

TRIE,
LOGÍA

PG

ALEJANDRA RIVERA

PROYECTO DE
GRADO

DISEÑO DE INTERIORES

NOVIEMBRE 2022

SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
UNIBE
FACULTAD DE ARQUITECTURA & ARTES
ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

ALEJANDRA RIVERA

SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA
NOVIEMBRE 2022

"Todo es diseño, y la calidad del diseño afecta a la calidad de nuestras vidas."

NORMAN FOSTER

1 MARCO GENERAL

Definición del Proyecto / Introducción
Planteamiento del problema
Definición
Justificación del Proyecto
Motivaciones del Proyecto
Objetivos del Proyecto
Alcances del Proyecto

2 MARCO TEÓRICO

Proyecto
Definición
Justificación del Proyecto
Motivaciones del Proyecto
Objetivos del Proyecto
Alcances del Proyecto

3 MARCO REFERENCIAL

Casos de estudios de proyectos nacionales
Casos de estudios de proyectos internacionales

4 MARCO PROGRAMÁTICO

Necesidades del espacio-Lugar
Programa de áreas
Diagrama de burbujas
Usuario
Capacidad Espacial
Necesidades espaciales

5 MARCO CONTEXTUAL

Localización – Ubicación

Físicos:

- Usos del suelo urbano
- Estructura urbana
- Infraestructura urbana
- Servicios urbanos
- Presiones y restricciones
- Tenencia del suelo
- Normativo
 - Relieve y/o topografía
- Clima
- Asoleamiento
- Vientos
- Microclima

Socio-Culturales

- Densidad
- Grupo Humano

Levantamiento/ estudio Interior

- Levantamiento fotográfico interior y - exterior
- Planos arquitectónicos de la edificación

Concepto
Branding
Moodboard
Fotomontajes
Zonificaciones

6 MARCO CONCEPTUAL

7 MARCO PROYECTUAL

- Plantas Arquitectónicas Existentes
- Plantas Arquitectónicas demolición de muros
- Plantas Arquitectónicas Propuestas
- Plantas Arquitectónicas dimensionadas
- Planta Arquitectónica Terminaciones
- Planta Arquitectónica Mobiliario
- Planta Arquitectónica Paisajismo
- Planta Arquitectónica plafones
- Planta Arquitectónica salidas eléctricas
- Planta Arquitectónica tomacorrientes
- Planta Arquitectónica cámaras de seguridad
- Planta Arquitectónica climatización A/A
- Planta Arquitectónica
- Elevaciones interiores
- Secciones interiores
- Catálogo de Luminarias
- Catálogo de Mobiliario
- Tabla de puertas y Ventanas
- Axonometricas
- Renders

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mi madre, por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional. Todo el trabajo realizado fue posible gracias al apoyo de mis padres, que estuvieron a mi lado en los momentos difíciles, gracias por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy. Ha sido un orgullo y un privilegio ser su hija. Ustedes son el motor que me ha dado las fuerzas para estar en este lugar. Les doy las gracias por siempre confiar en mí para lograr este sueño que hoy se hace realidad. Gracias por apostar a mí para seguir creciendo como persona y como profesional. Gracias por su amor incondicional y por creer en mí.

Quiero también dar las gracias a mis abuelos quienes siempre han sido unos de mis más grandes apoyos.

Quiero darle las gracias a mi directora, Sandra Virginia Gómez y a todos los profesores, Elisa Escobal, Geraisa Pichardo, Alba Etanislao, Magaly Cabal. Todos ellos han puesto un granito de arena en esta etapa de mi vida, me han ayudado a crecer profesionalmente y a ellos le debo en quien me he convertido profesionalmente. Gracias por haber compartido sus conocimientos a lo largo de esta preparación, por su vocación y dedicación, a ustedes les debo mi crecimiento profesional.

No puedo dejar de darle las gracias a mi asesora en este proyecto, Genie Aimee González, sin ella esto no hubiera sido posible de lograr. Su guía, sus consejos, su orientación han significado mucho para mí. Gracias por sus sabias palabras.

Gracias infinitas a todos ustedes y, por supuesto, a Dios, por ponerlos en mi camino.

AGRADECIMIENTOS

01

MARCO GENERAL

El presente proyecto trata sobre la concepción, diseño y desarrollo del proyecto de grado de interiores, el cual busca poder plasmar los conocimientos adquiridos durante el estudio de la carrera y como estos se traducen en un trabajo valioso y significativo de mi línea personal.

A través de este proyecto de grado se busca poner en evidencia la importancia de los espacios interiores y su efecto en el bienestar, desarrollo y popularidad de una ciudad y sus habitantes.

0

1

01 INTRODUCCIÓN

República Dominicana ha tenido un gran desarrollo comercial, cada día revelan nuevas propuestas de negocio para brindar experiencias significativas a los usuarios, es por esto que surge la idea de crear un espacio gastronómico exclusivo, el cual brindará una experiencia distinta, donde el usuario podrá experimentar distintas sensaciones y servicios.

La motivación principal al seleccionar esta tipología es el hecho de poder transmitir a través del espacio un ideal justo de espacios de socialización, plasmar gustos personales desarrollando la imaginación y transmitirlo sobre el papel como un ideal realizable.

Plasmar los ideales construidos de interiorismo, belleza, simetría, balance, color, forma y textura a través de un espacio con mi sello único es, el principal motor de inspiración.

0

1

02 MOTIVACIÓN

0

¿Cómo la configuración de los espacios interiores promueve la estadía y socialización, brindando a la vez experiencias significativas a los usuarios?

¿Cómo se promueve la vida social a través del diseño de interiores?

1

03

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Tras la pandemia la ciudad de santo domingo se ha visto en una situación de escasez de espacios de socialización, los lugares destinados para el compartir han disminuido y las personas se sienten limitadas, por ende, es necesario la construcción de nuevos espacios sociales, que permitan brindar experiencias completas y llenas de intención.

Esta situación ha generado nuevas expectativas en las personas sobre las futuras intervenciones en la ciudad y como estas tendrá un approach a sus necesidades.

Por tal razón, la principal justificación de este proyecto de grado es generar un ambiente multidisciplinario que pueda complacer las necesidades de un grupo social.

04 JUSTIFICACIÓN

05 GENERAL

Diseñar una propuesta de restaurante night bar multifuncional, transmitiendo un ambiente social en la ciudad de Santo Domingo que resuelva la escasez de espacios sociales comprendiendo el impacto y necesidades del grupo social

ALCANCE: Estudio y análisis de tipología.

Propuesta de Bar/Restaurante a tres modalidades. Configuración espacial dinámica y multifuncional que permita la confluencia de tres desarrollos espaciales distintos.

Bar/Restaurante/Tapas

ESPECÍFICOS

Analizar la situación actual sobre las condiciones de los espacios de socialización y proponer soluciones funcionales y atractivas.

Destacar las características de los restaurantes night bar, tomando en consideración la tipología y el estilo a ser desarrollado.

Integrar distintos ambientes bajo un mismo concepto, tomando en consideración las conexiones externas como internas del establecimiento y del lugar de emplazamiento.

Tener un impacto positivo en el diseño y configuración espacial a través de tendencias con enfoque atemporal.

Generar propuestas de diseño espacial que estén adecuados a distintos públicos, jóvenes y adultos.

06

ALCANCES

Por objetivos:

Desarrollar distintas soluciones espaciales en cuanto a ocupación, mobiliario y forma según su actividad principal.

Tipología contemporánea, colorida y atractiva. Implementación del color para identificar zona y actividad.

Diseño de paisaje en el exterior. Conexión visual y emplazamiento atractivo

Interna: Ruptura y conexión de los espacios a través de la percepción espacial, logrado con textura, colores y alturas.

Espacios limitados según el uso y el público. Generar capacidades para jóvenes y adultos.

1

02

MARCO TEÓRICO

01 SOBRE EL DISEÑO DE INTERIORES

El diseño de interiores es una disciplina que busca proyectar los espacios interiores tanto en decoración como en distribución, es un proceso el cual permite a los diseñadores proyectar una línea, que va desde la creación y el desarrollo de dicho espacio.

Las áreas involucradas principalmente son la arquitectura, la ingeniería y demás disciplinas creativas.

El diseñador se encarga del manejo del espacio, el cual adapta y modifica según las necesidades y requerimientos del usuario, procurando optimizar el espacio a través de la función.

Los elementos claves para que un buen diseño de interior responda ante las necesidades del cliente son:

Proporción y escala, implica el espacio y el tamaño de los objetos emplazados, su relación entre uno y otro y como conforman el espacio.

Equilibrio: Es simetría, complementación y relación entre los elementos colocados en el espacio o el espacio mismo.

Ritmo: El ritmo es la secuencia con que aparecen los elementos que componen el diseño: el orden, la repetición y la forma de organizarlos.

Si se usa correctamente este principio puede ser realmente muy útil para asegurar una correcta lectura de nuestro diseño.

Contraste: Tiene que ver con estímulos sensoriales que permiten resaltar elementos o zonas en una composición mediante la oposición o diferencia entre estas, se utiliza como método para resaltar o para opacar algún objeto en específico, tienen usos y finalidades muy puntuales dentro del diseño de interior.

Armonía: El principio de unidad nos ayuda a comunicar nuestro mensaje de forma coherente y armoniosa para lograr nuestro objetivo, puede ser sucesión, proximidad o repetición.

Más allá de pensarse como una actividad reducida a la decoración, esta se trata del estudio sistemático para poder organizar los interiores, de una manera adecuada y conforme a los gustos de las personas que hagan vida en el espacio en el que se trabaje. Es decir, esta es una tarea que requiere de una buena preparación, empatía con el cliente, conocimiento en colores, texturas y diseños, espacios geográficos, actividades que sean realizadas en la habitación y cultura en la que se desenvuelva. Todo con el fin de crear el espacio interior ideal.

La relación de la identidad con la utilización y apropiación de un espacio es una de las principales preocupaciones para realizar esta investigación.

Luego de refrescar los conceptos básicos que ayudan a entender la finalidad principal al diseñar un nuevo espacio, podemos proceder

a explicar las condiciones, clasificaciones y tipos de restaurantes, para brindarle un enfoque más actualizado a la investigación.

El concepto restaurante proviene del francés "restaurant". Se utilizó por primera vez en una taberna que vendía sopas y dentro de la frase en latín: "Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos", que el mesonero Boulanger utilizaba a modo de eslogan en el muro de entrada de su negocio y que al castellano podríamos traducir como: "Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré".

También en el siglo XVIII refiriéndose a la comida que se ofrecía (un caldo de carne) como "restaurativo" podemos encontrar el término en castellano. El mismo que en francés se utilizará como "Restaurant". En cualquier caso, el término "restaurant" se extendió rápidamente por Europa y en el siglo XVIII ya encontramos casas de comidas en Italia, Polonia y Alemania. - *ABADESTRIANA, 2022*

El proceso de los restaurantes ha cambiado mucho en el tiempo, lo que es evidente e indiscutible es que es un espacio de socialización, disfrute e importantes para todas las sociedades.

02 RESTAURANTES

Restaurante Gourmet

Los restaurantes gourmet se caracterizan por tener un concepto gastronómico bien definido con alimentos de primera clase para los paladares exigentes, chefs con una gran trayectoria y vasto conocimiento culinario.

Restaurante Temático

Estos restaurantes hacen su ambientación acorde con su especialidad, con la música que disponen y en algunas ocasiones la presentación de espectáculos dentro del lugar, generando una experiencia muy comfortable para los clientes.

Restaurante de Comida Rápida

Son reconocidos por la estandarización del proceso de cocción de los alimentos, la decoración del lugar es sencilla y ofrecen comida de fácil preparación como: perros calientes, hamburguesas, papas fritas, entre otras.

Restaurante tipo Buffet

Generalmente se encuentran en hoteles y disponen grandes cantidades de comida para satisfacer a todos los comensales, funcionan casi que de manera autónoma, ya que los clientes son quienes se sirven los alimentos.

De autor

En estos restaurantes el chef presenta a los comensales recetas novedosas, donde su conocimiento gastronómico y experiencia le permiten ser capaz de poner su propio estilo a las comidas.

Restaurante Familiar

Los restaurantes familiares se destacan por ser generalmente pequeños emprendimientos que se caracterizan por sus precios accesibles, y un ambiente acogedor con platillos sencillos.

Restaurante Fusión

En este tipo de restaurantes el elemento distintivo es la combinación de recetas de países o regiones diferentes, dando como resultado nuevos platillos que resultan exóticos para los comensales.

Estas definiciones de tipologías de restaurantes son importantes para poder emplazar el proyecto desarrollado, puede ser una combinación de distintas tipologías lo cual le brinde un carácter más innovador e importante al restaurante, pero son elementos que se definirán en el proceso.

Los restaurantes tienen ciertas particularidades cuando se trata de su equipamiento y diseño, tales condiciones

ya han sido dadas y tratadas anteriormente con temas de proporción, movilidad, escala, conexiones, colores y mobiliario, los cuales se van adecuando según las necesidades del espacio pero a la vez según los lineamientos previamente establecidos.

El proceso de diseño de un restaurante puede ser un poco confuso, debido a que esto depende del alcance del mismo, el objetivo principal es poder abarcar la mayor cantidad posible de comensales, pero esto era un concepto antiguo, a medida que ha pasado el tiempo el interiorismo ha ganado más importancia para poder brindar experiencias a los usuarios.

La circulación es un elemento de suma importancia, debido a que se deben de considerar todas las rutas posibles, tanto de personal como de visitantes, por ende es necesario tener dimensiones que permitan tanto la movilidad cómoda de los usuarios pasajeros, como los fijos, y sus posibles equipamientos.

Los respaldos de sillas y mesas en conjunto con los espacios de transición y movilidad son aspectos de gran importancia igual, por ende es necesario contemplar de manera correcta el amueblamiento del espacio y las dimensiones de los mobiliarios por igual.

03

INTERVENCIONES Y ESTUDIOS

Existen ciertas consideraciones que no se deben dejar a un lado al momento de intervenir un espacio interior, como la iluminación, ventilación, el uso del color y los elementos que componen el espacio.

Conseguir el nivel correcto de luz en cada zona y crear estancias agradables acordes al estilo del local deben ser la base a la hora de diseñar la iluminación de un restaurante, las características particulares de cada espacio indicará el tipo de iluminación que será empleada.

Hay puntos de gran importancia al momento de iluminar un restaurante, siendo una de las principales la barra del restaurante debe tener una iluminación específica, pues es un punto de atracción especial y donde los comensales, según el restaurante, se ubicarán puntualmente o bien se les servirá, la iluminación general del restaurante, creará una atmósfera confortable y relajante, así como la iluminación de las mesas de los comensales.

Hay ciertos parámetros que se toman en consideración con respecto a la iluminación:

Niveles de iluminación
Índice de reproducción cromática
Flexibilidades de circuitos y escena
Iluminación LED

No es un misterio para todos que los colores tienen efectos psicológicos en las personas y su comportamiento, pues lo mismo pasa al emplearlos en restaurantes y lugares de socialización, el color tiene un papel muy importante en la percepción visual, las emociones y el comportamiento humano.

Dentro de la industria alimenticia y el comportamiento humano existen colores que tienen un mayor protagonismo al momento de utilizarlos en el espacio interior:

Color Rojo

Propiedades psicológicas

Aumenta el apetito, cuando vemos que nos ponemos rojos y aumentamos la energía, de manera similar, esto sucede cuando estamos listos para un festín y las neuronas se activan en la parte del hipotálamo del cerebro. También se sabe que aumenta los impulsos nerviosos y aumenta la frecuencia cardíaca.

Color Naranja

Propiedades psicológicas

Puede fomentar las ventas en todo tipo de áreas de comedor, incluyendo cafés, bistros y comedores, mientras estimula el apetito y la conversación. Si están rodeados por el color, los clientes comerán, hablarán y pasarán períodos de tiempo más prolongados, lo que resultará en gastar más dinero, ya que el naranja se asocia con un buen valor.

Color Verde

Propiedades psicológicas: el verde se ha utilizado para representar la riqueza, la relajación, el equilibrio, la armonía, la naturaleza, el medio ambiente y la creatividad.

Color Rosa

Propiedades psicológicas:

Asociada con dulce, piel de cerdo o incluso una marca femenina. Cuando ves comida rosada la mayor parte del tiempo, es fácil pensar que es antinatural y no tan saludable. Pero tiene aspectos calmantes y de asentamiento.

Vidrios y transparencias

Propiedades psicológicas: tener un empaque transparente o claro es casi un regalo que una marca no tiene nada que ocultar. Claro se asemeja a la transparencia, honesto y en algunos casos saludable.

En relación con la comida: esto no solo se aplica a la comida, sino que cuando tiene una gran ventana abierta a su restaurante, se asemeja a un espacio seguro y lo alienta a mirar dentro. *FUENTE: PC WEB*

Estas consideraciones nos permiten poder tener ciertos parámetros de cuales colores pueden ser los más beneficiosos utilizar, aunque no necesariamente debe convertirse en una regla, la posibilidad de cambio y de innovar siempre está abierta y el diseño no debe comprometerse.

0

A.**LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN EL RESTAURANTE:
DELIMITACIÓN TEÓRICA Y EMPÍRICA EN DOS TIPOS DE
ESTABLECIMIENTO**

M^º EUGENIA RODRÍGUEZ-LÓPEZ
JUAN MIGUEL ALCÁNTARA-PILARI
ÁLVARO JOSÉ ROJAS-LAMORERENA
UNIVERSITY OF GRANADA (SPAIN)

La satisfacción como antecedente de la intención comportamental del cliente hacia el restaurante. La experiencia gastronómica en el restaurante tiene un efecto positivo y directo sobre la satisfacción del cliente.

Existen diversas clasificaciones de tipologías del restaurante. Una de las más importantes es la de Finkelstein (1989) que distingue seis tipos: especiales, fantasía (bistrós y temáticos), y de conveniencia (fast food, café y étnico).

Lee y Hwang (2011) y Canziani et al. (2016), La clasificación más reconocida de la tipología de restaurantes es la que sugiere la National Restaurant Association (2010), que basándose en el tipo de servicio y estilo distingue entre restaurantes de comida rápida o fast food, restaurantes fast food-casuales, restaurantes de mediana escala, restaurantes moderados o casuales, y restaurantes finos o exclusivos. Cabe destacar que dependiendo del tipo de restaurante la importancia.

2

B.**ESTÍMULOS Y EXPERIENCIAS CROMÁTICAS EN EL ESPACIO
INTERIOR**

FAUSTO ENRIQUE AGUIRRE ESCÁRCEGA

El diseño de interiores estudió el color como un elemento de carácter puramente decorativo y distintivo de las diferentes corrientes estilísticas; su principal función era embellecer el espacio y resaltar la estética de los objetos decorativos. Hoy en día el diseño de interiores estudia el color desde una perspectiva de funcionalidad con el fin de conocer los efectos espaciales que puede generar en el ambiente.

El contexto siempre será un factor determinante en la selección de la paleta de colores al igual que las características cromáticas de los materiales utilizados en el espacio.

05, TÓPICOS Y FUENTES

LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN EL RESTAURANTE: DELIMITACIÓN TEÓRICA Y EMPÍRICA EN DOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTO

MARCO TEÓRICO, TABLA DE TÓPICOS Y FUENTES

TÓPICO	FUENTES	IDEA PRINCIPAL
<p>LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA, RESTAURANTES NIGHT BAR</p>	PINE Y GILMORE (1998)	Según Pine y Gilmore (1998), la experiencia es personal y solo existe si el individuo ha sido impactado a un nivel emocional, físico, intelectual o espiritual.
	SULEK Y HENSLEY (2004) RYU Y HAN (2010) CANNY (2014)	La experiencia en el restaurante viene determinada teóricamente según diversos autores por la calidad del producto, la calidad del servicio y el entorno físico.
	BITNER (1992)	El modelo Servicescape o de calidad percibida del entorno desarrollado para entender cómo afecta el entorno físico a la respuesta de un cliente, consta de tres dimensiones primarias del entorno: ambiente: ruido, aromas, música, iluminación, temperatura, espacio: los muebles o el equipamiento, y símbolos: como la decoración y el diseño.
	HEUNG Y GU (2012)	La estética y el ambiente son los aspectos del entorno que más efecto produjeron sobre la satisfacción en restaurantes, y que la satisfacción es capaz de predecir la intención de volver al restaurante o de recomendarlo.
	KAUSAR ET AL. (2014)	La satisfacción de los clientes de restaurantes exclusivos esté formada por aspectos hedónicos y utilitarios, teniendo mayor peso los hedónicos puesto que estos clientes esperan emoción, diversión y disfrute, en mayor medida que funcionalidad.

06 TÓPICOS Y FUENTES

ESTÍMULOS Y EXPERIENCIAS CROMÁTICAS EN EL ESPACIO INTERIOR
MARCO TEÓRICO, TABLA DE TÓPICOS Y FUENTES

TÓPICO

FUENTES

IDEA PRINCIPAL

**TIPOLOGÍA
CONTEMPORÁNEA,
COLORIDA Y ATRACTIVA.
IMPLEMENTACIÓN DEL
COLOR PARA IDENTIFICAR
ZONA Y ACTIVIDAD.**

HOLAHAN (2014)

La percepción del ambiente está tan estrechamente relacionada con el comportamiento adaptativo del individuo, el estilo de percibir el ambiente se adaptará, con el tiempo, a las características y requerimientos particulares del lugar en donde el individuo se desenvuelve habitualmente”

BITNER (1992)

Cuando el color entra en contacto con el espacio interior o exterior, sirve como efecto de distinción y personalidad, y también como un recurso para diferenciar corrientes estilísticas. El color como parte del diseño de interiores y del diseño arquitectónico ayuda a que los espacios no se conviertan en lugares obsoletos.

El color es un elemento que puede volver atemporal a un lugar sin necesidad de realizar cambios en la estructura del mismo,

TORNQUIST (2008)

El color en nuestro entorno desempeña una función primordial, la de generar “Una actividad cerebral eficiente y mantener activa la dialéctica entre razón y emoción, entre sentimiento e intelecto”.

03

MARCO REFERENCIAL

COMPARABLES





DISEÑO ARQUITECTÓNICO: ARQ. RAMÓN EMILIO JIMÉNEZ

ARZOBISPO NOEL 202, CIUDAD COLONIAL DE SANTO DOMINGO

MARACA

MARACA ES UN RESTAURANTE UBICADO EN UNA SINGULAR EDIFICACIÓN DE FACHADA ART DÉCO DE LA CIUDAD COLONIAL DE SANTO DOMINGO.

EL ART DÉCO SE HIZO POPULAR EN PARÍS DURANTE LOS AÑOS 20 Y 30. SE TRATA DE UN MOVIMIENTO DE DISEÑO QUE INFLUYÓ EN LAS ARTES VISUALES Y DECORATIVAS. EL INTERIOR ESTABA COMPUESTO POR UNA GRAN NAVE CON UNA ESTRUCTURA METÁLICA.

ART DÉCO DESIGN

EL ESTILO DE LA FACHADA FUE LA FUENTE DE INSPIRACIÓN Y DIO LUGAR A ESTE DISEÑO DE INTERIORES QUE ADEMÁS SE CONSTITUYE EN UN HOMENAJE A LA EXUBERANCIA TROPICAL Y A LA FIESTA CARIBEÑA. SE DESTACA LA VARIEDAD DE ELEMENTOS EN TERMINACIONES, MOBILIARIO Y COMPLEMENTOS CON UN LENGUAJE VISUAL CARGADO DE PATRONES Y COLORIDO.



LA FACHADA SE MANTUVO PRÁCTICAMENTE INTACTA EN CUANTO A LA COMPOSICIÓN. LOS BLOQUES DE VIDRIO FUERON SUSTITUIDOS POR UNOS NUEVOS DE COLOR ROSA.

COMO ES CARACTERÍSTICO DEL ART DÉCO, SE UTILIZARON COLORES INTENSOS, VERDE HOJA PARA LA FACHADA CONTRASTADO CON UN FUCSIA ROJIZO QUE RESALTA LOS DETALLES TÍPICOS DEL ESTILO, COMO LAS CORNISAS, LOS VUELOS Y LOS REMATES GEOMÉTRICOS.

EL ESPACIO DE LA ENTRADA PRINCIPAL NOS DA LA BIENVENIDA CON UN ELEGANTE CUADRO DEL ARTISTA PLÁSTICO URBANO WILLY GÓMEZ.



0

7

SIMPLEZA Y COMODIDAD

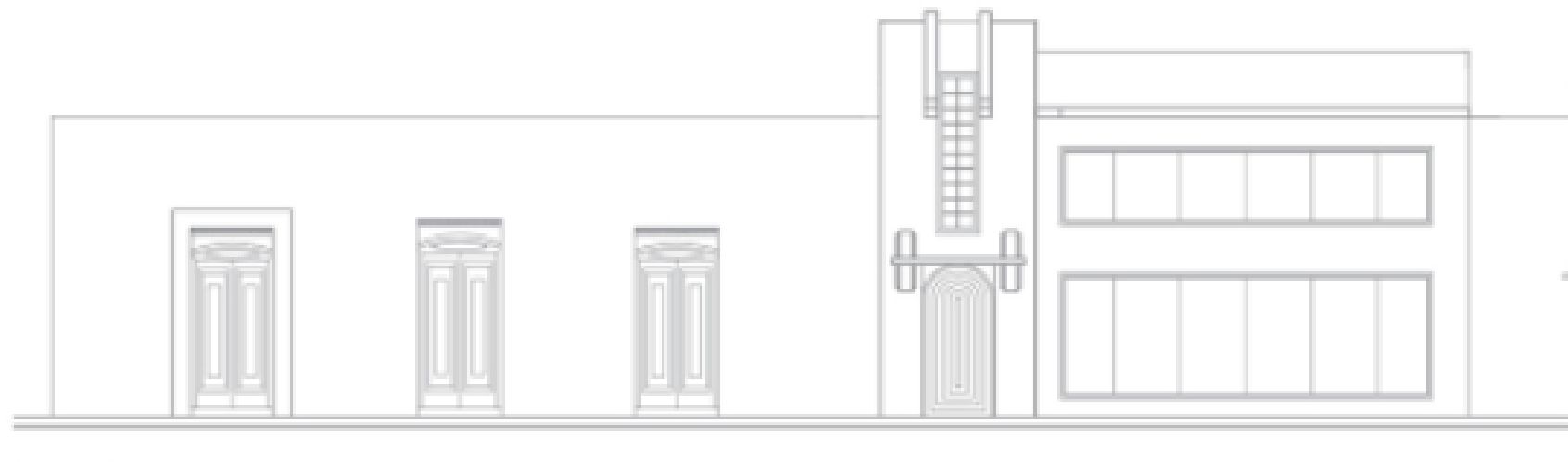
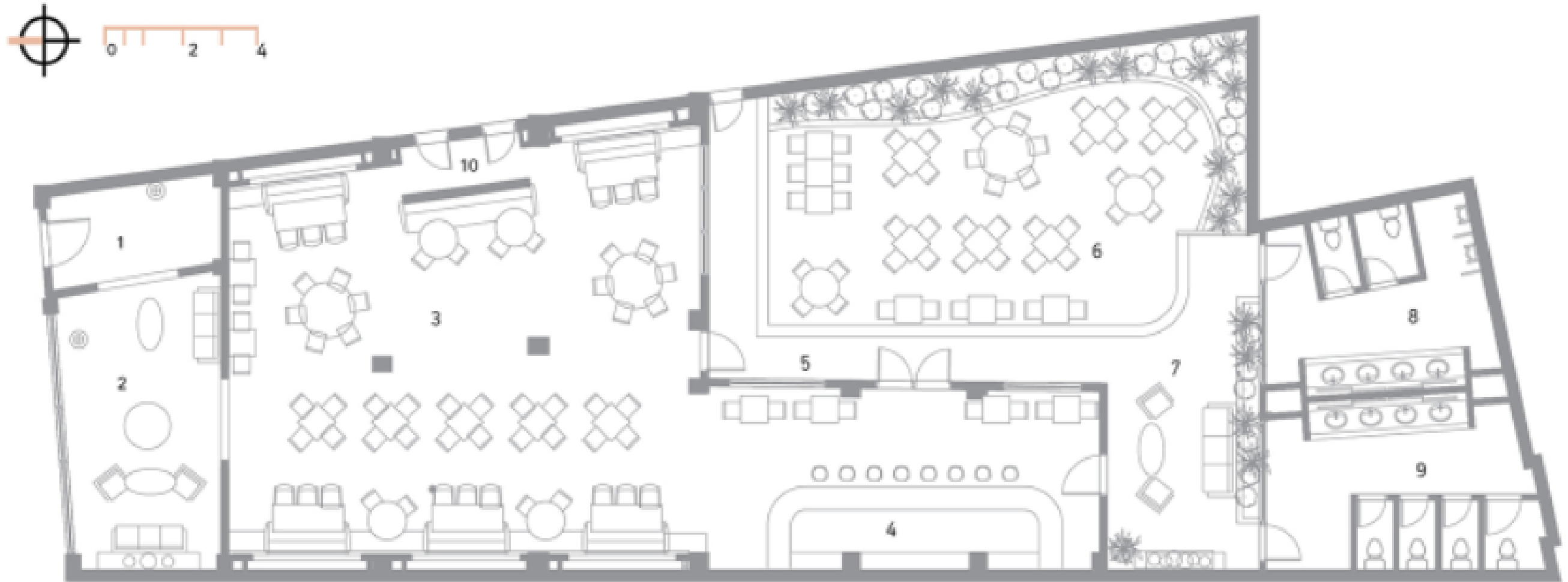
EL TALENTO CARACTERÍSTICO DE VICTORIA PARA TRADUCIR LA ESCALA Y LA COMODIDAD EN ESPACIOS DE VIDA ELEGANTES REQUIERE CLÁSICOS PROBADOS Y VERDADEROS QUE SE ADAPTEN A UNA VARIEDAD DE ESTILOS... Y CUANDO NO PUDO ENCONTRAR MUCHAS DE ESTAS PIEZAS, LAS CREÓ ELLA MISMA.

CONOCIDO POR UNA ESPECIE DE "ELEGANCIA RESTRINGIDA" QUE NUNCA SE AVENTURA EN EL MINIMALISMO.



Planta arquitectónica

Leyenda: 1 Recepción 2 Vestíbulo 3 Comedor principal 4 Bar 5 Galería 6 Patio 7 Sala de descanso 8 Baño de caballeros 9 Baño de damas 10 Acceso a las áreas de cocina y servicio



Elevación frontal

ART DECÓ & CONTEMPORÁNEO





DISEÑO ARQUITECTÓNICO Y DE INTERIORES: ARQ.
YUDELKA CHECO Y ARQ. CAROLINA PUJOLS

TORRE EMPRESARIAL ROBLE

ALLEGRA

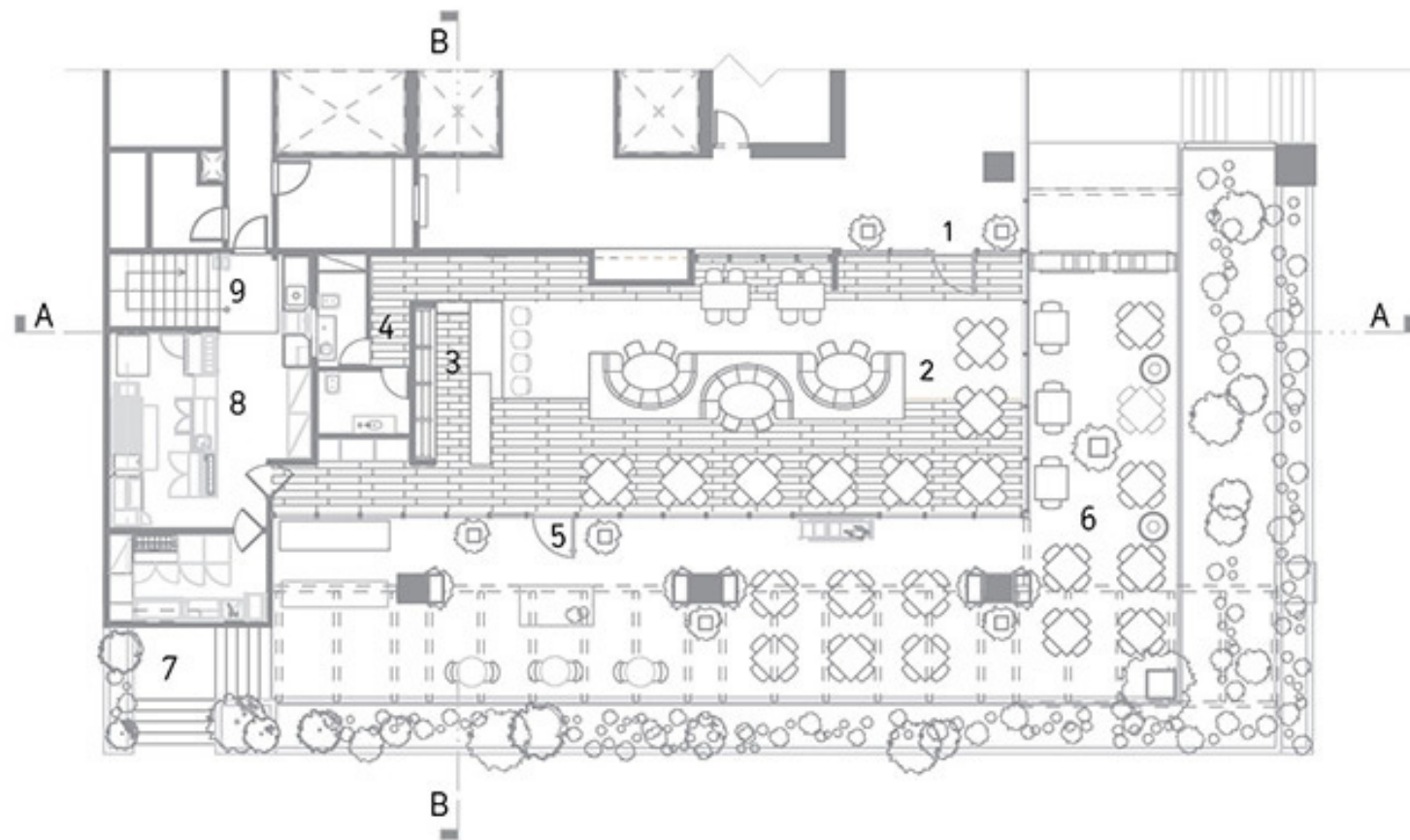
DESIGN

LA PALABRA ITALIANA ALLEGRA SIGNIFICA ALEGRE O FELICIDAD, COMO LO DEFINEN SUS PROPIETARIOS. EL ACCESO HACIA EL RESTAURANTE SE REALIZA DESDE EL INTERIOR DEL EDIFICIO CORPORATIVO. LA PRIMERA IMPRESIÓN QUE PRODUCE EL ESPACIO EN EL COMENSAL ES LA DE UN SOFISTICADO AMBIENTE A LA ALTURA DE CUALQUIER GRAN CIUDAD.

EL RESTAURANTE PRESENTA UN SALÓN DE CARÁCTER FORMAL Y UNA AGRADABLE TERRAZA CON UN AMBIENTE MÁS RELAJADO. SU DISEÑO DE INTERIORES CARACTERIZA LA PRÁCTICA DE YUDELKA CHECO, ESPACIOS CON UN CARÁCTER TEATRAL, ELEGANTE Y DE UNA MARCADA CONTEMPORANEIDAD.

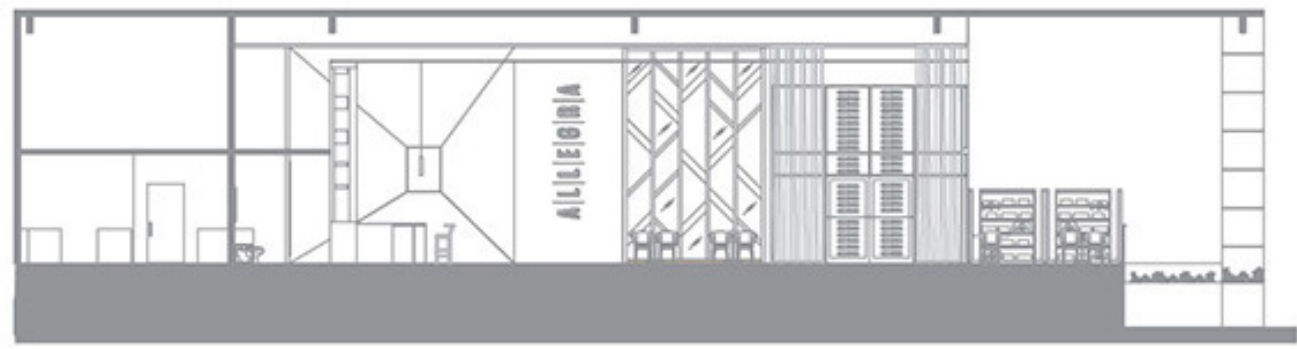


LA MARCA Y SU CONCEPTO SE HACEN PRESENTES CON LOS TEXTOS DE VINILO COLOCADOS SOBRE LAS PAREDES, QUE LE IMPRIMEN ADEMÁS UN SELLO CONTEMPORÁNEO AL ESPACIO. PARA EL PISO SE HA ELEGIDO UNA ELEGANTE COMBINACIÓN DE MADERA Y MÁRMOL.



Planta arquitectónica y secciones A y B.

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



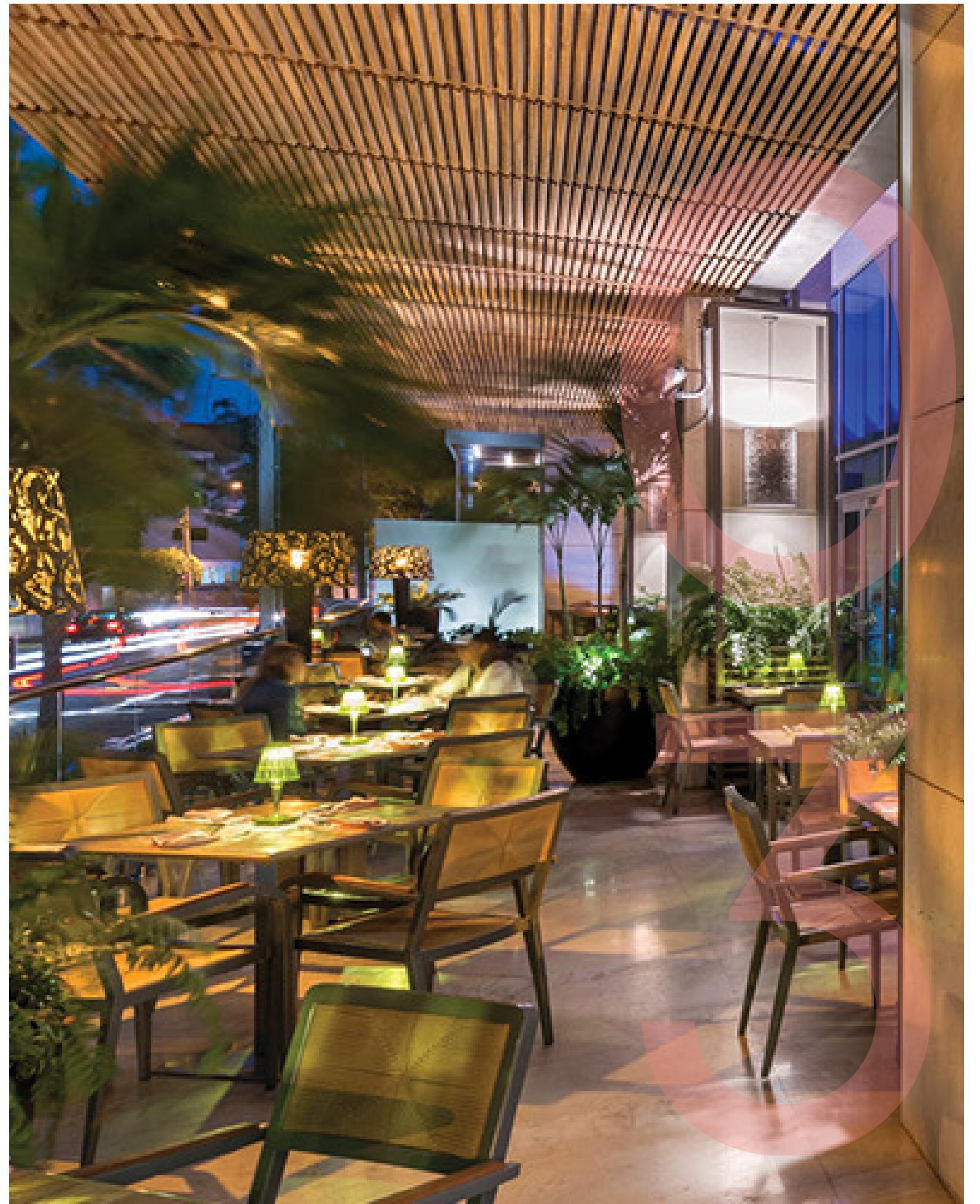
Sección A



Sección B



EL CIELO RASO HA SIDO DISEÑADO CON TABLILLAS DE MADERA, SOBRE LAS CUALES SE COLOCAN SINGULARES LÁMPARAS Y LUCES EMPOTRADAS. EL DISEÑO DE LA ILUMINACIÓN PRODUCE UN AMBIENTE ÍNTIMO. LA SELECCIÓN DE DIFERENTES ESTILOS DE MOBILIARIO APORTA DIVERSIDAD A LOS AMBIENTES. DENTRO DEL CONJUNTO SE DESTACA LA BARRA CUYO TOPE ESTÁ ELABORADO CON GRANITO NEGRO.



LA SELECCIÓN DE MATERIALES, EL DISEÑO DE LA ILUMINACIÓN Y LA DISPOSICIÓN DEL MOBILIARIO Y COMPLEMENTOS SON EN SUMA UN EJEMPLO DE LA MEJOR ARQUITECTURA PARA COMENSALES QUE SE VIENE DESARROLLANDO CON FUERZA EN LA CIUDAD DE SANTO DOMINGO.



03





LONDON, UK

SEXY FISH

EL ESPACIO FUE DISEÑADO EN COLABORACIÓN CON MARTIN BRUDNIZKI DESIGN STUDIO Y CARING, Y SE INSPIRÓ EN LAS CERVECERÍAS DE MEDIADOS DE SIGLO Y EL OCÉANO. EL ESPACIO CUENTA CON ASIENTOS DE CUERO COLOR CORAL, MESAS DE ALTO BRILLO, PISOS DE ÁGATA ILUMINADOS Y 10 ESCULTURAS DE DAMIEN HIRST. LA ENORME PECERA EXHIBE CORALES VIVOS Y UNA COLORIDA VARIEDAD DE PECES TROPICALES QUE SE EXTIENDEN POR TODA UNA PARED DENTRO DEL COMEDOR PRIVADO.

LA INSPIRACIÓN DEL OCÉANO CONTINÚA EN TODO EL ESPACIO CON ESCULTURAS DE SIRENAS DE 10 PIES DE ALTURA Y MOSAICOS DE VIDRIO DE COLORES HECHOS CON MÁS DE OCHO MILLONES DE PIEZAS ENSAMBLADAS A MANO EN ESCENAS MARINAS.



INCLUSO EL BAÑO ES EXAGERADO, CON LAVAMANOS DE ÓNIX COLOCADOS SOBRE COLAS DE SIRENA QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN EL BAÑO DE MUJERES, MIENTRAS QUE UN GRAN PULPO DE ÓNIX TALLADO A MANO POR UN ALBAÑIL DE ITALIA SE PUEDE ENCONTRAR EN EL BAÑO DE HOMBRES JUNTO A UNA ESTATUA DE NADA MÁS QUE EL PROPIO JAMES BOND, DANIEL CRAIG.

0



3





1.600 x 1.067

LA BARRA DE ÓNIX ROSA CUENTA CON UNA GRAN VARIEDAD DE VARIETADES DOM PERIGNON Y OPUS ONE, JUNTO CON CÓCTELES "TEATRALES" BASADOS EN LA IDEA DE DOS SABORES COMO FLOR DE SAÚCO Y YUZU, CHOCOLATE Y VINO, LIMA Y MERENGUE, Y FRAMBUESA Y YOGUR. ADEMÁS, OFRECERÁ ENTRETENIMIENTO EN VIVO Y DJ TOCANDO HASTA BIEN ENTRADA LA NOCHE TODOS LOS JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS.



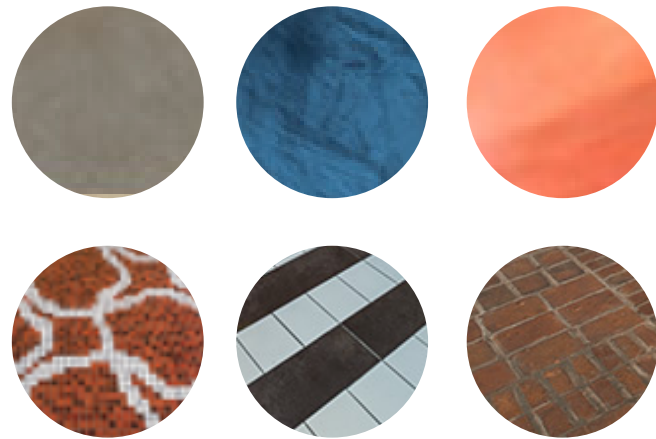
**CENTRAL
GASTRONÓMICA**

ALLEGRA

SEXY FISH

CG

778 M2



CIELO RASO DE PAJILLA

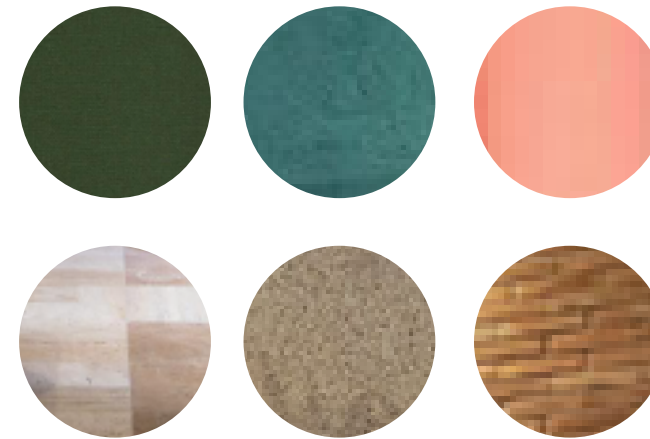
MOBILIARIO Y COMPLEMENTOS COMO LAMPARAS Y ACCESORIOS FABRICADOS POR ARTESANOS LOCALES, COMO EL TEJIDO PAJILLA EN CIELO RASO Y SILLAS.

EN EL PISO MOSAICOS TIPO ALFOMBRA, AZULEJOS TIPO METRO (SUBWAY TILES) Y MÁRMOL PULIDO.

136 COMENSALES
SERVICIOS 40% OCUPACIÓN APROX
COMENSALES 60%

A

230 M2



LA MADERA, LOS PATRONES EN LOS REVESTIMIENTOS DECORATIVOS DE LAS PAREDES Y LAS TELAS DEL TAPIZADO CON MOTIVOS NATURALES.

PISOS PATRÓN GEOMÉTRICO CON TRES TIPOS DE MÁRMOL DE DIFERENTES COLORES Y FORMATOS, MOSAICOS HIDRÁULICOS.

TODO EL MOBILIARIO Y LOS COMPLEMENTOS FUERON DISEÑADOS ESPECIALMENTE PARA ESTOS ESPACIOS GRANITO Y EL VIDRIO EN BAR EN MIMBRE.

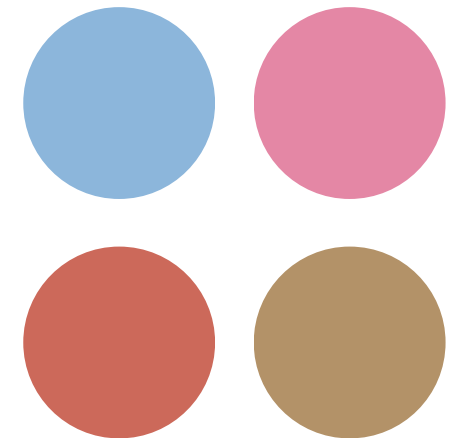
REVESTIMIENTOS DE LADRILLO

CORALINA EN LOS BAÑOS

155 COMENSALES
SERVICIOS 40% OCUPACIÓN APROX
COMENSALES 60%

SF

408M2



PARA EL PISO SE DISEÑÓ UN PATRÓN GEOMÉTRICO CON TRES TIPOS DE MÁRMOL DE DIFERENTES COLORES Y FORMATOS. LAS BASES Y REMATES DE LAS COLUMNAS PRESENTAN REPETICIONES DE DISEÑOS GEOMÉTRICOS AL ESTILO ART DECO.

EL MOBILIARIO Y LOS COMPLEMENTOS FUERON DISEÑADOS ESPECIALMENTE PARA ESTOS ESPACIOS. ALGUNAS PIEZAS SE CONSTRUYERON, COMO LAS MESAS DE DIVERSOS DISEÑOS; MIENTRAS QUE OTRAS FUERON MODIFICADAS PARA CREAR UNA PERFECTA ARMONIA DEL CONJUNTO TROPICAL, COMO LOS APLIQUES DE LUZ Y LOS DIFERENTES ESTILOS DE SILLAS.

155 COMENSALES
SERVICIOS 40% OCUPACIÓN APROX
COMENSALES 60%

ÁREA

PALETA DE COLORES

INTERVENCIÓN

CAPACIDAD

044

PROGRAMA MÀRCO

PROGRAMÀTICO

01

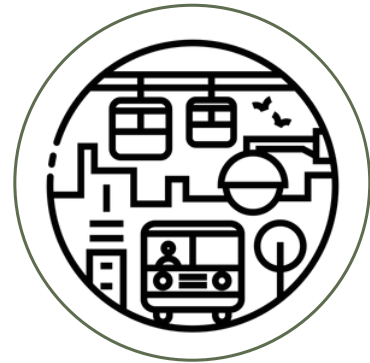
NECESIDADES DEL ESPACIO

CONDICIONES - CUALIDADES DEL LUGAR



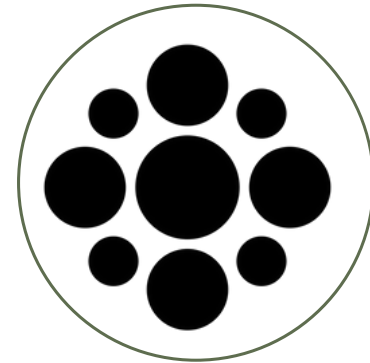
ZONA CÉNTRICA

Ubicación estratégica en la ciudad, facilitando su acceso y popularidad



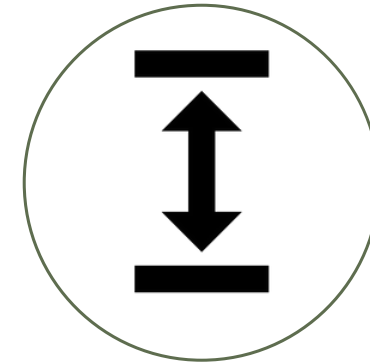
ACCESIBILIDAD

Tener posibilidades de acceso para peatones y vehiculos



CONEXIÓN CON EL ENTORNO

Lugar que permita generar conexiones con el exterior-interior del espacio a intervenir



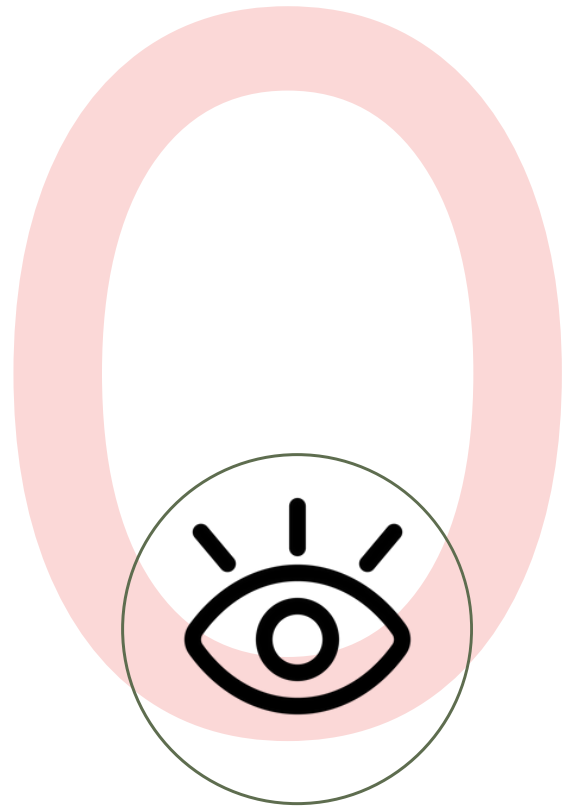
BAJA ALTIMETRÍA

Pocos niveles del espacio a intervenir, permitiendo una escala humana más adaptada



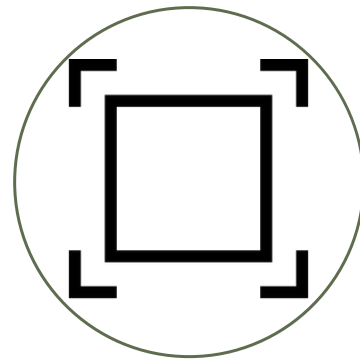
POPULARIDAD/
DENSIDAD

Lugar de alta densidad poblacional o muy frecuentado por las personas durante el día



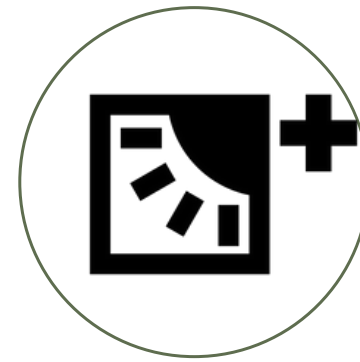
VISIBILIDAD

Permitir la visión de espacios interiores o exteriores, que el espacio a intervenir sea legible



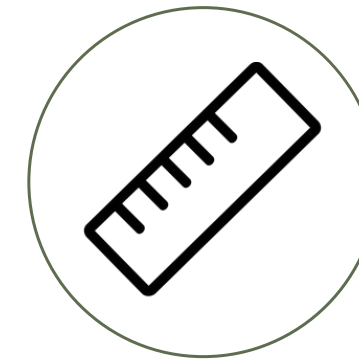
AMPLITUD DEL ESPACIO

Posibilidades de ampliación de los espacios interiores, interrupción por muros estructurales limitada



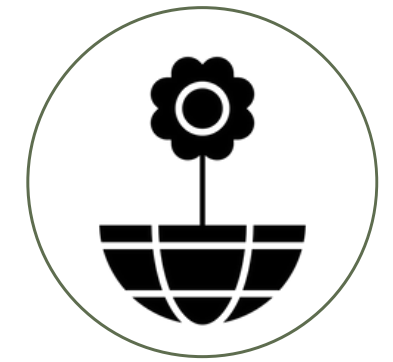
ENTRADA DE LUZ

El espacio a intervenir debe permitir la entrada de luz natural a través de ventanales o espacios abiertos



ESPACIALIDAD INTERIOR

Posibilidad de amplitud y mejoramiento de las dimensiones interiores



ENTORNO AGRADABLE

Condiciones favorables para generar un espacio agradable para el usuario, en confort y visibilidad

02 PROGRAMA DE AREAS

Espacio de llegada del usuario, entrada por jardinería y zona exterior, recibimiento formal y acentuación de branding y tipología.

LLEGADA

Recibidor: Esta área se encarga de ofrecer un espacio de entrada y bienvenida a los clientes, la cual también va conectada con un front desk y sala de espera, donde serán atendidos para entrar y de ser necesario, los mismo pueden tomar asiento para esperar su turno.

RECIBIDOR

Área de Comensales: Disposición de mesas en el área para los comensales, donde podrá compartir, charlar, degustar la comida y cocktails. Al mismo tiempo podrán pararse a bailar y disfrutar de la musica en vivo, al igual en el área de bar/ lounge, donde habrá otro tipo de ambiente y musica.

COMENSALES

Espacio de conexión y que tiene un valor significativo para los restaurantes, modernidad y detalle.

BAÑOS

PRINCIPALES ÁREAS

02

PROGRAMA DE AREAS

COCINA Y ALMACENAMIENTO

Área de Servicios: Cocina, área de empleados, oficinas, almacén y demás. Estas áreas no son públicas para los usuarios. Es decir que son de acceso exclusivo para el servicio, desde aquí sale la comida y todas los productos que llegan a los comensales.

AREA ADM

Área de negociaciones y servicio al cliente, contacto directo con el area de cocina y almacenamiento, manejo interno del restaurante.

SERVICIOS

SECUNDARIAS

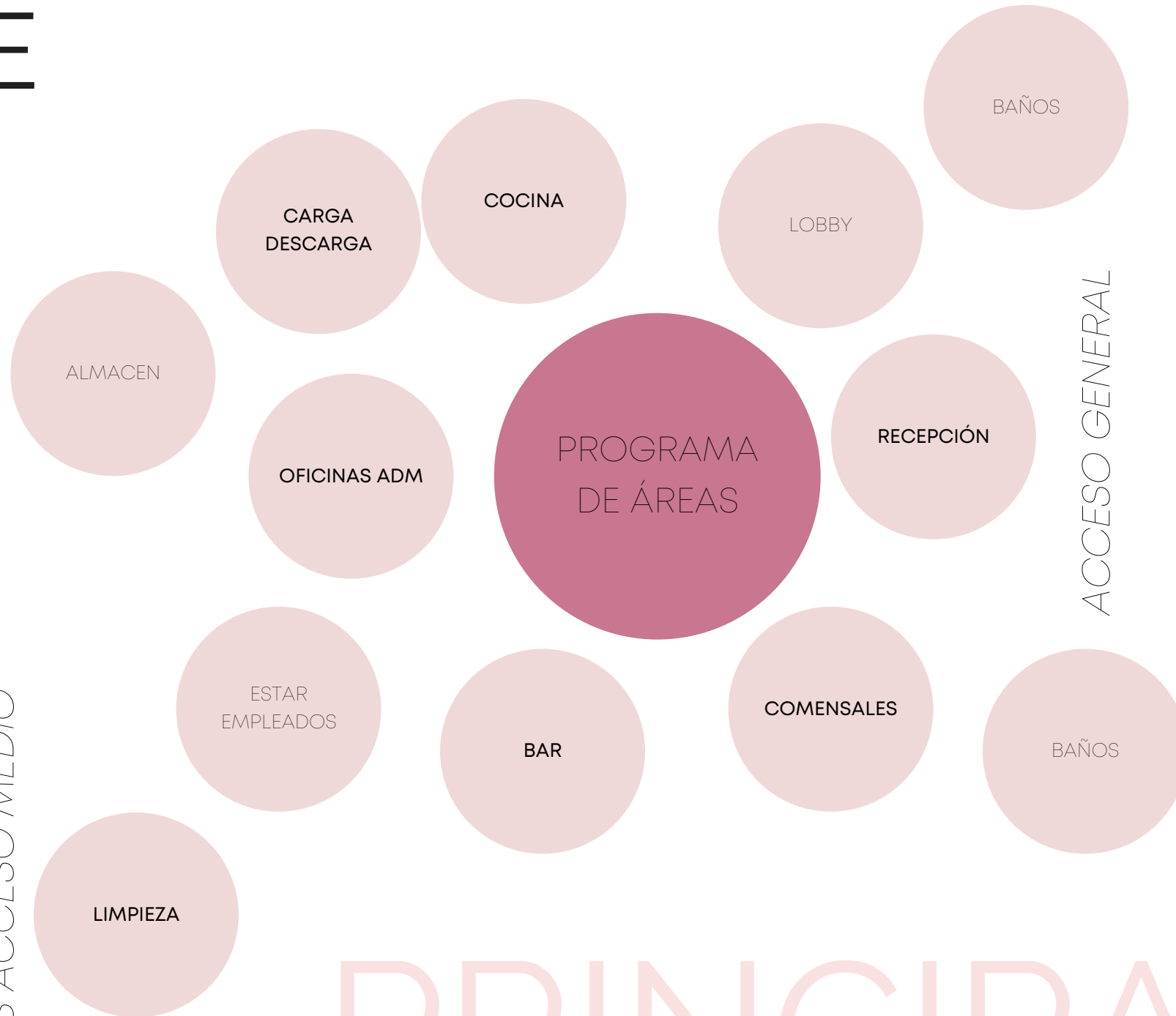
03

DIAGRAMA DE BURBUJAS

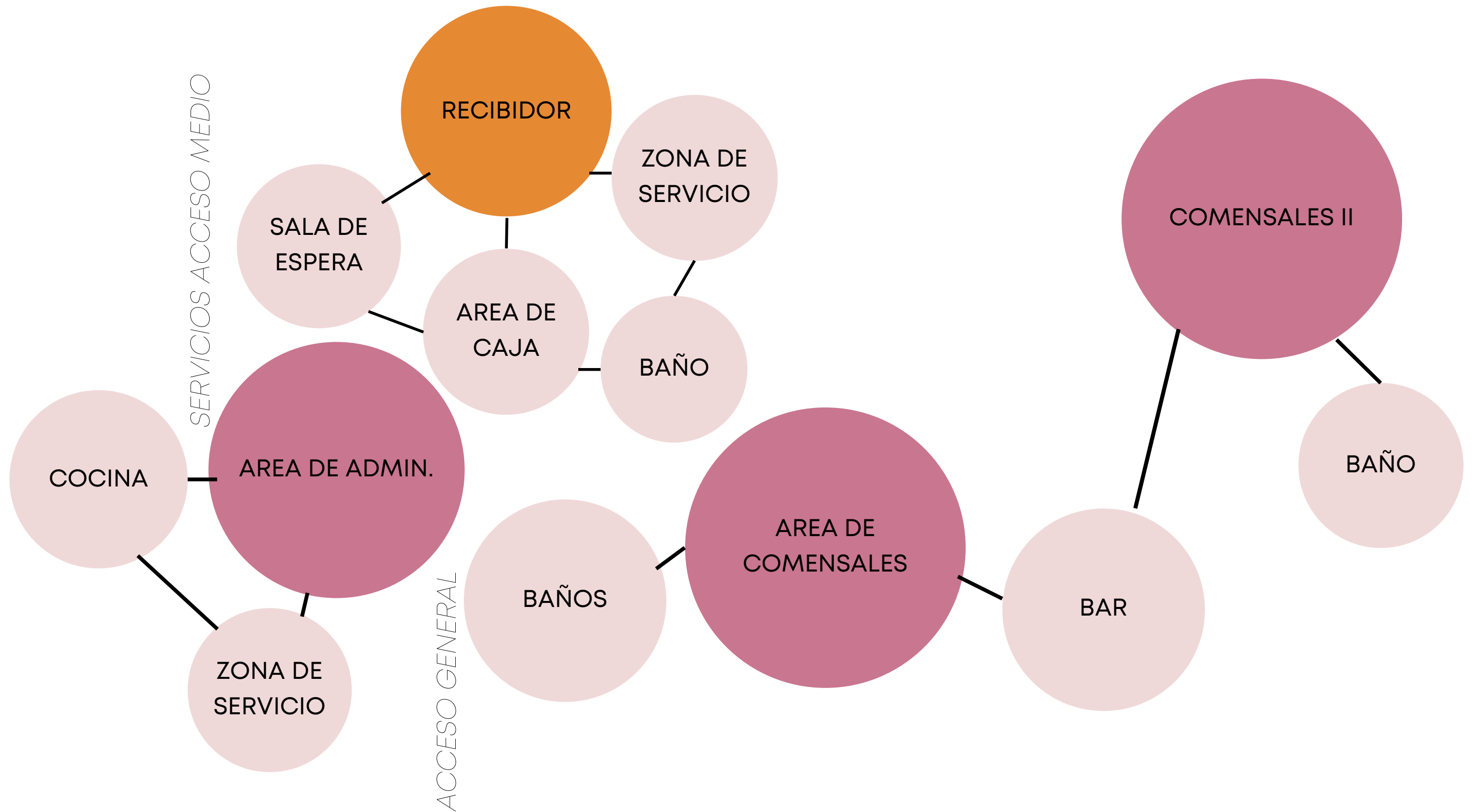
0

4

SERVICIOS ACCESO MEDIO



PRINCIPALES
ÁREAS



04 USUARIO

0

¿QUÉ NECESITA?

4



¿CÓMO SE MUEVE?

ESCALA DE RELACIÓN JERÁRQUICA

05 USUARIO

Jovenes Adultos 18-25
Adultos 25-60
Personal Administrativo
Personal de capacitación/ Servicio
Personal de seguridad & Limpieza

Diversidad en el espacio
Comodidad/Confort
Atención
Ergonometría
Acogimiento
Entretenimiento
Calidad
Orden

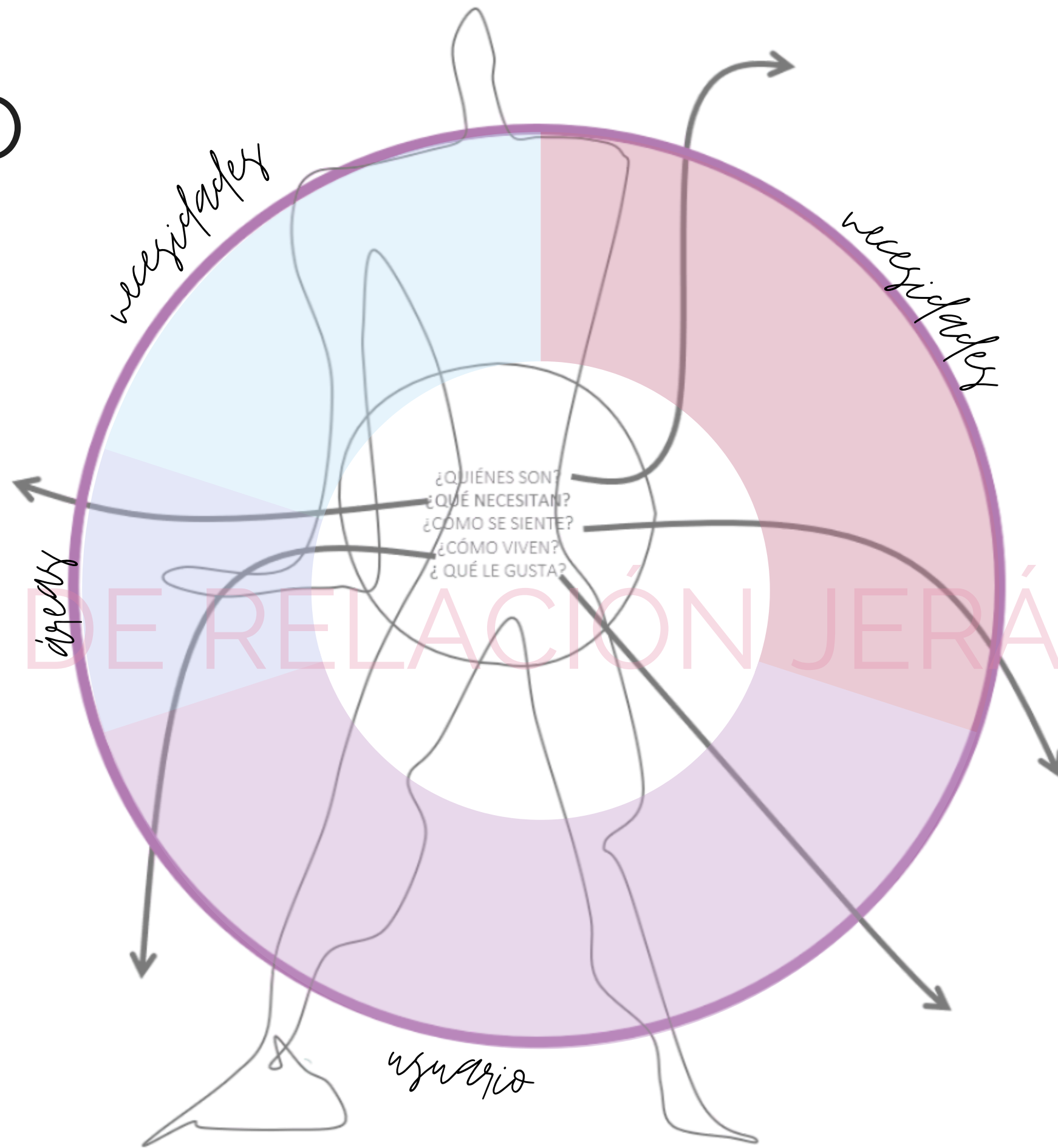
¿QUIÉNES SON?
¿QUÉ NECESITAN?
¿CÓMO SE SIENTE?
¿CÓMO VIVEN?
¿QUÉ LE GUSTA?

Acogidos
Seguros
Entretenidos
Divertidos

Comodidad
Lujos
Buenas atenciones
Contemporaneidad
Servicio adecuado

Iluminación correcta/agradable
Confort climático y sonoro
Espacios agradables
Intimidad
Espacialidad
Orientación

06 USUARIO



07 USUARIO - RESUMEN

EL RESTAURANTE NIGHT BAR SE DIRIGE A UN USUARIO JOVEN ADULTO, AL SER UN ESPACIO DE SOCIALIZACIÓN Y LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. SE HA DECIDIDO CREAR UN ESPACIO PARA JOVEN ADULTO QUIENES SE HAN VISTO EN UNA SITUACIÓN DE ESCASEZ DE ESPACIO DE SOCIALIZACIÓN Y COMPARTIR QUE LO QUE BUSCAN ES UN AMBIENTE EXCLUSIVO QUE PUEDA COMPLACER SUS NECESIDADES.

LOS USUARIOS PODRÁN DISFRUTAR DE UN AMBIENTE MULTIDISCIPLINARIO COMPLACIENDO SUS NECESIDADES, PUEDEN DEGUSTAR DE TAPAS, Y ESUCHAR MUSICA EN VIVO. YA EN EL ROOFTOP UN ESPACIO DE COMPARTIR EN UN AMBIENTE DIVERTIDO Y BAILAR AL RITMO DE LA MUSICA.

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Edad	El publico objetivo es joven y adulto, desde los 18 años en adelante
Género	Hombre y mujer, otro.
Nivel socio-economico	Medio alto
Educación	Profesionales, estudiantes universitarios
Interés	Usuarios que quieran degustar tapas y cocktails, y que quieran disfrutar en un ambiente divertido de musica en vivo en parejas o grupos de amigos.

10 ERGONOMÍA

RESTAURANTE/BAR TEMÁTICO

¿QUIÉN ES?

NECESIDADES

¿CÓMO SE MUEVE?

ÁREA
ADMINISTRATIVA

Doorman
repcionista
Personal administrativo

Recepción
Sanitarios
Carga/descarga
Almacén
Caja
Teléfonos
Almacen

Parqueo- Registro - Estar- Vestidor -
Oficinas Adm - Comensales - Salida

ÁREA
DE PERSONAL

Cocineros
Personal Adm
Limpieza
Servicios

Oficina
Baños
Almacen
Lockers

Parqueo- Registro- Vestidor - Lockers-
Area de trabajo - Comedor - Salida

RECIBIDOR
ANTESALA
BAÑOS

Visitantes
Personal de limpieza
Personal de control/encargados

Sala de espera
Baños
Oficinas

Entrada - Parqueos - Oficinas/Consultores
- Comedor - Salida

11 ERGONOMÍA

RESTAURANTE/BAR TEMÁTICO

¿QUIÉN ES?

NECESIDADES

¿CÓMO SE MUEVE?

VIISTANTES

Mujeres
Hombres
Jovenes Adultos
Adultos

Zona de espera
Mobiliario cómodo
Mesas y comedores
Baños

Entrada- Vestidores- Salón de actividad-
Comesales- Baños- Salida

ÁREA DE
COCINA

Cocineros
Meseros
Personal de Limpieza cocina

Área de emplatado
Área de equipos
Almacén

Entrada- Vestidor- Área de equipos-
Oficinas- Recorrido- Área de empleados-
Comedor- Salida

ÁREA DE
SEGURIDAD/
LIMPIEZA

Vigilantes
Supervisores
Personal de Limpieza

Oficina de seguridad
Área de control y monitoreo
Área de empleados
Almacén
Área de detergentes.

Parqueo- Oficina - Supervisión - Recorrido
- Comedor- Oficina- Recepción - Salida

12 NECESIDADES ESPACIALES

RESTAURANTE/BAR TEMÁTICO

REQUERIMIENTOS ESPACIALES

ILUMINACIÓN

Según el espacio a ser intervenido se debe utilizar distintos parametros de dirección, intensidad y color de la iluminación, si debe ser evidente que el espacio de comensales o bar debe tener un tratamiento menos impactante, luminarias cálidas y que permitan sentir un confort más agradable. En cuanto a los espacios de transición se pueden dar distintos tratamientos según el interés por resaltar o disimular un espacio.

MOBILIARIO

El mobiliario se debe adaptar a su uso principalmente, en los espacios de recreación deben ser modernos, bien vistos y que fomenten la prolongación de la estadía a través de la comodidad y forma, para que las personas no sientan la necesidad de abandonar el espacio por un mueble mal diseñado. Los colores y texturas dependerán de la finalidad y el objetivo de diseño, pero son sumamente importantes para atraer al público.

VENTILACIÓN

El confort térmico es uno de los aspectos más importantes en ambientes cerrados bajo aire acondicionado, es importante tomar en consideración el volumen de personas que van a estar en el espacio para poder calcular cuales serian los niveles correctos y agradables para el espacio. No se debe exceder a temperaturas ni muy frías ni muy calientes. El promedio es de 22-25C.

PUNTO DE TRANSICIÓN

Los espacios de transición o conectividad deben de reconocerse a simple vista, poseer condiciones que expulsen a las personas y que eviten el aglomeramiento, por su condición de temporal, la idea es que estos espacios mantengan su única función y que permitan a las personas identificar los recorridos adecuadamente.

13 NECESIDADES ESPACIALES

NECESIDADES

COLORES

La utilización del color de forma estratégica tiene funciones puntuales para las personas, los colores cálidos dan apertura del apetito; el amarillo, que manejado en elementos puntuales de diseño llama la atención del cliente; el verde, cuando se trate de un restaurante de comida Light, aunque se debe ser cuidadoso en su aplicación pues este tono puede cambiar el color de la comida. El blanco es un color que muestra la asepsia de los espacios, pero no se debe manejar en mesas que estén al aire libre pues el reflejo del sol resulta bastante incómodo para los comensales; es la mejor opción para las zonas de las cocinas y zonas de manipulación de producto

COCINA

La cocina debe tener suficiente espacio para contemplar las áreas de carga y descarga de productos, almacenamientos, preparación y desperdicios, así como el área necesaria para desinfección, todos estos protocolos son de gran importancia para el buen desarrollo del proyecto, ya que como restaurante su principal fuerte puede ser atraer a los visitantes por la calidad de los productos brindados.

ÁREA DE EMPLEADOS

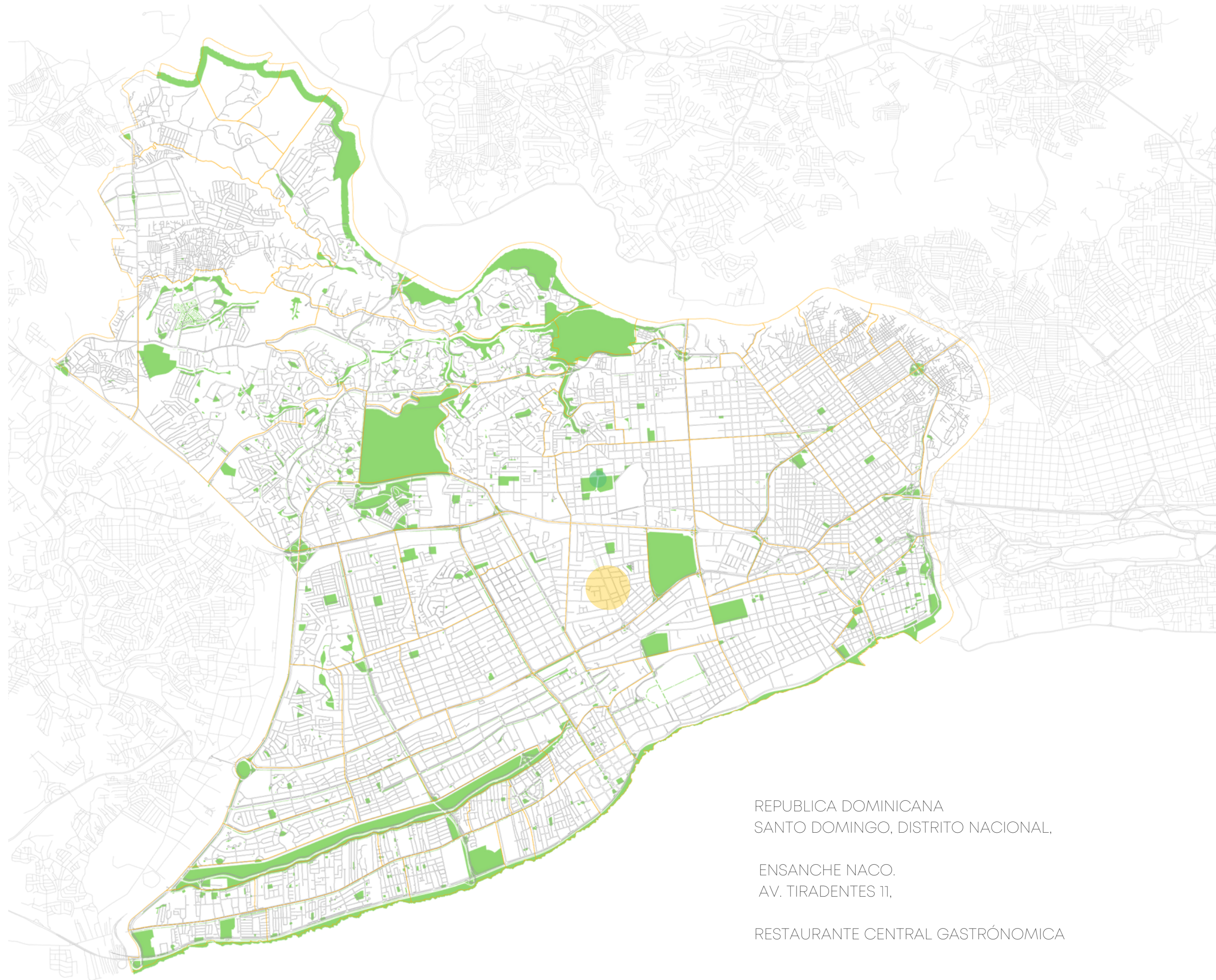
La privatización de los espacios de los empleados es una consideración escasa en los proyectos de diseño de interiores, la cual afecta significativamente el flujo de los empleados en el recinto, por ende es necesario proporcionarles espacios en los cuales puedan colocar sus artículos personales, ducharse y retomar de forma higiénica sus labores.

COMENSALES

Los espacios para los comensales deben de contemplar siempre la función principal que se desarrollará en dicha área, sea comer, compartir, tapas, bebidas... Por ende, es sumamente necesario que estos espacios sean pensados y diseñados según la finalidad que se quiere llegar con el cliente. Es importante tomar en consideración los aspectos mencionados previamente, dimensiones, escala, color, iluminación y mobiliario.

05

MARCO CONTESTUAL



REPUBLICA DOMINICANA
SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL,

ENSANCHE NACO.
AV. TIRADENTES 11,

RESTAURANTE CENTRAL GASTRÓNOMICA

NIACCO

FÍSICOS

01 UBICACIÓN

5 A

CONTEXTO

REPUBLICA DOMINICANA
SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL,

ENSANCHE NACO.

AL OESTE SE ENCUENTRA EL SECTOR PIANTINI.
AL NORTE, SE ENCUENTRA EL ENSANCHE KENNEDY.
AL SURESTE, SE ENCUENTRA LA ESPERILLA.
AL ESTE, SE ENCUENTRA EL CENTRO OLÍMPICO



02 UBICACIÓN

5 A

VIALIDAD

- Vías Primarias Tipo A**
Ave. John F. Kennedy
- Vías Primarias Tipo B**
Ave. Tiradentes
Ave. Ortega y Gasset
Ave. Abraham Lincoln
- Vías Secundarias**
Ave. Lope de Vega
Ave. Gustavo Mejía Ricart
Ave. Ing. Roberto Pastoriza
- Vías Terciarias**
C/ Fantino Falco
C/ Max Henríquez Ureña
C/ Rafael Augusto Sánchez
C/ Cub Scouts
- Vías Cuaternarias**
Todas las vías restantes



03 CONTEXTO

5

CALLES PRINCIPALES

Intersección Ave. Lope de Vega + Ave. Kennedy

Intersección Ave. Tiradentes + Ave. Kennedy

Intersección Ave. Kennedy + Ave. Ortega y Gasset

Parque La Arboleda

Intersección Ave. Gustavo + Ave. Lope de Vega

Intersección Ave. Gustavo + Ave. Tiradentes

Intersección Ave. Gustavo + Ave. Ortega y Gasset

Intersección Ave. Tiradentes + C/ Rafael A. Sanchez

Intersección Ave. Tiradentes + Ave. Roberto P.

Intersección Ave. Roberto P. + Ave. Lope de Vega



04 CONTEXTO

5

PRINCIPALES EDIFICACIONES

Hospital Central de las Fuerzas Armadas

Haché

Agencia Bella

Tricom

Club Naco

Pizza Hut

Supermercado Nacional

ERC Call Center

Residencial Naco

Ilumel

Spirit Coworking ("La Isla")

Hotel Radisson

Novo Centro

Plaza Naco / La Cumbre

Body Shop Naco

Silver Sun Mall

Galerías Naco

Drink 2 Go

Parroquia San Judas Tadeo

05 CONTEXTO

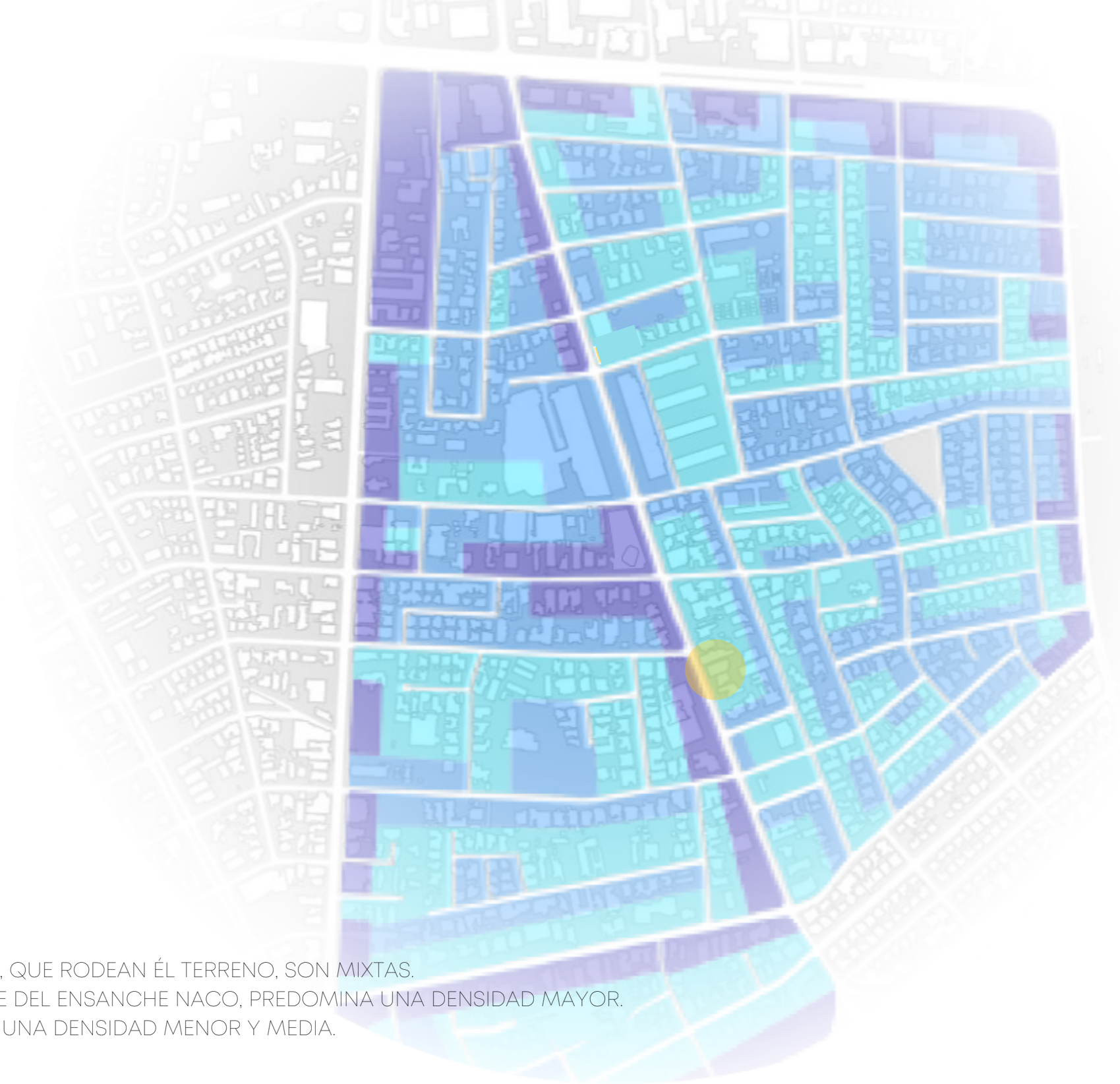


5 A

DENSIDAD

- 200 habitaciones/Ha
- 600 habitaciones/Ha
- 800-1000 habitaciones/Ha

LAS DENSIDADES PRÓXIMAS, QUE RODEAN ÉL TERRENO, SON MIXTAS.
AL EXTREMO NORTE Y OESTE DEL ENSANCHE NACO, PREDOMINA UNA DENSIDAD MAYOR.
HACIA EL ESTE, PREDOMINA UNA DENSIDAD MENOR Y MEDIA.



06 CONTEXTO

5

USO DE SUELO

- Recreativo
- Residencial
- Comercial
- Mixto
- Solar Vacío
- Religioso
- Corporativo
- Institucional
- Parqueo
- Abandonado
- Servicio
- Educativo



PREDOMINA EL USO RESIDENCIAL, CONCENTRADO EN SU MAYOR PARTE AL NORESTE. SE PRESENTA UNA VARIACIÓN DE USOS EN LA PARTE NORTE-OESTE.

ALTA PRESENCIA DE USOS RESIDENCIAL EN LAS CALLES DE FLUJO VEHICULAR ALTO Y MEDIO.

PRESENCIA DE USOS COMERCIALES, MIXTOS E INSTITUCIONAL CERCA DE LOS ESPACIOS PÚBLICOS Y TRAMOS PEATONALES.

EN EL SECTOR NACO PREDOMINA EL USO COMERCIAL Y RESIDENCIAL, POR LO CUAL SE RECOMIENDA AUMENTAR EL USO GENERAL DE DEMÁS TIPOLOGÍAS PARA AUMENTAR LA LLEGADA DE MÁS VISITANTES.

07 MOVILIDAD

5 A

RECORRIDO TRANSPORTE

LOS RECORRIDOS DE CORREDORES DE LA OMSA PASAN CERCA DEL TERRENO. LAS PERSONAS DESDE LA AV. HÍPICA O LA AUTOPISTA DUARTE PODRÁN IR FACILMENTE AL PROYECTO. ESTOS CORREDORES CONECTAN LOS 4 PUNTOS CARDINALES DE LA CIUDAD.



08 REGULACIONES

5

A

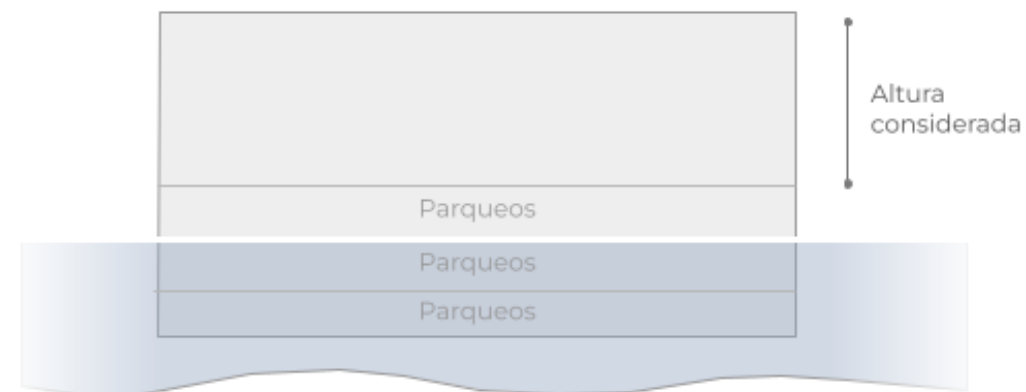
NORMATIVAS

PLAN DE DENSIFICACIÓN HABITACIONAL Y CONSTRUCCIÓN

Densidad Habitacional	Factor de construcción de suelo	Factor de ocupación de suelo	Altura Mínima
881-1040 Hab/Ha	1.150%	80%	4 pisos / 14 mts.

PÁRR. 2. LOS PISOS DEDICADOS A ESTACIONAMIENTOS NO CUENTAN AL CONSIDERAR LA ALTURA MÁXIMA Y LOS PISOS PERMITIDOS. POR CADA PISO SOTERRADO DE ESTACIONAMIENTO SE BONIFICARÁ UN PISO Y MEDIO SOBRE LA ALTURA MAX.

Pisos tomados en cuenta en la altura



REORDENAMIENTO DE RETIROS Y COLINDANCIAS

Unidad	Retiros
0 m	En los primeros 2 niveles
3 mts	Retranqueo mínimo
4 mts	Retiros laterales y traseros

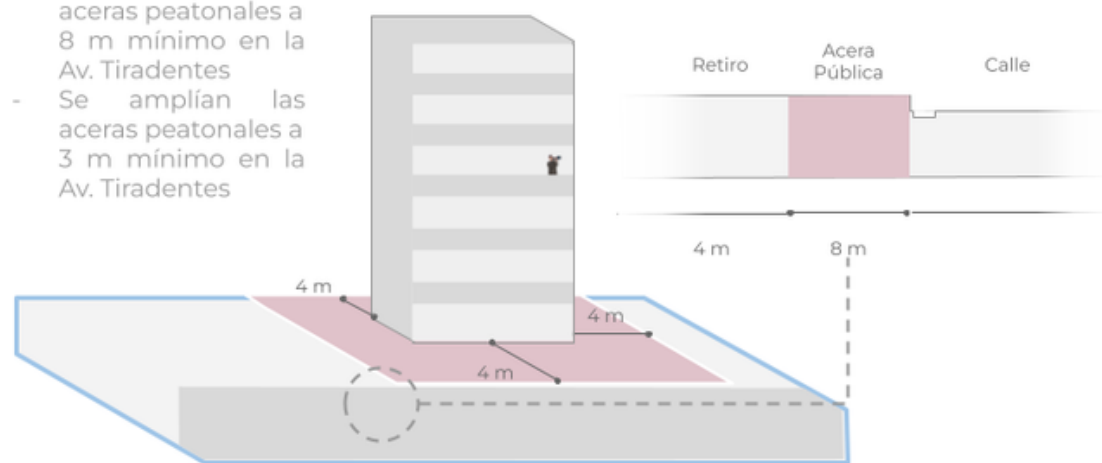
09 REGULACIONES

5

AMPLIACIÓN DE ACERAS PEATONALES

SE AMPLÍAN LAS ACERAS PEATONALES A 8 M MÍNIMO EN LA AV. TIRADENTES
 SE AMPLÍAN LAS ACERAS PEATONALES A 3 M MÍNIMO EN LA AV. TIRADENTES

- Se amplían las aceras peatonales a 8 m mínimo en la Av. Tiradentes
- Se amplían las aceras peatonales a 3 m mínimo en la Av. Tiradentes



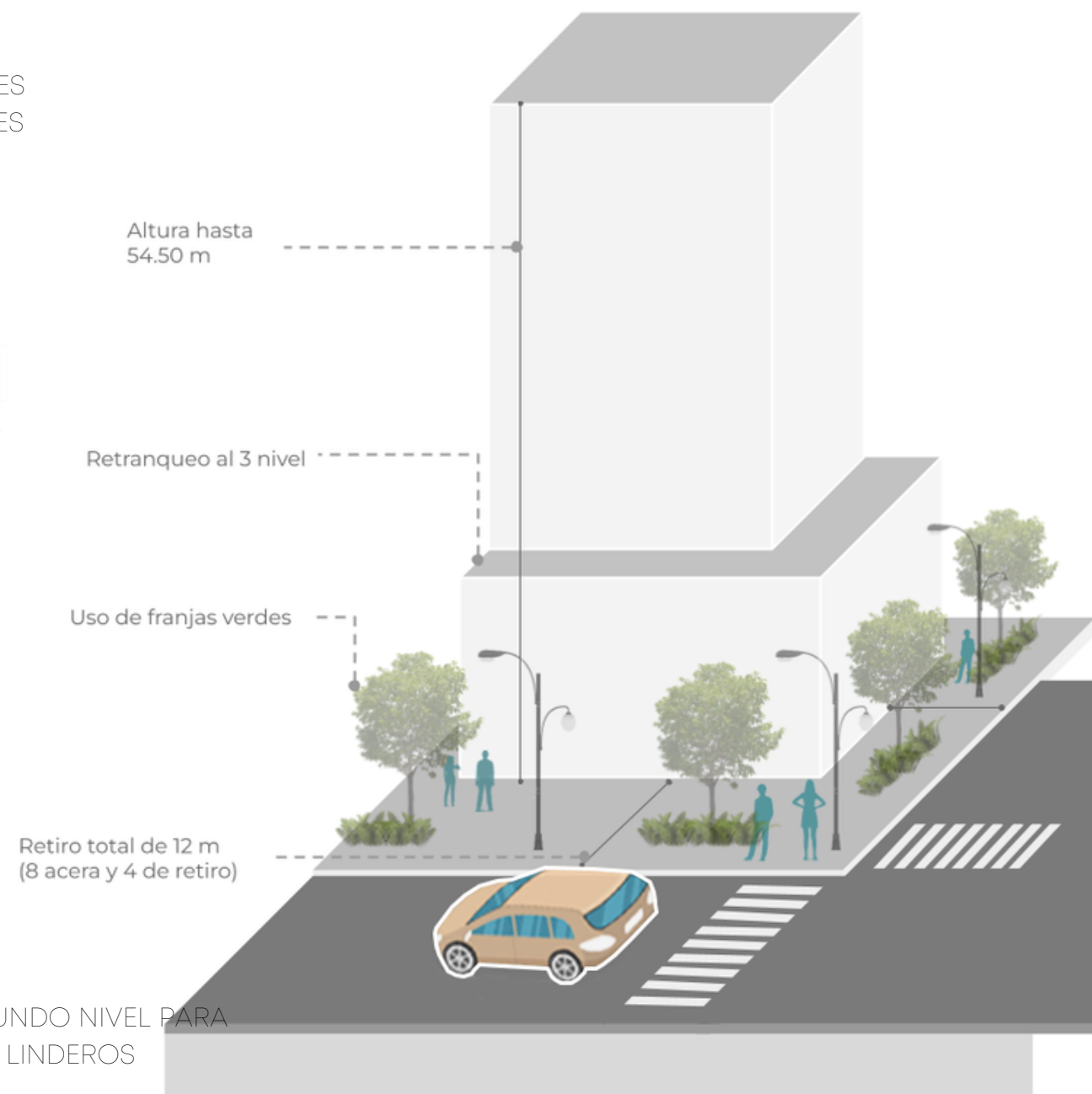
Categoría	Tipología	Alturas Máximas
Densidad Alta	Alta Moderada	15 Niveles (54.50mts)

ALTURA MÁXIMA SEGÚN DENSIDAD

EN EDIFICIOS DE USO RESIDENCIAL, SÓLO SE PERMITIRÁ HASTA UN SEGUNDO NIVEL PARA ESTACIONAMIENTOS EN SUPERFICIE, CUMPLIENDO CON LOS RETIROS A LINDEROS CORRESPONDIENTES.

17: LAS RAMPAS DE ACCESO A ESTACIONAMIENTOS SOBRE LA RASANTE, DEBERÁN CUMPLIR CON LOS RETIROS A LINDEROS CORRESPONDIENTES.

18: CUANDO EL PRIMER NIVEL EN SUPERFICIE DE UN EDIFICIO SE DEDIQUE A ESTACIONAMIENTO VEHICULAR, SE PERMITIRÁ UN ÚNICO NIVEL ADICIONAL DE ALTURA, MANTENIENDO LOS MISMOS RETIROS, SIN ALTERAR LA DENSIDAD MÁXIMA PERMITIDA.



Fuente: Alcaldía del Distrito Nacional, Resolución No.94-98 Polígono Central Resolución No. 85-09

NORMATIVAS

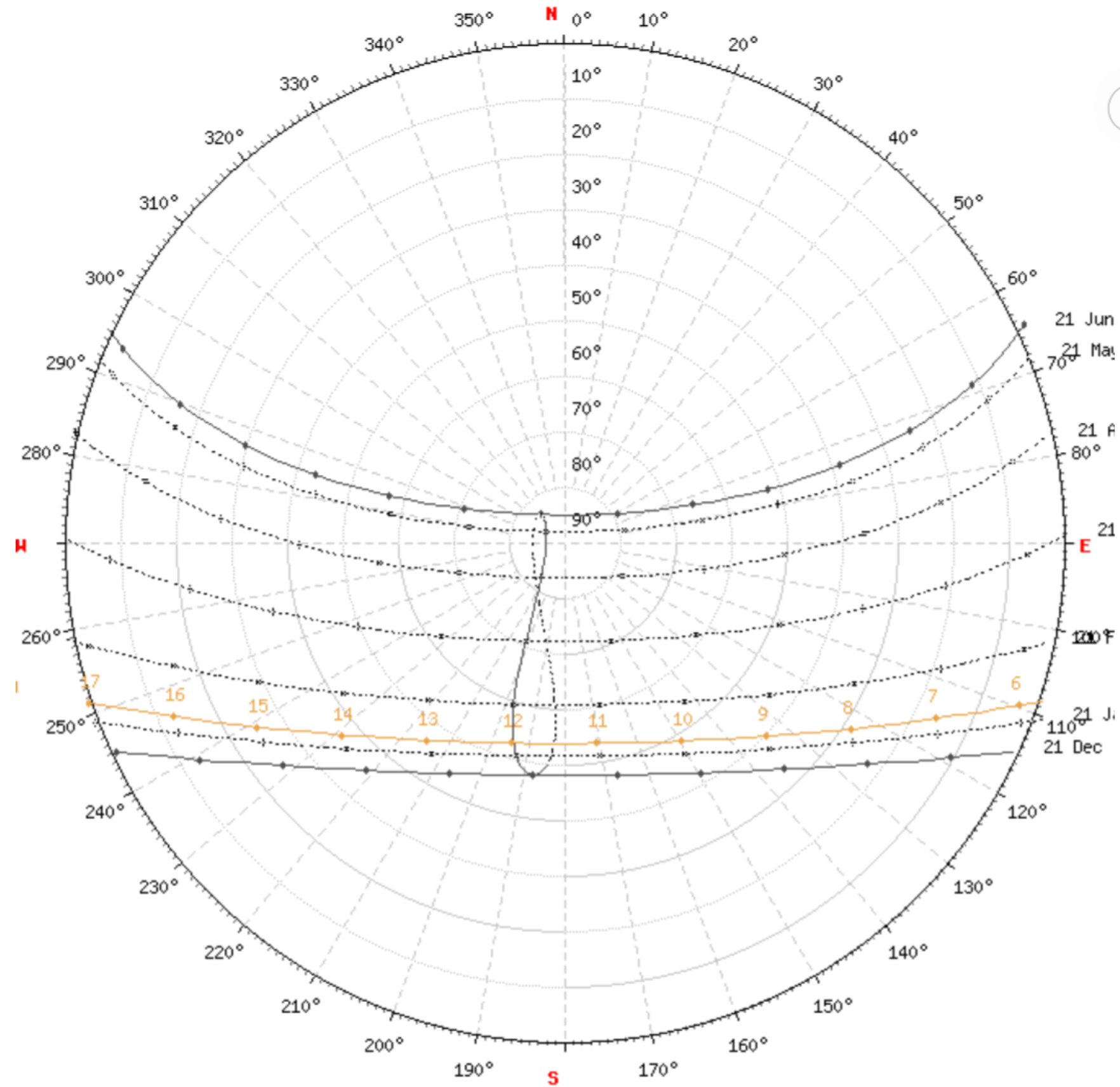
A

CLIMA

01 CLIMA

5

SOL

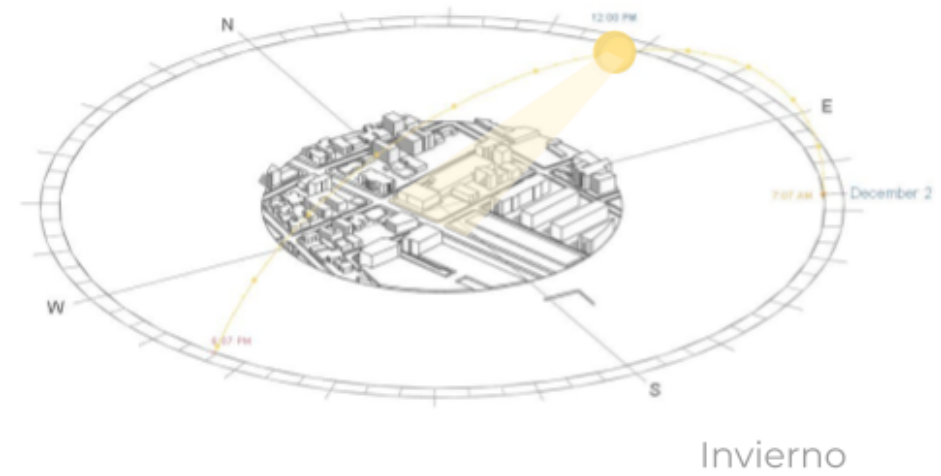
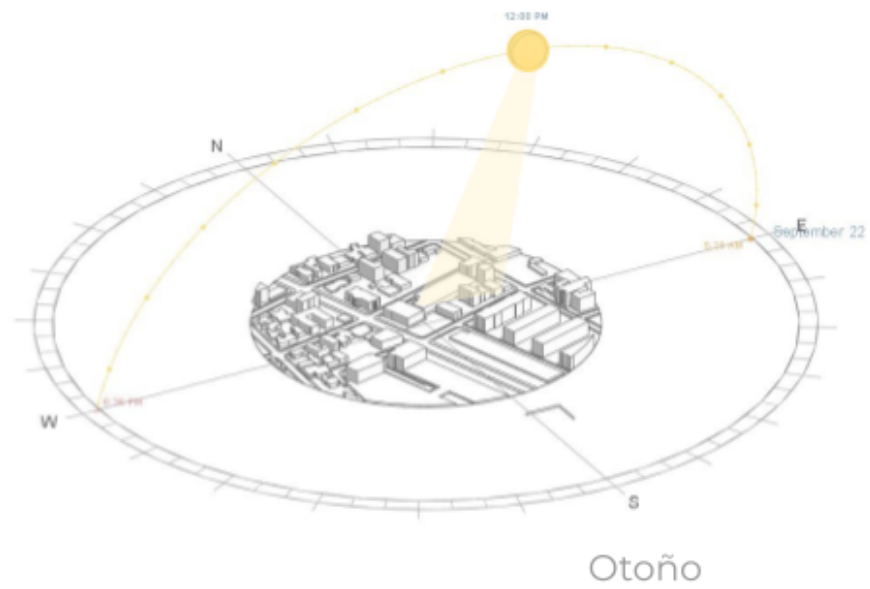
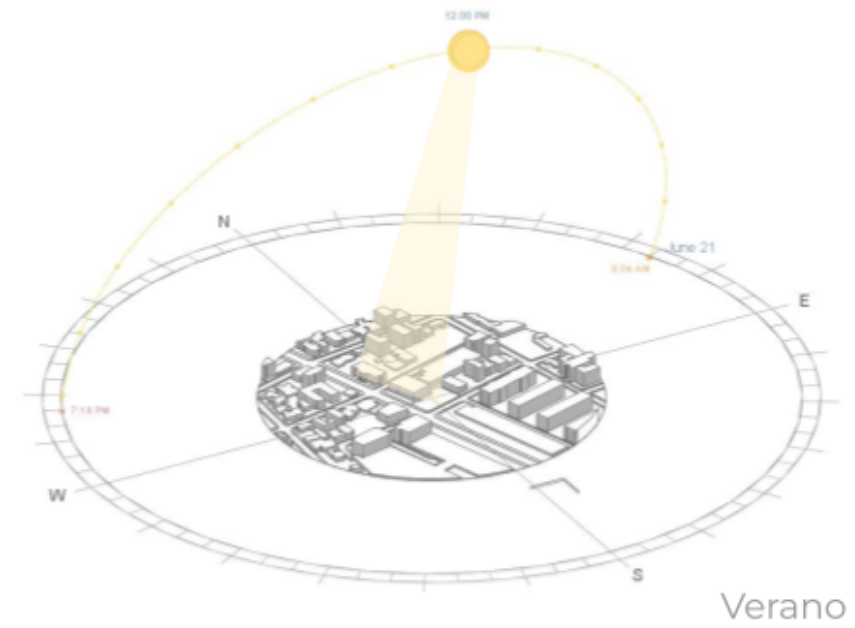
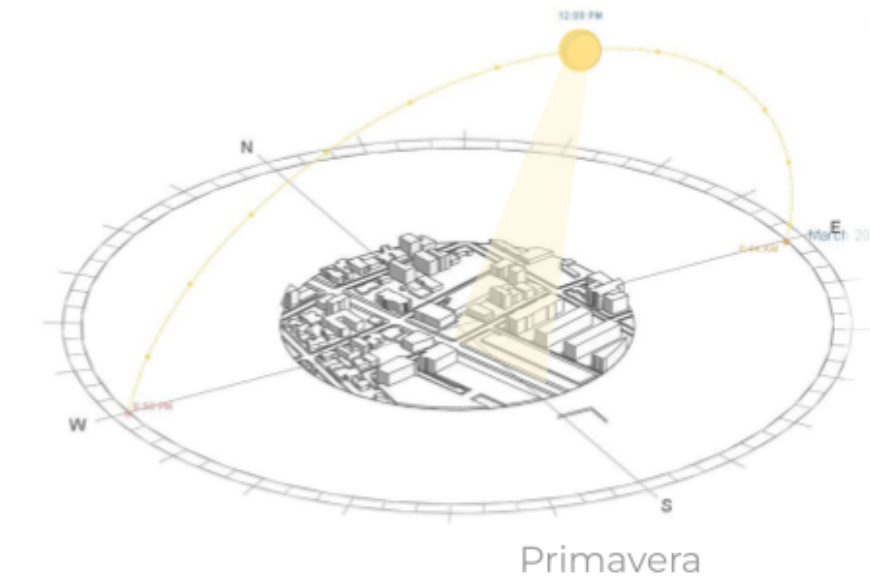


LA DURACIÓN DEL DÍA EN SANTO DOMINGO VARÍA DURANTE EL AÑO. EN EL DÍA MÁS CORTO ES EL 22 DE DICIEMBRE, CON 11 HORAS Y 1 MINUTO DE LUZ NATURAL; EL DÍA MÁS LARGO ES EL 21 DE JUNIO, CON 13 HORAS Y 15 MINUTOS DE LUZ NATURAL.

02 CLIMA

5

ASOLEAMIENTO

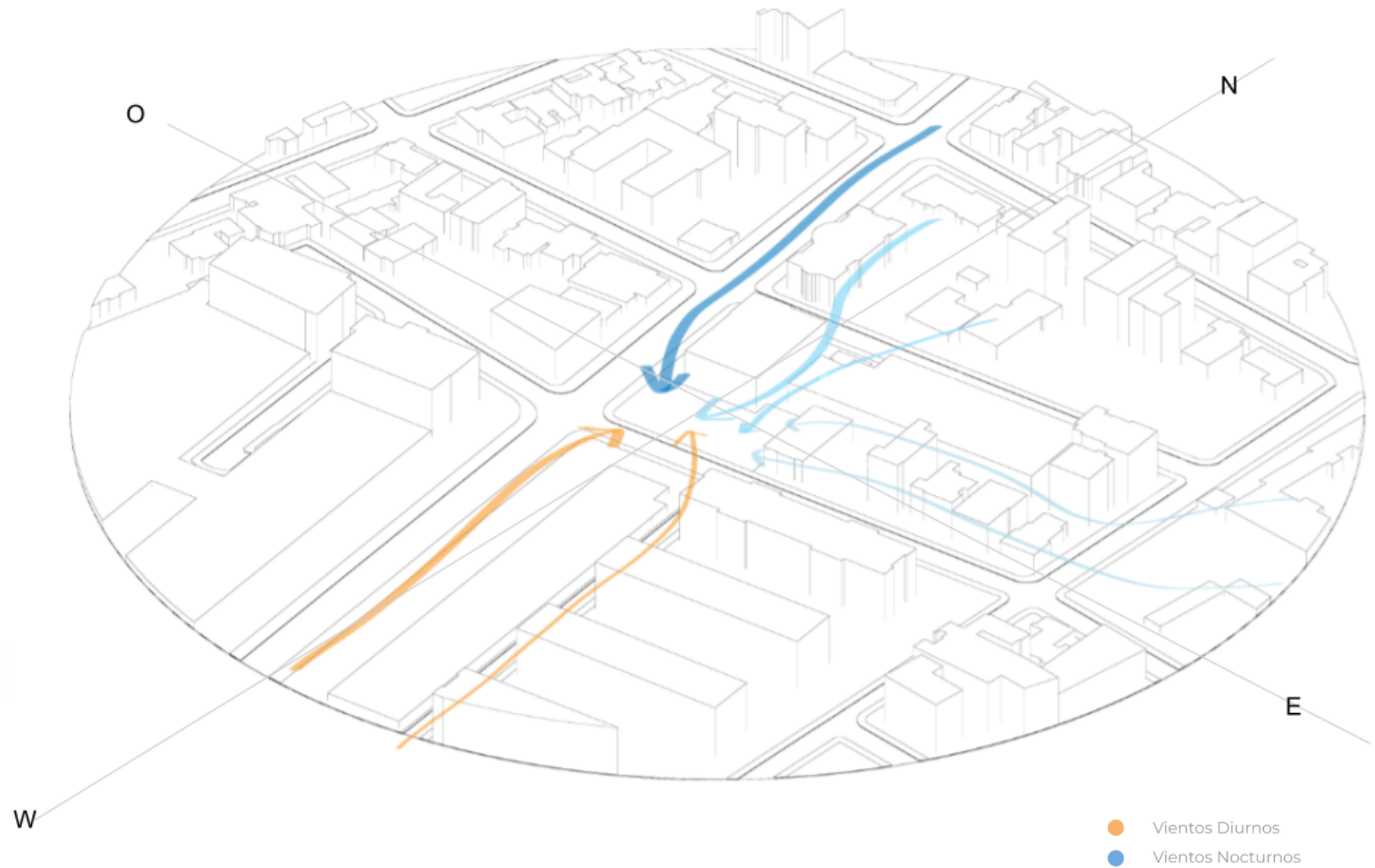


EN PRIMAVERA PODEMOS VER COMO EL SOL A LAS 12:00 PM NO DA DIRECTAMENTE HACIA EL TERRENO SI NO QUE SE COMPORTA HACIA AL SUR DEL MISMO
EN VERANO, EL SOL A LAS 12:00 PM DA DIRECTAMENTE HACIA EL TERRENO.
EN OTOÑO A LAS 12:00 PM SE COMPORTA MÁS HACIA EL ESTE DEL TERRENO INCIDIENDO PARCIALMENTE EN EL MISMO
EN INVIERNO, EL SOL A LAS 12:00 PM SE COMPORTA MÁS HACIA EL SUR, Y ADEMÁS, DESDE UN PUNTO MÁS BAJO.

03 CLIMA

5 A

MICROCLIMA



LOS EDIFICIOS ALEDAÑOS AL NO PASAR DE UNA ALTURA DE 5-6M, PERMITE QUE LA ZONA RECIBA UNA BUENA VENTILACIÓN POR TRAMOS, SIENDO LAS FACHADAS MÁS BENEFICIADAS LA NOROESTE DURANTE LA NOCHE Y LA SURESTE DURANTE EL DIA.

SOCIO CUTURAL

01 ANTECEDENTES

5 BB CRONOLOGÍA

SE INAUGURA EL AEROPUERTO GENERAL ANDREWS, EN 1944, EN LA ANTIGUA CIUDAD TRUJILLO.

ASCIENDE AL PODER JOAQUÍN BALAGUER, EN 1966, SE PRESENTA EL FUTURO DE REJUVENECER LA CIUDAD A NUEVAS PROPUESTAS EN CUANTO AL ORDENAMIENTO TERRITORIAL.

EL INGENIERO JUAN I. BERNAL, CONSTRUYÓ SU RESIDENCIA EN LA HOY AVENIDA TIRADENTES, EN AQUELLA ÉPOCA LUGAR TOTALMENTE APARTADO DEL NÚCLEO GENERAL HABITACIONAL COMO LO ERAN CIUDAD NUEVA O GASCUE.

CONOCIDOS Y AMIGO DE BERNAL JIMENES, FUERON COMPRANDO SOLARES Y POCO A POCO CONSTRUYENDO EN EL MISMO SECTOR SUS HOGARES.

JUAN ISIDRO BERNAL JIMENES, PACHO SAVIÑÓN, RAFAEL GINEBRA, FINFO ÁLVAREZ Y ARMANDO ORTIZ HERNÁNDEZ URBANIZARON EL ÁREA, CERCA DE 40 MIL METROS QUE HABÍAN SIDO PROPIEDAD DE LUIS PERALLÓN.

SE FUNDÓ EL 7 DE NOVIEMBRE DE 1957 LA COMPAÑÍA NACIONAL DE CONSTRUCCIONES, NOMBRE QUE LLEVA HOY EN DÍA LAS SIGLAS DEL ENSANCHE CONOCIDO COMO ENSANCHE NACO.

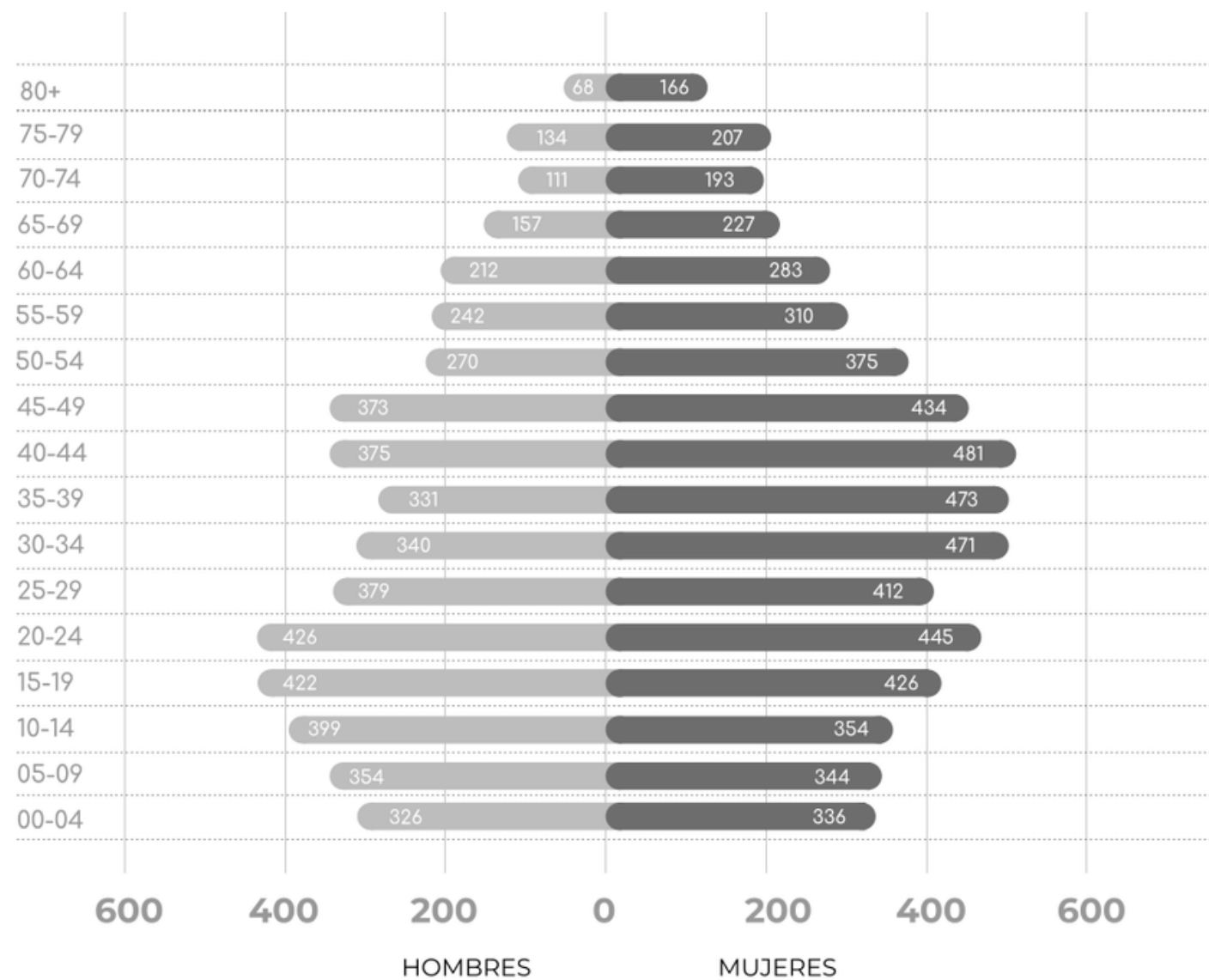
SE PROMUEVE LA FUNDACIÓN DEL CLUB NACO. BERNAL JIMENEZ CREA UNA IMPORTANTE OFICINA DE TRABAJO, EN LA CUAL, ADEMÁS DE ÉL COMO INGENIERO, LA INTEGRAN OTROS PROFESIONALES. SE DECIDE A CONSTRUIR EL CENTRO COMERCIAL NACO I, PRIMER CENTRO COMERCIAL DE LA REPÚBLICA DOMINICANA, EN EL AÑO 1963.

EN 1968, LOS CAPITALEÑOS SE ESCANDALIZARON CUANDO JUAN ISIDRO BERNAL Y SUS COMPAÑEROS INICIARON LA CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS DE APARTAMENTOS.

02 GRUPO HUMANO

5B

DENSIDAD - GÉNERO

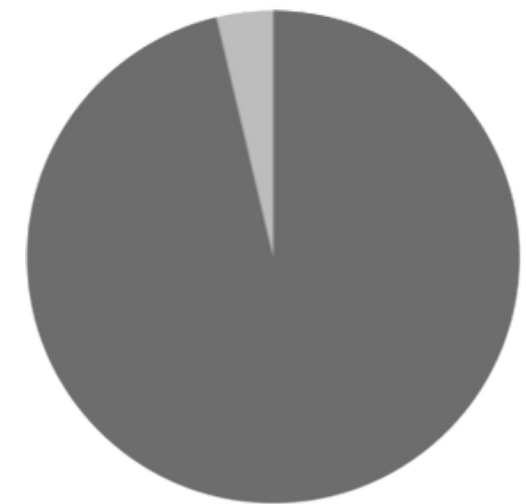
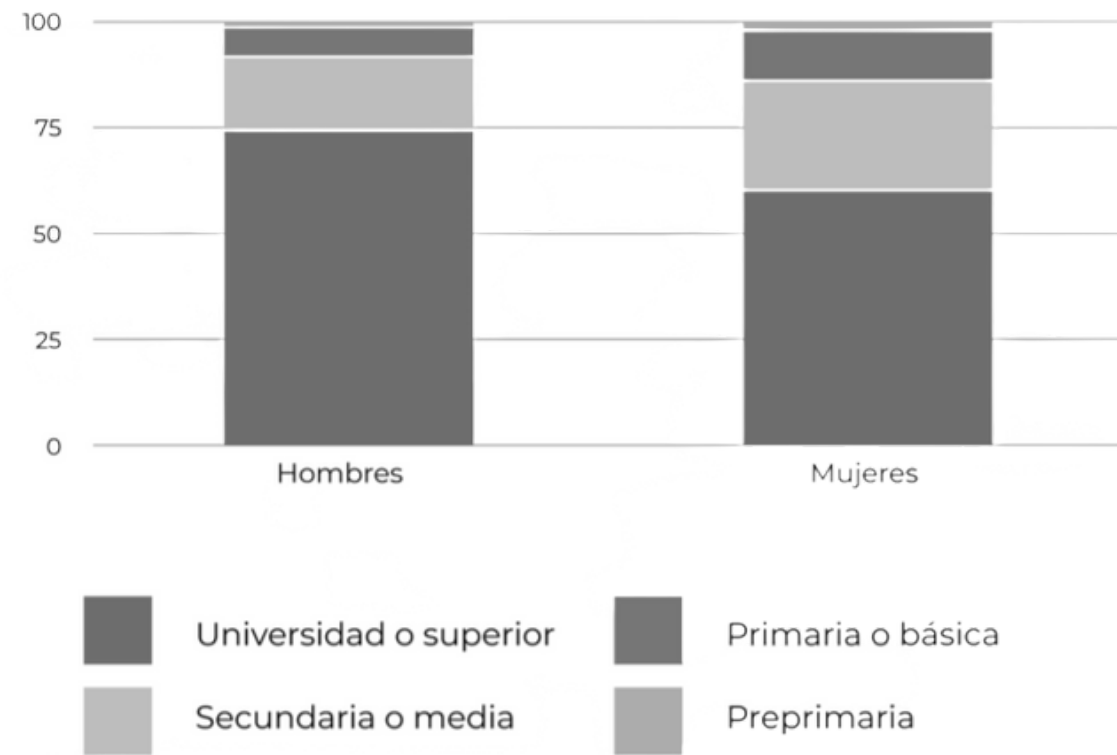


EN CUANTO A LA MORFOLOGÍA DE LAS SENDAS DEL ENSANCHE NACO NO HA VARIADO MUCHO. SE PUEDE NOTAR MÁS DENSIDAD DE EDIFICIOS, A SU VEZ PROVOCANDO QUE HAYA MENOS ARBORIZACIÓN Y ESPACIOS VERDES DEL 2010 EN ADELANTE EN COMPARACIÓN AL AÑO 2000.

03 GRUPO HUMANO

5 BB

FORMACIÓN



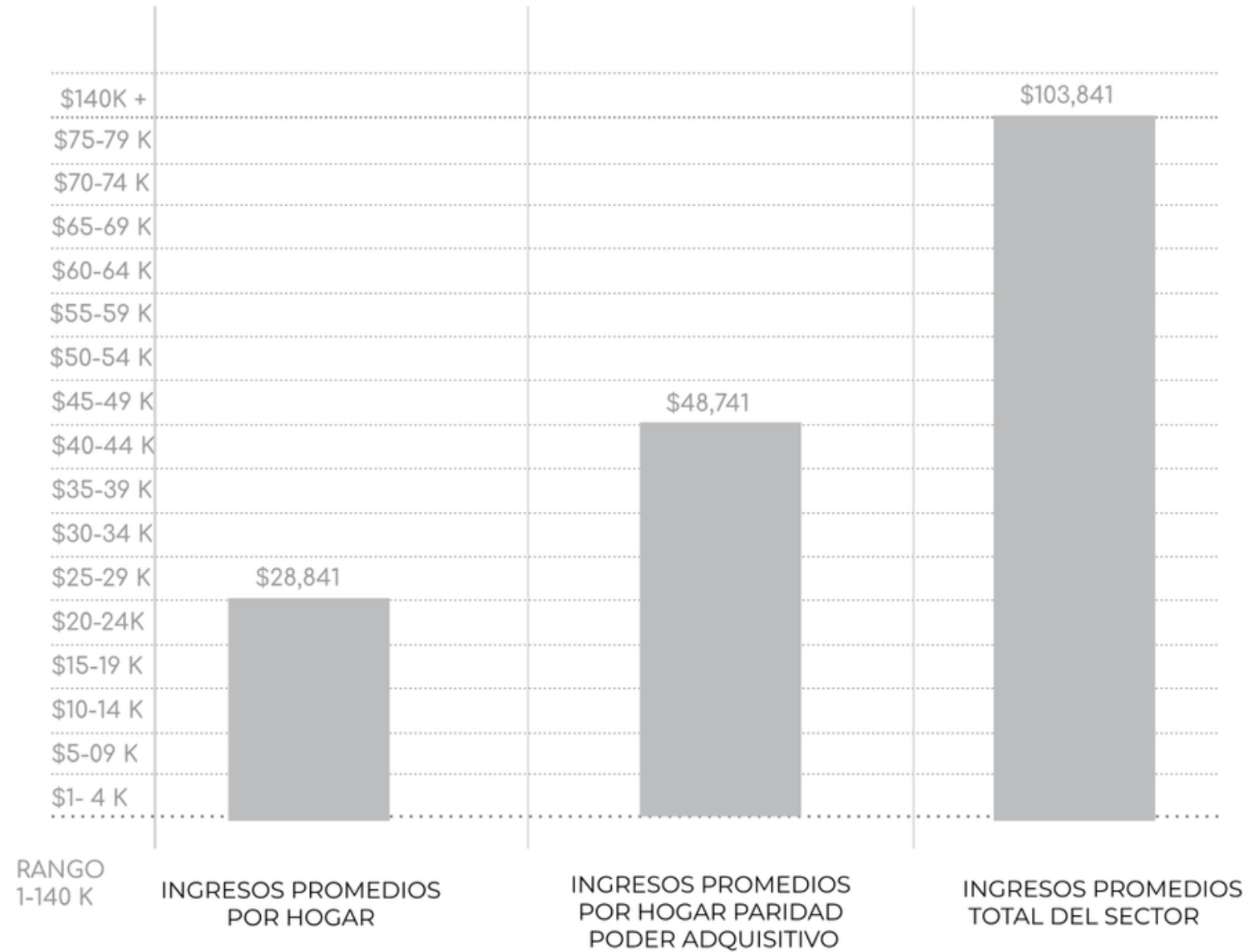
EL SECTOR ESTÁ BIEN PREPARADO A NIVEL SUPERIOR, TENIENDO MAYOR PORCENTAJE LOS HOMBRES.

MAYOR CALIDAD DE VIDA EN EL SECTOR .

04 GRUPO HUMANO

5 BB

INGRESOS



TODAS LAS CIFRAS SON EN DÓLARES ESTADOUNIDENSES Y POR HOGAR, LO QUE SUPONE QUE EN CADA HOGAR PUEDE EXISTIR MÁS DE UNA FUENTE DE INGRESO, SEA POR VARIOS MIEMBROS DEL HOGAR POSEER UN EMPLEO DISTINTO O UNA PERSONA TIENE MÁS DE UN EMPLEO

05

GRUPO HUMANO - RESUME

5B

DENSIDAD - GÉNERO
FORMACIÓN

EN EL SECTOR ENSANCHE NACO, LOS INGRESOS ECONÓMICOS SON ALTOS EN COMPARACIÓN A OTROS SECTORES DE SD.

EL PROMEDIO DE LOS INGRESOS DEL SECTOR NOS PERMITE SABER LA RENTABILIDAD QUE TENDRÁ NUESTRO PROYECTO CON EL USUARIO..

TIENEN MAYOR EXIGENCIA DE VIDA

06

MARCO CONCEPTUAL

ANÁLISIS INTERIOR



DISEÑO ARQUITECTÓNICO Y DE INTERIORES: ARQ.
CESAR IVÁN HIRALDO, NRDA LAB
DISEÑO PAISAJÍSTICO: ARQ. CESAR IVÁN HIRALDO

AV. TIRADENTES 11, SANTO DOMINGO

CENTRAL GASTRONÓMICA

RESTAURANTE CENTRAL GASTRONÓMICA, UN ESPACIO CREADO POR EL ARQUITECTO CÉSAR HIRALDO Y N.R.D.A ARCHITECTURE LAB EN EL QUE PUDIMOS COLABORAR CON MODERNAS PROPUESTAS EN REVESTIMIENTOS PARA DAR ESE TOQUE ENCANTADOR AL AMBIENTE.

ATMÓSFERAS, DESIGN CONTEMPORÁNEAS

EL ARQUITECTO BUSCÓ LA INSPIRACIÓN PARA EL DISEÑO EN LAS TRADICIONALES CENTRALES DE FERROCARRILES EUROPEAS. SE TRATA DE UNA NUEVA PROPUESTA EN LA QUE HIRALDO PONE UNA VEZ MÁS SU SELLO PERSONAL E IMPECABLE DE CREAR ATMÓSFERAS CONTEMPORÁNEAS PARA ESTA TIPOLOGÍA DE ARQUITECTURA COMERCIAL.



EN ESTA OCASIÓN, LA INTERVENCIÓN PARTE DE LA REMODELACIÓN DE UNA ESTRUCTURA EXISTENTE. DESDE LA FACHADA FRONTAL NOS CAUTIVA LA PARED DE BLOQUES CALADOS DE CEMENTO SOPORTADOS POR UNA ESTRUCTURA DE PERFILES METÁLICOS QUE PASA DESAPERCIBIDA, LA CUAL SIRVE DE FILTRO ENTRE EL EXTERIOR DE LA TRANSITADA AVENIDA Y EL INTERIOR. EL DISEÑO DEL PAISAJISMO Y LA ILUMINACIÓN RESALTAN ESTE ELEMENTO SENCILLO, PERO DE UNA PLÁSTICA MUY EXPRESIVA.



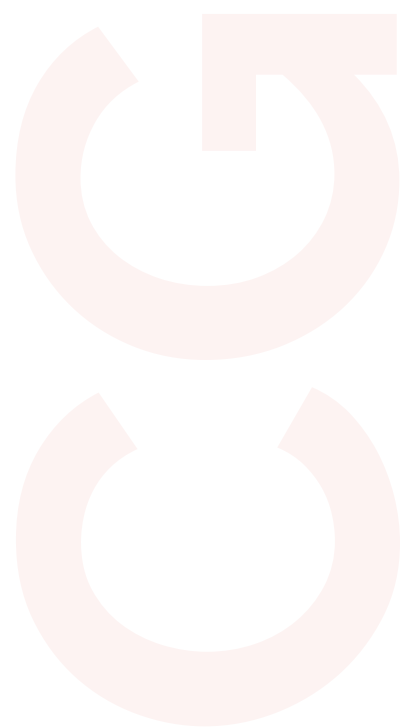
BLOQUES CALADOS

DESDE LA FACHADA FRONTAL NOS CAUTIVA LA PARED DE BLOQUES CALADOS DE CEMENTO SOPORTADOS POR UNA ESTRUCTURA DE PERFILES METÁLICOS QUE PASA DESAPERCIBIDA, LA CUAL SIRVE DE FILTRO ENTRE EL EXTERIOR DE LA TRANSITADA AVENIDA Y EL INTERIOR. EL DISEÑO DEL PAISAJISMO Y LA ILUMINACIÓN RESALTAN ESTE ELEMENTO SENCILLO, PERO DE UNA PLÁSTICA MUY EXPRESIVA.



EL BAR ES UNO DE LOS PROTAGONISTAS DE ESTE ESPACIO GRACIAS A LA ILUMINACIÓN QUE RESALTA SU MATERIALIDAD, A LOS AZULEJOS TIPO METRO (SUBWAY TILES) PARA EL FRENTE Y A LA ENCIMERA DE MÁRMOL PULIDO. DESDE ESTE ESPACIO SE OBSERVA LA COCINA QUE CUENTA ADEMÁS CON UN HORNO DE LEÑA.

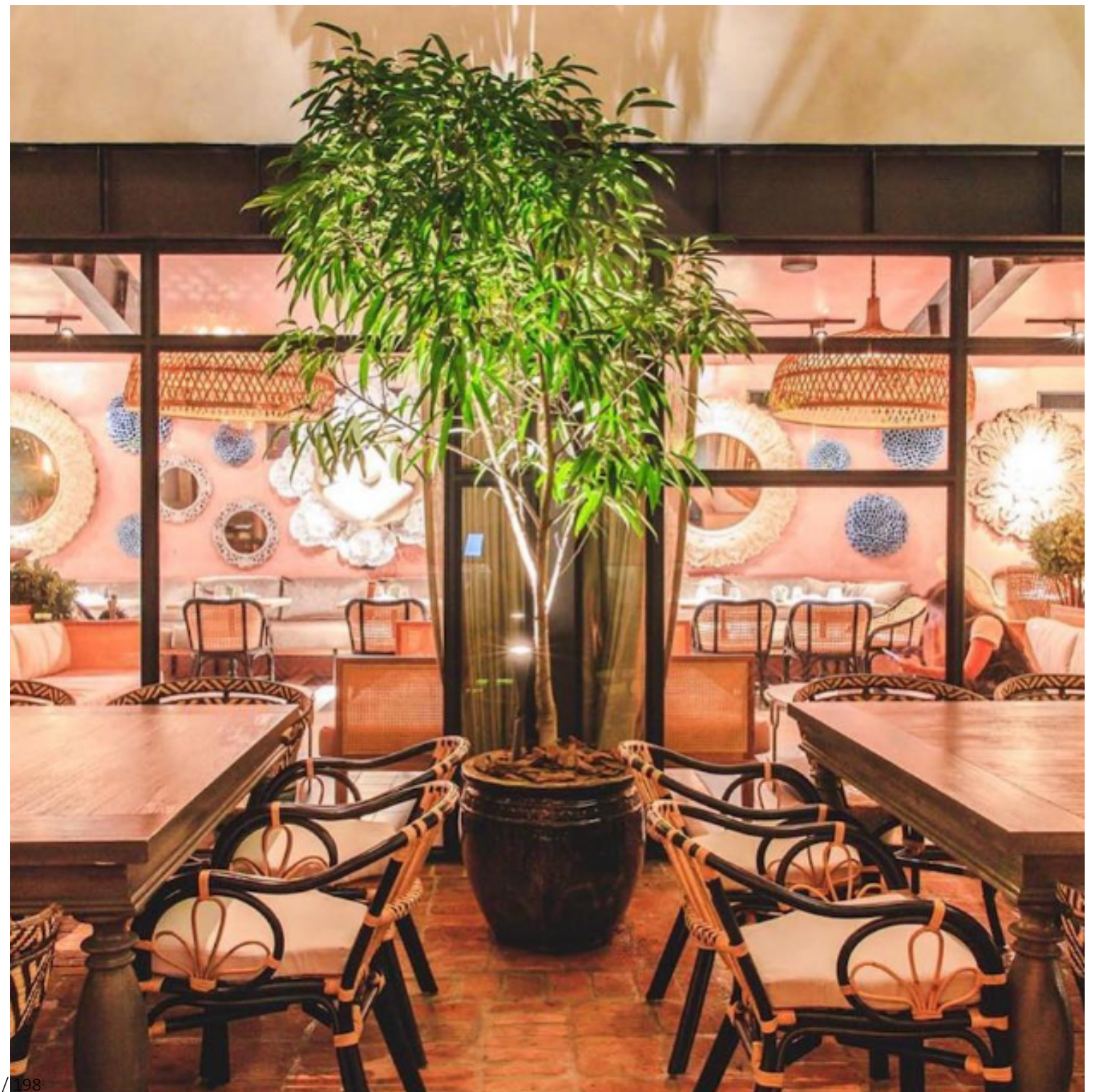
BAR



ALGO TÍPICO DE LOS PROYECTOS DEL ARQUITECTO HIRALDO ES EL DETALLE Y ESMERO EN EL DISEÑO DE LOS BAÑOS. LOS PÓRTICOS DE RATÁN QUE ENMARCAN LA ENTRADA, UNIDOS A LAS FLORES QUE CUELGAN DEL TECHO TRANSPARENTE, ANUNCIAN EL CARÁCTER TEATRAL DE ESTE ESPACIO. EN EL CENTRO DEL ESPACIO, CON UN ATRACTIVO DISEÑO, SE UBICA EL ÁREA DE LAVAMANOS COMPARTIDO PARA DAMAS Y CABALLEROS.

BAÑOS



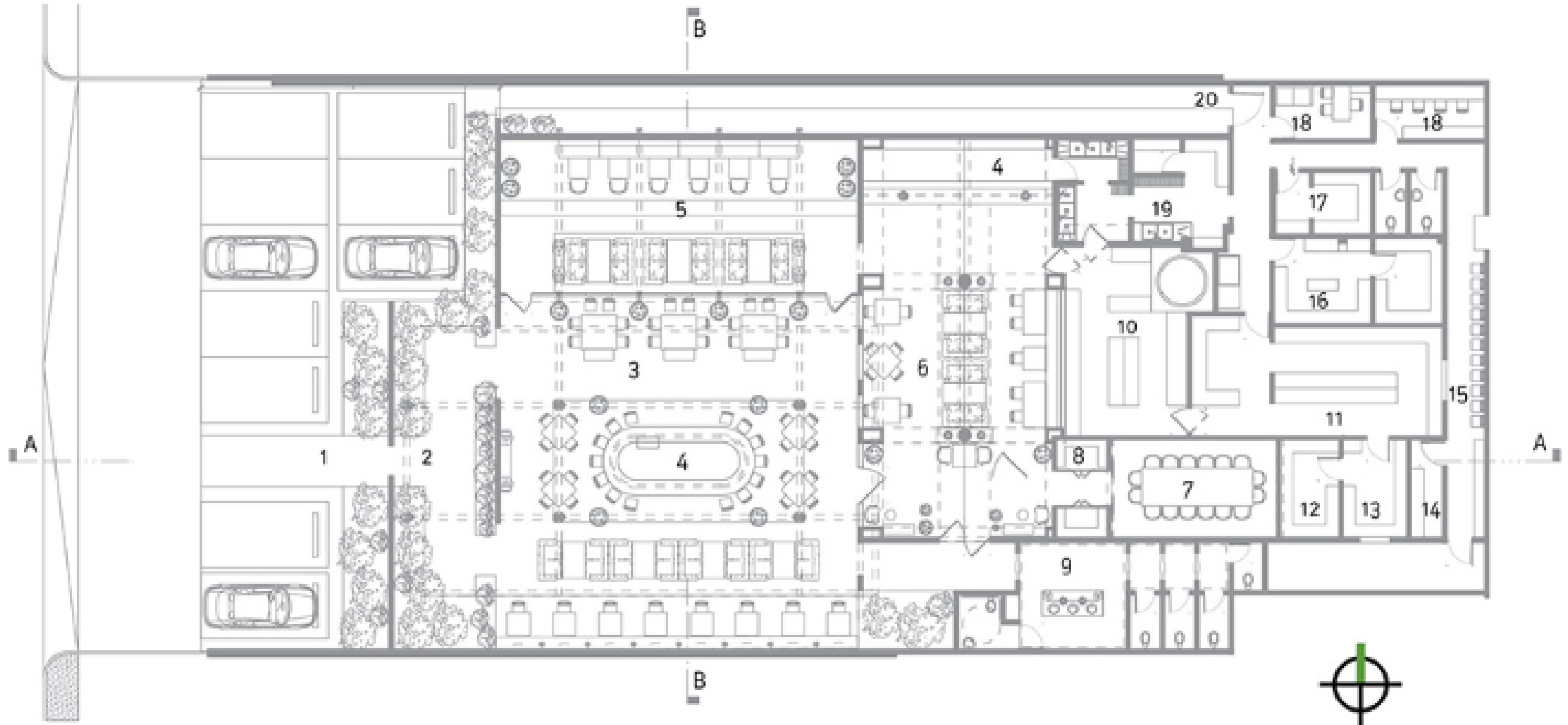


EL ARQUITECTO
BUSCO LA
INSPIRACION
PARA EL DISEÑO
EN LAS
TRADICIONALES
CENTRALES DE
FERROCARRILES
EUROPEOS.



Planta arquitectónica, secciones y elevación frontal.

Leyenda: 1 Entrada principal 2 Recibidor 3 Terraza 4 Bar 5 Lounge 6 Comedor principal 7 Salón privado 8 Bodega 9 Baños 10 Cocina caliente 11 Cocina fría 12 Congelador 13 Cuarto frío 14 Cuarto de datos 15 Área de empleados 16 Almacén de comidas 17 Almacén de bebidas 18 Oficina 19 Área de lavado 20 Entrada de servicio



01 EDIFICACIÓN

5

EXTERIOR - FACHADA



ENTRADA PRINCIPAL, RECIBIDOR, TERRAZA, BAR, LOUNGE, COMEDOR PRINCIPAL, SALÓN PRIVADO, BODEGA, BAÑOS, COCINA CALIENTE, COCINA FRÍA, CONGELADOR, CUARTO FRÍO, CUARTO DE DATOS, ÁREA DE EMPLEADOS, ALMACÉN DE COMIDAS, ALMACÉN DE BEBIDAS, OFICINA, ÁREA DE LAVADO, ENTRADA DE SERVICIO

02 EDIFICACIÓN

5

INTERIOR

CENTRAL GASTRONÓMICA, EL ARQUITECTO BUSCO LA INSPIRACIÓN PARA EL DISEÑO EN LAS TRADICIONALES CENTRALES DE FERROCARRILES EUROPEAS. EL PISO DE LADRILLOS EN DIFERENTES FORMATOS Y LA ESTRUCTURA METÁLICA CON TECHO DE LONA TENSADA QUE RECUERDA UN ANDÉN HACEN REFERENCIA AL CONCEPTO DE ESTACIÓN DE FERROCARRIL.



03 EDIFICACIÓN

5

5

MOBILIARIO

SEGUN ENFOQUE DE COMENSAL Y TEMATICA DEL ESPACIO, CAMBIA DE MOBILIARIO TIPO LOUNGE A MESAS DE 4 Y 8 PERSONAS



MMC

CONCEPTO

TRILOGÍA

CONJUNTO DE TRES OBRAS DE UN MISMO AUTOR, QUE MANTIENEN ENTRE SÍ UNA UNIDAD ARGUMENTAL.

EL CONCEPTO CONSISTE EN CREAR UN NUEVO ESPACIO EN LA CIUDAD DE SANTO DOMINGO QUE CONTEMPLE TRES TIEMPOS, UN PRIMER TIEMPO DE TAPEO Y CAFE, UN SEGUNDO TIEMPO DE RESTAURANTE LOUNGE Y UN TERCER TIEMPO DE BAR, TODO VINCULADO BAJO UN MISMO TRAYECTO, QUE INVITE AL USUARIO A SUMERGIRSE EN DISTINTAS EXPERIENCIAS.

TRES TIEMPOS

TRES MOMENTOS

TRES EXPERIENCIAS

TIEMPO 1

ESPACIO

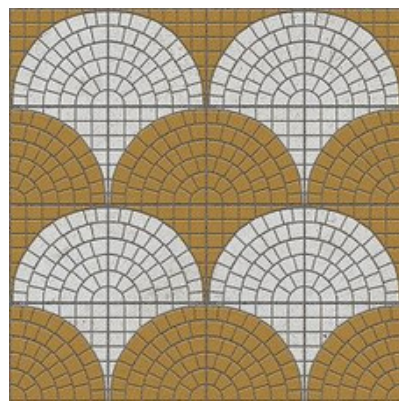
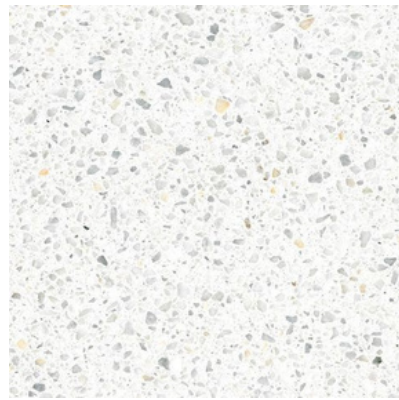
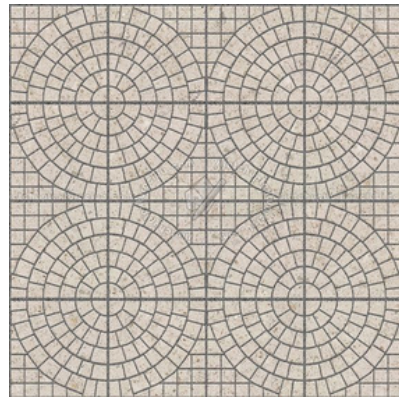
CAFÉ
TAPAS

+LUZ
+COLORES PASTELES
+ESPACIALIDAD
ORDEN BASICO DE
COMENSALES

CONDICIONES

MIO
ODD

BOARD





CAFÉ & TAPAS



TIEMPO 2

ESPACIO

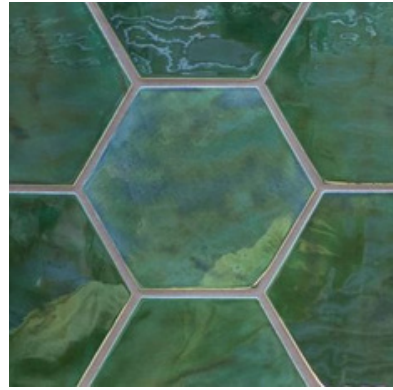
RESTAURANTE
LOUNGE

-LUZ MEDIA
+PAISAJISMO Y JARDINERÍA
COLORES PASTELES,
FORMALIDAD ESPACIAL
MOBILIARIO CÓMODO
COMENSALES

CONDICIONES

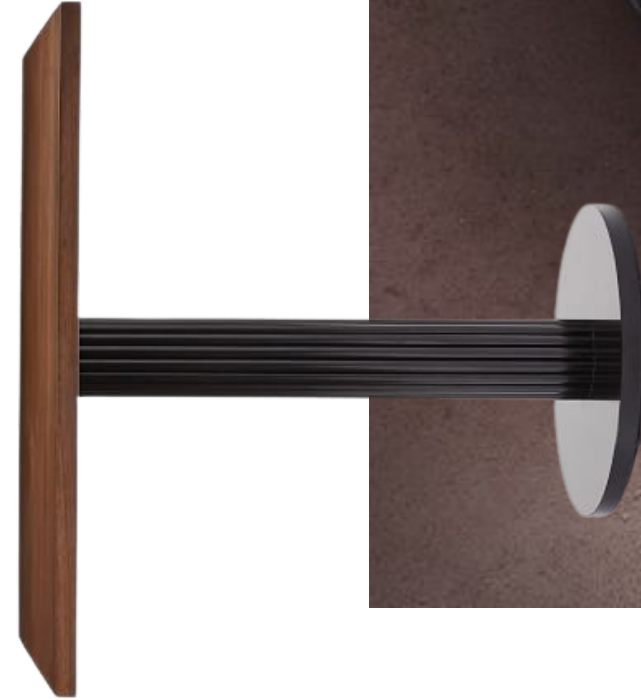
MIO
ODD

BOARD



RESTAURANTE





TIEMPO 3

ESPACIO

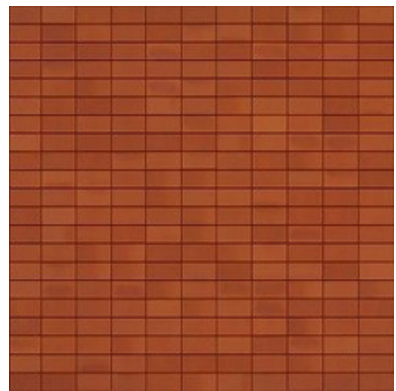
BAR
DISCO

LUZ MEDIA, TENUE
MOBILIARIO LOUNGE,
ESPACIO LIBRE
VIVEZA, DINAMISMO
COLOR MAXIMA EXPRESIÓN
SINGULARIDAD EN EL ESPACIO

CONDICIONES

MIO
ODD

BOARD



BAR





MMC

BRANDING

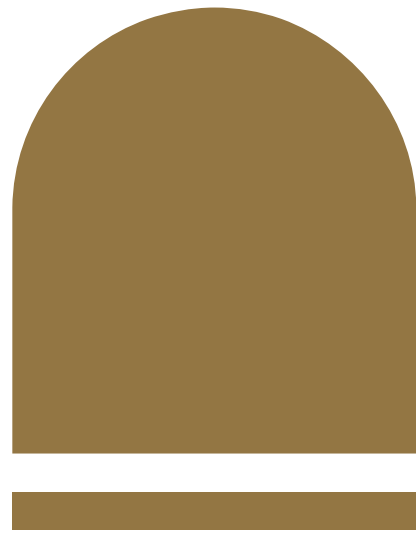
TRIE LOGÍA

TRIE,
LOGÍA

TRIE,
LOGÍA

TRIE,
LOGÍA

COLOR PALETTE



#937643



#B88D4A



#5E6D4F



#515A59



#CC695A

INDIVIDUAL FONTS

Aa
mon thin

Aa
mon thin bold



TRIGIA
LOGIA

FOTO MONTAJE

LA EXPERIENCIA

TIEMPO UNO

TIEMPO DOS
TIEMPO TRES

SE AGUDIZA

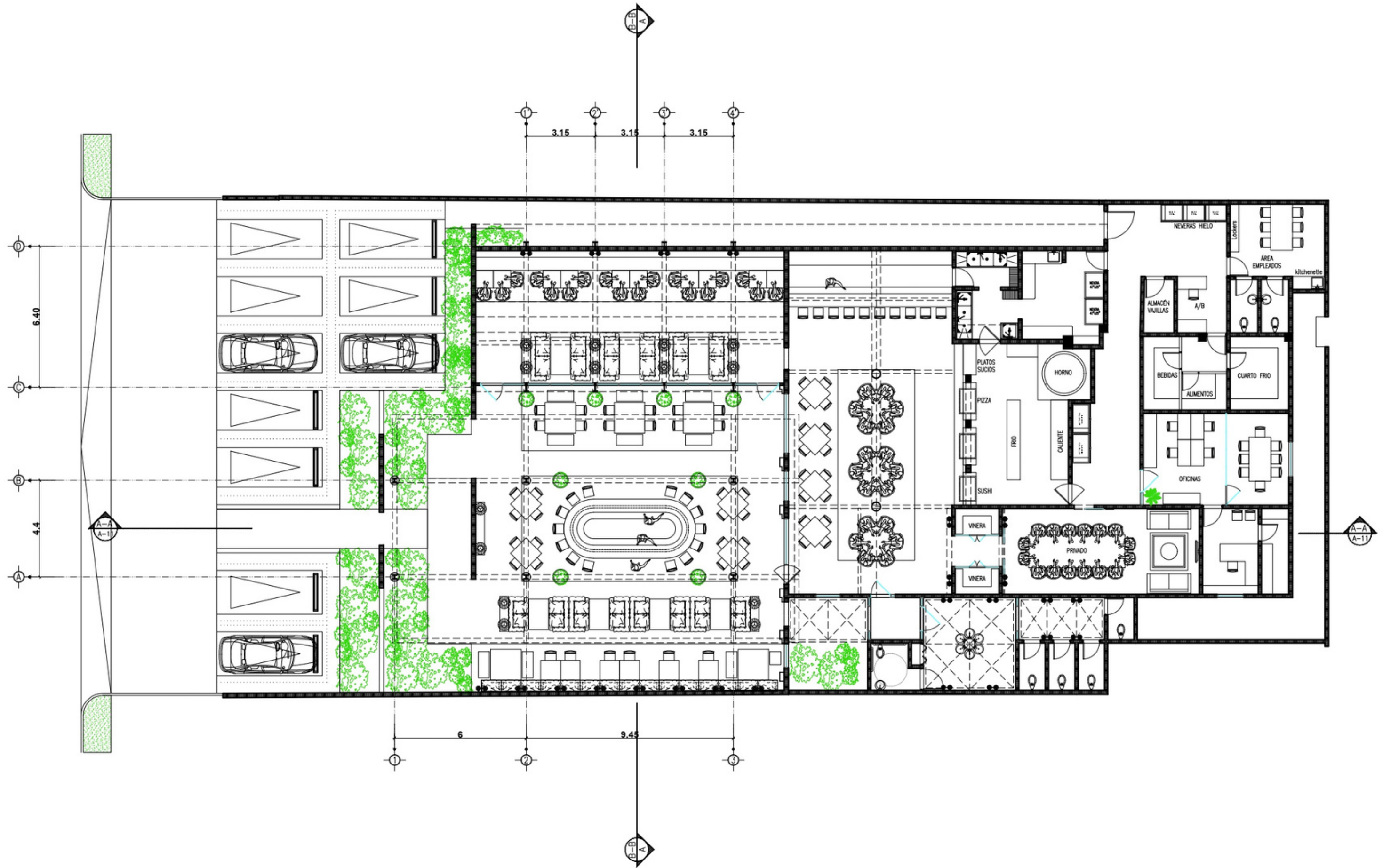


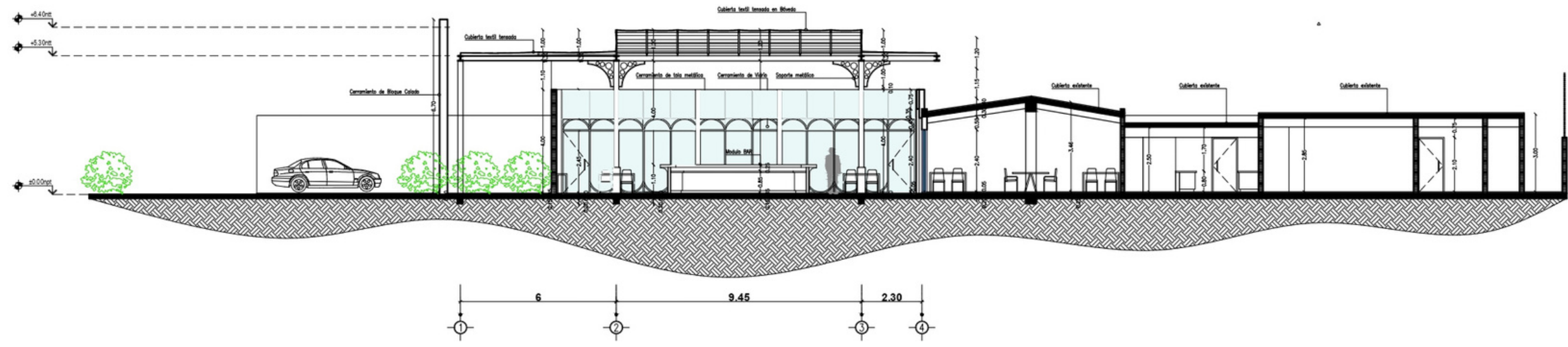


MMC

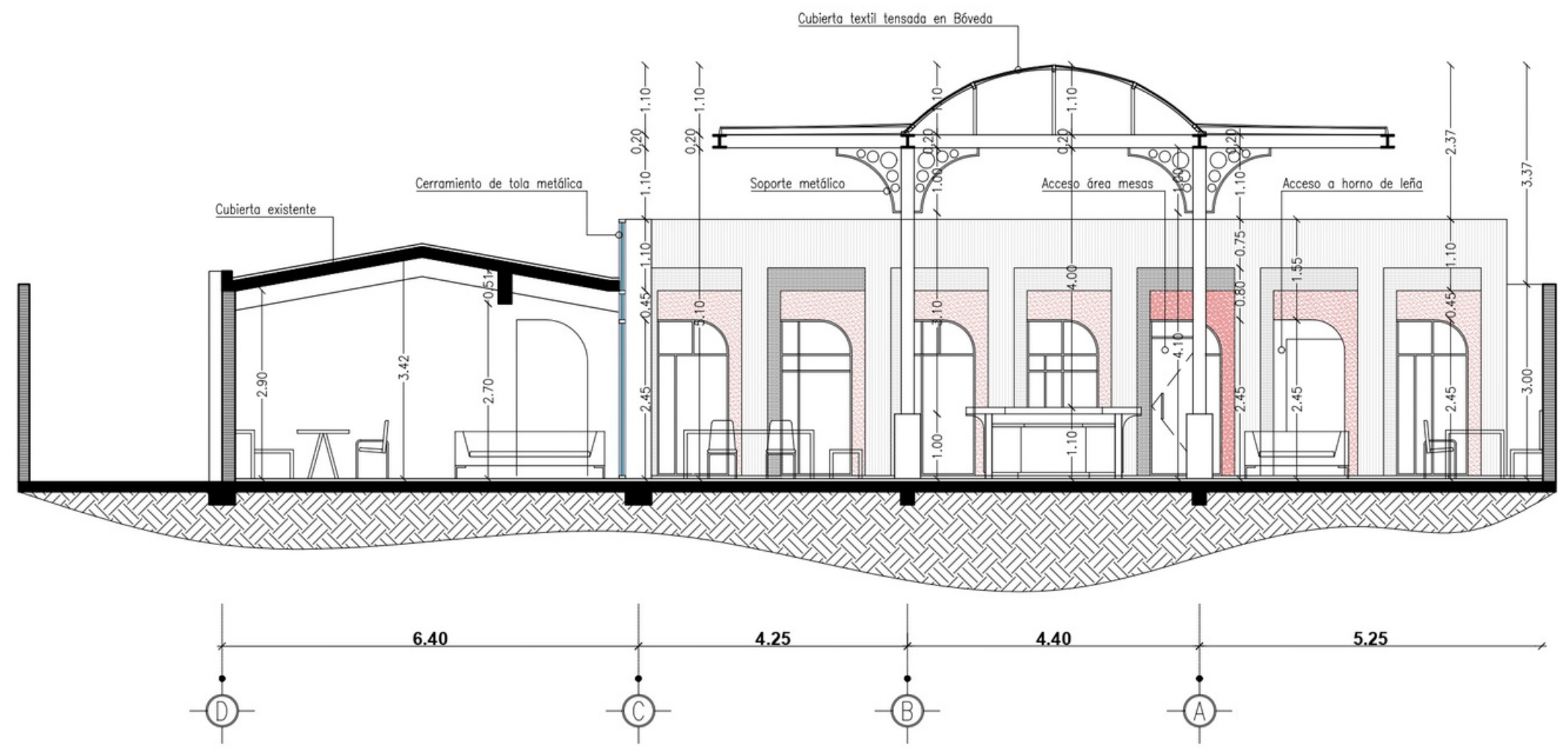
ESPACIO EXISTENTE

PLANTA EXISTENTE





Sección Longitudinal A-A'
Escala 1:175

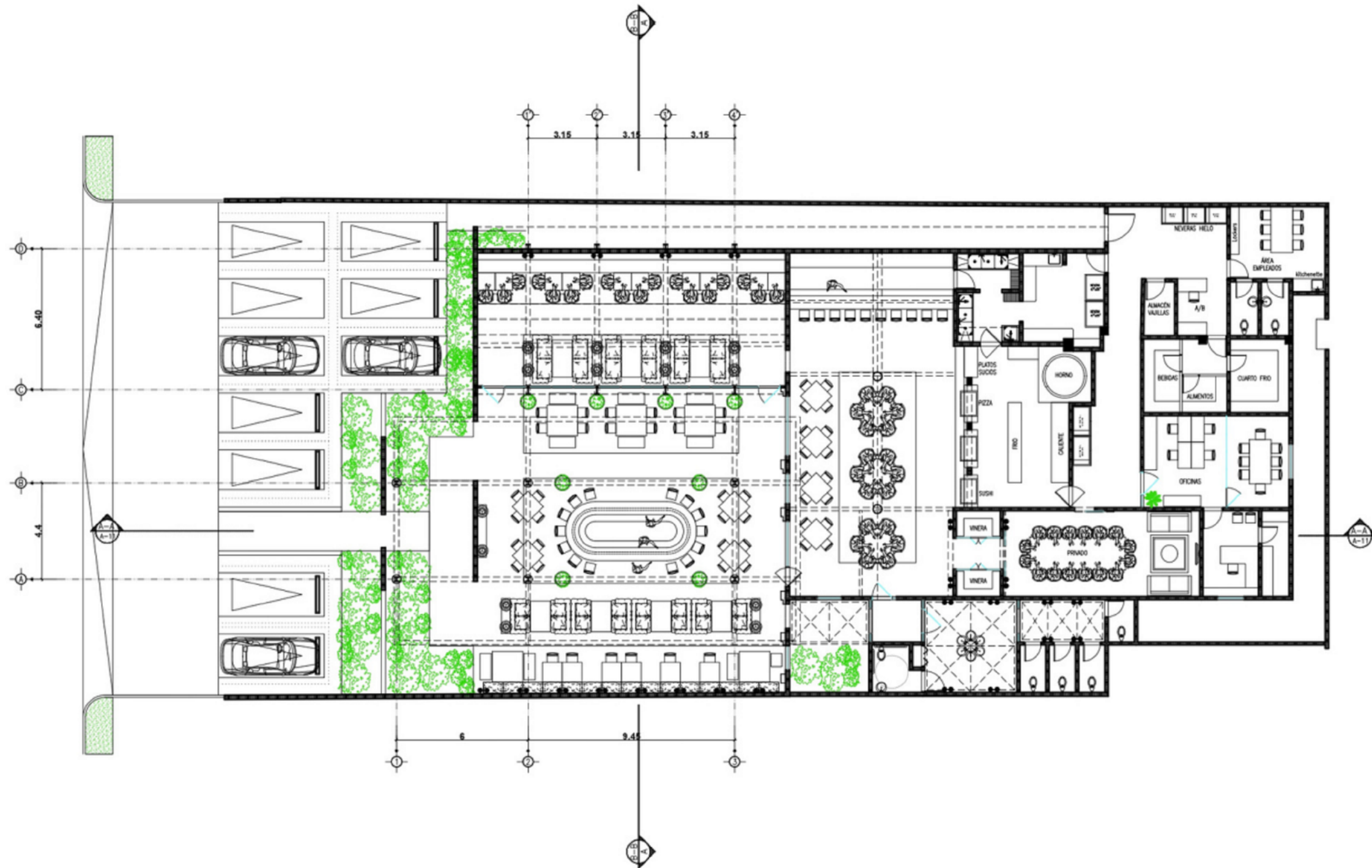


Sección Transversal B-B'
Escala 1:75

SECCIONES EXISTENTES

07

MARCO PROYECTUAL



1 PLANTA EXISTENTE
1:250

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

PROPUESTA ESPACIAL GENERAL

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

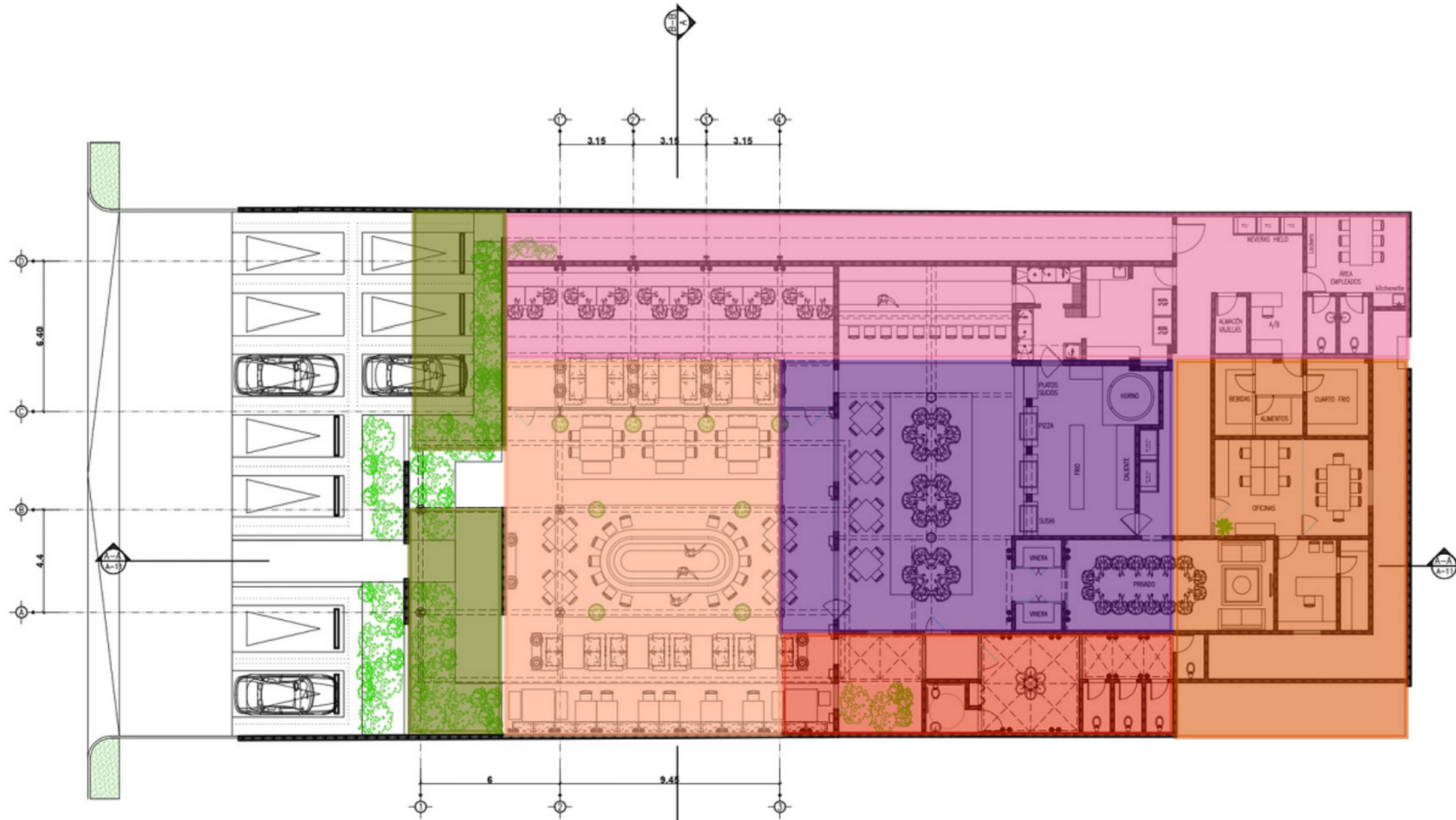
FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A102

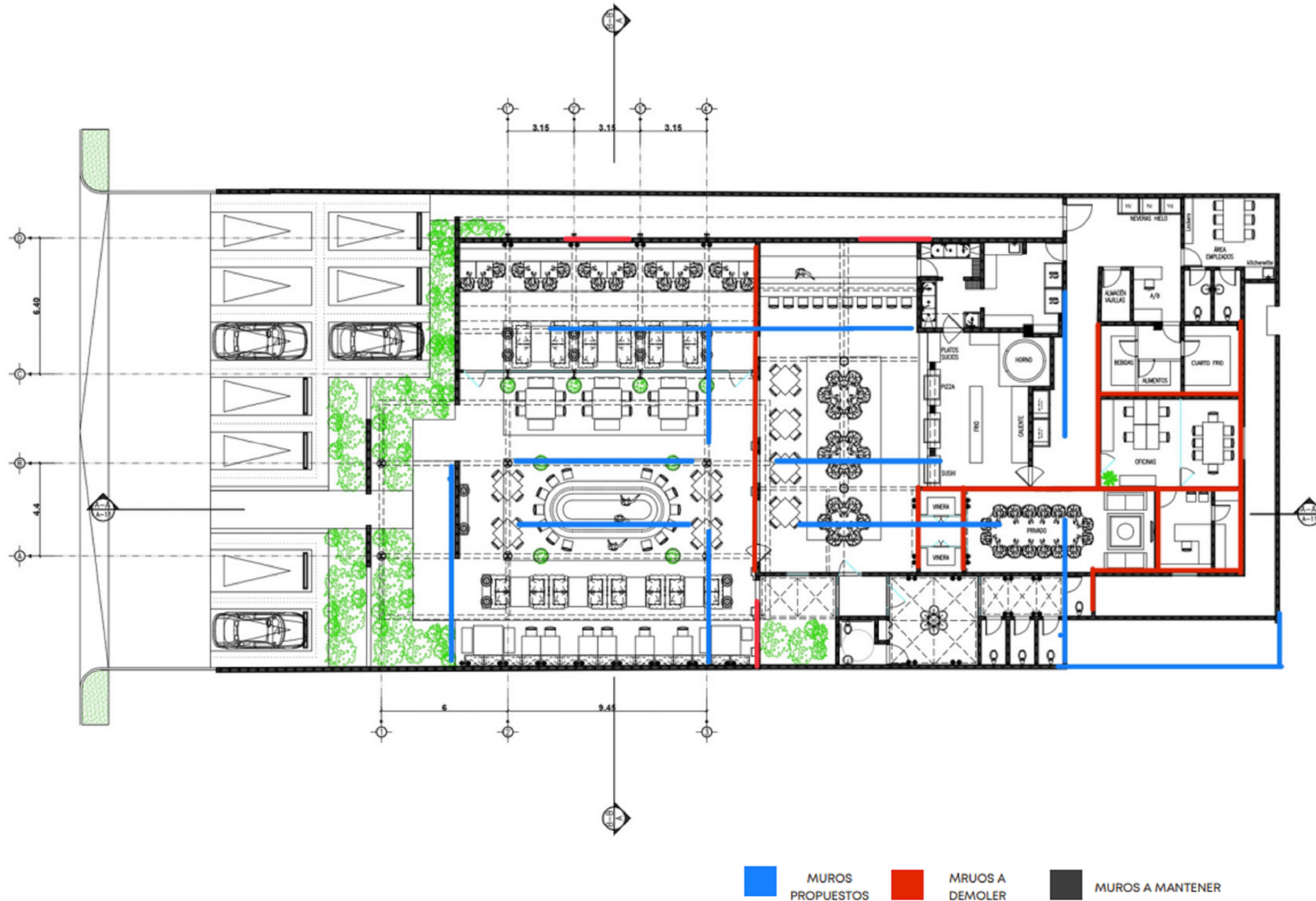
2

31

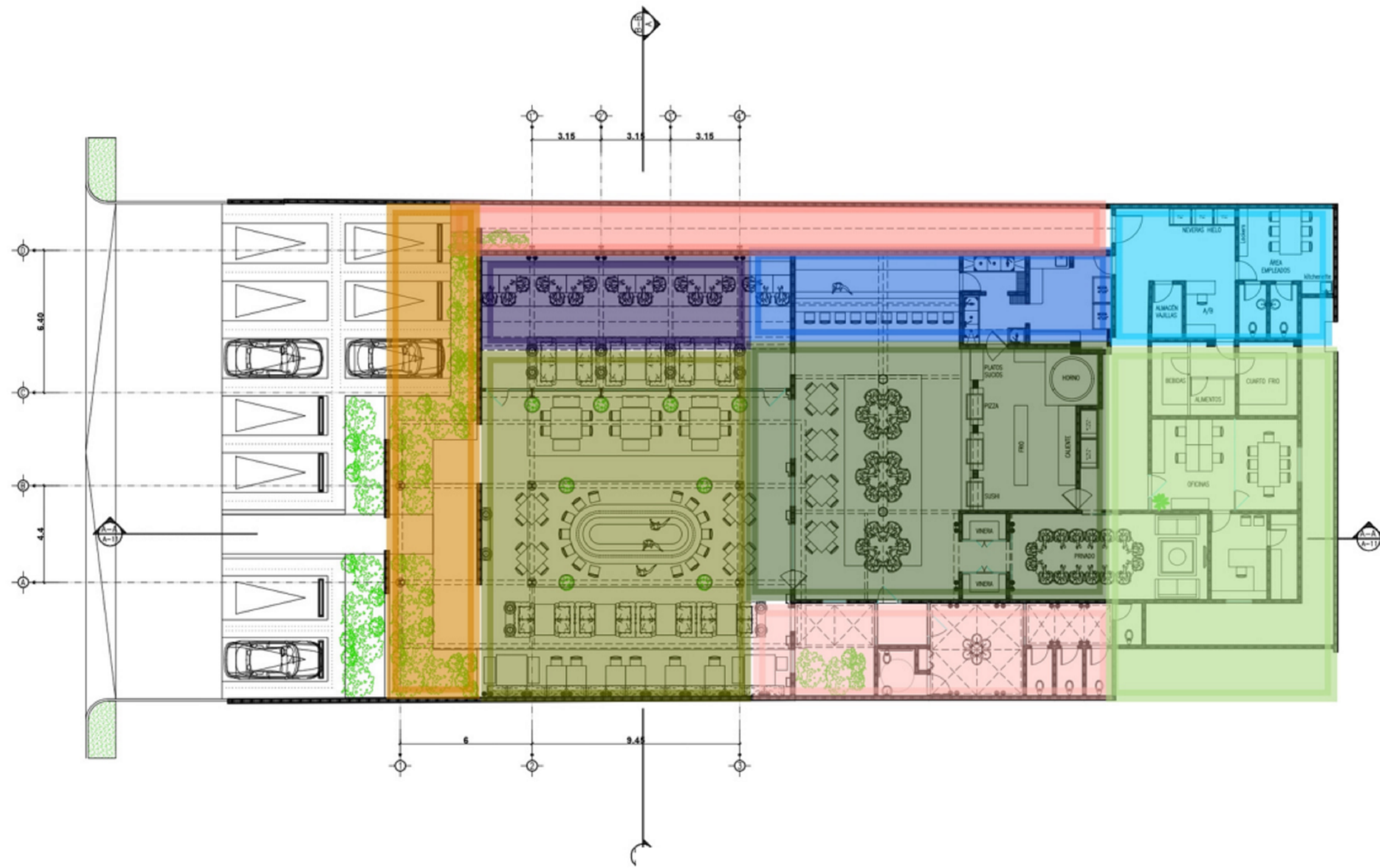


- ACCESO GENERAL JARDINERÍA
- TIEMPO 1 ESPACIO PARA COMENSALES
- TIEMPO 2 RESTAURANTE
- TIEMPO 3 BAR
- SERVICIOS BAÑOS
- AREA ADMINISTRATIVA, COCINA Y SEGURIDAD

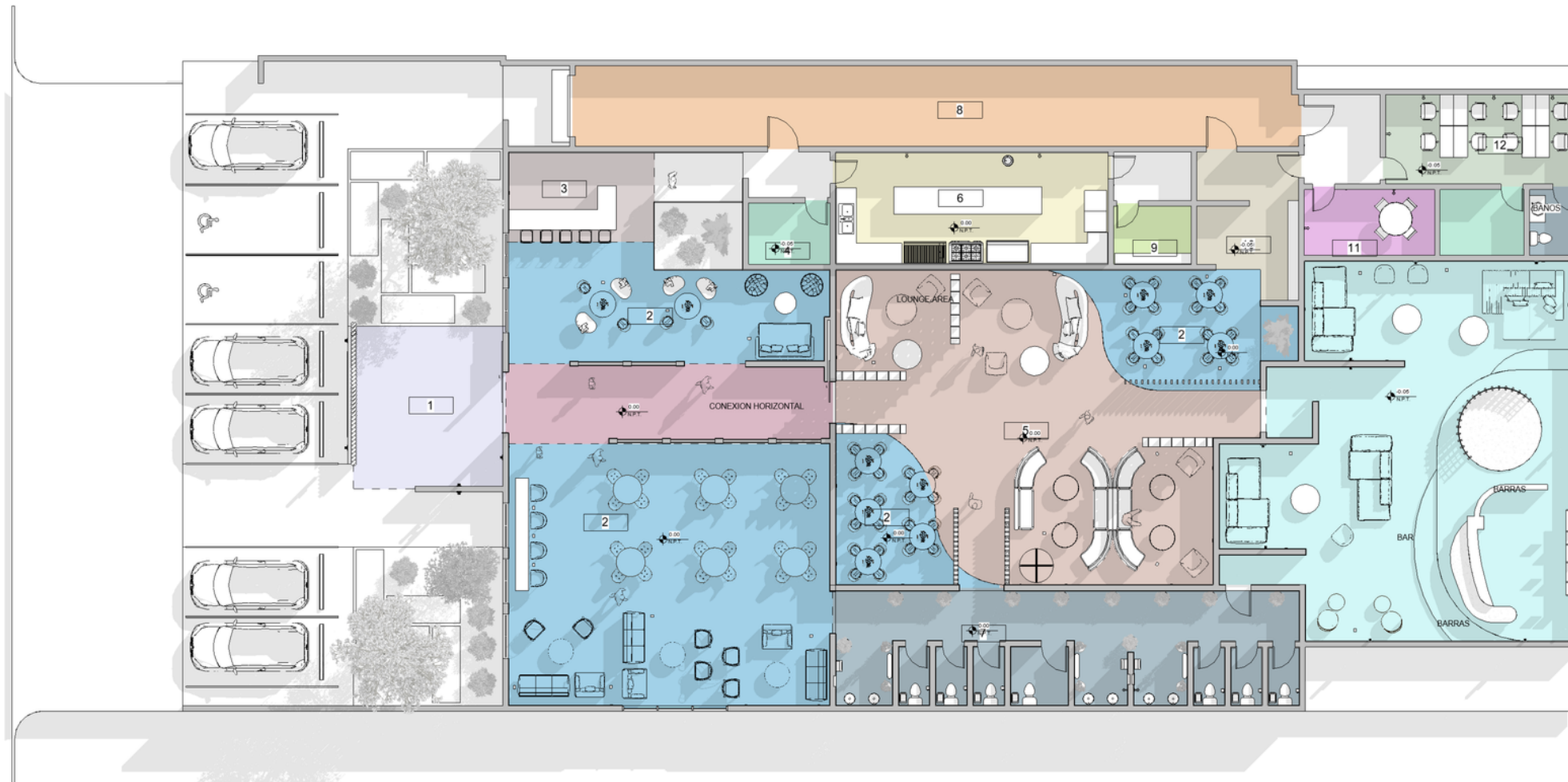
1 PROPUESTA ESPACIAL GENERAL
1:250



■ MUROS PROPUESTOS
 ■ MUROS A DEMOLER
 ■ MUROS A MANTENER



- ACCESO GENERAL COMENSALES, VISITORES COMO PERSONAL
- TIEMPO 1 ESPACIO PARA COMENSALES
- AREA ADMINISTRATIVA, ZONA DE OFICINAS
- COCINA
- ACCESO Y MOVILIDAD DE PERSONAL
- AREA DE SEGURIDAD, CONTROL Y PERSONAL
- TIEMPO 3, BAR Y LOUNGE EXTERIOR
- BAÑOS



PROGRAMA DE ÁREAS

- | | |
|---|--|
| ACCESO | CONEXIÓN HORIZONTAL |
| ADMINISTRACION Y SEGURIDAD | DISCOTECA |
| ALMACÉN | EMPLATADO |
| BAR | LOUNGE AREA |
| BAÑOS | PASILLO SERVICIOS |
| COCINA | REFRIGERIO |
| COMENSALES | SALÓN DE REUNIONES |

1 PLANTA DE ZONIFICACION NIVEL 01
1:250

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

ZONIFICACIÓN ESPACIOS

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

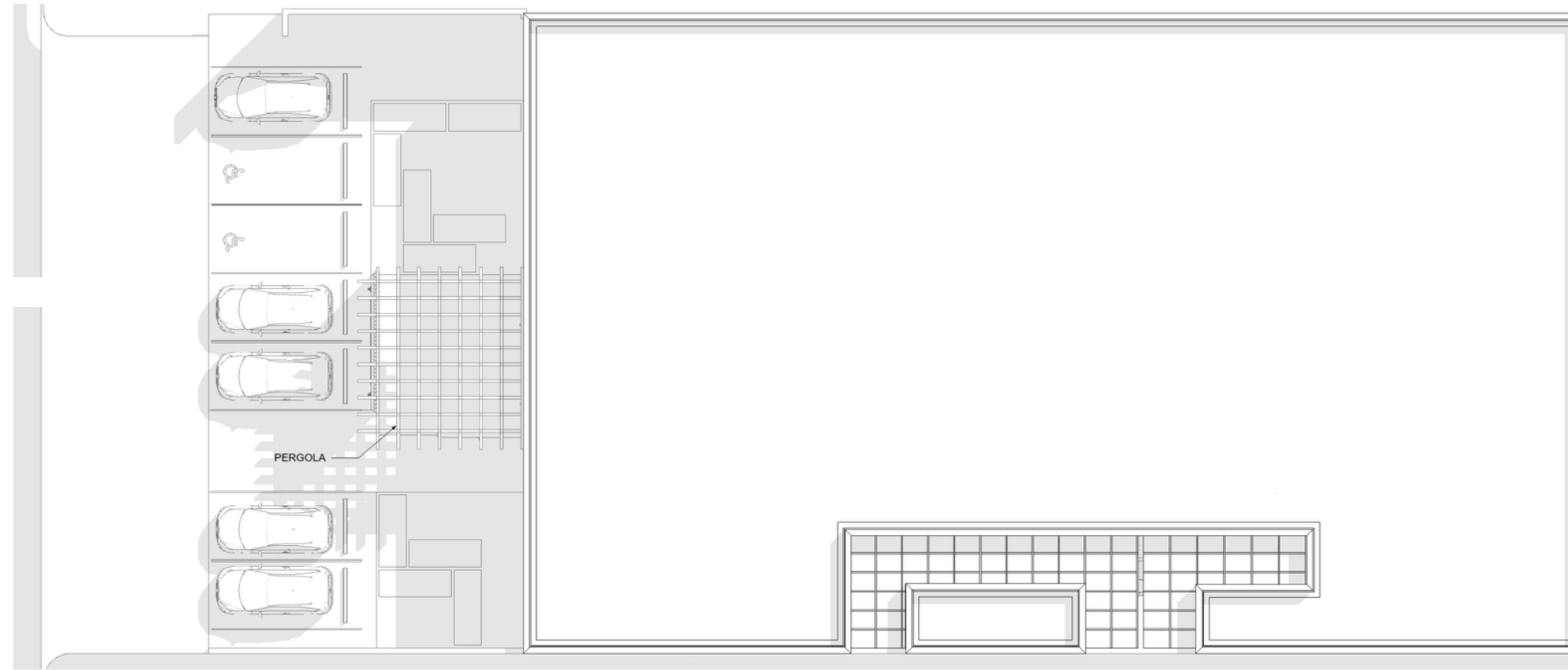
15/11/2022

A105

5

31

1:250



1 PLANTA DE TECHOS
 1:100
 1:250

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
 República Dominicana, DN

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE TECHO

1:100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
 MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A106

6

31

TABLA DE ÁREAS		
No.	Nombre	Área
1	ACCESO	32 m²
2	COMENSALES	200 m²
3	BAR	17 m²
4	ALMACÉN	6 m²
5	LOUNGE AREA	120 m²
6	COCHINA	39 m²
7	BAÑOS	88 m²
8	PASILLO SERVICIOS	78 m²
9	REFRIGERIO	6 m²
10	EMPLATADO	17 m²
11	SALÓN DE REUNIONES	11 m²
12	ADMINISTRACION Y SEGURIDAD	22 m²
13	DISCO TECA	152 m²
14	CONEXION HORIZONTAL	31 m²
15	BAÑOS	4 m²
16	ALMACÉN	7 m²
17	CABINA DJ	0 m²
TOTAL =		809 m²



TRIELOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES ESCUELA DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo, República Dominicana, DN

PLANTAS ARQUITECTÓNICA NIVEL 01

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

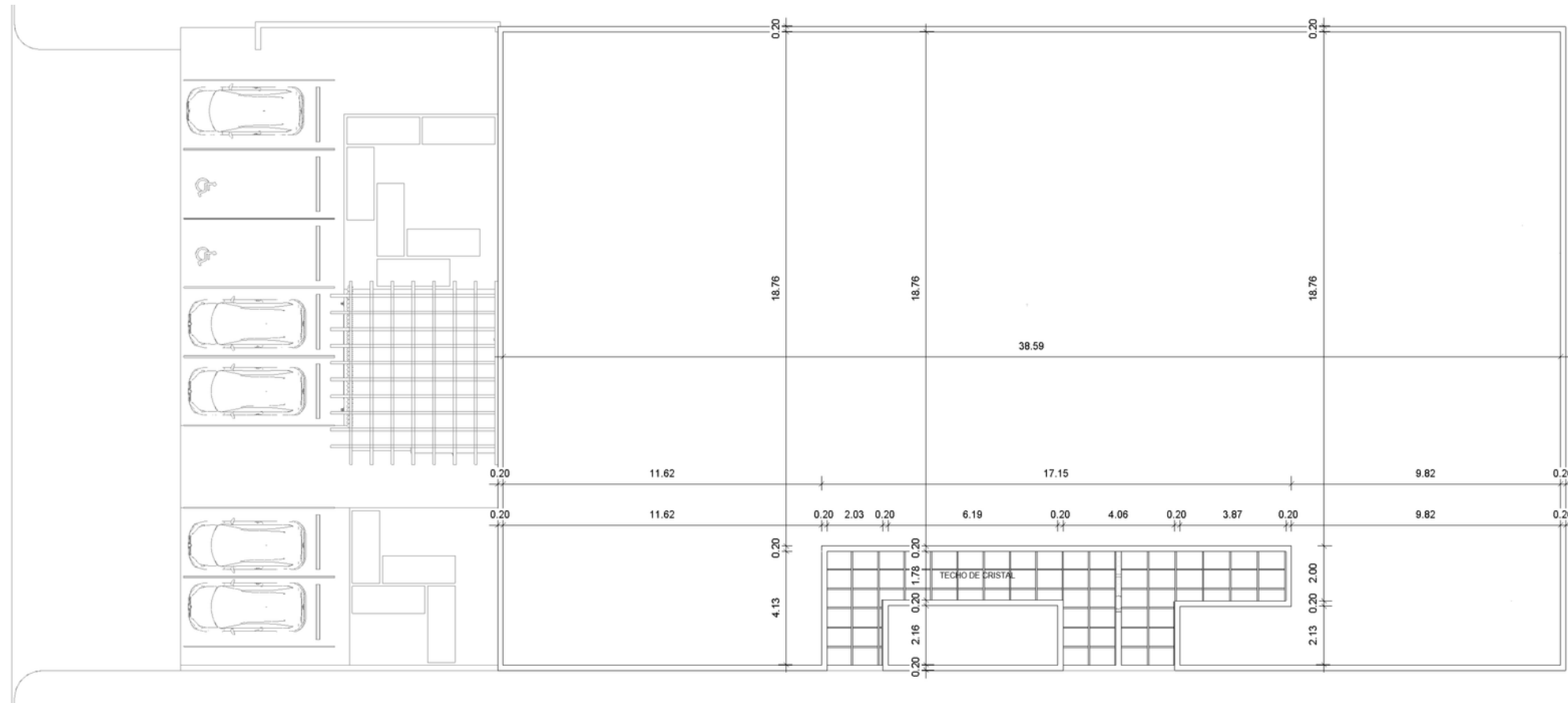
15/11/2022

A107

7

31

1 PLANTA ARQUITECTÓNICA NIVEL 01
1:250



1 PLANTA DIM. DE TECHO
1:250

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

**PLANTAS DIMENSIONADAS DE
TECHO**

1 : 100

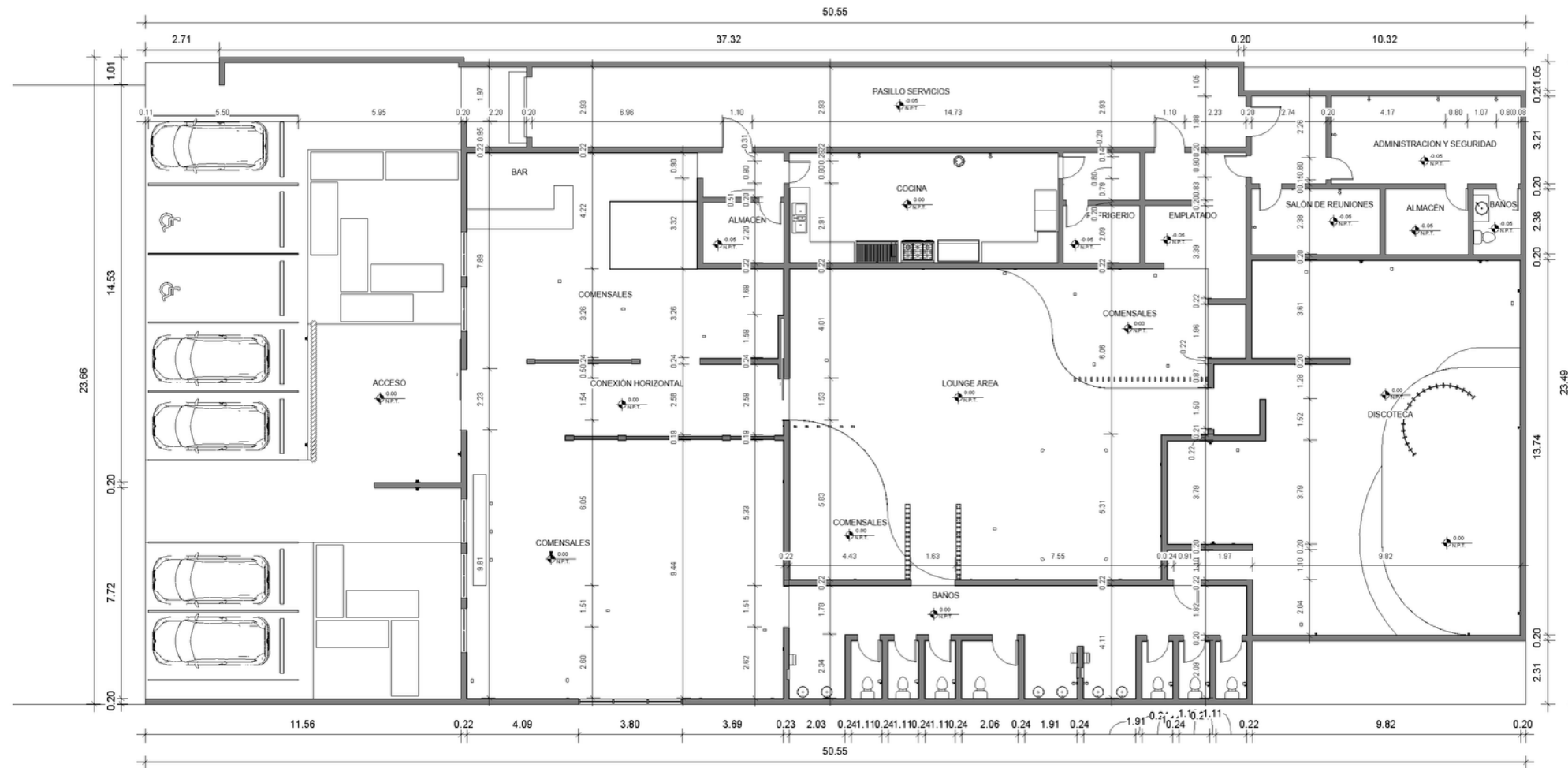
ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A108



1 PLANTA DIM. NIVEL 01
1:250

UNIBE
LEADING GLOBAL EDUCATION

TRIELOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES ESCUELA DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

DOCENTES
GENIE GONZALEZ

PROYECTO
ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN
Santo Domingo,
República Dominicana, DN

PLANTAS DIMENSIONADAS NIVEL 01

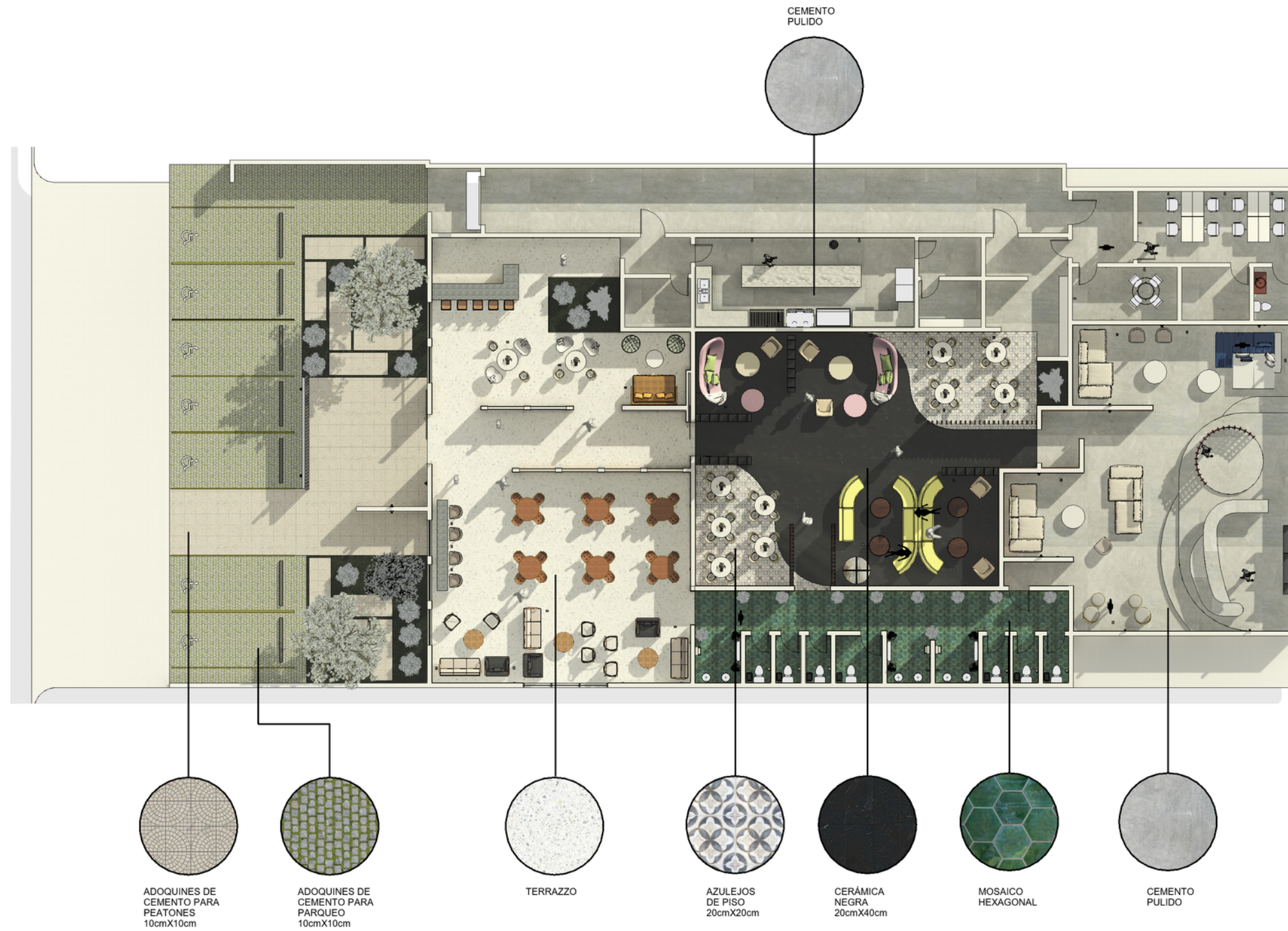
1 : 100

ESTUDIANTE
ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA
15/11/2022

A109

9	31
---	----



1 PLANTA REVESTIMIENTO DE PISOS
1:250

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

PLANTA REVESTIMIENTO DE PISOS

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

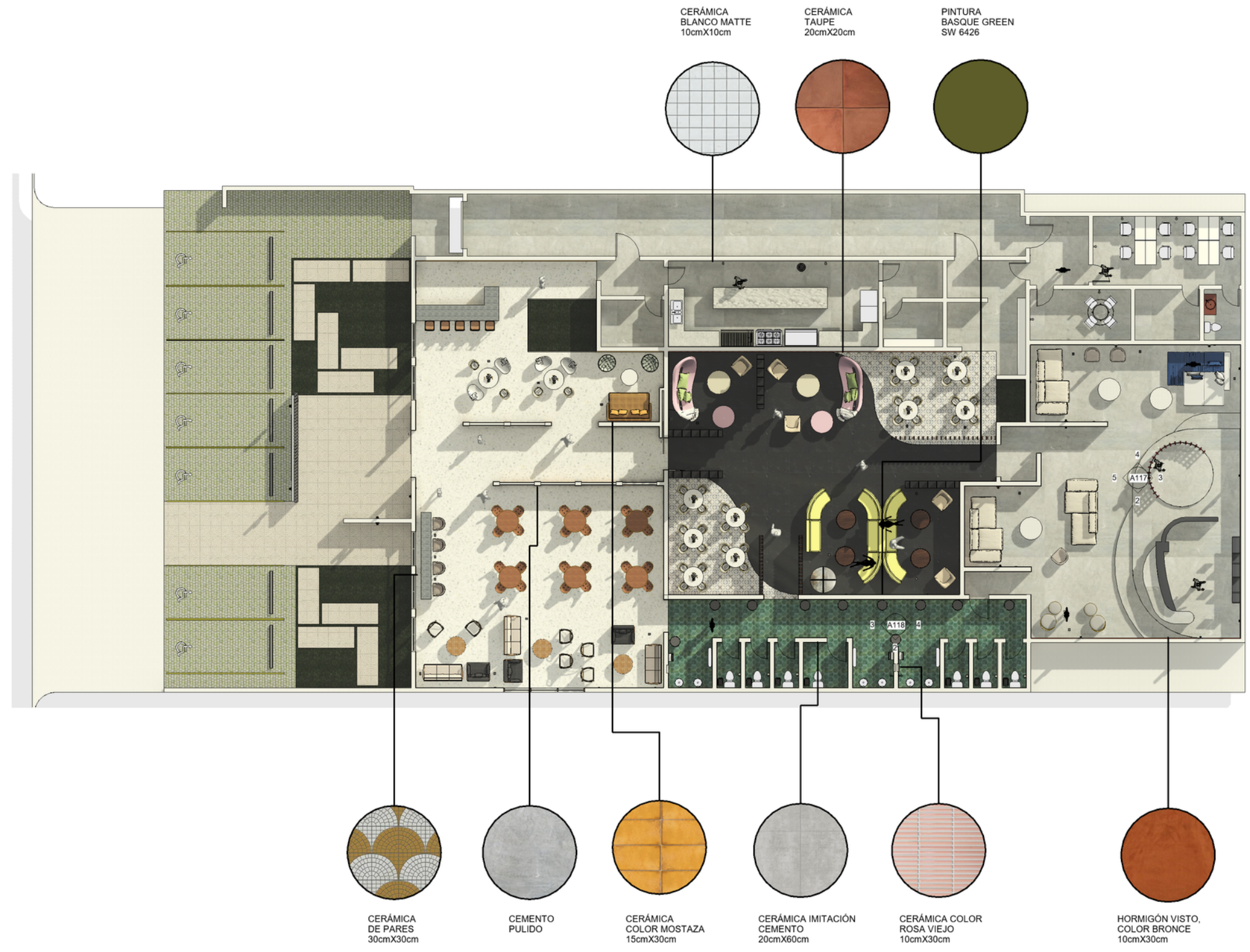
FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A110

10

31



- CERÁMICA BLANCO MATTE 10cmX10cm
- CERÁMICA TAUPE 20cmX20cm
- PINTURA BASQUE GREEN SW 6426

- CERÁMICA DE PARES 30cmX30cm
- CEMENTO PULIDO
- CERÁMICA COLOR MOSTAZA 15cmX30cm
- CERÁMICA IMITACIÓN CEMENTO 20cmX60cm
- CERÁMICA COLOR ROSA VIEJO 10cmX30cm
- HORMIGÓN VISTO, COLOR BRONCE 10cmX30cm

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo, República Dominicana, DN

PLANTA REVESTIMIENTO DE PAREDES

1 : 100

ESTUDIANTE

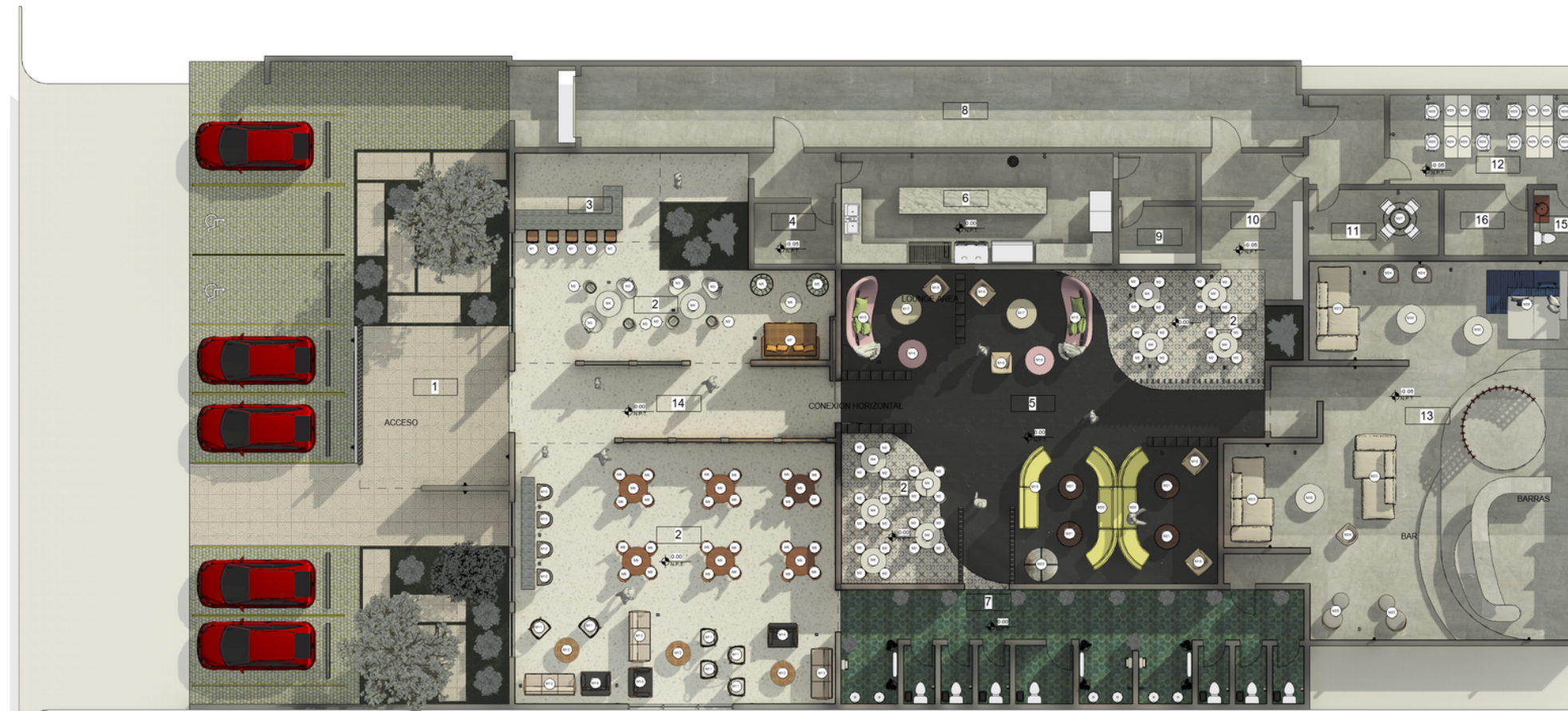
ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A111

TABLA DE ÁREAS		
No.	Nombre	Área
1	ACCESO	32 m ²
2	COMENSALES	200 m ²
3	BAR	17 m ²
4	ALMACÉN	6 m ²
5	LOUNGE AREA	120 m ²
6	COCHINA	39 m ²
7	BAÑOS	68 m ²
8	PASILLO SERVICIOS	76 m ²
9	REFRIGERIO	6 m ²
10	EMPLATADO	17 m ²
11	SALÓN DE REUNIONES	11 m ²
12	ADMINISTRACIÓN Y SEGURIDAD	22 m ²
13	DISCOTECA	152 m ²
14	CONEXIÓN HORIZONTAL	31 m ²
15	BAÑOS	4 m ²
16	ALMACÉN	7 m ²
17	CABINA DJ	0 m ²
TOTAL =		808 m ²



TRIELOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES ESCUELA DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

PLANTA DE MOBILIARIO

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A112

12

31

1 PLANTA DE MOBILIARIO
1:250






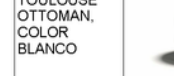
TABLA DE MOBILIARIO		
CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
M1	BAR CHAIR WOOD	
M2	PUFFER ORANGE CHAIR	
M3	ROLY POLY ARMCHAIR, BLANCO	
M4	METAL WOOD, 110cm	
M5	LOVE SOFA, GRIS	
M6	ASPLUND PALAIS ROYAL, 130cm, WHITE STAINED OAK	
M7	TOGO LARGE SETTE, MUEBLE ALGODON AMARILLO 23 PLAZAS	
M8	SILLA EN MADERA, TAPIZADO EN TELA VARIABLE	

TABLA DE MOBILIARIO		
CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
M9	MESA EN MADERA ROBLE, CON LACCA Y ACABADO BRILLOSO	
M10	HARBOUR SIDE COUNTER BAR CHAIR, BOUCLE	
M11	BOHO CHAIR, CARSON CARRINGTON LOUNGE WHITE	
M12	COFFE TABLE, WOODSTEEL	
M13	MUEBLE LOUNGE, BLANCO	
M14	SOFA DOS PLAZAS ROVERETTO	
M15	NANCY WHITE SOFA LOUNGE, COUCLE WOOL	
M16	TOULOUSE OTTOMAN, COLOR ROSA VIEJO	
M17	LOUNGE TABLE	

TABLA DE MOBILIARIO		
CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
M18	WELLS CHAIR, WOODEN LEGS, CUSHION	
M19	VICCARBE SOFA, 4 ASIENTOS	
M20	VICCARBE SOFA, 3 ASIENTOS	
M21	STEEL TABLE LOUNGE, MARMOL FINISH	
M22	COFEE TABLE	
M23	SUNDAY LEFT CHAISE, LOUNGE SOFA BAR	
M24	PUFF CHAIR, LOUNGE CHAIR	
M25	SELENA ACCENT BARREL CHAIR WHIT OTTOMAN	
M26	SOFA GOMOS, ARMABLE	
M27	MESA DE REUNIONES 120cm	

TABLA DE MOBILIARIO		
CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
M28	HERMAN MILLER AERON OFFICE CHAIR	
M29	HERMAN MILLER NEVI SIT STAND DESK	
M30	TOULOUSE OTTOMAN, COLOR BLANCO	

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

TABLA DE MOBILIARIO

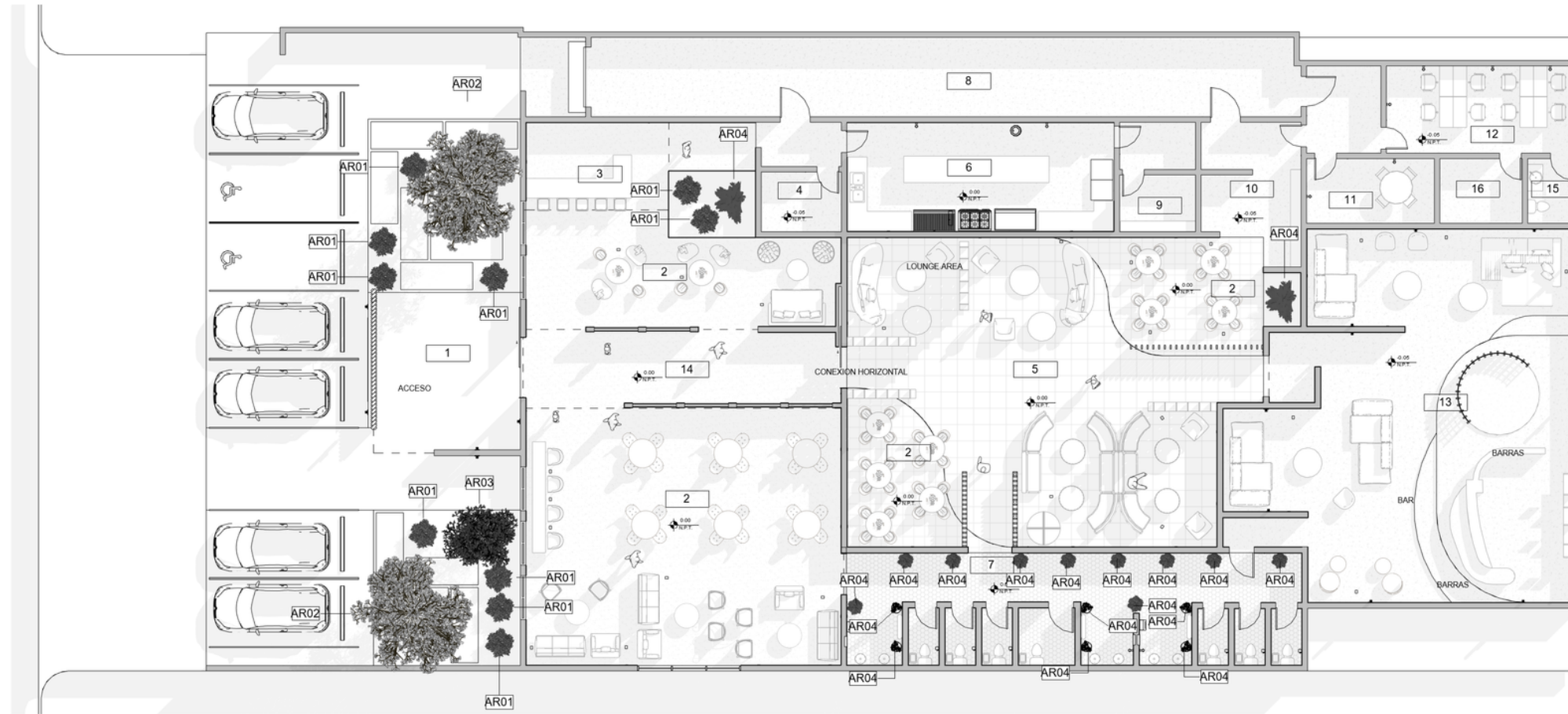
ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058





FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A113



1 PLANTA DE PAISAJISMO
1:250

TABLA DE PLANTAS		
CODIGO	CANTIDAD	IMAGEN
AR01	10	
AR02	2	
AR03	1	
AR04	18	
AR05	6	
	37	

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

PLANTA DE PAISAJISMO

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

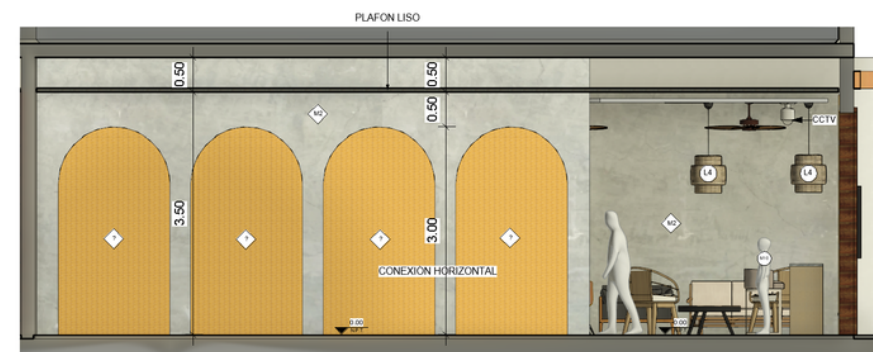
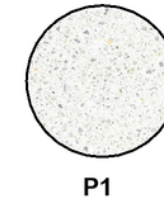
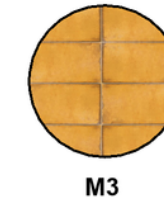
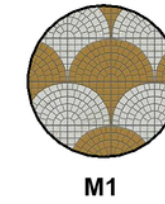
A114



1 TIEMPO 1
1:100



2 TIEMPO 1-ELEVACION 1
1:100



4 TIEMPO 1-ELEVACION 3
1:100



3 TIEMPO 1-ELEVACION 2
1:100



5 TIEMPO 1-ELEVACION 4
1:100

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

FACHADA INTERIOR TIEMPO 1

1 : 50

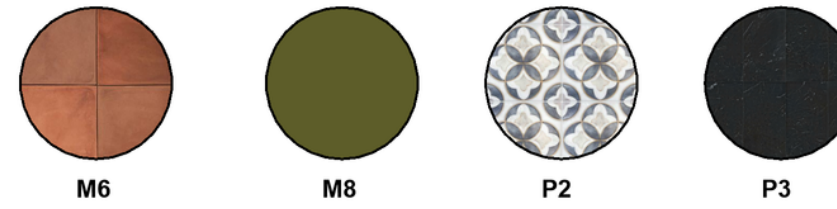
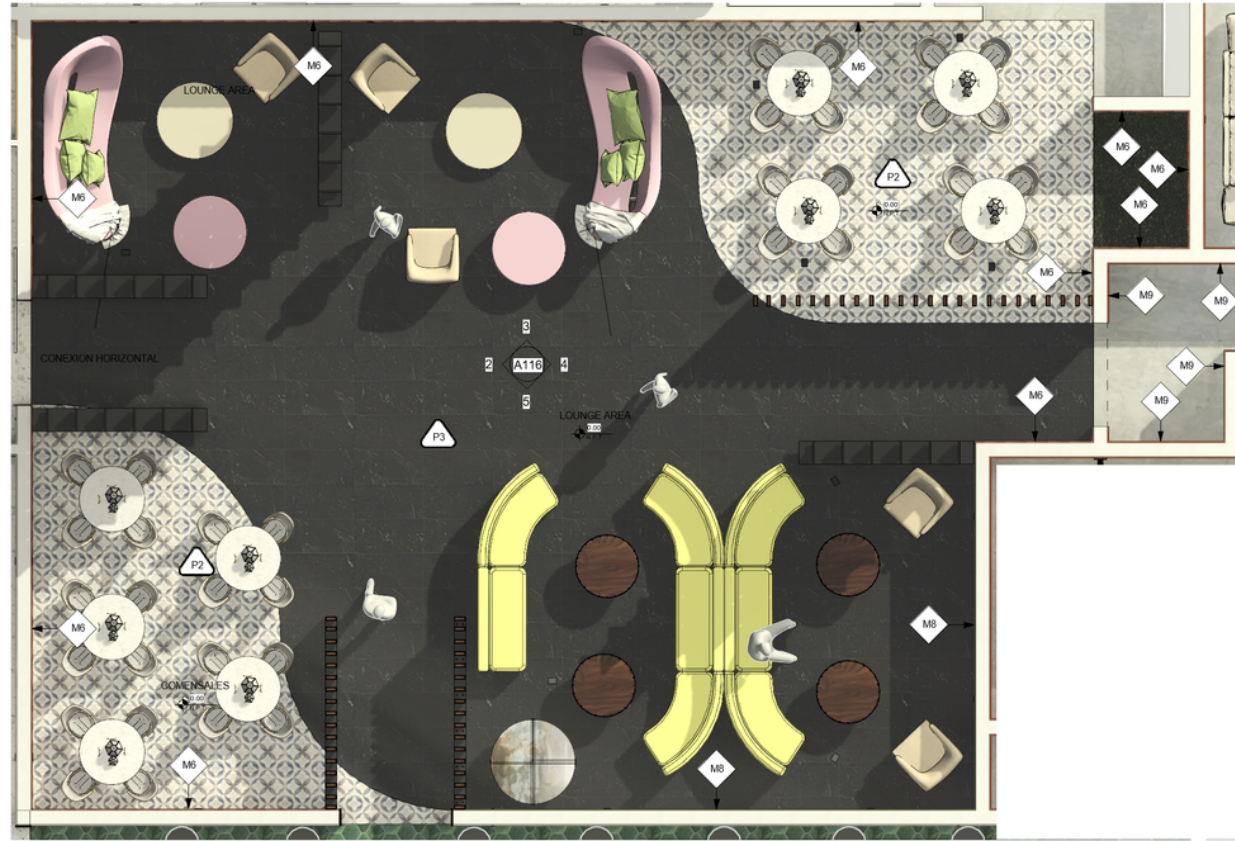
ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

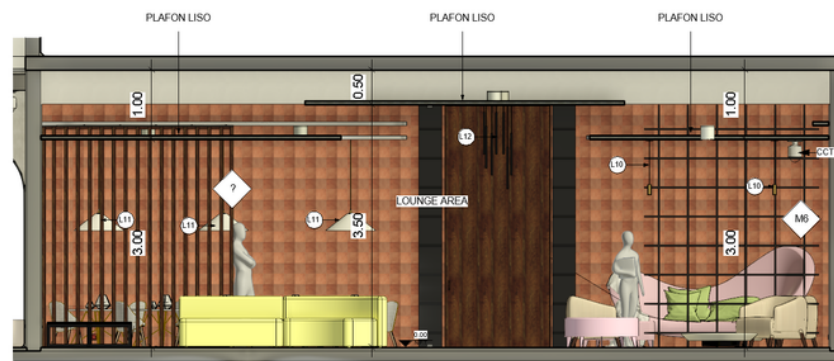
FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

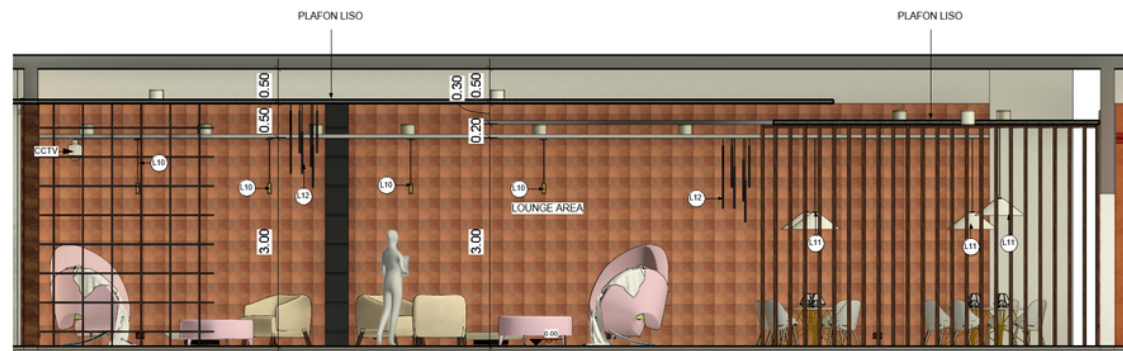
A115



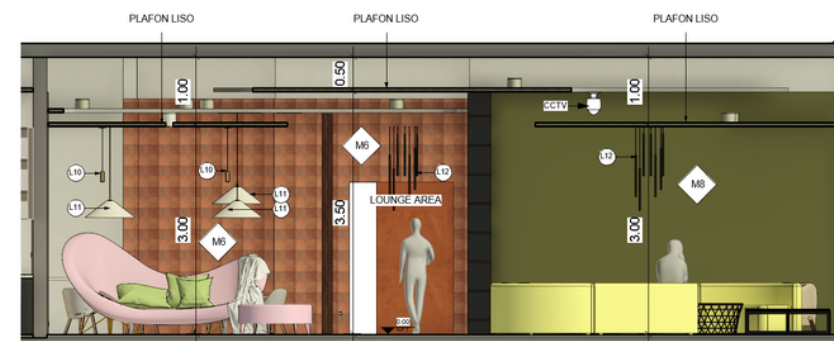
1 TIEMPO 2
1:100



2 TIEMPO 2-ELEVACIÓN 1
1:100



3 TIEMPO 2-ELEVACIÓN 2
1:100



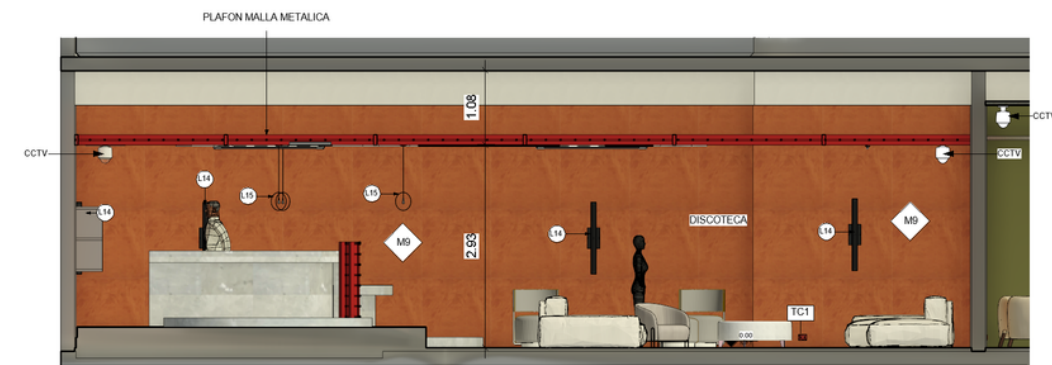
4 TIEMPO 2-ELEVACIÓN 3
1:100



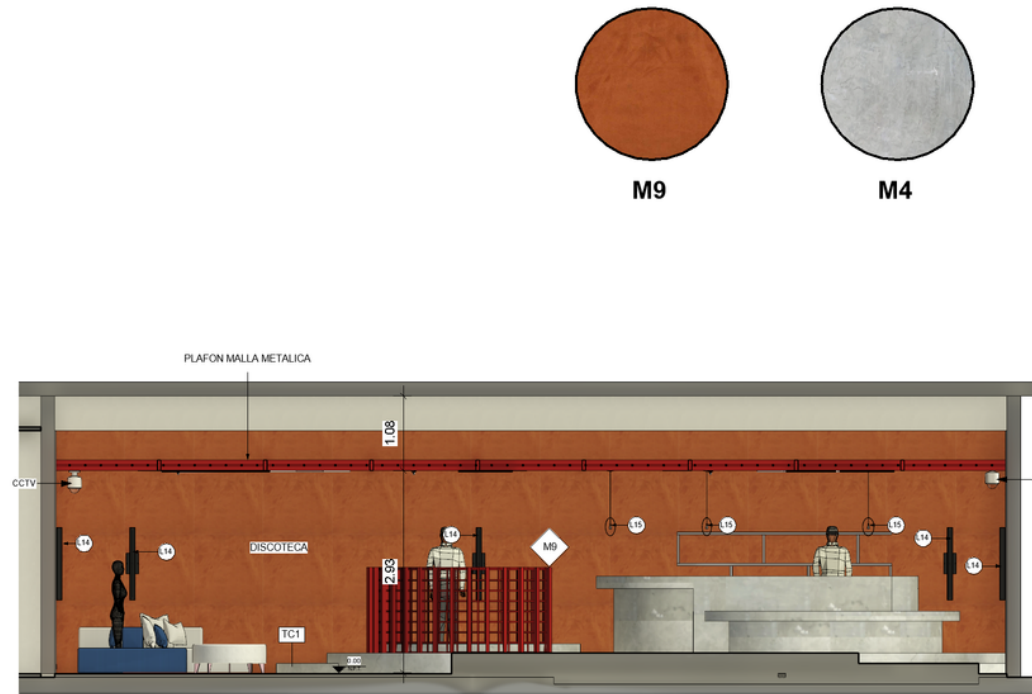
5 TIEMPO 2-ELEVACIÓN 4
1:100



1 TIEMPO 3
1:100



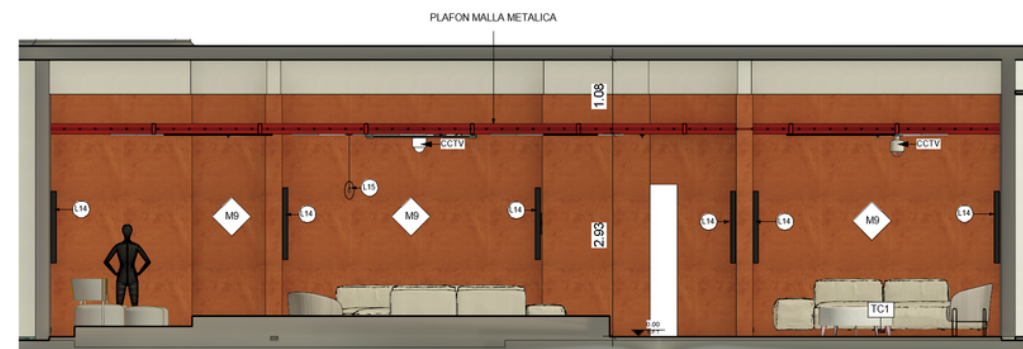
2 TIEMPO 3-ELEVACIÓN 1
1:100



3 TIEMPO 3-ELEVACIÓN 2
1:100

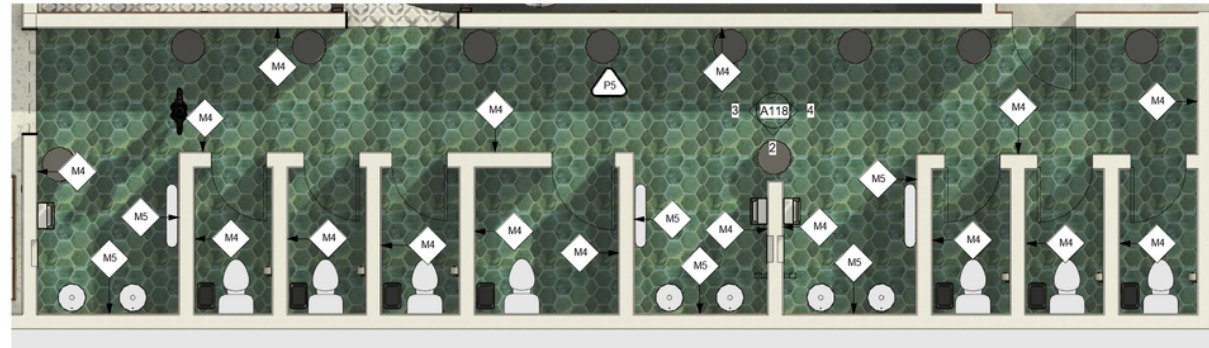


4 TIEMPO 3-ELEVACIÓN 3
1:100

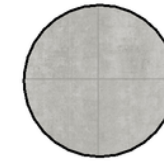


5 TIEMPO 3-ELEVACIÓN 4
1:100

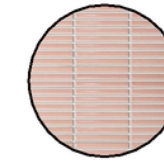




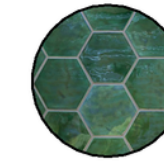
1 BAÑOS
1:100



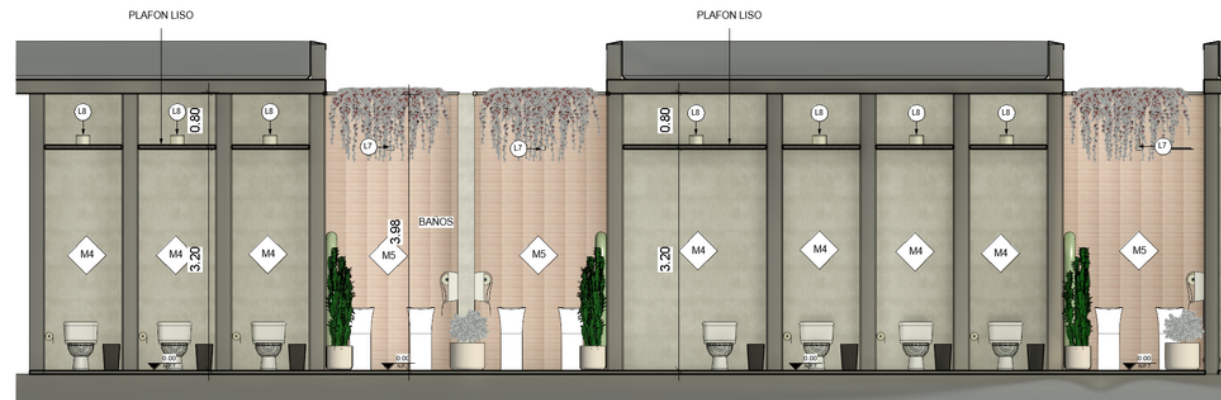
M4



M5



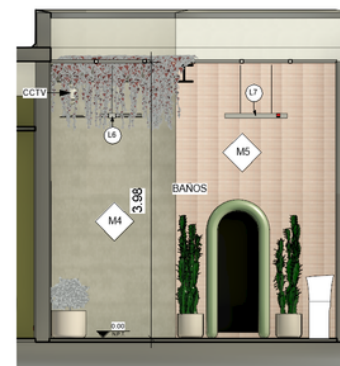
P5



2 BAÑO-ELEVACIÓN 1
1:100



3 BAÑO-ELEVACIÓN 2
1:100



4 BAÑO-ELEVACIÓN 3
1:100

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

FACHADA INTERIOR BAÑO

1 : 50

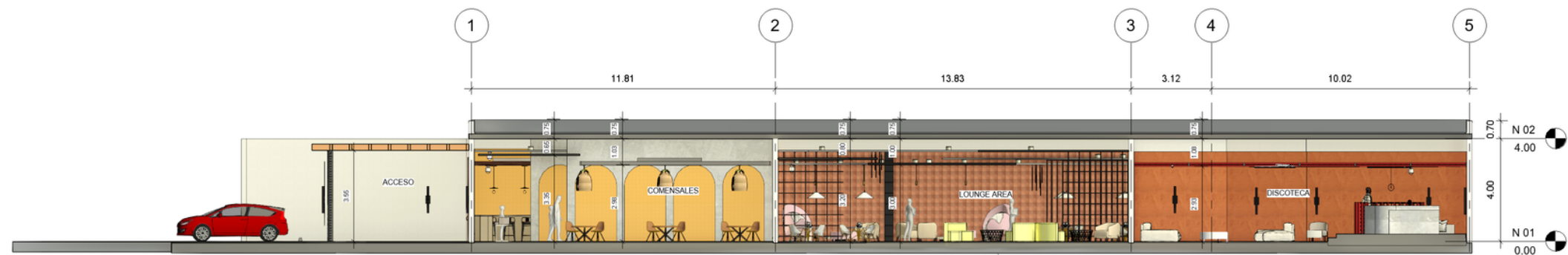
ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

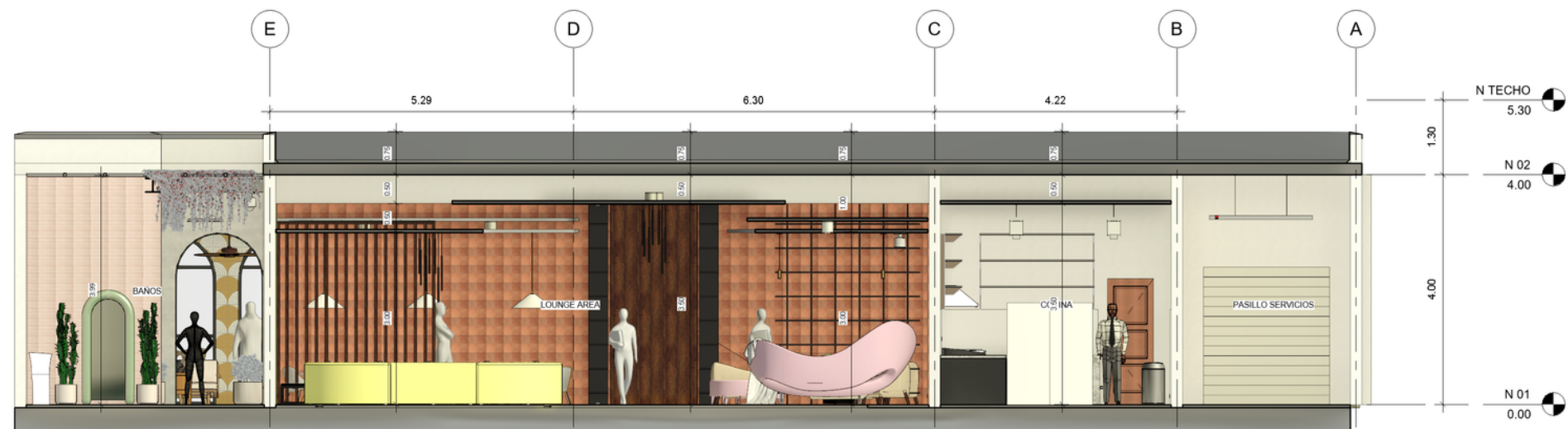
FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A118



1 SECCION ARQUITECTÓNICA 1
1:150



2 SECCION ARQUITECTÓNICA 2
1:125



3 SECCION ARQUITECTÓNICA 3
1:125

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

SECCIONES

1 : 50

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A119



1 AXO-PLANTA DE CONJUNTO



2 AXO-CONJUNTO TIEMPO 1



3 AXO-CONJUNTO TIEMPO 2



4 AXO-CONJUNTO TIEMPO 3

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

AXONOMÉTRICAS CONJUNTO

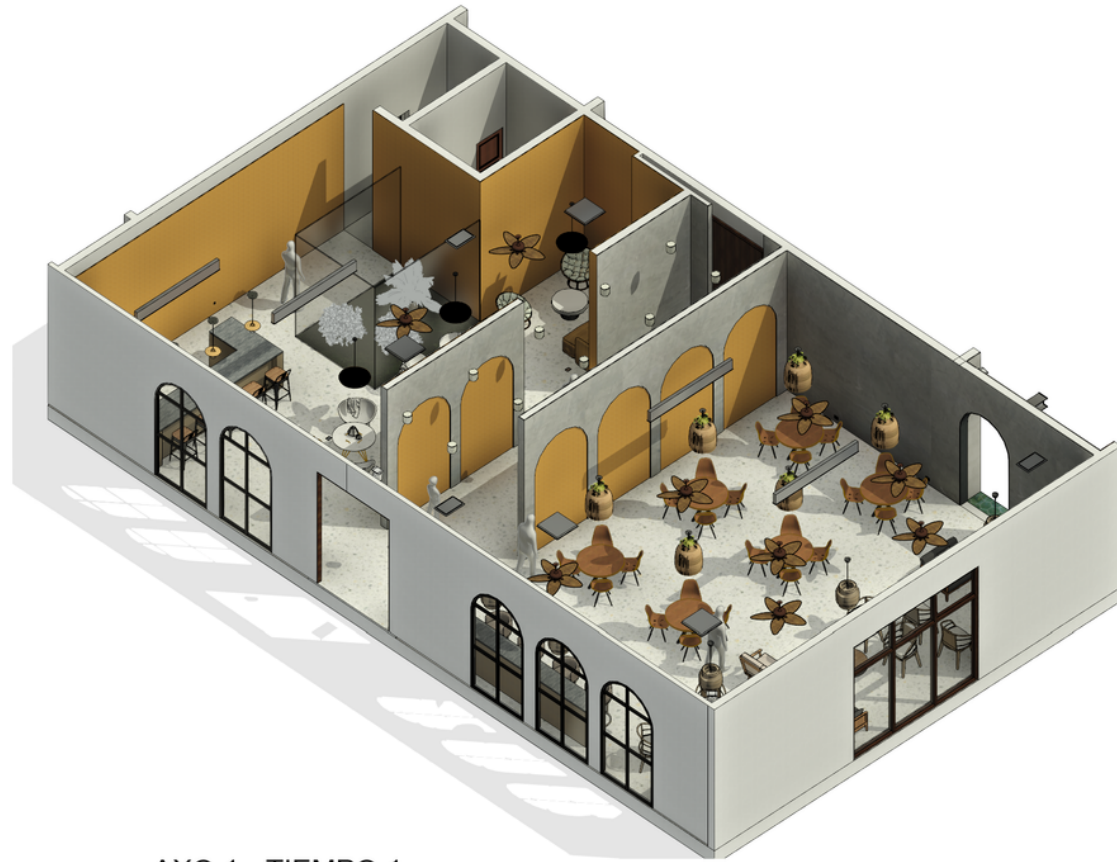
ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A120



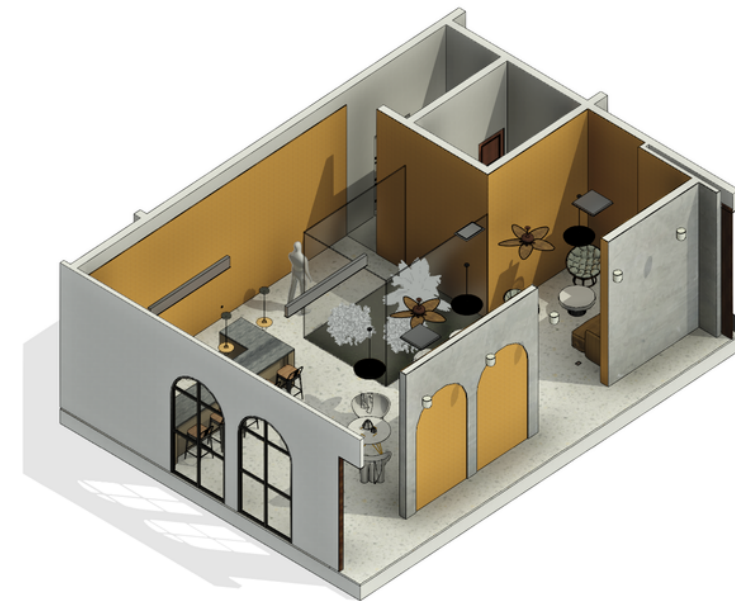
1 AXO 1 - TIEMPO 1



2 AXO 2 - TIEMPO 1



3 AXO 3 - TIEMPO 1



4 AXO 4 - TIEMPO 1

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

AXONOMÉTRICAS TIEMPO 1

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A121

21

31



1 AXO 1 - TIEMPO 2 Y BAÑO



2 AXO 2 - TIEMPO 2 Y BAÑO



3 AXO 3 - TIEMPO 2 Y BAÑO



4 AXO 4 - TIEMPO 2 Y BAÑO

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

AXONÓMETRICAS TIEMPO 2 Y BAÑO

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

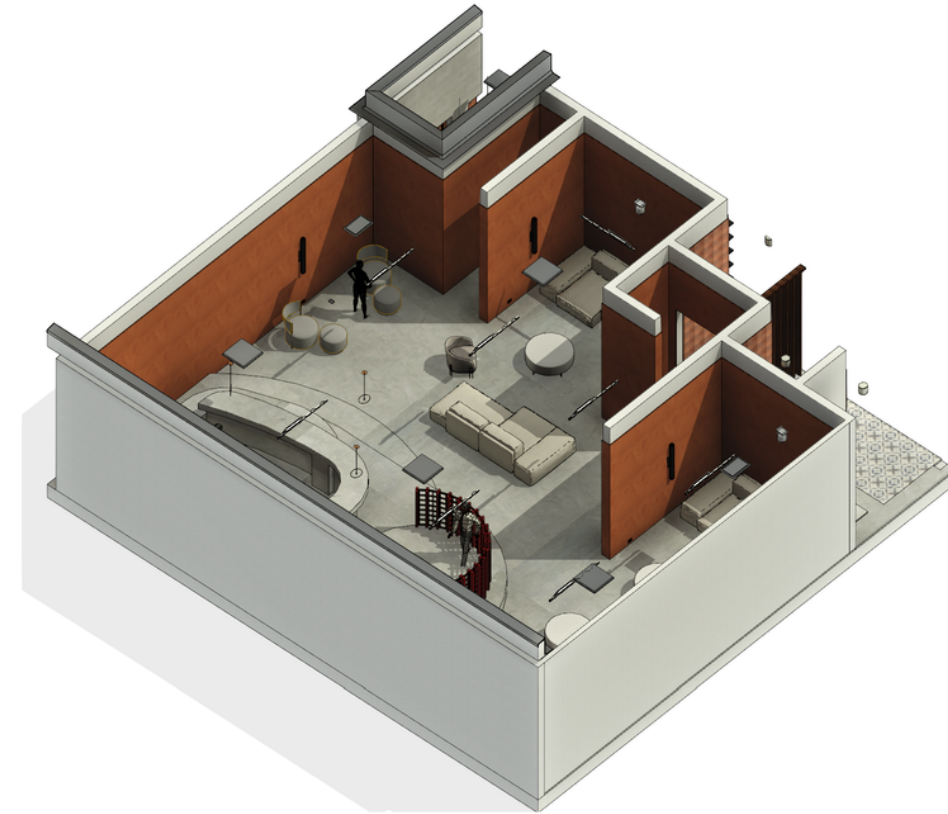
FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

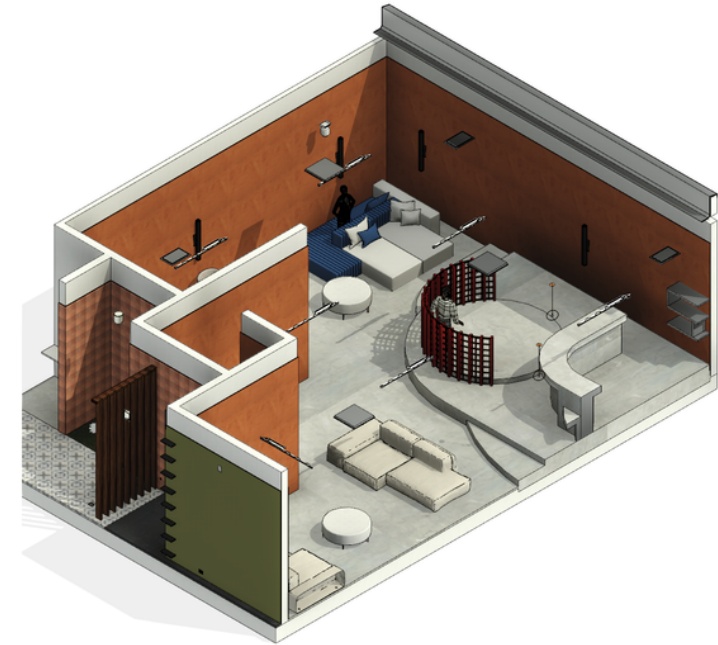
A122



1 AXO 1 - TIEMPO 3



2 AXO 2 - TIEMPO 3



3 AXO 3 - TIEMPO 3



4 AXO 4 - TIEMPO 3

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

AXONOMÉTRICAS TIEMPO 3

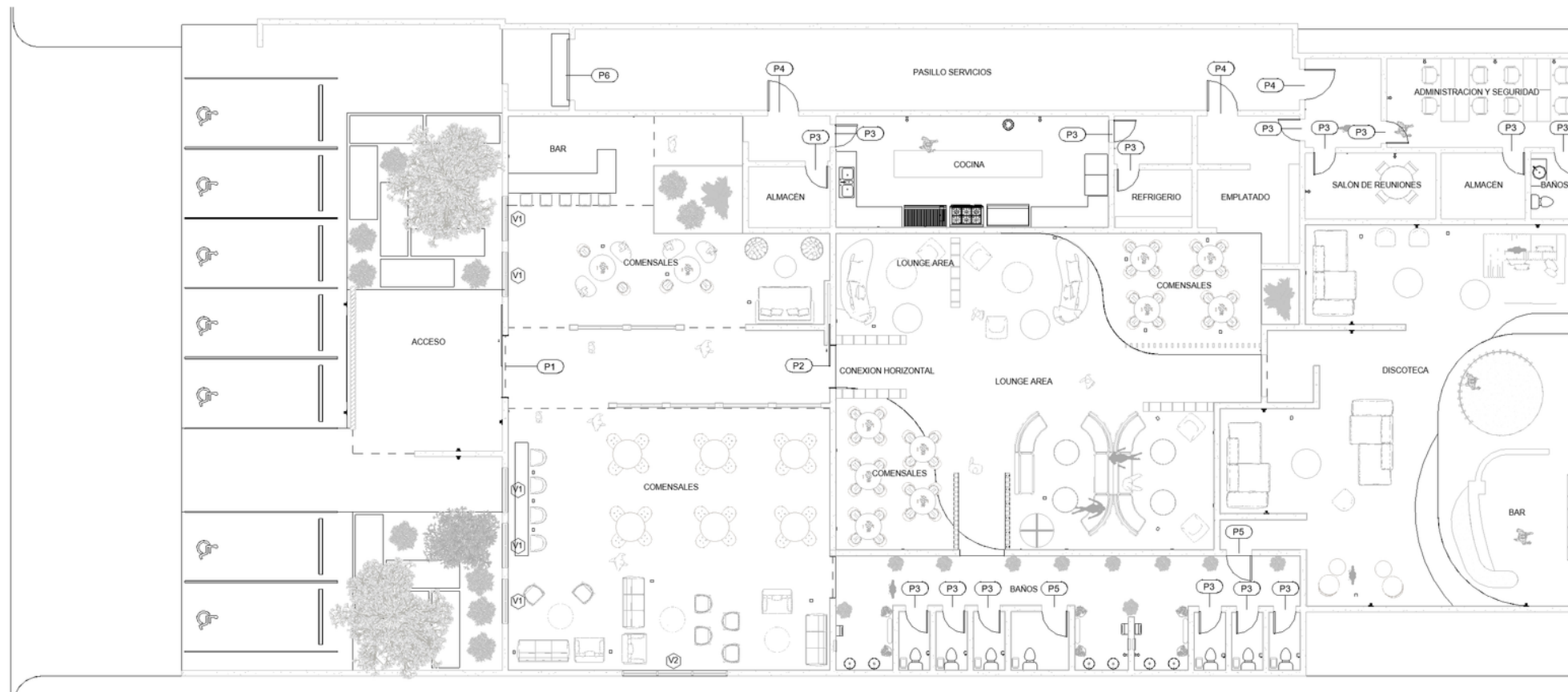
ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

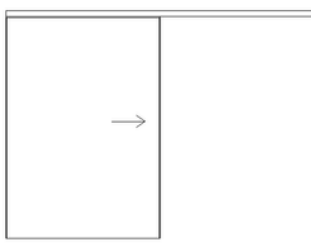
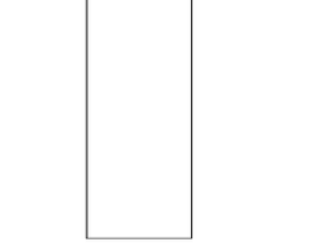
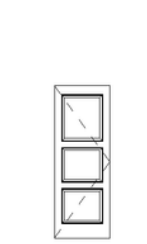
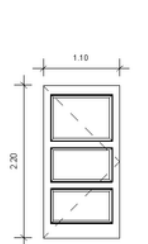
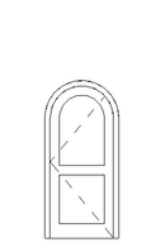

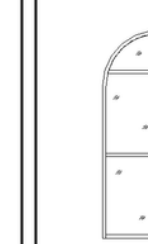

FECHA DE ENTREGA

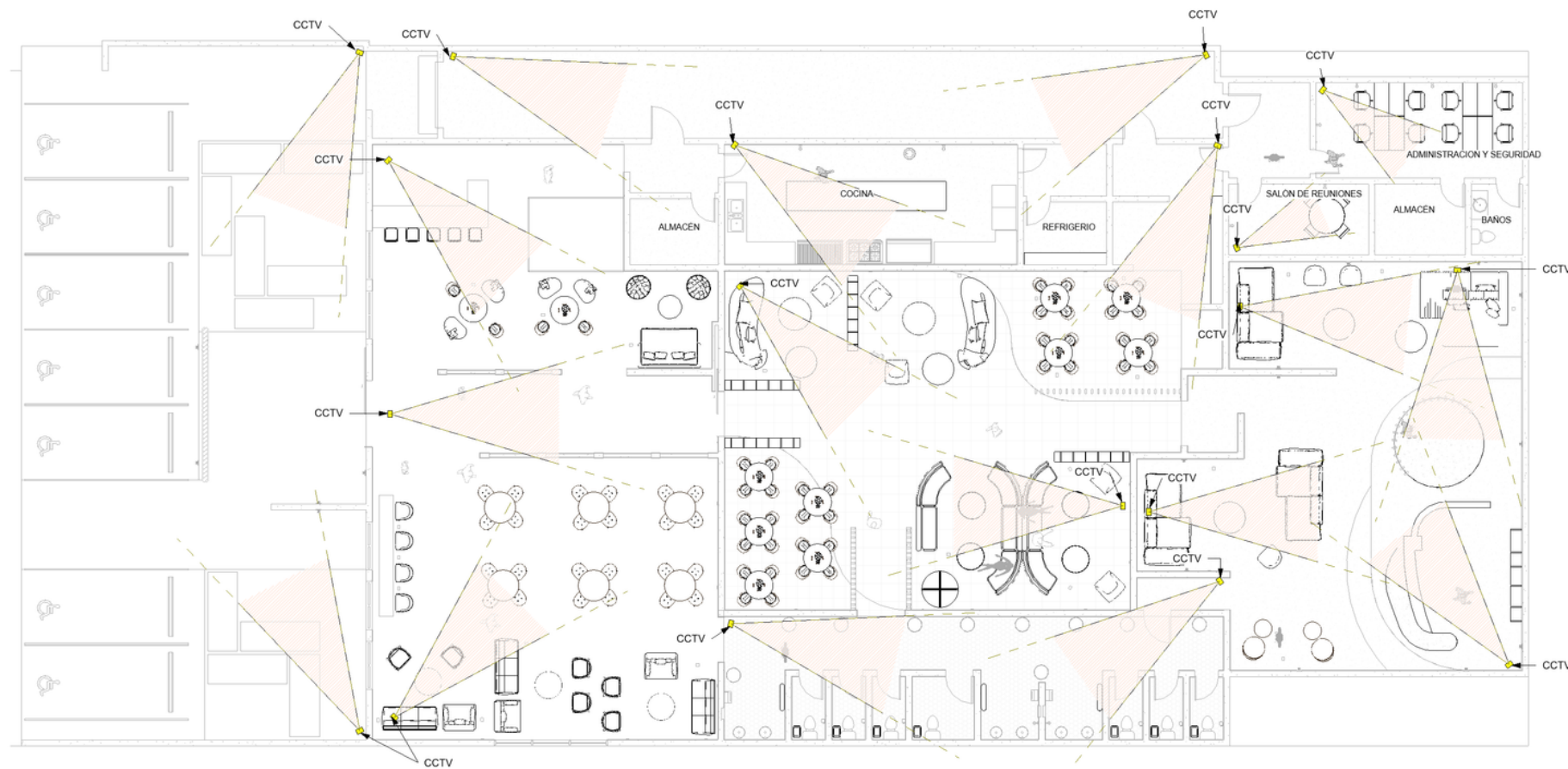
15/11/2022

A123



1 PLANTA ARQ. PUERTAS Y VENTANAS
1:250

<p>P1</p>  <p>3.20m x 2.40m Corrediza Madera roble</p>	<p>P2</p>  <p>3.50m x 1.50m Pocket Madera roble</p>	<p>P3</p>  <p>2.20m x 0.80m Abatible Madera lacada blanca</p>	<p>P4</p>  <p>2.20m x 1.10m Abatible Tola pintado blanco</p>	<p>P5</p>  <p>2.20m x 1.00m Abatible Madera lacada negra</p>	<p>P6</p>  <p>2.40m x 2.10m Enrollable</p>	<p>V1</p>  <p>3.00m x 1.60m Muro Cortina Vidrio, perfilera de madera nogal</p>	<p>V2</p>  <p>3.80m x 3.25m Muro Cortina Vidrio, perfilera de madera nogal</p>
--	---	--	--	--	--	--	--



1 CAMARA DE SEGURIDAD
1:250

LEYENDA



DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

PLANTA CCTV

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

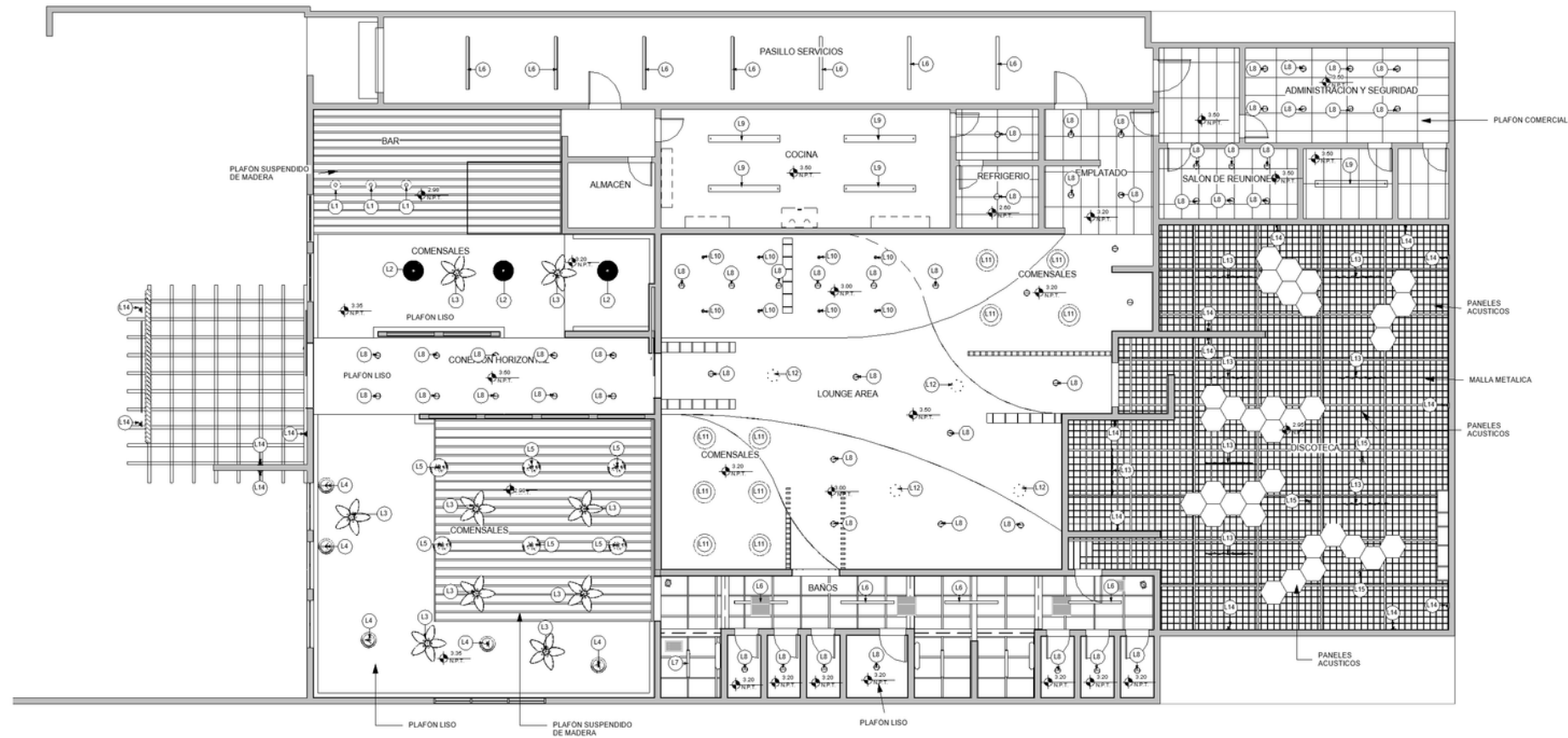
FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A125

25

31



1 PLANTA DE PLAFON Y LUMINARIAS
1:250

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

PLANTA DE PLAFON y LUMINARIAS

1 : 100

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A126

TABLA DE LUMINARIAS		
CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
L1	LAMPARA COLGANTE FORMA IRREGULAR, METAL Y GLOBO	
L2	LAMPARA COLGANTE RATAN	
L3	MONTE CARLO MAERICK II 52" CEILING FAN WOOF	
L4	LAMPARA COLGANTE RATAN TIPO II	
L5	LAMPARA COLGANTE RATAN TIPO VINCENT	
L6	LUMINARIA COLGANTE, GREY STAINED ASH, ALUMINIO	
L7	LUMINARIA COLGANTE GRIS MATTE 40" WIDE LED	
L8	FOCO EMPOTRADO, OJO DE BUEY, TERMINACION NEGRO O BLANCO VARIABLE MATTE	

TABLA DE LUMINARIAS		
CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
L9	COLGANTE INDUSTRIAL LED	
L10	COLGANTE NEGRO MATTE	
L11	LAMPARA COLGANTE SHANGAI	
L12	CASCADA COLGANTE FREDERICK RAMOND, LIGHT 8" WIDE LED	
L13	LUMINARIA COLGANTE CURSIVA, KUZCO LIGHTING	
L14	LAMPARA INCRUSTADA EN PARED	
L15	AURA LAMPARA COLGANTE, COPPER CORD	

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

TABLA DE LUMINARIAS

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

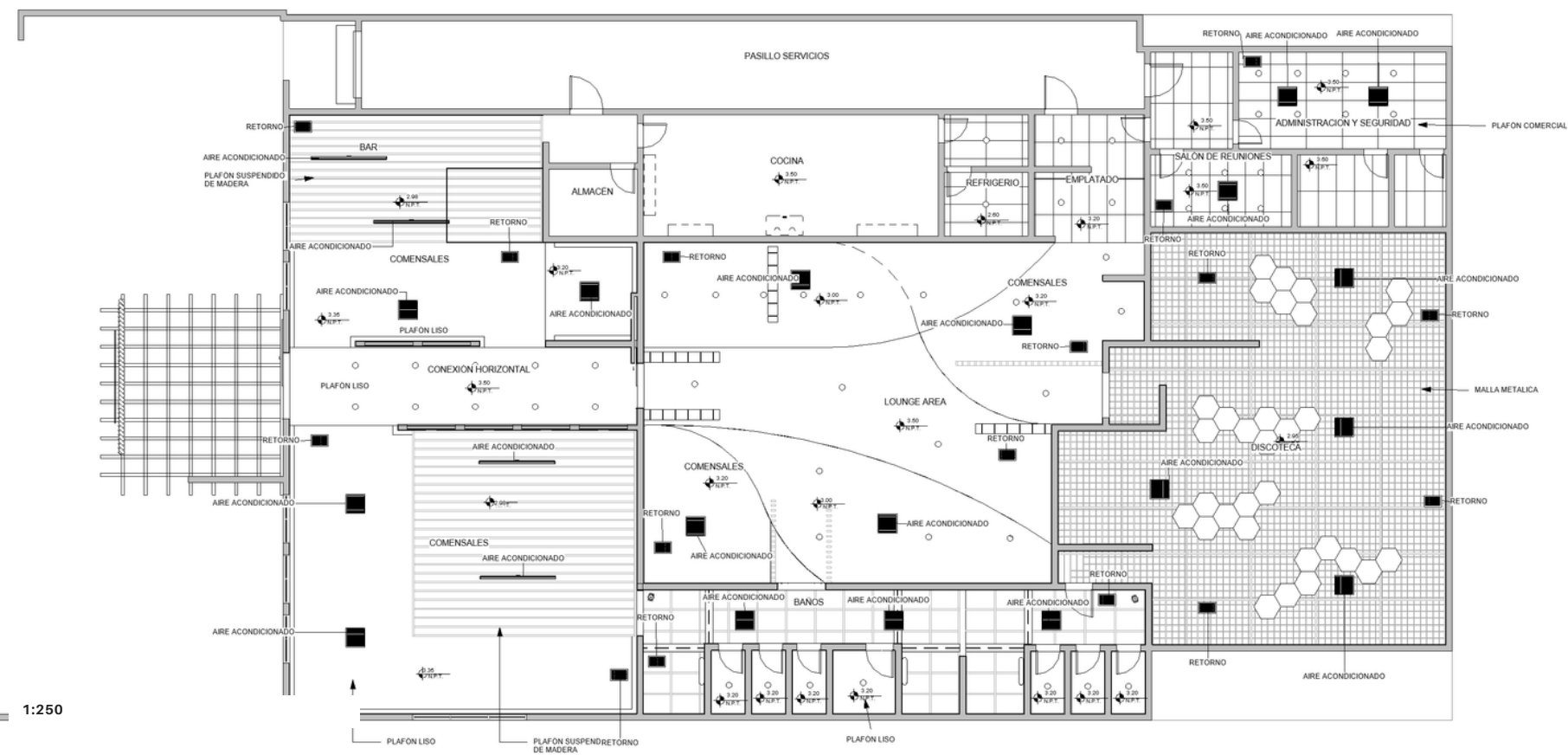
FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A127

27

31



1 PLANTA DE PLAFON Y A/A
1 : 100

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo, República Dominicana, DN

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO

1 : 100

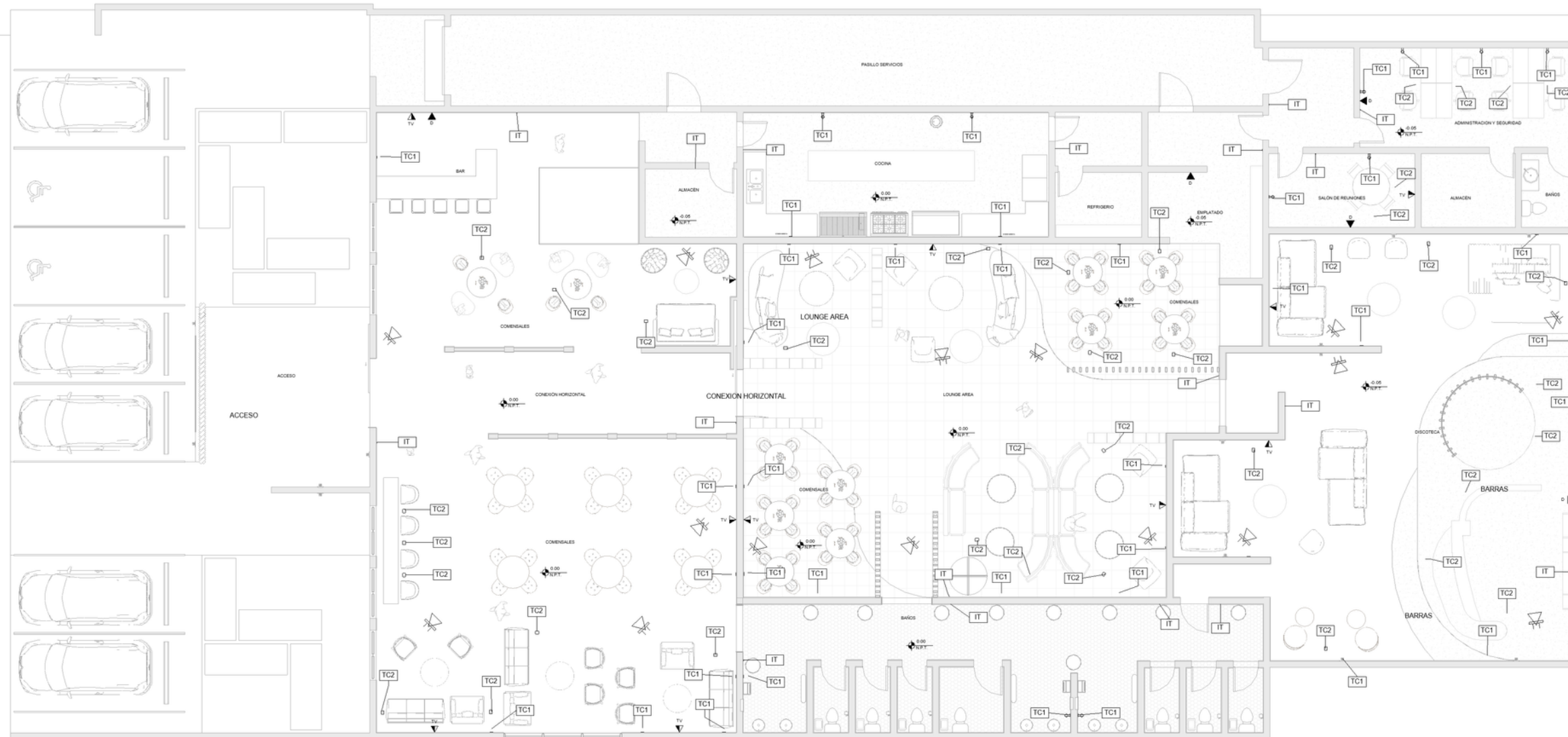
ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A128



1 PLANTA DE TOMACORRIENTE
1:250

LEYENDA

TC 1		TOMACORRIENTE DE PARED
TC 2		TOMACORRIENTE DE PISO
IT		INTERRUPTOR
D		DATA
TV		SALIDA TELEVISIÓN
S		SALIDA DE SONIDO



TRILOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES ESCUELA DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo, República Dominicana, DN

PLANTA TOMACORRIENTES

1 : 100

ESTUDIANTE

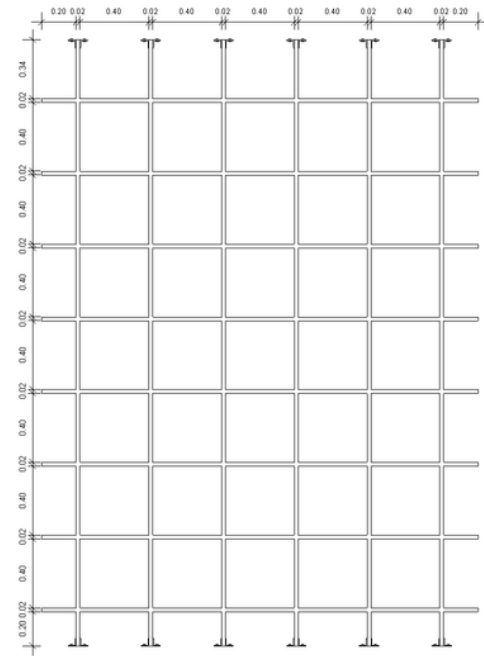
ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

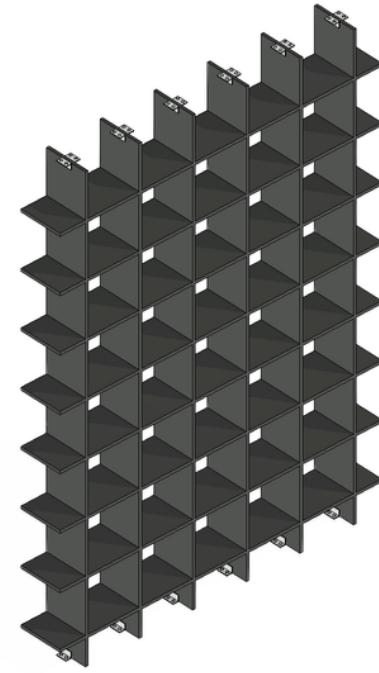
15/11/2022

A129

ESTANTERÍA



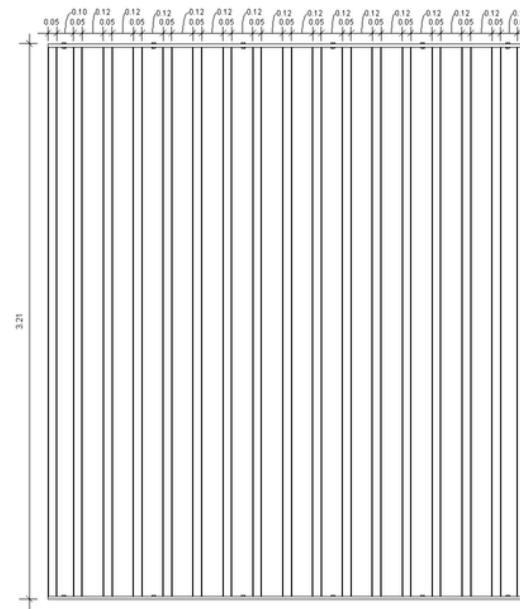
ELEVACIÓN
ESCALA 1:50



AXONOMETRÍA

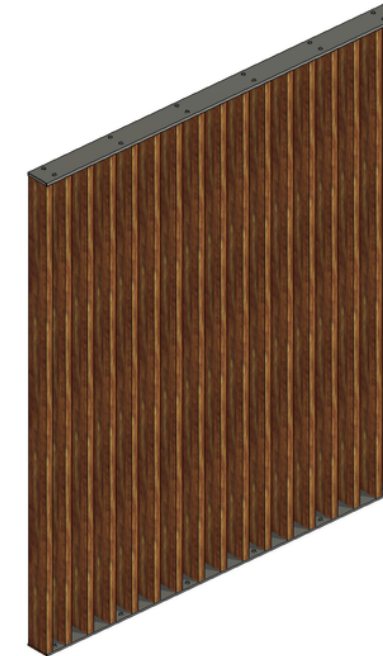
MATERIAL:
MADERA, PITADA DE NEGRO

DIVISIÓN VERTICAL



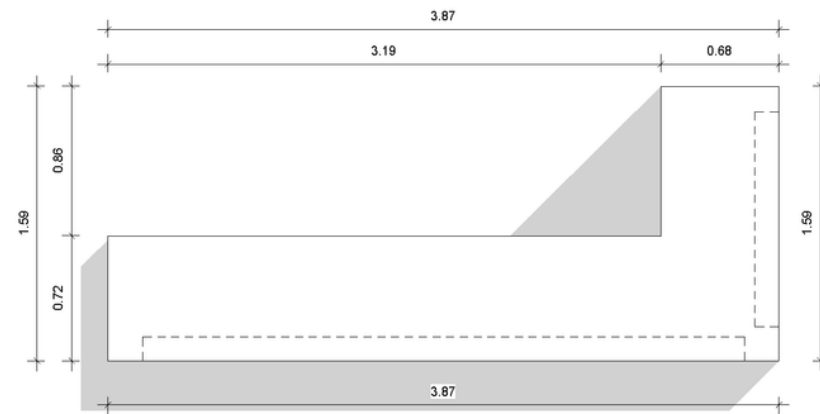
ELEVACIÓN
ESCALA 1:50

MATERIALES:
PERFILERÍA METÁLICA,
ENCHAPADA EN MADERA

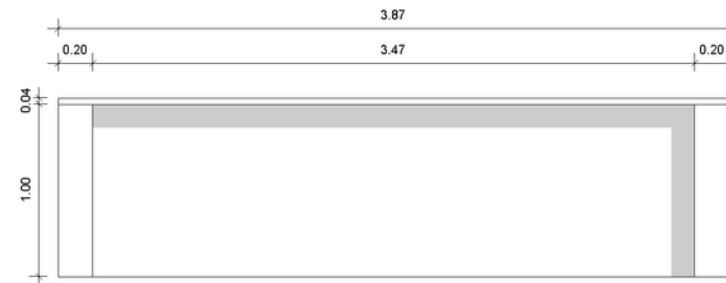


AXONOMETRÍA

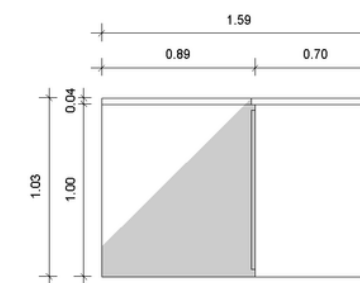
MUEBLE BAR



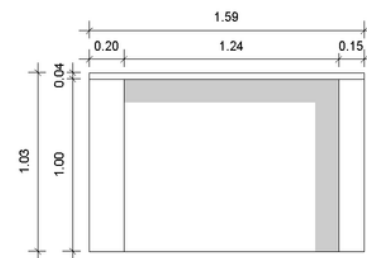
PLANTA
ESCALA 1:50



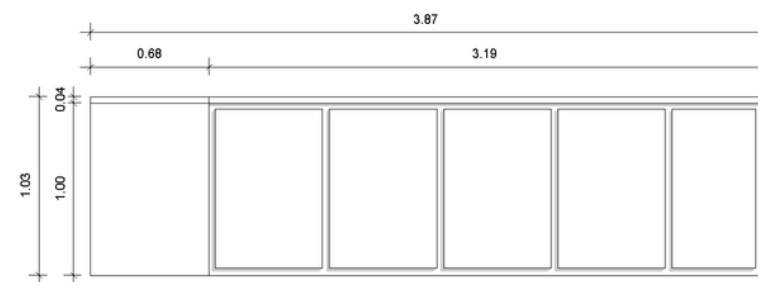
ELEVACIÓN FRONTAL
ESCALA 1:50



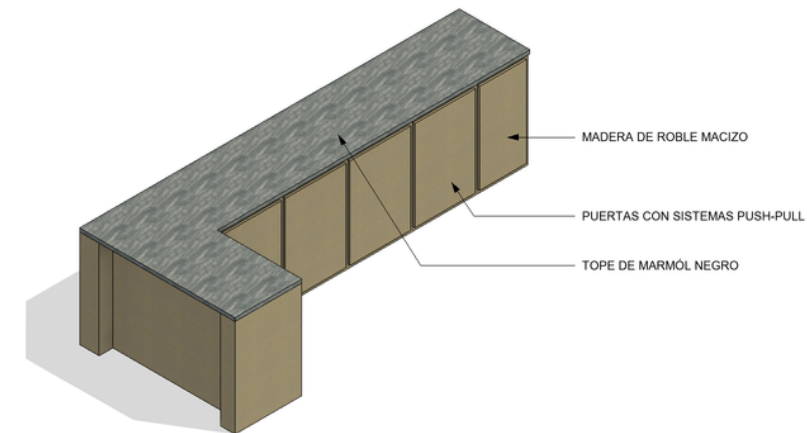
ELEVACIÓN LAT. IZQUIERDA
ESCALA 1:50



ELEVACIÓN LAT. DERECHA
ESCALA 1:50



ELEVACIÓN POSTERIOR
ESCALA 1:50



AXONOMETRÍA

UNIBE
LEADING GLOBAL EDUCATION

TRI
LOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y
HUMANIDADES ESCUELA DE
ARQUITECTURA Y DISEÑO

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo,
República Dominicana, DN

DETALLES

INDICADA

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

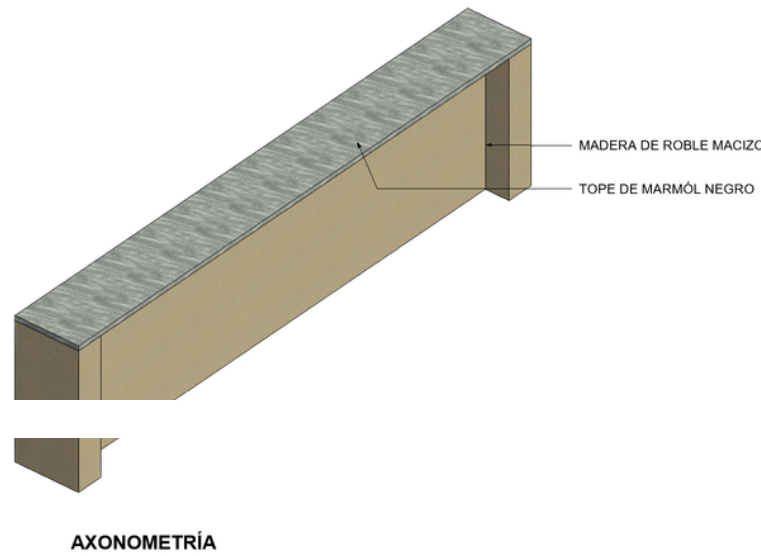
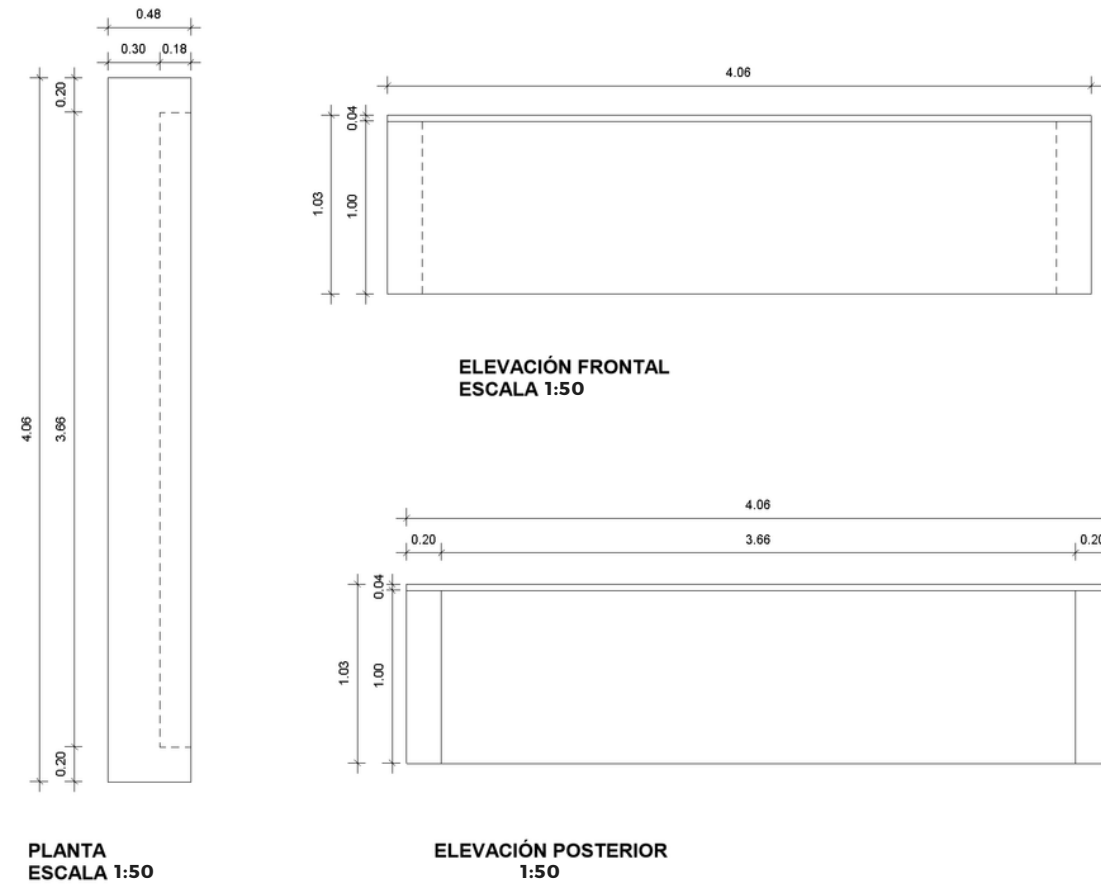
15/11/2022

A130

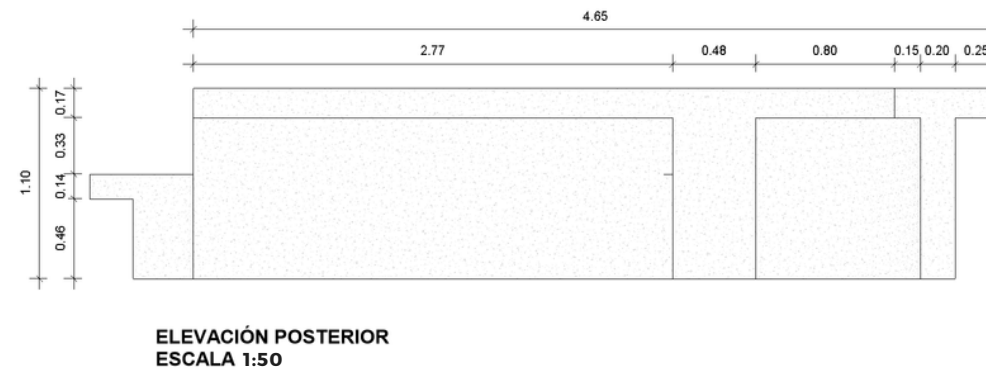
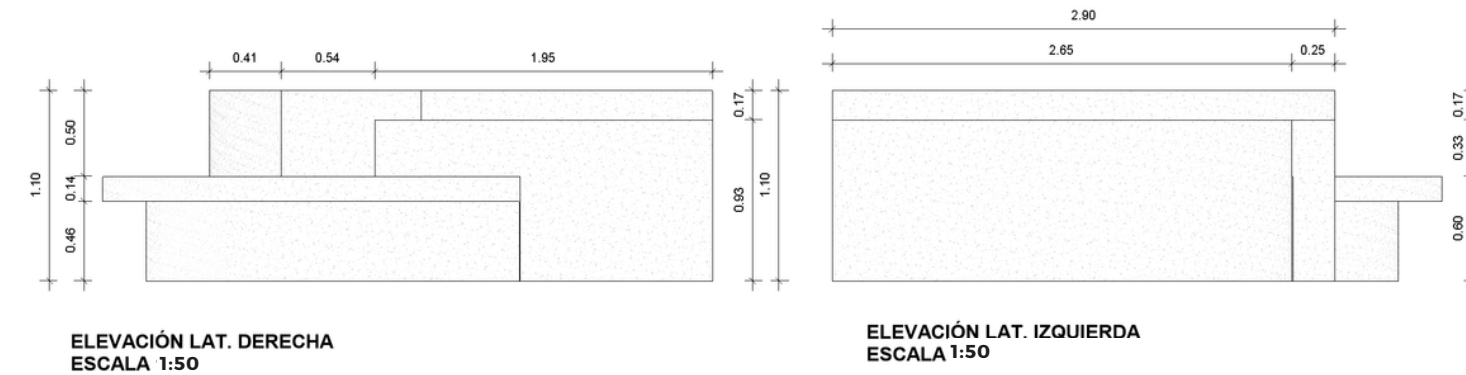
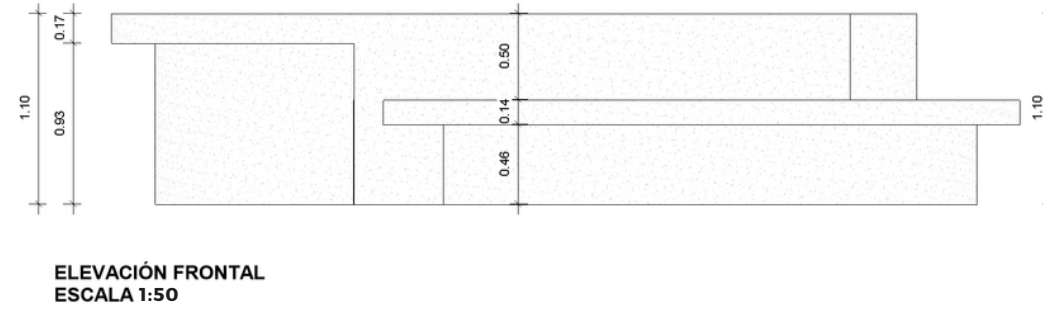
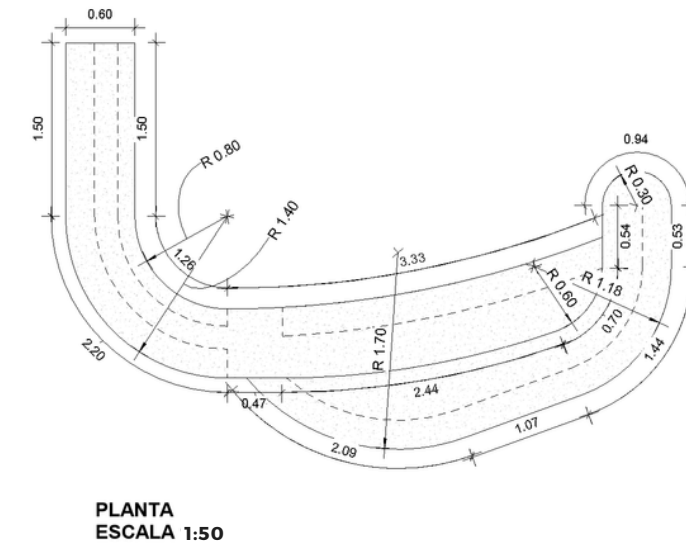
30

31

MUEBLE ALTO



MUEBLE BAR DISCOTECA



TRILOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES ESCUELA DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

DOCENTES

GENIE GONZALEZ

PROYECTO

ENTREGA FINAL DE PLANOS

LOCALIZACIÓN

Santo Domingo, República Dominicana, DN

DETALLES

ESCALA INDICADA

ESTUDIANTE

ALEJANDRA RIVERA
MATRÍCULA: 19-0058

FECHA DE ENTREGA

15/11/2022

A131

31

31

SET DE PLANOS

MMP

VIEWS RENDERS









TEMPOR



EMPO





T E M P O



T M P O



TIEMPO 2



THE AMPO 2



TEMPOR



TEMPOR 2

good vibes only

TEMPO 3

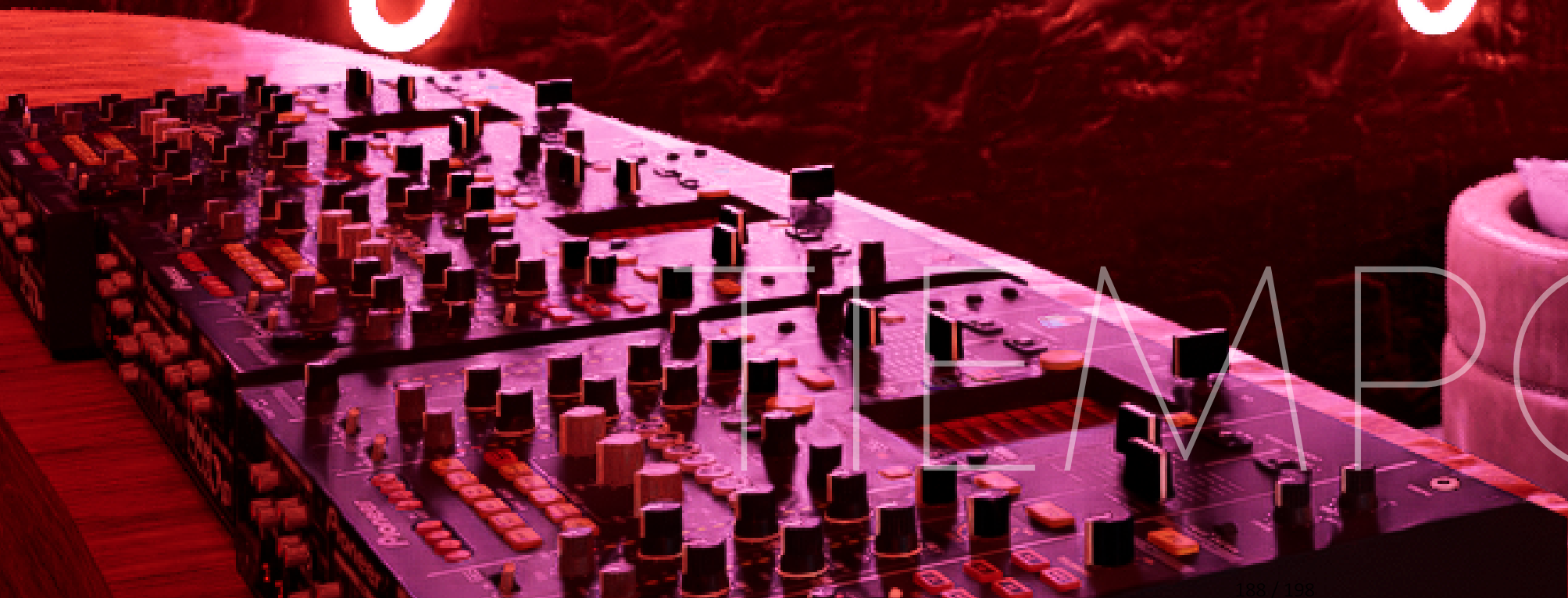


TIEMPO 3

good
vibes
only

TIEMPO 3

good vibes only



THE MPO3

BANOS





B
A
N
K
O
S



BANK



BANOS

TRIE
LOGÍA

GLOSARIO

Tiempos: es una magnitud física con la que se mide la duración o separación de acontecimientos. El tiempo permite ordenar los sucesos en secuencias, estableciendo un pasado, un futuro y un tercer conjunto de eventos ni pasados ni futuros respecto a otro.

Restaurante: es un establecimiento de servicio, en el mayor de los casos públicos, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local o para llevarla.

Monocromático: Que está compuesto de vibraciones de la misma frecuencia. Los colores monocromáticos son todos los colores (tonalidades) de un solo matiz o tono. Los esquemas de color monocromáticos se derivan de un solo color base que es extendida mediante el uso de tonalidades claras y oscuras del mismo color.

Espacio Gastronómico: Establecimiento multifuncional donde, de una manera ordenada o desordenada, se ubican diferentes puestos de productos de gastronomía.

Trilogía: Conjunto de tres obras literarias o cinematográficas de un mismo autor que tienen entre sí cierta unidad, como la temática, los protagonistas, etc.

Singularidad: poco frecuente, fuera de lo común o asombroso. La singularidad, por lo tanto, es la cualidad que distingue a algo de otras cosas de su tipo.

Espacios de socialización: Los espacios de socialización son los lugares e instancias donde transformamos los modos de pensar, sentir y actuar en relación con nosotros mismos, con los otros y con la colectividad.

Multidisciplinario: conjunto de personas, con diferentes formaciones académicas y experiencias profesionales, que operan en conjunto, durante un tiempo determinado, abocados a resolver un problema complejo, es decir: tienen un objetivo común.

Restaurante night bar: un establecimiento de restauración que puede ser considerado una mezcla entre restaurante y bar. Un restobar ofrece generalmente tanto una gran selección de platos como de bebidas, de forma que tanto para comer como para consumir bebidas alcohólicas se puede visitar un restobar. A menudo hay también shows en vivo de grupos musicales, de humoristas o de baile.

Tapas: Por toda España, se designan uno de los hábitos más característicos de la cultura hispana: el tomar el aperitivo en el bar. La Real Academia Española define la tapa como "Pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida".

GLOSARIO

Tapas: Por toda España, se designan uno de los hábitos más característicos de la cultura hispana: el tomar el aperitivo en el bar. La Real Academia Española define la tapa como "Pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida".

Restaurante lounge: Establecimiento que ofrece un estilo de cocina de mercado en un entorno singular amenizado con música de jazz, étnica o electrónica. Está compuesto por una barra con una gran variedad de bebidas, una cocina para la elaboración de alimentos y un salón amplio, moderno y elegante, con mesas bajas y asientos con sofás de diseño, que permiten al cliente recrearse en el ambiente.

Bar disco: Establecimiento público de horario nocturno donde se sirven bebidas, se escucha música y se baila.

Paneles Acústicos: Los paneles fonoabsorbentes son elementos acústicos que se utilizan para absorber el sonido y evitar que este se propague por el espacio. La principal función de estas soluciones de acondicionamiento acústico es la reducción de la reverberación y el eco del interior de un espacio.

Comensales: es la persona que comparte la mesa con otros, ya sea en un domicilio privado, en un establecimiento o en un restaurante.

Usuarios: un usuario es aquel individuo que utiliza de manera habitual un producto, o servicio.

Sommelier: profesional que trabaja en un restaurante o bar, asesorando a los clientes en la mejor selección de vinos para su comida. Aplican sus conocimientos sobre vinos para ayudar a que el cliente decida el que más le convenga

Disc-jockey: la persona que selecciona y mezcla música grabada propia o de otros compositores y artistas, para ser escuchada por una audiencia

BIBLIOGRAFÍA

M^a Eugenia Rodríguez-López¹, Juan Miguel Alcántara-Pilar¹, Álvaro José Rojas, 2019. La experiencia gastronómica en el restaurante: delimitación teórica y empírica en dos tipos de establecimiento.

Fausto Enrique Aguirre Escárcega, Estímulos y experiencias cromáticas en el espacio interior.

Aguirre, F., 2013. El color en el interiorismo y los niños con síndrome de Down. Ciudad Juárez: Universidad Autónoma de Ciudad Juárez.

Álvarez, A. y Bahamón, A., 2010. Luz, color, sonido. Barcelona: Parramón Ediciones.

Acebrón, L.B. y Dopico, D.C., 2000. The importance of intrinsic and extrinsic cues to expected and experienced quality: an empirical application for beef. *Food Quality and Preference*, 11(3), 229-238.

Alén-González, M.E. y Fraiz-Brea, J.A., 2006. Relación entre la calidad de servicio y la satisfacción del consumidor. Su evaluación en el ámbito del turismo termal. *Investigaciones Europeas de Dirección y Economía de la Empresa*, 12(1), 251-272.

Han, H. y Ryu, K., 2009. The roles of the physical environment, price perception, and customer satisfaction in determining customer loyalty in the restaurant industry. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(4), 487-510.

LINKOGRAFÍA

arquitexto. <https://arquitexto.com/>

Alcandía del Distrito Nacional. <https://adn.gob.do/conocetubarrio/>

ONE. Oficina Nacional de Estadística <https://www.one.gob.do/>

DISEÑO DE INTERIORES

PGG