad-precio.

- La consistencia en los patrones culinarios.

3 (Características de restaurantes, 2014)

4 (Gastronomía con estrellas, 2011)

Clasificación según tenedores

También hay otro tipo de clasificación de restaurantes, y este es la clasificación según tenedores. Estos llegan hasta 5 tenedores, este siendo el más prestigioso.

Restaurante de lujo (5 tenedores): este tipo de restaurantes debe tener una organización eficiente y seguir las normas y protocolos internas y externas. El diseño de interior debe ser llamativo y único, utilizando materiales de buena calidad y estos deben ser cuidadosamente seleccionados acorde al concepto. De igual manera, los alimentos deben ser servidos con una buena presentación y sabores excepcionales.

Restaurante de primera clase (4 estrellas): estos también son conocidos por su servicio completo, sin embargo, estos se diferencian de los de lujo porque tienen una estrategia de venta diferente. Los restaurantes de primera clase ofrecen menús que posee de más de cinco diferentes tipos de servicio, y cuenta con una variedad limitada de bebidas alcohólicas. Este tipo de restaurante son lo que conocemos como "un buen restaurante".

Restaurante de segunda clase (3 tenedores): son también llamados "restaurantes turísticos" y se diferencian de las demás porque los clientes y los empleados utilizan el mismo acceso, solo que en diferentes horarios.

Restaurante de tercera clase (2 tenedores): en este tipo de restaurantes solo se necesita tener recursos resistentes sin necesidad de que sean lujosos. Ofrecen hasta una cantidad máxima de cuatro entradas.

Restaurante de cuarta clase (1 tenedor): esta es la clase de establecimiento más común y más fácil de encontrar de todos, ya que tienen como prioridad la accesibilidad y la funcionalidad, sin necesidad de ser lujoso. En este tipo de restaurantes el área de comedor y la cocina están separadas, y ofrecen un menú sencillo de por lo menos cuatro entradas.[5]

Tipologías de restaurante según su concepto

- Restaurante gourmet: este tipo de restaurantes son caracterizados por su increíble calidad en productos y la exquisita elaboración. El menú son decisión de los chefs, de allí se nota la originalidad y calidad de los productos, por el uso de diferentes tipos de ingredientes. Estos tipos de restaurantes son conocidos por tener un concepto gastronómico bien definidos con alimentos de primera clase.

- Restaurante temático: estos se suelen especializar en un tipo de comida o región/país. Está diseñado acorde a su tema o especialidad, con la música que colocan incluyendo espectáculos en vivo dentro del lugar para hacer de esta una experiencia inolvidable para el cliente.

5 (Tipos de Restaurante, 2012)

- Restaurante de comida rápida: este tipo de restaurantes son conocidos por la estandarización de la cocción de los alimentos, el diseño del espacio es sencillo, y ofrecen alimentos de rápida y fácil preparación.

- Restaurante tipo buffet. Los restaurantes tipo buffet generalmente están ubicados en hoteles y ofrecen grandes cantidades de comida. El servicio aquí es un poco diferente, ya que los mismos clientes son los que van y se sirven la comida. El costo de esto puede ser por plato, por porción o por peso.

- Restaurante de autor: esta tipología es atractiva para el cliente encontrar nuevos sabores y texturas ya que el chef presenta constantemente nuevas recetas donde su conocimiento gastronómico y originalidad le dan un toque de su propio estilo a los platos.

- Restaurante familiar: se caracterizan por ser asequibles, cómodos y con un menú sencillo.

- Restaurante fusión: aquí se mezclan recetas de regiones o países diferentes dando como resultado platos extravagantes para los comensales. Para que este tipo de platillos funcionen, debe haber un perfecto balance de ingredientes para lograr armonía y sobre todo buen sabor. [6]

Restaurantes Gourmet

Un restaurante gourmet implica que desde la cosecha de los alimentos hasta la preparación de estos, la presentación y el servicio al cliente sean de alta calidad, donde el cliente pueda sentir que todo a su alrededor esta cuidadosamente elegido y diseñado para su satisfacción. Estos tipos de restaurante brindan los productos "a la carta" o un menú exclusivo elaborado por el chef encargado de la cocina. Cuando se ofrecen productos y servicios de alta calidad, los precios pueden ser relativamente elevados.[7]

Una característica significativa de este tipo de restaurantes es la procedencia de los alimentos a utilizar, ya que según estudios de la Universidad de Nevada, en Estados Unidos, los chefs del establecimiento dicen estar interesados en productos locales, frescos y de acuerdo a su estacionalidad, dispuestos a pagar un precio más alto para obtener una calidad más alta. También argumentan que requieren estar al tanto de la disponibilidad de los productos para así crear el menú.[8] El confort ambiental, acústico, de iluminación, la ergonomía y el mobiliario son algunos factores que pueden potenciar o fastidiar al usuario en su experiencia gastronómica.[9]

6 (Tipos de restaurantes, 2020)
7 (Phillips and Peterson, 2007)
8 (Curtis, 2008)
9 (Regol, 2012)

Es muy importante saber el comportamiento de los flujos organizacionales de los restaurantes gourmet. Primero se encuentra la manipulación de los alimentos, que después pasa a al personal y a las condiciones de higiene de la cocina, el cual está conectado con las reglas generales de higiene al igual que con los tratamientos de desperdicio. Por último, está el lavado de la zona de cocina, que está directamente relacionado tanto con el check-list de limpieza como con el plan de limpieza y mantenimiento.[10]

Visual Merchandising

Visual Merchandising es una herramienta de mercadeo que gestiona la disposición y exhibición de productos, elementos de publicidad y señalización eficiente en el punto de venta, orientadas a informar, facilitar la elección entre productos similares y finalmente llamar la atención del cliente.

Hay 4 áreas de atención sumamente relevante que en el que el cliente va a fijar su máxima atención:

- Elementos de la entrada
- Distribución interior
- Display del producto
- Materiales de comunicación

En cuanto a los elementos de entrada, estos se definen en: neones, rótulos, parking, fachada, accesos y escaparates. La distribución interior se basa en la disposición, iluminación, acústica, anchura de los pasillos, espacio de venta, los probadores y la circulación. Los displays de productos vienen siendo las estanterías, los facings, islas, adyacentes, ubicación, cartelería, visibilidad de los precios. Y, por último, los materiales de comunicación, se caracterizan en tener una buena calidad, robustez, limpieza, claridad, pasiva o interactiva, estática o móvil.[11]

Visual Merchandising para Restaurantes

En cuanto al Visual Merchandising en restaurantes, este no es muy común como en las tiendas comerciales, sin embargo, si se utilizan distintas herramientas que proporciona esta técnica, por ejemplo, los colores rojo y amarillo en McDonald's, lo cual tiene una razón detrás de la elección de estos colores.

10 (Coveña y Loor, 2013)
11 (Gusó, 2016)

En el proceso de hacer la marca de un restaurante, hay que hacerse las siguientes preguntas: ¿Está demostrando calidad? ¿Diversión? ¿Da sentido de confianza?. También hay que saber escoger el usuario dependiendo del tipo de restaurante que se desea diseñar.

Es primordial analizar cómo será la distribución del espacio, qué mobiliarios se utilizará y por qué, la iluminación, paleta de colores, señaléticas, música de fondo, entre otras cosas.

Gracias a un estudio realizado para observar los comportamientos de los clientes a la hora de comer con música alta, se pudo comprobar que, a mayor ruido ambiental, la percepción de sabor suele ser más negativa. [12]

La meta es aumentar la rentabilidad del restaurante, es decir, vender más, y para esto se utiliza el visual merchandising. El efecto visual que este espacio produce en el cliente es muy determinante. El propósito de esto es que el cliente se sienta atraído a lo que percibe, principalmente a lo que ve, y de esta manera aumentar las ventas del establecimiento.

La creatividad, el ingenio y el conocimiento son factores importantes en esta estrategia de mercadeo. Nada debe quedar por "accidente", cada rincón, objeto, persona y producto debe fusionarse en el espacio con armonía.

Se debe tener claro qué diferencia tu restaurante de los otros al usar la técnica del visual merchandising, algunas preguntas para definir esto son: ¿qué se ofrece?, ¿cómo la empresa quiere que se considere este restaurante?, y por supuesto el menú es un factor muy importante. Las emociones del ser humano juegan una parte significativa; la calidad, la atención al cliente, el amor a la profesión, la economía son algunas de las emociones a tomar en cuenta.

Características a tomar en consideración:

- El acceso al restaurante genera la primera impresión. Esta debe ser amplio, acogedora, limpia y sin obstáculos y es bueno complementar la entrada con los escaparates exteriores y los carteles.

- La visión panorámica del lugar desde la entrada. Al entrar por la puerta, el usuario tendrá una vista general del espacio y del ambiente, por esto es importante hacer énfasis en los detalles y en el diseño de iluminación.

12 (Huisi, 2018)

- Detalles. El orden, los desplazamientos de los camareros, la ubicación de las mesas y barras son de gran importancia. Cada mueble, decoración ornamental, iluminación y los meseros deben armonizar con el espacio.

- El plato en la mesa. Los platos, la cubertería, el emplatado y la forma en la que el mesero se comporta son factores importantes.[13]

Diseño de restaurantes

El diseño de restaurantes es una especialidad compleja, porque para saber diseñar un espacio gastronómico comercial, no solo se debe saber cómo manejar el espacio en cuanto a interiorismo, sino también comprender la hostelería y entender el lenguaje que llama la atención del consumidor con estrategias empresariales del restaurante.

El primer paso a tomar cuando se va a diseñar un restaurante es entender el núcleo del negocio, empezando por el sector de la hostelería en general y acabando con el restaurante que vamos a diseñar, es decir su concepto y modelo de negocio.

Hay tres elementos claves que todo interiorista especializado en el diseño de restaurantes debe tomar en cuenta:

1.Diferencia de la competencia.

2.Relevancia para el cliente.

3.Intensidad del vínculo emocional.

Después de entender el negocio de los restaurantes en general, lo que procede es diseccionar el tipo de cocina tendrá dicho restaurante. Tenemos que conocer cada uno de los atributos y funciones de la cocina para sacarle el mayor provecho en cuanto a funcionalidad. En este tipo de diseño no solo se refleja la personalidad de la cocina con materiales y colores sino también con la distribución del área de mesas, los elementos decorativos, el mobiliario, las experiencias sensoriales, entre otros. Tomando en cuenta también los demás factores que hacen que un restaurante sea funcional, es decir, la atención al cliente, la selección del personal, los proveedores, elaboración del menú y el uso de las redes sociales. Sin embargo, si el restaurante no va de la mano con los gustos y personalidad del chef no se conseguirá esa armonía ni unificación en cuanto al diseño. Por esta misma razón, hay que saber comunicarse con el chef para así entender su personalidad y gustos.

13 (García, 2018)

Algo muy importante a poner en práctica en el diseño de restaurantes es entender el equilibrio entre funcionalidad versus estética. Un restaurante debe tomar en consideración las siguientes funcionalidades:

- Los platos deben salir con facilidad y comodidad.

- La implementación de zonas ocultas, zonas transparentes, zonas intimas.

- Suelos y mobiliarios de buena calidad
- Iluminación de foco, de ambiente e indirecta.

- Versatilidad en cuanto a las sillas y mesas.

La funcionalidad de la distribución de las mesas y sillas son un factor muy predominante en este tipo de diseño. La intimidad de las mesas comúnmente es una de las cualidades que el cliente valora y por tanto es indispensable. Es usual observar cómo los clientes prefieren sentarse en una mesa en particular e incluso hacen reservaciones, y es normalmente por esa sensación de intimidad que les brinda.

Lograr un ambiente agradable pasa por tener un control de sonido. La calidad del ambiente, la música, y los sonidos externos inciden mucho en el comportamiento del cliente. Los materiales para la acústica como la madera, las telas, y demás materiales absorbentes de sonido son de gran importancia para apaciguar la molesta sensación de ruido.[14]

Climatización y Acústica

Para climatizar un restaurante y compensar las ganancias o pérdidas de calor con independencia del sistema de climatización utilizado se realiza: inducción, techos fríos, ventilo-convector, expansión directa.

Es necesario incluir en el restaurante una cantidad de aire con unas condiciones de temperatura, humedad y grado de filtración que admitan mantener las condiciones fijadas y a la vez conservar en la zona de ocupación velocidades de aire reducidas, uniformidad de temperaturas y bajos niveles de presión sonora. Para esto se impulsa en el local un caudal de aire a través de unidades terminales que se pueden colocar en cualquier parte del local: suelo, techo, paredes y murete de las ventanas.

14 (Cotado, 2013)

En el momento de proyectar la instalación de climatización, normalmente no se presta especial atención al estudio de la difusión de aire ni se seleccionan los elementos de difusión más adecuados en función de las características del establecimiento. Antes de hacer la selección de las unidades finales que se consideren más apropiados para efectuar la impulsión de aire, se deben de realizar unas consideraciones preliminares como las siguientes:

- ¿Cómo funciona la unidad terminal de impulsión de aire?

- ¿Dónde debemos colocarla?

- ¿Qué valores límite se deben de cumplir?

- ¿Cómo puede afectar al incremento de la presión acústica del establecimiento, la situación de la unidad terminal?

- ¿Cómo podemos cumplir estas condiciones mediante la correcta selección de la unidad terminal y su montaje?

La función básica de un sistema de aire acondicionado es crear condiciones de confort, esto definiéndose como las condiciones que posibilitan a las personas estar en mejor disposición para la ejecución de un trabajo o actividad. Entre los parámetros que más influyen en la comodidad de los usuarios están:

- Temperatura

- Humedad

- Velocidad del aire

- Presión sonora.

La presión sonora que se transmite al ambiente es la suma de la que se genera en la propia instalación y la generada en la propia unidad terminal. Las potencias sonoras producidas en la propia instalación son ocasionadas por:

- Curvas, codos, transformaciones mal diseñadas.

- Deficiente situación de compuertas y baterías de calefacción o refrigeración.

- Ventiladores situados en falsos techos ligeros o bien encima o debajo de los establecimientos con deficiente aislamiento acústico.

- Cajas de caudal de aire variable o constante que deben de absorber diferentes presiones altas.

En las zonas comunes de los restaurantes, para limitar el tiempo de reflejo, los elementos constructivos, acabados superficiales y los revestimientos que delimitan una zona común de un edificio de uso residencial, tendrán la absorción acústica suficiente de manera que la superficie de filtración acústica equivalente sea como mínimo 0.2m^2 por cada metro cubico del volumen del recinto.

Normalmente la presión sonora en los establecimientos climatizados es debida a la potencia sonora que se transmite a través de las unidades terminales de impulsión o retorno de aire y esta es debido, por una parte, a la propia fuerza sonora de la instalación, fundamentalmente ventiladores, y por otra parte, a la generada en la propia unidad terminal por el paso de aire.

Otras posibles fuentes son las fuerzas sonoras que se transmiten por radiación y que deberán corregirse a través de cerramientos con las medidas adecuadas.[15]

Materiales

Los materiales de revestimientos juegan una gran parte en el diseño de restaurantes y la estética de este. Entre los materiales de revestimiento de restaurantes más comunes se encuentran:

- Revestimientos metálicos: estos dan un toque industrial al establecimiento, combinándolos también con mobiliario de metal y madera creando un ambiente contemporáneo, actual y fresco al espacio.

- Revestimientos cerámicos: este material tiene una gran durabilidad y resistencia, además de ser sencilla de limpiar. Por esto, es común usarlas en cocinas y baños. Dicho material es muy popular por su flexibilidad, ya que imita a otros tipos de materiales como las maderas, baldosas antiguas que en la actualidad están en tendencia.

- Revestimientos de madera: Estos siempre son una buena opción para interiores. No son muy recomendados en los exteriores debido a su alto mantenimiento. Son utilizados para aportar calidez y una estética contemporánea pero artesanal. Este da una sensación de confort, y consigue transformar cualquier espacio y hacerlo acogedor.

15 (Casado, 2018)

- Revestimientos sostenibles: utilizar dichos materiales ayudan a tener un espacio más confortable y amigable, pero además de ser ecofriendly y ayudar al medioambiente. Se ha confirmado que la sostenibilidad ofrece un equilibrio entre la vida diaria y el entorno en el que se vive; mejora el aire interior, reduce la contaminación, mejora la comodidad termina y la iluminación interior.

- Revestimientos higiénicos: son aquellos que ofrecen un diseño limpio y estético. Son materiales ideales para la zona de barra, cocina y baños. Los espacios públicos deben asegurar unos mínimos de higiene para la seguridad en la salud de los usuarios.

- Revestimientos acústicos: son perfectos para suavizar el sonido y no molestar el ambiente general. También ayudan a disminuir o quitar el eco del espacio y así mejorar la acústica. Son un interceptor perfecto tanto por el frio como por el calor, lo que aporta a la eficiencia energética.

- Revestimientos térmicos: sirven tanto para locales muy grandes como para la fachada exterior. Los revestimientos térmicos son los más eficaces energéticamente ya que ayudan a mantener una temperatura ambiente apropiado sin necesidad de gastar mucho en calefacción o aire acondicionado.

- Revestimientos impermeables: son utilizados en el exterior del establecimiento. Evitan el crecimiento de hongos y moho, además tiene un alto vigor a la atracción, lo que evita que se penetren a las paredes húmedas. Es ideal si en el establecimiento posee de una zona de terraza.

- Revestimientos de piedra: estos también son utilizados en el exterior, gracias a su resistencia y su duración. Existen diferentes tipos y colores para corresponder en distintos espacios, con tonalidades blancas, marrones, grises o beige. Estos tipos de revestimientos de piedra natural aumentan la luminosidad y son ideales para los baños.[16]

Mobiliario

Los mobiliarios de restaurantes, lobbies y áreas de recepción son fabricados para el intercambio público y social e incluyen asientos de salón, sillas y mesas de restaurante, asientos de vestíbulo y escritorios de recepción. Este tipo de muebles se adapta a una amplia gama de usuarios y usos. En consecuencia, la accesibilidad, durabilidad y flexibilidad son criterios importantes a considerar en el diseño.

Los muebles de los restaurantes son componentes de los muebles de hostelería. A pesar de las características específicas de las mesas y sillas utilizadas en restaurantes y vestíbulos, las dimensiones generales a menudo se basan en los estándares de la industria.

16 (Drom Living, 2020)

- La altura estándar de las mesas de comedor es de 29 pulgadas. (73,6cm)

- La dimensión estándar del ancho de la mesa de comedor en restaurantes por adulto individual es de 24 pulgadas. (62 cm)

- La altura estándar del asiento de las sillas de comedor producidas en masa para los mercados occidentales es de 17 pulgadas. (42,2cm)

Las pequeñas mesas de comedor ocasionalmente pueden necesitar acomodar reuniones más grandes. Con todas las mesas en tamaños estándar, se pueden reorganizar según sea necesario para formar espacio para grupos más grandes.

Los vestíbulos y las áreas de recepción son lugares centrados en lo social que unen a las personas durante períodos relativamente cortos de tiempo. Un ejemplo de este es el Verner Panton's Living Tower, que se compone de elementos interrelacionados que hacen posible una variedad de configuraciones espaciales y posturas corporales.

El diseño de los asientos seccionales está idealmente ubicado para el vestíbulo y las áreas de recepción. Relacionado con Panton's Living Tower estaba Visiona II, un espacio de exhibición psicodélico también diseñado por Verner Panton, compuesto por muchos elementos tapizados. Fue concebido como un paisaje corporal tridimensional utilizando formas curvas sinusoidales, componentes entrelazados y uso audaz del color para una exposición para Bayer en la Feria del Mueble de Colonia.

El banco de plataforma de George Nelson es un modelo en forma y flexible en uso. Se puede fabricar en diferentes dimensiones de longitud utilizando madera de primavera o ebonizada para la parte superior y dispuesta espacialmente de varias maneras. Los vestíbulos y las áreas de recepción necesitan muebles flexibles y multifuncionales para acomodar el cambio y el uso temporal.

Otro ejemplo de estos tipos de mobiliario se encuentra en el espacio del lobby en la Biblioteca Pública Rem Koolhaus de Seattle, el cual está lleno de elementos coloridos, seccionales y tapizados diseñados para acomodar a diversos usuarios y ofrece múltiples usos, por ejemplo: hablar, reunirse, leer solo y descansar.[17]

17 (Postell, 2012)

Iluminación en restaurantes

La iluminación influye mucho en nuestro comportamiento incurriendo sobre nuestra percepción visual y espacial. Para darle una sensación satisfactoria para el cliente, la iluminación debe ser cuidadoso a fin de generar una buena experiencia.

Para proveer una iluminación correcta y atractiva se debe tomar en cuenta no solo el diseño de interiores ni la fachada, sino también tener conocimiento del proyecto culinario. El empleo de la iluminación depende mucho de la tipología de restaurante, por ejemplo, la iluminación en los Fast Food son menos atractivas y más sencillo debido a su forma de servir la comida. En los restaurantes de lujo, el diseño de iluminación es mucho más compleja y llamativa ya que la intención es que el cliente se quede mucho tiempo en el local y tenga una experiencia inolvidable.

Es importante adoptar niveles de iluminación y accesorios en distintos lugares del espacio, ya que es la mejor manera de obtener resultados marcados creando la atmósfera deseada y al mismo tiempo mantener a los clientes y miembros del personal seguros y confortables.

En general, las áreas que requieren mayor iluminación son: la entrada/salida, recepción, y área de preparación, donde se recomienda utilizar iluminación más técnica y funcional. Ya en el bar, en el salón y en áreas específicas si se puede jugar con la iluminación dependiendo del concepto del espacio.

Es importante enfocarse en el índice de Reproducción de Color – IRC para alcanzar una iluminación perfecta y balanceada. El proyecto de iluminación debe especificar lámparas con un IRC mayor a 85 para reproducir correctamente los colores de las decoraciones y principalmente las texturas y los materiales que se eligieron.

La utilización de las lámparas LED ya se están implementando en la mayoría de los restaurantes debido a que nos permite un gran ahorro de energía, bajo costo en mantenimiento y es una opción ecológica, la cual significa que tiene un menor impacto ambiental además de proporcionar un vasto de opciones de iluminación de colores.

Cocinas de Restaurantes

Aunque la eficiencia funcional y la interacción fluida del personal son los objetivos predominantes que se deben cumplir, el diseño de la cocina no debe sacrificar la facilidad de limpieza y mantenimiento, la ventilación e iluminación adecuadas, y la conveniencia para la entrega, descarga y almacenamiento de alimentos.

En la medida de lo posible, la comida preparada en cada sección de la cocina debe producirse a partir de los recursos disponibles en esa área. Además, es necesario que algunas áreas de la cocina cumplan más de una función, particularmente en un pequeño restaurante.

Las áreas funcionales de una cocina de restaurante son los siguientes:

- Estación de preparación previa del plato
- Estación de ensamblaje de guarniciones
- Área de preparación y servicio de postres
- Fabricación y almacenamiento de hielo
- Almacén frio
- Área de limpieza de platos, vasos y cubertería
- Suministro de mantenimiento y almacenamiento de equipos
- Área de carga y descarga
- Área de hornear
- Preparación final de los platos
- Preparación de platos especializados
- Almacén seco
- Área de oficinas
- Área del personal

Una vez que haya decidido el tipo de equipo de cocina que necesitará y esté familiarizado con las medidas del equipo disponible, la colocación real de las diversas piezas merece una gran reflexión. Varios equipos de cocina y consideraciones de diseño merecen un comentario especial y precaución. La campana extractora,

por ejemplo, es uno de los artículos más caros en una cocina, aunque no tiene una función de cocción real. Esta es la campana sobre el área de cocción, equipada con filtros de grasa, extractor de aire y, en muchas localidades, equipos automáticos de extinción de incendios. El tamaño de la campana, su espacio libre por encima del nivel del piso y el diseño del sistema de escape y los filtros de grasa son muy importantes.

Si no tiene un piso de cemento y tiene la suerte de tener un sótano debajo de su cocina, puede instalar un solo fregadero que sople el piso. Los códigos de salud exigen un fregadero de este tipo para proporcionar un espacio de aire de dos pulgadas debajo de cada línea de condensación del refrigerador y debajo del desagüe del lavavajillas. Este aire evita que el agua contaminada ingrese a un refrigerador o lavavajillas.

El dominio del chef es una estrecha concentración de equipos de cocina, espacio de trabajo, almacenamiento refrigerado, almacenamiento calentado y almacenamiento de platos. Es probable que la gama actual de equipos de cocina se centre en una parrilla y quemadores de estufa. Los hornos de microondas son necesarios. Si comienza con un horno comercial básico, una estufa y una combinación de parrilla o plancha, encontrará que una configuración típica alberga dos hornos uno al lado del otro y una combinación de parrilla, plancha y quemadores.

El mejor lugar para almacenar los platos utilizados por el chef es opuesto a las superficies de cocción en un dispositivo que puede calentar los platos, si es necesario, y también presentarlos a la altura de la cintura. Estos "elevadores de platos" tienen soportes de platos con resorte en un pozo; A medida que se retira cada plato de la parte superior de la pila, el resto de la pila se levanta para permitir que la siguiente se agarre fácilmente. Debería haber al menos un pequeño fregadero cerca del chef, si es posible, junto con una superficie de trabajo para una tabla de cortar y un estante para cuchillos. Otros utensilios de cocina y servicio de muchas variedades deben colgar al alcance de la mano y deben ser fáciles de elegir entre todas las opciones.

Todos los restaurantes hornean postres u otros productos elaborados con harina. Una mesa de repostería con una superficie de madera laminada es como se ve dicha área de trabajo. Algunos panaderos optan por el horno de convección para hacer pasteles y, especialmente, pasteles. Este es un horno en el que la circulación del aire calentado se dirige de manera más uniforme por los ventiladores eléctricos, incluso si la fuente de calor es de gas.[18]

18 (Miller, 2006)

BARES

¿Qué es un bar?

De acuerdo con el diccionario de Cambridge, un bar es un lugar donde se venden y beben bebidas, especialmente bebidas alcohólicas, o el área en el lugar donde se encuentra la persona que sirve las bebidas[19]. También son definidos como lugares donde sirven bebidas alcohólicas a los clientes quienes las consumen en el local, ya sea en un taburete en el bar o alrededor de las mesas provistas por el establecimiento. Los clubes nocturnos también sirven bebidas alcohólicas, pero, a diferencia de la mayoría de los bares, se caracterizan por su horario de apertura tardía, música a alto volumen y pistas de baile. Los tipos de alcohol comprados en bares van desde cervezas y vinos, hasta licores y cócteles. [20]

A lo largo de la historia, ha habido muchos nombres para establecimientos donde las personas se reúnen para tomar bebidas alcohólicas. Los bares o pubsson establecimientos de bebidas que siempre han sido fundamentales para la cultura nacional de una gran cantidad de países de todo el mundo (Brandwood, Davison & Slaughter, 2004). En muchas áreas a nivel mundial y particularmente en ubicaciones rurales, el bar siempre ha sido el punto focal y el centro de comunicaciones de la comunidad (Cronin & O'Connor, 2003). La evolución del bar está estrechamente relacionada con la evolución de las bebidas alcohólicas y la introducción de la hospitalidad.[21]

El consumo de alcohol reduce las inhibiciones, puede facilitar la relajación y aumentar el disfrute de la comida, y ha contribuido a una atmósfera más sociable y agradable entre los lugareños, invitados y viajeros durante muchos siglos en todo el mundo (Babor, 1986). Los bares también han ayudado a cambiar el panorama político en la mayoría de los países; muchas personas los comparan con los cafés de Asia y Europa del Este o los restaurantes de Francia (Austin, 1985). El atractivo único de los bares ha sido que las personas de todas las clases podrían mezclarse. Las primeras leyes fijaron el precio que los taberneros podían cobrar por las bebidas, por lo que no podían atender solo a los clientes adinerados (Braudel, 1974). Los bares siempre han estado donde las personas se comunican, comparten sus noticias y discuten los temas del día. El único requisito era que dejaras tu rango o calificaciones en la puerta porque todos tienen la misma voz en el bar (Patrick, 1952). [22]

19 (Cambridge, 2020)
20 (Statista Research Department, 2020)
21 (Murphy, 2013)
22 (Ibidem)

Bar & Lounge

Según el diccionario de Cambridge y Collins, lo que diferencia a un Bar & Lounge de otros bares es que es mucho más cómodo y relajante, y que las bebidas son más costosas. De acuerdo con un artículo del Hotel Catalonia "un lounge bar es un local elegante y sofisticado donde puede disfrutarse de una copa mientras se escucha buena música en un ambiente cómodo y relajado. Hace tiempo ya que se convirtieron en los sitios de moda de ciudades como Nueva York o Londres y desde hace unos años están reforzando también su presencia en España, dando lugar a un fenómeno cada vez más extendido entre los jóvenes, el llamado "afterwork". En este caso, la música además del estilo lounge suele recoger otro tipo de sonido, como el chill out".[23]

Visual Merchandising para bares

De acuerdo con Ali Carter, existen muchas definiciones de comercialización, pero en términos simples significa cualquier práctica que contribuya a la venta de productos a sus clientes. Nuestros mejores consejos te ayudarán a mejorar tu juego en el arte de la "venta silenciosa".

Debido a los muchos roles que asumen los licenciatarios, es fácil pasar por alto el hecho de que los pubs son predominantemente puntos de venta minorista, una tienda que vende bebidas y alimentos. Como dice el refrán, "la venta minorista es detalle", y la calidad de los detalles de los licenciatarios puede pagar su barra trasera y otras pantallas y reflejará el nivel de ventas alcanzado.[24]

Las técnicas o herramientas de merchandising son casi infinitas en su número y variedad. Estos son algunos de los más comunes y efectivos:

Campo de visión: el lado derecho del campo de visión de los clientes es el área más sólida para exhibir el producto, ya que es el primer lugar donde verán y recordarán. Las posiciones intermedias son menos fuertes ya que los ojos de los clientes las mirarán. La mayoría de los minoristas posicionarán la marca que desean vender en el lado derecho de un campo de visión.[25]

Puntos calientes: estas son las principales posiciones de venta en las que es más probable que los clientes se vean influenciados para tomar una decisión de compra y donde se deben ubicar sus productos de alto GP. El primer punto a recordar es que "el nivel de los ojos es el nivel de compra", por lo que cualquier pantalla ubicada a una altura de 3 pies y 7 pies de altura estará dentro del punto focal inmediato de sus clientes. Los lugares más probables para maximizar las ventas son:

23 (Hotel Caralonia, 2018)
24 (Carter, 2014)
25 (Ibidem)

- Por encima de la caja (donde se encuentran las cajas en la barra posterior)
- Al lado de la caja registradora (especialmente a la derecha)
- El riel óptico: es mucho más probable que aumenten las ventas de productos espirituosos impulsivos como rones condimentados, Archers, Malibu, algunos licores y whiskies de malta con alto contenido en GP si puedes encontrar espacio en el riel
- Enfriadores
- Exhibición dedicada o áreas de estanterías que están a la altura de los ojos detrás de la barra
- Ubicaciones de primer nivel de los ojos en la ruta al punto de servicio de la barra, por ejemplo, pilares[26]

Puntos fríos: estas son áreas de baja visibilidad, nuevamente utilizando el modelo de atención ocular, la esquina inferior derecha es el espacio de visualización menos efectivo y mejor utilizado como almacenamiento (o en el caso del diseño de su menú, un lugar para colocar imágenes).

Pantallas de impacto: una pantalla masiva de un solo producto también se conoce como una cara doble o masiva. Aquí es donde se agrupan dos o más de un solo producto para aumentar la visibilidad y el impacto y otorgarle autoridad al producto. Incluso una doble cara de un producto se destacará en el campo de visión de un cliente: es particularmente eficaz con los espíritus de Optic. Una prueba mostró que simplemente colocando dos botellas de una conocida marca de vodka lado a lado aumentó las ventas en un 11%.[27]

Otras pantallas de impacto incluyen apilamiento horizontal con productos exhibidos a lo largo de un estante o apilamiento vertical con revestimientos dobles corriendo por los estantes. Estos son especialmente efectivos para maximizar las ventas de lager empaquetados premium y licores empaquetados premium en enfriadores de barra trasera. Los minoristas de vanguardia ahora mantienen sus refrigeradores vistosos durante las sesiones más concurridas al servir el producto desde un área diferente para no molestar la pantalla y maximizar su efectividad.

Puntos de contacto: los clientes a menudo se acercan al bar en una determinada dirección y llegan al mismo punto para ser atendidos. Esto se llama el punto de contacto. Es un punto potencialmente poderoso para exhibiciones de merchandising. Del mismo modo, existen otros puntos de llegada, como entradas, baños y espacios donde se reúnen los clientes.[28]

26 (Carter, 2014)
27 (Ibidem)
28 (Ibidem)

Las pantallas y los carteles en el camino a la barra a la altura de los ojos ayudarán a los clientes a decidirse más rápido cuando lleguen al punto de venta, lo que nuevamente ayudará a aumentar su facturación durante las sesiones ocupadas.

Los inodoros: los baños son un punto de contacto muy importante. Colocar pantallas de calidad sobre los orinales de los hombres o en la parte posterior de las puertas de los cubículos significa que tiene la atención exclusiva de los clientes durante varios minutos. Además de productos, puede anunciar próximos eventos, vinos de la semana, nuevas líneas en existencia, líneas que actualmente tienen millones gastados en publicidad televisiva y mucho.29

Agrupación de artículos relacionados: se trata de colocar productos cerca para que lleve al cliente a la próxima venta rentable.

Para resumir:

- Buena iluminación de los productos
- Hacer una presentación que coincida con el perfil del cliente
- Establecer área para productos nuevos
- Agrupar artículos que incitan a otra venta
- Agrupar categorías de productos
- Entender el posicionamiento de las marcas en los diferentes niveles del campo visual

BIOFILIA

¿Qué es la biofilia?

El término biofilia fue utilizado por primera vez en la década de los 1970 por el psicoanalista estadounidense de origen alemán Erich Fromm en "La anatomía de la Destructividad Humana". Fromm describe a biofilia como "el amor apasionado de la vida y de todo lo que está vivo" (Rogers, 2016).[30]

29 (Carter, 2014)
30 (Rogers, 2016)

En 1984, el biólogo estadounidense Edward O Wilson publicó su trabajo "Biofilia", en la cual adoptó y adaptó la palabra para significar el rico placer natural que proviene de estar rodeado de organismos vivos. Wilson propuso que la tendencia de los humanos a conectarse y afiliarse con la naturaleza y otras formas de vida está enraizada en nuestra historia genética, pero se ha deteriorado por la industrialización y la urbanización.[31]

Importancia

De acuerdo con Judith Heerwagen, en su estudio de caso "Diseño Biofílico", los ambientes construidos que integran la naturaleza tienen importantes beneficios en la salud física y mental de los usuarios. Uno de estos es que la luz natural además de crear un entorno visualmente agradable, puede mejorar el estado de ánimo, mejorar el funcionamiento cognitivo, reducir el estrés y reducir el uso de analgésicos potentes en entornos hospitalarios.

Por igual, la investigación sobre los beneficios de las plantas también muestra una reducción de los síntomas respiratorios que probablemente estén relacionados con una mejor calidad del aire. Además de las plantas verdes, las flores también se asocian con resultados beneficiosos, especialmente aumentos en el funcionamiento emocional positivo.[32]

En cuanto a sistemas sensoriales no visuales, la experiencia ambiental es multi-sensorial, no solo visual. Sin embargo, se ha prestado menos atención a otros sistemas sensoriales en la investigación de la biofilia. La investigación en otros campos como la acústica y el confort térmico abordan condiciones relevantes para la biofilia.

Por ejemplo, un trabajo reciente sobre el sonido, analiza el impacto en la salud de los sonidos suaves de la naturaleza (pájaros, agua, brisa) versus los sonidos molestos como el tráfico, los trabajos de construcción y las personas que hablan por teléfonos celulares. Los autores concluyen que los sonidos silenciosos están vinculados a la naturaleza son indicativos de seguridad y, por lo tanto, reducen el estrés y restablecen las capacidades de atención que permiten un funcionamiento cognitivo de alto nivel, incluida la creatividad. Los sonidos más fuertes y molestos son más indicativos de peligro. [33]

31 (Prince's Gardens Preparatory School, 2020)
32 (Heerwagen, 2018)
33 (Alvaarsson et al., 2010)

Otros investigadores están explorando cómo las transiciones térmicas en interiores pueden crear placer momentáneo y resultar en una mayor satisfacción en general que las condiciones de temperatura constante. La alta variabilidad en la luz natural durante todo el día sugiere que una mayor variabilidad en interiores, especialmente en entornos sin ventanas, también podría generar sentimientos de placer. [34]

Con todo esto se quiere decir que la biofilia genera mayor bienestar, mejora el estado de ánimo, reduce el estrés, mejora el rendimiento cognitivo, mejora el sueño, genera un alto nivel de confort y satisfacción, y aumenta el compromiso social.

Biofilia en diseño de interiores y arquitectura

Stephen R. Kellert, ecologista social e investigador principal de la Escuela de Estudios Forestales y Ambientales de la Universidad de Yale, y Judith H. Heerwagen, una psicóloga de investigación de la universidad de Washington, afirman que el diseño biofílico es un enfoque innovador que enfatiza la necesidad de mantener, mejorar y restaurar la experiencia beneficiosa de la naturaleza en el entorno construido. La noción de diseño biofílico se deriva del concepto de biofilia, la idea de que los humanos poseen una inclinación biológica a afiliarse a sistemas y procesos naturales que son fundamentales para su salud y productividad. [35]

Un reporte de la firma Terrapin Bright Green afirma que existen tres conceptos básicos sirven como principios del diseño biofílico: la naturaleza en el espacio, los análogos naturales y la naturaleza del espacio. La naturaleza en el espacio se refiere a la incorporación de plantas, agua y animales en el entorno construido. Los ejemplos incluyen plantas en macetas, fuentes de agua, acuarios y jardines de patio, así como vistas a la naturaleza desde el interior de un edificio.

Los análogos naturales son materiales y patrones que evocan la naturaleza y se caracterizan por cuatro tipos generales: obras de arte representativas, ornamentación, formas biomorficas y el uso de materiales naturales. Las imágenes de árboles y agua, elementos de construcción que imitan conchas y hojas, muebles con formas orgánicas en lugar de geométricas, y vetas de madera visibles caen bajo el paraguas de análogos naturales.[36]

34 (Parkinson et al., 2012)
35 (Kellert et al, 2008)

La naturaleza del espacio, un concepto similar, se refiere a la forma en que los humanos responden psicológica y fisiológicamente a diferentes configuraciones espaciales. La organización espacial que nos rodea impulsa una parte importante de nuestro estado emocional y mental. Los conceptos de diseño de perspectiva y refugio (vistas elevadas junto con espacios protegidos), así como tentación y peligro (explorar espacios invisibles y provocar angustia placentera) son ejemplos de la naturaleza del espacio.

Otro reporte de Terrapin Bright Green explica que existen 14 "patrones" y que los patrones de diseño biofílicos no son fórmulas; están destinados a informar, guiar y ayudar en el proceso de diseño y deben considerarse como otra herramienta en el kit de herramientas del diseñador. El propósito de definir estos patrones es articular conexiones entre aspectos del entorno construido y natural y cómo las personas reaccionan y se benefician de ellos.37 Estos patrones entran dentro de los 3 principios del diseño biofílico y son los siguientes:

1.Conexión visual con la naturaleza:

El objetivo es proporcionar un entorno que ayude al individuo a cambiar el enfoque para relajar los músculos de los ojos y atenuar la fatiga cognitiva. De forma natural se logra con flujo natural de un cuerpo de agua, vegetación (incluidas las plantas portadoras de alimentos), animales, insectos, fósiles, terreno y tierra. De forma artificial se logra con flujo mecánico de un cuerpo de agua (estanque de koi, acuario), pared verde, ilustraciones que representan escenas de la naturaleza, video que represente escenas de la naturaleza, paisajes altamente diseñados.

2.Conexión con la naturaleza no visual:

El objetivo es proporcionar un entorno que use sonido, aroma, tacto y posiblemente incluso gusto para involucrar al individuo de una manera que ayude a reducir el estrés y mejorar la salud física y mental percibida. Estos sentidos se pueden experimentar por separado, aunque la experiencia se intensifica, y el efecto sobre la salud se agrava, si múltiples sentidos se combinan constantemente. De forma natural se logra hierbas y flores aromáticas, pájaros cantores, agua que fluye, clima (lluvia, viento, granizo), ventilación natural (ventanas operables, corredores), materiales texturizados (piedra, madera, pieles), fuego / chimenea, parches de sol, superficies cálidas / frías. De forma artificial se logra con simulaciones digitales de sonidos de la naturaleza, aceites vegetales naturales liberados mecánicamente, telas / textiles de alta textura que imitan las texturas de materiales naturales, característica de agua audible y / o físicamente accesible, jardinería (incluidas las plantas comestibles) animales domésticos / mascotas.

3.Estímulos sensoriales no rítmicos:

El objetivo es fomentar el uso de estímulos sensoriales naturales que atraigan la atención de manera discreta, permitiendo que la capacidad de las personas para las tareas específicas se reponga de la fatiga mental y los estresores fisiológicos. Esto se puede lograr diseñando para la exposición momentánea al movimiento impredecible, particularmente para la visión periférica o la experiencia periódica de olores o sonidos.

37 (Browning et al., 2014)

De forma natural se logra con movimiento de nubes, brisa, sonido de plantas moviéndose, movimiento de insectos y animales, flores, árboles y hierbas aromáticas. De forma artificial se logra mediante telas o materiales que se mueven o brillan con la luz o la brisa, reflejos de agua en una superficie, sombras o luces moteadas que cambian con el movimiento o el tiempo, sonidos de la naturaleza transmitidos a intervalos impredecibles, aceites vegetales liberados mecánicamente.

4.Variabilidad térmica y del flujo del aire:

El objetivo es proporcionar un entorno que permita a los usuarios experimentar los elementos sensoriales de la variabilidad del flujo de aire y la variabilidad térmica. De forma natural se logra con ganancia de calor solar, sombra, materiales de superficie radiante, vegetación con densificación estacional. De forma artificial se logra mediante estrategia de medios de climatización, controles de estos sistemas, acristalamiento y tratamiento de ventanas, ventana de ventilación cruzada.

5.Presencia de agua:

El objetivo es aprovechar los atributos multi-sensoriales del agua para mejorar la experiencia de un lugar de una manera que sea relajante, incite a la contemplación, mejore el estado de ánimo y proporcione la restauración de la fatiga cognitiva. Se logra de forma natural mediante ríos, corrientes, el océano, estanques, humedales, acceso visual a lluvias y caudales, arroyos. De forma artificial se logra con muro de agua, caída de agua construida, acuarios, fuentes, arroyo construido, reflexiones de agua (reales o simuladas) en otra superficie, imágenes con agua en la composición.

6.Luz dinámica y difusa:

El objetivo es doble: proporcionar a los usuarios opciones de iluminación que estimulen el ojo y mantengan la atención de una manera que genere una respuesta psicológica o fisiológica positiva, y ayudar a mantener el funcionamiento del sistema circadiano. El objetivo no debe ser crear una distribución uniforme de la luz a través de un espacio (aburrido), ni debe haber diferencias extremas (es decir, incomodidad por deslumbramiento). De forma natural se logra con luz del día desde múltiples ángulos, luz solar directa, luz diurna y estacional, luz de fuego, luz de luna y luz de estrella. De forma artificial se logra mediante varias fuentes de luz eléctrica de baja intensidad, distribución de luz, iluminación ambiental difusa en paredes y techo, tratamientos para ventanas que conservan la luz del día, iluminación de acento, controles personales de atenuación de iluminación, iluminación de ajuste de color que produce luz blanca durante el día y minimiza la luz azul durante la noche.

7.Conexión con sistemas naturales:

El objetivo es aumentar la conciencia sobre las propiedades naturales y, con suerte, la administración ambiental de los ecosistemas dentro de los cuales prevalecen esas propiedades. De forma natural se logra con patrones climáticos y meteorológicos, hidrología, comportamiento de animales, polinización, patrones diurnos, cielo nocturno, patrones estacionales. De forma artificial se logra mediante sistemas de luz natural simulados que hacen la transición con ciclos diurnos, hábitats de vida silvestre (por ejemplo, pajarera), pozos escalonados para almacenamiento estacional de agua de lluvia, capa natural de materiales (cuero, piedra, cobre, bronce, madera).

8.Formas y patrones biomorficos:

El objetivo es proporcionar elementos de diseño representativos dentro del entorno construido que permitan a los usuarios hacer conexiones con la naturaleza. Son referencias simbólicas a arreglos contorneados, estampados, texturizados o numéricos que persisten en la naturaleza. Se logra mediante telas, alfombras, diseños de papel tapiz, detalles de la ventana: molduras, color del vidrio, textura, instalaciones y esculturas independientes, detalles de muebles, carpintería, albañilería, calcomanía de pared, estilo de pintura o textura.

9.Conexión material con la naturaleza:

El objetivo es explorar las características y cantidades de materiales naturales óptimos para generar respuestas cognitivas o fisiológicas positivas. Se prefieren materiales reales sobre variaciones sintéticas y lo logran con detalles de acento (granos de madera natural; cuero; piedra, texturas fósiles; bambú, ratán, hierbas secas), superficies interiores (chapa, encimeras), carpintería, paleta de colores naturales (particularmente verdes).

10.Complejidad y orden:

Es una rica información sensorial que se adhiere a una jerarquía espacial similar a las que se encuentran en la naturaleza. Se logra mediante el diseño de tapices y alfombras, textura y contorno del material, detalles de la ventana: molduras y molduras, color del vidrio, textura, selección de plantas variedad y colocación, fragancias complejas de aceite vegetal, estímulos auditivos.

11.Perspectiva:

El objetivo es proporcionar a los usuarios una condición adecuada para inspeccionar visualmente y contemplar el entorno circundante en busca de oportunidades y peligros. En paisajes, la perspectiva se caracteriza por la vista desde una posición elevada o a través de una extensión. Se logra con materiales transparentes, balcones, pasarelas, descansillos de escaleras, planos de planta abiertos, planos elevados, vistas que incluyen árboles de sombra, cuerpos de agua.

12.Refugio:

El objetivo principal es proporcionar a los usuarios un entorno de fácil acceso y protección, una porción más pequeña de un espacio más grande, que respalde la restauración. El objetivo secundario es limitar el acceso visual al espacio del refugio. Se logra mediante espacios con protección climática / meteorológica o privacidad visual y del habla, espacios reservados para la reflexión, meditación, descanso, relajación, lectura o tareas cognitivas complejas, cortinas, persianas, mamparas o mamparas operables, ajustables o translúcidas, techo o plafón abatible o rebajado, voladizo o marquesina, color de luz, temperatura o brillo reducidos o variados.

13.Misterio:

El misterio caracteriza un lugar donde un individuo se siente obligado a avanzar para ver lo que está a la vuelta de la esquina; es la vista parcialmente revelada por delante. El objetivo es proporcionar un entorno funcional que fomente la exploración de una manera que apoye la reducción del estrés y la restauración cognitiva. Se logra con bordes curvos, caminos sinuosos, luz y sombra, sonido o vibración, olor, actividad o movimiento, forma y flujo, materiales translúcidos.

14.Riesgo:

El objetivo es despertar la atención y la curiosidad, y refrescar la memoria y las habilidades para resolver problemas. Se logra mediante atrio de doble altura con balcón o pasarela, voladizos arquitectónicos, bordes infinitos, fachada con transparencia de piso a techo, experiencias u objetos que se perciben como desafiantes o probando la gravedad, plano de piso o barandilla transparente, pasando debajo, sobre o a través del agua.

MARCO REFERENCIAL

MARACA:

Generalidades

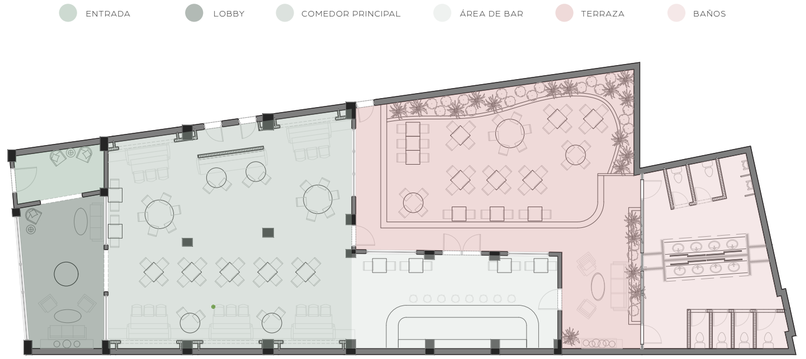


Ubicación
Calle Arzobispo Nouel, #202, Distrito Nacional, Santo Domingo.

Área total de construcción
421.69m^2

Diseñador del proyecto
Arq. Ramón Emilio Jiménez

Zonificación del proyecto

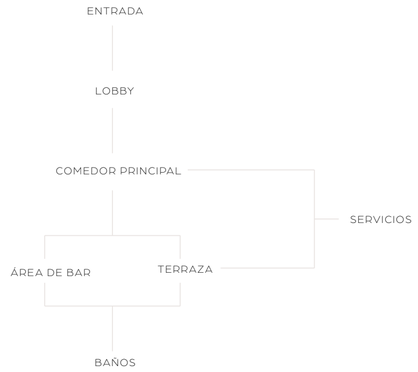


PLANTA PRIMER NIVEL PROPUESTA

Programa de áreas y sus porcentajes

1.Entrada (2.45%)
2.Lobby (6.98%)
3.Comedor principal (31.90%)
4.Área de bar (11.42%)
5.Terraza (31.40%)
6.Baños (13.69%)

Evaluación de organigrama



Entrevista a Ramón Emilio Jiménez Vicens (arquitecto y diseñador de interiores)

1. Según leímos el concepto es el caribe y Cuba en los 50's. ¿Cómo llegó a ese concepto? ¿Cómo lo aplicó en general en el interiorismo?

Llegamos al concepto porque vimos que la fachada era art deco y que por dentro la casa era como una nave industrial. La casa no tenía ya remanente del esqueleto de edificio colonial y en base a esa fechada decidimos estilar todo el concepto. Lo tropical vino porque estamos en el caribe, queríamos celebrar algo del trópico. Entonces fue el trópico mesclado con la fachada.

Nosotros primero creamos la imagen de la mujer del cuadro con el artista Willgom. En base a esta decidimos fundamentar el resto del espacio pensando en que ese era el restaurante de ella (la mujer del cuadro), que te está recibiendo en su casa, cómo ella se vistiera, qué ella comiera, cómo fuera el espacio. Siempre nos devolvíamos a ella.

2. ¿Recuerda cómo trabajó el porcentaje de áreas? Si calculo el espacio o si trabajó con lo que ya había en el local?

Trabajamos con lo que había en el espacio. Inicialmente la totalidad del restaurante iba a ser del tamaño de donde está el restaurante ahora. En el área donde están los baños iba a estar la cocina y donde está el bar iban a estar los baños. Pero los clientes consiguieron un buen contrato para la casa de al lado y se decidió mover todo lo que era servicio para allá (oficina, almacenes, cocina), entonces se amplió el restaurante.

3. ¿La cocina está en otro nivel? ¿Cuál fue la logística para su distribución y diseño?

Los clientes contrataron a unos chefs para que le hicieran la distribución de la cocina y de los cuartos fríos. Dentro de su asesoría estaba esa labor incluida y ellos diseñaron su cocina, pidieron sus equipos y trabajaron directamente con los chefs.

4. ¿Cuál diría que es el factor "wow" (el foco principal o lo que más se destaca) para usted y cual fue el proceso de diseño?

Como te había comentado nos enfocamos en el concepto tropical, la Habana, Carmen Miranda como un personaje, la mujer del cuadro. Yo diría que el factor "wow" definitivamente es ese cuadro, pero hay muchos puntos focales. El restaurante es una celebración exuberante de lo tropical, de lo caribeño y cada espacio tiene su toque o su detalle... su encanto. Definitivamente las lámparas destacan muchísimo pero el cuadro es lo más notorio.

5. Su diseño del restaurante es rico en texturas y colores ¿Cómo consiguió crear armonía entre todo?

Siempre diseño muy rico en texturas, en colores y patrones. Lo más importante siempre fue volver al concepto y pensar si hace sentido con el propósito del diseño. Definitivamente hay una gran mezcla de colores, patrones, exuberancia, el volumen está bien alto y yo creo que todo eso se logró porque cada vez que veíamos algo pensábamos si tenía sentido. Nos preguntábamos ¿Hace sentido con lo que estamos logrado?

¿La paleta de colores pega? Tanto temáticamente, como los colores, como la energía y si hacía sentido, pues hacía sentido. Siempre pensábamos en esa mujer y si tenía sentido para su personalidad pues ya está.

6. ¿Para la elección de los colores y texturas se fue de la mano con la presentación de los platos? ¿Se trabajó todo en conjunto?

Los materiales al igual que los colores fueron todos determinados pensando en lo que se da natural aquí, en el caribe, como coralina, piedra, travertino, el mármol emperador marrón. Siempre pensando en lo caribeño, en los colores, en las texturas. Y la verdad es que el popurrí de materiales tratamos de anclarlo en la ciudad colonial, anclarlo en Santo Domingo. Que definitivamente se sienta que pertenece.

7. ¿Qué fue importante analizar a la hora de elegir los materiales (por ejemplo, que tanto contacto va a tener el público con el material, etc.)?

La elección de los platos, el diseño gráfico, el texto, el menú, todo fue pensado a la misma vez. Y todo siempre estaba armonizado al concepto. Cuando unos clientes me contratan para hacer un diseño de restaurante yo no me limito a la estructura, la edificación, sino que yo me adentro y trato de crearles un concepto global. Entonces la selección de los platos fue una de las primeras cosas que hicimos. Sabíamos la energía y lo que queríamos que la gente sintiera cuando estaban ahí.

Con los materiales, en el baño en particular, había un tema de costo. Nosotros teníamos un revestimiento que queríamos que creara textura en los muros, sin embargo, por un tema de presupuesto no podíamos utilizarlo. Yo propuse utilizar coralina 10x10 que es bastante económica, pero con textura paladium (que es que tiene mucho coral y contextura natural) y decidimos pintarla a mano con pintura metálica color cobre. Así logramos implementar un material cálido, de textura, tropical, del caribe, del mar, sin embargo, con un twist mediante la pintura metálica. Le da una vida totalmente diferente.

Mi consejo es experimentar y probar cosas nuevas con los materiales. Así mismo en el interior utilizamos ladrillos, pero están pintados de verde, a diferencia de la terraza que están natural.

8. ¿Tiene algún tip para el diseño del mobiliario que aprendió o aplicó en el diseño de Maraca?

Con el diseño del mobiliario lo mismo que con los materiales. Queríamos que las mesas en particular tuvieran un dinamismo y un movimiento interesante. Por eso combinamos las tres piedras, eramosa brown cross cut, mármol blanco y mármol negro. Esos colores (marrón, blanco y negro) fueron combinados para crear tres versiones de la misma mesa donde el triángulo principal y los pequeños varían de color. Cundo se agrupan las mesas, una mesa se ve de una forma, dos mesas se ven de otra forma, tres mesas se ven de otra. Y esas mismas mesas se van girando y se ven patrones diferentes, triangular siempre, sin embargo, diferente por el cambio de los colores y el material. Crea dinamismo sobre la superficie de la mesa.

De las lámparas de los LECO hay dos versiones, está el aplique y está la colgante. La colgante es una lámpara de boutique que compramos y adaptamos. Le agregamos tres capas de colores de flecos (normalmente vienen solo con una), entonces esas lámparas fueron modificadas totalmente para crear el nivel del volumen que queríamos. Y para los apliques, compramos unos tradicionales de lagrimitas de cristal, le quitamos todas las lagrimitas y le agregamos cinco capas de flecos dorado. Arriba le hicimos una corona de frutas y flores, elementos tropicales, para que la lámpara en si fuera la versión objeto de la mujer del cuadro.

El tip más importante es arriesgarse y experimentar. Si tu no sabes si la gente lo va a amar o lo va a odiar, estas en el borde de algo extremadamente interesante y de una expresión creativa que puede resultar en algo impresionante. Simplemente no tener miedo a arriesgarse y a saltar lejos. Normalmente los resultados valen la pena.

9. ¿Sabe el estimado de tiempo que duro en el proceso de diseño y ejecución del proyecto?

El diseño del proyecto fue bastante rápido, se diseñó en 3 meses y la ejecución tomó un año.

10. ¿Cuáles fueron los parámetros para la elección de las luminarias? Nos parece muy interesante las sombras que crean las plantas en los techos

Queríamos tener varios tipos de iluminación, directa, indirecta y en diferentes versiones. Sabíamos que iba a ser un restaurante que iba a depender mucho de las lámparas. Las lámparas de las palmas con lagrimas de cristales y bombillos de frutas son elementos icónicos que queríamos incorporar. Art deco, tropical, tenía todos los elementos del concepto.

Queríamos tener diferentes acentos luminarios en las diferentes áreas. Las luces indirectas de abajo hacia arriba se usaron en las palmas y en las plantas del interior para crear dinamismo y sombra. A la misma vez eso se refleja en el techo que tiene espejo, tela y madera. Siempre viendo como podíamos amplificar el diseño y como podíamos ejecutar algo completamente diferente.



Factor "Wow"





Lámparas llamativas

Incorporación de materiales como madera, tela y espejos en el diseño de techo





Entrada luz natural

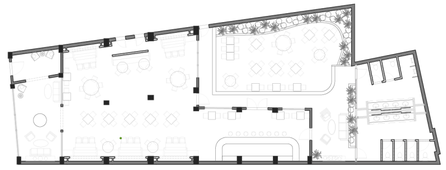


Revestimiento de ladrillo

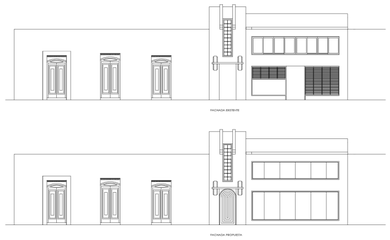


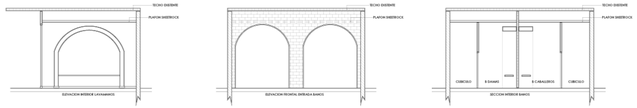
Imágenes tomadas del portafolio de Ramón Jiménez

Diagramación del proyecto:



PLANTA PRIMER NIVEL PROPUESTA





Planos enviados por Ramón Jiménez

CENTRAL GASTRONÓMICA:

Generalidades



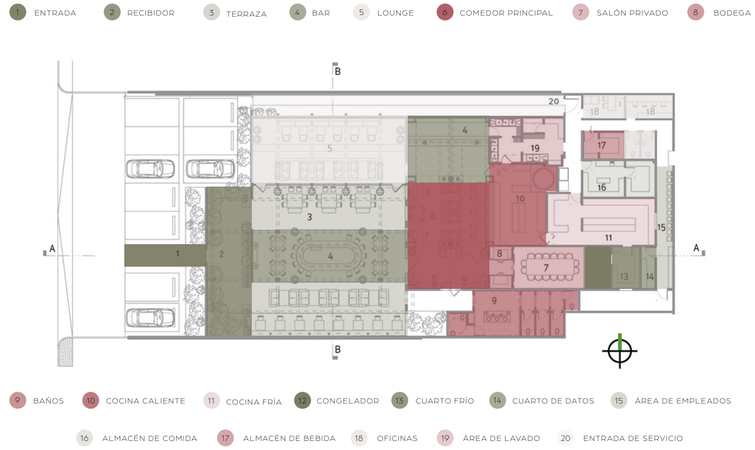
Ubicación
Avenida Tiradentes número 11, Distrito Nacional, Santo Domingo.

Área total de construcción
778m^2

Diseñador del proyecto
Arq. Cesar Iván Hidalgo

Concepto desarrollado
El diseñador de este proyecto, César Hidalgo, se inspiró en las centrales de ferrocarriles que se ven tradicionalmente en Europa.

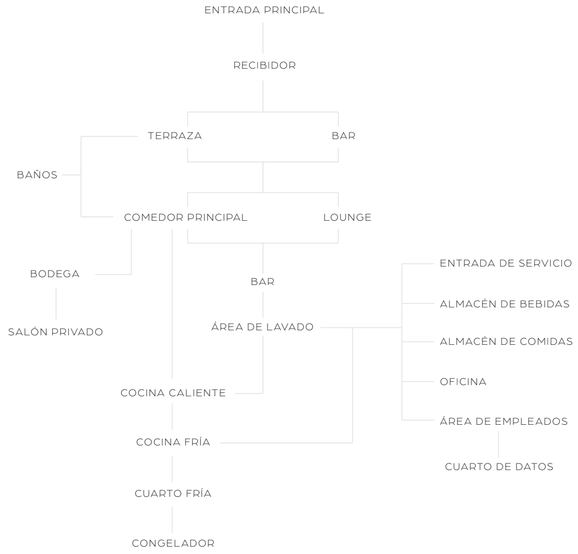
Zonificación del proyecto



Programa de áreas y sus porcentajes

1.Entrada principal
2.Recibidor (6.3%)
3.Terraza (13.5%)
4.Bar (7.8%)
5.Lounge (9.5%)
6.Comedor principal (10.2%)
7.Salón privado (2.8%)
8.Bodega (0.9%)
9.Baños (5.2%)
10.Cocina caliente (5.1%)
11.Cocina fría (4.7%)
12.Congelador (1.0%)
13.Cuarto frío (1.2%)
14.Cuarto de datos (0.5%)
15.Área de empleados (1.9%)
16.Almacén de comidas (2.6%)
17.Almacén de bebidas (1.2%)
18.Oficina (2.1%)
19.Área de lavado (2.9%)
20.Entrada de servicio (7%)

Evaluación de organigrama



Estudio de variables en el diseño del proyecto

- Pared de bloques calados de cemento soportados por una estructura de perfiles metálicos. El diseño de paisajismo y la iluminación resaltan este elemento sencillo.

- Piso de ladrillos en diferentes formatos.

- Estructura metálica con techo de lona tensada.

- Losas de porcelanato con imitación madera en la primera terraza.

- Losas de porcelanato de patrón geométrico blancas y negras en la segunda terraza.

- El comedor tiene un piso con una composición de mosaicos tipo alfombra.

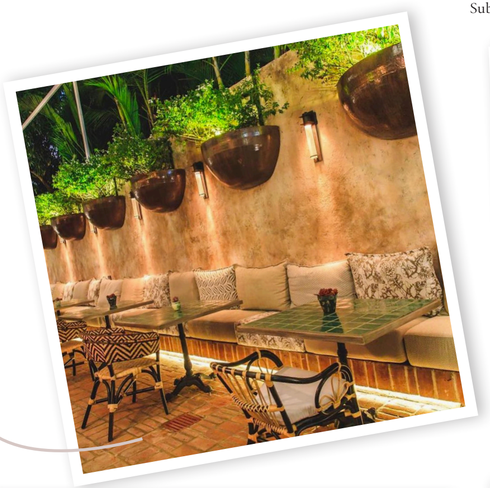
- El bar es uno de los protagonistas de este espacio gracias a la iluminación que resalta a los azulejos tipo metro (subway tiles) y el tope de mármol pulido.

- La cocina tiene un horno de leña.

- Los pórticos de ratán que enmarcan la entrada, unidos a las flores del techo transparente.

- Mobiliario, lámparas y accesorios fabricados por artesanos locales, como el tejido pajilla en cielo raso y silla.

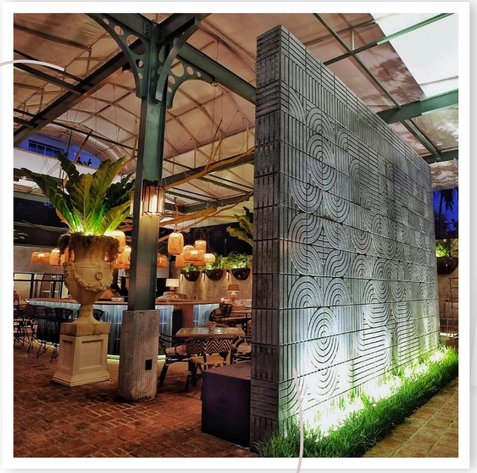
Subway tiles con tope de mármol





Piso de ladrillo

Estructura metálica con techo de lona tensado



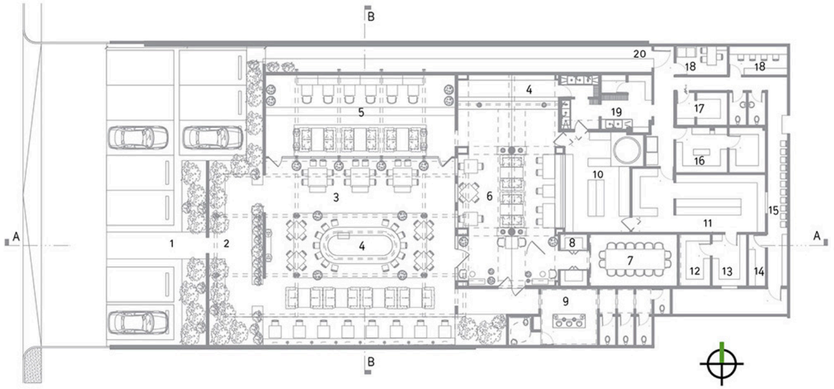


Iluminación para crear sombra en el techo

Pared de bloques calados, soportados de estructura metálica

Imágenes tomadas de Bocao

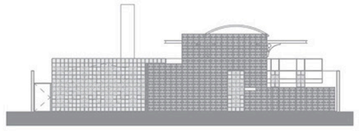
Diagramación del proyecto:



Sección A



Sección B



Planos tomados de Arquitexto

BAU:

Generalidades

Ubicación
Bloc Market, Beirut Waterfront, Downtown, Beirut District.



Área total de construcción
313m²

Diseñador del proyecto
Rabih Geha Architects

Concepto desarrollado
Los arquitectos se inspiraron en la diosa mesopotámica de la curación “Bau” y, por igual, se basaron en templos asiáticos y su monumental presencia y jerarquía.

Zonificación del proyecto



Programa de áreas y sus porcentajes

1.Entrada principal (1.7%)
2.Entrada escalera (2.9%)
3.Recepción (4.5%)
4.Entrada al local (1.4%)
5.Área de DJ (0.4%)
6.Bar (9.3%)
7.Áreas de mesas (12.3%)
8.Área de Lounge (23.7%)
9.Baños (8.2%)
10.Cocina (14.6%)
11.Corredor (8.6%)

Evaluación de organigrama



Estudio de variables en el diseño del proyecto

Partiendo de una paleta de colores de verdes naturales y rojos bermellones fuertes, que significa felicidad y alegría, estos colores están alineados con la armonía que luego se yuxtaponen contra el piso monocromático. El área principal tiene un sobre rojo alusivo al fuego y simboliza la buena fortuna. Los verdes naturales, asociados con la salud, la prosperidad y la armonía, se introducen en el espacio principal, mientras que los amarillos intercalados, unidos estrechamente a la tierra, significan neutralidad y buena fortuna.

Los huéspedes son recibidos en el mostrador de mármol Verde Guatemala de diseño personalizado, forrado con finas tiras de latón. En todo el espacio hay un piso de concreto gris con acabado liso y paredes que consisten en tres paneles de acero rojo oscuro; cada uno hecho de una estructura compleja compuesta de paneles sándwich con una doble capa de madera contrachapada y una doble capa de lana de roca de alta densidad. Rabih Geha Architects adoptó un enfoque característicamente innovador para iluminar el espacio. Las paredes fueron creadas con tubos de acero pintados a medida, diseñados para incorporar toda la iluminación. El área posterior está revestida con una pared personalizada de paneles de rejilla cortados con láser de 8 mm con tubos huecos que forman el dintel, zócalos y separación.

Al pasar al bar, los invitados se encuentran con tubos de metal verde que se asemejan a las columnas de bambú encontradas en los templos asiáticos, con zócalos de latón cepillado y una superficie de barra de mármol Verde Guatemala. Un arco en la parte posterior de la barra está adornado con una escultura de la propia BAU, cubierta con plantas que forman una jungla y cerrada con vidrio negro translúcido. Todos los muebles han sido cuidadosamente considerados por Rabih Geha Architects. Las mesas están hechas a medida en formas redondas y rectangulares en múltiples alturas, todas con una base de acero y encimeras de mármol Verde Guatemala o Verde Levanto y bordes de latón cepillado. Para el bar, se crearon taburetes tapizados a medida hechos de madera negra y latón y en el área principal del salón, los asientos bajos tapizados a medida con zócalos de latón completan el espacio abierto y aireado.



Asientos tapizados con zócalo de latón





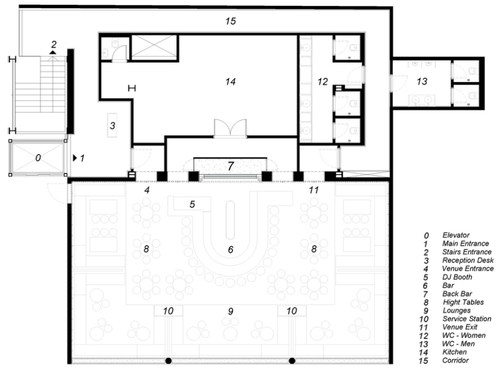


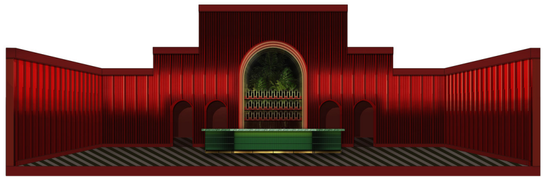
Tonalidades rojizas que simbolizan el fuego y la buena fortuna



Imágenes tomadas de Arch Daily

Diagramación del proyecto:





Planos tomados de Arch Daily

MASA:

Generalidades



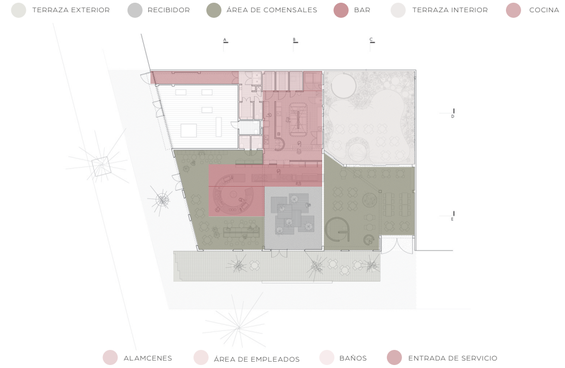
Ubicación
Calle 105, Bogotá, Colombia.

Área total de construcción
697m^2

Diseñador del proyecto
Estudio Cadena

Concepto desarrollado
El diseñador Benjamín Cadena, también fundador de Studio Cadena, expresa que la idea de este proyecto es que todos los espacios estén de alguna manera u otra conectados entre sí, manteniendo la privacidad entre cada espacio. En cualquier espacio del restaurante podrías escuchar u oler las actividades y platos del espacio adyacente, sin perder esa sensación de individualidad. El diseño define distintos volúmenes espaciales, sin embargo, estos volúmenes permiten la movilidad entre ellos con libertad.

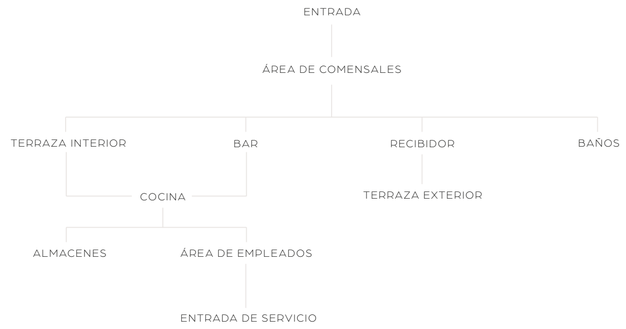
Zonificación del proyecto



Programa de áreas y sus porcentajes

1.Entradas al Restaurante
2.Recibidor (8.83%)
3.Bar (3.36%)
4.Terraza exterior (12.90%)
5.Terraza interior (19.33%)
6.Área de mesas (27.55%)
7.Cocina caliente (20.13%)
8.Baños (1.10%)
9.Área de empleados y entrada de servicio (5.35%)
10.Almacenes (2.20%)

Evaluación de organigrama



Estudio de variables en el diseño del proyecto

Desde el exterior, las ventanas y la entrada triangulares abren la fachada a la calle, haciendo ver la acera y revelando la vida dentro del restaurante. Las ventanas geométricas, incluida una gran ventana circular que da al jardín desde la cocina, se suma a la calidad gráfica del lenguaje interior y exterior del espacio. “La continuidad interior-exterior de este proyecto es intencional” explicó Cadena.

Los accesorios y los muebles fueron todos diseñados por Studio Cadena. Las distintas lámparas escultóricas sirven para darle más volumen al espacio. El piso esta hecho de grandes baldosas de terrazo fundidas a mano incrustadas. Las paredes están hechas de hormigón texturizado, fundido en el lugar.



Calidad gráfica del espacio mediante figuras geométricas.



Paredes de hormigón texturizado

Volumen y dinamismo mediante el uso de lámparas



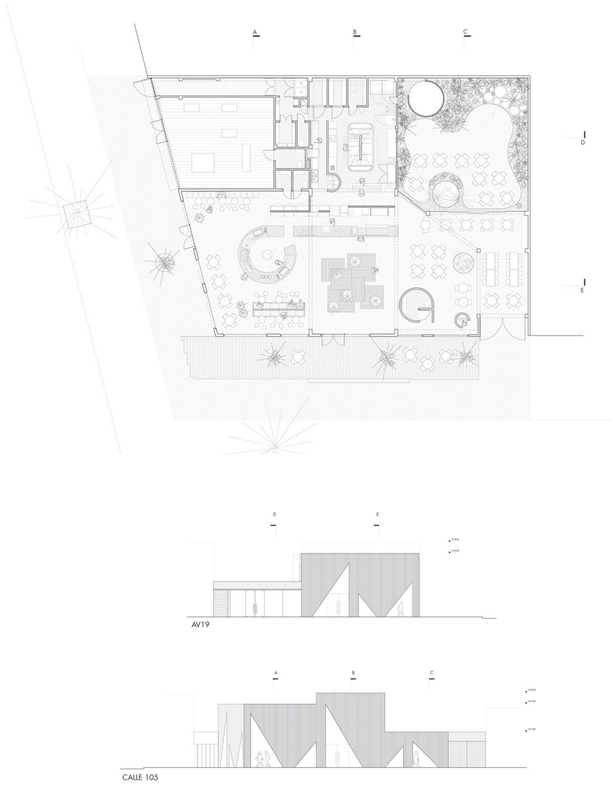
Piso de baldosas



Ventana cricular en la cocina que crea conexión entre esta y el jardín

Imágenes tomadas de Arch Daily

Diagramación del proyecto:



Planos tomados de Arch Daily

MARCO PROGRAMÁTICO

ANTROPOMETRÍA

La antropometría es la rama de las ciencias del humano que se ocupa de las medidas corporales, particularmente de las medidas del tamaño de la persona, la forma, la fuerza, la movilidad y flexibilidad, y la capacidad de trabajo. Los seres humanos son variables, y los diseños centrados en el usuario requieren una comprensión de esta variabilidad.

La antropometría es una rama importante de la ergonomía. Coincide, por ejemplo, con la ergonomía cognitiva, la ergonomía ambiental y una variedad de otras sub-disciplinas identificables que avanzan hacia el mismo fin general de adaptar el trabajo al trabajador, y el producto al usuario.[38]

ERGONOMÍA

La ergonomía es la ciencia del trabajo, de las personas que lo realizan y las formas en que se hace, de las herramientas y equipos que utilizan, los lugares en los que trabajan y los aspectos psicológicos de la situación laboral. Esta palabra proviene del griego "ergos", lo cual significa "trabajo" y "nomos", lo cual significa "ley". El enfoque ergonómico del diseño puede resumirse en:

"Si un objeto, un sistema o un entorno está destinado al uso humano, su diseño debe basarse en las características físicas y mentales de sus usuarios."

En otras palabras, la ergonomía es la ciencia de adaptar el trabajo al trabajador, y el producto al usuario.[39]

ERGONOMÍA EN RESTAURANTES

La ergonomía ejerce un papel muy importante en el diseño de restaurantes, tanto en los mobiliarios como en los equipamientos de cocina a utilizar. Se considera una disciplina esencial para analizar la interacción que se produce en los ambientes para los cuales se crea, es decir, las características del entorno que entran a interactuar con los usuarios, cuando se pone el mueble en el espacio para cumplir la función por la cual se ha comprado. La ergonomía utiliza un abordaje holístico, centrado en el usuario, que considera su campo de acción tanto en factores físicos, cognitivos, sociales, organizacionales, ambientales y demás factores relevantes. Es importante notar como la ergonomía en los restaurantes trabaja con la adaptación del producto al usuario, es otras palabras, lo adapta a las necesidades del mismo, incluyendo demás atributos como las razones del uso, su finalidad y las condiciones ambientales. La tercera edad y las personas discapacitadas deben tomarse mucho en cuenta al diseñar un restaurante, ya que hay que diseñar los muebles para mejorar

38 (Pheasant y Haslegrave, 2006)

39 (Ibidem)

la experiencia de dichos usuarios, es decir, que los muebles sean fáciles de usar, no sean ni tan bajos ni inseguros, ni impliquen sobreesfuerzos para levantarse de ellos.

La calidad del mueble está directamente relacionada con la atención a sus funciones. La función práctica, la función estética y la función simbólica y hoy en día se agrega la función ecológica. En la interface del mueble y usuario, está clara la presencia del usuario, el entorno o contexto donde se encuentra, el uso que le da y la actividad que está realizando. Los cuatro elementos son parte del concepto de usabilidad que atraviesa culturas, géneros, edad y clases económicas.[40]

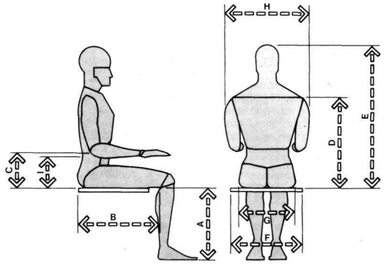


Fig. 4-4. Dimensiones antropométricas fundamentales que se necesitan para el diseño de sillas.

		HOMBRES				MUJERES			
		Percentil				Percentil			
		5		95		5		95	
	MEDIDA	pulg.	cm	pulg.	cm	pulg.	cm	pulg.	cm
A	Altura poplítea	15.5	39.4	19.3	49.0	14.0	35.6	17.5	44.5
B	Largura nalga-popliteo	17.3	43.9	21.6	54.9	17.0	43.2	21.0	53.3
C	Altura codo reposo	7.4	18.8	11.6	29.5	7.1	18.0	11.0	27.9
D	Altura hombro	21.0	53.3	25.0	63.5	18.0	45.7	25.0	63.5
E	Altura sentado, normal	31.6	80.3	36.6	93.0	29.6	75.2	34.7	88.1
F	Anchura codo-codo	13.7	34.8	19.9	50.5	12.3	31.2	19.3	49.0
G	Anchura caderas	12.2	31.0	15.9	40.4	12.3	31.2	17.1	43.4
H	Anchura hombros	17.0	43.2	19.0	48.3	13.0	33.0	19.0	48.3

CIRCULACIÓN Y FLUJO EN RESTAURANTES

La primera planificación concreta del diseño de restaurante debe comenzar solo después de que los miembros del staff hayan analizado a fondo el mercado y hayan definido el tipo de servicio, concepto y sistemas a utilizar. Luego, se introduce un concepto básico llamado Value Engineering, lo cual básicamente se aplican a la planificación del espacio del restaurante, e incluye un análisis detallado de las instalaciones y los equipos del edificio con el objetivo de determinar la eficiencia óptima.

40 (Herrera, 2018)

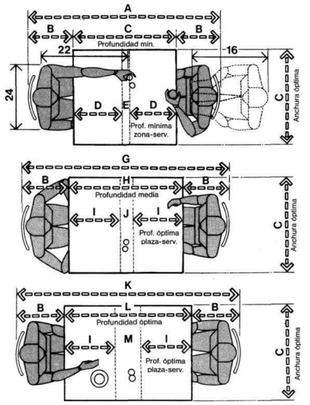
Un objetivo importante de VE es optimizar el flujo en términos de distancia, volumen, velocidad y dirección. Por lo general, los patrones de flujo se trazan para clientes, empleados, alimentos, vajillas y servicios. También se debe considerar el flujo en los estacionamientos, donde se debe considerar la entrada y la salida largas y con líneas de paso.

Para los clientes, la distancia desde el espacio de estacionamiento hasta la puerta principal de un restaurante puede ser critica. Cuando el estacionamiento de un restaurante grande y lujoso cubre más de un terreno, se debe considerar el área de entrega o las instalaciones para valet parking. Muchas relaciones espaciales son importantes, como la distancia desde las mesas del comedor hasta los baños. Si los baños se encuentran en un corredor largo o en otro piso, serán incomodos para los clientes y podrían ocasionar demoras en los servicios.

Desde la perspectiva del personal de servicio, la distancia desde la cocina hasta cada una de las mesas es importante. Cuando la cocina y el comedor están en pisos separados, la distancia puede convertirse en un problema de seguridad, ya que subir escaleras puede agotar rápidamente al personal de servicio. La distancia a una estación de entrada de pedidos también es importante, como es también el número de servidores que utilizaran cada estación y los sistemas fáciles de usar.

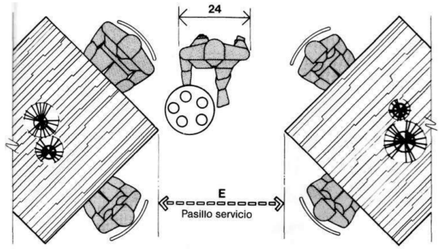
En cualquier restaurante, el flujo espacial debe minimizar los lugares donde los caminos de los clientes se crucen entre sí o con el personal. Es inevitable que los patrones de tráfico se superpongan, los caminos deben hacerse más anchos. Antes de finalizar un plano, es importante que el equipo de diseño visualice los patrones de flujo de clientes y personal de servicio.[41]

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



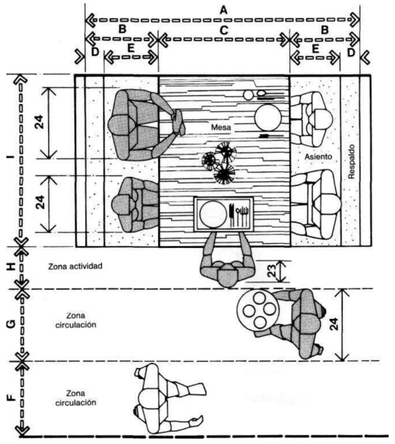
TAMAÑOS DE MESA/ANCHURA ÓPTIMA CON PROFUNDIDADES MÍNIMA, MEDIA Y ÓPTIMA

41 (Baraban, 2010)



	pulg.	cm
A	54–66	137,2–167,6
B	30–40	76,2–101,6
C	18–24	45,7–61,0
D	18	45,7
E	36	91,4

PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE ESQUINAS DE MESA



	pulg.	cm
A	65–80	165,1–203,2
B	17.5–20	44,5–50,8
C	30–40	76,2–101,6
D	2–4	5,1–10,2
E	15.5–16	39,4–40,6
F	30	76,2
G	36	91,4
H	18	45,7
I	48–54	121,9–137,2
J	16–17	40,6–43,2
K	29–30	73,7–76,2

HOLGURAS PARA MÓDULOS DE ASIENTOS Y CIRCULACIÓN

ERGONOMÍA Y FLUJO EN COCINAS DE RESTAURANTES

Al diseñar una cocina comercial, los tres aspectos más importantes a tener en cuenta son: hacer que las rutas sean lo más cortas posible, hacer que los procesos de trabajo sean lo más fácil posible y disminuir la tensión en el cuerpo humano. Para que esto suceda, existen algunas reglas de diseño, tales como:

- El orden correcto de los equipos de cocina, el fregadero y las superficies de trabajo.
- El tamaño de las superficies de trabajo requeridas para los diferentes procesos.
- La altura correcta del equipamiento y superficies de la cocina.
- Permitir un movimiento claro para los usuarios de la cocina.
- Proporcionar la cantidad correcta de espacio de almacenamiento.
- Diseñar los interiores de los espacios de almacenamiento de la manera correcta.
- Situar los aparatos a una altura adecuada para permitir un uso cómodo y fácil.

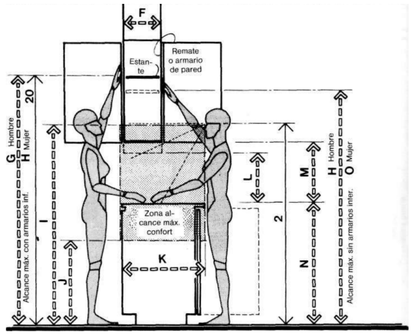
También es importante mencionar las conexiones de la cocina con las otras áreas del establecimiento. A medida que los ingredientes y otros alimentos se mueven a través de la oficina administrativa del restaurante, debemos asegurarnos de que sea una ruta unidireccional, lo que significa que nunca retroceden y que las rutas de los elementos de limpieza no se crucen entre sí. En el caso de un restaurante típico a'la carte, esto significa que los ingredientes pasaran por la puerta trasera, se llevaran a los almacenes más cercanos y luego a las áreas de preparación, que tienen conexión directa con la cocina. Crear este flujo es esencial para evitar riesgos para la salud.

Para decidir cuál es la altura correcta de los muebles y otros equipamientos de la cocina, tenemos que considerar algunos principios anatómicos básicos sobre el cuerpo humano. Este está construido evolutivamente para mantener una posición de pie durante más tiempo. Relativamente hablando, esta es la posición más saludable para estar, ya que la columna vertebral permanece vertebral permanece vertical y sin tensión y las piernas soportan el peso del cuerpo.

La base para la altura cómoda es la posición de pie. Todo lo que podamos alcanzar o ver en esta posición, o inclinándonos hacia adelante no más de 0-6 grados, está dentro de la zona de altura cómoda. La zona de altura aceptable depende de si estamos ejerciendo tensión estática o dinámica en el cuerpo. Si estamos estáticos, inclinarnos hacia delante de 6-20 grados se considera aceptable. Si somos dinámicos, y como tal no permanecemos en esta posición por mucho tiempo, entonces una inclinación de hasta 50 grados sigue siendo aceptable. Cualquier cosa por encima de esos valores respectivos se considera incomoda, y el cuerpo no debe permanecer en esa posición por más de lo necesario.[42]

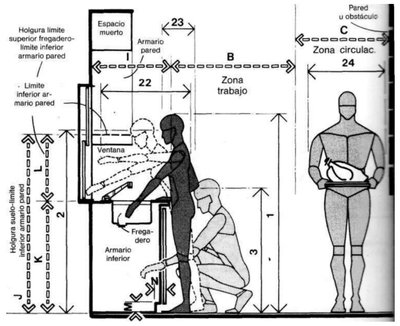
42 (Bence, 2018)

	pulg.	cm
A	60–66	152,4–167,6
B	48 min.	121,9 min.
C	24–30	61,0–76,2
D	36	91,4
E	48	121,9
F	12–13	30,5–33,0
G	76 max.	193,0 max.
H	72 max.	182,9 max.
I	59	149,9
J	25.5	64,8
K	24–26	61,0–66,0
L	15 min.	38,1 min.
M	18	45,7
N	35–36	88,9–91,4
O	69 max.	175,3 max.

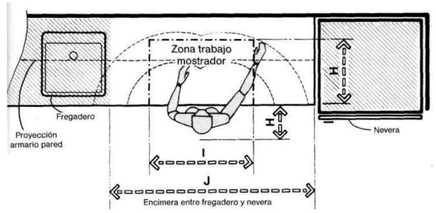


ALCANCE COMPARATIVO EN ARMARIOS DE COCINA

	pulg.	cm
A	70–76	177,8–193,0
B	40 min.	101,6 min.
C	30–36	76,2–91,4
D	18	45,7
E	24 min.	61,0 min.
F	28–42	71,1–106,7
G	18 min.	45,7 min.
H	12 min.	30,5 min.
I	24–26	61,0–66,0
J	57 min.	144,8 min.
K	35–36	88,9–91,4
L	22 min.	55,9 min.
M	3	7,6
N	4	10,2



FREGADERO



	pulg.	cm
A	18 min.	45,7 min.
B	7.5 min.	19,1 min.
C	32	81,3
D	30	76,2
E	4 max.	10,2 max.
F	4	10,2
G	22–24.5	55,9–62,2
H	18	45,7
I	36	91,4
J	42	106,7

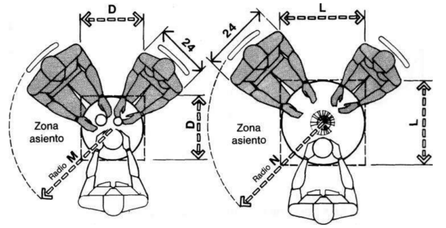
AREA DE MEZCLA Y PREPACION

ERGONOMÍA Y FLUJO EN BARES

En cuanto a los bares de bebidas, la separación entre dos barras paralelas proveerá el suficiente espacio de trabajo, que con 90 cm es suficiente para acomodar a un camarero y otra persona que pase por detrás. Esta medida se deduce a partir de la máxima anchura y profundidad corporal. El espacio específico del camarero que atiende a la barra es de 75cm. La separación entre asientos es más importante que la distancia entre los ejes de estos, con vistas a que el cliente con tamaño mayor pueda acceder y dejar su puesto sin contacto físico con el de al lado. El asiento de bar es de 30cm, con separaciones de 61cm.

Con el fin de asegurar una buena circulación del interior, el dibujo de la derecha demuestra las posiciones correctas frente una barra. Se dotará de una zona de actividad para clientes de 45.7cm y 61cm, que engloba espacios para sentarse, estar de pie en acceso, zona de circulación de al menos 76.2cm. Además, se crea una superficie para beber con un fondo de 45.7cm. Es prudente habilitar una zona de actividad de 25.4cm y 30.5cm.

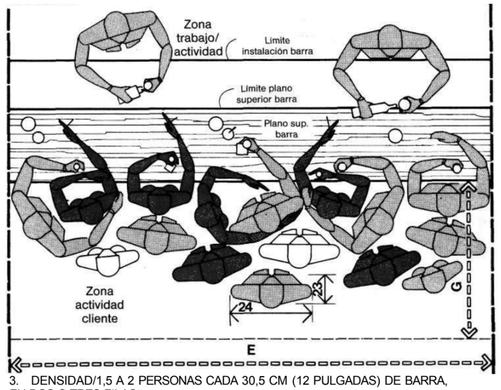
La barra con asientos es un ejemplo clásico donde, además de los factores antropométricos, entran en jurgo las dimensiones ocultas como determinantes de las separaciones de los mismos. Las diferencias culturales, por ejemplo, pueden dictar la proximidad entre clientes. En ciertas ocasiones el exceso de proximidad puede ser deseable, y en otras molesto. La densidad de personas y la separación de los asientos influyen también en la interacción social, cuanto mayor sea la densidad, mayor es la atracción. En el dibujo de la derecha, se explican las dimensiones antropométricas implicadas y los modelos de densidad posibles.[43]



	pulg.	cm
A	76–84	193,0–213,4
B	66–72	167,6–182,9
C	10–12	25,4–30,5
D	18	45,7
E	30	76,2
F	18–24	45,7–61,0
G	76	193,0
H	54–56	137,2–142,2
I	6–9	15,2–22,9
J	7–9	17,8–22,9
K	42–45	106,7–114,3
L	24	61,0
M	29–33	73,7–83,8
N	32–36	81,3–91,4

MESAS DE COCKTAIL/DOS PLAZAS

43 (Chuta y García)



3. DENSIDAD/1,5 A 2 PERSONAS CADA 30,5 CM (12 PULGADAS) DE BARRA, EN DOS O TRES FILAS.

	pulg.	cm
A	30	76–2
B	24–30	61,0–76,2
C	28–38	71,1–96,5
D	24	61,0
E	120	304,8
F	18–30	45,7–76,2
G	36–54	91,4–137,2

Imágenes tomadas del libro "Las Dimensiones Humanas en Espacios Interiores"

FACTOR DEL SUJETO

El público focal de Vliss y Euphoria es aquel en un rango de edad entre los 21 y 60 años, con interés en vivir nuevas experiencias, y que es aficionado del cambio (como variación del menú). Dicho público disfruta de actividades como comer, beber, ver espectáculos en vivo, y compartir con amigos. Alguna de las necesidades y demandas son: espacios cómodos, amplios e "instagrameables", buena iluminación tanto para crear el ambiente, como para tomar fotos de los platos, baños interesantes, llamativos y con espejos grandes para que las personas se tomen fotos, y un espacio privado en el Bar & Lounge.







FACTOR DEL OBJETO

En busca de satisfacer las demandas y necesidades del usuario, cada piso será remodelado para tener ventanales en la parte frontal y lateral derecha del edificio. Por igual, cada piso tendrá elementos icónicos "instagrameables" y cada baño estará diseñado con la intención de impactar al usuario e invitarlo a tomarse fotos. Además, todos los asientos serán acolchados para garantizar la comodidad del cliente.

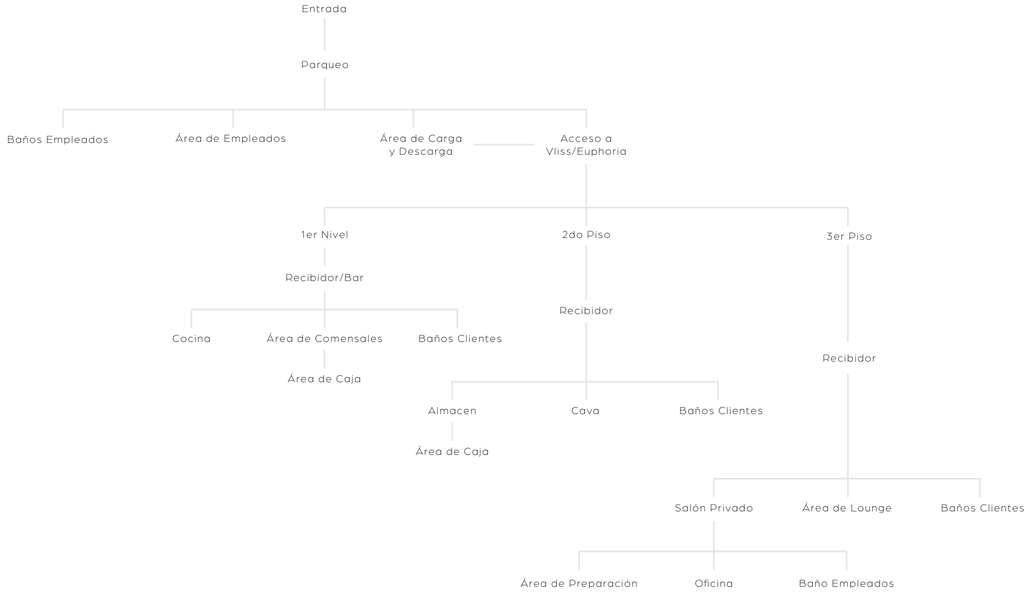
PROGRAMA DE ÁREAS

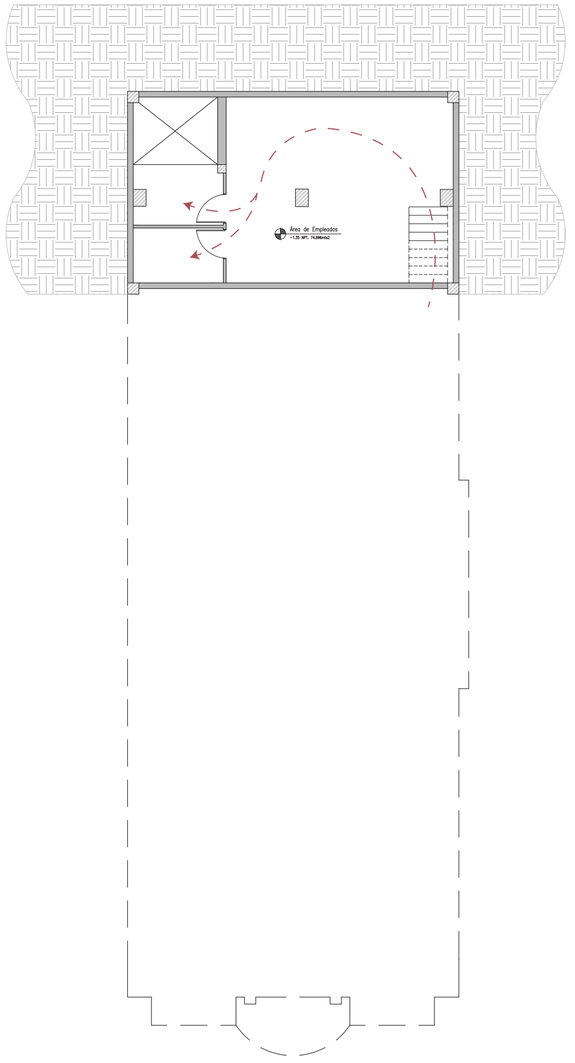
Zona	Área	Funciones del Espacio	Metraje
Pública	Parqueo	• Entrada al recinto • Estacionamiento para carros • Estacionamiento para carga y descarga de mercancía	414m²
Privada	Área de Carga y Descarga	• Recepción de mercancía • Registro de lo que entra y sale • Control de cantidad y calidad de productos que llegan	73m²
Privada	Área de Empleados	• Almacenaje para recursos de empleados • Vestidor • Comedor/break room	75m²
Pública/Privada	Baños	• Necesidades biológicas	91m²
Pública	Acceso	• Entrada a Vliss y Euphoria • Conexión entre áreas de servicio	76m²
Pública	Recibidor	• Bienvenida a los clientes • Asignación de mesas • Confirmación de reserva	26m²
Pública	Bar	• Preparación de bebidas	40m²
Pública	Área de Comensales	• Venta de alimentos y bebidas • Comedor	129m²
Privada	Área de Caja	• Registro general de ordenes • Entrega de facturas • Recepción de pago	4m²
Privada	Cocina	• Preparación de comida • Almacenaje	153m²

PROGRAMA DE ÁREAS

Zona	Área	Funciones del Espacio	Metraje
Privada	Almacen	• Depósito de bebidas, vajillas, productos de limpieza y demás	37m²
Pública	Cava	• Exposición de bebidas alcohólicas • Espacio para beber	97m²
Pública	Área de Comensales/Lounge	• Venta de bebidas y picadera • Espacio para beber	114m²
Semiprivada	Salón Privado	• Celebración de eventos privados	78m²
Privada	Área de Preparación	• Preparación de picaderas	17m²
Privada	Oficina	• Planificación, control y dirección de los recursos	12m²
Pública	Escenario	• Presentación de shows	15m²

ORGANIGRAMA:





Leyenda

Flujo de Empleados

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE FLUJO SÓTANO

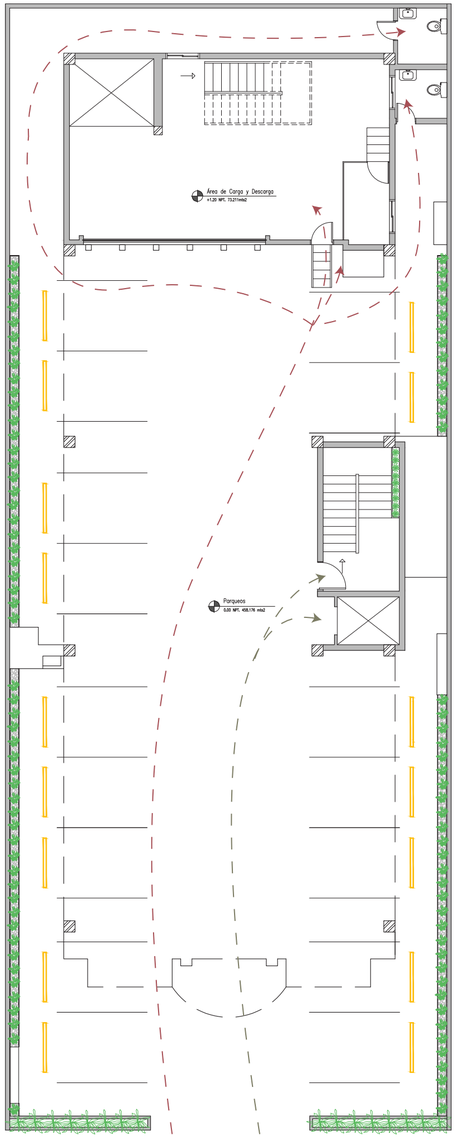
Hoja 1/5

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

Leyenda

Flujo de Empleados

Flujo de Clientes

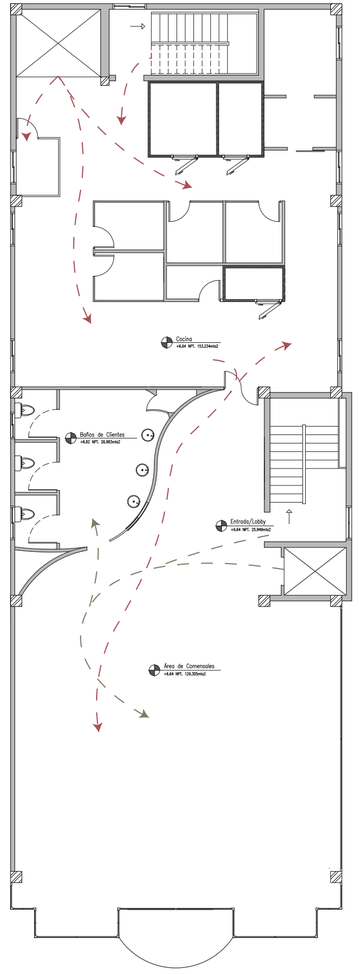


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE FLUJO PARQUEO

Hoja 2/5

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150



Leyenda

Flujo de Empleados

Flujo de Clientes

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE FLUJO 1ER NIVEL

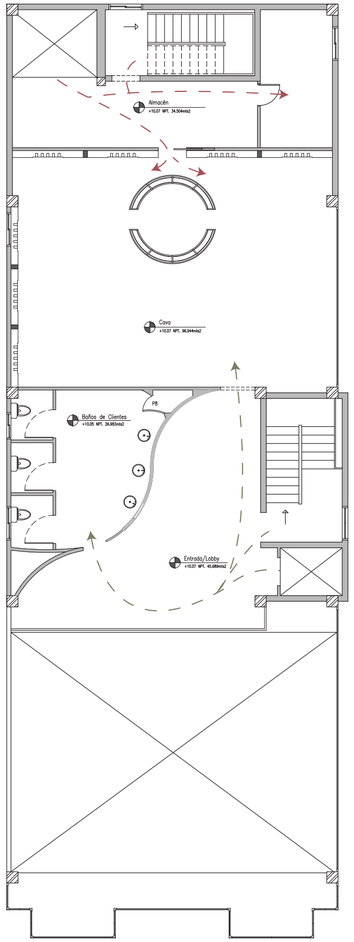
Hoja 3/5

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

Leyenda

Flujo de Empleados

Flujo de Clientes

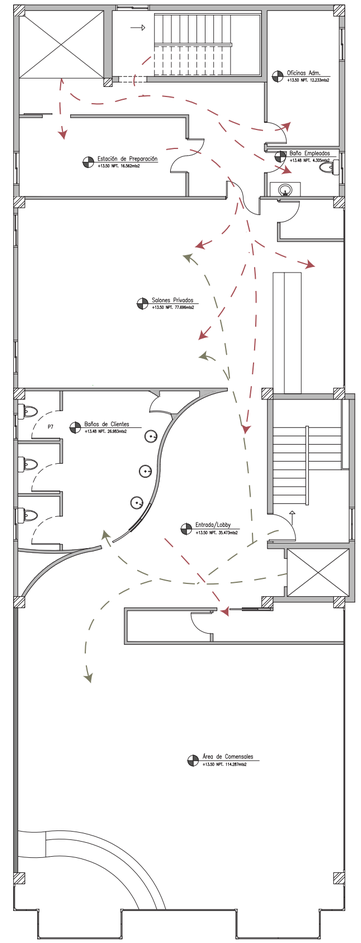


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE FLUJO 2DO NIVEL

Hoja 4/5

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



Leyenda

Flujo de Empleados

Flujo de Clientes

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE FLUJO 3ER NIVEL

Hoja 5/5

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

MARCO CONTEXTUAL

LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN:

Calle Lic. Polibio Díaz #5, casi esquina Av. Churchill. Edificio MG, sector Evaristo Morales. Santo Domingo, República Dominicana.

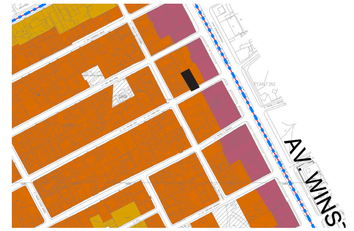
ANTECEDENTES DEL ESPACIO:

El espacio a intervenir está bajo la empresa MG General Supply que vende dispensadores, zafacones, químicos de limpieza y demás equipos para la higiene en espacios comerciales. En 1995 se convierte en el primer edificio en Santo Domingo construido en una estructura de acero. La obra consta de 4 pisos y un espacio de parqueo a nivel de la calle. Entre los beneficios que encontramos en este espacio se encuentra un ascensor para el público, una tarima para facilitar el desmonte de mercancía, un almacén bajo este espacio, un ascensor de carga y un espacio para instalar una planta eléctrica.

La calle principal donde está localizada la obra fue nombrada con el fin de brindar homenaje a Lic. Polibio Díaz, quien fue consultor jurídico del Palacio Nacional. En cuanto al sector, de acuerdo con el Dr. Antonio Guerra Sánchez, hace poco más de cien años, la mayor parte de los terrenos que circundaban Santo Domingo eran terrenos agrícolas y ganaderos pertenecientes muchos de ellos a las familias isleñas de San Carlos de Tenerife. Evaristo Morales era propietario de la zona que actualmente lleva su nombre.

ANÁLISIS DEL ENTORNO:

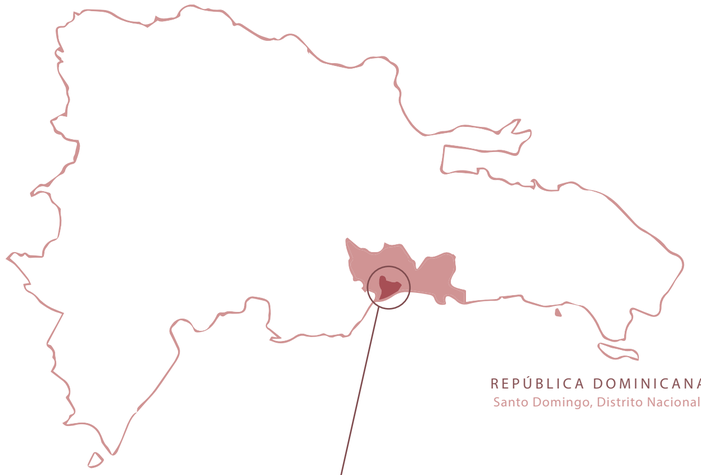
El edificio MG está ubicado en una zona determinada para residenciales multifamiliares y comerciales. El número máximo de niveles por edificio es de 9 pisos a una altura límite de 33.50 m. En el área rosada que se encuentra justo al lado de MG, existen 3 locales de comida rápida de una misma cadena, Burger King, Quiznos y Krispy Kream. Justo al frente de la entrada se encuentra el Banco Popular Dominicano, atrás está Seguridad Integral SRL y del otro lado, un condominio de apartamentos.



Próximo tenemos otros espacios gastronómicos como Pastelería del Jardín, Urban Coffee Bar y El Catador (takeout). A un radio menor a 1000 m se encuentran restaurantes como Allegra, Laurel, Loretta, Barelo y La Dolcerie, y Lounge Bars como Carmesí y Vertygo 101.

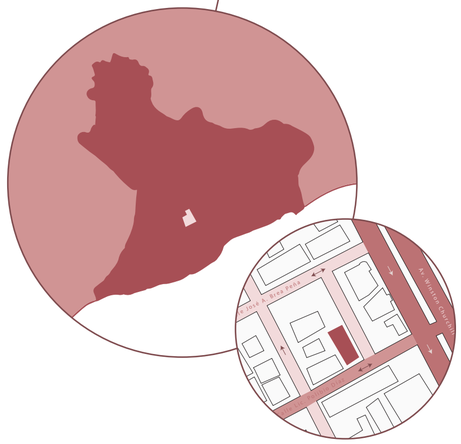
Imágenes tomadas del Ayuntamiento del Distrito Nacional

CONTEXTO INMEDIATO



REPÚBLICA DOMINICANA
Santo Domingo, Distrito Nacional

SECTOR EVARISTO MORALES
Distrito Nacional



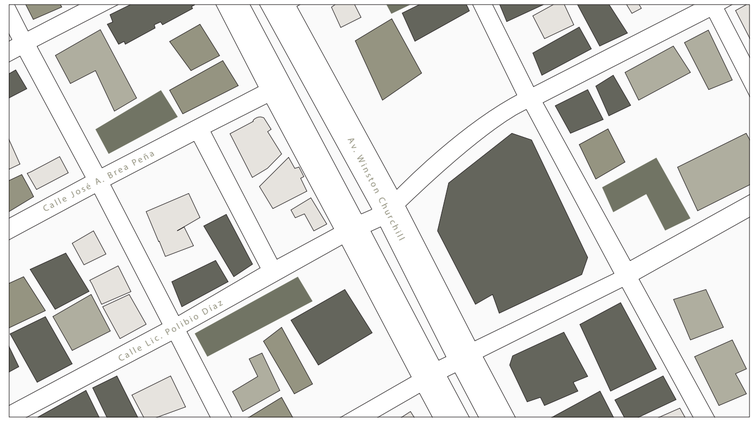
CALLE LIC. POLIBIO DÍAZ #5
Evaristo Morales

USO DEL SUELO



Estrcutura a intervenir
Servicios y Comercios
Recidencias
Instituciones

ÁNALISIS ALTIMETRÍA



5+ Niveles
4 Niveles
3 Niveles
2 Niveles
1 Nivel

HITOS Y NODOS

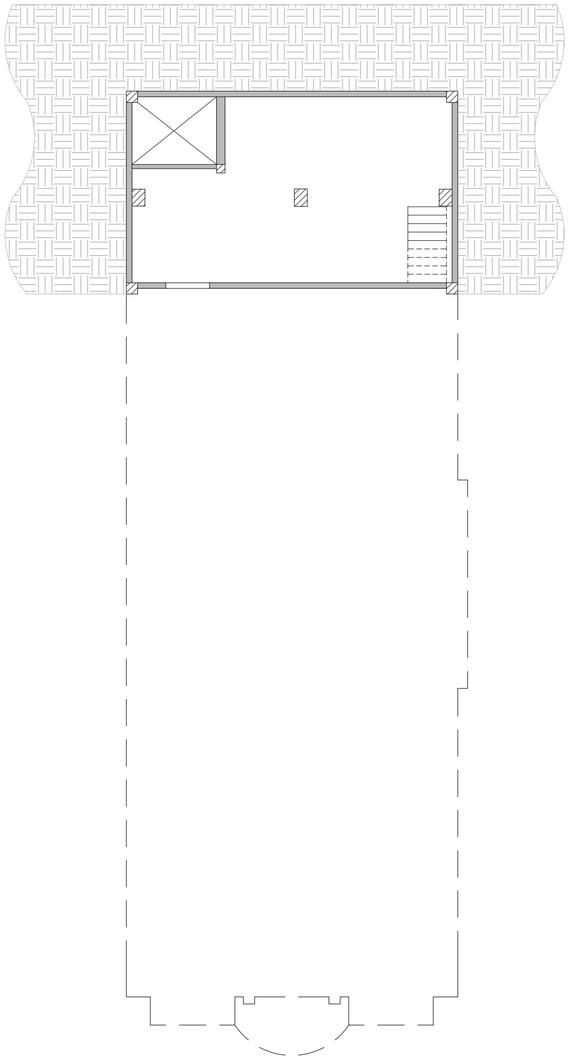


Estrcutura a intervenir Hitos Nodos

VIALIDAD Y CONECTIVIDAD



Primaria Secundaria Terciaria ← Una vía ↔ Doble vía

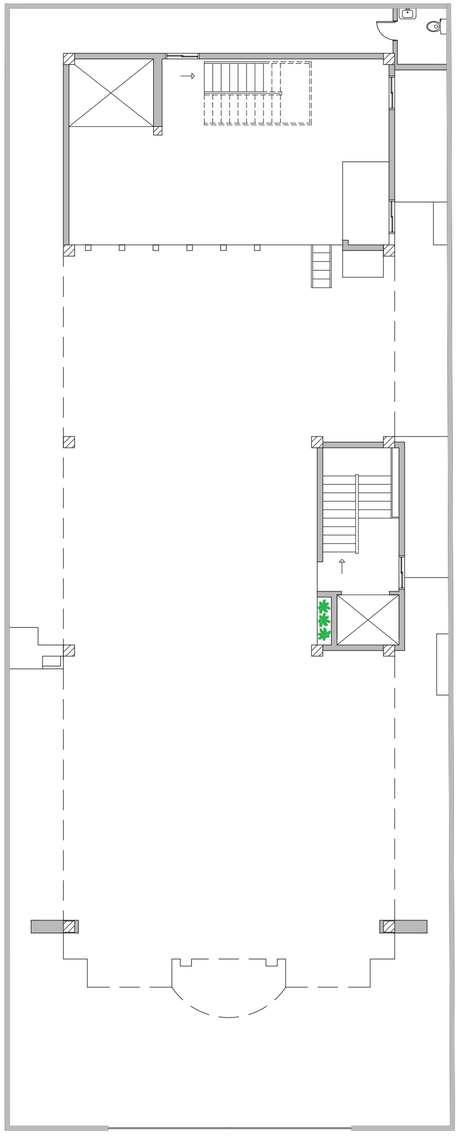


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ACTUAL SOTANO

Hoja 1/13

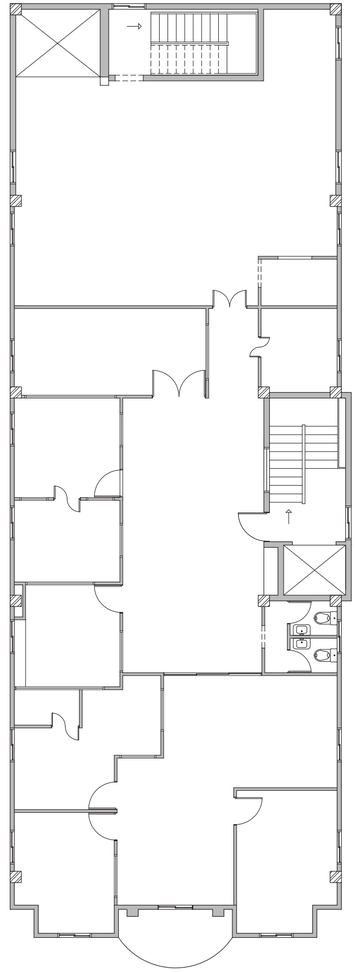
Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	2/13
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ACTUAL PARQUEO

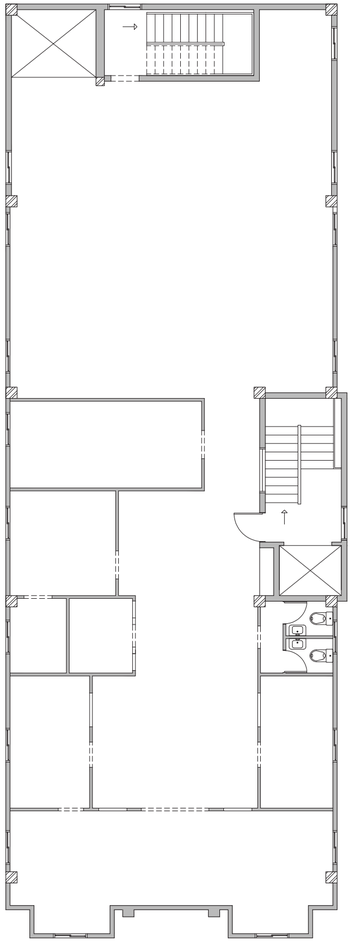
Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	3/13
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ACTUAL 1ER NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

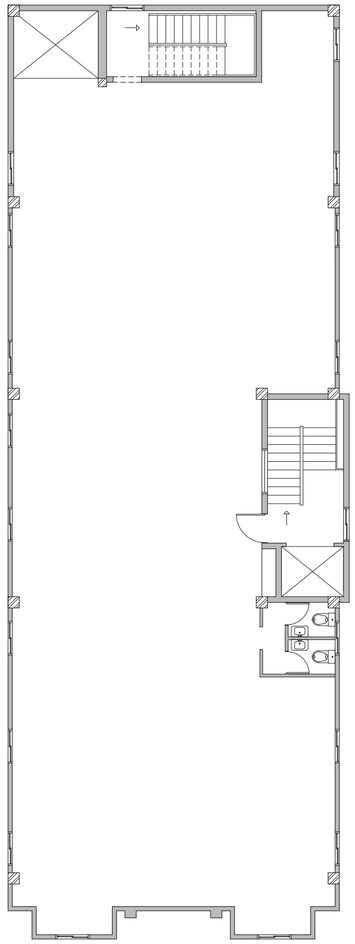


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ACTUAL 2DO NIVEL

Hoja 4/13

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150

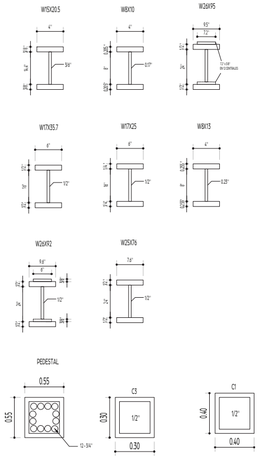


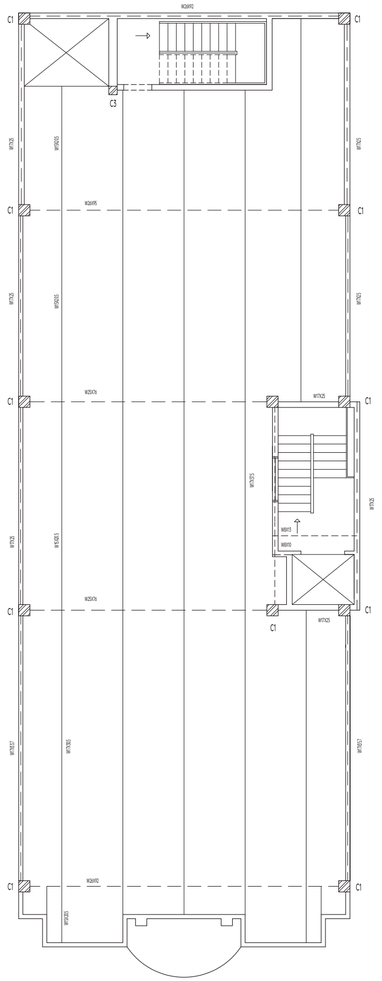
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ACTUAL 3ER NIVEL

Hoja 5/13

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150





Leyenda

Vigueta

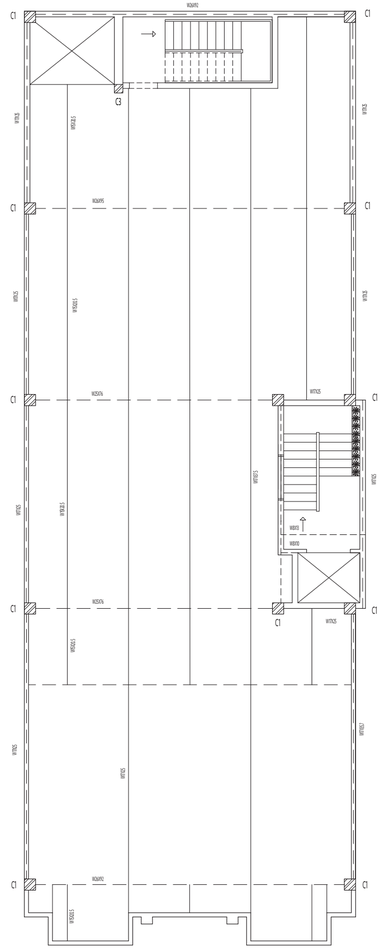
Viga

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ESTRUCTURAL 1ER ENTREPISO

Hoja 6/13

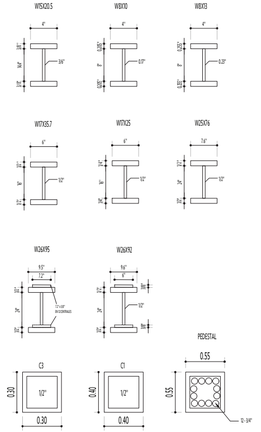
Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150



Leyenda

Vigueta

Viga

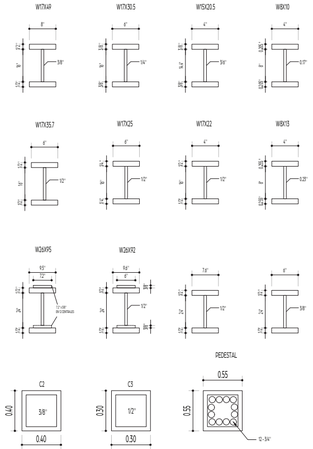


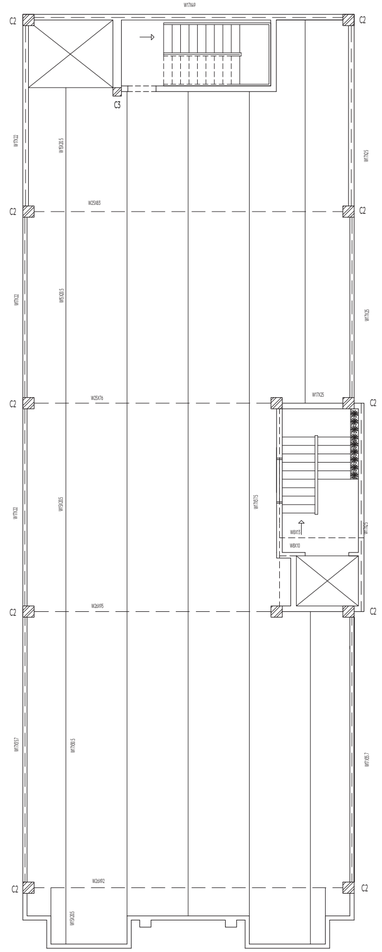
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ESTRUCTURAL 2DO ENTREPISO

Hoja 7/13

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150





Leyenda

Vigueta

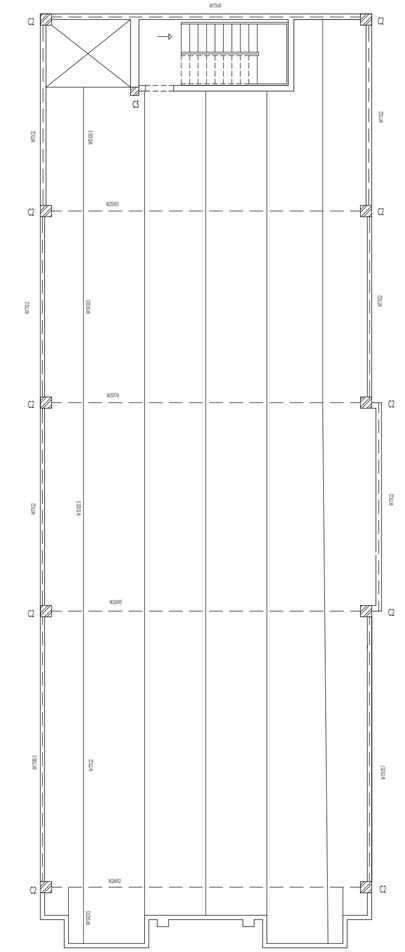
Viga

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ESTRUCTURAL 3ER ENTREPISO

Hoja 8/13

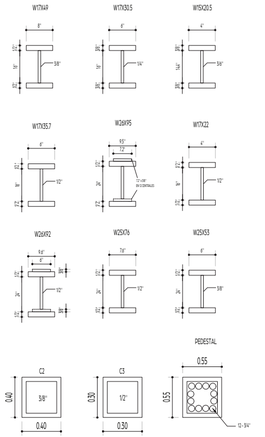
Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150



Leyenda

Vigueta

Viga

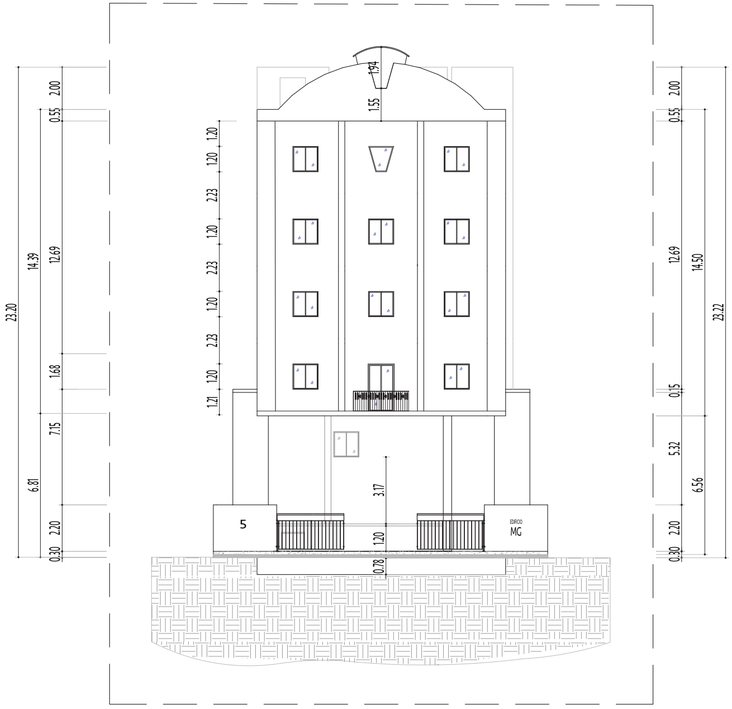


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ESTRUCTURAL TECHO

Hoja 9/13

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150

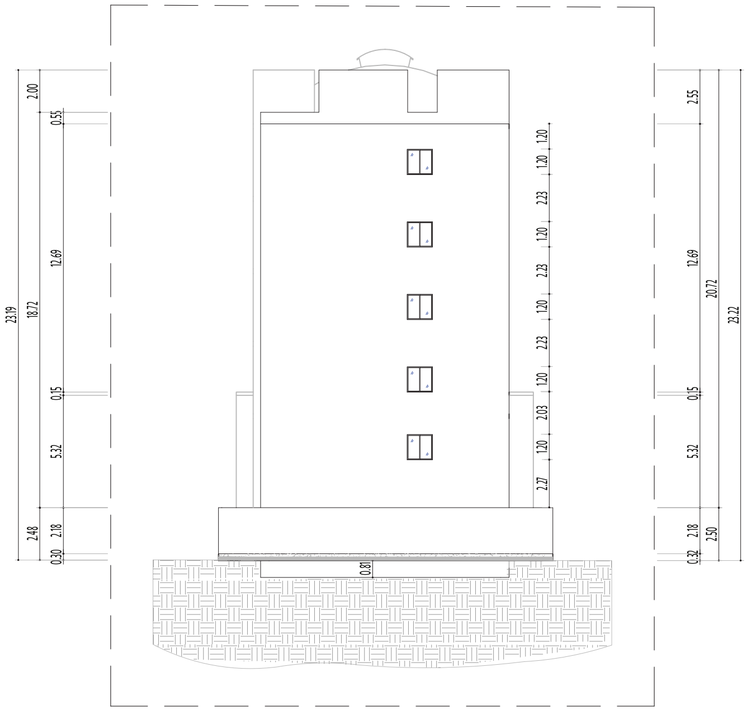


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN FRONTAL

Hoja 10/13

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200

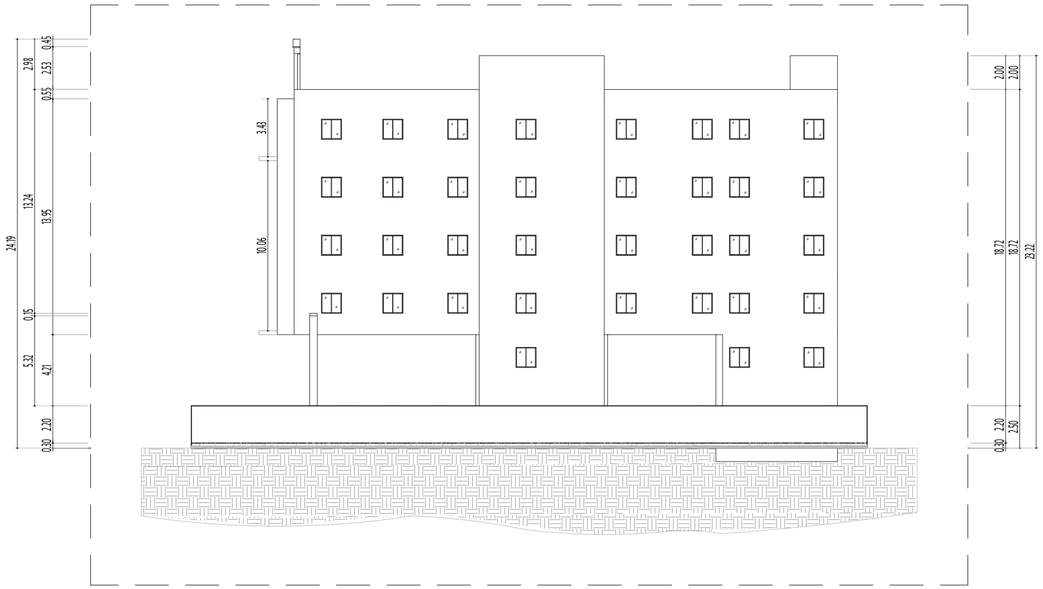


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN POSTERIOR

Hoja 11/13

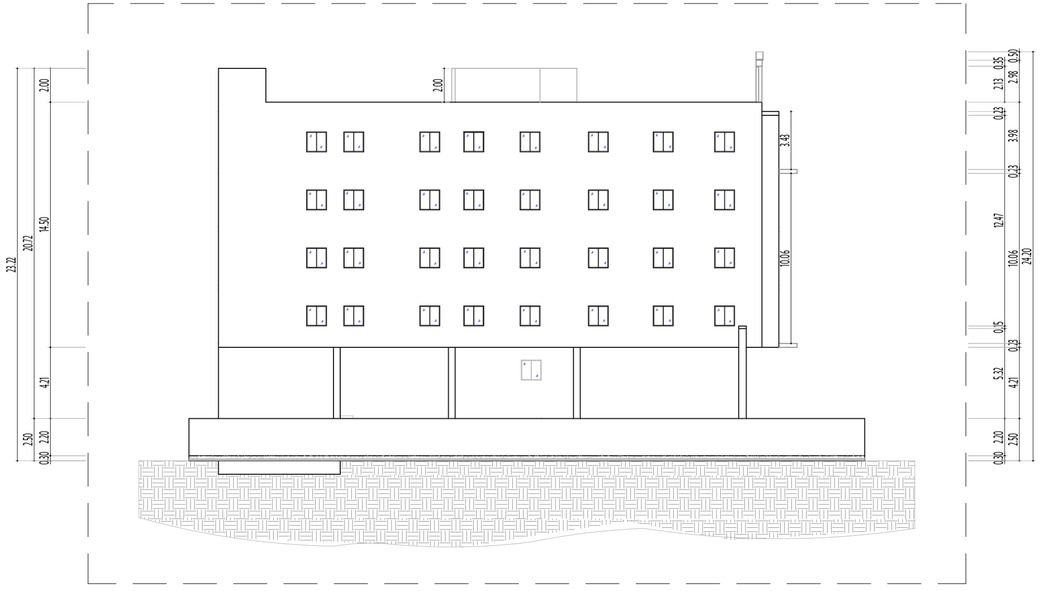
Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	12/13
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:250

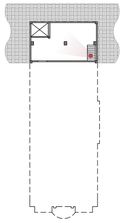


VLISS EUPHORIA

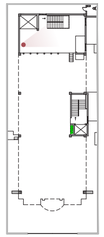
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	13/13
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:250

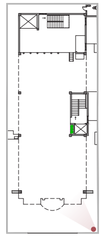
LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO:

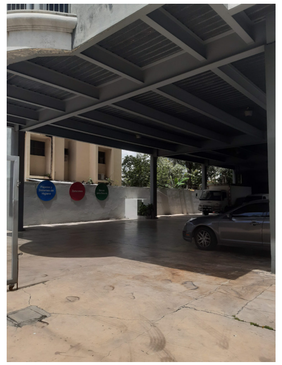


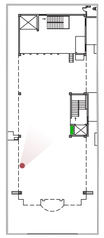














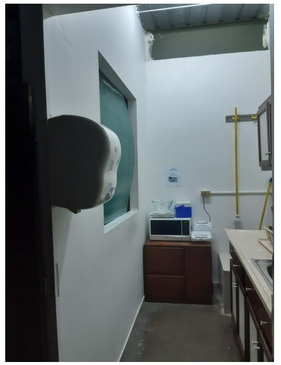




























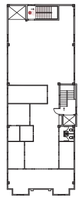


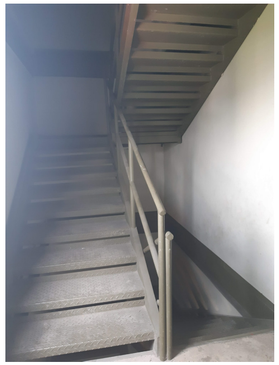


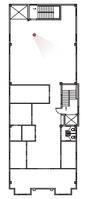
























MARCO CONCEPTUAL

CONCEPTO

El diseño biofílico es una corriente del Interiorismo y la Arquitectura que tiene como propósito hacer que el ser humano se reconecte con la naturaleza y el medio que le rodea. La biofilia tiene importantes beneficios en la salud mental y física del ser humano, ya que al utilizar elementos provenientes de la naturaleza, tales como la vegetación y la luz natural, ayudan a mejorar el funcionamiento cognitivo, reducir el estrés, mejorar el estado de ánimo y reducir los problemas respiratorios.

Dicho esto, se propone incorporar diversas estrategias para hacer de esta propuesta un espacio que cumpla con lo que es el diseño biofílico. Algunos puntos importantes a llevar a cabo es la conexión visual con la naturaleza, y esto se logra mediante la integración de paredes verdes, diferentes tipos de plantas, entre otros elementos similares para hacer que el individuo se mantenga relajado en el espacio. La conexión no visual con la naturaleza se alcanza proporcionando el espacio con aromas, sonidos y tactos, como también ventilación e iluminación natural y materiales que evocan la naturaleza.

Junto con el concepto previamente mencionado, tenemos también como punto de inspiración a la típica muñeca sin rostro dominicana. Esta tiene su origen en el norte de la República Dominicana, específicamente en la zona de Moca hace más de cuarenta años. Este tipo de expresión artística representa mujeres sensibles y atractivas. Su delicado vestuario contrasta con el color de su hermosa piel que usualmente proviene del color natural de la arcilla, el material que los agricultores utilizaron para modelar sus preciosas figuras.

La cara de estas muñecas no existe y hace su función de símbolo de la realidad de la República Dominicana. Es decir, una mezcla de culturas que es un vivo ejemplo del mestizaje. Se considera una fusión racial debido a que su carencia de rasgos faciales podría hacer alusión a distintas etnias como africanos, españoles, criollos, taínos y la mezcla de estos.

Nuestra propuesta es tomar esta típica muñeca dominicana y traerla al contexto actual. Es decir, dándole un giro a su apariencia tomando en cuenta características de estas figuras como los colores que contrastan con el color de piel (colores vivos vs colores neutrales), el foco étnico (representación de la cultura dominicana y sus mezclas) y el uso de materiales naturales.

MOOD BOARD

ESTILO CONTEMPORANEO



MOOD BOARD

ESPACIO CONCEPTUAL



MOOD BOARD

BAR & LOUNGE



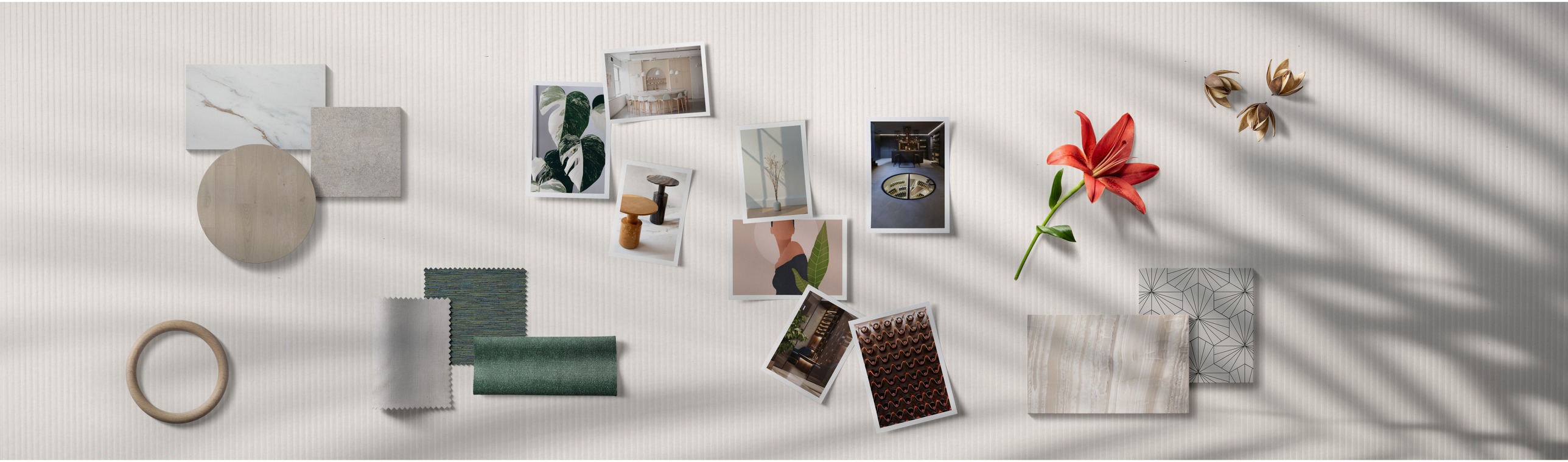
MOOD BOARD

ÁREA DE COMENSALES



MOOD BOARD

CAVA



MOOD BOARD

BAÑOS



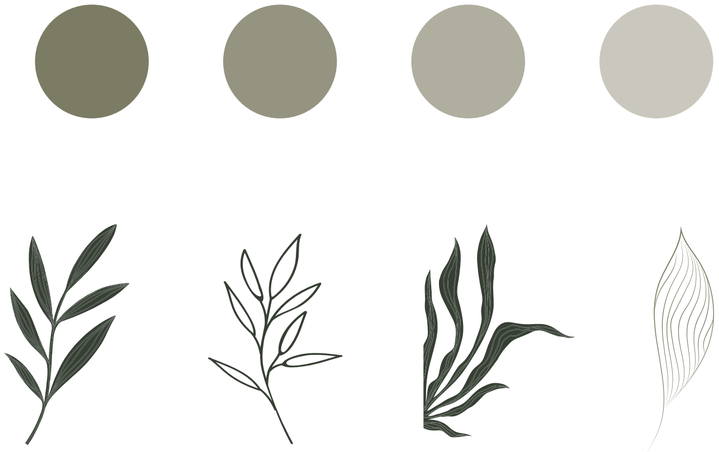


BRANDING

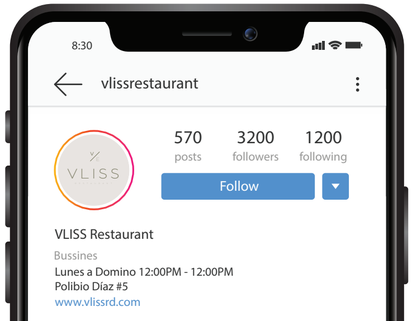
V/E

VLISS

RESTAURANT



INSTAGRAM

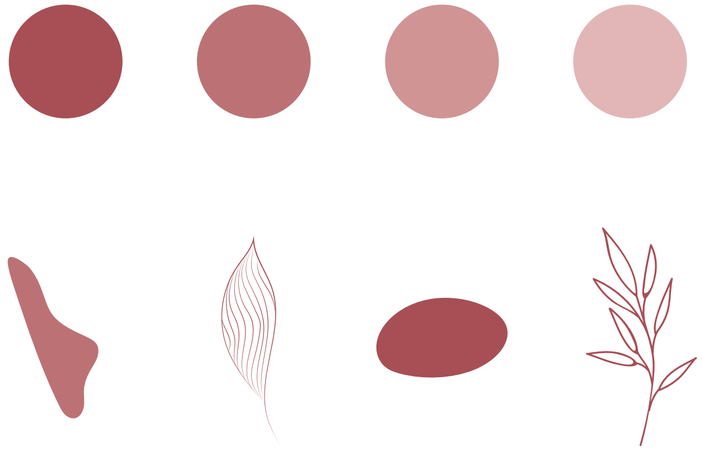




V/E

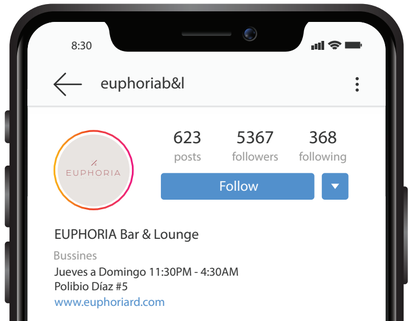
EUPHORIA

BAR & LOUNGE



INSTAGRAM





V/E

VLISS

RESTAURANT



V/E

VLISS

RESTAURANT

ENTRADA

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

PLATO FUERTE

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

POSTRES

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISICING ELIT. ORIGIQUE EGET LACKIS NISI.

BEBIDAS

NAME OF DISH $12

NAME OF DISH $1

NAME OF DISH $12















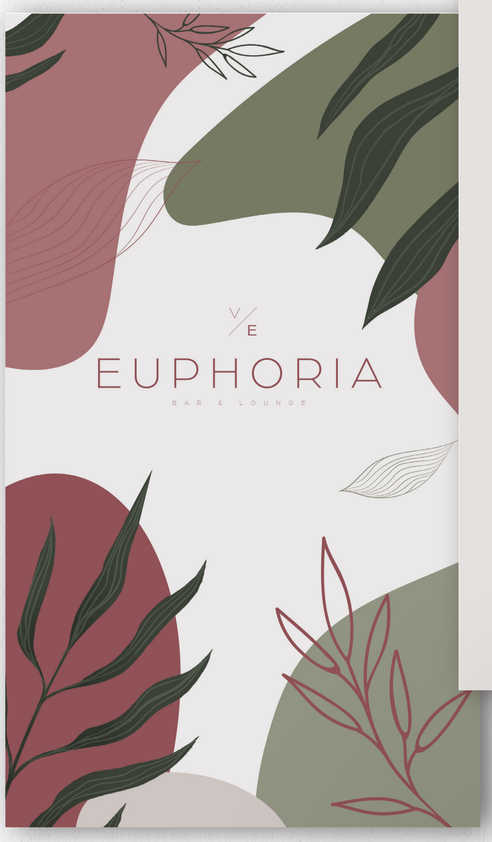




V/E

EUPHORIA

BAR & LOUNGE



V/E EUPHORIA BAR & LOUNGE

COCKTAILS

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

WINES

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

REFRESHMENTS

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

BOTTLES

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.

NAME OF DISH $12
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. QUISQUE EGET LACUS NISL.









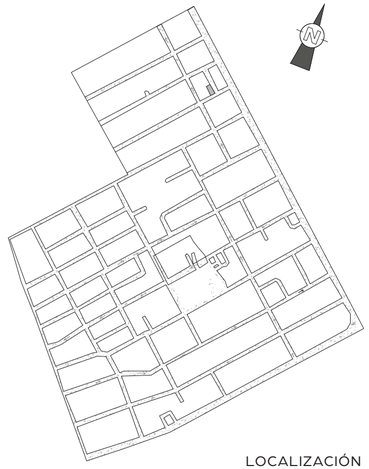




MARCO PROYECTUAL



UBICACIÓN



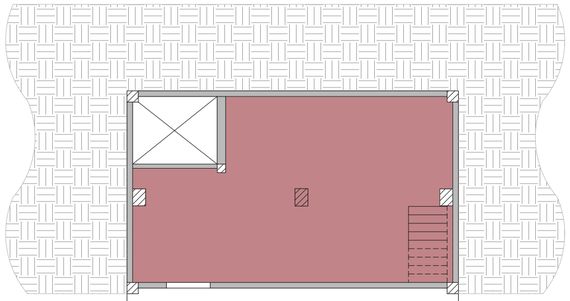
LOCALIZACIÓN

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN

Hoja 1 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** -



Leyenda

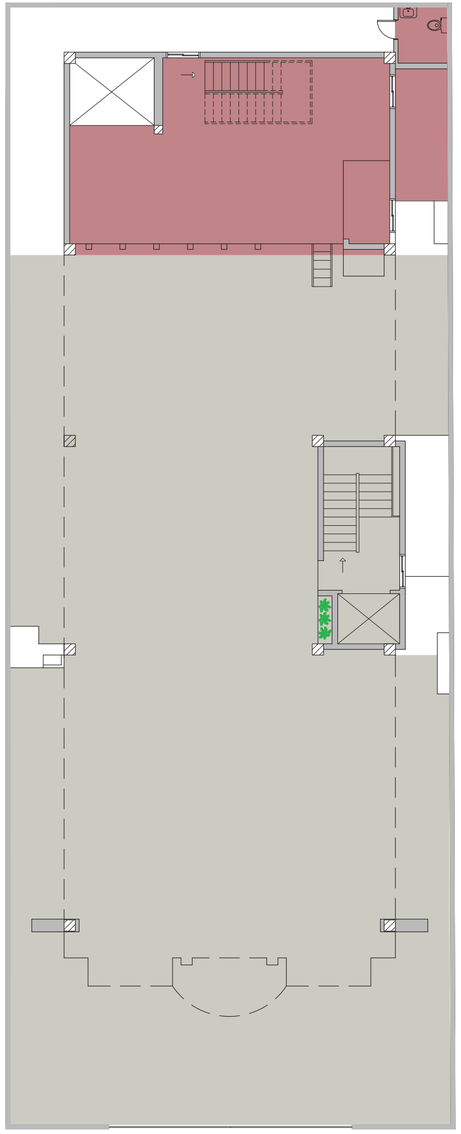
- Zona Privada
- Zona Pública

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ZONIFICACIÓN SÓTANO

Hoja 2/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150



Leyenda

- Zona Privada
- Zona Pública

VLISS EUPHORIA

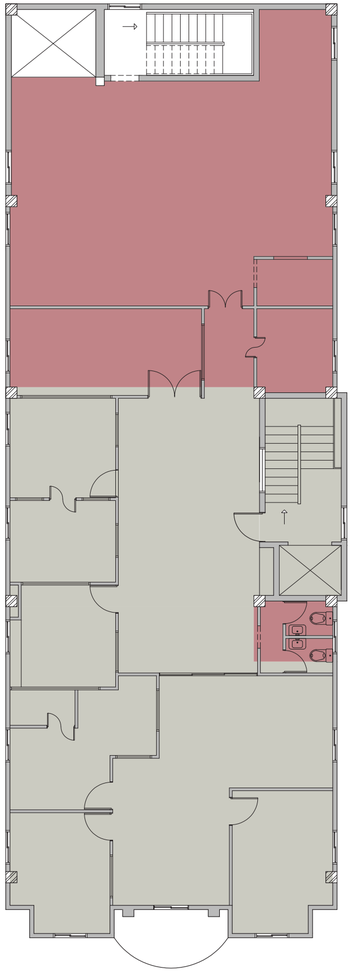
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ZONIFICACIÓN PARQUEO

Hoja 3/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

Leyenda

- Zona Privada
- Zona Pública

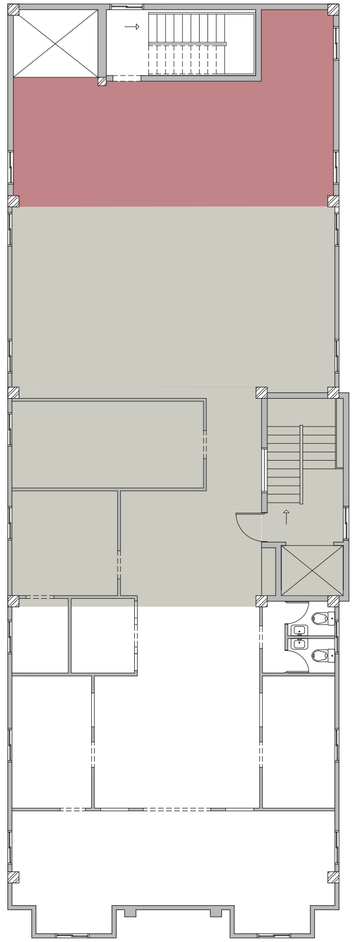


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ZONIFICACIÓN 1ER NIVEL

Hoja 4/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



Leyenda

- Zona Privada
- Zona Pública

VLISS EUPHORIA

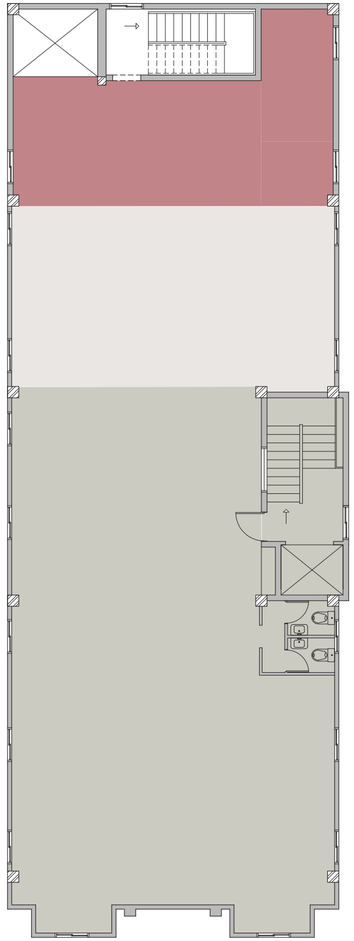
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ZONIFICACIÓN 2DO NIVEL

Hoja 5/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150

Leyenda

- Zona Privada
- Zona Semiprivada
- Zona Pública

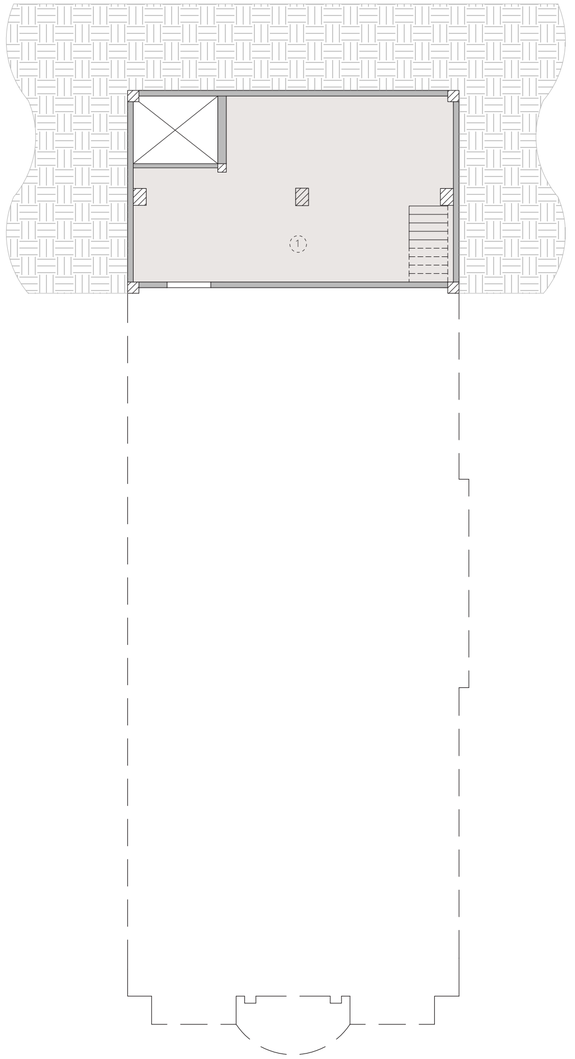


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ZONIFICACIÓN 3ER NIVEL

Hoja 6 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



Leyenda

1 Área de Empleados (sótano)

VLISS EUPHORIA

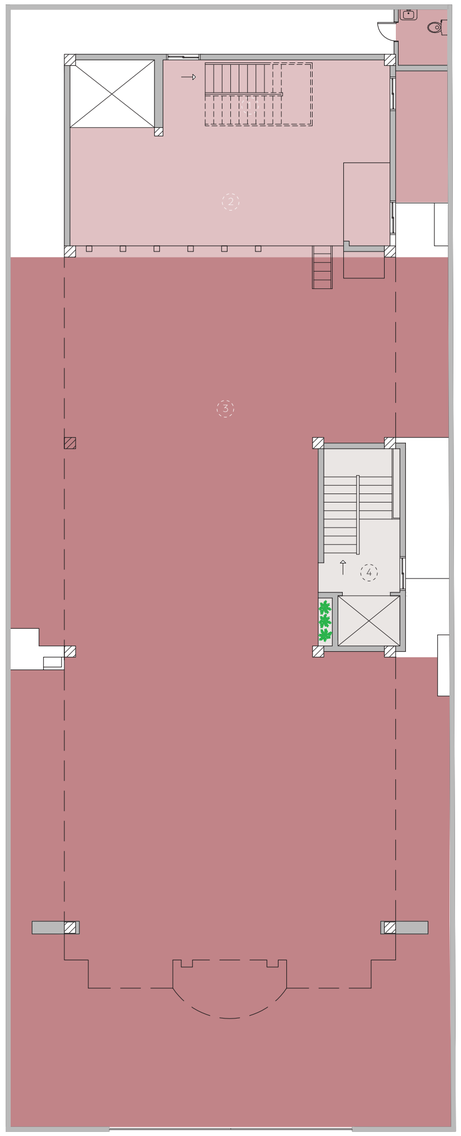
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ÁREAS SÓTANO

Hoja 7/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

Leyenda

1. Baños de Empleados
2. Área de Caraga y Descarga
3. Parqueos
4. Acceso a Restaurante/Bar

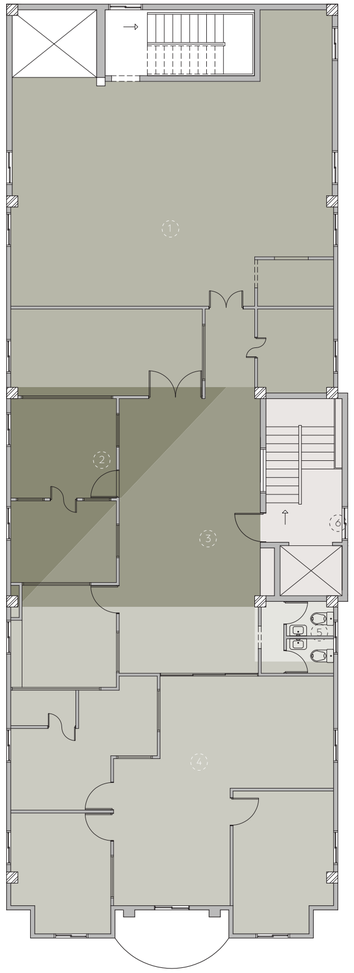


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ÁREAS PARQUEO

Hoja 8/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150



Leyenda

1. Cocina
2. Baños de Clientes
3. Entrada/Lobby
4. Área de Comensales
5. Área de Caja
6. Acceso a Restaurante/Bar

VLISS EUPHORIA

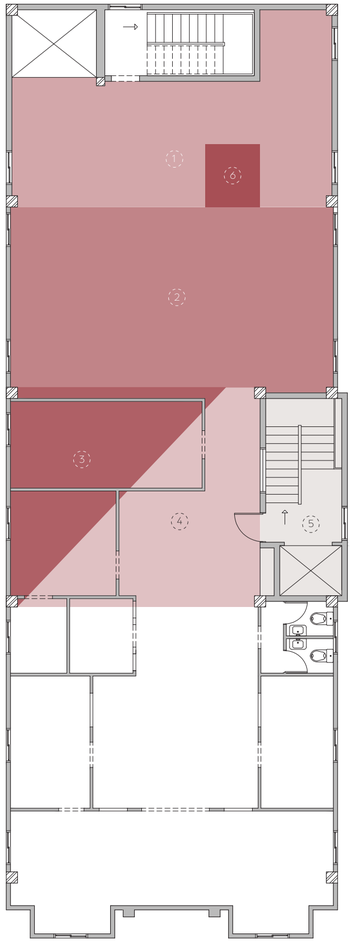
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ÁREAS 1ER NIVEL

Hoja 9/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

Leyenda

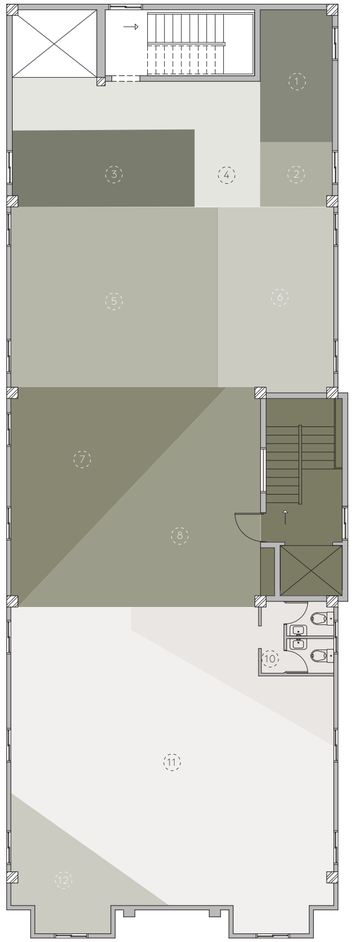
1. Almacén
2. Cava
3. Baños de Clientes
4. Entrada/Lobby
5. Acceso a Restaurante/Bar
6. Área de Caja



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	10/104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ÁREAS 2DO NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



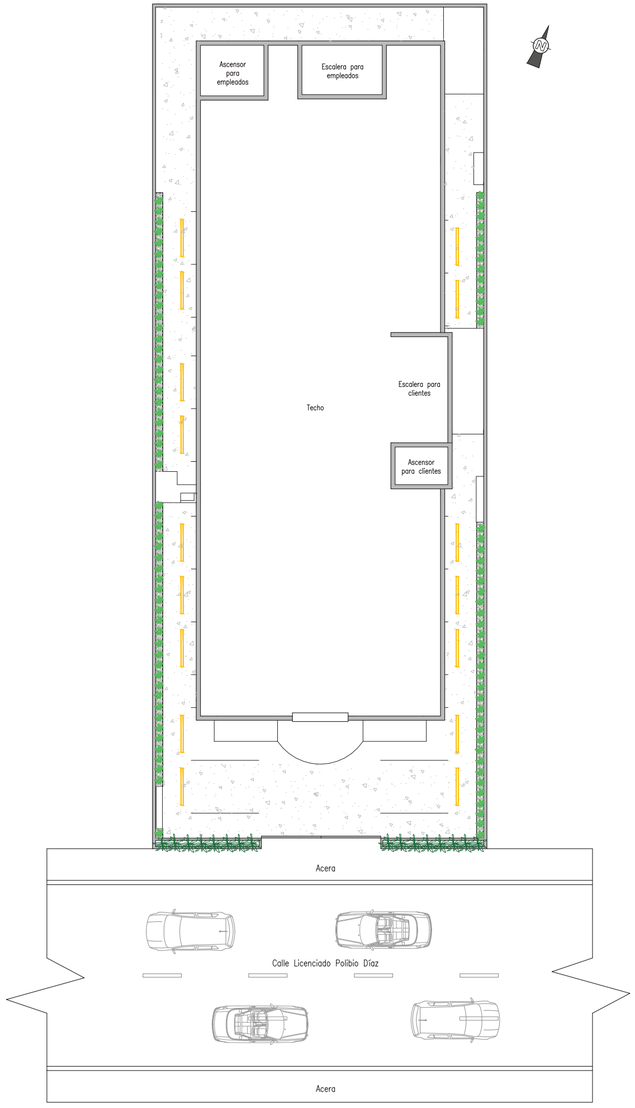
Leyenda

1. Oficina Administrativa
2. Baños Empleados
3. Estación de Preparación
4. Circulación
5. Salones Privados
6. Bar
7. Baños de Clientes
8. Entrada/Lobby
9. Acceso a Restaurante/Bar
10. Escenario
11. Área de Comensales
12. Bar

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	11/104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ÁREAS 3ER NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

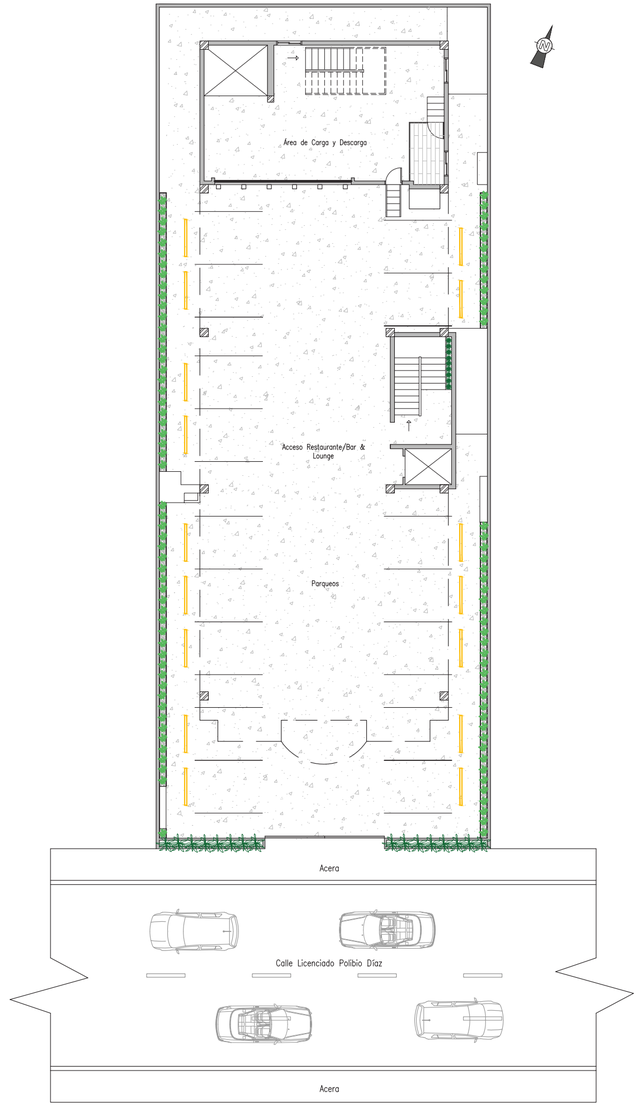


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE CONJUNTO TECHO

Hoja 12/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:200

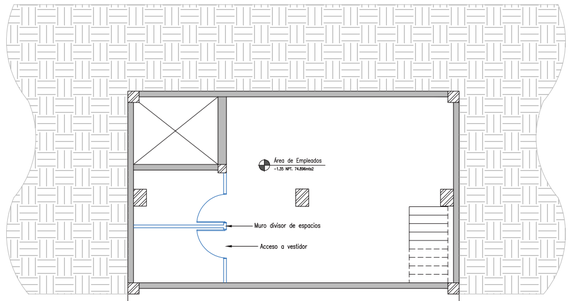


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE CONJUNTO PARQUEO

Hoja 13/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:200



Leyenda

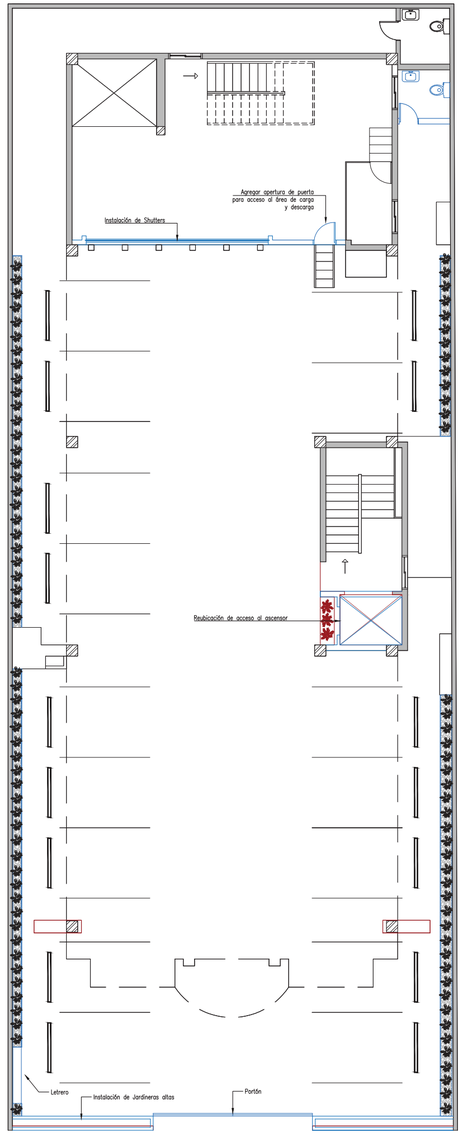
- Agregar
- Eliminar

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA EMMA SÓTANO

Hoja 14/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150



Leyenda

- Agregar
- Eliminar

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA EMMA PARQUEO

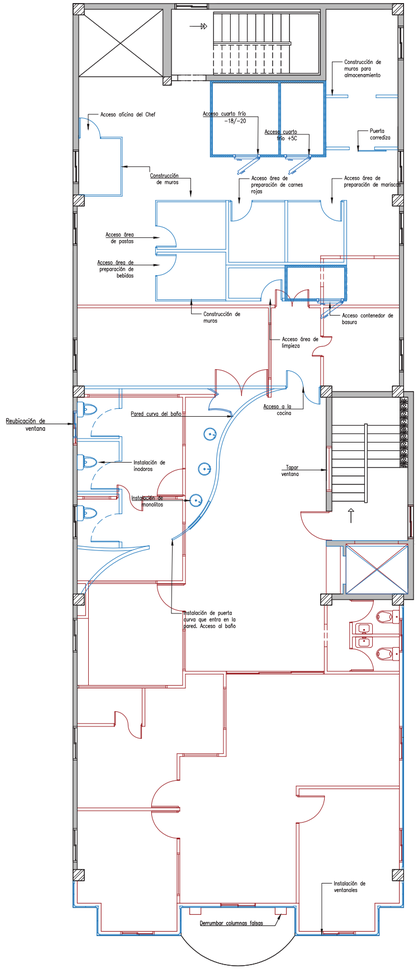
Hoja 15/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

Leyenda

Agregar

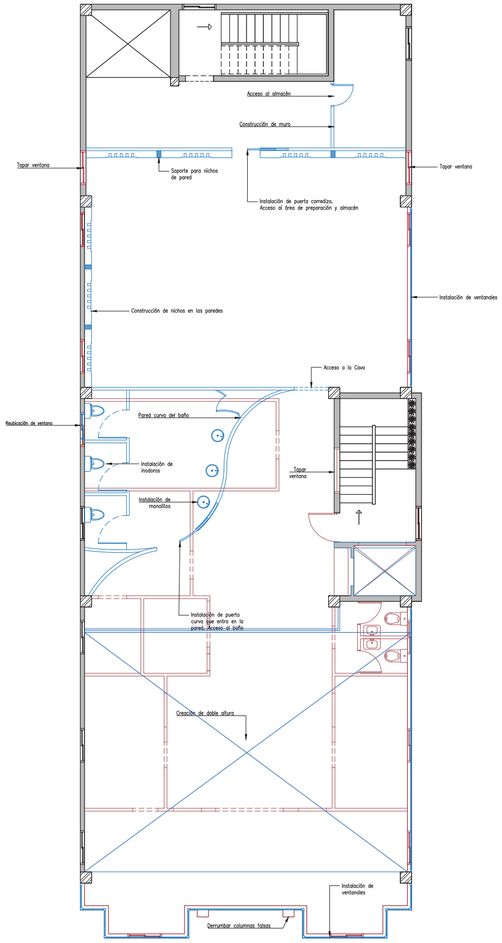
Eliminar



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA EMMA 1ER NIVEL
Hoja	16/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



Leyenda

Agregar

Eliminar

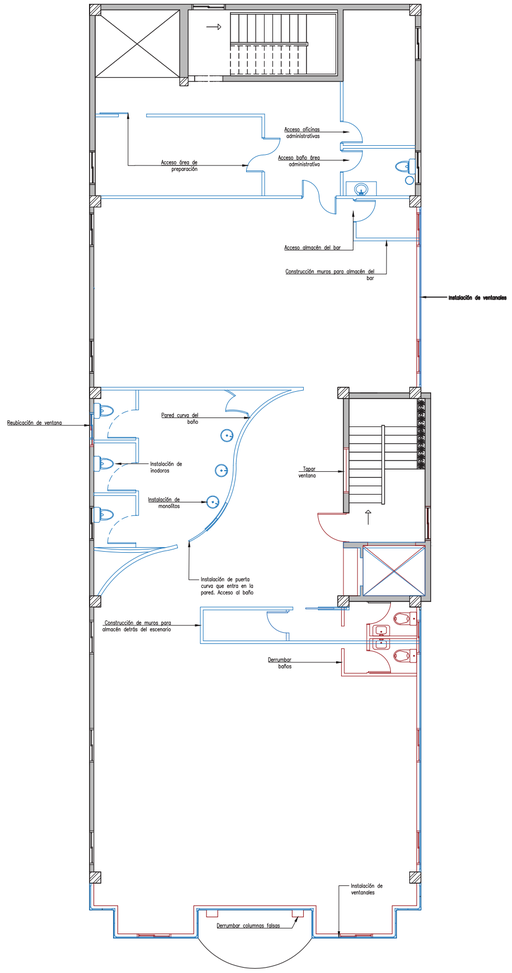
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA EMMA 2DO NIVEL
Hoja	17/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150

Leyenda

- Agregar
- Eliminar

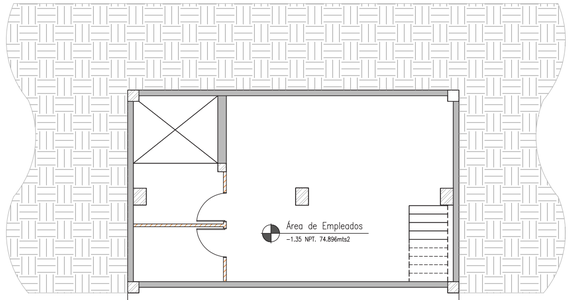


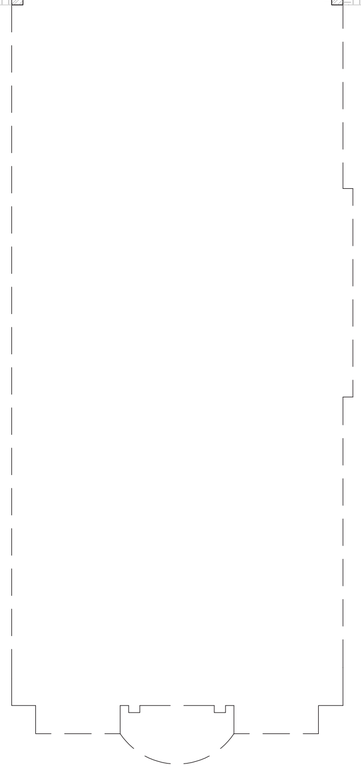
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA EMMA 3ER NIVEL

Hoja 18/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150





Leyenda

- Muros de Durock

VLISS EUPHORIA

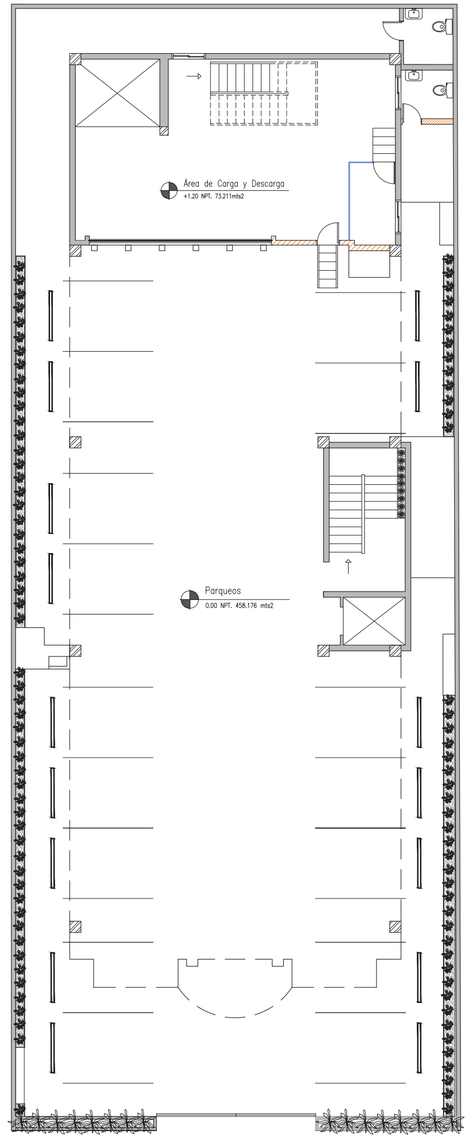
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA SITUACIÓN DE MUROS SÓTANO

Hoja 19/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

Leyenda

- Muros de Durock
- Instalación de Ventanales

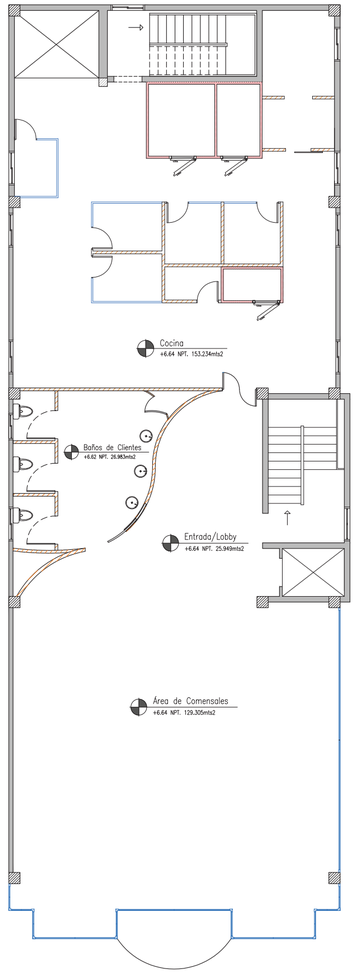


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA SITUACIÓN DE MUROS PARQUEO

Hoja 20/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150



Leyenda

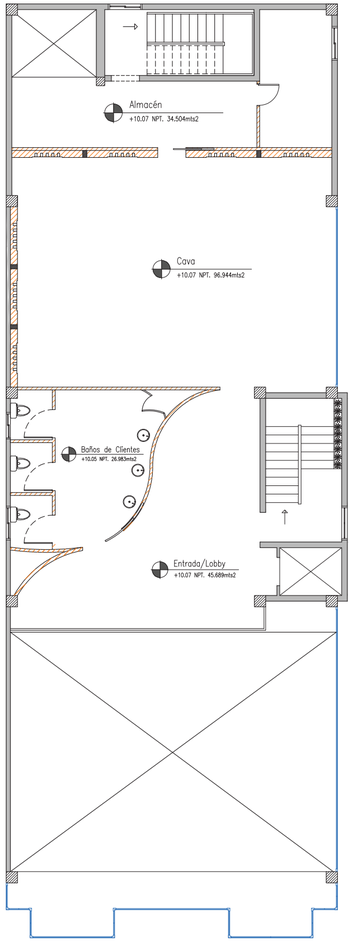
- Muros de Durock
- Instalación de Ventanales
- Muros de Cuarto Frio

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA SITUACIÓN DE MUROS 1ER NIVEL

Hoja 21/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



Leyenda

Muros de Durock

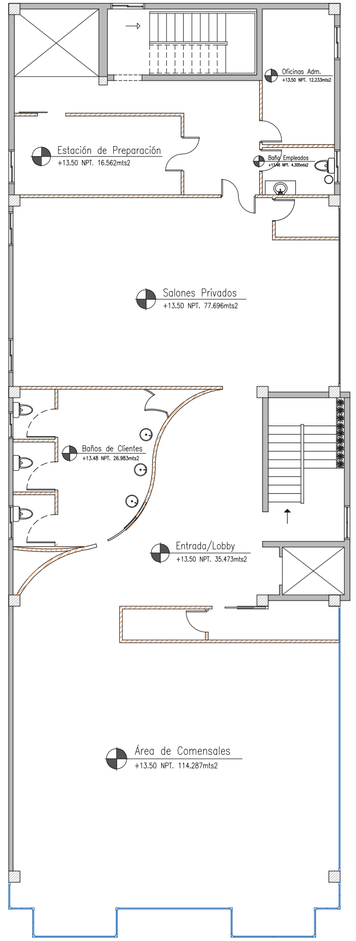
Instalación de Ventanales

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA SITUACIÓN DE MUROS 2DO NIVEL

Hoja 22/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



Leyenda

Muros de Durock

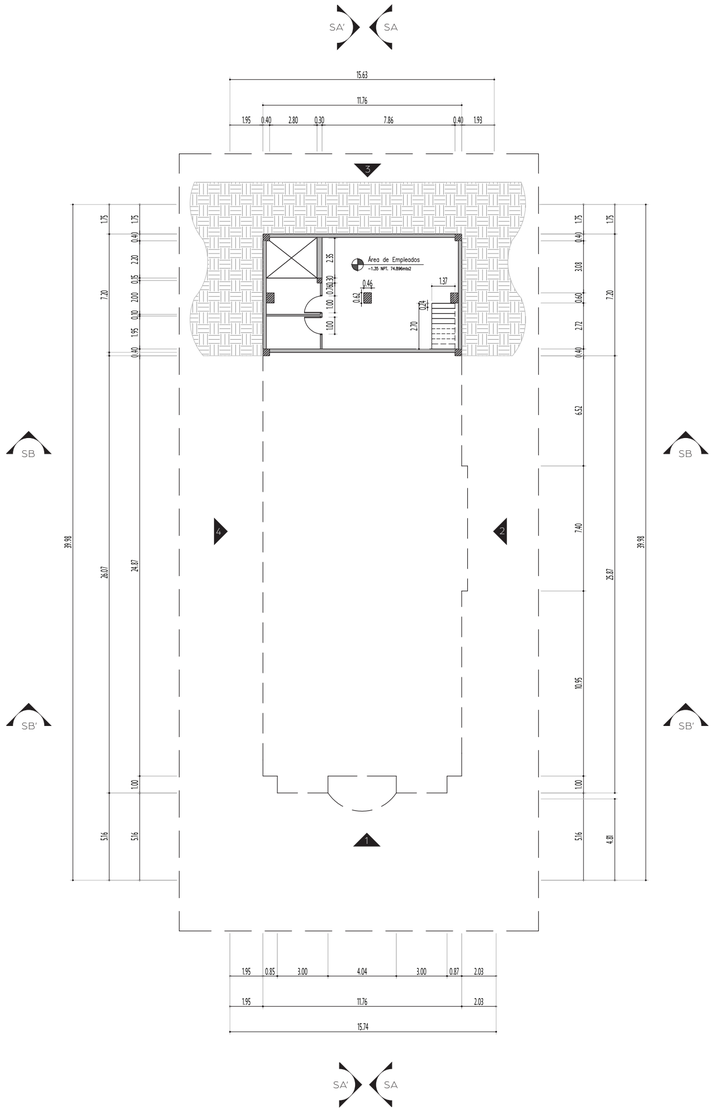
Instalación de Ventanales

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA SITUACIÓN DE MUROS 3ER NIVEL

Hoja 23/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

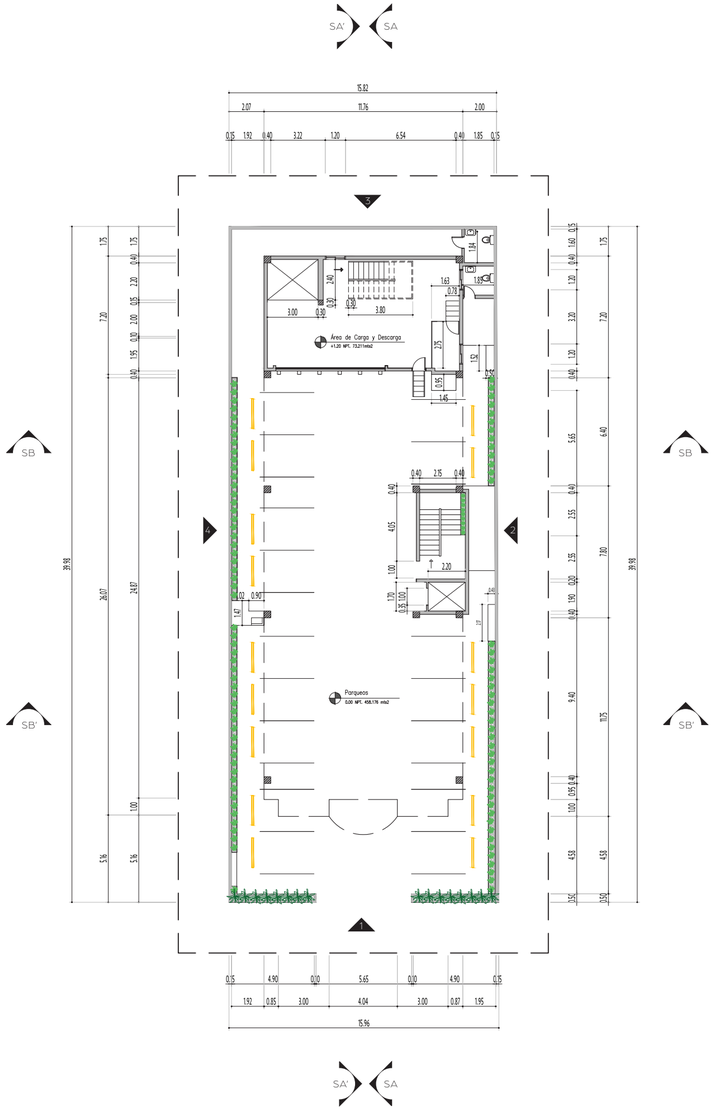


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DIMENSIONADA SÓTANO

Hoja 24 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:200

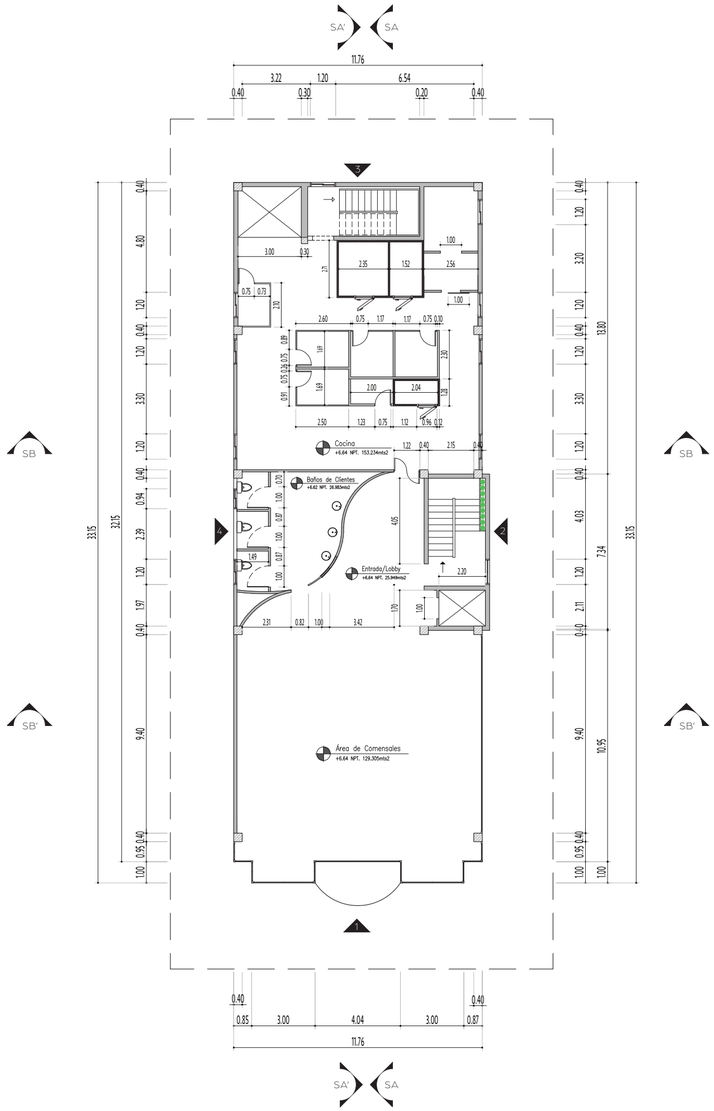


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DIMENSIONADA PARQUEO

Hoja 25 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:250

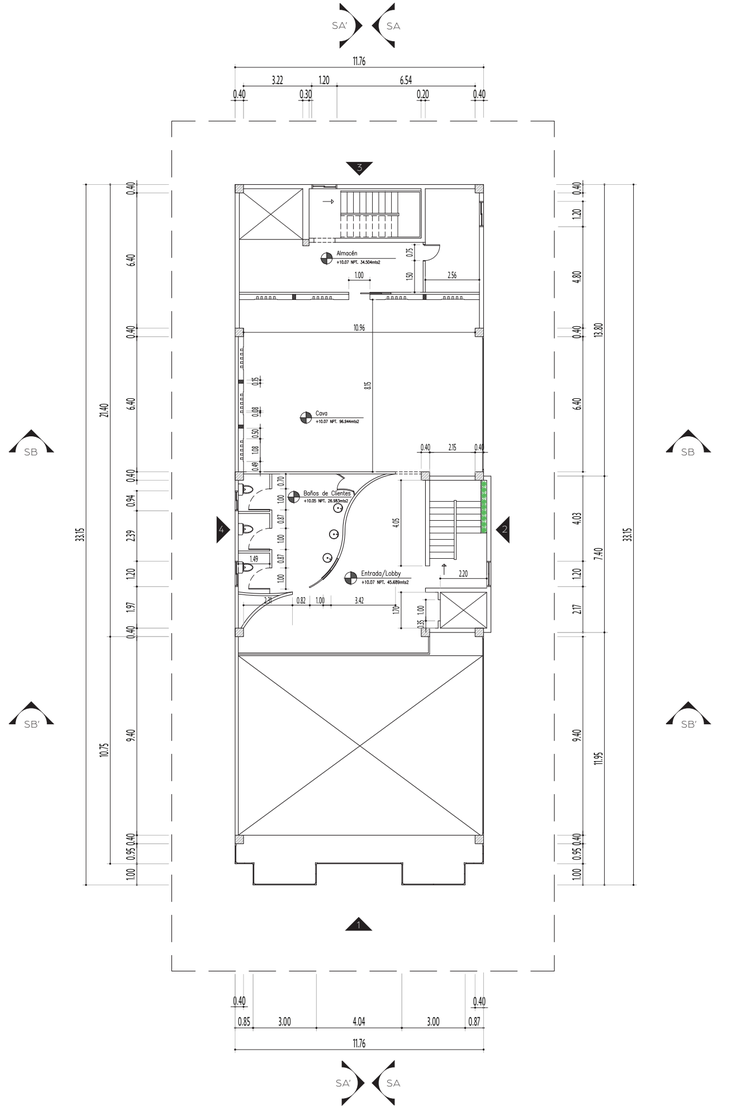


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DIMENSIONADA 1ER NIVEL

Hoja 26/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:200

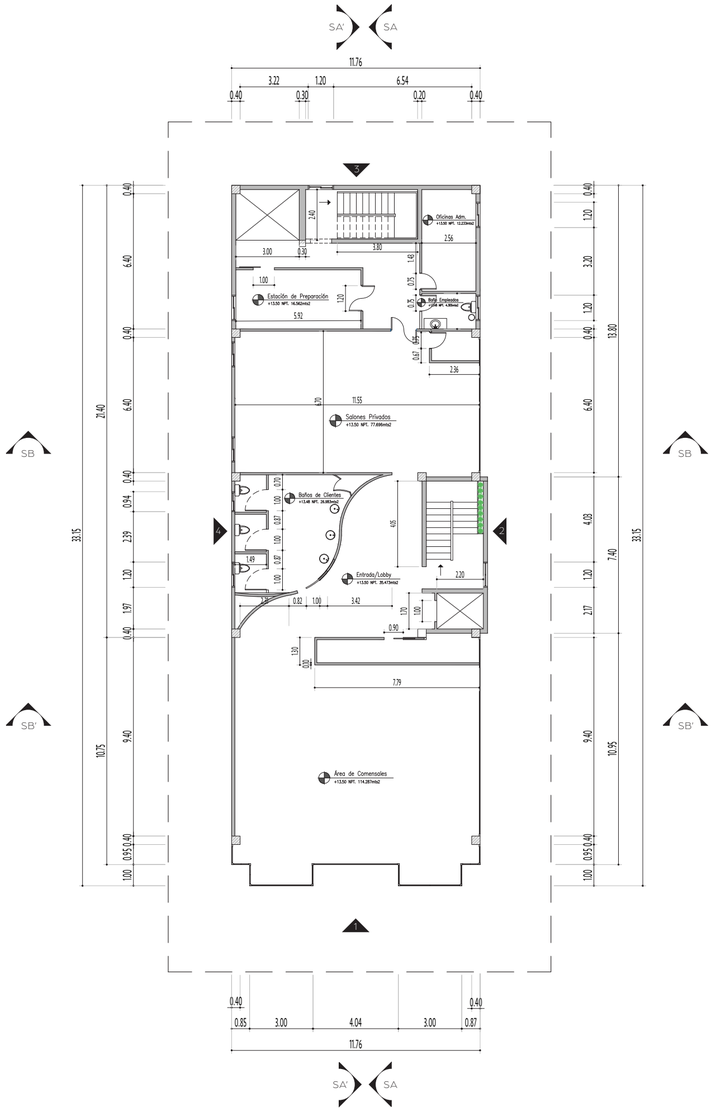


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DIMENSINADA 2DO NIVEL

Hoja 27/104

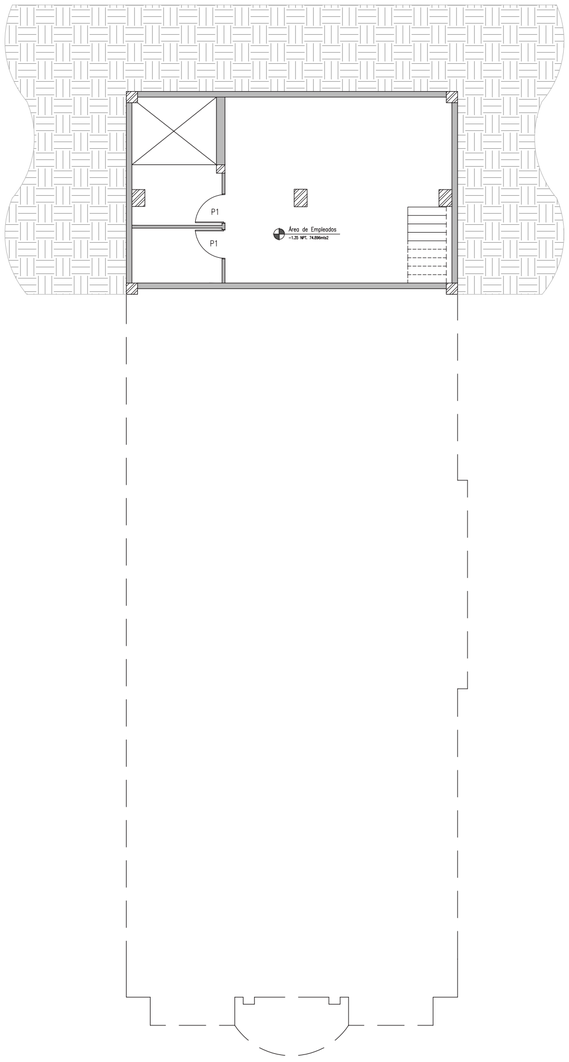
Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:200



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	28/104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DIMENSIONADA 3ER NIVEL

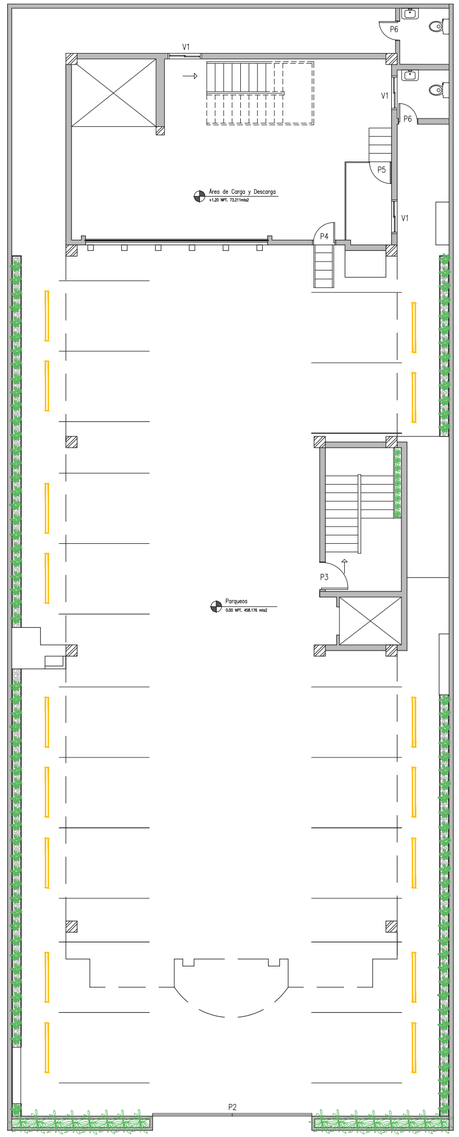
Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:200



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	29/104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS SÓTANO

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

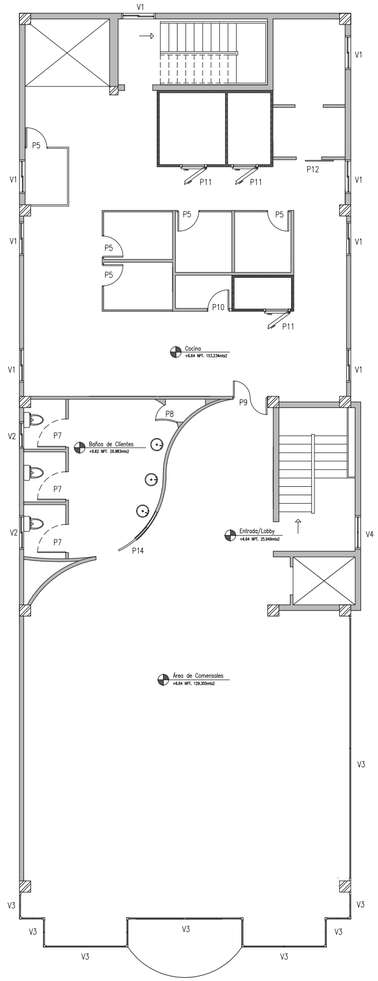


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS PARQUEO

Hoja 30/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

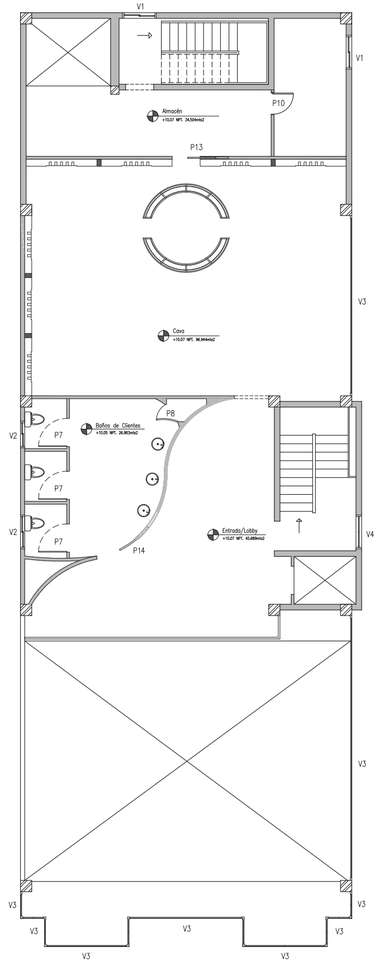


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS 1ER NIVEL

Hoja 31/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

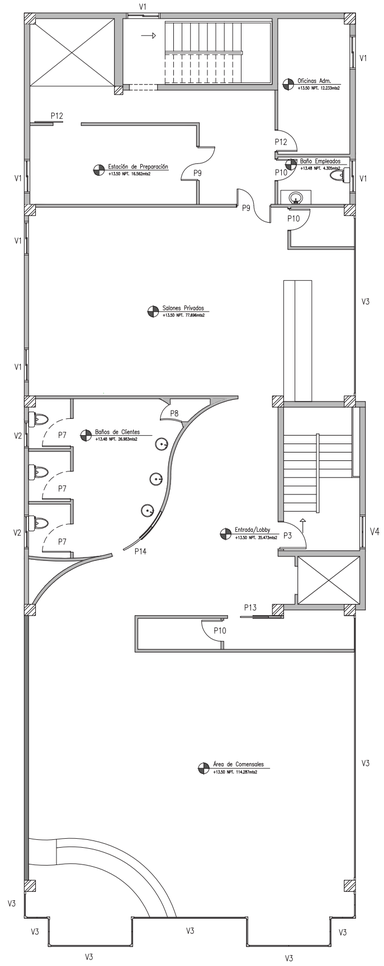


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS 2DO NIVEL

Hoja 32/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



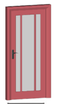
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS 3ER NIVEL

Hoja 33/104

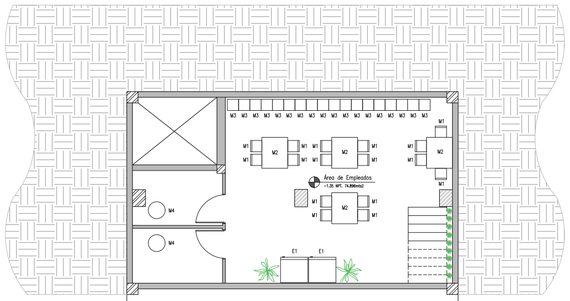
Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

CATÁLOGO DE PUERTAS Y VENTANAS

Código	Referencia	Dimensiones	Material	Unidades	Ubicación
P1		1.00m x 2.10m	Madera Vidrio	2	Sótano
P2		2.80m x 2.20m	Aluminio	2	Parqueo
P3		0.95m x 2.10m	Madera Vidrio	2	Parqueo Bar & Lounge
P4		0.75m x 2.10m	Aluminio	1	Área de Carga y Descarga
P5		0.75m x 2.10m	Vidrio	6	Área de Carga y Descarga Cocina
P6		0.70m x 2.10m	Aluminio	2	Baños Empleados
P7		1.00m x 2.10m	Madera	10	Baños Clientes Baño Empleados
P8		0.75m x 2.10m	Madera	3	Baños Clientes
P9		1.20m x 2.10m	Acero inoxidable	3	Cocina Área de Preparación
P10		0.75m x 2.10m	Madera	4	Almacen Cuarto de Limpieza

CATÁLOGO DE PUERTAS Y VENTANAS

Código	Imagen	Dimensiones	Material	Unidades	Ubicación
P11		0.80m x 2.10m	Aislamiento de poliuretano Hojas de acero	3	Cocina
P12		1.00m x 2.20m	Aluminio	2	Almacen Área de Preparación
P13		1.00m x 2.10m	Madera	2	Almacen Cava
P14		1.20m x 2.10m	Madera	3	Baños Clientes
V1		1.20m x 1.20m	Custom made	19	–
V2		0.90m x 0.75m	Custom made	6	-
V3		0.85m x 2.70m 0.75m x 2.70m 0.70m x 2.70m 1.00m x 2.70m	Custom made	140	-
V4		1.20m x 2.70m	Custom made	5	-

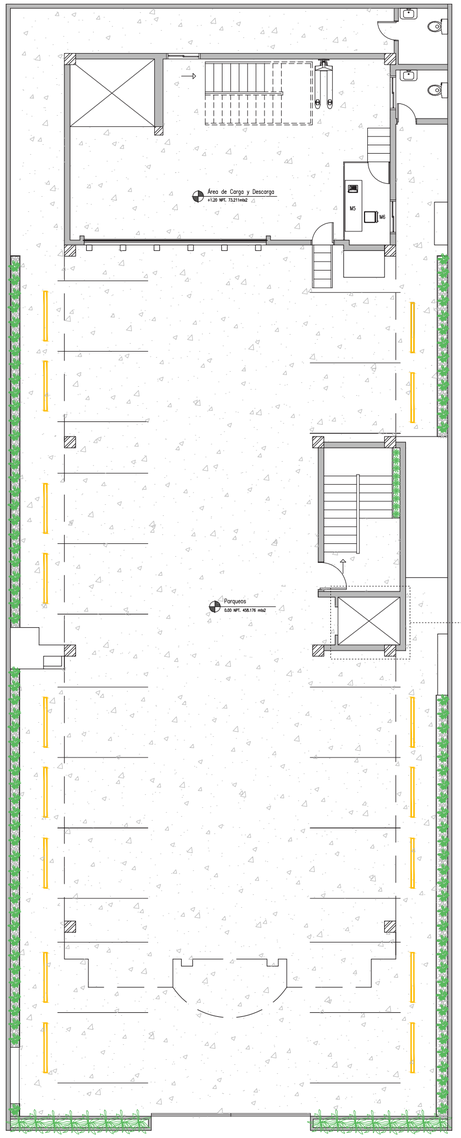


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA SÓTANO

Hoja 34/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75,9m² **Escala** 1:150



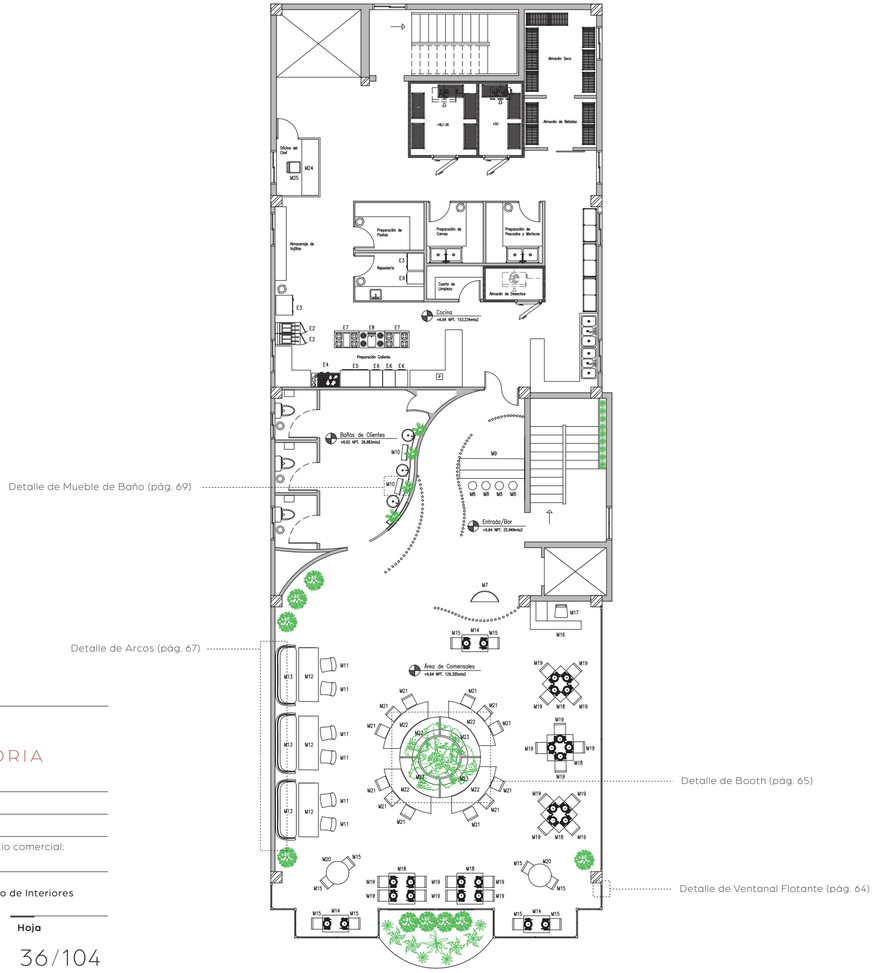
Detalle de Ascensor (pág. 63)

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA PARQUEO

Hoja 35/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

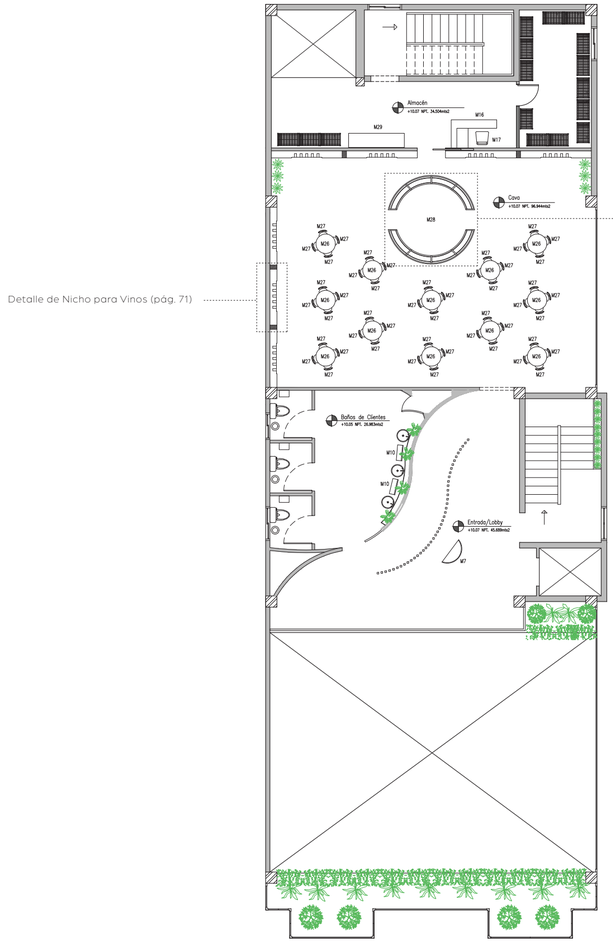


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 1ER NIVEL

Hoja 36/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

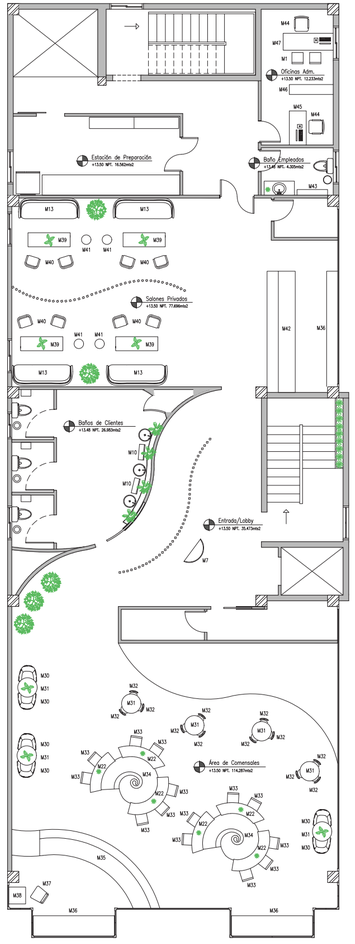


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 2DO NIVEL

Hoja 37/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



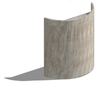
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 3ER NIVEL

Hoja 38/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
M1		VELASCA Silla con reposabrazos	Casamania & Horm	18	Área de Empleados Oficina
M2		PLANK Mesa rectangular de madera con base metálica	BassamFellows	4	Área de Empleados
M3		ETOILE Locker de aglomerado ennoblecido	Fit Interiors	18	Área de Empleados
M4		BESO Silla tapizada de tela	Artifort	2	Área de Empleados
M5		Escritorio de madera	Custom Made	1	Área de Carga y Descarga
M6		ORFJÄLL Silla giratoria	Ikea	1	Área de Carga y Descarga
M7		Stand de anfitriona	Custom Made	3	Entrada/Bar Entrada/Lobby
M8		NEST Taburete alto de bar de tela con reposapiés	Grado Design	4	Entrada/Bar
M9		Bar	Custom Made	1	Entrada/Bar
M10		Mueble para colocación de servilletas y jabón/zafacón	Custom Made	6	Baño de Clientes

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
M11		ULTRA P8 Silla de tela con reposabrazos	MDD	6	Área de Comensales
M12		Mesa rectangular de mármol	Custom Made	3	Área de Comensales
M13		MESH Sofá con respaldo bajo	MDD	7	Área de Comensales Salón Privado
M14		EASY MIX & FIX 634 Mesa rectangular pequeña	TON	3	Área de Comensales
M15		GINEVRA Silla de madera maciza con reposabrazos	Casamania & Horm	10	Área de Comensales
M16		Counter para caja	Custom Made	2	Área de Caja
M17		NEW SCHOOL Silla de plywood con ruedas	MDD	2	Área de Caja
M18		EASY MIX & FIX 637 Mesa rectangular y cuadrada	TON	5	Área de Comensales
M19		MUNA Silla tapizada con respaldo abierto	Gazzda	20	Área de Comensales
M20		EASY MIX & FIX 628 Mesa redonda de madera	TON	2	Área de Comensales

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
M21		LUCYLLE Silla tapizada con reposabrazos	Lema	12	Área de Comensales
M22		Mesa curva	Custom Made	10	Área de Comensales Bar & Lounge
M23		Booth con árbol	Custom Made	1	Área de Comensales
M24		ZEUS SC 03 Escritorio	Mobil Spazio	1	Oficina del Chef
M25		CUT Silla tapizada de tela con ruedas	Lapalma	1	Oficina del Chef
M26		EASY MIX & FIX 629 Mesa alta redonda	TON	12	Cava
M27		JANE Taburete con reposapiés	Liqui Contracts	48	Cava
M28		Vinoteca de madera	Custom Made	2	Cava
M29		Gabiente de almacenamiento	Tennsco	1	Almacen
M30		GRACE Sillón de tela con reposabrazos	MDD	6	Área de Comensales Bar & Lounge

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
M31		EASY MIX & FIX 630 Mesa redonda de madera	TON	7	Área de Comensales Bar & Lounge
M32		JIMA Silla de tela con reposabrazos	Artifort	12	Área de Comensales Bar & Lounge
M33		BESO Silla tapizada de tela	Artifort	14	Área de Comensales Bar & Lounge
M34		TATLIN Sofá curvo de velvet	Edra	2	Área de Comensales Bar & Lounge
M35		Bar curvo	Custom Made	1	Área de Comensales Bar & Lounge
M36		Bar curvo	Custom Made	7	Área de Comensales Bar & Lounge Salón Privado
M37		NEW SCHOOL Silla de tela con cojin integrado	MDD	1	Área de Comensales Bar & Lounge
M38		Mesa de control	Custom Made	1	Área de Comensales Bar & Lounge
M39		TOUT LE JOUR Mesa de centro rectangular de mármol	Casamania & Horm	4	Salón Privado
M40		MARITIME Silla de madera maciza con reposabrazos	Casamania & Horm	8	Salón Privado

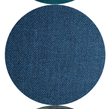
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
M41		PIRUETA Taburete de corcho	Galula	4	Salón Privado
M42		Bar	Custom Made	1	Salón Privado
M43		LACK Estante de pared	Ikea	4	Baño Empleados
M44		LÅNGFJÄLL Silla de trabajo con reposabrazos	Ikea	2	Oficina
M45		ENA Escritorio de roble con cajones	Gazzda	1	Oficina
M46		KALLAX Estantería con accesorios	Ikea	1	Oficina
M47		GRAND MESA Escritorio lacado rectangular con cajones	Jot.jot	1	Oficina
E1		5W MARKETONE Maquina expendedora	Vending	2	Área de Empleados
E2		Maquina de freír	Alibaba	2	Cocina
E3		Refrigerador con exposición	Amazon	2	Cocina

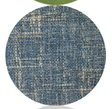
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

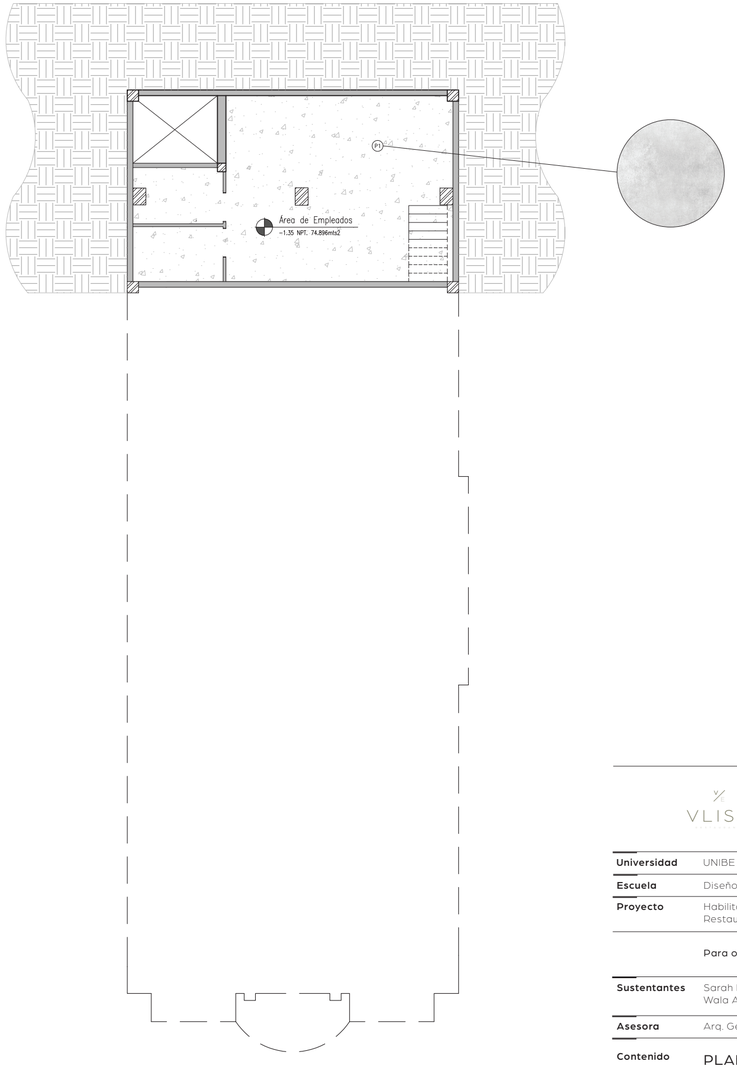
Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
E4		Maquina de parrilla	Alibaba	1	Cocina
E5		Horno industrial	Alibaba	1	Cocina
E6		Horno profesional	Alibaba	4	Cocina
E7		Estufa de 6 hornillas	Alibaba	2	Oficina
E8		Estufa de 4 hornillas	Alibaba	1	Oficina

CATÁLOGO DE TELAS

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Cod. Muebles a Tapizar
T1		JACQUARD LEPA BEIG 108"	Fabrik	M40
T2		VELVET JENA C-4 55"	Fabirk	M32
T3		LINO BORA MUUWA 56"	Fabrik	M30
T4		KIKAPU USIKU 56"	Fabrik	M33
T5		VELVET DICKENS VERDE DUQUE 58"	Fabrik	M1
T6		CANVAS STARK NAVY 108"	Fabrik	M1
T7		COLECCION CHAPUT 4001 58"	Fabrik	M11 M13
T8		VELVET SOPHIA HERRINGBONE 58"	Fabrik	M33 M21 M34 M13
T9		CANVAS ESTAMPADO MARBLE TEJA 108"	Fabrik	M21

CATÁLOGO DE TELAS

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Cod. Muebles a Tapizar
T10		VELVET STAFFORD EMERALD 58"	Fabrik	M13 M27
T11		VELVET GREEN FERN 58"	Fabirk	M11
T12		CANVAS GARTZ OCEAN 58"	Fabrik	M27
T13		TAPICERIA ANTI-MANCHAS LEMAN 58"	Fabrik	M23

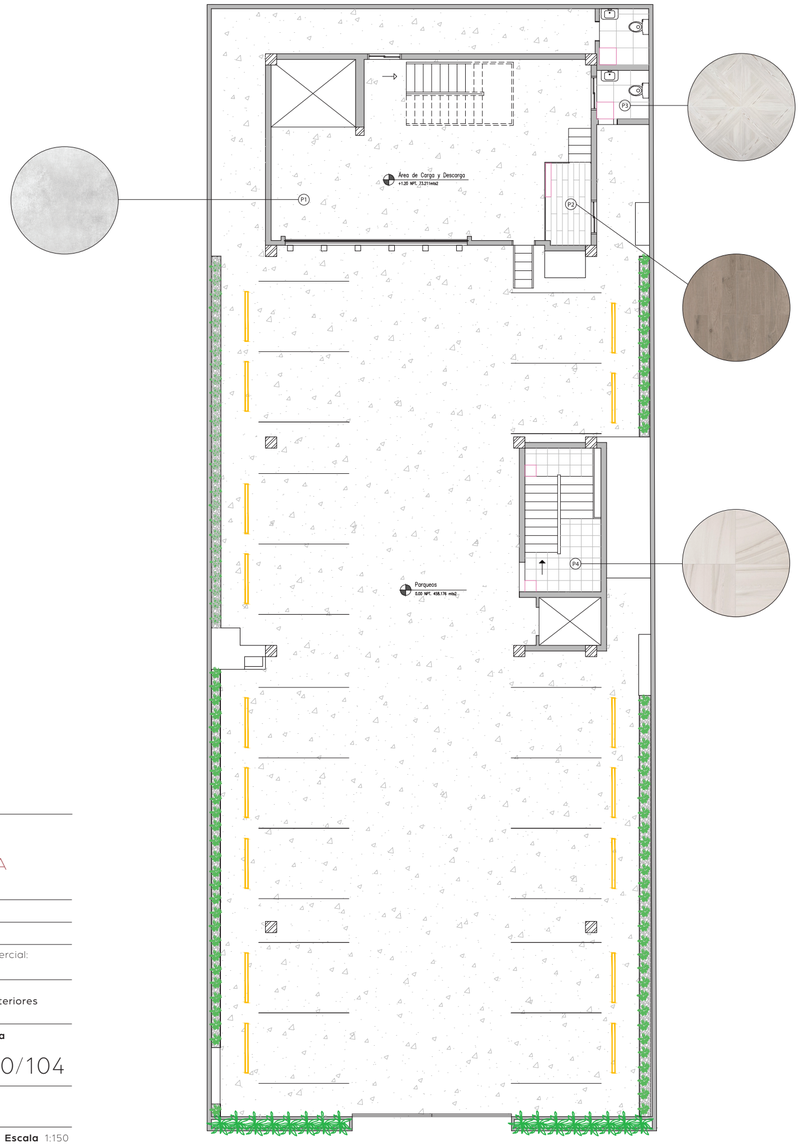


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PISO SÓTANO

Hoja 39/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

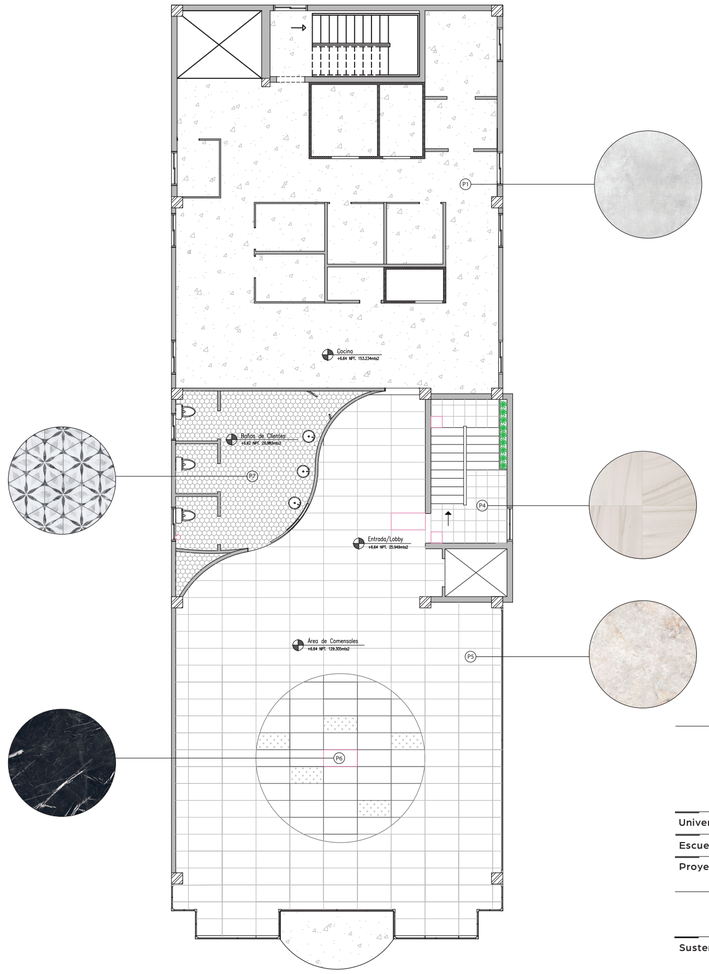


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PISO PARQUEO

Hoja 40/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

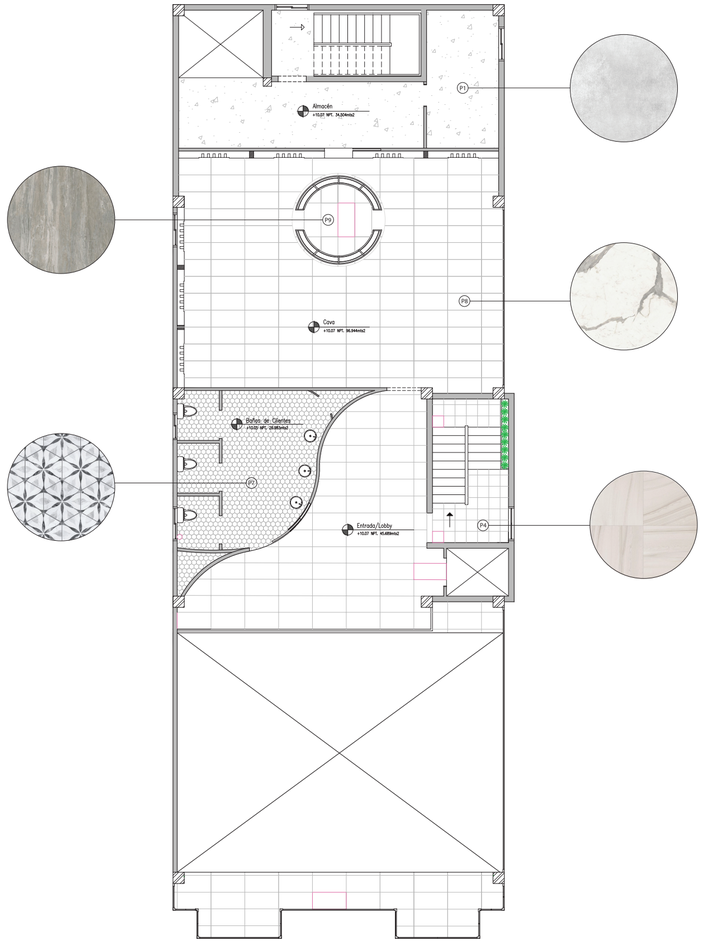


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PISO 1ER NIVEL

Hoja 41/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

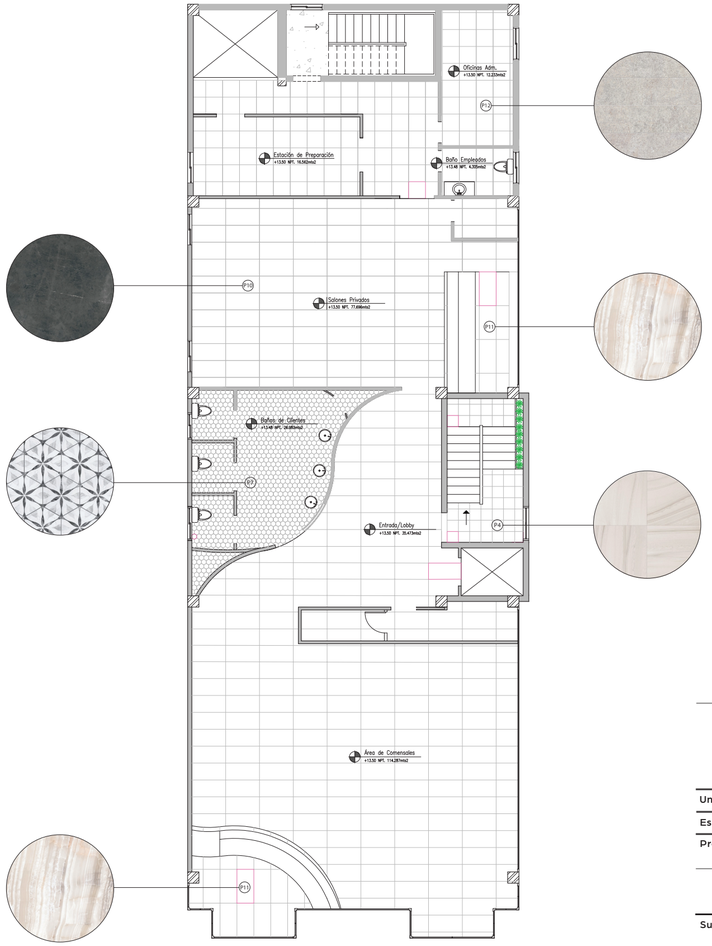


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PISO 2DO NIVEL

Hoja 42/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE PISO 3ER NIVEL

Hoja 43/104

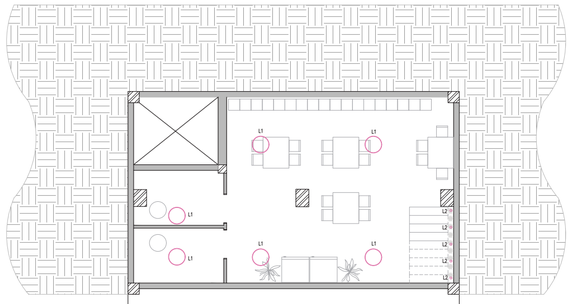
Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

CATÁLOGO DE PISO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Ubicación
P1		Vaciado de cemento	-	Área de Empleados Parqueo Área de Carga y Descarga Cocina Almacen
P2		CROSSROAD WOOD Tan 0.20m x 1.20m	ABK	Área de Carga y Descarga
P3		BALSA 0.60m x 0.60m	Wayfair	Baño Empleados
P4		RE-WORK Single 2 white 0.40m x 0.40m	ABK	Escalera
P5		SENSI GEMS Crystal 0.60m x 1.20m	ABK	Área de Comensales
P6		SENSI UP Marquinia select 0.60m x 1.20m	ABK	Área de Comensales
P7		KARRA 0.18m x 0.20m	Wayfair	Baño Clientes
P8		SENSI UP Statuario versilia 0.60m x 1.20m	ABK	Cava
P9		SENSI WIDE Arabesque silver 0.60m x 1.20m	ABK	Cava

CATÁLOGO DE PISO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Ubicación
P10		SENSI WIDE Pietra grey 0.60m x 1.20m	ABK	Bar & Lounge Salón Privado
P11		SENSI WIDE Onice beige 0.60m x 1.20m	ABK	Bar & Lounge Salón Privado
P12		NATIVE Ash 0.60m x 0.60m	ABK	Área de Preparación Baño Empleados Oficina



Leyenda

Luminaria

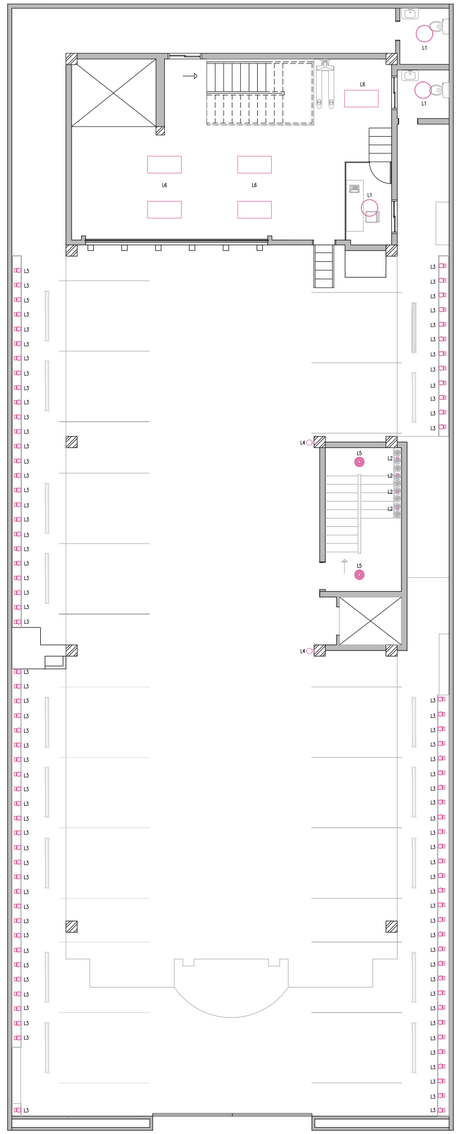
Sonido

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ILUMINACIÓN SÓTANO

Hoja 44/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75,9m² **Escala** 1:150



Leyenda

Luminaria

Sonido

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ILUMINACIÓN PARQUEO

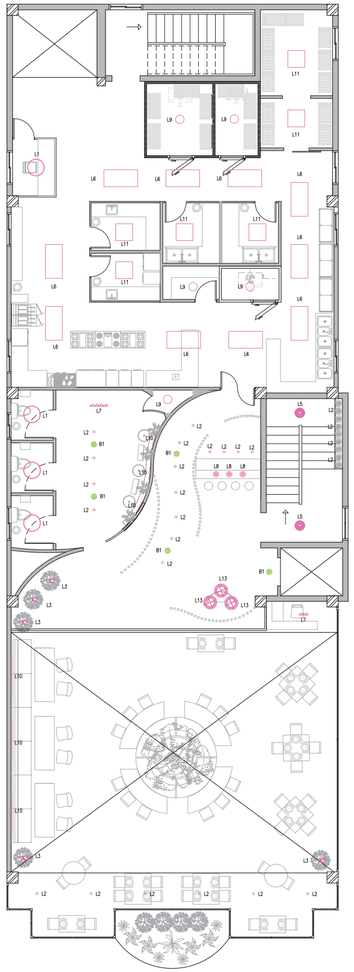
Hoja 45/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

Leyenda

Luminaria

Sonido

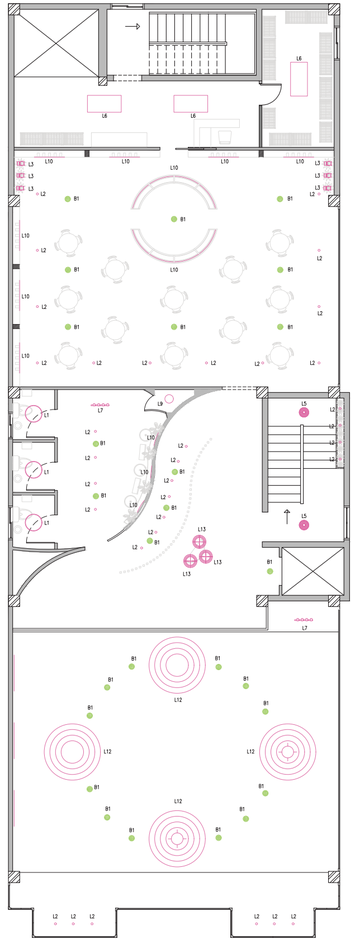


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ILUMINACIÓN 1ER NIVEL

Hoja 46/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



Leyenda

Luminaria

Sonido

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ILUMINACIÓN 2DO NIVEL

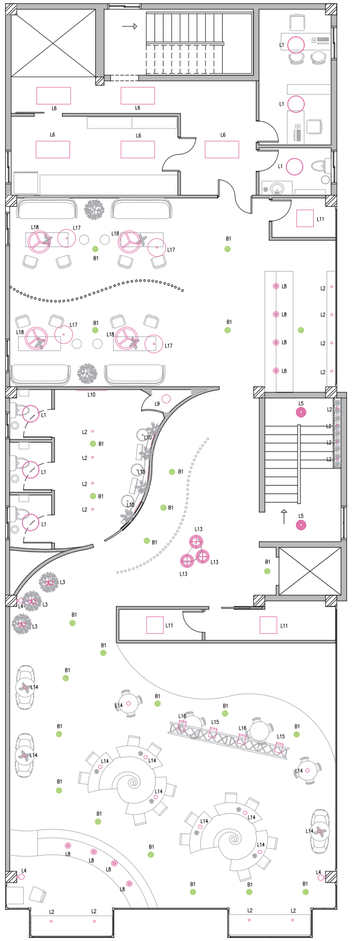
Hoja 47/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150

Leyenda

Luminaria

Sonido



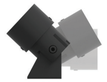
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE ILUMINACIÓN 3ER NIVEL

Hoja 48/104

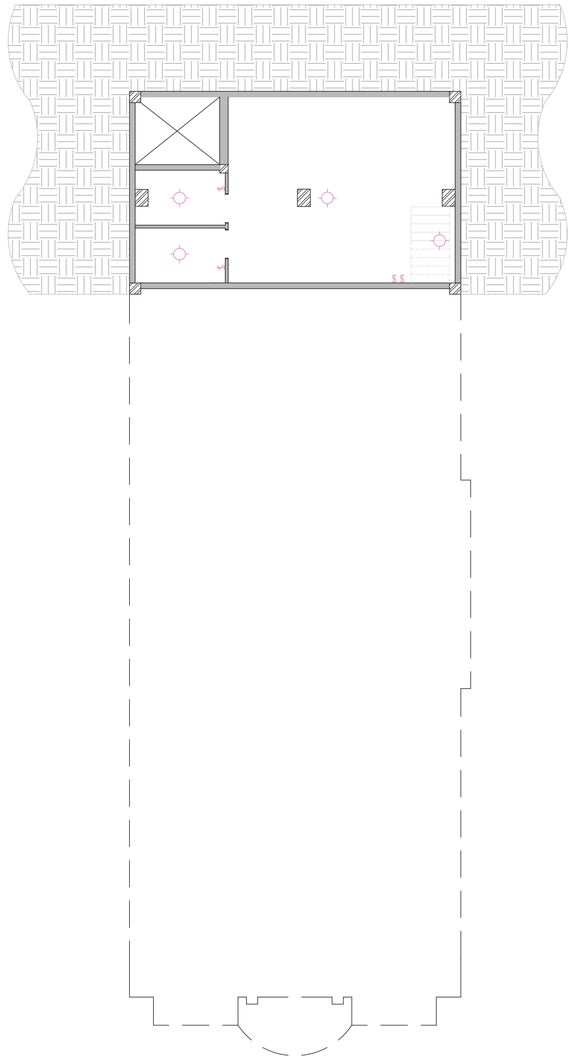
Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

CATÁLOGO DE LUMINARIA

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
L1		RONDO Lámpara circular de techo	Luxcambra	22	Área de Comensales Baños Empleados Baños Clientes Oficina Carga y Descarga
L2		LBS Luz LED de aluminio	Lucifero's	78	Baños Clientes Área de Comensales Entrada Escalera Cava
L3		GRILLO Foco LED ajustable	Martinelli Luce	108	Parqueo Área de Comensales Cava
L4		SHIBUYA Aplique de vidrio y aluminio	Zero	5	Parqueo Bar & Lounge
L5		TIM Lámpara colgante de vidrio soplado	Bomma	9	Escalera
L6		Lámpara 2x4 con difusores acrílicos colgante	La Cada del LED	23	Carga y Descarga Cocina Almacen Área de Preparación
L7		Q1 220V Lámpara en carril LED de aluminio	Buzzi & Buzzi	14	Área de Caja Baño Clientes
L8		ROSWELL LARGE Lámpara colgante de latón	Liqui Contracts	11	Bares
L9		PLUS Lámpara de techo de exterior	Vibia	5	Baño Clientes Cocina
L10		Tira LED blanco warm	Amazon	-	Baño Clientes Área de Comensales Cava

CATÁLOGO DE LUMINARIA

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Unidades	Ubicación
L11		Lámpara 2x4 con difusores acrílicos colgante	La Cada del LED	6	Almacen Cocina
L12		LED RINGS NO.5_180 Lámpara colgante LED de aluminio	Altavola Design	4	Área de Comensales
L13		DISC Lámpara colgante de vidrio soplado	Bomma	9	Recibidor
L14		DELUX Lámpara de mesa LED de mármol	Martinelli Luce	13	Bar & Lounge
L15		Luz LED impermeable	Amazon	2	Bar & Lounge
L16		King RGB 36 LED	Amazon	2	Bar & Lounge
L17		MARGOT LARGE Lámpara colgante de aluminio	Liqui Contracts	4	Salón Privado
L18		BRIXHAM DRUM Lámpara colgante de plywood	Liqui Contracts	4	Salón Privado
B1		JBL Professional CSS8018 Commercial Series	Amazon	44	Oficina



LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Salida de luz de techo	4
	Salida de luz de pared	-
	Salida de luz de piso	-
$	Interruptor sencillo	4
$3	Interruptor de tres vías	-

VLISS EUPHORIA

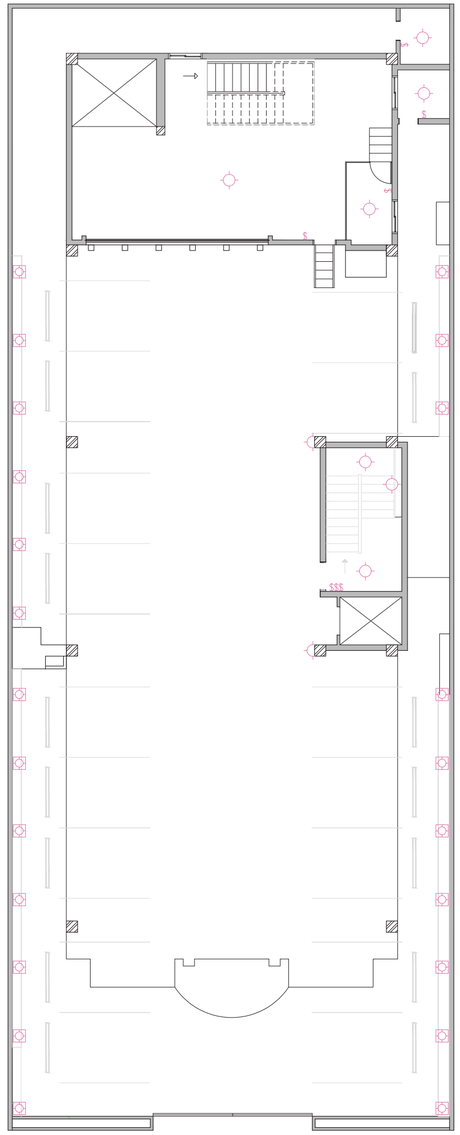
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE SALIDA DE LUCES SÓTANO

Hoja 49/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Salida de luz de techo	7
	Salida de luz de pared	2
	Salida de luz de piso	23
$	Interruptor sencillo	7
$3	Interruptor de tres vías	-

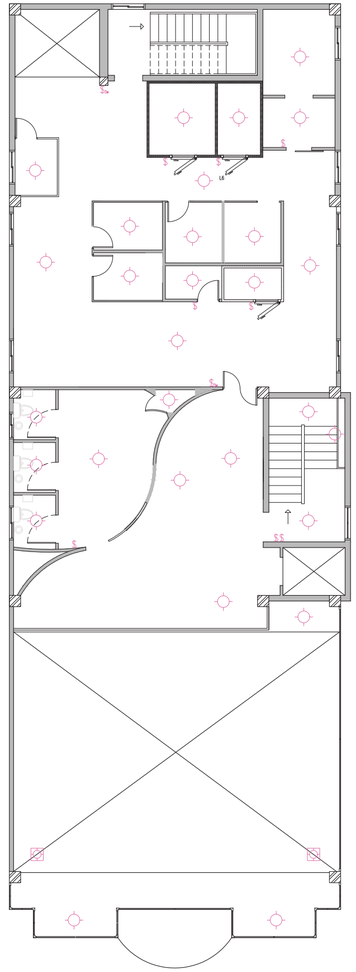


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE SALIDA DE LUCES PARQUEO

Hoja 50/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150



LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Salida de luz de techo	29
	Salida de luz de pared	-
	Salida de luz de piso	2
$	Interruptor sencillo	8
$3	Interruptor de tres vías	2

VLISS EUPHORIA

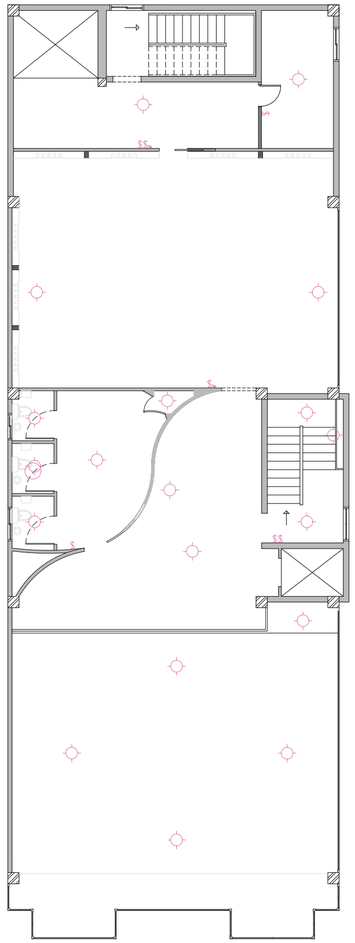
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE SALIDA DE LUCES 1ER NIVEL

Hoja 51/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Salida de luz de techo	19
	Salida de luz de pared	-
	Salida de luz de piso	-
$	Interruptor sencillo	5
$3	Interruptor de tres vías	2

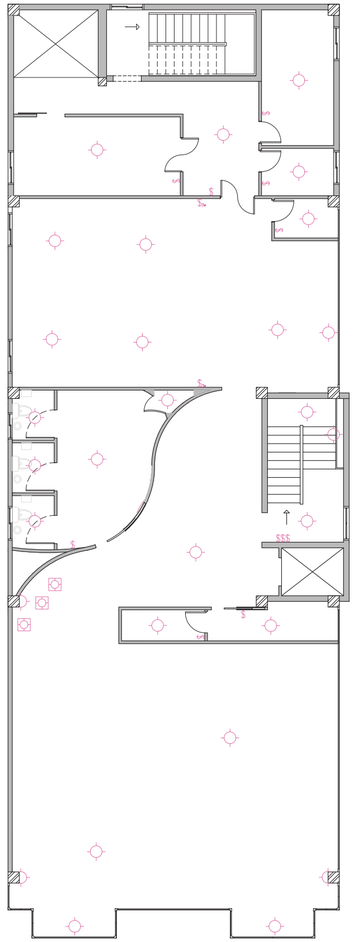


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE SALIDA DE LUCES 2DO NIVEL

Hoja 52/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



LEYENDA

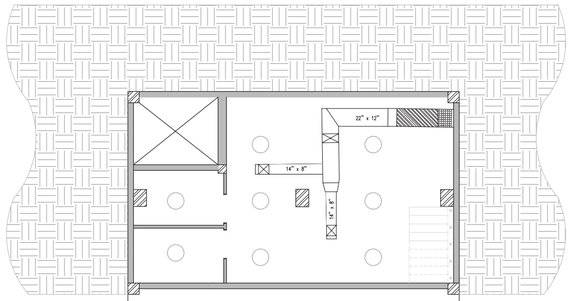
Símbolo	Descripción	Cantidad
	Salida de luz de techo	26
	Salida de luz de pared	3
	Salida de luz de piso	3
$	Interruptor sencillo	11
$3	Interruptor de tres vías	2

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE SALIDA DE LUCES 3ER NIVEL

Hoja 53/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



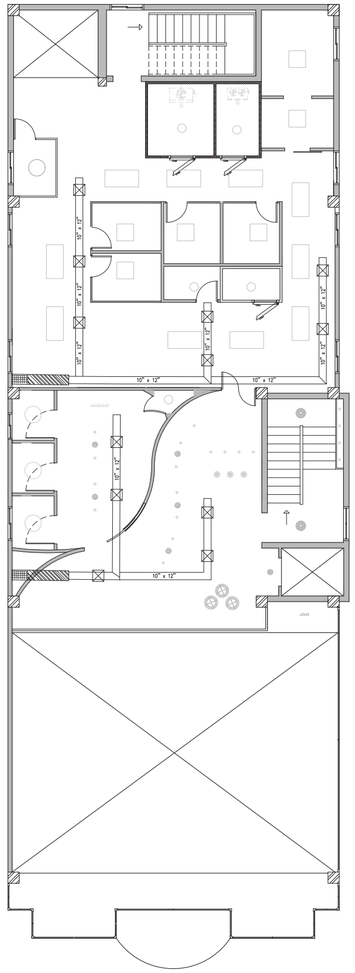
LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Ductos de aire acondicionado 10" x 12"	2
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	2
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	3

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	54/104
Contenido	PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO SÓTANO

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150



LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Ductos de aire acondicionado 10" x 12"	8
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	-
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	12

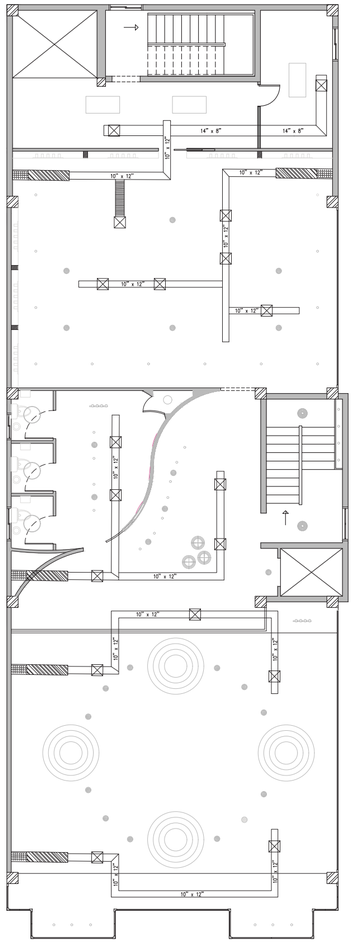
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	55/104
Contenido	PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO 1ER NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

LEYENDA

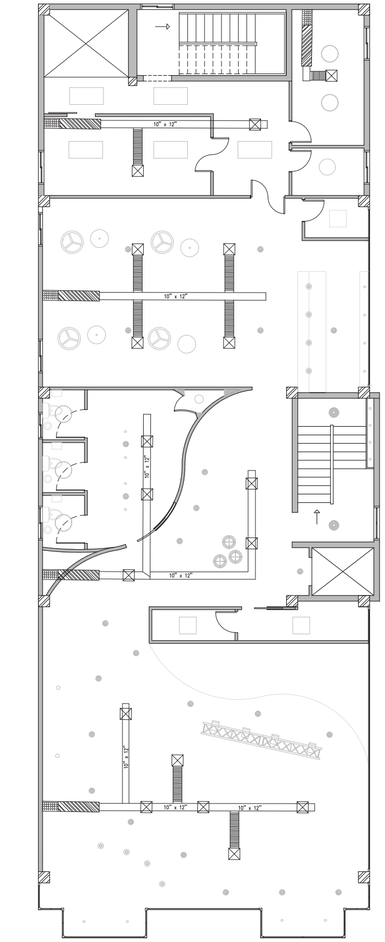
Símbolo	Descripción	Cantidad
	Ductos de aire acondicionado 10" x 12"	12
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	2
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	18



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	56/104
Contenido	PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO 2DO NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



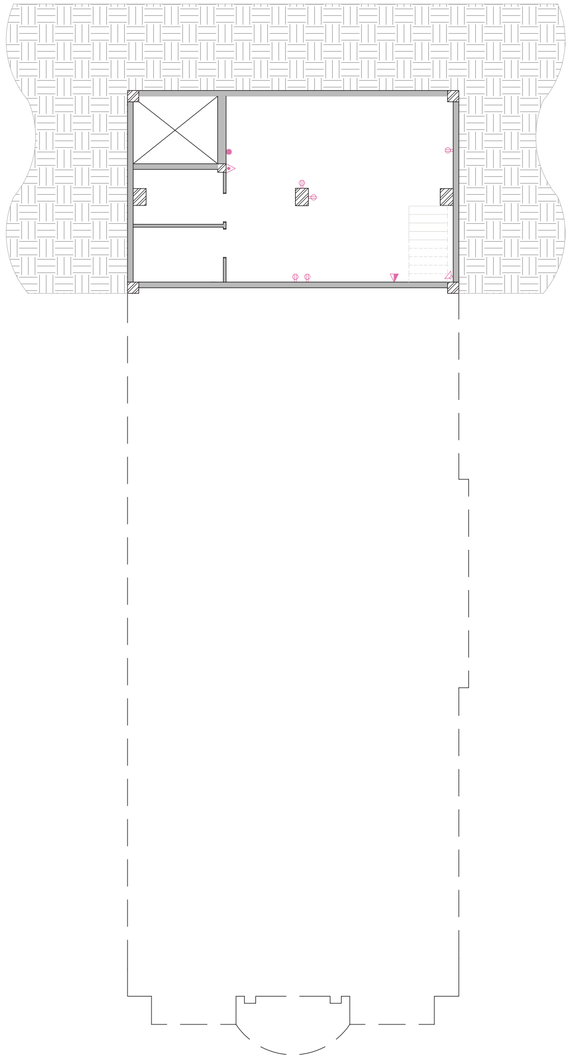
LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Ductos de aire acondicionado 10" x 12"	12
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	-
	Ductos de aire acondicionado 14" x 8"	18

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	57/104
Contenido	PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO 3ER NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



LEYENDA

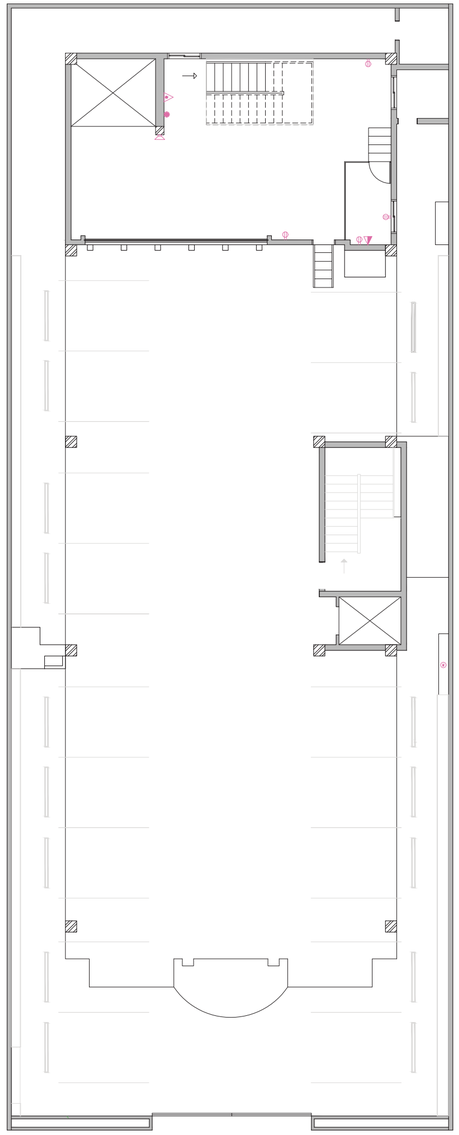
Símbolo	Descripción	Cantidad
	Tomacorriente de pared	5
	Boton de pánico	1
	Extintor	1
	Bocina de emergencia	1
	Salida de datos y teléfono	1

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ELÉCTRICA SÓTANO

Hoja 58/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150



LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Tomacorriente de pared	4
	Boton de pánico	1
	Extintor	1
	Bocina de emergencia	1
	Salida de datos y teléfono	1
M	Contador	1

VLISS EUPHORIA

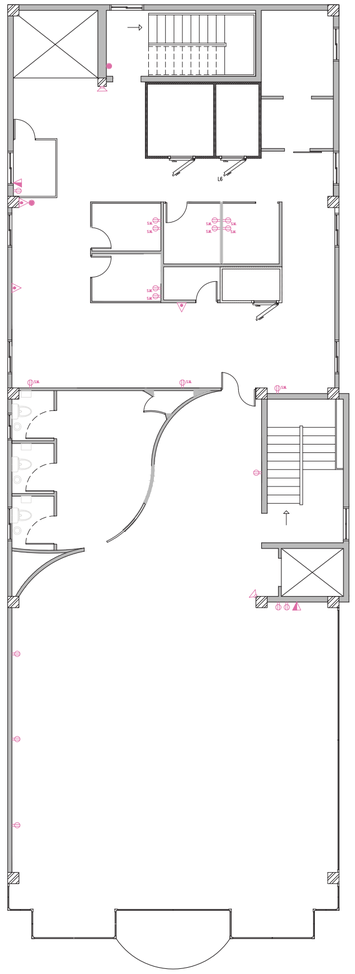
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ELÉCTRICA PARQUEO

Hoja 59/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Tomacorriente de pared	7
S.M.	Tomacorriente sobre meseta	11
	Boton de pánico	2
	Extintor	3
	Bocina de emergencia	2
	Salida de datos y teléfono	2

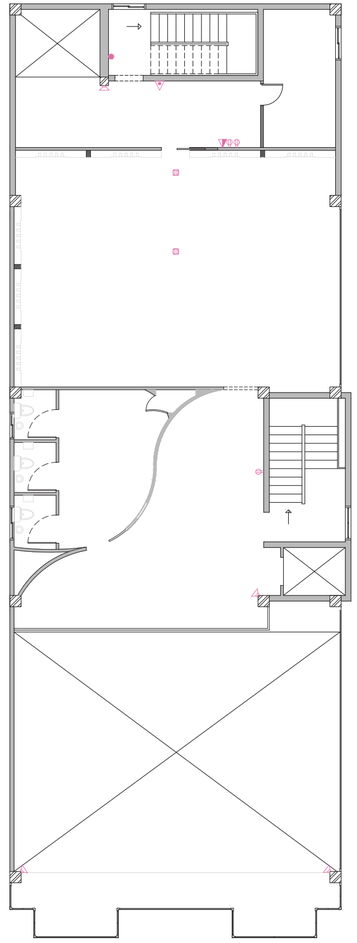


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ELÉCTRICA 1ER NIVEL

Hoja 60/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Tomacorriente de pared	3
	Tomacorriente de piso	2
	Boton de pánico	1
	Extintor	1
	Bocina de emergencia	4
	Salida de datos y teléfono	1

VLISS EUPHORIA

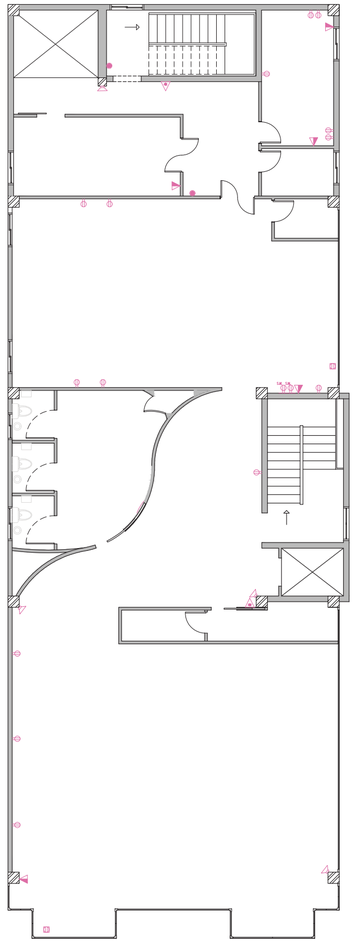
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ELÉCTRICA 2DO NIVEL

Hoja 61/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150

LEYENDA

Símbolo	Descripción	Cantidad
	Tomacorriente de pared	14
	Tomacorriente de piso	2
	Tomacorriente sobre meseta	2
	Boton de pánico	2
	Extintor	2
	Bocina de emergencia	4
	Salida de datos y teléfono	5

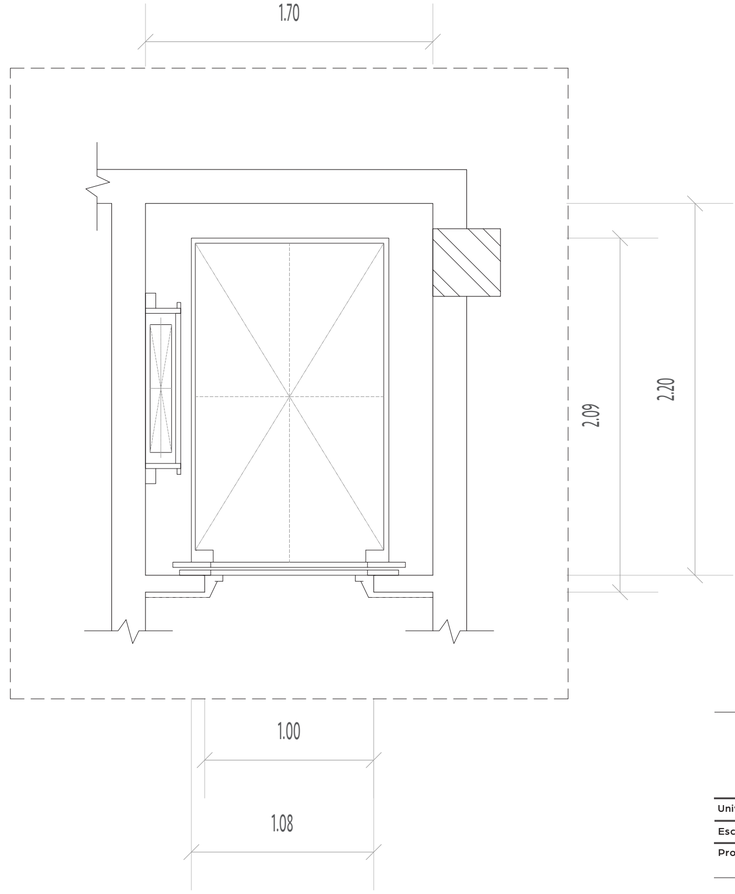


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA ELÉCTRICA 3ER NIVEL

Hoja 62/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



ESPECIFICACIONES

-Carga útil hasta 800 kg.
-Velocidad hasta 1.6 m/s
-Mínimo consumo energético y máximo rendimiento
-Muy bajo nivel sonoro (nivel de vibración inferior a 0.75 mm/s)
-Máquina gearless
-Instalación sencilla
-Alta tecnología

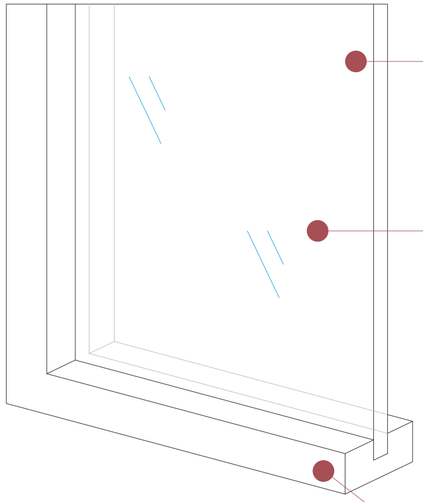
Suplidor e instalación: San Miguel y CÍA, S.R.L.

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE ASCENSOR

Hoja 63/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:25





Vidrio de 3/8" templado

*Forma de unión entre ventanales: silicón



Laminado 3M Prestige



Perfil de aluminio negro P40

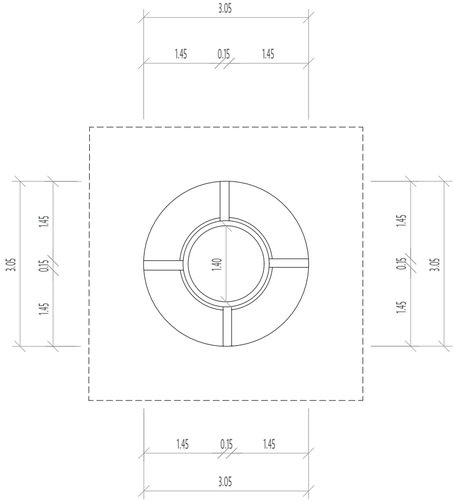
VLISS

EUPHORIA

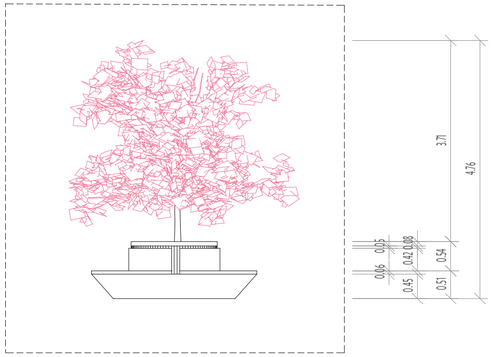
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	64/104
Contenido	DETALLE DE VENTANAL FLOTANTE
Fecha	Diciembre 2020
Área	-
Escala	-



VISTA



PLANTA DIMENSIONADA



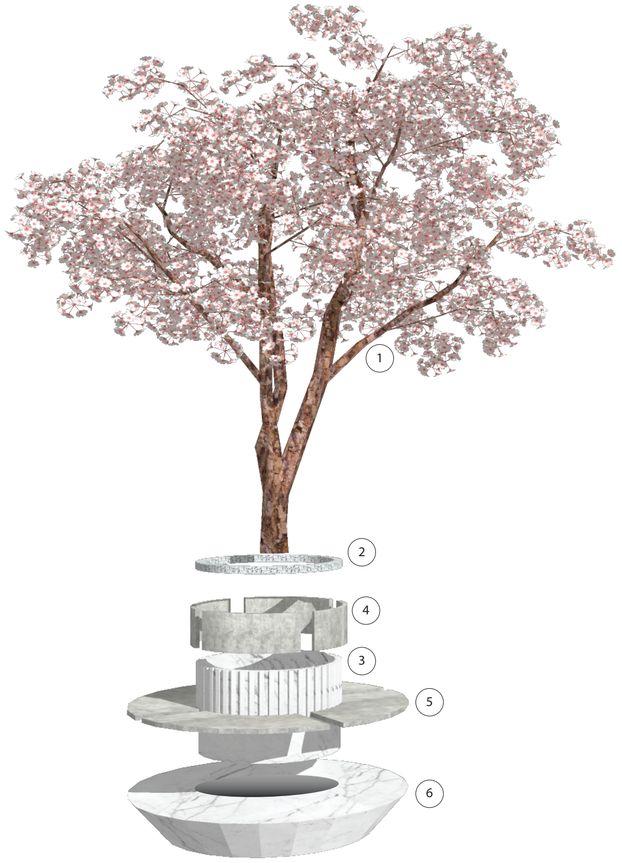
ELEVACIÓN FRONTAL

VLISS

EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	65/104
Contenido	DETALLE DE BOOTH
Fecha	Diciembre 2020
Área	-
Escala	1:75

1. Árbol Cherry Blossom de 4' de alto
2. Revestimiento de tarrazo
3. Mueble de mármol blanco
4. Espaldar tapizado con tela anti-manchas Leman
5. Asiento tapizado con tela anti-manchas Leman
6. Base de mármol blanco



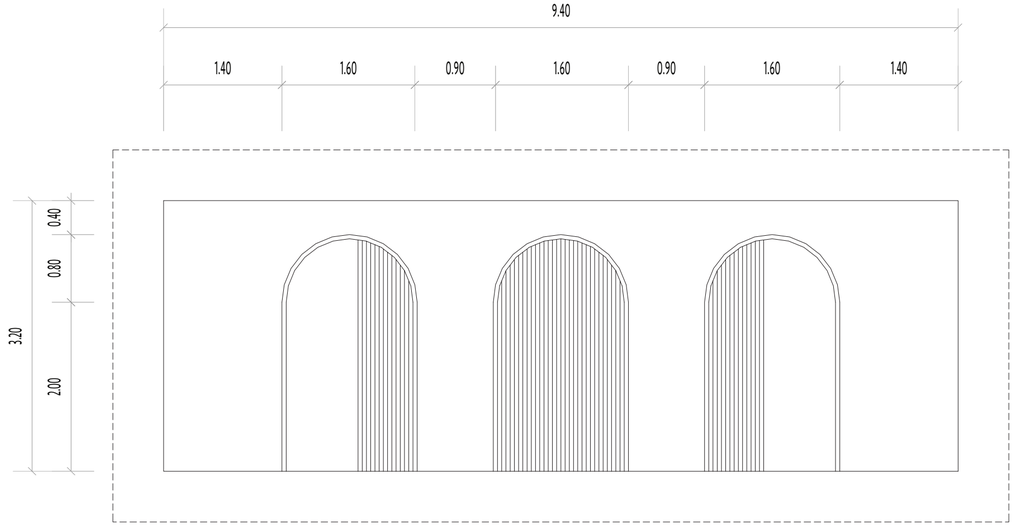
DESPIECE

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE BOOTH

Hoja 66/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** -



ELEVACIÓN FRONTAL



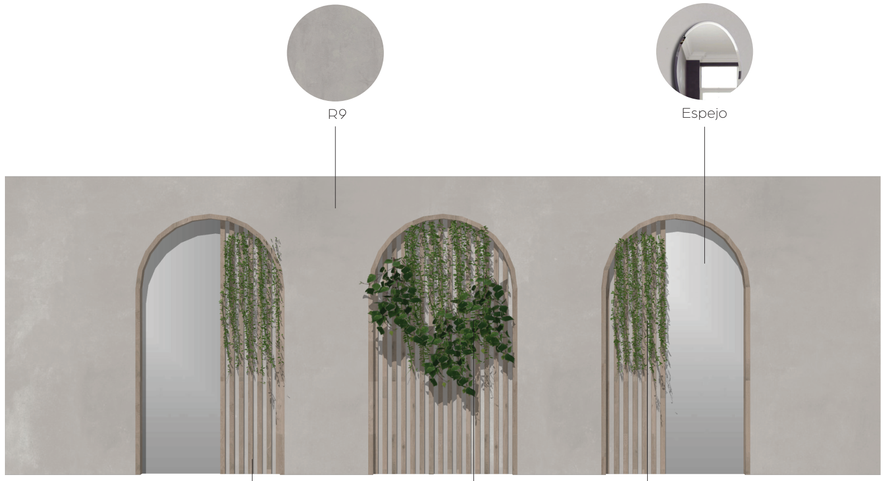
VISTA

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE ARCOS

Hoja 67/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:50

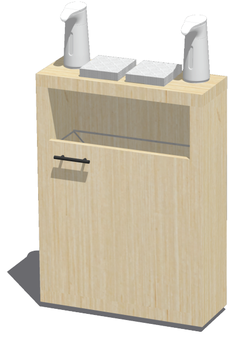


VLISS EUPHORIA

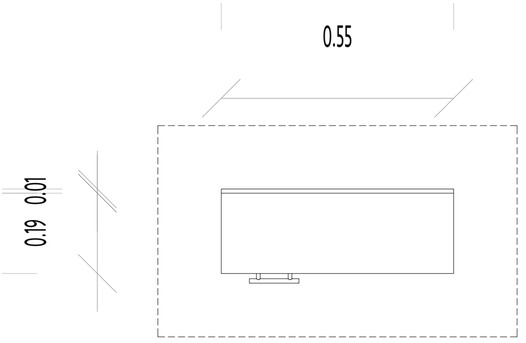
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE ARCOS

Hoja 68/104

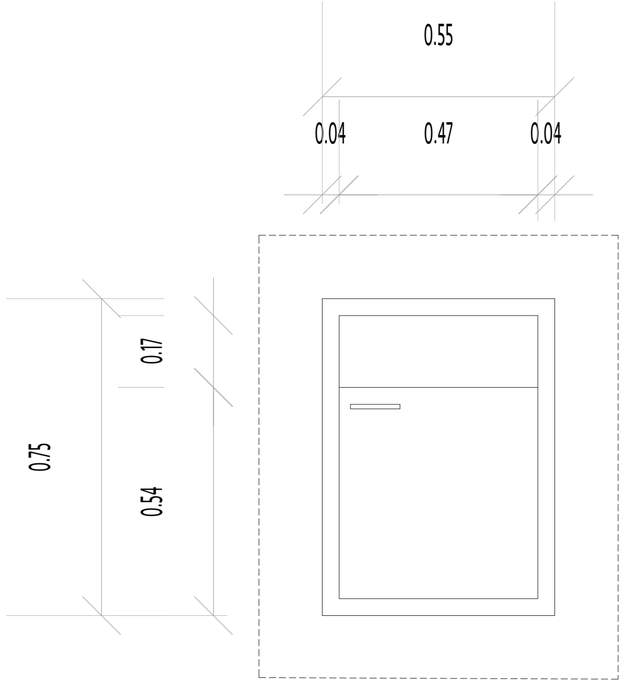
Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** -



VISTA A



PLANTA DIMENSIONADA



ELEVACIÓN FRONTAL

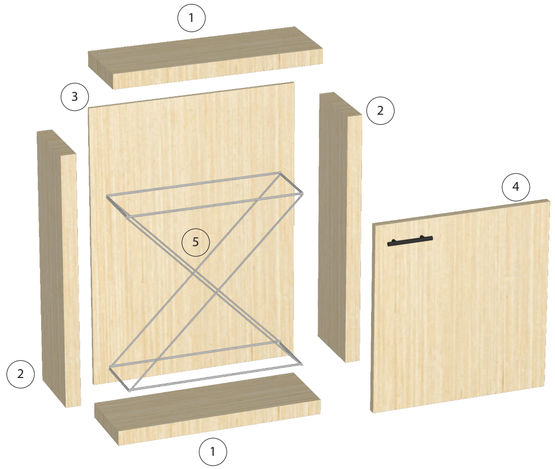
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE MUEBLE DE BAÑO

Hoja 69/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:10

1. Pieza de madera de haya A
2. Pieza de madera de haya B
3. Pieza posterior de madera de haya
4. Puerta de madera de haya
5. Estructura metálica para funda de basura
6. Tirador negro



DESPIECE



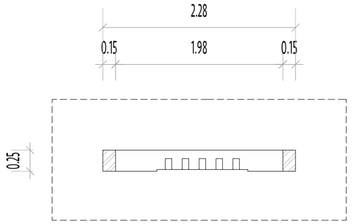
VISTA B

VLISS EUPHORIA

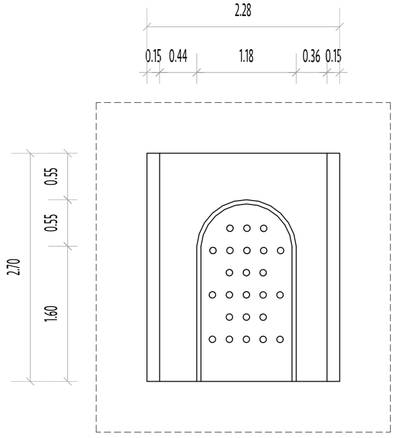
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE MUEBLE DE BAÑO

Hoja 70/104

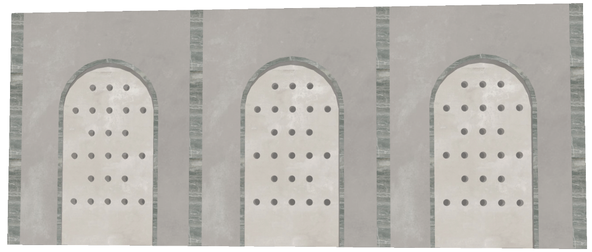
Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** -



PLANTA DIMENSIONADA



ELEVACIÓN FRONTAL



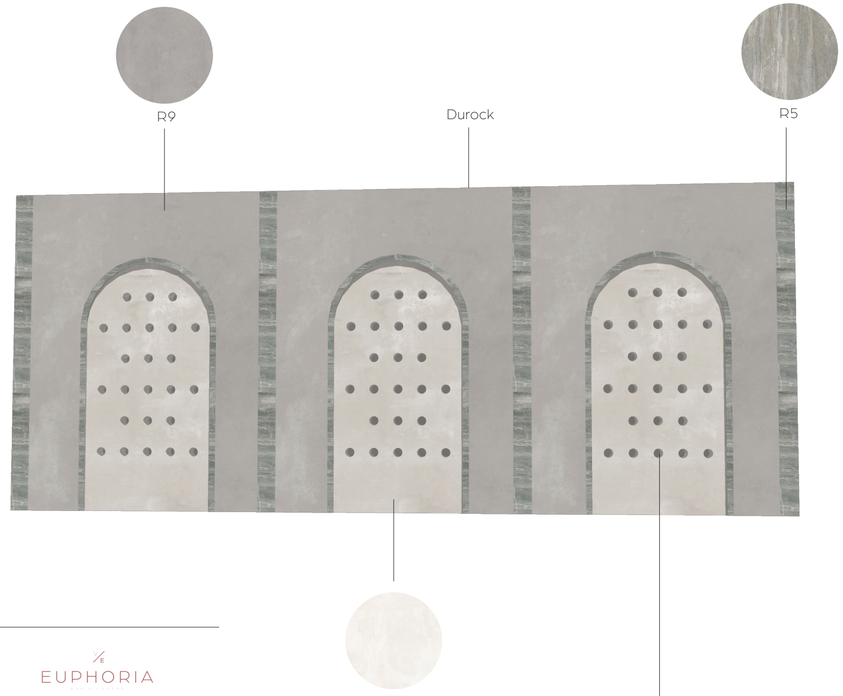
VISTA

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE NICHO PARA VINOS

Hoja 71/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:50



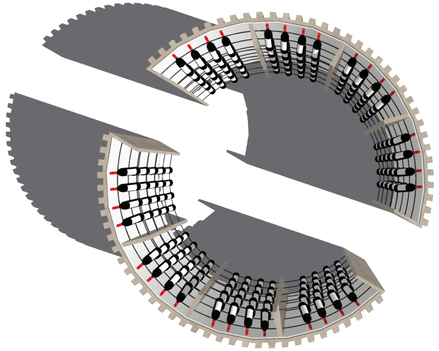
Diametro de 0.08m
Profundidad de 0.13m

VLISS EUPHORIA

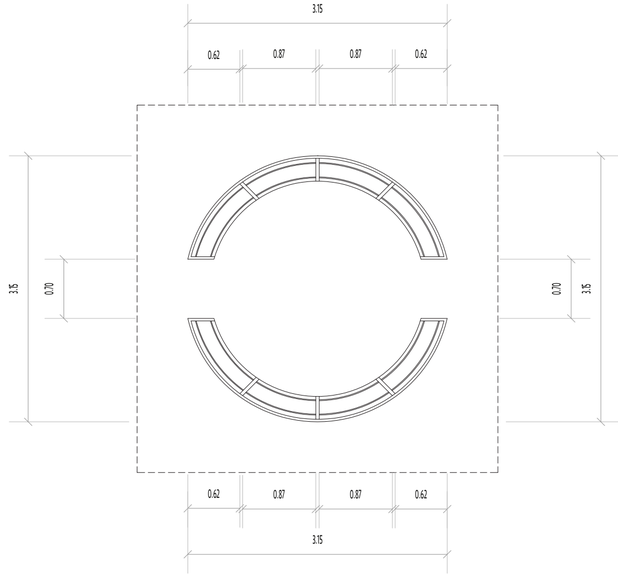
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE NICHO PARA VINOS

Hoja 72 / 104

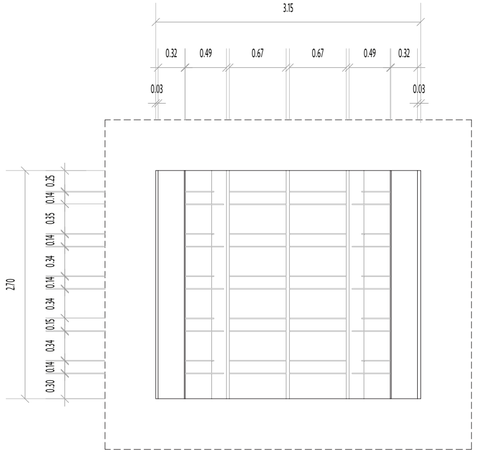
Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** -



VISTA A



PLANTA DIMENSIONADA



ELEVACIÓN FRONTAL

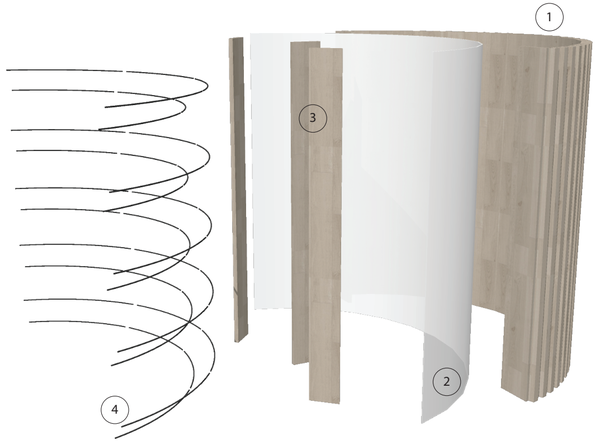
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE VINOTECA

Hoja 73 / 104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:50

1. Estructura de haya (barniz light) con louvers
2. Pieza de acrílico con frost
3. Divisores de haya (barniz light)
4. Estrcutura de soporte de aluminio



DESPIECE



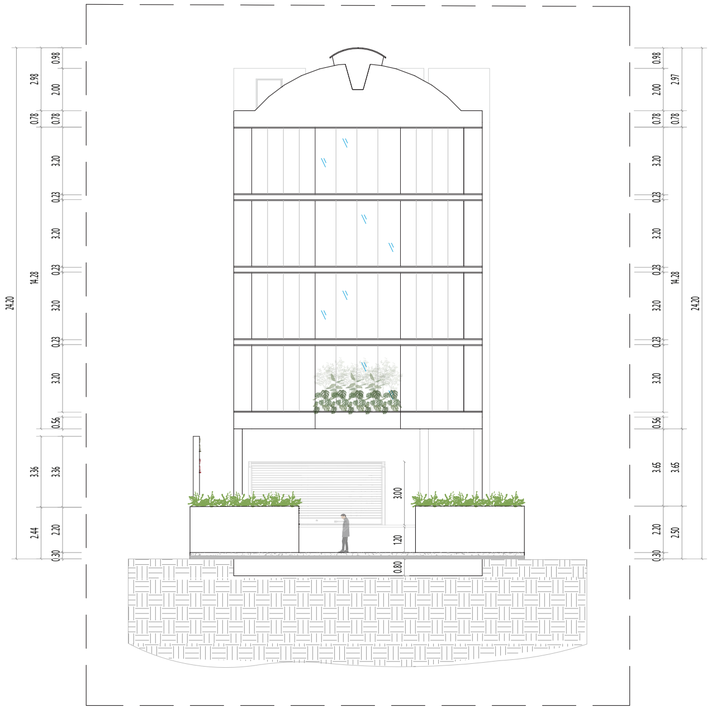
VISTA B

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	DETALLE DE VINOTECA

Hoja 74 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** -

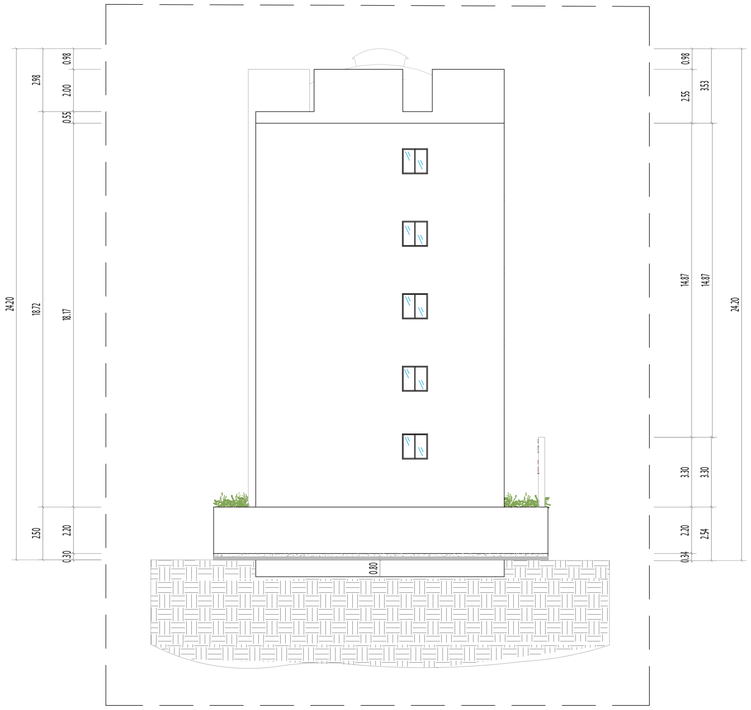


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN FRONTAL

Hoja 75 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200

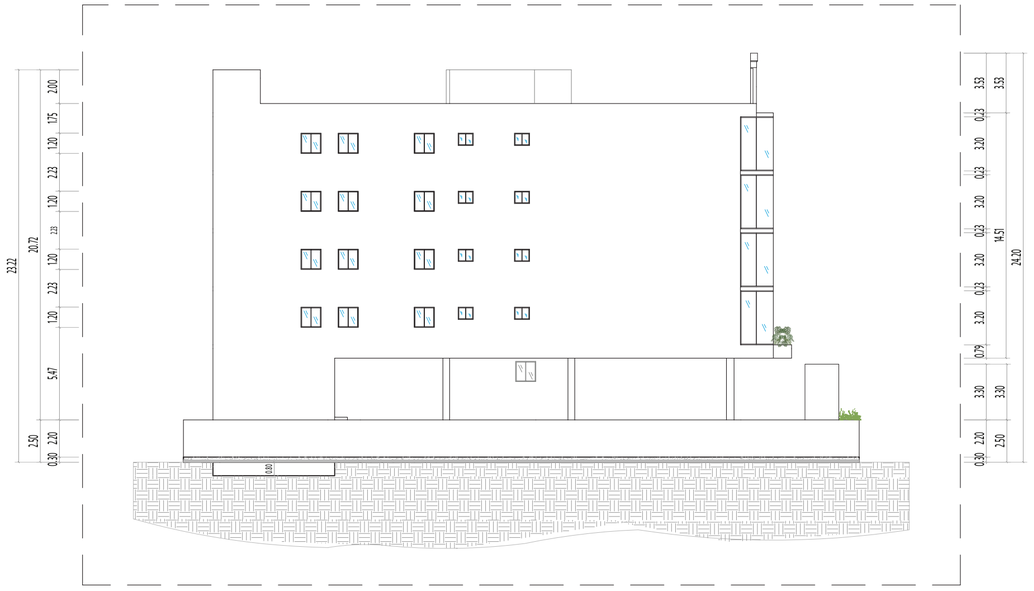


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN POSTERIOR

Hoja 76 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200

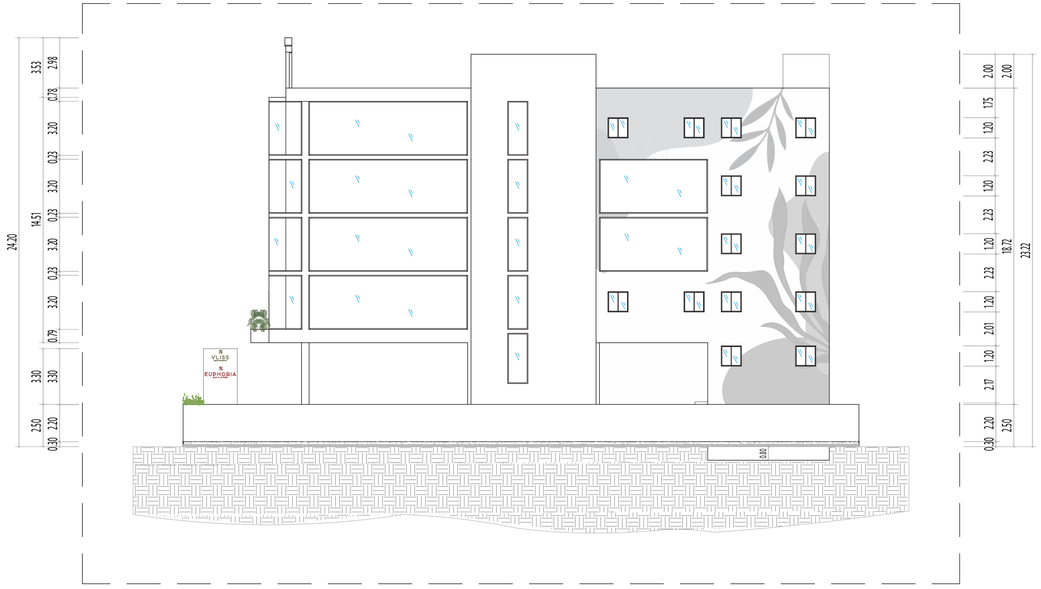


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

Hoja 77 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:250



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

Hoja 78 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:250



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

Hoja 79 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200

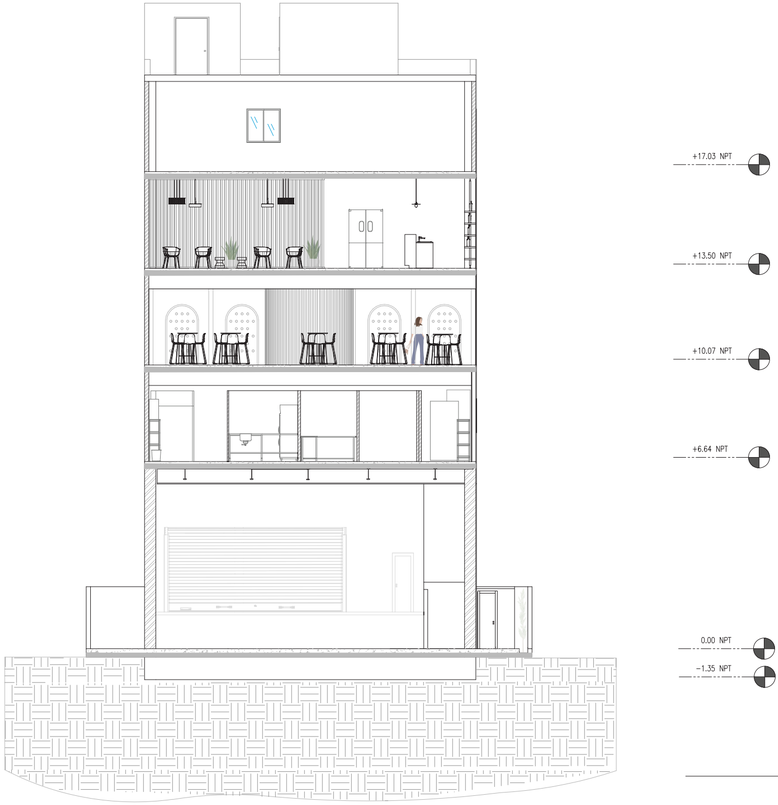


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN FRONTAL

Hoja 80 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN TRANSVERSAL B

Hoja 81 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

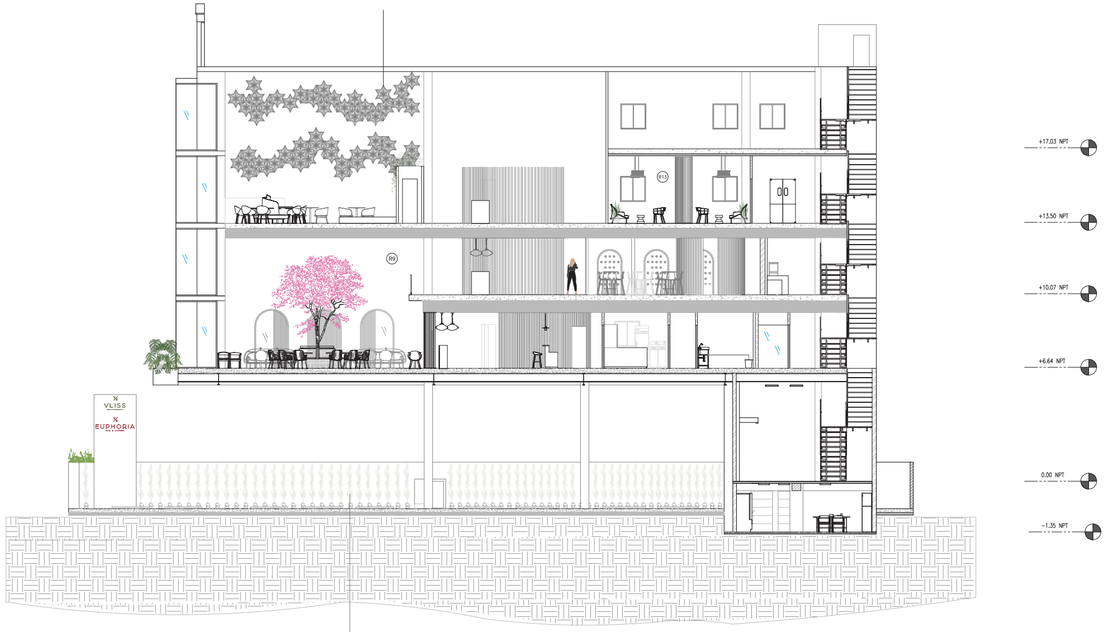
Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN TRANSVERSAL B'

Hoja 82/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150



Paneles de corcho "Corkbee"





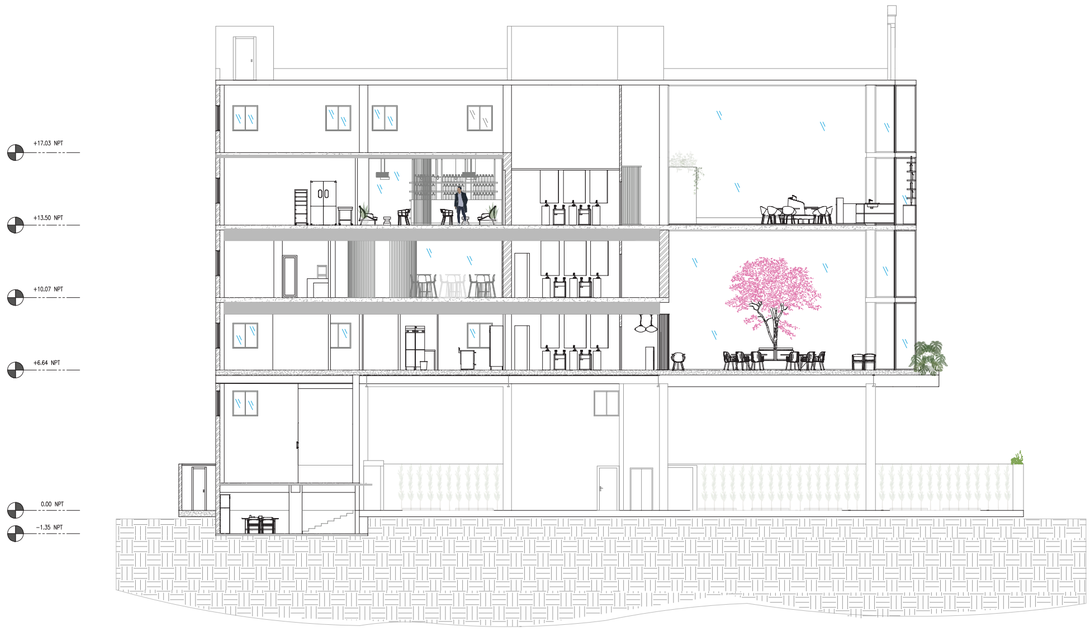
Podocarpus macrophyllus

VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN LONGITUDINAL A

Hoja 83/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:250



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN LONGITUDINAL A'

Hoja 84 /104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:250

CATÁLOGO DE REVESTIMIENTO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Ubicación
R1		Stucco	-	Fachada Carga y Descarga Bar & Lounge Almacen
R2		Mural pintado	-	Fachada
R3		Yeso	-	Parqueo
R4		POINSETTIA SW 6594	Sherwin-Williams	Parqueo
R5		SENSI WIDE Arabesque silver 0.60m x 1.20m	ABK	Área de Empleados Cava
R6		DO UP TOUCH Plissé white 0.30m x 1.20m	ABK	Área de Empleados Baño Empleados Oficina
R7		RETICENCE SW 6064 Terminación "efecto esponja"	Sherwin-Williams	Baño Clientes
R8		RE-WORK Multi fog 0.80m x 0.80m	ABK	Baño Clientes
R9		CROSSROAD CHALK Grey 1.20m x 1.20m	ABK	Área de Comensales Cava

CATÁLOGO DE REVESTIMIENTO

Código	Imagen	Descripción	Suplidor	Ubicación
R10		CROSSROAD CHALK Grey 1.20m x 1.20m	ABK	Cava
R11		TRUE STORY 0.20m x 0.20m	Wayfair	Cocina Área de Preparación
R12		SENSI GEMS Crystal 1.60m x 3.20m	ABK	Salón Privado
R13		SENSI UP Marquinia select 1.60m x 3.20m	ABK	Salón Privado
R14		LAB325 Form pepper 1.60m x 3.20m	ABK	Salón Privado
R15		PLAY Play marble white 0.20m x 0.20m	ABK	Salón Privado
R16		Pared de piedra gris 0.20m x 0.40m	Papel, pintado y decoración	Área de Empleados



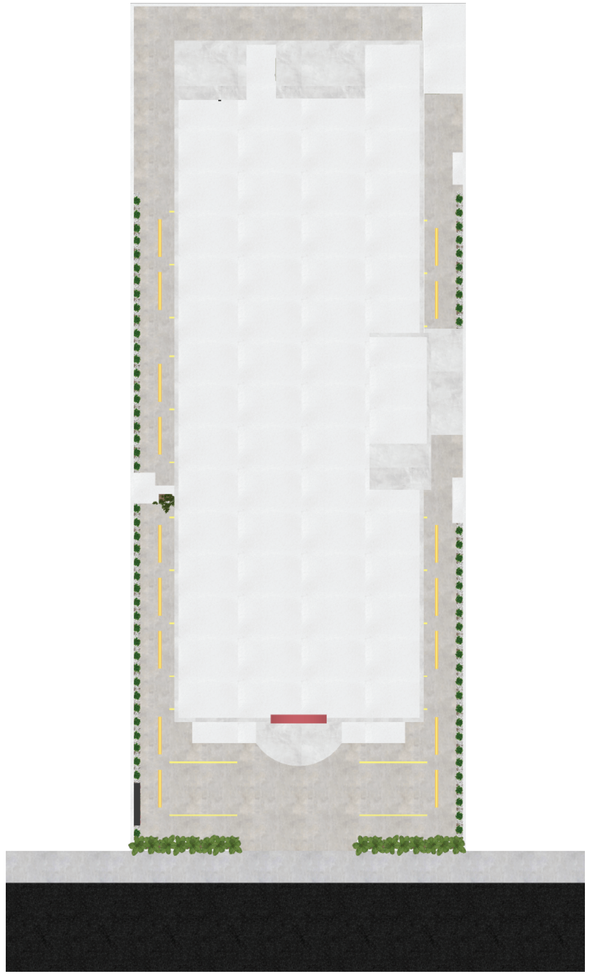
PLANOS DE PRESENTACIÓN

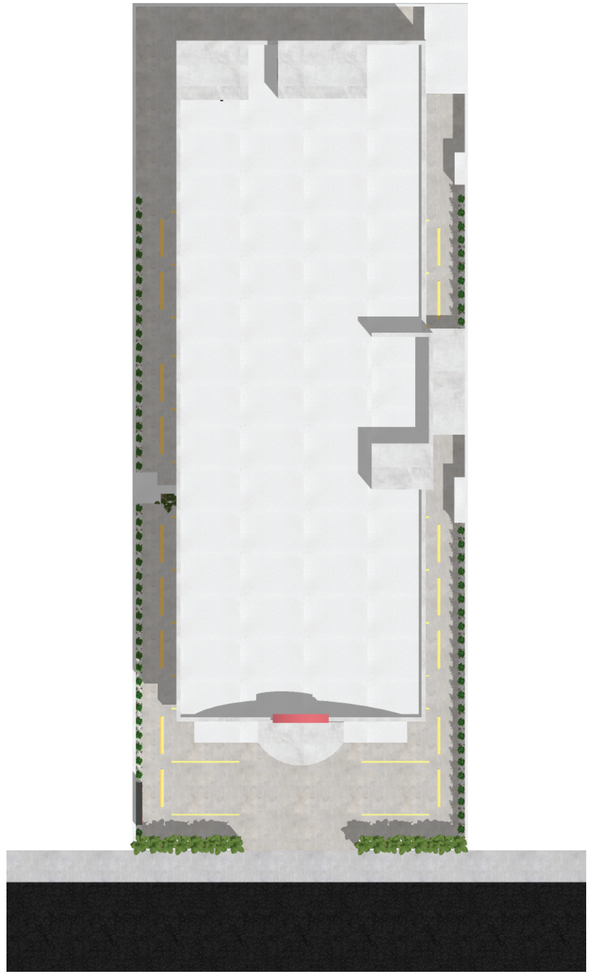
VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE CONJUNTO TECHO

Hoja 85/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:200



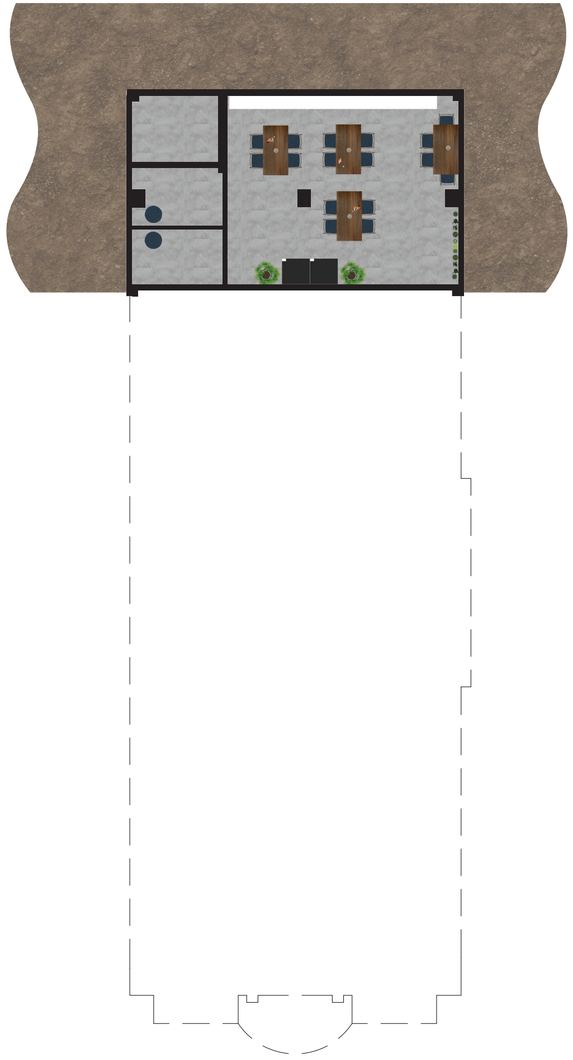


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA DE CONJUNTO TECHO

Hoja 86/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:200

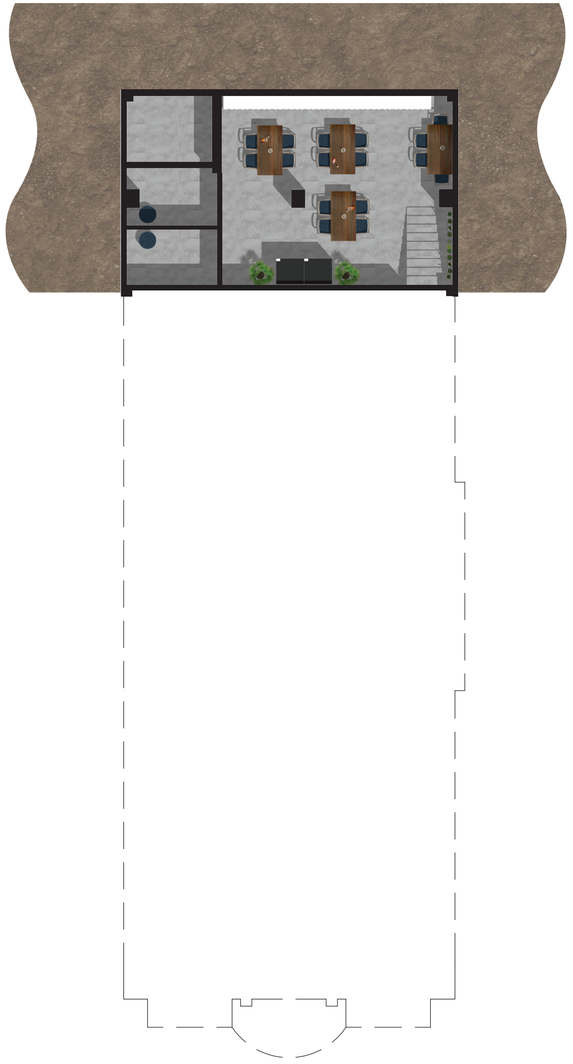


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA SÓTANO

Hoja 87/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

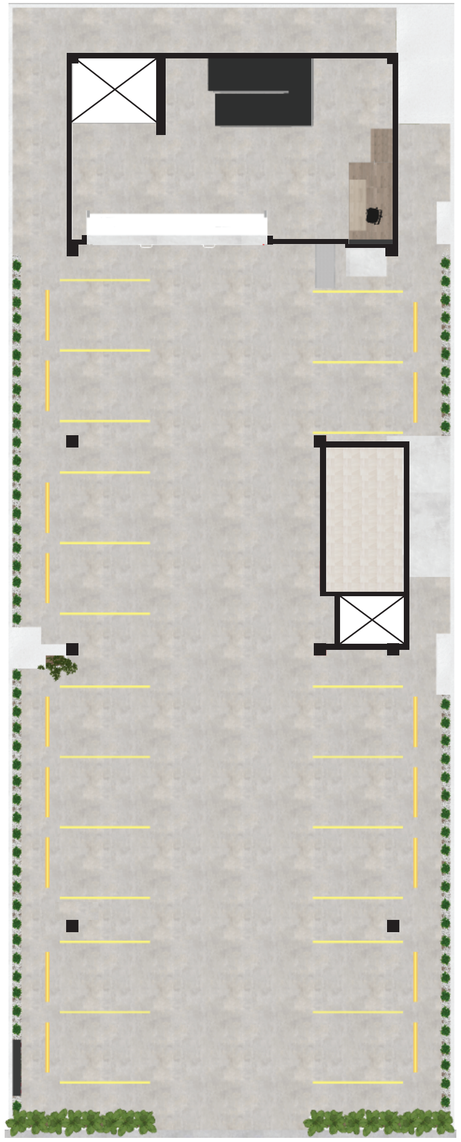


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA SÓTANO

Hoja 88/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 75.9m² **Escala** 1:150

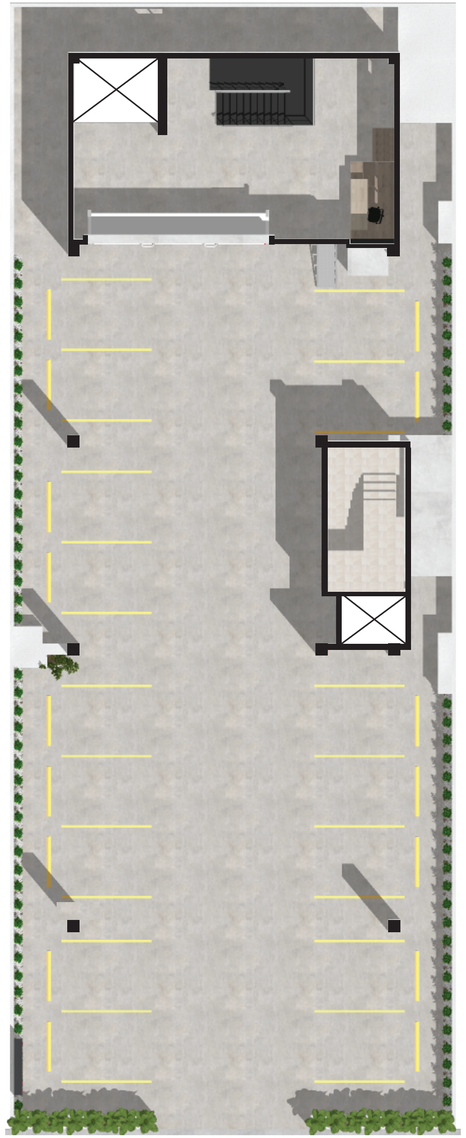


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA PARQUEO

Hoja 89/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150

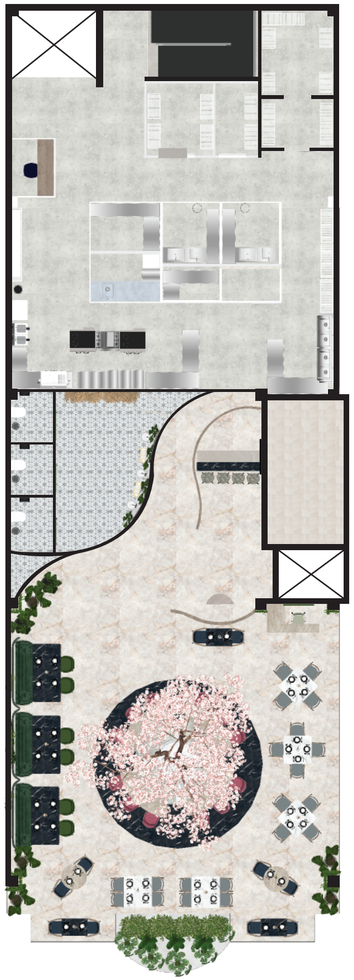


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA PARQUEO

Hoja 90/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 613.1m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	91 /104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 1ER NIVEL

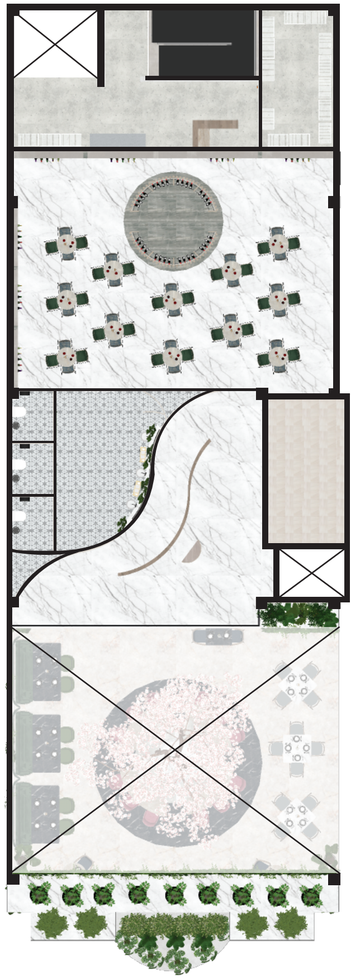
Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	92 /104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 1ER NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	93/104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 2DO NIVEL

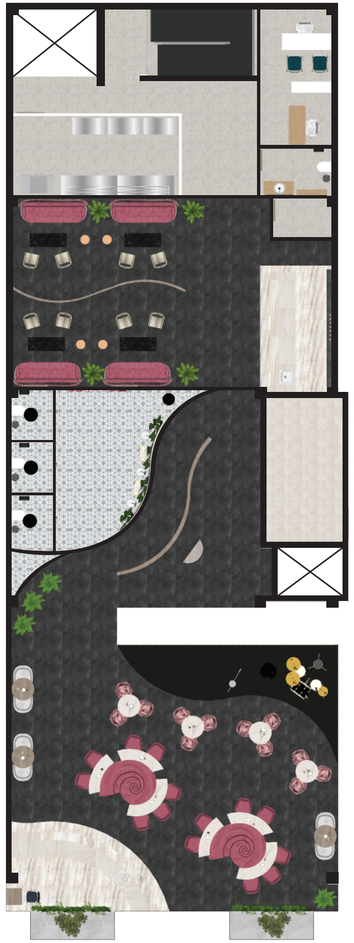
Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Hoja	94/104
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 2DO NIVEL

Fecha Diciembre 2020 **Área** 241.8m² **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 3ER NIVEL

Hoja 95/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

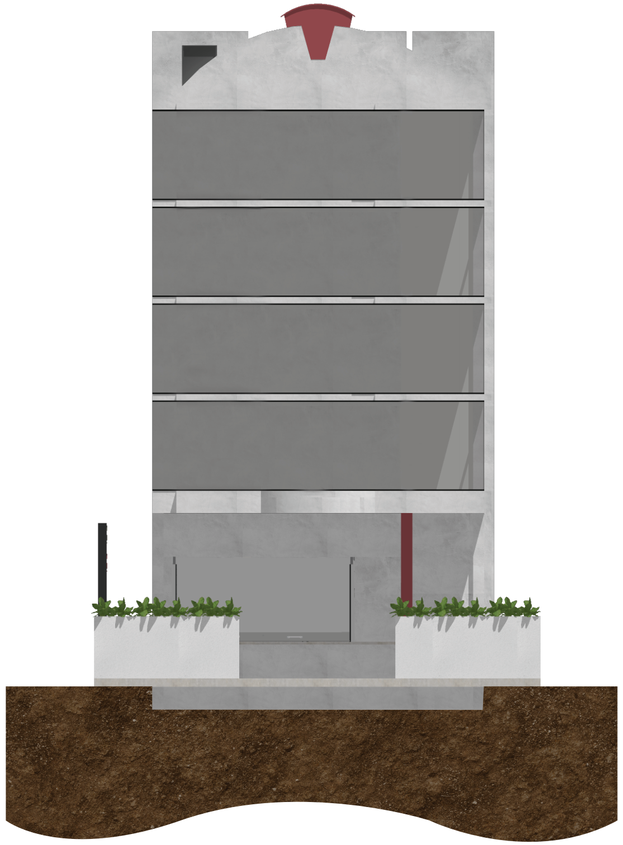


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	PLANTA AMUEBLADA 3ER NIVEL

Hoja 96/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** 375.4m² **Escala** 1:150

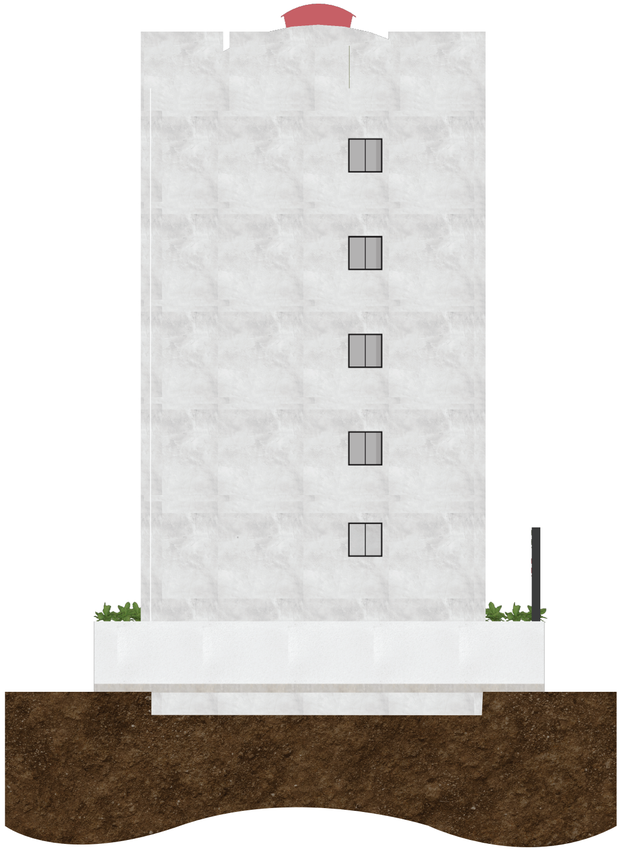


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN FRONTAL

Hoja 97/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150

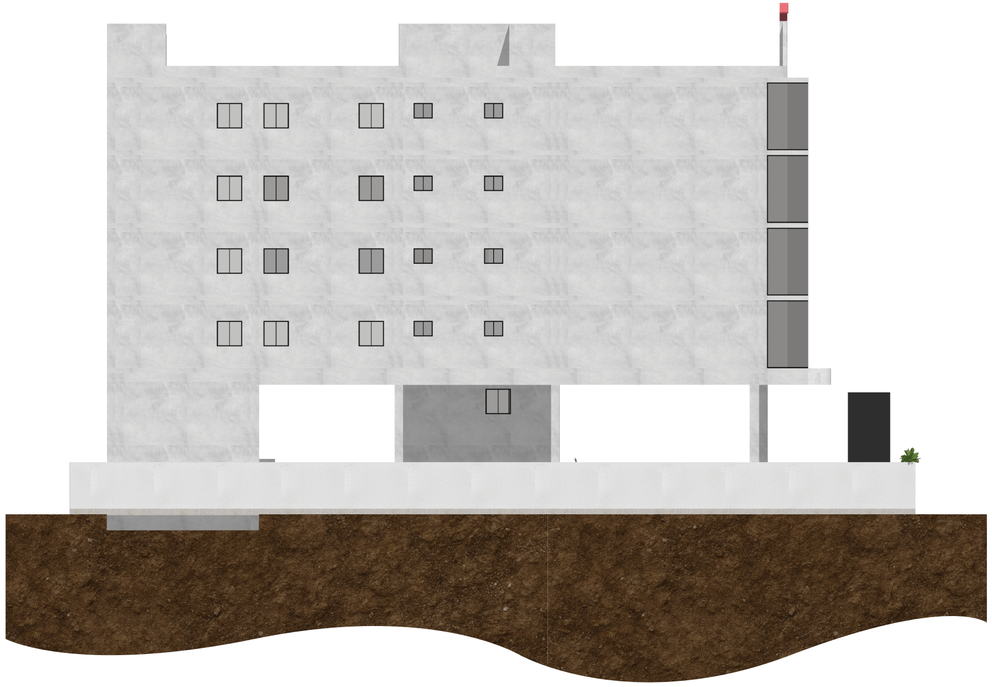


VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	ELEVACIÓN POSTERIOR

Hoja 98/104

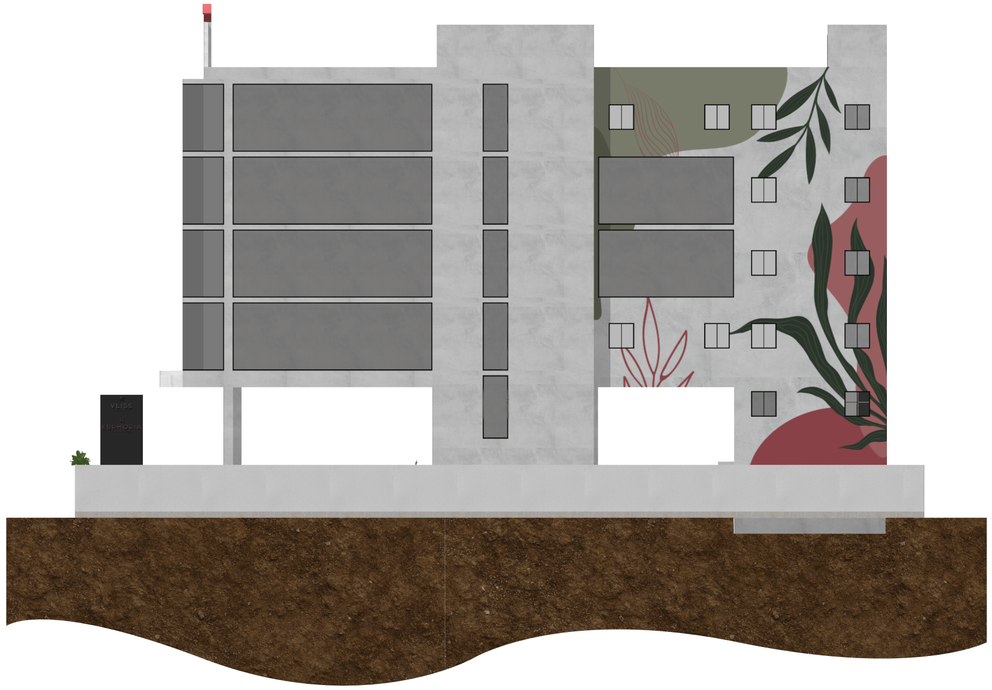
Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	99/104
Contenido	ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Hoja	100/104
Contenido	ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN LONGITUDINAL A

Hoja 101/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN LONGITUDINAL A'

Hoja 102/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:200



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN TRANSVERSAL B

Hoja 103/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150



VLISS EUPHORIA

Universidad	UNIBE
Escuela	Diseño de Interiores
Proyecto	Habilitación del Edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge
	Para optar por el título de Lic. en Diseño de Interiores
Sustentantes	Sarah L. Peña Menicucci | 18-0234 Wala A. Darwiche Sulaiman | 17-0980
Asesora	Arq. Genie González
Contenido	SECCIÓN TRANSVERSAL B'

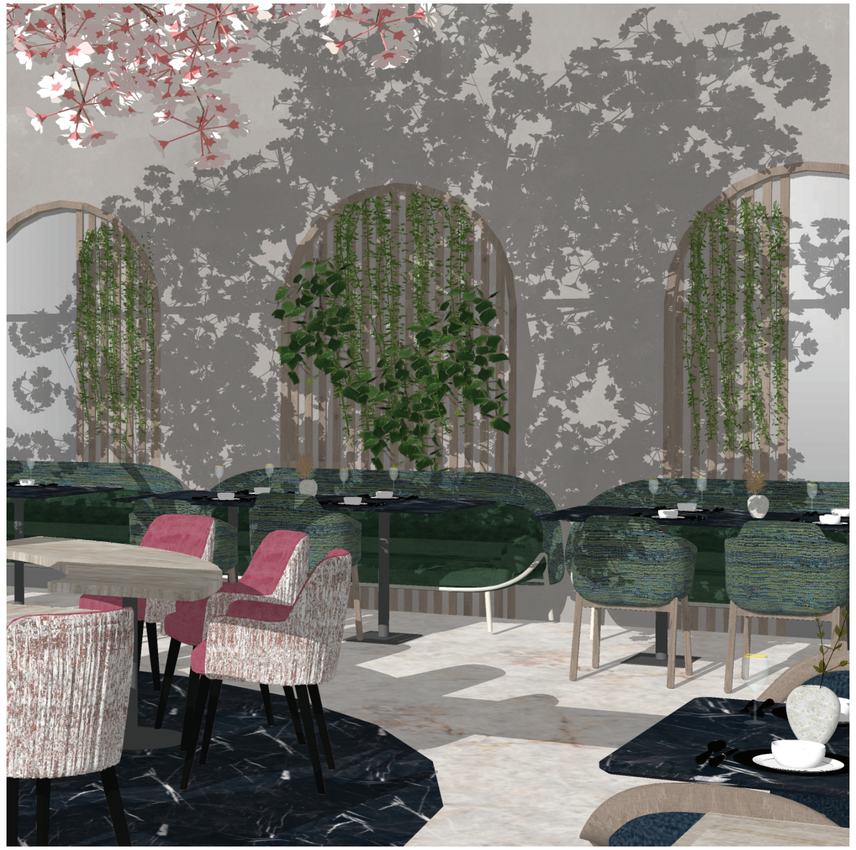
Hoja 104/104

Fecha Diciembre 2020 **Área** - **Escala** 1:150


















FEEL THE
VLISS














PRETZ

REFERENCIAS

• 10 restaurantes sustentables para visitar en todo el mundo | ExpokNews. ExpokNews. Recuperado de: https://www.expoknews.com/10-restaurantes-sustentables-para-visitar-en-todo-el-mundo/

• 10 revestimientos de diseño más utilizados en restaurantes. Drom. (2017). Recuperado de: https://www.dromliving.com/10-revestimientos-diseno-mas-utilizados-restaurantes/

• Alvaarsson, J.J., Wiens, S., and Nilsson, M.E., 2010. Stress recovery during exposures to nature sound and environmental noise. International Journal of Research in Public Health, 7:1036-1046. Recuperado de: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2872309/#:~:text=5.-,Conclusions,or%20higher%20sound%20pressure%20level

• BAR | meaning in the Cambridge English Dictionary. Dictionary.cambridge.org. (2020). Recuperado de: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/bar

• Baraban, R., & Durocher, J. (2010). Succesful Restaurant Design. Recuperado de: https://books.google.com.do/

• BAU Rooftop Lounge Bar / Rabih Geha Architects (2020). ArchDaily. Recuperado de: https://www.archdaily.com/932451/bau-rooftop-lounge-bar-rabih-geha-architects/

• Bence, R. (2018). Ergonomy in Commercial Kitchens. Recuperado de: http://dolgozattar.repozitorium.uni-bge.hu/15602/1/ring%20bence%20szakdolgozat%20ergonomy%20teljes.pdf)

• Browning, W.D., Ryan, C.O., Clancy, J.O. (2014). 14 Patterns of Biophilic Design. New York: Terrapin Bright Green, LLC.

• Cambridge University. (2020). Lounge Bar. Cambridge Dictionary. Retrieved 5 August 2020, from https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/lounge-bar

• Carter, A. (2014). Top tips on effective pub merchandising. morningadvertiser.co.uk. Retrieved 14 July 2020, from https://www.morningadvertiser.co.uk/Article/2014/01/06/Pub-merchandising-tips?utm_source=copyright&utm_medium=OnSite&utm_campaign=copyright.

• Casado, A. (2009). Difusión de aire, acústica y confort. Recuperado de: http://www.grados.com.es/sites/default/files/Difusion_aire_acustica_confort%5B2%5D.pdf)

• Coveña, h., & loor, b. (2013). Diseño De Un Restaurante Gourmet De Comida Manabita En El Cantón Manta, Provincia De Manabí (1st ed., pp. 12-16). Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí Manuel Félix López

• Curtis, Kynda R. Cowee, Margaret W. Havercamp, Michael. Morris, Robert. Gatzke, Holly. 2008. Marketing ocal foods to gourmet restaurant: a multimethod assessment.

• Definición de Restaurante. Definición ABC. (2009). Recuperado de: https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php

• Estrellas Michelin: Qué son y cómo se otorgan. Interporc. (2011). Recuperado de: https://interporc.com/2016/10/11/que-son-las-estrellas-michelin?cat=gastronomia/gastronomia-con-estrella

• Gastronomia, C. (2014). Características de restaurante exitoso - Cursos de Gastronomía. Cursos de Gastronomía. Recuperado de: https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/caracteristicas-de-restaurante-exitoso/

• Guerra Sánchez, A. (2007). Instituto Dominicano de Genealogía, Inc. Recuperado de: https://www.idg.org.do/capsulas/abril2007/abril200721.htm

• HarperCollins. (2020). Lounge Bar. Collins Dictionary. Retrieved 5 August 2020, from https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/lounge-bar

• Herrera, S. (2018). Mobiliario de Interiores Ergonómico. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/325902752_Mobiliario_de_Interiores_ergonomico_Una_eleccion_necesaria_en_la_Industria_del_Mueble/link/5b2b9ada0f7e9b79074f7e8a/download

• Heerwagen, J., Kellert, S., & Mador, M. (2013). Biophilic design. Wiley.
Miller, D. (2006). Starting a Small Restaurant. Recuperado de: https://books.google.com.do/books?id=eToLBv1ak90C&pg=PA53&dq=Restaurant+kitchen&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwjoxqKF-4PrAhXDhOAKHSdKAV0Q6AEwAHoECAAQAg#v=onepage&q&f=false)

• Murphy, J. (2013) The Principles and Practices of Bar and Beverage Management, Goodfellows Publishing Ltd, Oxford, England.

• Orman, P. (2017). Understanding the Biophilia Hypothesis through a Comparative Analysis of Residential Typologies in Phoenix, São Paulo, and Tokyo (1st ed., p. 9). Arizona State University.

• Panero, J., Zelnik, M. and Castán, S., 1984. Las Dimensiones Humanas En Los Espacios Interiores. 7th ed. México: Gustavo Gili.

• Parkinson, T., de Dear, R., & Candido, C. (2012). Perception of Transient Thermal Environments: Pleasure and Alliesthesia (p. 1). Windsor: ResearchGate. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/268688166_Perception_of_Transient_Thermal_Environments_Pleasure_and_Alliesthesia

• Pheasant, S., & Haslegrave, C. (2006). Anthropometry, Ergonomics and Design Work. Recuperado de: https://books.google.com.do/books?hl=en&lr=&id=nwfvSbuyBdMC&oi=fnd&pg=PA1&dq=anthropometry&ots=c8n2DHc4BR&sig=nZrSJbshybyhIHOeJPopKZnhLEQ&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

• Phillips, J., & Peterson, H. Strategic Marketing Decisions for Organic Agricultural Producers. Econpapers. repec.org. Recuperado de: https://econpapers.repec.org/article/agsifaamr/8170.htm.

• Postell, J. (2012). Furniture Design. Recuperado de: https://books.google.com.do/books?hl=en&lr=&id=k-BG-hNk4s34C&oi=fnd&pg=PR13&dq=restaurant+furniture&ots=eREcUGB9IJ&sig=2-uPgZVrv3P6-uX-z0l6LzKBVwZ4&redir_esc=y#v=onepage&q=restaurant%20furniture&f=false)

• Prince's Gardens Preparatory School. (2020). Prince's Gardens Prep The Biophilic School (p. 2). London: Issuu.

• Statista Research Department. (2020). Topic: Bar & Nightclub Industry. Statista. Recuperado de: https://www.statista.com/topics/1752/bars-and-nightclubs/

• Terrapin Bright Green. (2015). The Economics Of Biophilia. New York: Terrapin Bright Green. Retrieved from https://www.terrapinbrightgreen.com/reports/the-economics-of-biophilia/#content

• Tipos de restaurantes (2012). Recuperado de: https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/

• University of Nevada Cooperative Extension. Recuperado de: https://www.joe.org/joe/2008december/pdf/JOE_v46_6rib2.pdf

• Visual Merchandising y Tecnología. Seducir al shopper en el punto de venta. Google Books. Recuperado de: https://books.google.com.do/books?hl=en&lr=&id=3JkkDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT6&dq=que+es+visual+merchandising&ots=j0VTdOKbHu&sig=EnnSVVTOvecd4G80X8rLmbhf3mU&redir_esc=y#v=onepage&q=que%20es%20visual%20merchandising&f=false