

The background of the image is a light-colored, marbled surface with subtle, flowing patterns in shades of white and light grey, resembling natural stone or marble.

O P O R T O
VINOS & TAPAS



Maria José García 18-1011

Emanuel Rosario 19-0096

Asesora: Arq. Genie González

Proyecto de Grado - Escuela de Diseño de Interiores

Universidad Iberoamericana

2021

DERECHO DE AUTOR

Este proyecto de grado ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva respetando los derechos intelectuales de terceros, conformes a la cita y fuentes incorporadas en bibliografía.

Prohibida la reproducción física o digital de este libro sin previa autorización de los autores del mismo.

CONTENIDO

UNO

MARCO GENERAL

- Introducción
- Abstract
- Motivación
- Justificación
- Objetivo general
- Objetivos específicos
- Alcances
- Introducción viticola

DOS

MARCO CONTEXTUAL FÍSICO

- Posición Geográfica o Geoposición
- Historia del sector
- Uso de Suelo
- Altimetria
- Clima
- Vegetación
- Variables socio-culturales, económicas e históricas
- Infraestructura urbana
- Presiones y restricciones
- Relieve y topografía
- Normativo
- Fotos de la edificación a construir

01
02
03
04-05
06
07
08
09-17

TRES

MARCO REFERENCIAL

- La Bodega
- Mistral Wine Store
- De Vinos y Viandas

35
36-38
39-40
41-42

CUATRO

MARCO PROGRAMÁTICO

- Programa de áreas
- Diagrama de burbuja, Relación de áreas
- Usuario y capacidad de usuarios
- Programa de necesidades

43
44
45
46-47
48

18
19
20
21
22
23
24
25-26

27
28
29
30-31
32-34

CINCO

MARCO CONCEPTUAL

- Definición de proyecto
- Concepto de diseño
- Materiales, acabados y texturas (moodboards)
- Branding

49
50-51
52
53-56
57

CONTENIDO

SIETE

PLANIMETRÍA

-PLANOS EXISTENTES	58
-Planta arquitectónica dimensionada	59-66
-Secciones	59-62
	63-66
-PLANOS TÉCNICOS	
-Localización, ubicación y conjunto	67
-Isométrica zonificada	68
-Planta de zonificación	69-72
-Planta arquitectónica dimensionada	73-76
-Planta amueblada	77-89
-Secciones	90-93
-Planta situación de muros	94-97
-Planta diseño de pisos	98-101
-Planta revestimiento de paredes	102-105
-Planta puertas y ventanas	106-112
-Planta de plafón	113-116
-Planta luminarias	117-123
-Planta salidas eléctricas	124-131
-PLANOS DE PRESENTACIÓN	132
-Planta de piso	133-136
-Planta de luminaria	137-140
-Planta paisajismo	141-144
-Planta detalles arquitectónicos	145-151
-Elevaciones interiores	152-154
-VISTAS	155
-Ilustraciones y Renders	156-164

OCHO

INTERNET GRAFÍA Y BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO

165-170

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

A nuestros padres, Yuri Garcia, Manola De Moya, Antonio Rosario, Daisy Zarzuela. Ustedes son el motor que nos han dado la fuerza y la brújula que nos ha dado el norte de hacia dónde nos queremos dirigir. Les damos las gracias por confiar en nosotros, sus hijos, para lograr nuestras metas y sueños. Por acompañarnos en aquellas largas noches y días de arduo trabajo en nuestras horas de estudio. Gracias porque siempre estuvieron ahí durante este camino y etapa tan importante de nuestras vidas, velando porque no nos falte nada dentro de sus posibilidades para facilitarnos todas las herramientas necesarias y para concluir de manera exitosa nuestro camino, por apostar a nosotros para seguir creciendo como profesionales. Nos han brindado lo mejor de ustedes, y la educación al más alto nivel. Gracias por su amor incondicional y por creer en nosotros.

A nuestra directora, Sandra Virginia Gómez y profesores, Elisa Escobal, Geraisa Pichardo, Alba Etanislao, Carina Cairo, Germán Castro, Néstor Ramos. Quienes han sido nuestros mentores durante esta etapa de nuestras vidas, implantado en nosotros la semilla de crecer como profesionales, alimentando nuestro conocimiento con sus sabias palabras. A ustedes queridos maestros les debemos en quien nos hemos podido convertir como profesionales hoy en día. Donde quiera que estemos llevaremos con orgullo el nombre y la preparación que nos brindó la Universidad Iberoamericana (UNIBE) . Gracias por su vocación y dedicación para con nosotros, por enseñar lo mejor de ustedes de forma profesional e invaluable, y por su tolerancia.

A nuestra asesora de este proyecto final de grado, Genie Aimee González Fuertes. Sin usted y su ayuda, este trabajo no hubiese sido posible de lograr. Usted ha sido luz y guía para nosotros en el trayecto de este camino hacia la meta final. Gracias por sus sabios consejos y orientaciones a nivel de diseño para poder aprovechar al máximo el espacio y resaltar su funcionalidad. Y por compartir con nosotros sus conocimientos de manera profesional.



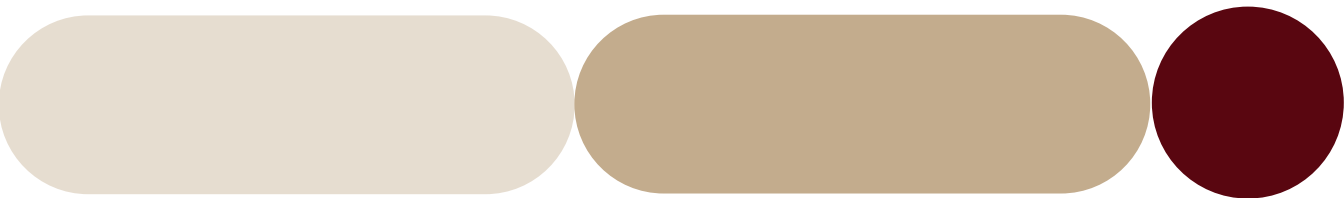
01

MARCO General

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto trata del diseño de una vinoteca, que estará ubicada en la ciudad de Santiago de los Caballeros, segunda ciudad de la República Dominicana; en la Avenida José Ramón Fadul esq. Calle 13-F, del sector El Embrujado I. Hoy en día en ese espacio existe un solar baldío, donde se está construyendo el edificio Zarate II, el cual abarca un área 288 mts², dispone de tres niveles siendo el último de Rooftop. El uso original será cambiado para desarrollar este proyecto, de tienda de vinos.

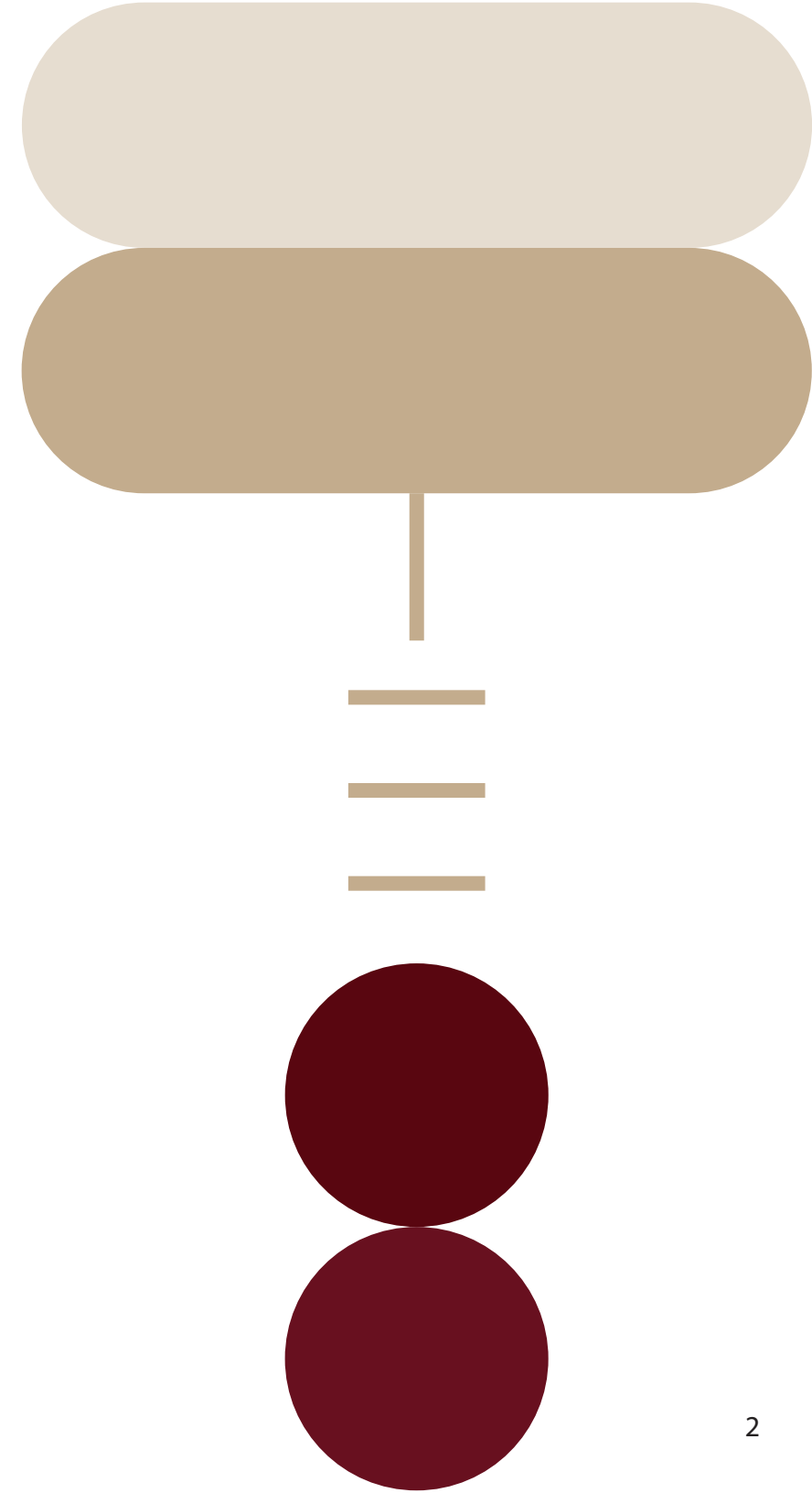
La propuesta de diseño para esta vinoteca consta de diferentes ambientes y experiencias, como: venta de vinos, cava para conocer de ellos y poder degustarlos, un minimarket / charcuterie, y un último nivel de lounge/ bar, donde los clientes podrán disfrutar de música en vivo, deliciosas tapas y bebida de su elección.



ABSTRACT

This project deals with the design of a wine cellar, which will be located in the city of Santiago de los Caballeros, the second largest city in the Dominican Republic; on Avenida José Ramón Fadul esq. Calle 13-F, in the El Embrujo sector. Today in that space there is a vacant lot, where the Zarate II building is being built, which covers an area of 288 m², has three levels, the last being Rooftop. The original use will be changed to develop this project, of a wine shop.

The design proposal for this wine bar consists of different environments and experiences, such as: selling wines, cava to get to know them and be able to taste them, a minimarket / charcuterie, and a last level of lounge / bar, where customers can enjoy music live, delicious tapas and drink of your choice.





La República Dominicana ha tenido un gran desarrollo a nivel comercial, cada día surgen nuevas propuestas de negocios con fines de brindar a los usuarios experiencias novedosas es por eso que nos proponemos crear un espacio comercial gastronómico el cual brindará una experiencia distinta, donde no solo el consumo es el objetivo del negocio, sino también culturizar y enseñar a los usuarios como parte de la experiencia. A través del recorrido por la cava, el visitante podrá aprender sobre los diferentes tipos de uva, crianza y cosecha, con la oportunidad de degustar a la vez, vinos de diferentes orígenes.

Ha sido seleccionada la ciudad de Santiago para este proyecto, porque la misma ofrece una riqueza única a nivel cultural, ambiental e histórico, y su desarrollo económico evidencia una dinamización del comercio, la industria y el desarrollo urbano, lo cual coloca esta ciudad como centro de importantes actividades sociales y de negocio. Por otra parte, en sondeos realizados se ha detectado que no existe un espacio comercial con las características señaladas, lo que constituye una oportunidad para la implementación de este proyecto.

JUSTIFICACIÓN

Como se ha esbozado en la introducción, la ciudad de Santiago de los Caballeros constituye un mercado propicio para este tipo de espacio comercial. La provincia de Santiago es la segunda capital del país, rica en cultura, historia y belleza natural, actualmente se encuentra en pleno desarrollo por lo que todavía no ha sido explotada a su mayor expresión, convirtiéndose un punto focal interesante y con mucho potencial a nivel de mercado. En especial en el tema vinícola.

En una exploración realizada en este segmento de mercado se encontró que existen dos diferentes vinotecas, “Cabernet Wines” y “La Vinoteca”, estas ofrecen un sitio donde se puede encontrar la mayor referencia de vinos en el área del Cibao. En ellas se puede socializar, probar tapas y también se realizan catas y maridajes. Las mencionadas vinotecas demandan actualización y no poseen un espacio interior que realmente acomode e invite al usuario a quedarse en el establecimiento y disfrutar de una experiencia.

La pasión por el mundo de los vinos lleva necesariamente a saber qué se entiende por una vinoteca, o qué es una vinoteca. Comprar en una vinoteca permitirá darle una mejor vida al vino seleccionado, y así el consumidor puede pasar de ser un aficionado a ser una persona con mayor rango de conocimiento en la materia. Una vinoteca lejos de ser un simple enfriador de vino o una nevera para vino, es un aparato cuya función principal es la de almacenar las botellas a una temperatura ideal a fin de que se conserve en unas condiciones perfectas para su ingesta. (Definición de Vinoteca. Vinotecalia. (n.d.). Retrieved November 7, 2021, from <https://vinotecalia.eu/definicion-de-vinoteca/>.)

Una vinoteca bien diseñada debe ser capaz de asumir funciones de recepción de todos los productos que comprendan la actividad industrial de la empresa, la ejecución de un control de calidad inmediato, el control e inventario de los productos almacenados, la preparación de los pedidos a los clientes y el envío a los diferentes destinos, además de un despacho rápido y oportuno de estos. A raíz de haber realizado entrevistas y breves preguntas a familiares y personas cercanas residentes en la región, sobre el proyecto a diseñar se pudo evidenciar, que sí hay un público muy interesado en este tipo de proyecto. La mayoría de los encuestados incluso se desplazan a Santo Domingo para poder visitar lugares de esta naturaleza, por lo que este proyecto se visualiza como una gran oportunidad y a la vez un reto, el cual tiene una gran posibilidad de éxito.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar los interiores de una tienda de vinos, con un concepto innovador, brindando una experiencia a través de todos los sentidos. Ubicada en la ciudad corazón, Santiago de los Caballeros, República Dominicana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar y estudiar el espacio existente para implementar las mejores soluciones, la cava subterránea, área de ventas, salón privado, terraza y mini market de embutidos, entre otros.
- Desarrollar una conexión entre el espacio interior y las actividades que se van a desarrollar en el interior del espacio comercial.
- Crear esquemas cromáticos óptimos, que se conjuguen entre ellos y creen un ambiente distinto, cálido y a la vez interesante.
- Crear un espacio innovador y que marque una tendencia, convirtiéndose en un lugar atractivo para visitar en la ciudad Santiago de Los Caballeros
- Desarrollar un diseño atemporal, que perdure en el tiempo, a través de materiales duraderos, diseños de mobiliario funcionales e innovadores incorporando elementos decorativos contemporáneos.

Diseñar la marca y transmitir sus valores empresariales creando espacios atractivos y funcionales, que reflejen la intención de la misma.

ALCANCES

ESTE PROYECTO ABARCA:

- Selección del espacio físico o locación del emprendimiento.
- Delimitación física, diseño, decoración y habilitación de espacios apropiados a cada oferta vinícola y gastronómica.
- Estudio de las vinotecas existentes en la República Dominicana.
- Análisis de los requerimientos necesarios para preservar una óptima calidad del producto vitícola.
- Integración de mano de obra y producto local como participantes en elementos para el proyecto.
- Incorporación de los procesos a desarrollar en el proyecto.

EL VINO Y SU HISTORIA

EVOLUCIÓN DEL VINO

El vino se produjo por primera vez durante el neolítico, según los testimonios arqueológicos hallados en los montes Zagros, en la región que hoy ocupan Irak e Irán, gracias a la presencia de *Vitis vinifera sylvestris* y la aparición de la cerámica durante este periodo. La evidencia más antigua de la producción y consumo de vino es una vasija del año 5400 a. C., hallada en el poblado neolítico de Hajji Firuz Tepe, en los montes Zagros.

La vasija contiene un residuo rojizo, presumiblemente vino. Aunque recientemente se ha encontrado la bodega más antigua conocida, datada en el año 6000 a. C., que sitúa en Armenia la producción más antigua de vino. Posteriormente, el consumo de vino se extendió hacia el occidente, llegando a Anatolia y Grecia; y hacia el sur, llegando hasta Egipto, ya célebre en Bahariya durante el Imperio Medio (siglo XX a. C.).

El vino está presente en nuestra vida cotidiana desde tiempos inmemoriales y forma parte de nuestras tradiciones culturales y gastronómicas. La economía villenense ha estado tradicionalmente basada en la agricultura. Entre los principales productos agrícolas se destacan el viñedo, el olivo y el almendro. La cultura vitivinícola tiene una gran importancia en esta zona, ya que el cultivo de la vid viene de tiempos remotos.

Generalmente cuando se habla de evolución del vino se hace referencia a cómo este se transforma en la botella con el paso de los años. Sin embargo, el vino como producto está en constante evolución independientemente de si se trata de un vino joven u otro de guarda.

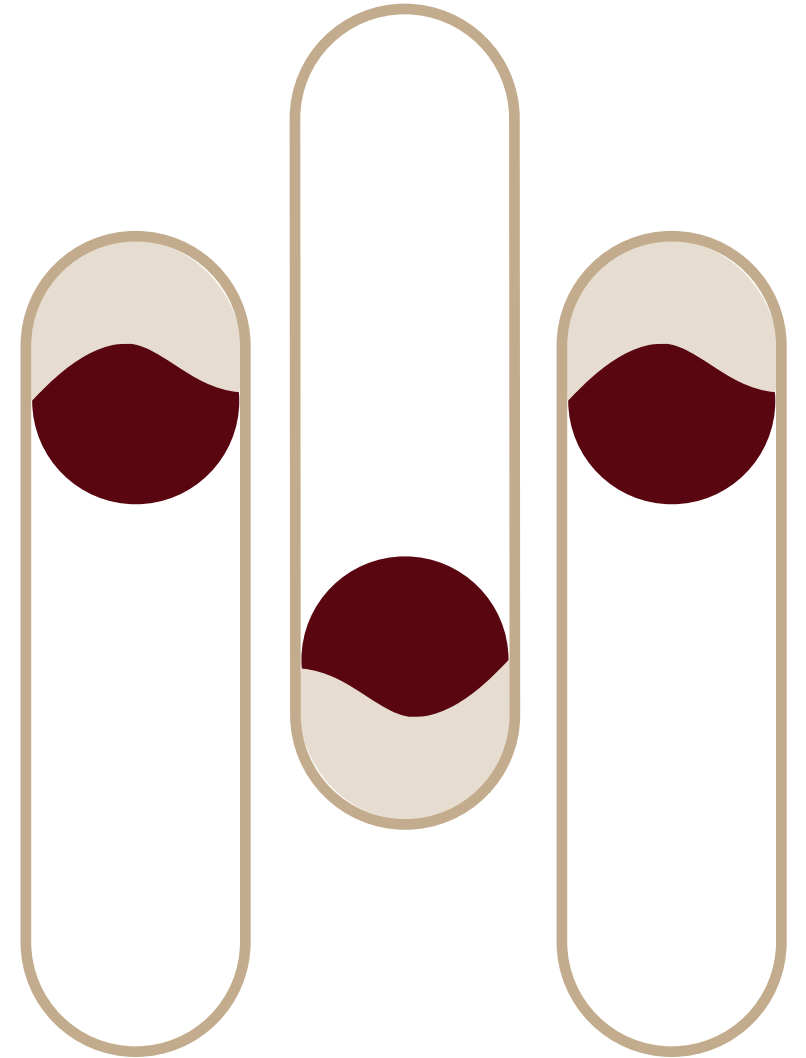
En los comienzos de su historia moderna el vino debió cumplir el papel de antiséptico puesto que era un elemento importantísimo para prevenir enfermedades. Gracias a su contenido alcohólico al ser mezclado con agua elimina bacterias que causaban grandes enfermedades en la vieja Europa.

También fue, y es aún, un elemento fundamental para la religión lo que le ha permitido trascender. De hecho es gracias a los monjes, misioneros y el Cristianismo que existe hoy en todo el mundo; fueron ellos quienes lo protegieron y expandieron ya que representa, nada más y nada menos, que la "Sangre de Cristo".

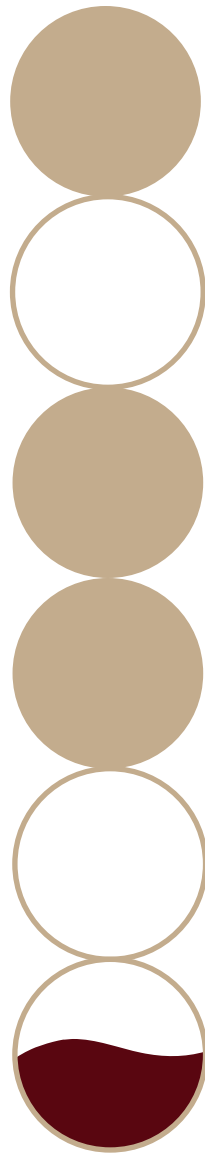
Posteriormente, con la llegada de la guerra y la filoxera al Viejo Mundo, el vino fue tradición. Miles de europeos emigraron llevando consigo sus costumbres y cultura, y así pusieron en la mesa de muchos países donde no era usanza una copa de vino para cada almuerzo o cena.

Hoy el vino es innovación, busca recuperar el espacio perdido entre la juventud principalmente; actualmente está visto en este segmento cómo una bebida de mayores y a través de una nueva imagen, de nuevos estilos, de nuevas experiencias busca hacerse nuevamente ese lugar de privilegio con el que siempre contó. Una nueva generación de enólogos jóvenes, sommeliers y comunicadores trabaja para lograr ese objetivo.

Y está en manos de los profesionales esta nueva generación lograr que la buena costumbre del consumo del vino no decaiga.

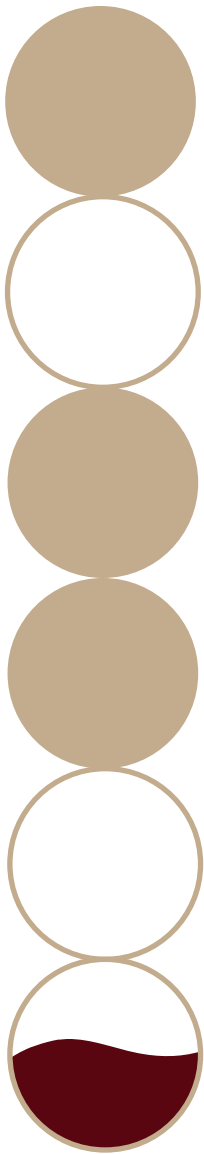


Cómo se DEBE GUARDAR EL VINO



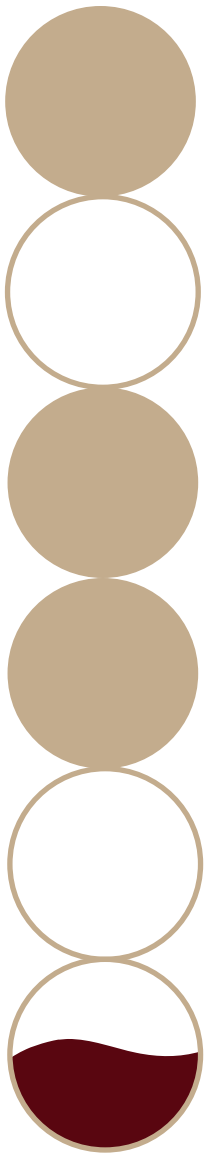
POSICIÓN: Las botellas deben guardarse en posición horizontal. De esta manera, el vino siempre estará en contacto con el corcho y no se secará. Asimismo, se pueden colocar ligeramente inclinadas para arriba o para abajo. En ambos casos, se tendrán que ir moviendo las botellas periódicamente para evitar que se seque el corcho o que el sedimento del vino se acumule en la parte superior.

TEMPERATURA DE VINO: En general, la función principal de estos muebles para la guarda de botellas de vino es la de mantener la temperatura lo suficientemente baja para que los procesos microbiológicos de degradación del vino se ralentice, permitiendo su conservación durante más tiempo. La temperatura debe ser también lo más estable posible, ya que las oscilaciones rápidas de temperatura son las más perjudiciales en este sentido. La mayoría de modelos de cavas de vino del mercado permiten graduar la temperatura para situarse entre unos 7 °C y unos 18 °C, en función de los vinos que guarden en ellas.



HUMEDAD DEL VINO: La humedad es otro de los factores ambientales que suelen controlar las cavas de vino. En este sentido, los modelos más completos suelen contar con un higrómetro que permite medir el porcentaje de humedad relativa del aire en el interior de la cava, y de un regulador para controlar este nivel de humedad. Por lo general, el porcentaje de humedad deseado estará entre el 70 % y el 80 % según el vino. Un ambiente demasiado seco puede hacer que los corchos de las botellas se agrieten y dejen entrar aire al interior de la botella, lo que puede propiciar una oxigenación excesiva del vino. Por el contrario, un nivel de humedad elevado también puede perjudicar al tapón de corcho, favoreciendo las filtraciones de aire; o puede hacer que haya fugas de vino o que proliferen ciertos microorganismos, como mohos y otros hongos.

VENTILACIÓN DEL VINO: Una cava de vino de cierta calidad contará también con un sistema que permita una ventilación regular del aire interior de la cava, al mismo tiempo que preservará la entrada de olores fuertes que puedan modificar los aromas del vino. Como sabemos, para conservar el vino en condiciones óptimas debe optarse por colocar las botellas en lugares frescos y con cierta ventilación, pero tampoco con una corriente excesiva que pueda originar variaciones de temperatura. Esto mismo será lo que intentará reproducir la cava: una ventilación paulatina y constante. Además de los aspectos anteriores, una buena cava de vino nos permitirá cuidar otros detalles relativos a la conservación de nuestra colección de botellas de vino. Algunos de ellos serán ofrecer disposición horizontal de las botellas, para favorecer el contacto del vino con los corchos; evitar la exposición excesiva a la luz, incorporando filtros de radiación ultravioleta en el diseño de las puertas; o la utilización de motores y otros mecanismos que no generen vibraciones, para evitar un movimiento excesivo de los vinos, lo que podría perjudicar su evolución óptima en botella.



OXIGENACIÓN DEL VINO: El oxígeno es un gran enemigo del vino durante una buena parte de su proceso de elaboración. Durante la fermentación de las uvas, la presencia del oxígeno puede modificar por completo su perfil organoléptico, su calidad y hasta el color final. Una razón de peso para que sea este elemento químico uno de los que más se controlan en todos los pasos que transforman un zumo en vino. Sin embargo, este mismo oxígeno enemigo es clave para un vino cuando se descorcha una botella buscando saborear qué esconde. Es precisamente este contacto con el oxígeno lo que permite desplegar las cualidades sensoriales de un vino por completo. Algo que, sin embargo, se debe controlar desde el momento en el que se abre una botella, la personalidad de su interior entra en una cuenta atrás.

LUZ: A luz es enemiga del vino. Por esta razón, hay que conservarlos en un lugar oscuro y fresco para evitar la oxidación.

OLOR: El vino se tiene que conservar en un lugar sin olores, lejos de productos de limpieza.

REPISAS: Los estantes o repisas son una buena solución para almacenar el vino correctamente.

EL VINO DE Oporto

También conocido simplemente como oporto, porto o port, pertenece al género de vinos conocidos como vinos fortificados. Estos vinos nacieron en los siglos XVI y XVII, como producto de la adición de aguardiente al vino cuando está en proceso de fermentación.

El vino de Oporto, por ser un vino generoso y por tener un notable potencial de envejecimiento y gran longevidad, puede permanecer en madera por mucho más tiempo que la mayoría de los vinos. Esto significa que puede ser envejecido de diferentes formas y por diferentes períodos de tiempo para producir una amplia gama de estilos. Esta diversidad de estilos es uno de los aspectos más fascinantes del vino de Oporto; algo que lo convierte en uno de los vinos más versátiles y más variados de todos los vinos.

Este vino comienza su vida casi de la misma forma que los demás vinos.

A mediados de septiembre, las uvas son vendimiadas a mano. Este es elaborado a partir de una amplia gama de variedades de uva tradicionales, la mayoría autóctonas de la región del Douro. Raramente encontradas en otros lugares, estas variedades están perfectamente adaptadas a las condiciones calurosas y áridas del valle del Douro. Las variedades tintas más conocidas incluyen la Touriga Franca, la Touriga Nacional, la Tinta Roriz, la Tinta Barroca, la Tinta Amarela y la Tinto Cão, a pesar de que existen alrededor de treinta variedades de uva de vino de Oporto en total. La mayoría de estas variedades de uva dan racimos de bayas relativamente pequeñas y de piel gruesa, que producen el mosto denso y concentrado que es necesario para hacer vino de Oporto.

A pesar de que pueden estar plantadas separadamente, las diferentes variedades son normalmente vendimiadas y fermentadas juntas. Cada variedad de uva aporta su carácter particular a la nariz del vino.

Una vez que han sido vendimiadas, las uvas son transportadas hasta la bodega. El transporte es realizado utilizando bandejas pequeñas para asegurar que las uvas se conservan en perfectas condiciones. Al llegar a la bodega las uvas son evaluadas por el enólogo e inspeccionadas en una mesa de selección antes de ser despalladas. Luego las uvas son colocadas en lagares de granito donde son pisadas a pie.

La primera etapa del pisado a pie se denomina "corte" y consiste en estrujar las uvas, que en esta fase son aún relativamente sólidas, para liberar el jugo y la pulpa de las bayas. Durante esta etapa inicial, los pisadores se juntan, formando una línea apretada, y avanzan, hombro con hombro, muy lentamente por el lagar, pisando las uvas de forma metódica y al unísono para asegurar un estrujado perfecto. Concluido el "corte", comienza la segunda etapa, llamada "liberdade" (libertad). Los pisadores ahora trabajan individualmente, moviéndose libremente por todo el lagar, asegurándose de que las pieles de las uvas se mantienen sumergidas bajo la superficie del mosto. Después de algunas horas, sigue la fermentación, y el calor y el alcohol que ésta produce comienzan a liberar el color, los taninos y los aromas de las pieles. A veces, el pisado a pie es complementado con el uso de bastones largos de madera, llamados "macacos", que sirven para empujar las pieles hacia abajo.

Esta fase del proceso es esencial para la elaboración de un vino de Oporto de calidad.

Cuando cerca de la mitad del azúcar natural del jugo de uva ha sido transformado en alcohol, el enólogo da la señal para que se dé inicio al proceso de encabezado. El pisado a pie se da por concluido y las pieles comienzan a subir a la superficie del lagar, donde forman una capa sólida. El vino que está fermentando por debajo de esta capa de pieles es seguidamente retirado del lagar y transferido a una cuba. A medida que el vino en fermentación es transferido a la cuba, se le va añadiendo un alcohol vínico muy limpio y joven. Este alcohol vínico neutro, incoloro, con un grado alcohólico de 77 %, se añade en una proporción de cerca de 115 litros de alcohol vínico por cada 435 litros de vino en fermentación, aunque esta proporción puede variar.

La adición de alcohol vínico eleva la graduación del vino a un nivel en el que las levaduras encargadas de la fermentación ya no consiguen sobrevivir. La fermentación para antes de que todo el azúcar del jugo haya sido transformado en alcohol y, por lo tanto, el vino final conservará algo del azúcar natural de la uva.

A medida que el vino envejece, el alcohol vínico y el vino se combinan en una sinergia mágica que contribuirá a la sutil complejidad del vino de Oporto maduro.

Después de la vendimia, el vino permanece en la bodega, en la región del Douro, donde queda reposando hasta la primavera del año siguiente. En esa altura, el vino es transportado a las bodegas de guarda de la empresa en Vila Nova de Gaia, cerca de la costa atlántica, donde realizará la crianza, será mezclado con otros vinos y finalmente será embotellado.

Antes de ser llevados a las bodegas de guarda, cada vino es evaluado. Esta evaluación tiene por finalidad determinar a qué estilo de Oporto el vino será destinado. Dependiendo de su destino, el vino será entonces colocado en barriles o en toneles y comienza así su proceso de envejecimiento.



02

MARCO CONTEXTUAL FÍSICO



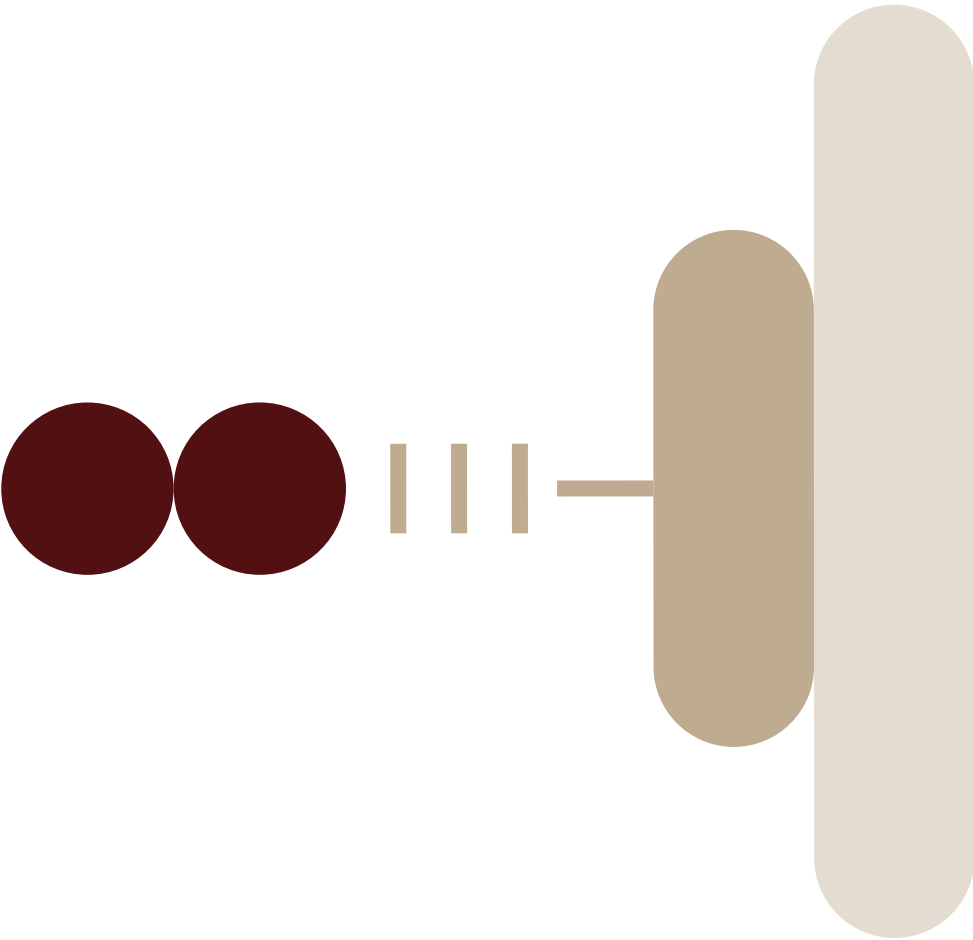
Edificio Zarate II, Av. José Ramón Fadul
esq. Calle 13-F, El Embrujo I.87

HISTORIA DEL SECTOR

El Embrujo es uno de los sectores más representativos de Santiago. Está situado al norte. Y colinda con los sectores Villa Olga, El Dorado, Los Laureles y Los Álamos. Es importante señalar que el Monumento de Santiago está situado a 3 km al noroeste de El Embrujo III. Lo cual demuestra la buena localización y la importancia del sector.

El área de El Embrujo I tiene un uso mixto, tanto residencial como comercial. Por el mismo cruza una avenida extensa y reconocida en los últimos años por los famosos foodtrucks que han llegado marcando una nueva tendencia. Estos food trucks ofrecen desde comida rápida hasta comida de diversas culturas de Latinoamérica y Asia, lo cual le permite al público realizar un recorrido por las diferentes gastronomías y culturas internacionales.

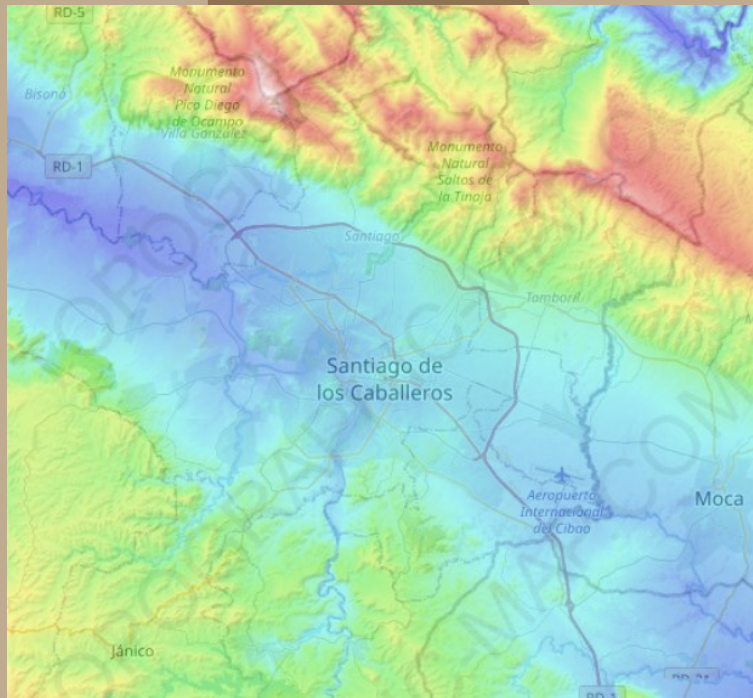




USO DE SUELO

La zona en que se enmarca el proyecto es esencialmente de uso residencial, más, es también propicia para la instalación de negocios, ya que dentro del área se encuentran instalaciones de usos sociales y comerciales tales como: hospitales, gimnasios, restaurantes y centros religiosos, además de un área verde como lo es el Parque El Embrujo I que sirve de zona de recreación y amortiguamiento. Por otra parte, se observan terrenos baldíos con vocación de desarrollo tanto comercial como residencial.

Este sector está bordeado por una cañada densamente forestada lo que propicia un entorno biofílico y ecoamigable.



ALTIMETRÍA

La localización de este proyecto, en el sector de El Embrujo I es propicia debido al crecimiento de la zona. En el ámbito comercial y residencial. El rango de alturas en la zona va desde 1 a 5 niveles.

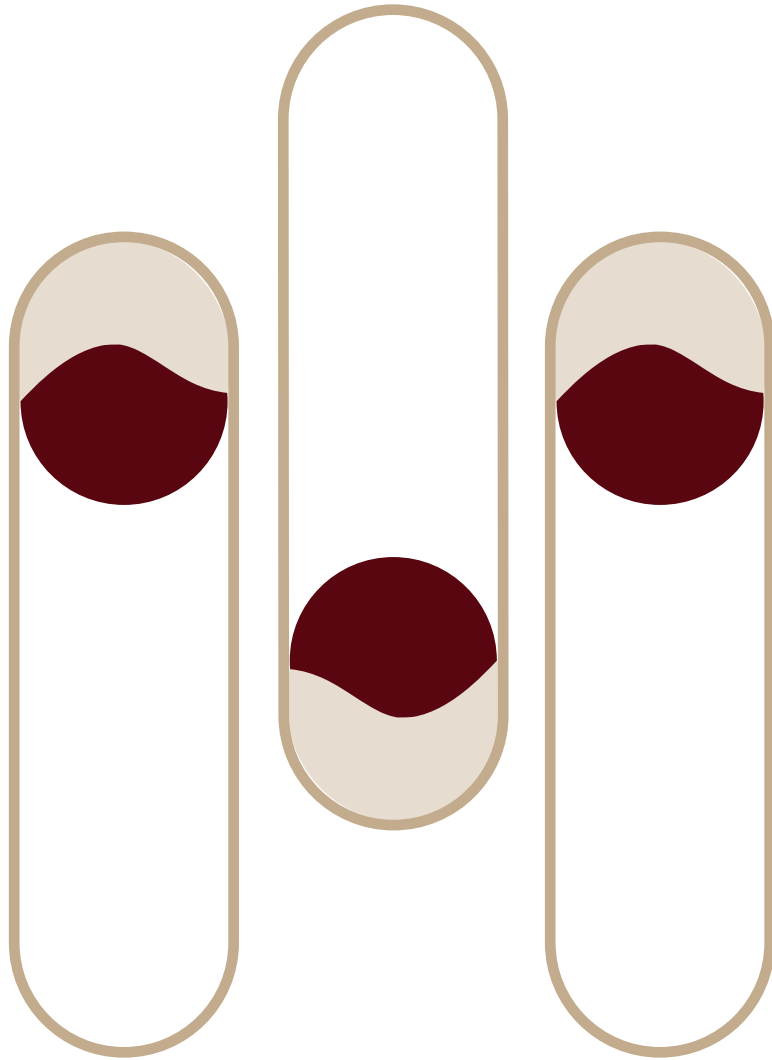
Nombre: Mapa topográfico Santiago de los Caballeros, altitud, relieve.

Coordenadas: 19.29039 -70.85090 19.61039 -70.53090

Altitud mínima: 98 m

Altitud máxima: 1,247 m

Altitud media: 345 m



CLIMA

La temperatura promedio varía poco en la ciudad, debido a los vientos alisios tropicales que ayudan a mitigar el calor y la humedad durante todo el año. Los meses de diciembre y enero son los más fríos, y julio y agosto son los más calientes.

Santiago de los Caballeros como el resto del país se encuentra en el Caribe y tiene un clima tropical, que, junto con la altitud de la ciudad, de 183 metros sobre el nivel del mar, hace que las condiciones de nublado persistan durante gran parte del año. La ciudad y el país también forman parte de la zona de huracanes, sin embargo, Santiago está más protegido que otras partes del país debido a su ubicación en el Valle del Cibao. Las temperaturas extremas (récords) son: 41.0 °C (105.8 °F), temperatura máxima registrada y 11.2 °C (52.2 °F), temperatura mínima.

El clima está determinado por la influencia combinada de las cordilleras Septentrional y Central. La Cordillera Septentrional protege el Valle del Cibao de las depresiones principales llegadas del Noreste, mientras la Cordillera Central que la bordea al Sur, bloquea las colas de estas depresiones estableciendo un clima templado al extremo Suroeste.

VEGETACIÓN

La vegetación natural de esta área corresponde a zonas de transición desde Bosque Seco a Bosque Húmedo Subtropical. Los grupos dominantes de suelos poseen buen drenaje, alta saturación de bases y permeabilidad moderadamente lenta.

La zona urbana ha sido domesticada y antropizada, observándose una vegetación mixta tanto espontánea como plantada. En las zonas suburbanas se observan cultivos y extensas plantaciones de plátanos y otros rubros comestibles. Para entender y conocer más del territorio en general de la provincia se debe señalar que los principales productos agrícolas son café en las montañas, yuca, tabaco, arroz, frutales y hortícolas.

VARIABLES SOCIO-CULTURALES, ECONÓMICAS e HISTÓRICAS

En Santiago sus primeros pobladores fueron 30 caballeros de la Orden Española de Santiago El Mayor. Fue erigida como ciudad el 6 de diciembre de 1506, con el nombre Santiago de los Caballeros, y destruida por un terremoto el 2 de diciembre de 1562. Reconstruida en el terreno que actualmente ocupa, sus primeras casas se construyeron en el cerro donde está ubicada actualmente la Fortaleza San Luis.

Está localizada en la región nor-central del país conocida como el Valle del Cibao, a unos 155 km al noroeste de la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, y a una altitud media de 178 metros sobre el nivel del mar.

La población de Santiago aproximadamente es de 1,500,000 habitantes. El barrio de mayor crecimiento en la ciudad de Santiago de los Caballeros es Cienfuegos y el sector de clase alta La Trinitaria.

A nivel económico el municipio de Santiago depende en gran medida de las tierras fértiles y de una economía de servicios predominantemente proveedora. Esto hace que Santiago de los 30 Caballeros sea un importante centro económico y financiero de la República Dominicana. El sector servicios ha crecido mucho en los últimos años, lo que es ideal para una mayor expansión.

Santiago de los Caballeros es el segundo mayor municipio de la República Dominicana por PIB, importancia y población, después de Santo Domingo y al mismo tiempo produce el mayor porcentaje del PIB de telecomunicaciones, tales como; Teléfonos móviles, servicio de cable, servicio de internet y otros servicios que son importantes para la economía del Cibao . El turismo también representa una porción importante de la economía de la ciudad debido a su devenir histórico y a su arquitectura monumental.

La economía de Santiago de los 30 Caballeros es sostenida principalmente por la comercialización e industrialización de productos agropecuarios y bienes terminados, producción de bienes en las zonas francas, y por el comercio. En la ciudad se asientan sedes y sucursales de las principales tiendas, supermercados, restaurantes y entidades financieras del país. La ciudad cuenta con importantes y modernos centros comerciales y empresas multinacionales.

El Mercado Modelo de la Calle del Sol, denominado Hospedaje, constituye un icono, es un centro comercial donde coexisten, además de las ofertas propias de un lugar de abastecimiento de productos agrícolas, tiendas variadas de artesanías y artículos nativos confeccionados a mano.

Al igual que Santo Domingo, Santiago de los Caballeros ha experimentado recientemente un rápido crecimiento y desarrollo. Se ha convertido en una ciudad de gran importancia para la nación y el desarrollo de la región del Cibao. Santiago de los 30 Caballeros al igual que cualquier otra ciudad de rápido crecimiento se enfrenta a numerosos problemas incluyendo el servicio irregular de electricidad y agua potable, situación que es solventada por los munícipes con las consabidas cisternas y la incorporación de las aguas subterráneas en la provisión de este importante servicio.

INFRAESTRUCTURA URBANA

Se entiende por infraestructura urbana las obras que dan el soporte funcional para otorgar bienes y servicios óptimos para el funcionamiento y satisfacción de la comunidad, son las redes básicas de conducción y distribución, como agua potable, alcantarillado sanitario, agua tratada, saneamiento, agua pluvial, energía eléctrica, gas y oleoductos, telecomunicaciones, así como la eliminación de basura y desechos urbanos sólidos. La infraestructura ha tomado relevancia, debido al tema de riesgos antropogénicos, su posición debe ser siempre estratégica.

El desarrollo urbano actualmente debe de realizarse en concordancia a restricciones normadas que aseguran el respeto de los derechos de vía y buscan atender a las medidas de prevención de desastres, dicho esquema resulta, innecesariamente, en muchos casos en vacíos dentro del área urbana, al impedir su utilización en diversas actividades de esparcimiento y deporte.

En el sector de El Embrujo I, que es donde está localizado el terreno del presente proyecto, presenta un nivel de infraestructura urbano en buena condiciones, ya que las calles están bien asfaltadas. Cuenta con una buena energía general para auspiciar a todo el vecindario. Y buenos sistemas de alcantarillas, y servicios de agua 24/7.



PREsIONES Y REsTRICCIONES

En esta localidad en específico, no existen muchas restricciones debido a que es una calle de mucho movimiento comercial y urbano , se le da la libertad a los diferentes comercios a diseñar de la forma en la que puedan y quieran para lograr un buen impacto y a la vez darle mayor valor a ese sector.

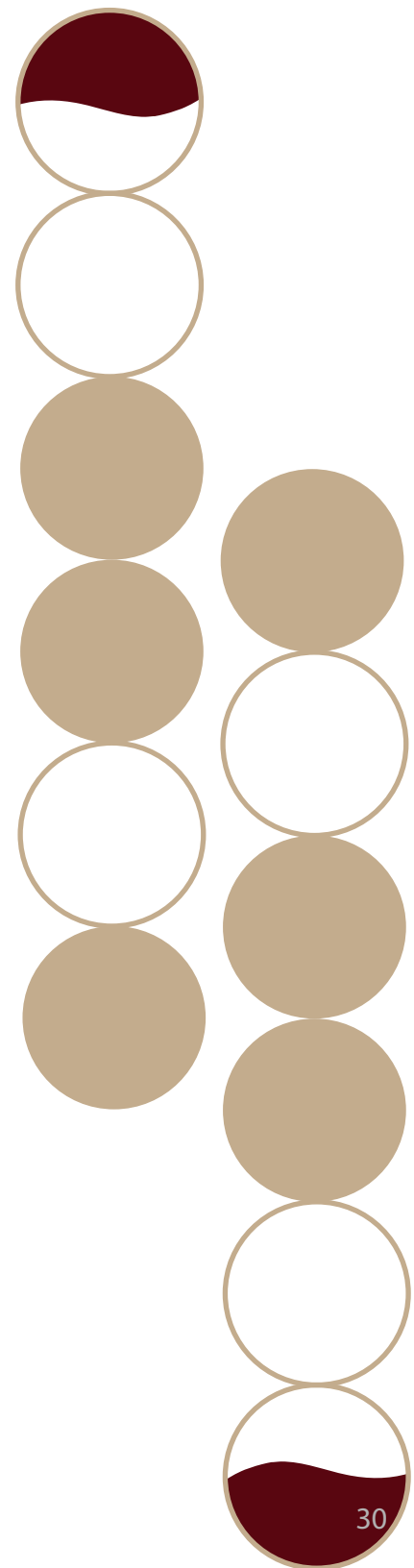



RELIEVE Y TOPOGRAFÍA DE SANTIAGO

Santiago de los Caballeros es un municipio de la República Dominicana, que está situado en la provincia de Santiago, de la que es capital. Es el segundo mayor municipio del país, está localizado en la región norcentral conocida como el Valle del Cibao, a unos 155 km² al noroeste de Santo Domingo y a una altitud media de 178 metros sobre el nivel del mar. (Coordenadas: 19° 25' 00" N – 70° 42' 00" W.) Tiene una superficie total de 612 km². Santiago se encuentra en un terreno accidentado en el centro del Valle del Cibao y es una de las tierras más fértiles que se encuentran en la isla. El río Yaque del Norte atraviesa la ciudad de Santiago de los 30 Caballeros, que se encuentra entre la Cordillera Central y la Cordillera Septentrional, dos de las tres grandes cadenas montañosas que forman el Valle del Cibao. Cuenta con una superficie de 2,806.3 km². Está en el 3er lugar en cuanto a superficie con 5.8% del territorio nacional.

Limita al norte con la provincia Puerto Plata, al este con las provincias Espaillat y La Vega, al sur con la provincia de San Juan y al oeste con las provincias Santiago Rodríguez y Valverde.

MARCO NORMATIVO



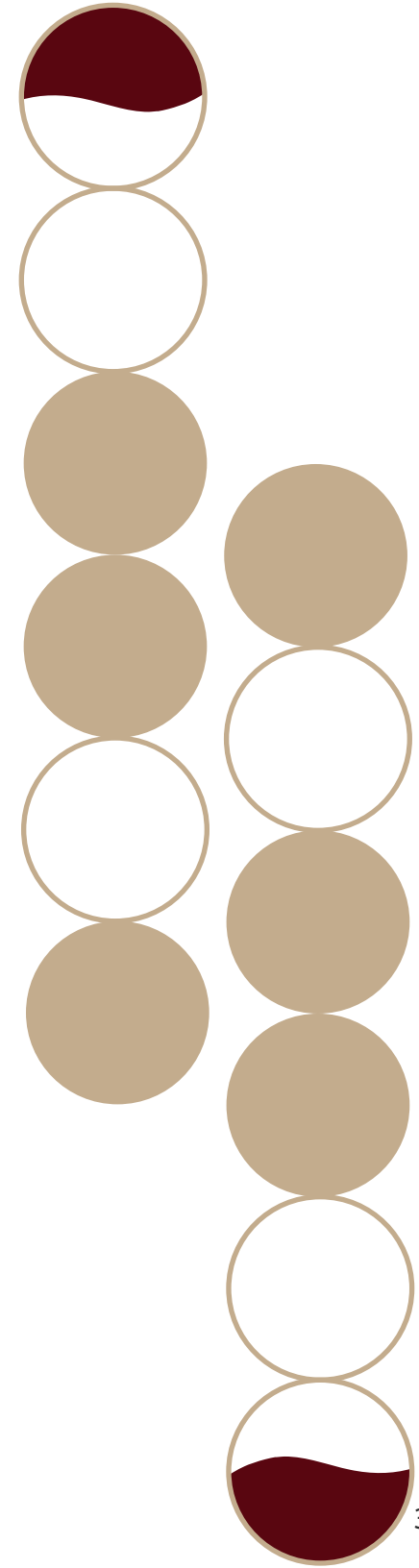


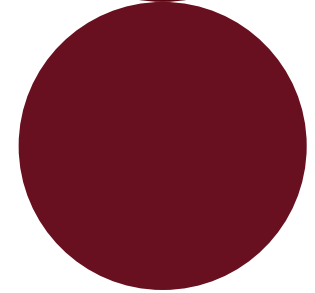
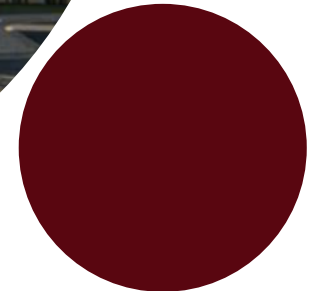
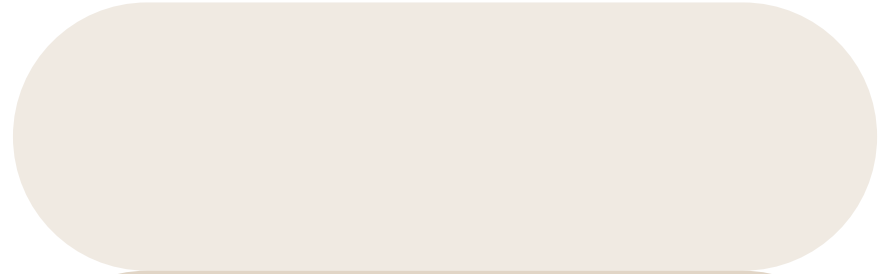
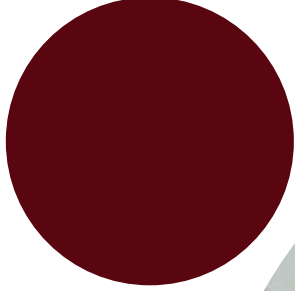
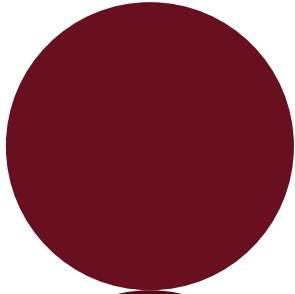
El sector de El Embrujo I, se encuentra cerca de una cañada, y por la cercanía a la misma, se requiere que haya una separación de al menos unos 14 metros. Esta al ser una zona de mucho tránsito y actividad se denomina que pertenece a dos categorías. Las cuales tienen diferentes normativas:

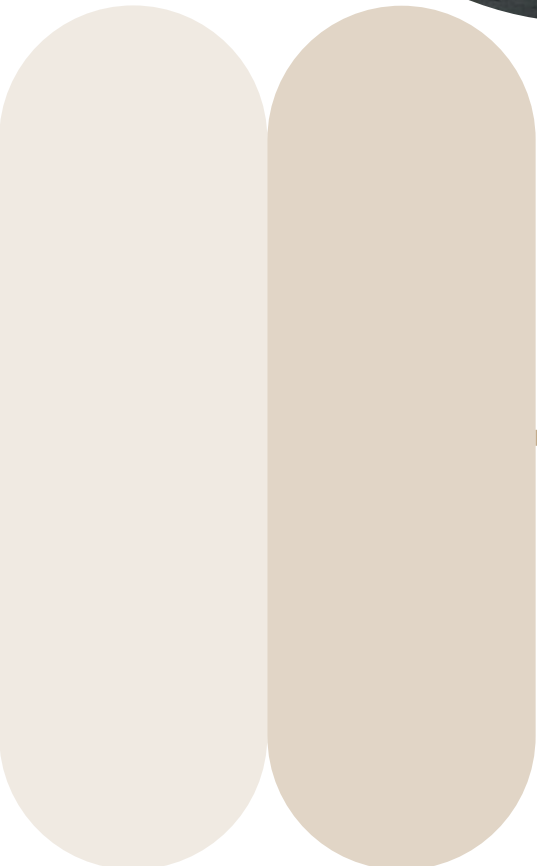
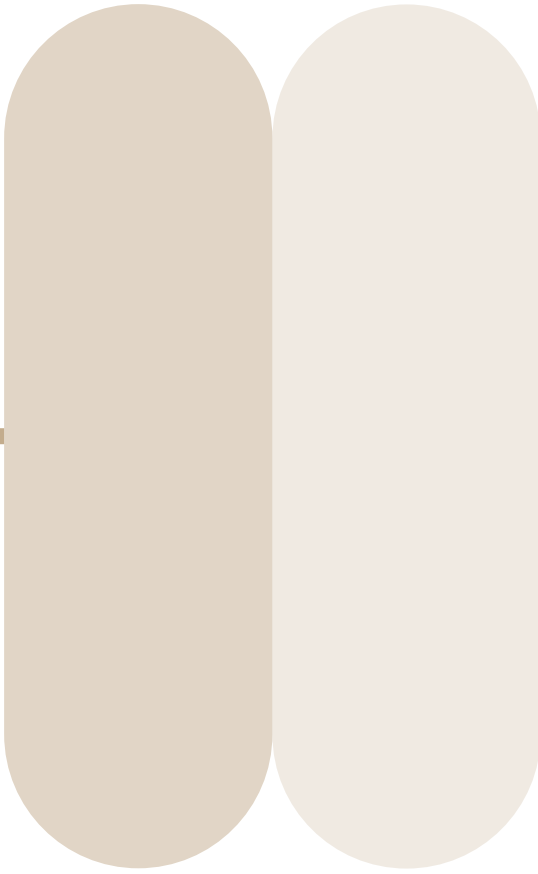
Zona SG 4 (Zona Urbana Central), esta zona se caracteriza por presentar densidad baja con edificaciones de uno y dos niveles destinadas al uso habitacional de ocupación unifamiliar y densidades medias y altas concentradas en áreas en donde las edificaciones registran tres, cuatro y mayor número de niveles bajo el régimen de propiedad horizontal (condominios) de uso residencial con ocupaciones múltiples. En esta zona los factores de ocupación del suelo que se presentan son variados, en los casos del uso habitacional y/o residencial unifamiliar de uno y dos niveles se registran ocupaciones dentro de un rango del 60 – 70%, entre 71 - 80% en las edificaciones multifamiliar de más de tres y cuatro niveles y por encima de 80% en edificaciones de mayor número de niveles.

Zona SG 5 (Zona Núcleo o Casco Urbano Central), en esta zona se aprecian áreas o sectores en franco proceso de transformación de los usos de suelos, se registran sectores con altas densidades poblacionales y edilicias y el suelo presenta un alto índice o factor de ocupación. Aquí se registran edificaciones con variantes de tipo morfología constructiva, número de niveles y formas de ocupación, prevaleciendo hasta ahora las edificaciones de un nivel de uso habitacional y ocupación unifamiliar.

FOTOS DE La EDIFICACIÓN









03

MARCO REFERENCIAL

La BODEGA

La Bodega es una tienda de vinos que abrió sus puertas en 1999, perteneciente al consorcio Centro Cuesta Nacional (Manuel González Cuesta), un grupo empresarial que ha contribuido con el desarrollo de la República Dominicana por más de 85 años. La tienda provee a sus clientes un servicio especializado en el área de bebidas, al por mayor y al detalle.

La Bodega ha desarrollado desde entonces un amplio portafolio de bebidas que incluye desde vinos de las principales regiones del mundo, destilados y licores, hasta finas confiterías, productos gourmet y accesorios para bebidas. Además, ofrece el servicio de degustación, cursos de vinos, regalos especializados y es un lugar en el que se pueden realizar eventos privados e institucionales.

Ficha técnica

Diseño arquitectónico y de interiores Arq. Ramon Emilio Jimenez

Año de construcción 2019 - 2020

Ubicación: Gustavo Mejia ricart 88, Santo Domingo

Área de construcción 2,200 m²

CONCEPTO

Para el diseño de esta nueva tienda, el arquitecto Ramón Emilio Jiménez se inspiró en el concepto de las bibliotecas públicas de Estados Unidos y Europa, en las que los libros están ubicados en estanterías de gran escala y el espacio arquitectónico los destaca. El arquitecto ideó entonces una especie de “biblioteca” para vinos. Este proyecto fue conceptualizado como un homenaje al vino y todo lo que conlleva: su historia, su proceso de cosecha, de producción, su botella y etiqueta.





MISTRAL wine & CHAMPAGNE BAR

Ficha técnica

Arquitectos: Studio Arthur Casas

Ubicación: Av. Brg. Faria Lima, 2232 - Jardim
Paulistano, São Paulo - SP, 01457-040, Brasil

Año de construcción: 2012

Area de construccion: 126 m²

El nuevo Mistral Wine & Champagne Bar está construido en Sao Paulo por el estudio brasileño Arthur Casas, maestros de la arquitectura de interiores. Dos plantas enteramente dedicadas al vino y champagne. La distribuidora de vinos Mistral presentó a Studio Arthur Casas el desafío de crear una tienda que innovara la forma en que sus clientes se acercan al mundo del vino. La mayoría de sus ventas se realizan a través de internet, teníamos que concebir un espacio que muestre el vino de forma lúdica, justificando la presencia física del cliente, atrayendo tanto a nuevos clientes como a conoedores.

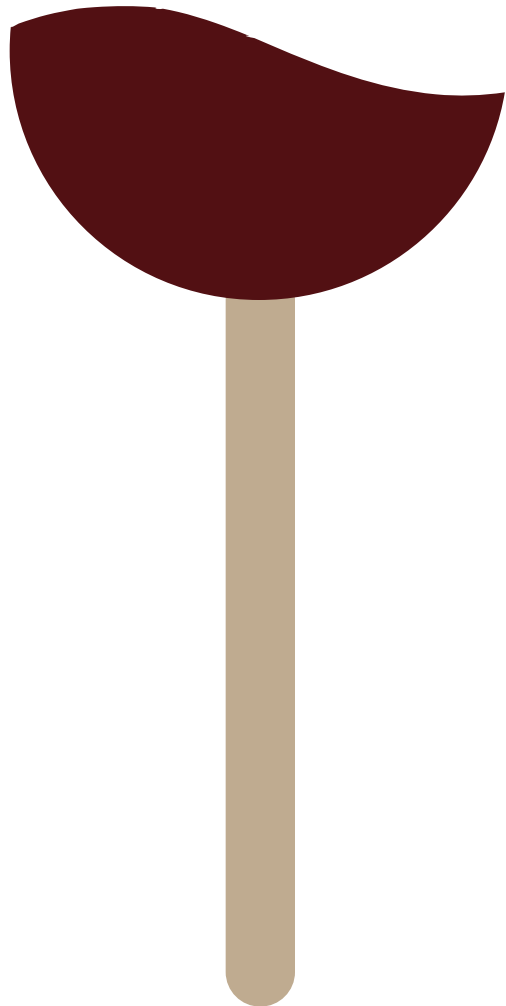
La tienda de 100 metros cuadrados es relativamente pequeña para la extensión del programa: espacio de venta, bodega, almacenamiento, galería interactiva, sala de lectura y degustación de vinos. Adoptar la curva parecía la solución natural para integrar esta multiplicidad de espacios y evocar las percepciones sensoriales del vino.



CONCEPTO

Más que un bar, se define como una tienda de vinos con un concepto más avanzado y utilizable, un "Starbucks" de vino donde charlar y relajarse en compañía o solo con su copa de vino.

DE VINOS Y VIANDAS



Vinoteca De Vinos y Viandas, en Valladolid. Un espacio dedicado al vino y sus espacios de venta, con el que desde ZOOCO ESTUDIO buscan sorprender al visitante.

La circunferencia que define tanto las enormes barricas de madera apiladas en cualquier bodega, como las botellas o las antiguas bodegas abovedadas, es la gran protagonista del proyecto de esta vinoteca. Los propietarios, dos hermanos que en 2005 habían creado la empresa de enoturismo Terra Vinum, decidieron dar un paso más y abrir esta tienda en una pequeña calle peatonal situada en el centro de su ciudad natal. Un espacio de relación para los amantes del vino, que además de venta y degustación ofrece catas informales para grupos de amigos, así como actividades en bodegas de La Ribera o Rioja.

Ficha técnica

Nombre: De vinos y viandas

Estudio de arquitectura: Zooco Estudio

Año de construcción: 2017

Área de construcción: 35m²

CONCEPTO

El concepto del espacio surge de la búsqueda de un elemento representativo del mundo del vino. En un intento de abstracción de las habituales imágenes asociadas a este mundo aparece la circunferencia, una figura muy presente en el sector del vino, y que se asocia tanto a las barricas de madera como a las propias botellas. De ahí nace la circunferencia que inspira este espacio. Una forma geométrica pura, que convertida en conductora del proyecto, reproduce el interior de una gran barrica.





04

MARCO PROGRAMATICO

PROGRAMA DE AREAS

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. Este espacio debe contar con una metraje mínimo de 3 m²

Área de ventas: Venta de los productos que tendremos de exhibición en el primer nivel. Allí encontramos la vinoteca, y luego el área de delicatería y mini market, donde podrán obtener los productos que tenemos de uso en el área de restaurant, y por último les permitiremos un acceso exclusivo a los clientes que estén interesados en visitar nuestra cava privada. este espacio tiene un metraje de 72 m²

Área de Comensales: Disposición de mesas en el área para los comensales, donde podrá compartir, charlar, degustar nuestras tapas y cocktails. Al mismo tiempo tendrán la opción de sentarse en el área de bar/ lounge, cerca del piano donde habrá música en vivo algunos días de la semana. Cuenta con un metraje de 24 m².

Área de Rooftop: Terraza exterior en el último nivel del local, donde podrán disfrutar de una buena vista y compartir en un buen ambiente. cuenta con 58 m²

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. un metraje aproximado de 58 metros.

DIAGRAMA DE BURBUJAS



USUARIO

La bodega se dirige a un usuario adulto, al ser un espacio dedicado principalmente a la venta de bebidas alcohólicas, se ha decidido desarrollar un ambiente para mayores de edad, pues está comprobado que quienes realizan las actividades que se ofrecen en este local son las parejas de adultos o jóvenes adultos que buscan un ambiente exclusivo y diferente donde compartir.

Los usuarios podrán disfrutar de un ambiente interactivo donde pueden degustar deliciosas tapas, vinos, escuchar música en vivo y visualizar desde otra perspectiva en el área de rooftop. Este lugar es el espacio perfecto para compartir con los demás en un ambiente divertido y sofisticado. El siguiente público es el ideal para disfrutar de estos servicios:

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN
Edad	El público objetivo es joven y adulto, desde los 18 años en adelante.
Género	Hombre y mujer, otro.
Nivel socio-económico	Medio alto y alto.
Interés	Usuarios que estén interesados en conocer más sobre la historia del vino, cultura y procesos que hay detrás de la botella. Un público que sea curioso y a la vez quiera ir a la bodega a conocer nuestra cava, degustar tapas y disfrutar de música en vivo en parejas o grupos de amigos

capacidad

Este local cuenta con unos 288 mts², el cual está distribuido en 4 niveles base.

- Personal de trabajo:

- Área de caja: 1 persona caja ,1 ayudante

- Área venta de vinos: 1 sommelier, 2 vendedores

- Área de charcuterie: 1 persona encargada de charcuteria

- Área de comensales: 2 bartender, 1 persona caja, 1 sommelier, 4 meseros, 2 jefes de sala

- Área de rooftop: 2 bartender, 2 meseros

- Area de cocina: 1 chef, 1 sous chef, 3 ayudantes de cocina, 2 steward

- Área administrativa: 1 jefe, 4 personal administrativo

TOTAL DE PERSONAL: 32 PERSONAS

- Capacidad nivel 1: 26 personas

- Capacidad nivel 2: 14 personas

- Capacidad nivel 3: 44 personas

- Capacidad nivel 4: 28 personas

MÁXIMA CAPACIDAD: 112 PERSONAS

PROGRAMA DE NECESIDADES

	Área	Espacio	Actividad	Necesidad
Privado	Cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Pesaje y clasificación de embutidos - Cuarto frío de embutidos - Cuarto de temperatura - Cuarto de secos - Cuarto de cristalería - Cuarto de vinos 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesaje embutidos - Almacenaje de embutidos - Almacenaje de productos a temperatura regulada - Almacenaje de productos secos - Almacenaje de cristalería - Almacenaje de vinos 	<ul style="list-style-type: none"> - Porcionar y clasificar los embutidos - Mantener frescos los embutidos - Mantener frescos los productos - Mantener frescos los productos - Cuidado de la cristalería - Mantener la calidad del vino
	Zona Administrativa	<ul style="list-style-type: none"> - Oficinas - Baño - Cuarto de cámaras - Cuarto de archivos - Salón de reuniones 	<ul style="list-style-type: none"> - Administración y Recursos Humanos - Necesidades de aseo y fisiológicas - Control y seguridad - Almacenaje de archivos - Juntas y charlas 	<ul style="list-style-type: none"> - Control administrativo - Necesidades fisiológicas - Seguridad - Guardar documentos importantes - Punto de reunión
	Servicios	<ul style="list-style-type: none"> - Cambiadores y baños - Panel eléctrico - Ducto de basura 	<ul style="list-style-type: none"> - Necesidades de aseo y fisiológicas - Sistema de energía eléctrica - Deposito de desechos 	<ul style="list-style-type: none"> - Necesidades fisiológicas - Control de sistemas eléctricos - Eliminación de desechos
Público	Parqueo	<ul style="list-style-type: none"> - Entrada - Estacionamiento - Descarga de insumos 	<ul style="list-style-type: none"> - Ingreso de vehículos al parqueo - Colocación ordenada de vehículos - Desembarque de producto 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrada al restaurante - Espacio para el parqueo de vehículos - Espacio de fácil acceso de insumos
	Recepción	<ul style="list-style-type: none"> - Zona de espera 	<ul style="list-style-type: none"> - Espera y confirmación de reserva 	<ul style="list-style-type: none"> - Espera para asignación de mesa
	Área de caja	<ul style="list-style-type: none"> - Counter 	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio al cliente y caja 	<ul style="list-style-type: none"> - Compra del producto, y demás servicios
	Exhibiciones	<ul style="list-style-type: none"> - Exhibidor de vinos - Baños 	<ul style="list-style-type: none"> - Venta de vinos - Necesidades de aseo y fisiológicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Vender el producto - Necesidades fisiológicas
	Cava/ Mini Market	<ul style="list-style-type: none"> - Exhibido de vinos - Exhibido de productos - Exhibido de embutidos 	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenaje, de gustación y venta de embutidos y vinos - Venta de vinos - Venta de embutidos 	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenar Sentarse y vender los productos - Venta de producto - Venta de producto
	Área de comensales	<ul style="list-style-type: none"> - Mesas - Escenario - Bar - Baños 	<ul style="list-style-type: none"> - Comer y esperar el servicio - Show en vivo - Beber y esperar servicio - Necesidades de aseo y fisiológicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Sentar a beber y comer - Espacio para presentaciones en vivo - Sentarse comer y beber - Necesidades fisiológicas



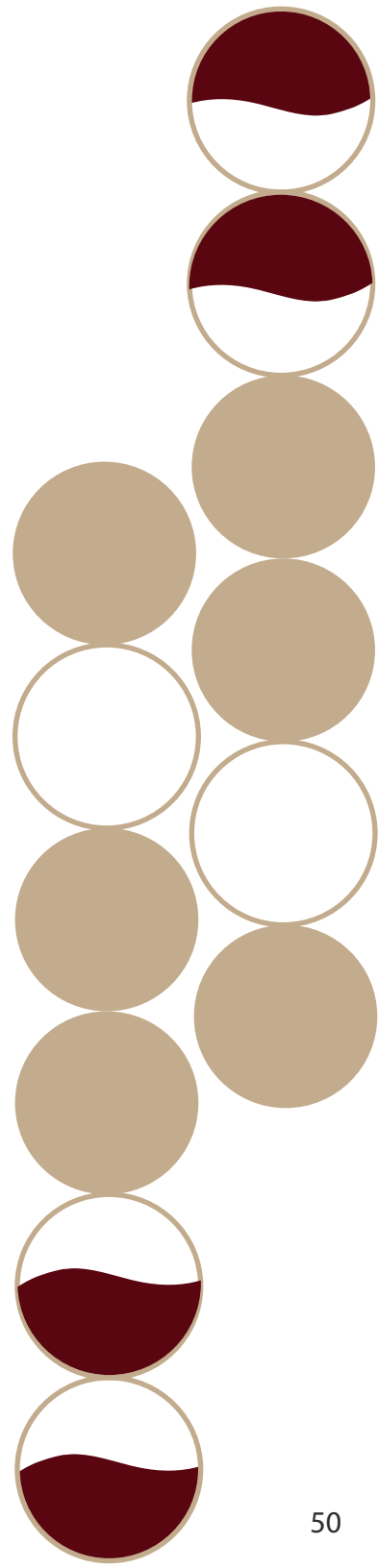
05

MARCO CONCEPTUAL

Oporto

VIÑOS Y TAPAS

DEFINICIÓN DE PROYECTO



El origen etimológico de la vinoteca surge del amplio patrimonio histórico que este significa en el mundo de los vinos. Oporto es una ciudad de Portugal donde nace la bebida que es el vino de Oporto, el cual es producido en la región vitivinícola del Alto Duero y exportado internacionalmente desde las cavas que se sitúan en la margen izquierda del río Duero en Vila Nova de Gaia.

El Oporto pertenece al género de vinos conocidos como vinos fortificados. Estos vinos nacieron en los siglos XVI y XVII, como producto de la adición de aguardiente al vino cuando está en proceso de fermentación. Además de su significado, es importante conocer que Oporto es un sinónimo de puerto, y esta vinoteca pretende ser ese puerto que va a conectar y transportar los productos ofertados al paladar de los consumidores y usuarios, brindando alta calidad y la mejor experiencia dentro de este exclusivo espacio. Concentrándose así en que este sea el producto estrella dentro de la vinoteca, ofreciendo la mejor carta del mismo y al más alto nivel.

CONCEPTO DE DISEÑO

Una barrica de vino es un recipiente de madera utilizado para la crianza de vino. Esta oxigena el vino lentamente y le aporta textura y aroma para suavizar su sabor. La misma cuenta una historia y nos inspira como concepto para desarrollar este proyecto, debido a su importancia y rol esencial para la producción del producto protagonista que es el vino. Una barrica es un elemento rústico, vintage, clásico, estilos los cuales se ha decidido integrar dentro del eclecticismo. Este es el estilo de diseño base del cual se partirá para desarrollar este proyecto, el cual se eligió debido a la versatilidad que brinda, ya que no limita a hacer una sola cosa o ceñirse a una sola onda, sino que supone riesgo y versatilidad, para realmente poder crear lo que queremos.

Su material base es la madera, la cual aporta aroma y sabor, pudiendo variar el tipo de la misma, es decir, que sea de roble, acacia, cerezo, entre otras.

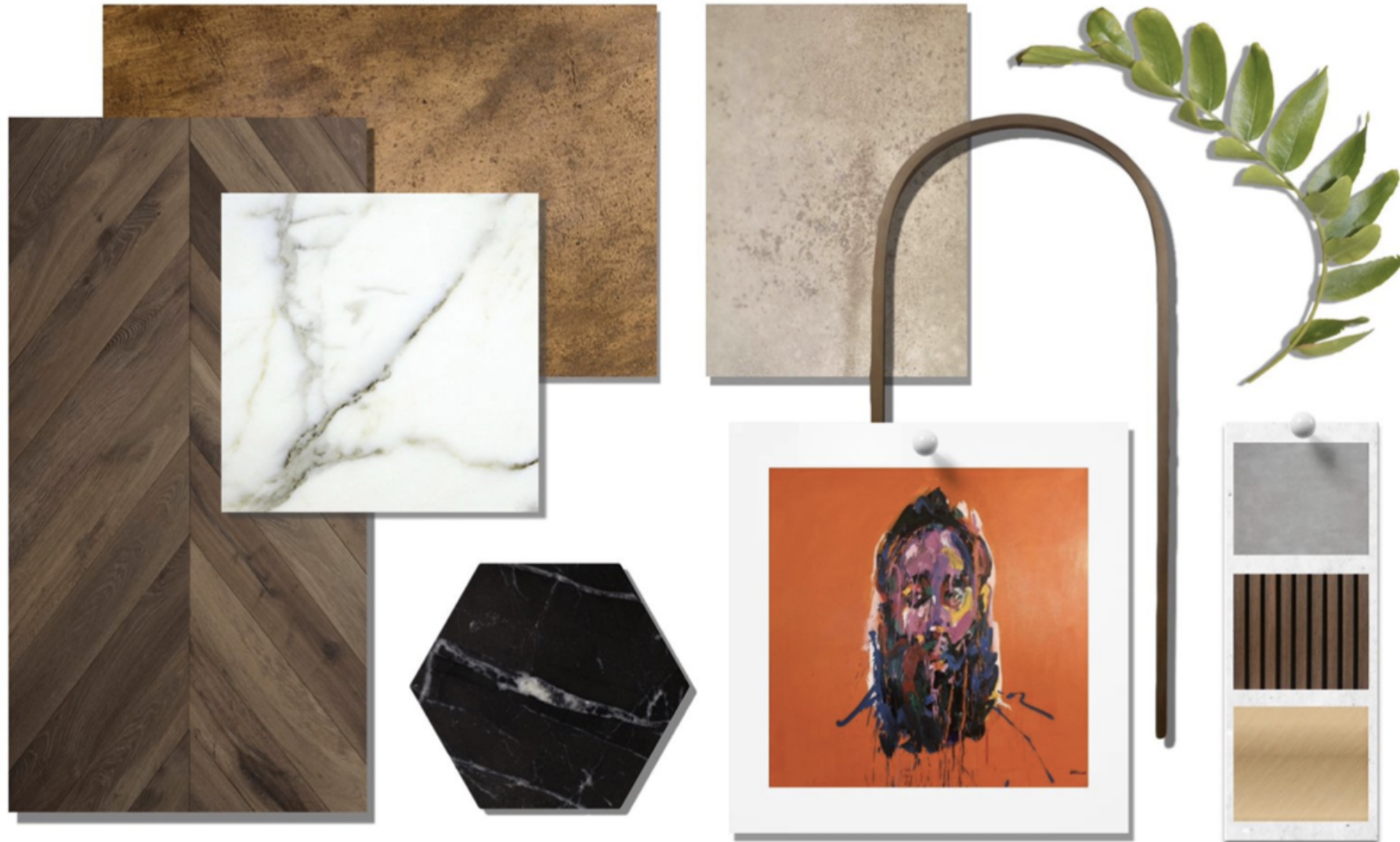
Conectando con la materialidad de la barrica, se ha partido para crear un espacio que despierte todos los sentidos, no solo a nivel visual, sino que involucre todos, el olfato, el tacto, el gusto y la audición. Esta tiene una forma curvada, lo cual se relaciona con lo orgánico y al mismo tiempo lo abstracto, se busca que a nivel de diseño este espacio sea un lugar que marque la diferencia, resaltando una mezcla de formas, materiales, revestimientos, que se convienen entre sí y creen ritmo y sintonía dentro del espacio interior.

La barrica expresa evolución, tradición, dureza, envejecimiento, y muchas otras características que son la base de un buen vino.

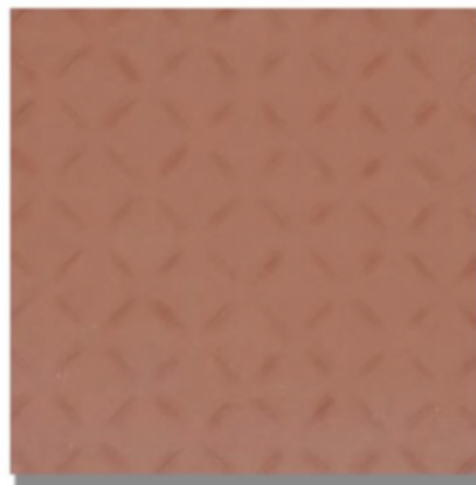
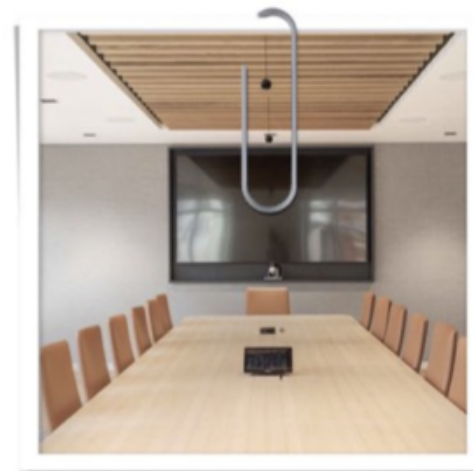


MATERIALES, ACABADOS Y PINTURAS

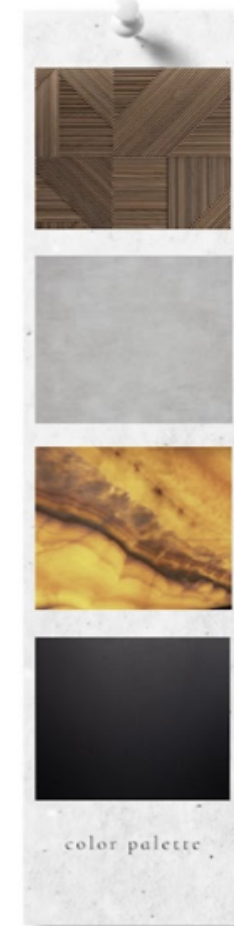
MOODBOARDS POR ÁREAS - NIVEL 1



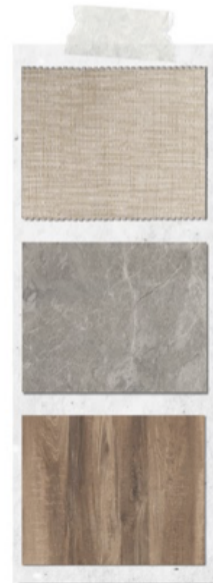
NIVEL 2



NIVEL 3

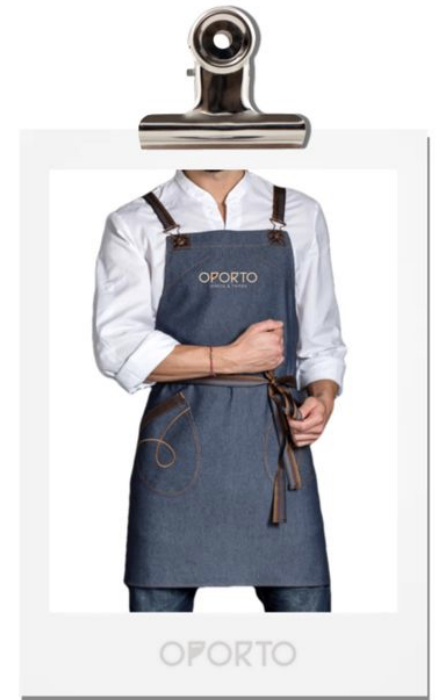


NIVEL 4



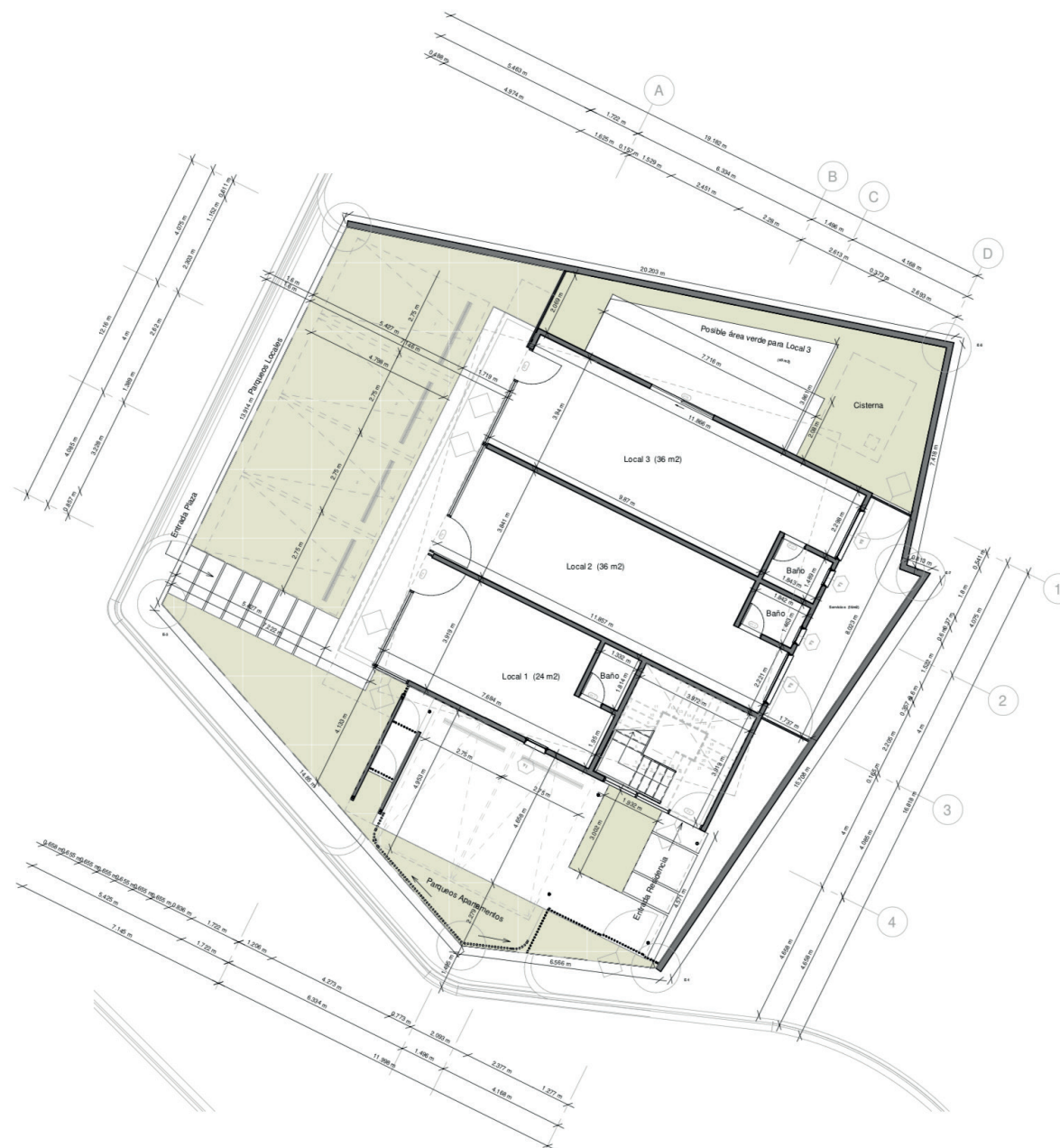


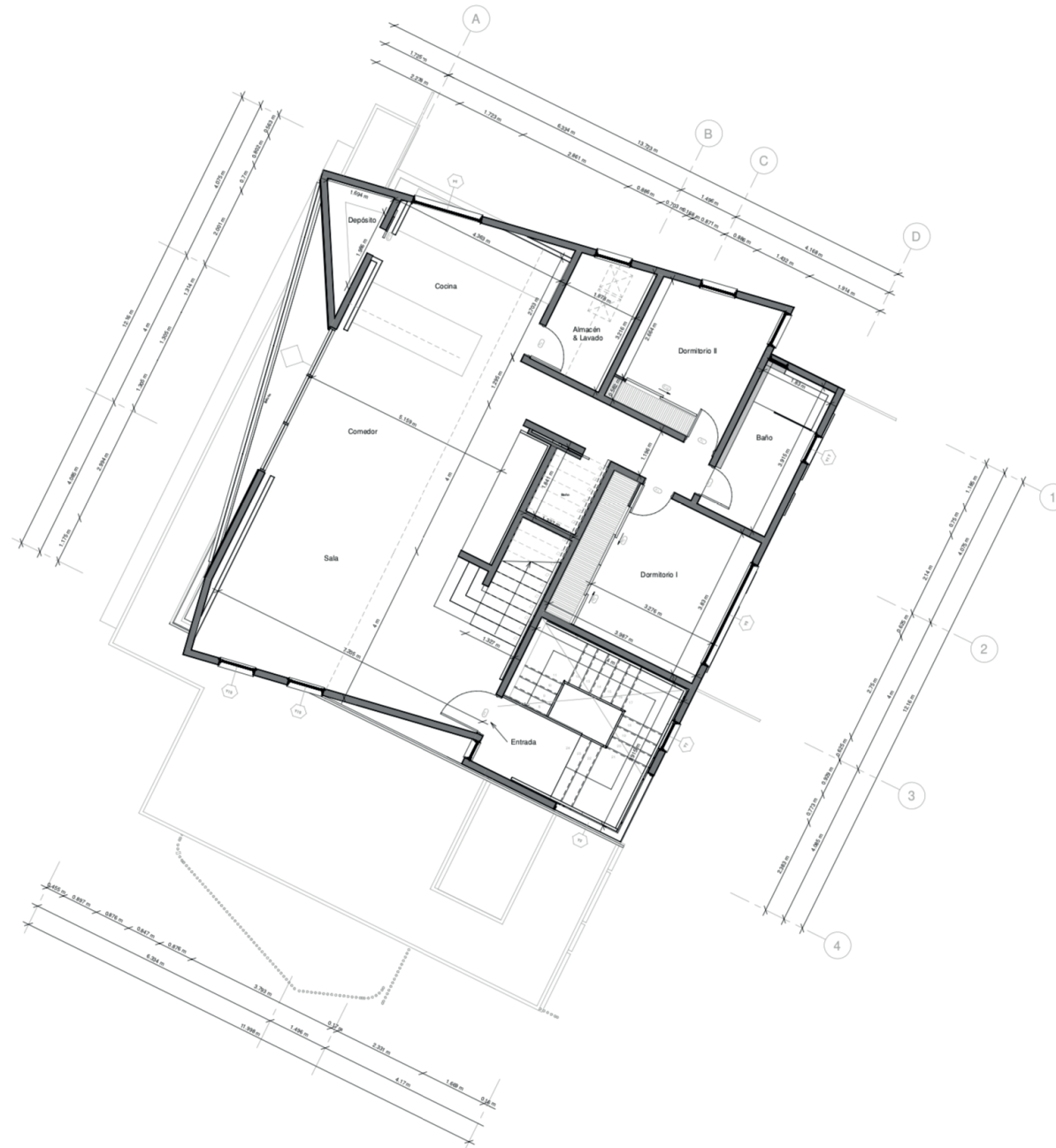
OPORTO
VINOS & TAPAS



07

PLANIMETRÍA





UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

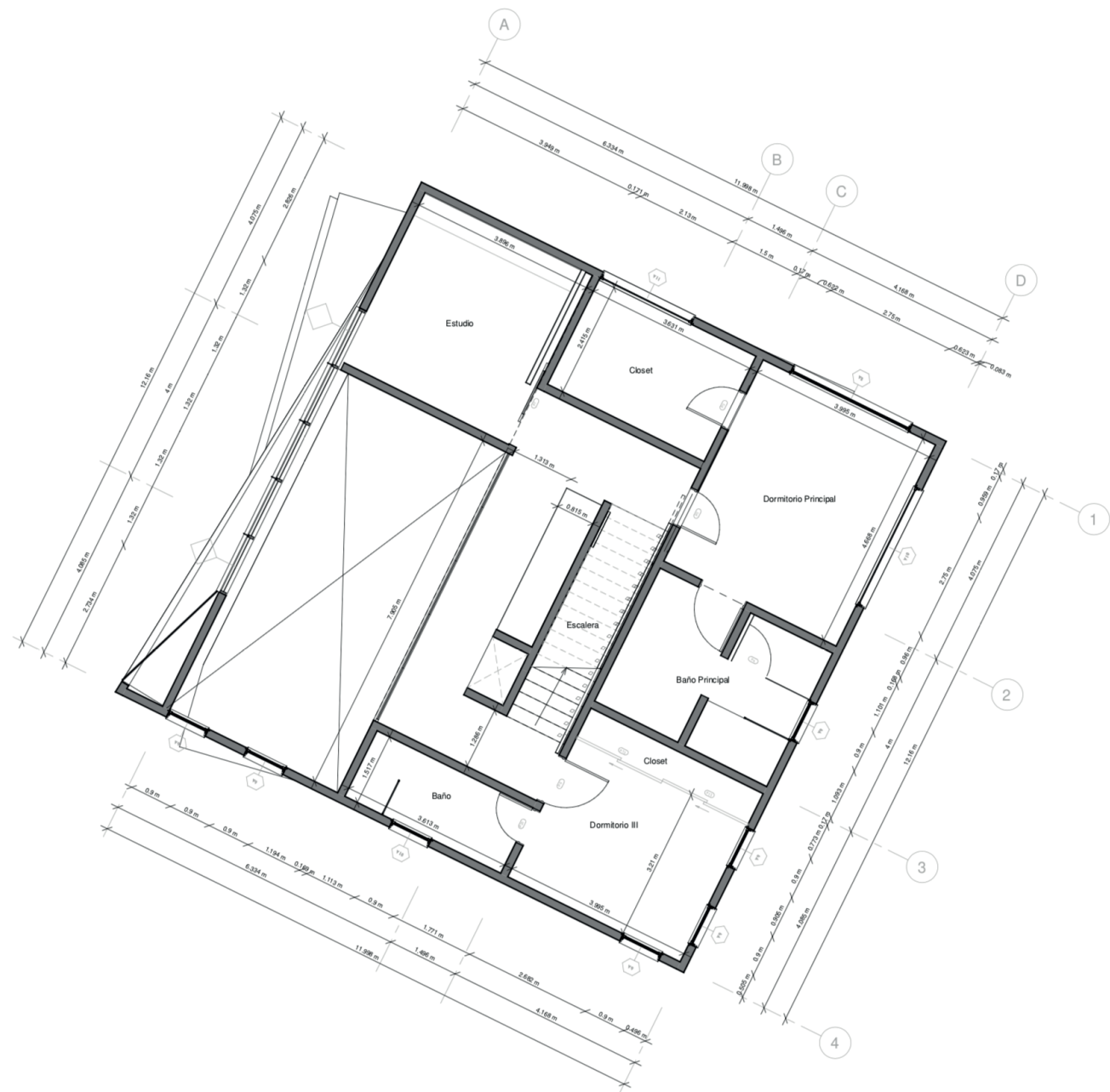
PLANTA ARQUITECTONICA EXISTENTE II

SANTO DOMINGO D.N
REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

E

02



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011
 EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

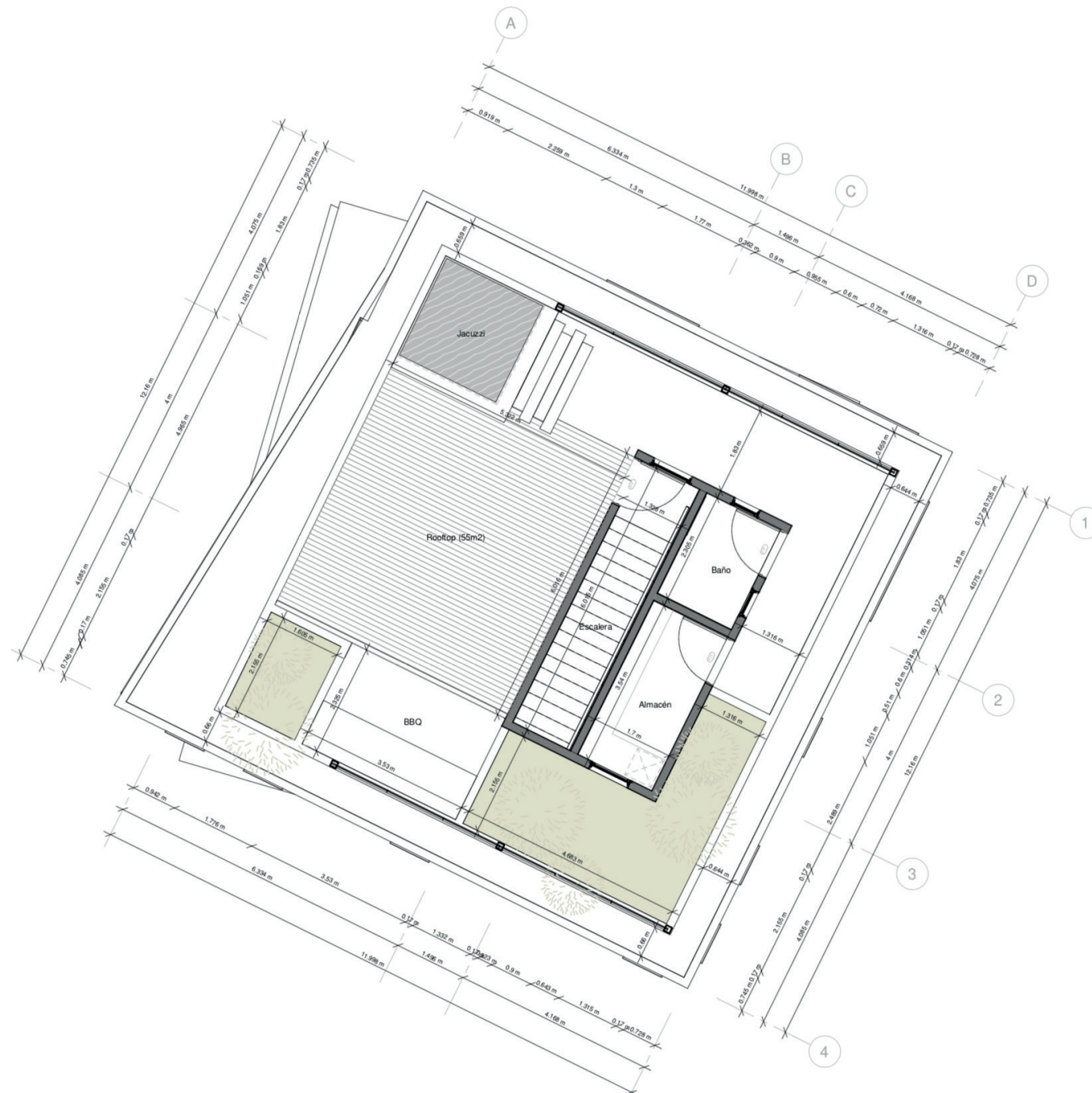
PLANTA ARQUITECTONICA EXISTENTE III

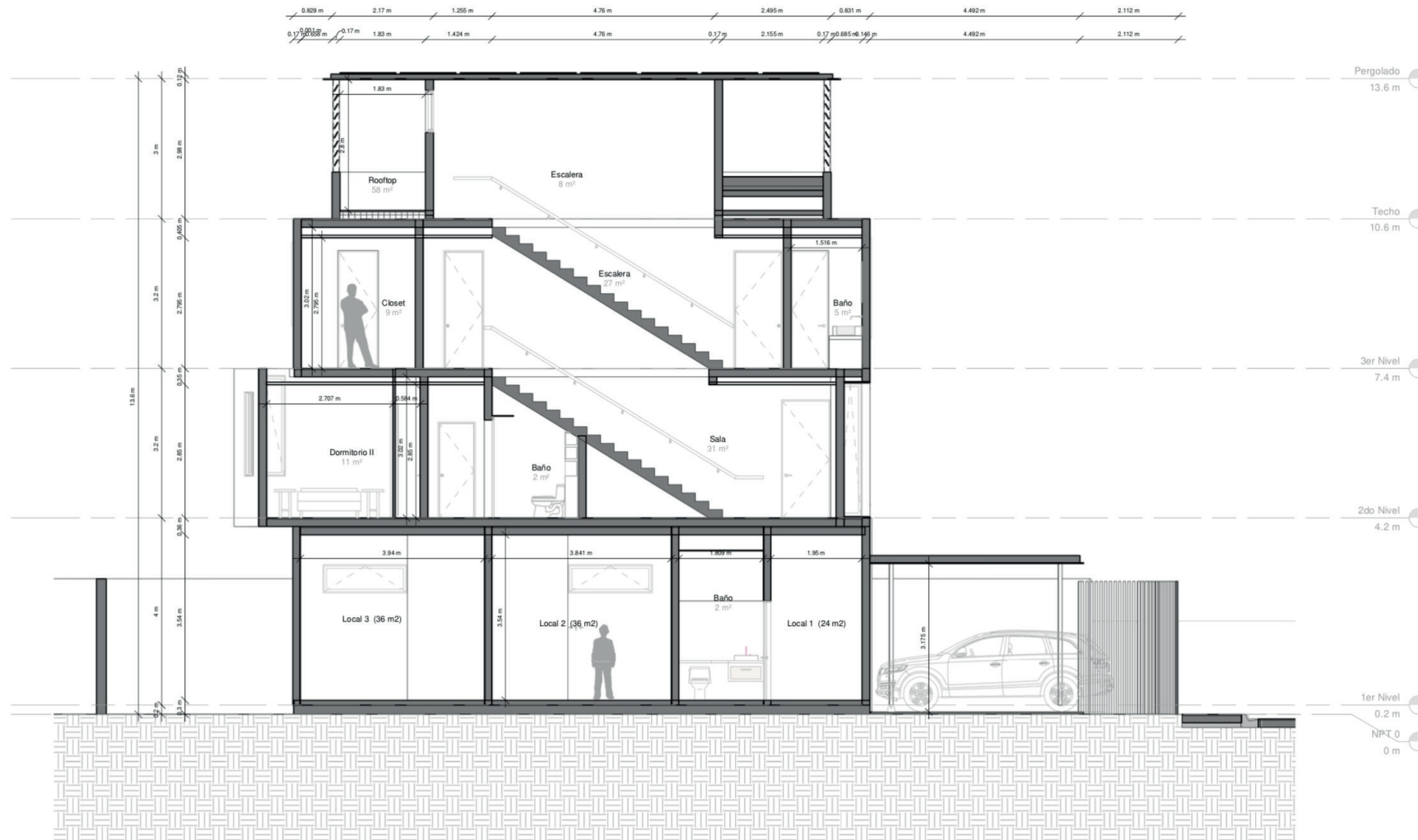
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

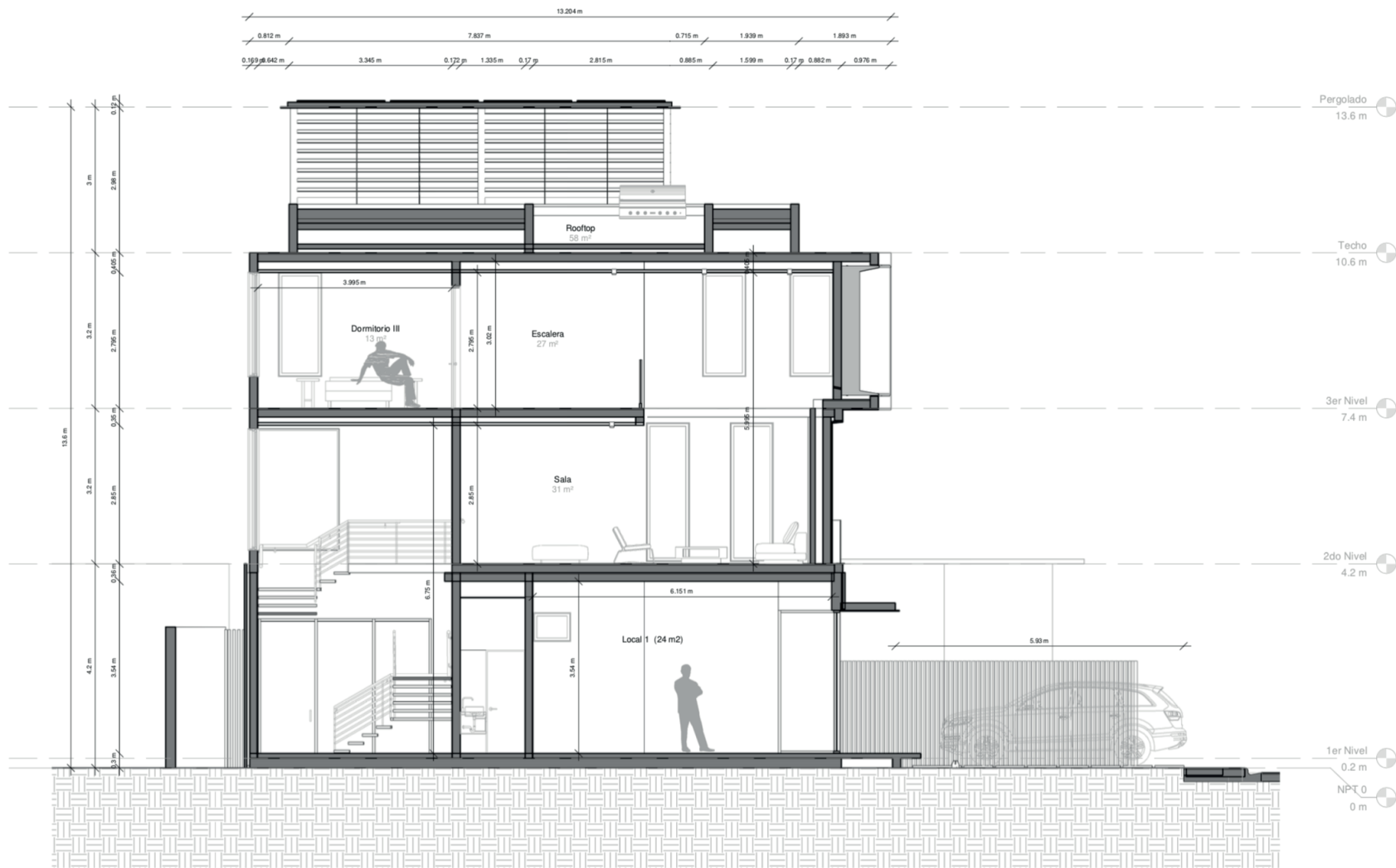
ESC. 1: 150

E

03

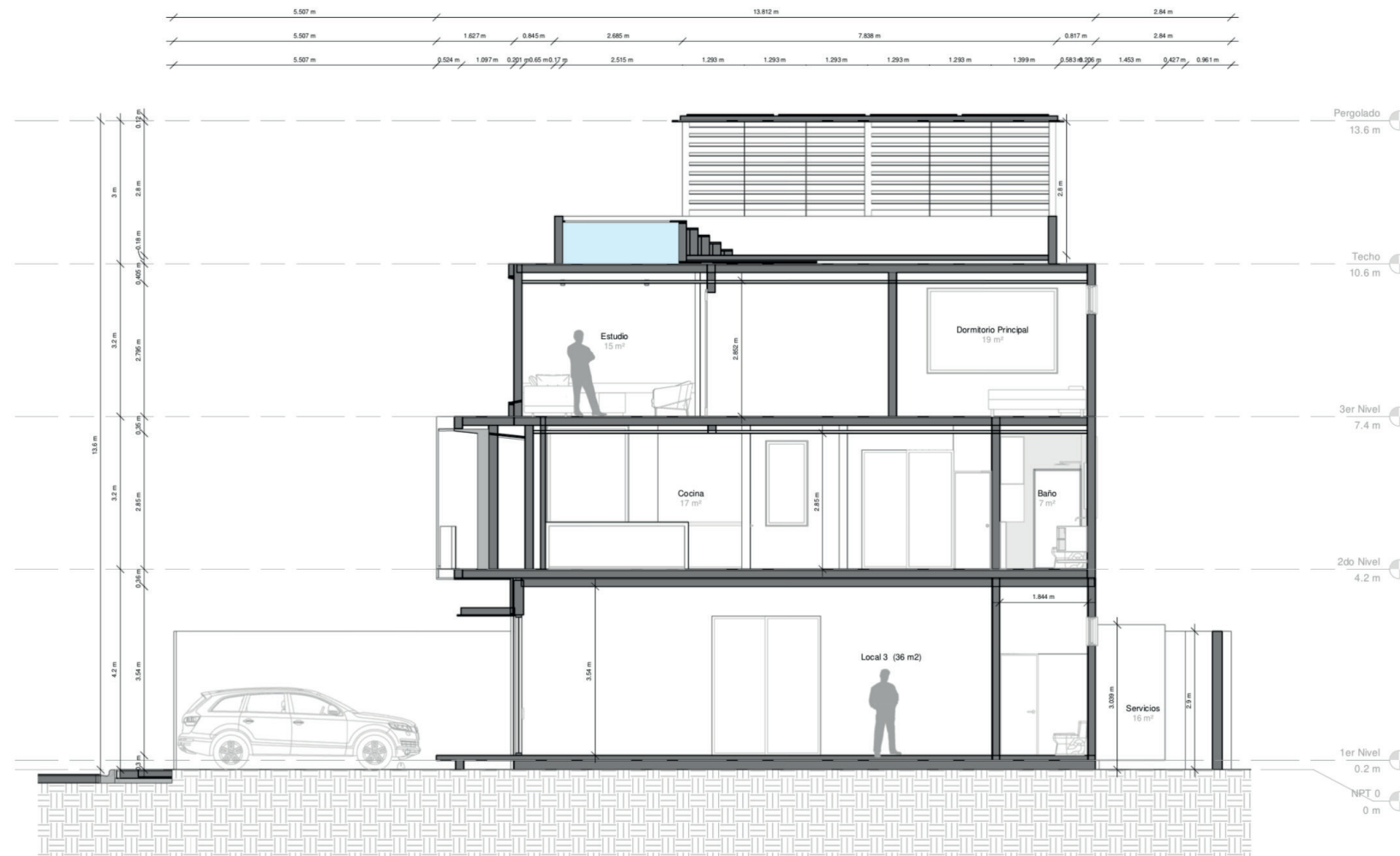


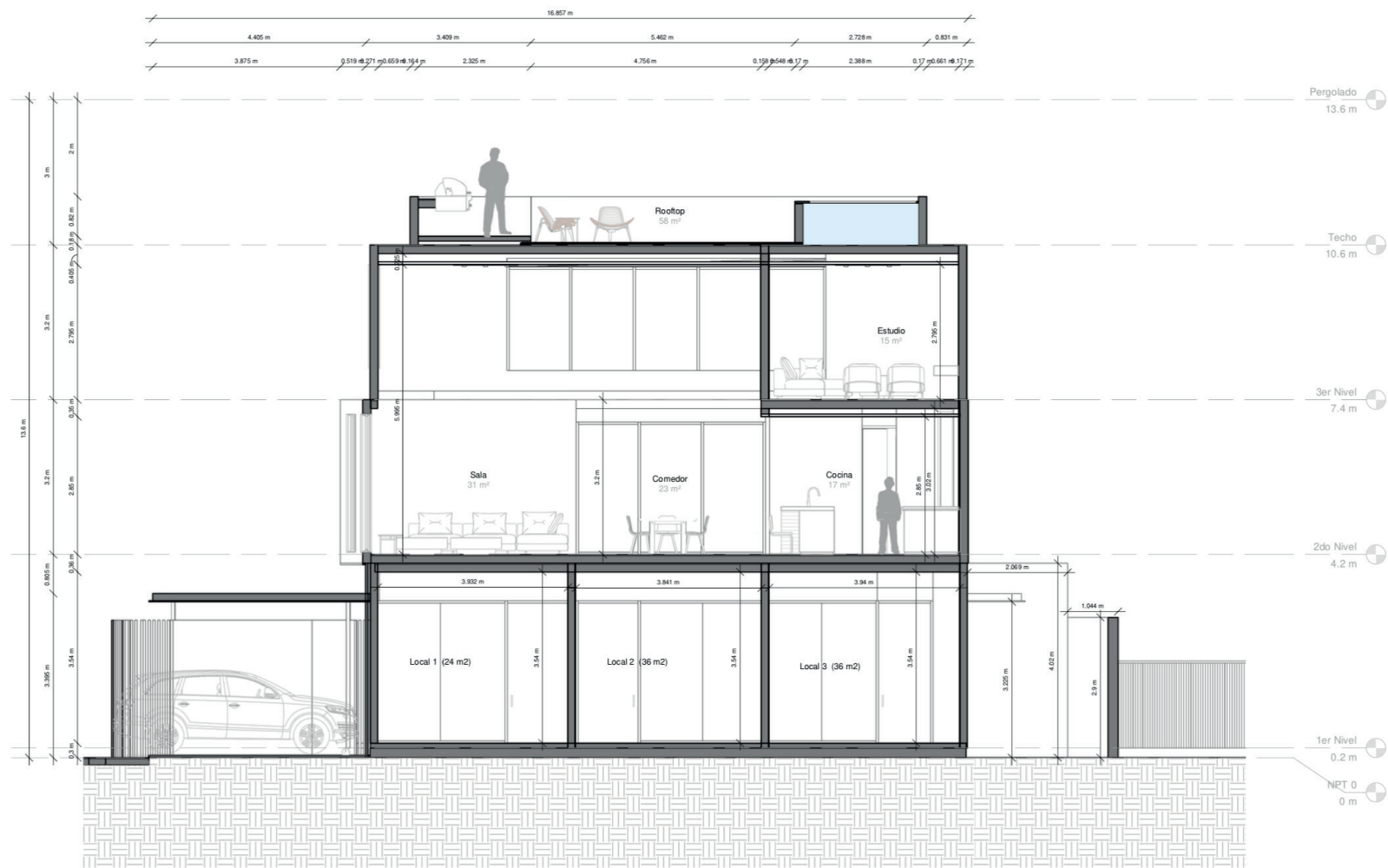




SE

03







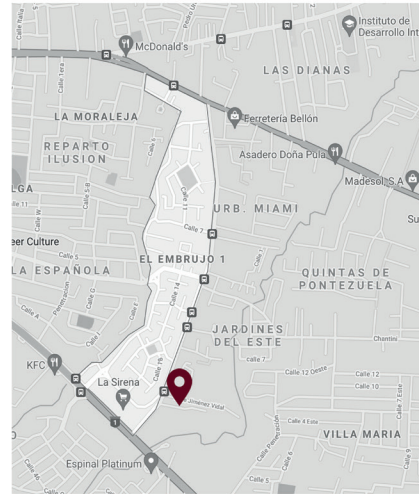
UBICACIÓN: REPÚBLICA DOMINICANA
1:50,000



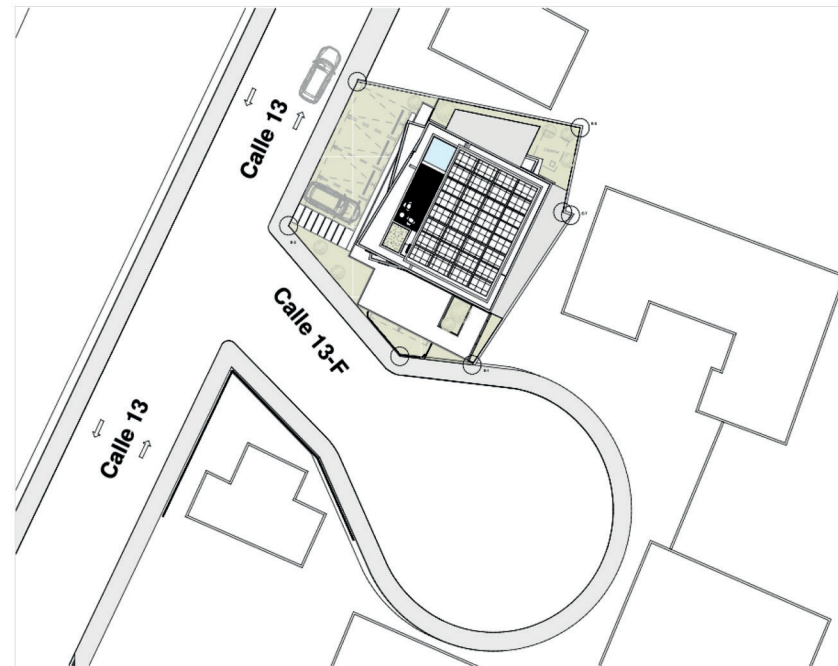
UBICACIÓN: SANTIAGO
1:50,000



UBICACIÓN: SECTOR EL EMBRUJO
1:50,000



LOCALIZACIÓN: EDIFICIO ZARATE II, AV. JOSÉ RAMÓN FADUL ESQ. CALLE 13-F, EL EMBRUJO I.



PLANTA DE CONJUNTO
1:150



UNIBE

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

OPORTO
VINOS & TAPAS

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE CONJUNTO, LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN

SANTO DOMINGO D.N
REPUBLICA DOMINICANA

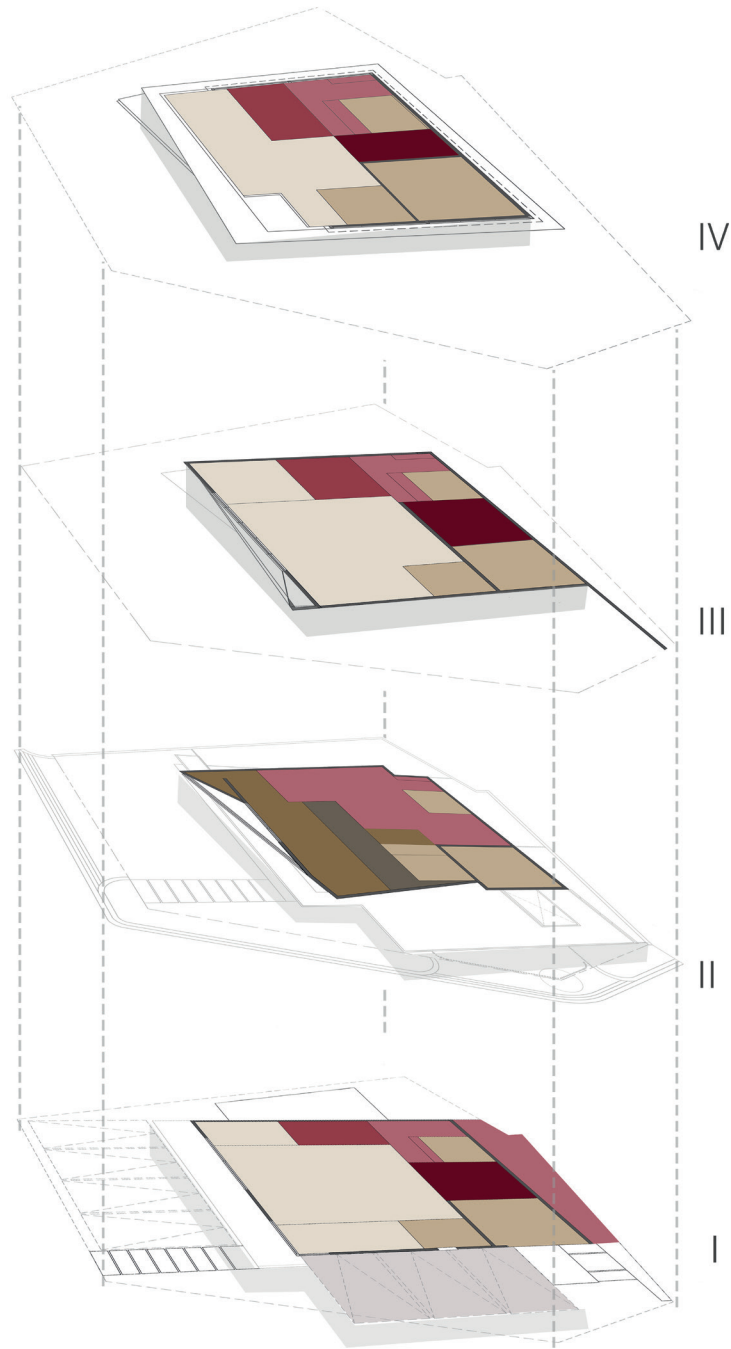
ESC.

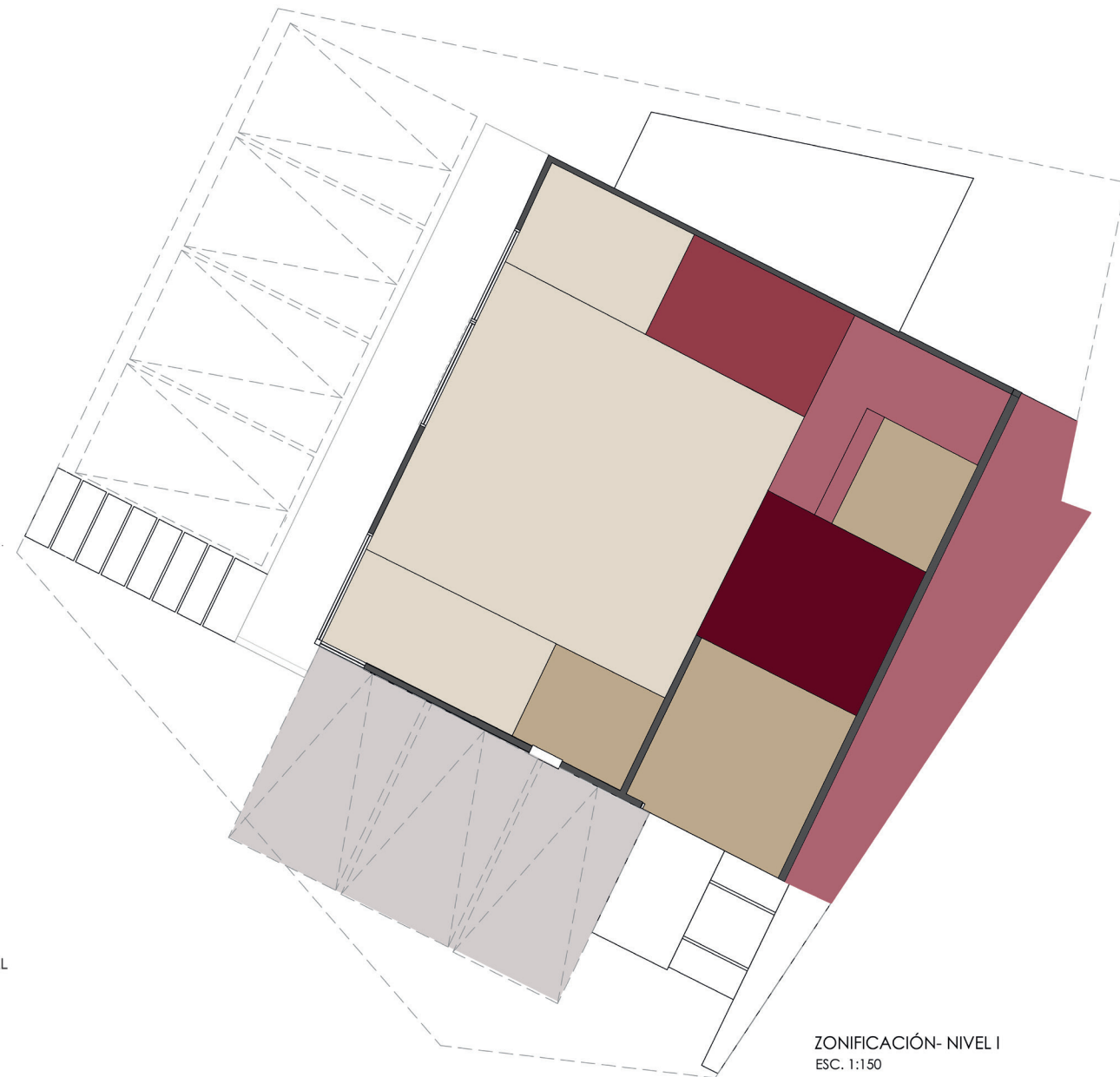
1: 150

C

01

- ZONA DE CLIENTES
- ZONA DE SERVICIOS
- ZONA DE BAÑOS
- ZONA DE PARQUEOS
- ZONA ADMINISTRATIVA
- CIRCULACIÓN VERTICAL
- CIRCULACIÓN HORIZONTAL
- ZONA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS





- ZONA DE CLIENTES
- ZONA DE SERVICIOS
- ZONA DE BAÑOS
- ZONA DE PARQUEOS
- ZONA ADMINISTRATIVA
- CIRCULACIÓN VERTICAL
- CIRCULACIÓN HORIZONTAL
- ZONA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ZONIFICACIÓN- NIVEL I
ESC. 1:150



- ZONA DE CLIENTES
- ZONA DE SERVICIOS
- ZONA DE BAÑOS
- ZONA DE PARQUEOS
- ZONA ADMINISTRATIVA
- CIRCULACIÓN VERTICAL
- CIRCULACIÓN HORIZONTAL
- ZONA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ZONIFICACIÓN- NIVEL II
ESC. 1:150



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA ZONIFICADA II

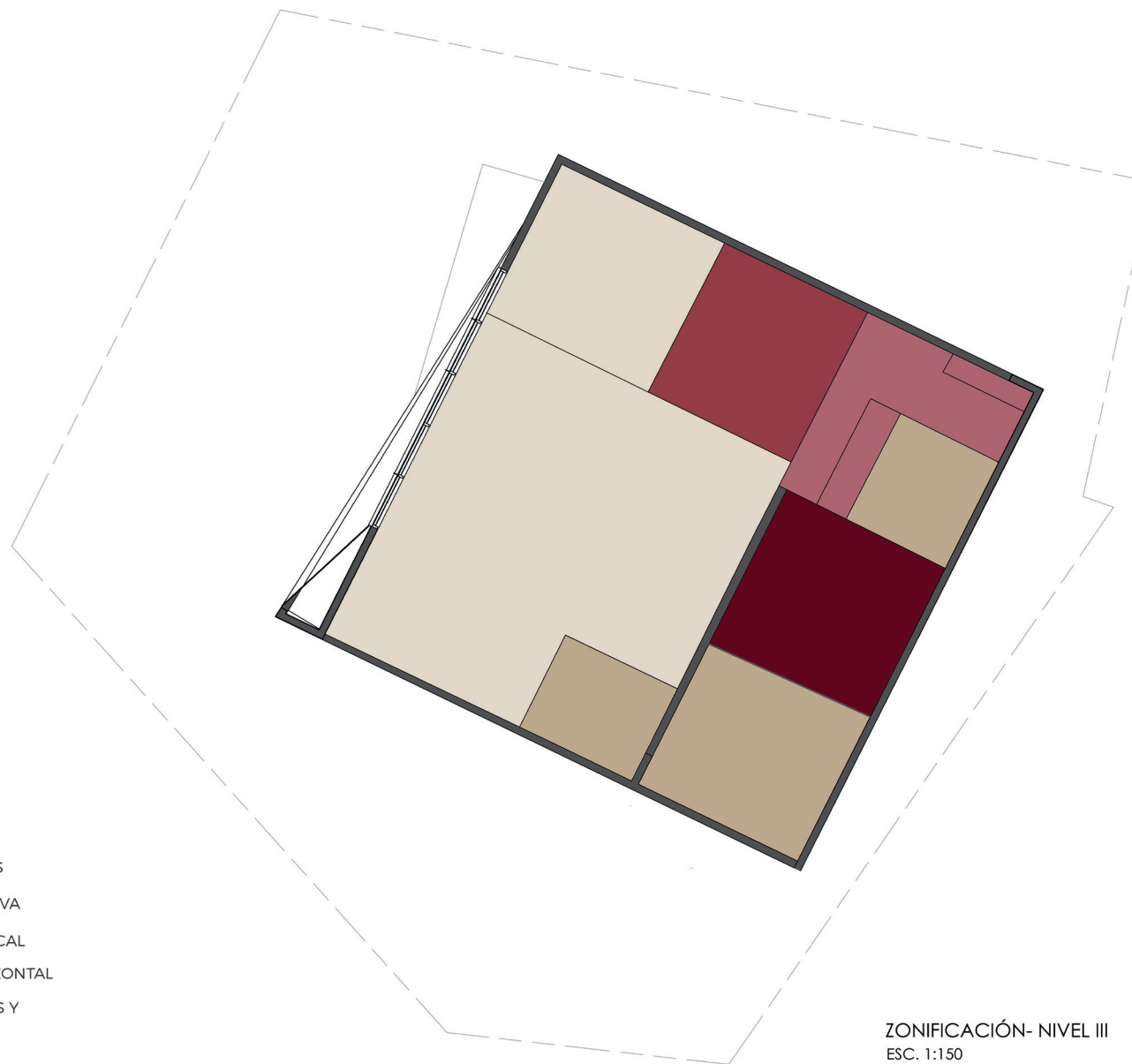
SANTO DOMINGO D.N
REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

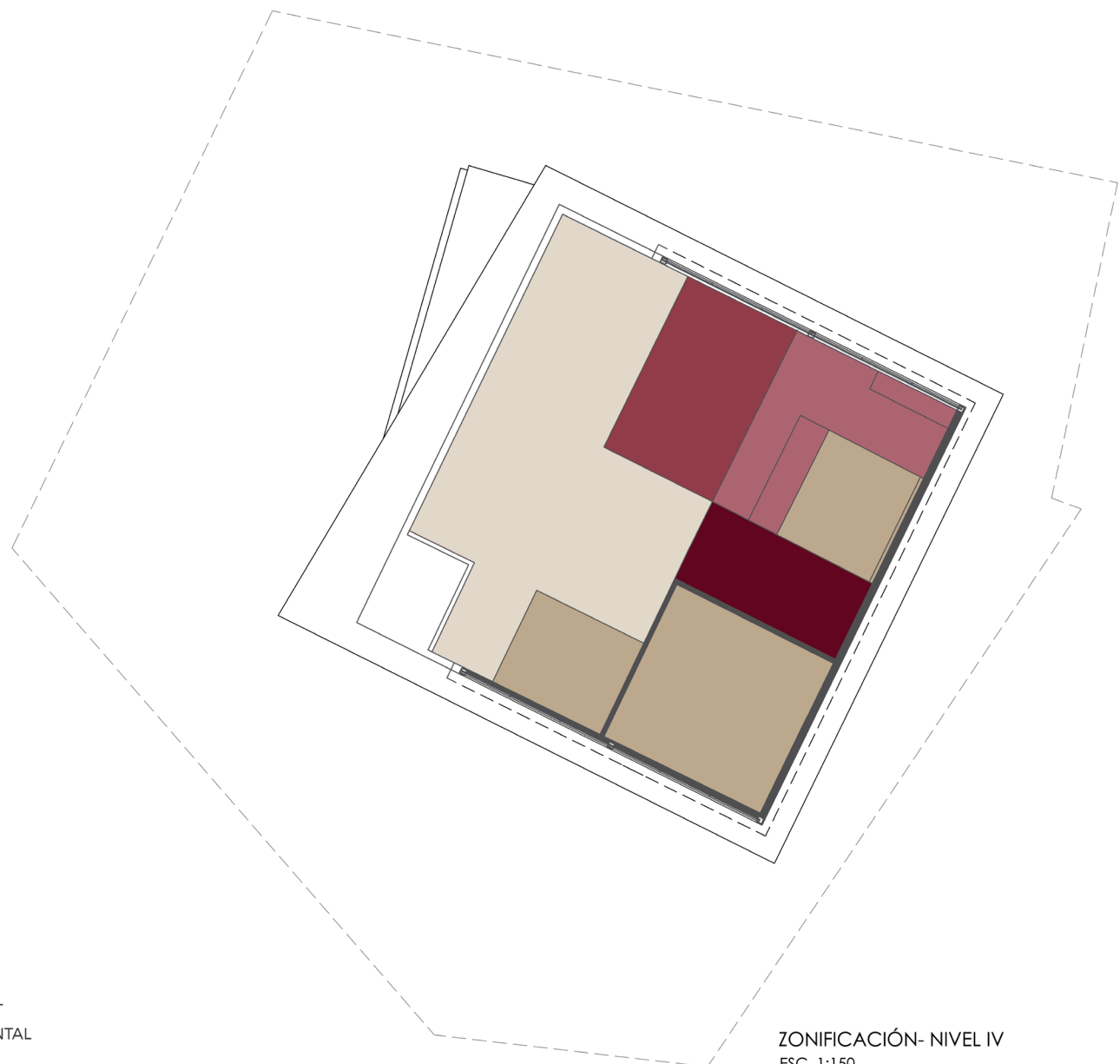
Z

02

- ZONA DE CLIENTES
- ZONA DE SERVICIOS
- ZONA DE BAÑOS
- ZONA DE PARQUEOS
- ZONA ADMINISTRATIVA
- CIRCULACIÓN VERTICAL
- CIRCULACIÓN HORIZONTAL
- ZONA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



ZONIFICACIÓN- NIVEL III
ESC. 1:150



- ZONA DE CLIENTES
- ZONA DE SERVICIOS
- ZONA DE BAÑOS
- ZONA DE PARQUEOS
- ZONA ADMINISTRATIVA
- CIRCULACIÓN VERTICAL
- CIRCULACIÓN HORIZONTAL
- ZONA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ZONIFICACIÓN- NIVEL IV
ESC. 1:150



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA ZONIFICADA IV

SANTO DOMINGO D.N
REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

Z

04



PLANTA DIMENSIONADA- NIVEL I
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA I

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

D

01



PLANTA DIMENSIONADA- NIVEL III
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

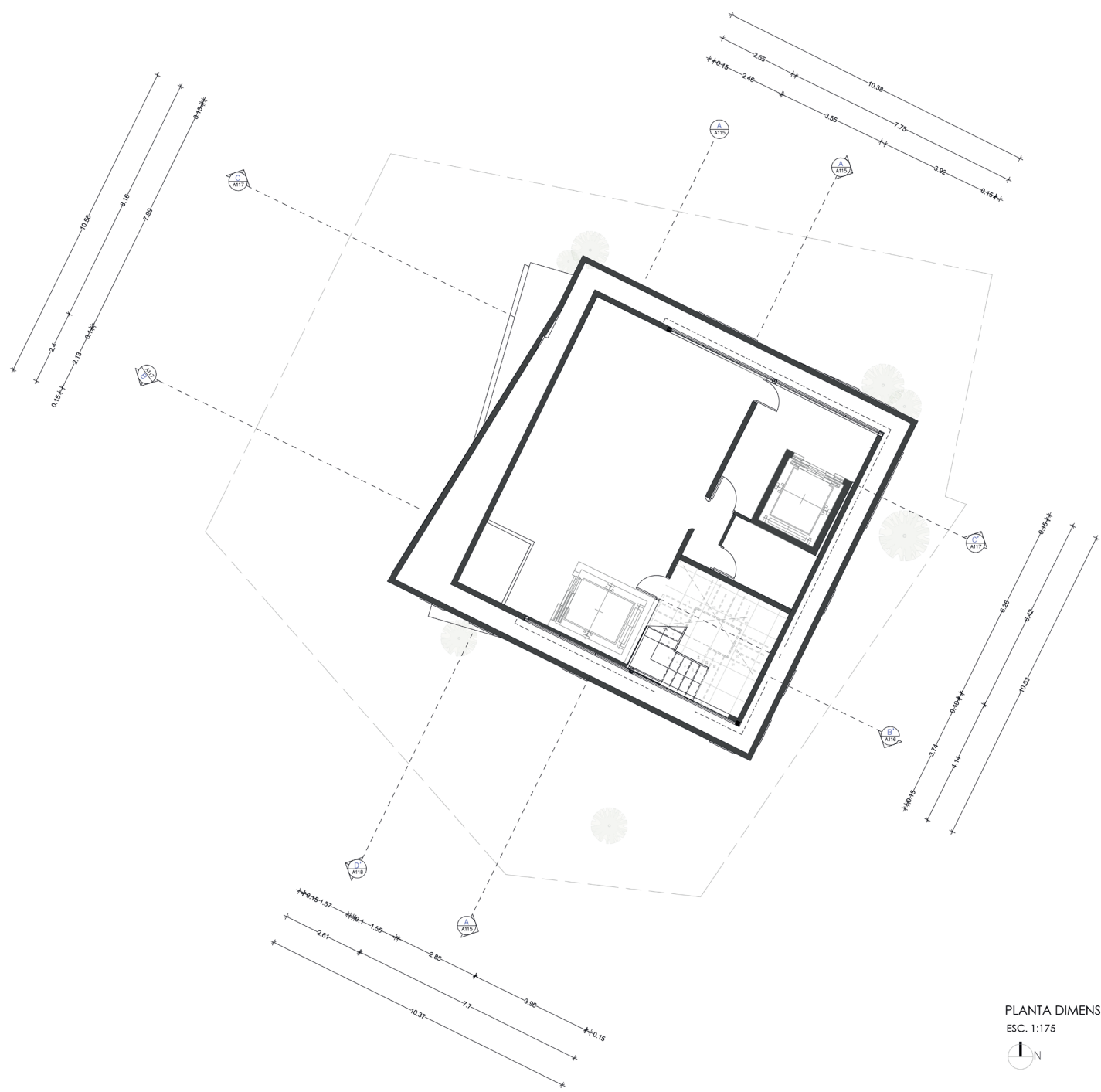
PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA III

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

D

03



PLANTA DIMENSIONADA- NIVEL IV
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011
 EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA IV

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

D

04



PLANTA ARQ.- NIVEL I
ESC. 1:150



PLANTA ARQ.- NIVEL II
 ESC. 1:150



PLANTA ARQ.- NIVEL III
 ESC. 1:150



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA AMUEBLADA III

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

A

03



PLANTA ARQ.- NIVEL IV
 ESC. 1:150


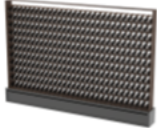
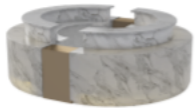



IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M1	Gondola Exhibidora de Vino	2.00 cm x 0.90 cm x 1.20 cm
	M2	Mueble de cava	4.00 cm x 2.90 cm x 0.40 cm
	M3	Mueble de caja	2.54 cm x 2.56 cm x 1.10 cm
	M4	Mueble de cava	1.92 cm x 0.50 cm x 0.20 cm
	M5	Nau nami boucle sofa	0.70 cm x 0.35 cm x 0.35 cm
	M6	Container Table Bodhi with Linoak	1.10 cm 0.85 cm x 1.00







IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M7	Nau nami boucle sofa crema	99 cm x 184 cm x 75 cm
	M8	Butaca tapizada en tela naranja	73 cm x 74 cm x 76 cm
	M9	Swasen Mesa de centro	130 cm x 50 cm x 40 cm
	M10	Ropero-Locker 6 puertas STEELFILE	46 cm x 114 cm x 180cm
	M11	Gamlared Mesa de comedor	0.73 cm x 0.60 cm x 0.60 cm
	M12	Odger	45 cm x 51 cm x 81cm x 45cm x 41 cm x 43cm





IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M13	Sillón Cascade negro	63cm x 69cm x 116cm
	M14	Silla Core negro	47cm x 51cm x 100cm
	M15	Mesa STILO color roble y base tubular metálica color negro.	2.40 cm x 1.20 cm
	M16	Escritorio STILO 1.20m roble / negro	1.50 cm x 0.40 cm
	M17	Escritorio STILO 1.60m roble / negro	1.60 cm x 0.70 cm x 2.5 cm
	M18	Escritorio STILO 1.80m roble / negro	1.80 cm x 0.80 cm x 2.5 cm

IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M19	Lateral STILO 1.00m roble / negro para escritorio	1.00 cm x 0.45 cm x 2.5 cm
	M20	Credenza IMPACT 1.20m roble / blanco	1.20 cm x 0.40 cm
	M21	Credenza IMPACT 1.50m roble / blanco	1.50 cm x 0.40 cm
	M22	Estufa Vulcan SX60-10B 60" 10"	60" x 32" x 58"
	M23	Freidora Vulcan 2TR45AF - Freidora de gas, 2 volantes.	47" x 31" x 34"
	M24	Mesa de trabajo en acero inoxidable ST6R5-GSK	144" x 32" x 24"

IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M25	16"W Pedestal Hand Sink with Foot Valve	16" x 15" x 42"
	M26	Lavadero de platos Advance Tabco FE-3-1814-18RL	60" x 80"x 61"
	M27	Lavavajillas industrial con cesta de 40x40cm línea Varsovia ST400	18" x 21"x 28"
	M28	Estantería de acero inoxidable de 4 niveles	47" x 18" x 60"
	M29	Tramería Metal Niq. 4 niveles	90 cm x 45 cm x 180 cm
	M30	Estante de metal 4 Niveles	196 cm x 60 cm x 183 cm





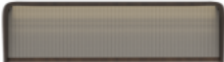

IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M31	Mesas Louie	60 cm x 77 cm x 40 cm x 77 cm
	M32	Silla Lola	130.43 cm x 65.37 cm x 87.95 cm
	M33	Silla Grace	50 cm x 84 cm x 60 cm
	M34	Bosendorfer Gran Piano	150 cm x 200 cm x 102 cm
	M35	Mueble de bar	3.30 cm x 0.95 cm x 0.70 cm
	M36	Taburete Alma de LUCE Mudhif Bar	59 cm x 56 cm x 95 cm







IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M32	Butaca Le Roi Lounge Chair With Cushion NORR11	84.5 cm x 76 cm x 72 cm
	M33	Sofá estacionario tres asientos con tela suave color crema	228 cm x 097 cm x 66 cm x 80 cm
	M34	Sofá estacionario dos asientos con tela suave color crema	174 cm x 97 cm x 66 cm x 80cm
	M35	Mesa baja marmol negro	90 cm x 90 cm x 28 cm
	M36	Mesa Lateral con tope de madera y Base Dorada	80 cm x 59 cm
	M37	Mueble de tv Holbox	180 cm x 40 cm x 50 cm

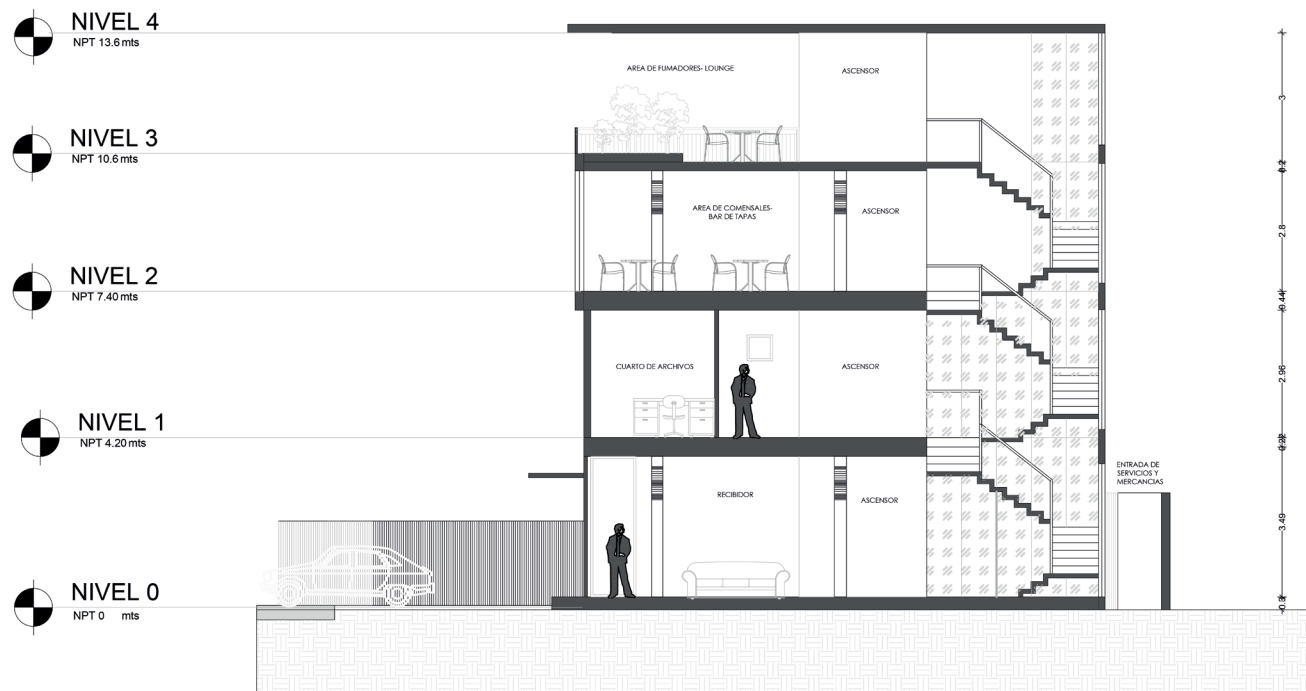
IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M38	Mesa de centro Studio Rig European	130 cm x 130 cm x 20 cm
	M39	Sofa exterior Cask 2 Seater Sofa by Expormim	91 cm x 180 cm x 77 cm
	M40	Butaca Hamza	66 cm x 71 cm x 69 cm x 45 cm
	M41	Taburete Sam wooden	45 cm x 45 cm x 90 cm
	M42	Mueble de bar exterior	3.80 cm x 0.60 cm x 0.95 cm

IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES
	M43	Porcelanosa Buddha Stone Lavamanos	36 cm x 33 cm x 85 cm
	M44	Bellari Inodoro de Una Pieza Blanco	69 cm x 38 cm x 76cm
	M45	Mezcladora de piso negro mate	13 cm x 13 cm x 93 cm



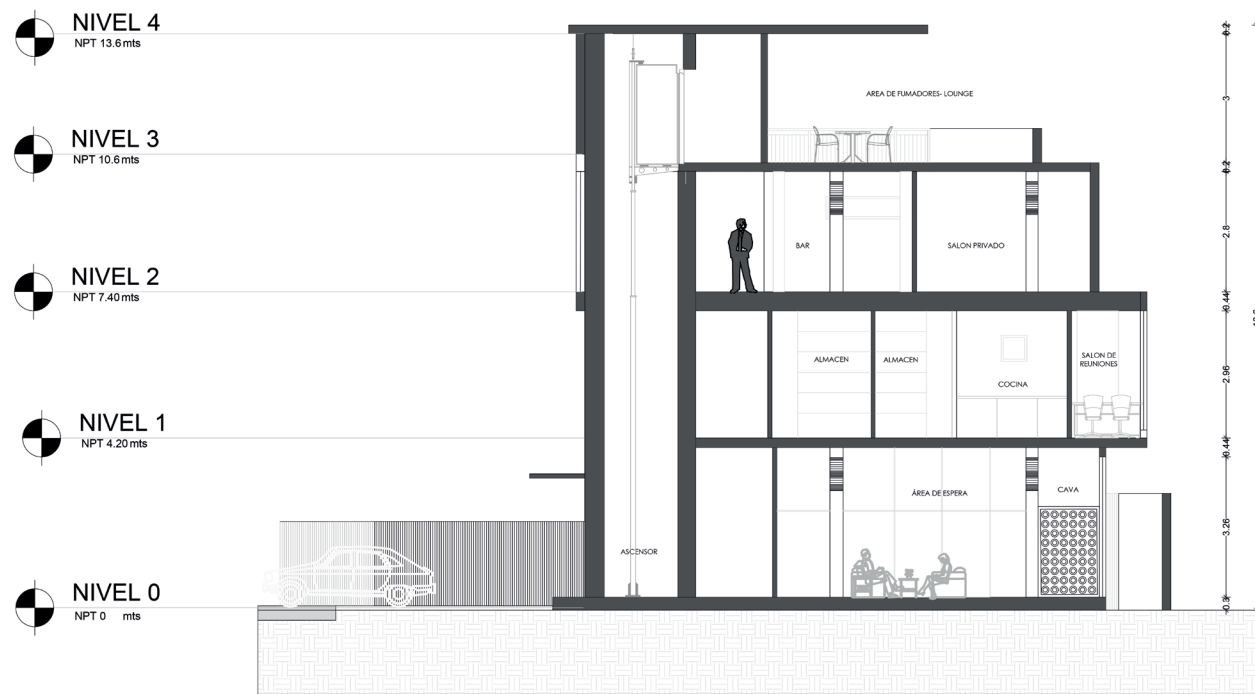
SECCION AA
ESC. 1:125





SECCION BB
ESC. 1:125





SECCION CC
 ESC. 1:125
 N



SECCION DD
ESC. 1:125





PLANTA SITUACION DE MUROS - NIVEL I
 ESC. 1:175





PLANTA SITUACION DE MUROS - NIVEL II
 ESC. 1:175





PLANTA SITUACION DE MUROS - NIVEL III
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

OPORTO
 VINOS & TAPAS

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011
 EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

PLANTA SITUACION DE MUROS I

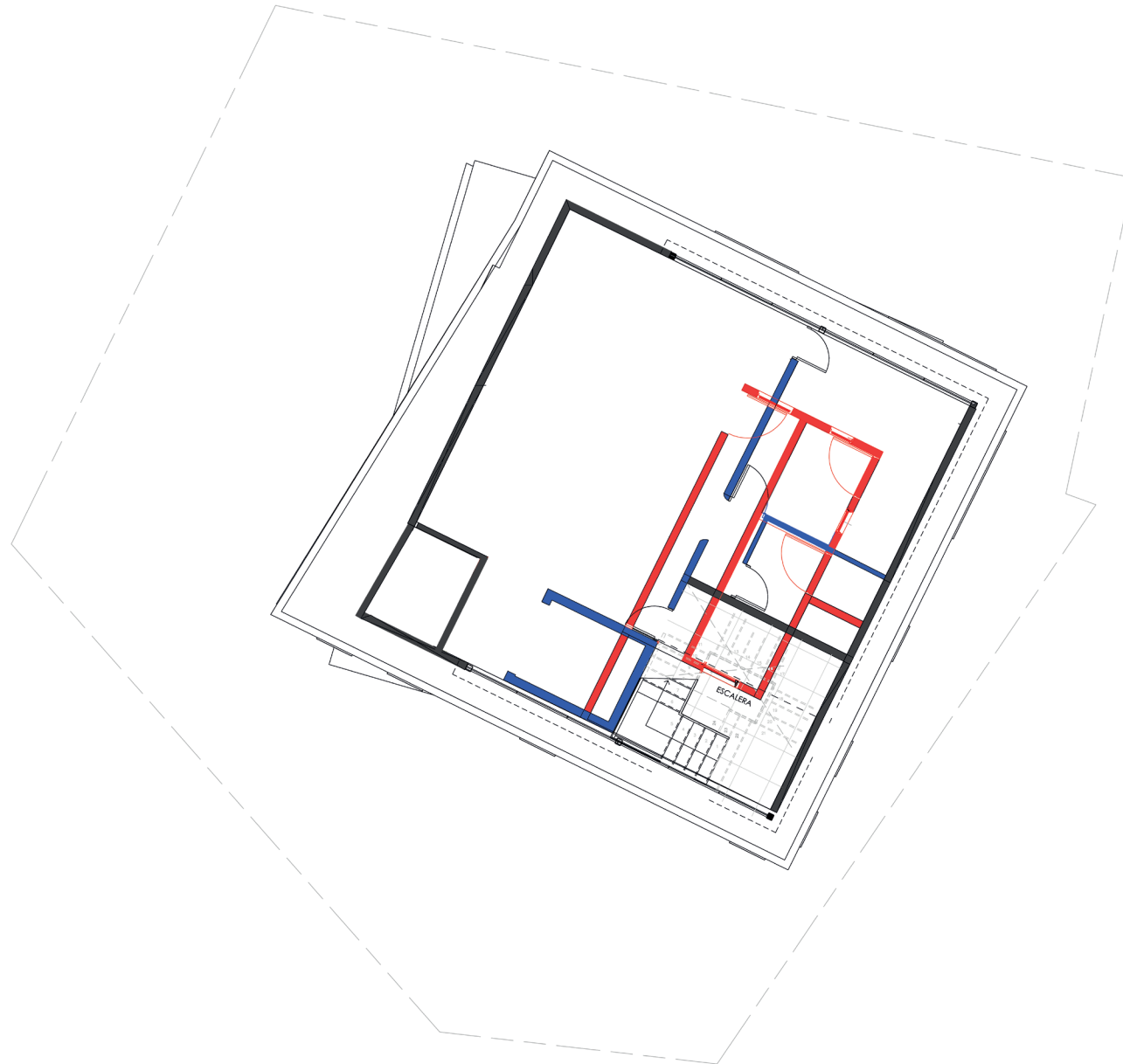
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1: 150

SM

03



PLANTA SITUACION DE MUROS - NIVEL IV
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA SITUACION DE MUROS I

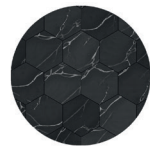
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1:150

SM

04



Marmol Calatta Hexagonal
23 cm x 20 cm x 11.5 cm



Marmol Calatta
3.78 cm x 2.75 cm



Dark Stained
Timber Chevron
1.20 cm x 0.18 cm



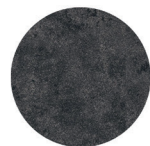
Geotiles Senna Perla
60.8 cm x 60.8 cm



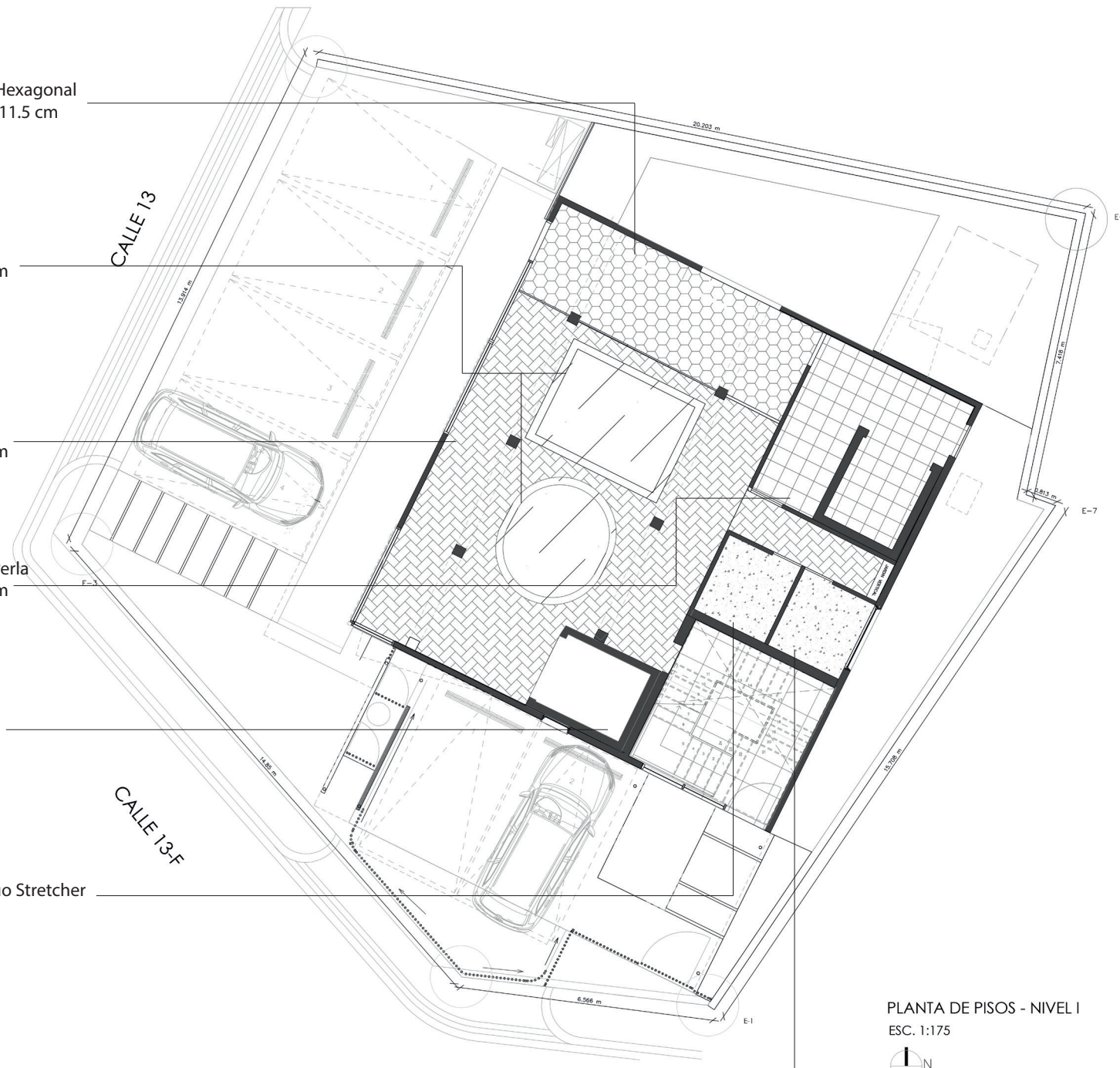
Cemento Pulido



Terrazzo IvoryDuo Stretcher
20 cm x 20 cm



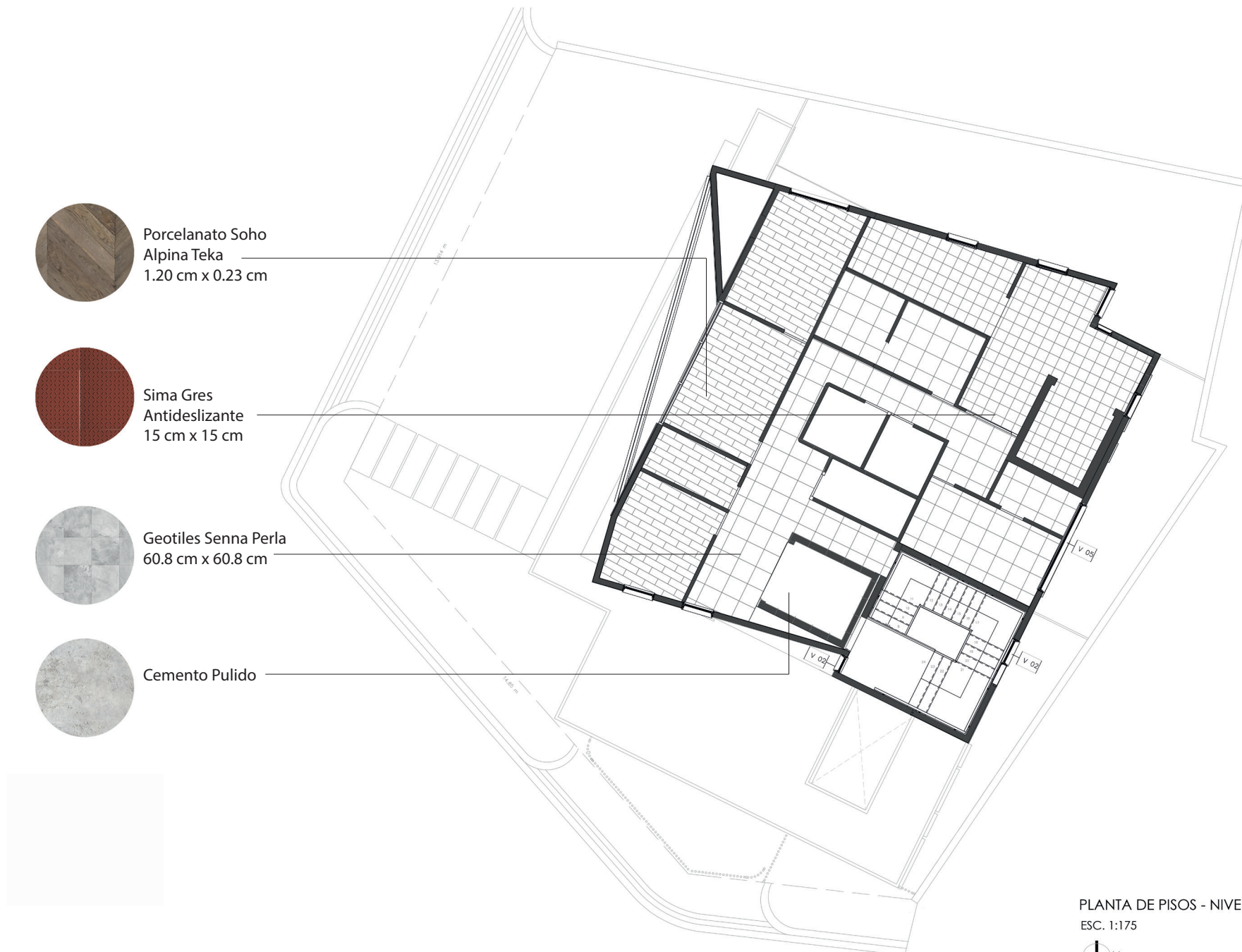
Terrazzo Oscuro
20 cm x 20 cm



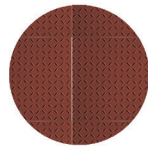
PLANTA DE PISOS - NIVEL I
ESC. 1:175



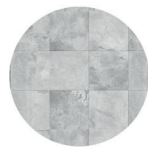
PLANTA DE PISOS - NIVEL II
ESC. 1:175



Porcelanato Soho
Alpina Teka
1.20 cm x 0.23 cm



Sima Gres
Antideslizante
15 cm x 15 cm

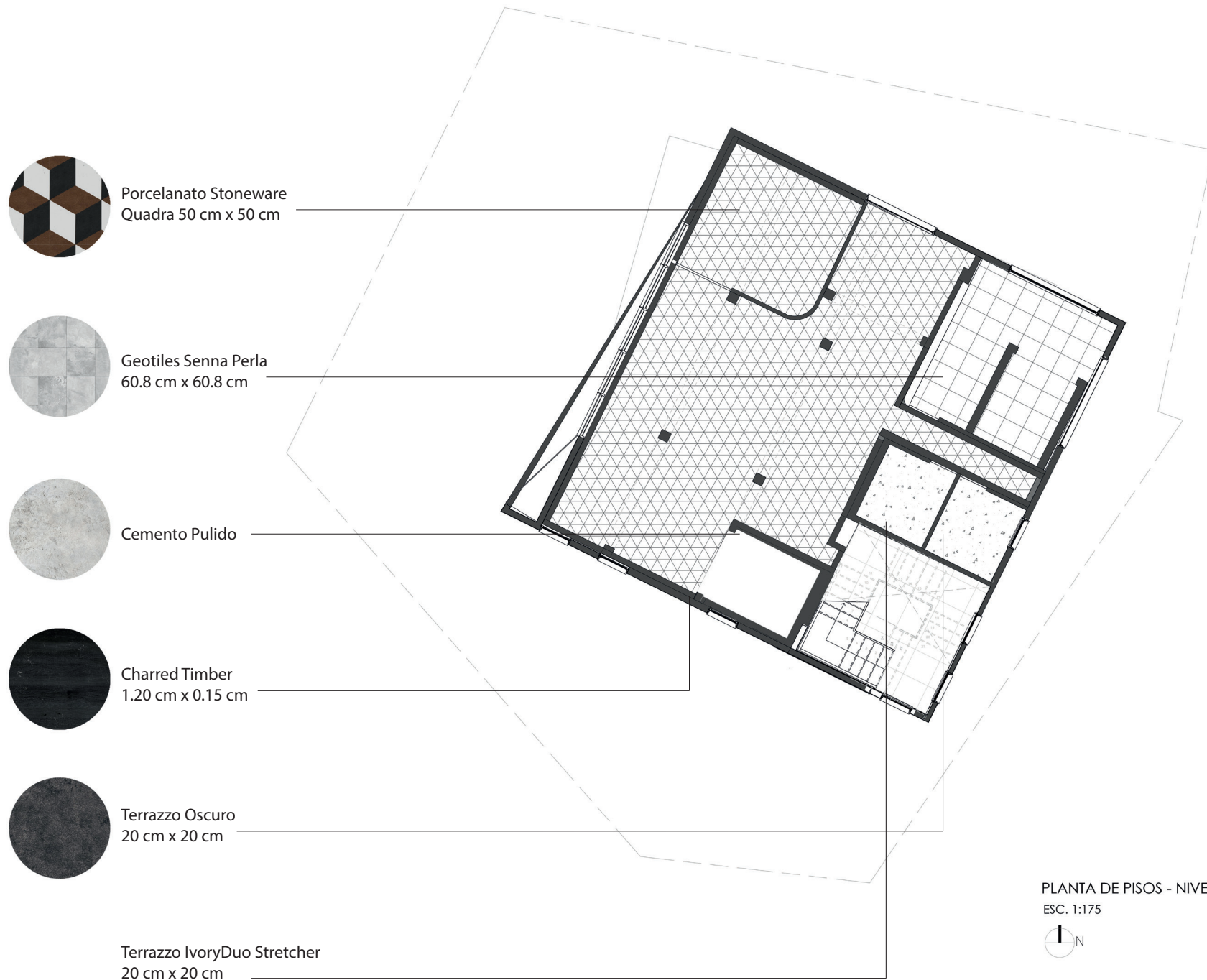


Geotiles Senna Perla
60.8 cm x 60.8 cm



Cemento Pulido

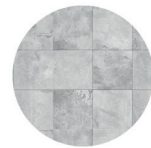




PLANTA DE PISOS - NIVEL III
ESC. 1:175



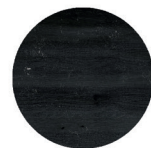
Porcelanato Stoneware
Quadra 50 cm x 50 cm



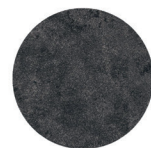
Geotiles Senna Perla
60.8 cm x 60.8 cm



Cemento Pulido


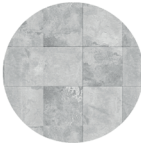

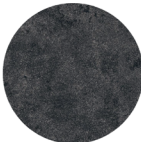


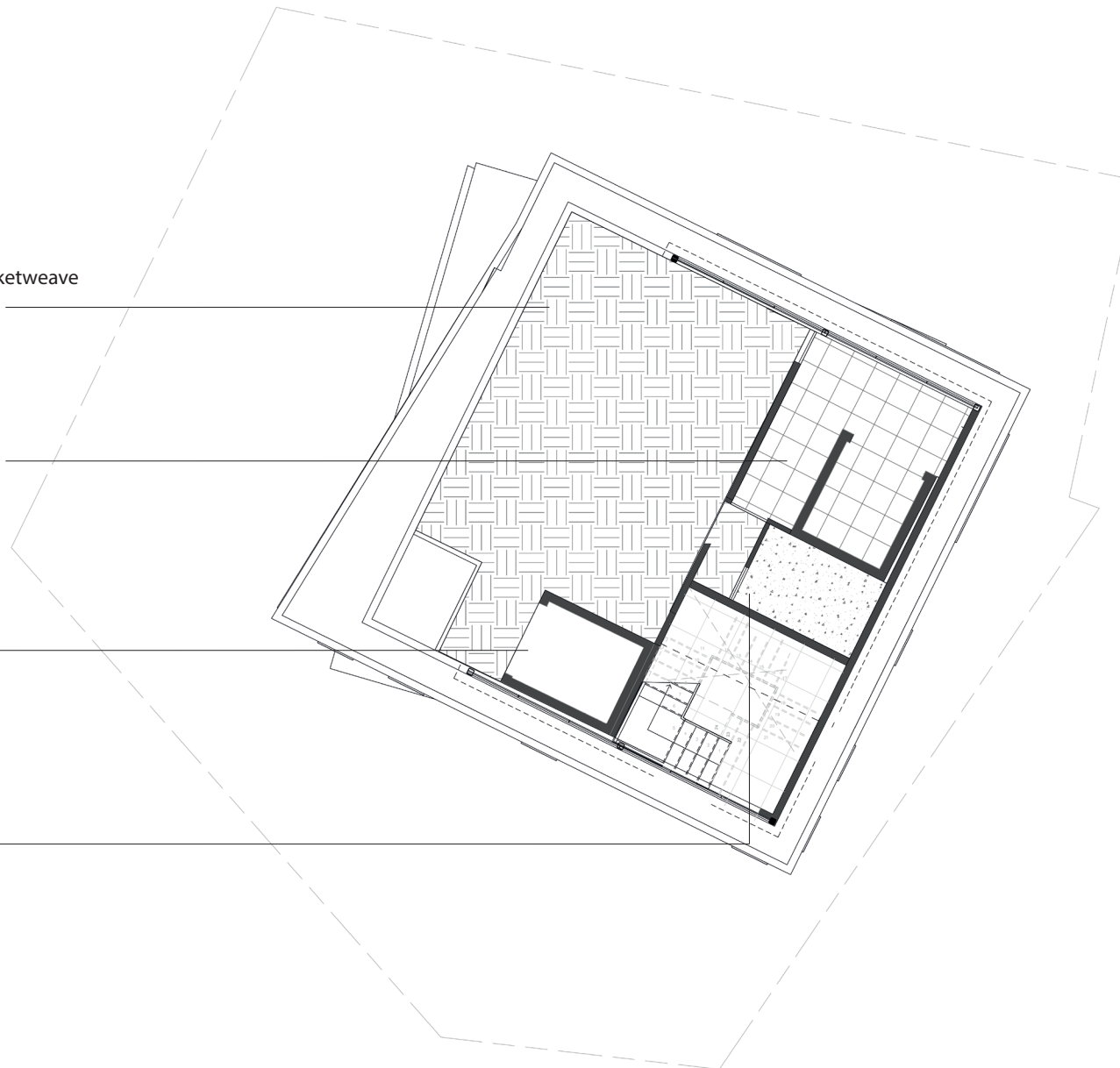
Charred Timber
1.20 cm x 0.15 cm



Terrazzo Oscuro
20 cm x 20 cm

Terrazzo IvoryDuo Stretcher
20 cm x 20 cm

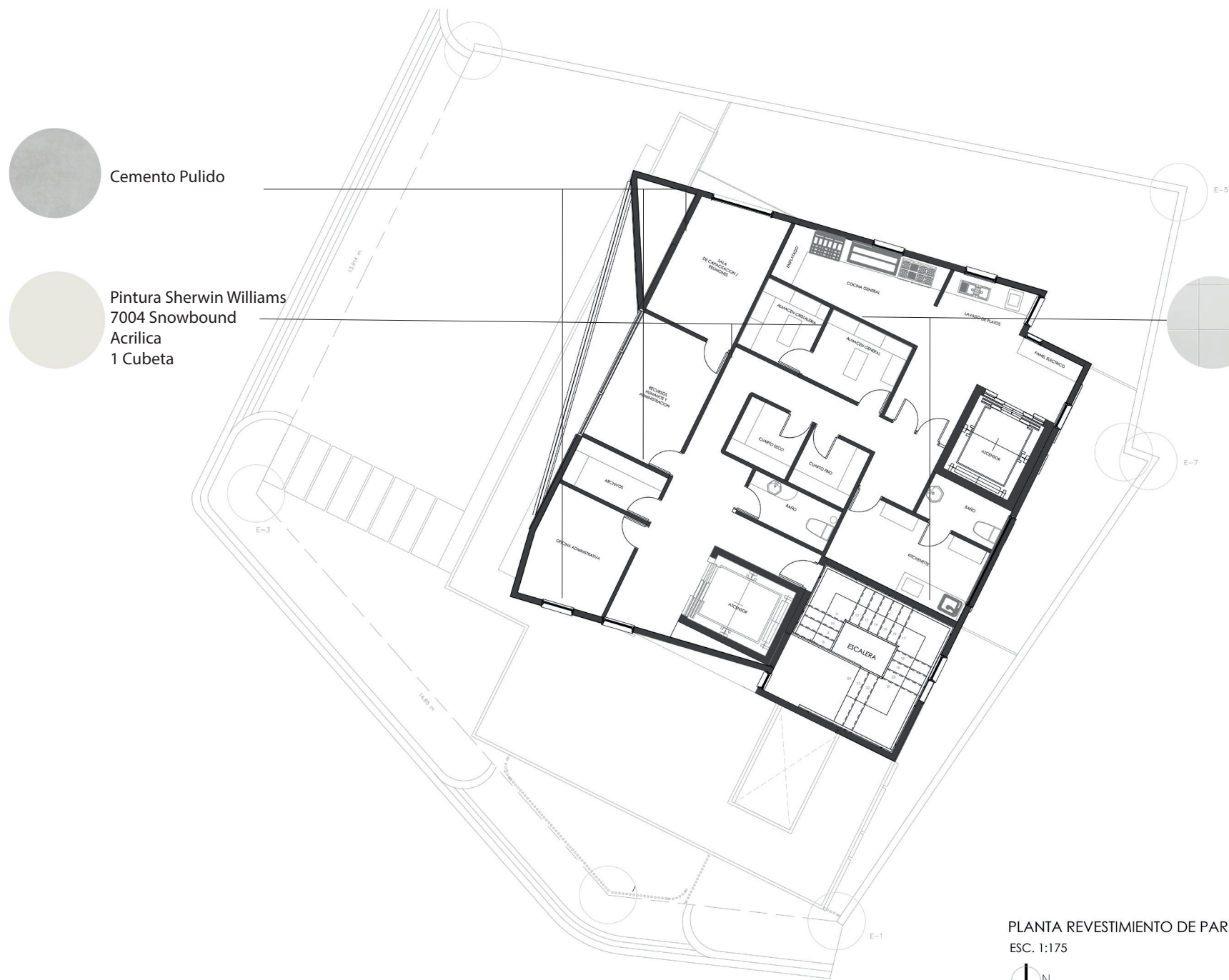
-  Ladrillo Pilotage Basketweave
20 cm x 20 cm
-  Geotiles Senna Perla
60.8 cm x 60.8 cm
-  Cemento Pulido
-  Terrazzo Oscuro
20 cm x 20 cm



PLANTA DE PISOS - NIVEL IV
ESC. 1:175







 Cemento Pulido

 Pintura Sherwin Williams
7004 Snowbound
Acrilica
1 Cubeta

 Porcelanato Baia
Bianco Matte
20 cm x 20 cm

PLANTA REVESTIMIENTO DE PAREDES - NIVEL II
ESC. 1:175



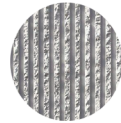


PLANTA REVESTIMIENTO DE PAREDES - NIVEL III
ESC. 1:175





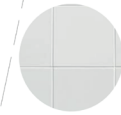
Block de Concreto
20 cm x 20 cm



Cemento Acanalado
3.00 cm x 4.25 cm



Cemento Pulido



Porcelanato Baia
Bianco Matte
20 cm x 20 cm



Plancha Madera de Roble
2.44 cm x 1.22 cm



PLANTA REVESTIMIENTO DE PAREDES - NIVEL IV
ESC. 1:175



LEYENDA DE PUERTAS Y VENTANAS

P 01	2.60 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, VIDRIO
P 02	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, ESCONDIDA, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 03	2.40 X 3.00 PUERTA AUTOMATICA CORREDIZA, VIDRIO
P 04	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADA NATURAL
P 05	0.80 X 3.00 PUERTA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 06	0.90 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, HIERRO LACADO NEGRO
P 07	0.70 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 08	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 09	1.40 X 2.10 PUERTA VAIVEN, ACERO INOXIDABLE
P 10	1.80 X 2.10 PUERTA ESCONDIDA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 11	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 12	0.80 X 2.10 PUERTA VAIVENM MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
V 01	1.50 X 0.90 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 02	1.50 X 0.60 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 03	1.50 X 1.80 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 04	1.50 X 0.45 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 05	1.50 X 2.70 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 06	1.50 X 2.10 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 01	2.03 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 02	2.63 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 03	1.20 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO



PLANTA PUERTAS Y VENTANAS- NIVEL I
ESC. 1:175



LEYENDA DE PUERTAS Y VENTANAS

P 01	2.60 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, VIDRIO
P 02	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, ESCONDIDA, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 03	2.40 X 3.00 PUERTA AUTOMATICA CORREDIZA, VIDRIO
P 04	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADA NATURAL
P 05	0.80 X 3.00 PUERTA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 06	0.90 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, HIERRO LACADO NEGRO
P 07	0.70 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 08	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 09	1.40 X 2.10 PUERTA VAIVEN, ACERO INOXIDABLE
P 10	1.80 X 2.10 PUERTA ESCONDIDA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 11	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 12	0.80 X 2.10 PUERTA VAIVENM MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
V 01	1.50 X 0.90 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 02	1.50 X 0.60 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 03	1.50 X 1.80 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 04	1.50 X 0.45 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 05	1.50 X 2.70 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 06	1.50 X 2.10 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 01	2.03 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 02	2.63 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 03	1.20 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO



PLANTA PUERTAS Y VENTANAS- NIVEL II
ESC. 1:175



LEYENDA DE PUERTAS Y VENTANAS

P 01	2.60 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, VIDRIO
P 02	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, ESCONDIDA, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 03	2.40 X 3.00 PUERTA AUTOMATICA CORREDIZA, VIDRIO
P 04	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADA NATURAL
P 05	0.80 X 3.00 PUERTA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 06	0.90 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, HIERRO LACADO NEGRO
P 07	0.70 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 08	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 09	1.40 X 2.10 PUERTA VAIVEN, ACERO INOXIDABLE
P 10	1.80 X 2.10 PUERTA ESCONDIDA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 11	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 12	0.80 X 2.10 PUERTA VAIVENM MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
V 01	1.50 X 0.90 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 02	1.50 X 0.60 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 03	1.50 X 1.80 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 04	1.50 X 0.45 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 05	1.50 X 2.70 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 06	1.50 X 2.10 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 01	2.03 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 02	2.63 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 03	1.20 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO



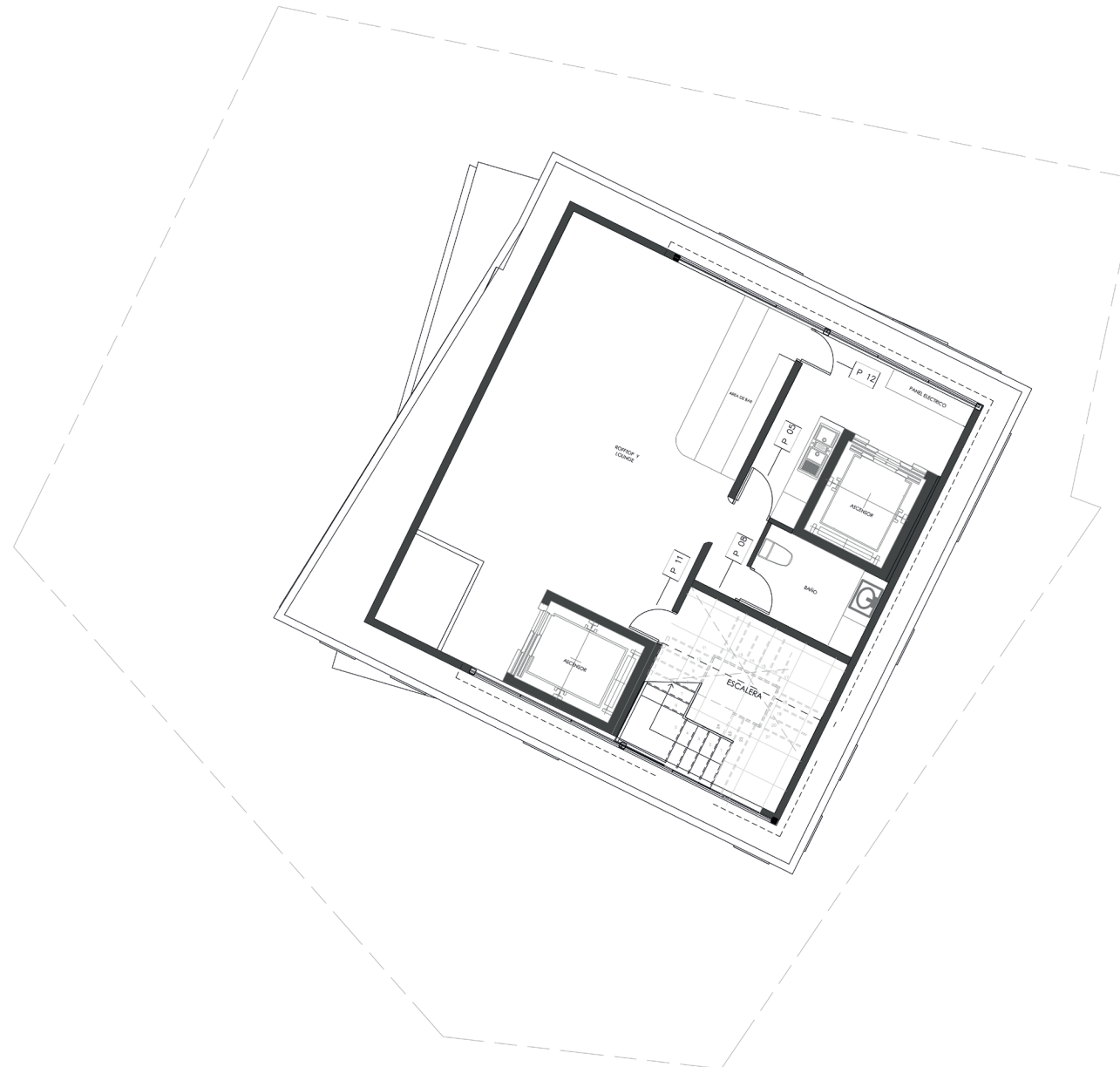
PLANTA PUERTAS Y VENTANAS- NIVEL III

ESC. 1:175



LEYENDA DE PUERTAS Y VENTANAS

P 01	2.60 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, VIDRIO
P 02	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, ESCONDIDA, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 03	2.40 X 3.00 PUERTA AUTOMATICA CORREDIZA, VIDRIO
P 04	0.80 X 3.00 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADA NATURAL
P 05	0.80 X 3.00 PUERTA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 06	0.90 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, HIERRO LACADO NEGRO
P 07	0.70 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 08	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 09	1.40 X 2.10 PUERTA VAIVEN, ACERO INOXIDABLE
P 10	1.80 X 2.10 PUERTA ESCONDIDA VAIVEN, MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
P 11	0.80 X 2.10 PUERTA ABATIBLE, MADERA NOGAL LACADO NATURAL
P 12	0.80 X 2.10 PUERTA VAIVENM MADERA REVESTIDA CON PANELES PVC
V 01	1.50 X 0.90 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 02	1.50 X 0.60 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 03	1.50 X 1.80 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 04	1.50 X 0.45 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 05	1.50 X 2.70 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
V 06	1.50 X 2.10 VENTANA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 01	2.03 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 02	2.63 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO
MC 03	1.20 X 3.00 MURO CORTINA, VIDRIO PERFIL METALICO LACADO NEGRO



PLANTA PUERTAS Y VENTANAS- NIVEL IV
ESC. 1:175




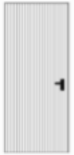




IMAGEN	CODIGO	DIMENSIÓN	TERMINACIÓN
	P1	2.60m x 3.00m	Puerta Abatible Vidrio. Perfiles de metal
	P2	0.80m x 3.00	Puerta Abatible, Escondida Revestida paneles de madera
	P3	2.40m x 3.00m	Puerta Automatica Vidrio. Perdiles metal
	P4	0.80m x 3.00m	Puerta Abatible Madera Nogal
	P5	0.80m x 3.00m	Puerta Vaiven Revestida Paneles de madera
	P6	0.90m x 2.10m	Puerta Abatible Hierro laqueada negro



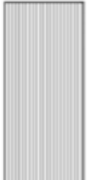




IMAGEN	CODIGO	DIMENSIÓN	TERMINACIÓN
	P7	1.80m x 2.10m	Puerta Corrediza Revestida paneles de madera
	P8	0.80m x 2.10m	Puerta Abatible Madera Nogal
	P9	0.80m x 2.10m	Puerta Vaiven Revestida paneles de madera
	P10	2.03m x 3.00m	Muro Cortina Vidrio con perfil metálico
	P11	2.63m x 3.00m	Muro Cortina Vidrio con perfil metálico
	P12	1.20m x 3.00m	Muro Cortina Vidrio con perfil metálico

IMAGEN	CODIGO	DIMENSIÓN	TERMINACIÓN
	P13	1.50m x 0.90m	Ventana Vidrio con perfil metálico
	P14	1.50m x 0.60m	Ventana Vidrio con perfil metálico
	P15	1.50m x 1.80m	Ventana Vidrio con perfil metálico
	P16	1.50m x 0.45m	Ventana Vidrio con perfil metálico
	P17	1.50m x 2.70m	Ventana Vidrio con perfil metálico
	P18	1.50m x 2.10m	Ventana Vidrio con perfil metálico



PLANTA DE PLAFON - NIVEL I
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

OPORTO
 VINOS & TAPAS

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE PLAFÓN I

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

PP

01



PLANTA DE PLAFON - NIVEL II
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

PLANTA DE PLAFÓN II

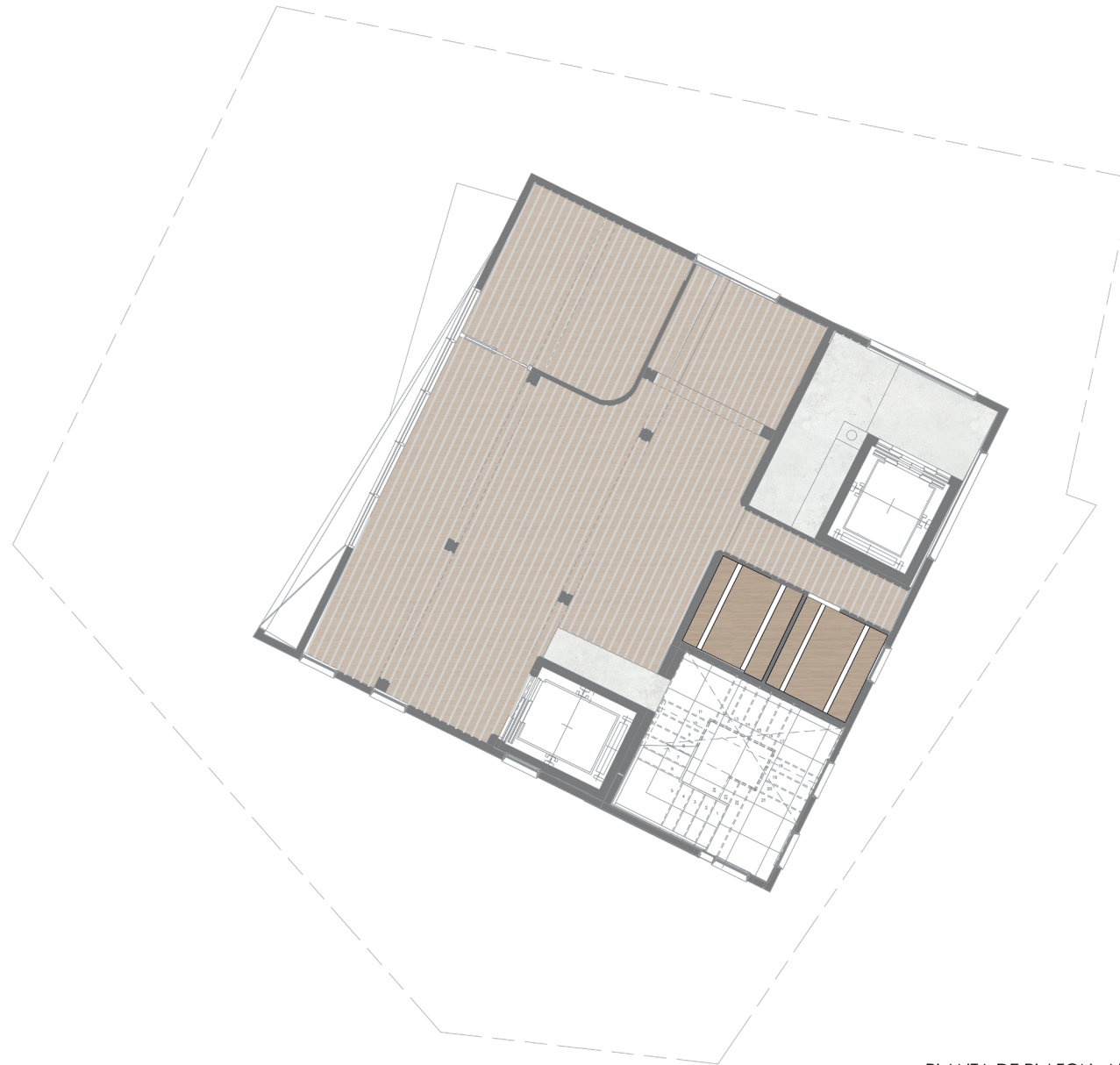
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1: 150

PP

02



PLANTA DE PLAFON - NIVEL III
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE PLAFÓN III

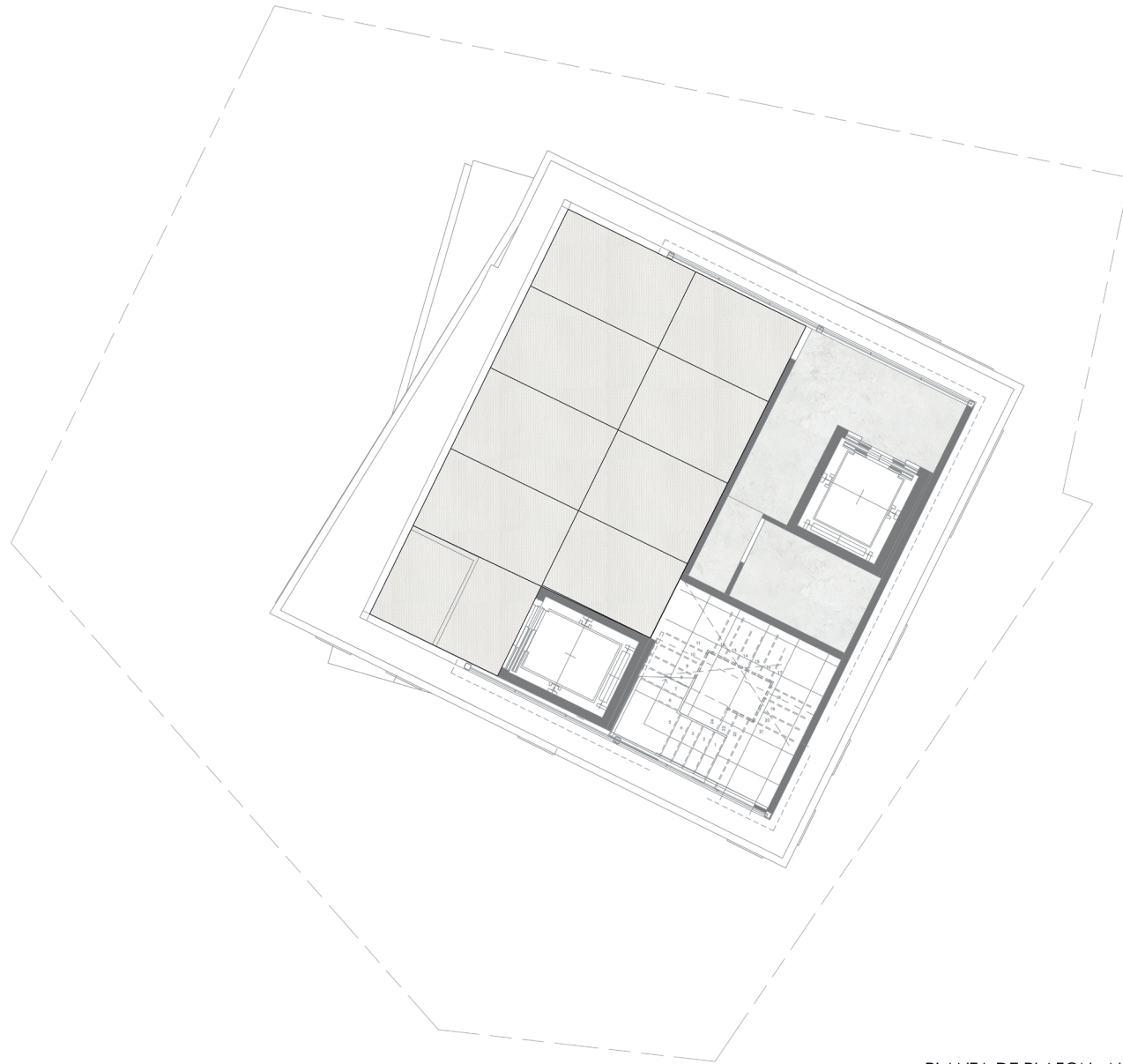
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1: 150

PP

03



PLANTA DE PLAFON - NIVEL IV
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE PLAFÓN IV

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

PP

04



PLANTA DE LUMINARIAS (TIPOS) - NIVEL I
 ESC. 1:175



L

01



PLANTA DE LUMINARIAS (TIPOS) - NIVEL II
 ESC. 1:175



L

02



PLANTA DE LUMINARIAS (TIPOS) - NIVEL III

ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE LUMINARIAS III

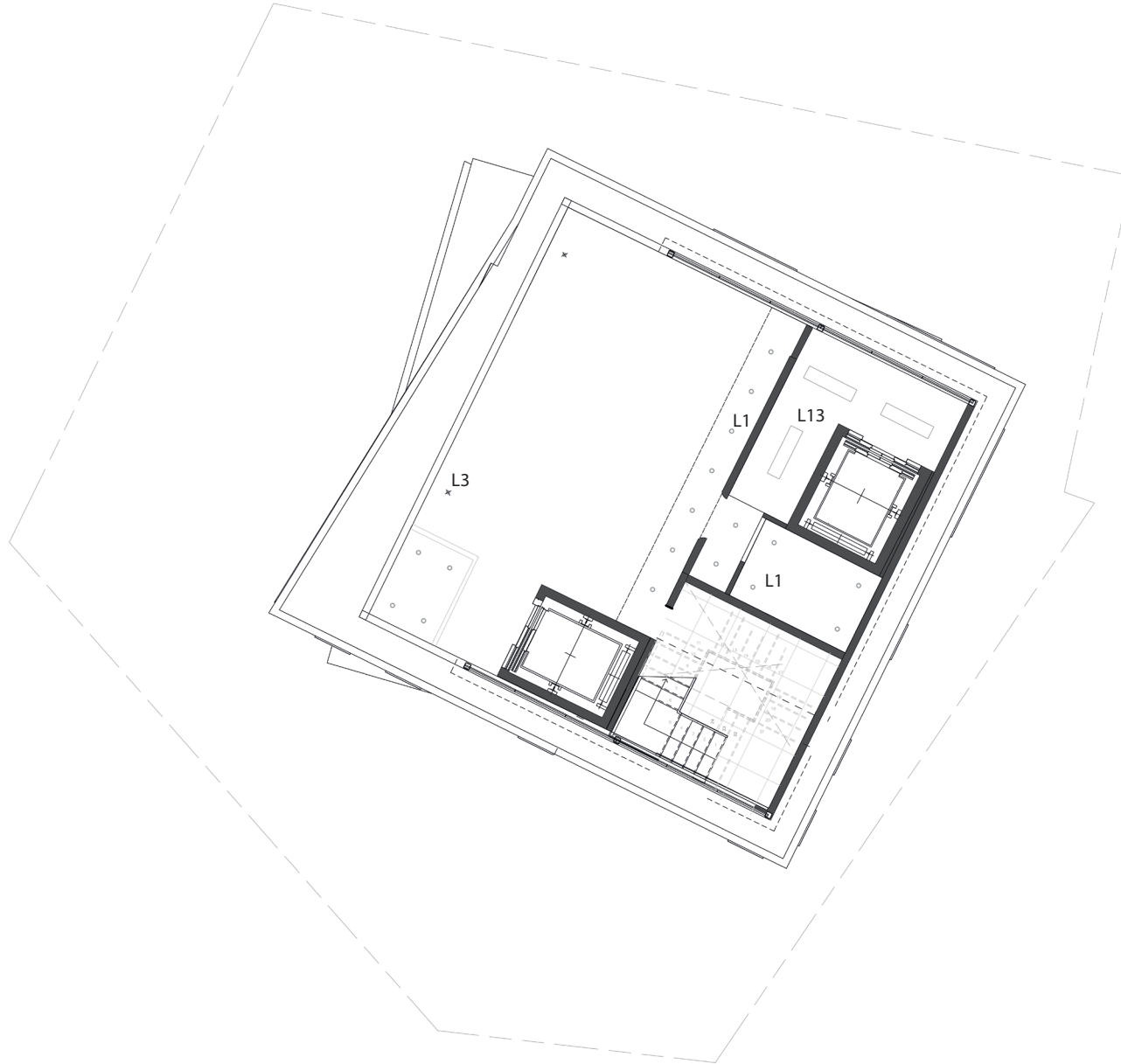
SANTO DOMINGO D.N
REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1: 150

L

03



PLANTA DE LUMINARIAS(TIPOS) - NIVEL IV
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE LUMINARIAS IV

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

L

04







IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES / DESCRIPCIÓN
	L1	Antonio Lupi Design ZENITEL	INTERIOR 10X8cm Foco led, empotrado. Con bombilla GU10 Led 230 voltios
	L2	Ladenzeile Aquaform Squares	INTERIOR 50x2cm Luminaria de superficie de 230V Phase-Control de superficie blanco 45812-0000-u8-ph-03; De color negro; Material: metal
	L3	Lampenundleuchten Smart Outdoor Spot	EXTERIOR 14.5x 13 cm Spot para exterior, empotrado en el suelo. Color de base negro, tope de Cristal Templado, Acero inoxidable, Aluminio. Base GU10, hasta 240 V.
	L4	Linea light group PU-C-PLUS	EXTERIOR 240ft led/ metro Manguera de luz LED 125 W, 24V
	L5	Oporto Eco Lamp	INTERIOR Lampara de superficie colgante. Material aluminio negro, Esfera de mandera, y plantas en el tope. Bombilla Led luz calida GU10 230V.
	L6	d'Armes RA Wall lamp Disenador Alexandre Joncas	INTERIOR 86X25.5cm El RA Wall participa en su entorno jugando con contrastes, sombras y reflejos. Los tubos de neón de vidrio, doblados, producen una luz cálida y regulable con características sorprendentes: 2800k - 1800 lúmenes.

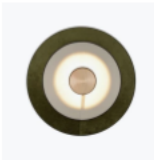







IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES / DESCRIPCIÓN
	L7	Forestier Cymbal Diseñador Jette Scheib	INTERIOR 50x22cm Es una lámpara de pared en terciopelo y lino. Disponible en tres tamaños (Platillo M). CYMBAL M: LED 18W + 6 W / 3000K, incluido
	L8	DCW éditions LED PMMA and aluminium wall lamp Diseñador Simon Schmitz	INTERIOR 440X119mm Pan es una lámpara de pared en PMMA y aluminio Electricidad CLI - LED integrado 2700K
	L9	Aromas del Campo TAN TAN Rattan wall light Diseñador Fornasevi	INTERIOR Ø 300 / 600 / 900 x D. 150 mm TAN TAN (A1125) es un aplique de mimbre y metal (máx. 60W, E27), diseñado por Fornasevi para Aromas del Campo. Disponible en 3 medidas.
	L10	Imagilight Demoiselle Tall Bowl Diseñador Xavier Sagaert	INTERIOR 32.40x10.03cm Lámpara disponible en una versión alta y baja con cada 6 cabezas iluminadas y con la capacidad de iluminar blanco cálido tanto en 2300 Kelvin como en 2700 Kelvin. Con recubrimiento en polvo anodizado cepillado profundo o pulido espejo
	L11	Breuninger Tischleuchte Reverse Diseñador Aleksandar Lazic	INTERIOR 200x30x24cm Base cónica de piedra caliza travertino con aspecto de mármol Pantalla en forma de cúpula de aluminio LED integrado Regulable: 2200-2940 K, máx.560 lm
	L12	Mon Enseigne Lumineuse Lampe de table en marbre - Gris plaqué / Blanc chaud	INTERIOR 40x30cm Lámpara de mesa Fuente de luz LED, negra material de la base piedra, material del cuerpo vidrio, estilo Art Deco. Regulable: No Fuente de energía: CA Voltaje: 90-260V, 110V, 220V Base: E27

IMAGEN	CODIGO	NOMBRE	DIMENSIONES / DESCRIPCIÓN
	L13	<p>Metalmek HI PANEL D 9940 MP</p>	<p>INTERIOR 129X30X10cm Lámpara colgante LED de aluminio con luz directa. Es de suspensión con cuerpo de aluminio extrusionado, pintado con polvos epoxi poliéster blanco semibrillante. 400K</p>
	L14	<p>Metalmek HI PANEL D 9946 MP</p>	<p>INTERIOR 59X59X10cm Lámpara colgante LED de aluminio con luz directa. Es de suspensión con cuerpo de aluminio extrusionado, pintado con polvos epoxi poliéster blanco semibrillante. 400K</p>
	L15	<p>Metalmek HI PANEL D 9948 MP</p>	<p>INTERIOR 30x30x10cm Lámpara colgante LED de aluminio con luz directa. Es de suspensión con cuerpo de aluminio extrusionado, pintado con polvos epoxi poliéster blanco semibrillante. 400K</p>



LEYENDA	
	SALIDA DE LUZ DE TECHO
Sa,b	INTERRUPTOR DOBLE
Sdim	INTERRUPTOR CON DIMMER
Sa,b,c	INTERRUPTOR TRIPLE

PLANTA DE LUMINARIAS (SALIDAS) - NIVEL I
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE SALIDAS DE LUMINARIA I

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

SL

01



PLANTA DE LUMINARIAS (SALIDAS) - NIVEL II
 ESC. 1:175



LEYENDA	
	SALIDA DE LUZ DE TECHO
\$a,b	INTERRUPTOR DOBLE
\$dim	INTERRUPTOR CON DIMMER
\$a,b,c	INTERRUPTOR TRIPLE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE SALIDAS DE LUMINARIA II

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

SL

02



PLANTA DE LUMINARIAS (SALIDAS) - NIVEL III
 ESC. 1:175



LEYENDA	
	SALIDA DE LUZ DE TECHO
\$a,b	INTERRUPTOR DOBLE
\$dim	INTERRUPTOR CON DIMMER
\$a,b,c	INTERRUPTOR TRIPLE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE SALIDAS DE LUMINARIA III

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

SL

03



PLANTA DE LUMINARIAS (SALIDAS) - NIVEL IV
 ESC. 1:175



LEYENDA	
	SALIDA DE LUZ DE TECHO
\$a,b	INTERRUPTOR DOBLE
\$dim	INTERRUPTOR CON DIMMER
\$a,b,c	INTERRUPTOR TRIPLE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE SALIDAS DE LUMINARIA IV

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

SL

04



PLANTA DE ELECTRICA - NIVEL I
ESC. 1:175



LEYENDA	
	TOMACORRIENTES
	SALIDA DE SONIDO
	SALIDA DE TV
	SALIDA DE DATA DE PARED
	CÁMARA DE SEGURIDAD 360
	EXTRACTOR DE OLOR
	SALIDA DE AIRE ACONDICIONADO
	SISTEMA CONTRA INCENDIOS



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE SALIDAS ELECTRICAS I

SANTO DOMINGO D.N
REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

SE

01

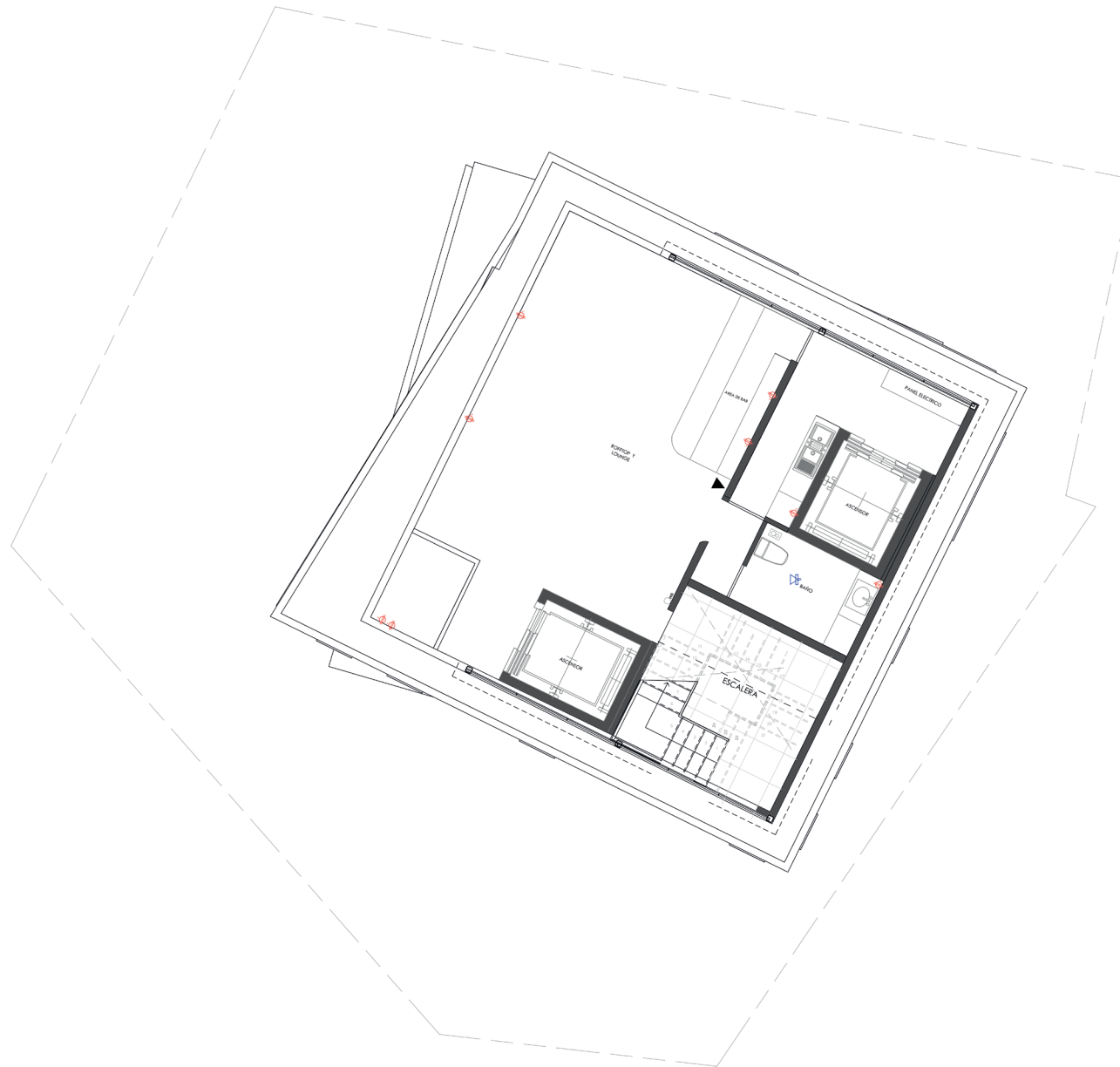


PLANTA DE LUMINARIAS - NIVEL III
ESC. 1:175



LEYENDA

	TOMACORRIENTES
	SALIDA DE SONIDO
	SALIDA DE TV
	SALIDA DE DATA DE PARED
	CÁMARA DE SEGURIDAD 360
	EXTRACTOR DE OLOR
	SALIDA DE AIRE ACONDICIONADO
	SISTEMA CONTRA INCENDIOS



PLANTA DE LUMINARIAS - NIVEL IV
ESC. 1:175



LEYENDA

	TOMACORRIENTES
	SALIDA DE SONIDO
	SALIDA DE TV
	SALIDA DE DATA DE PARED
	CÁMARA DE SEGURIDAD 360
	EXTRACTOR DE OLOR
	SALIDA DE AIRE ACONDICIONADO
	SISTEMA CONTRA INCENDIOS



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE SALIDAS ELECTRICAS IV

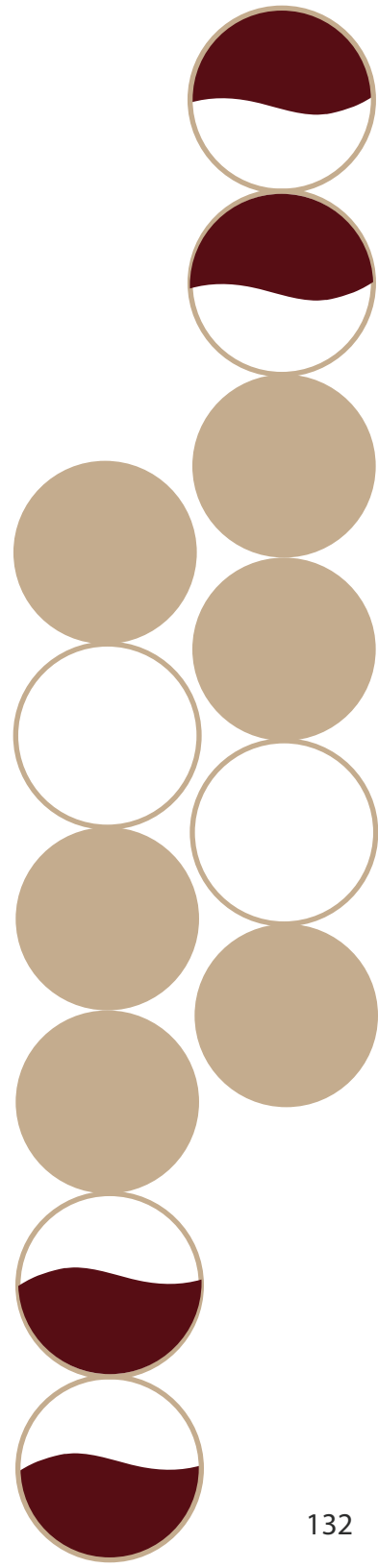
SANTO DOMINGO D.N
REPUBLICA DOMINICANA

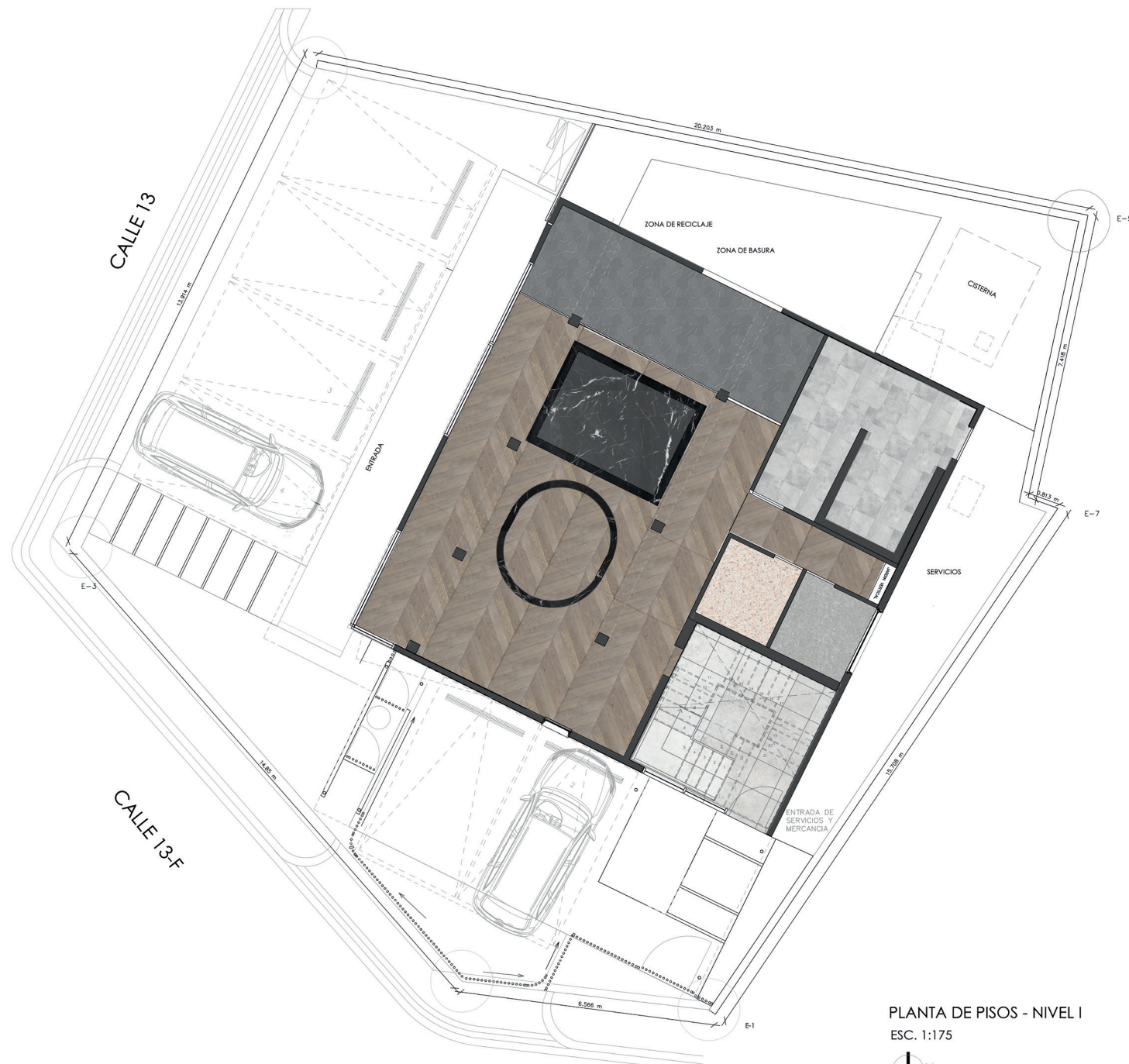
ESC. 1:150

SE

04

Planos DE PRESENTACIÓN





PLANTA DE PISOS - NIVEL I
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011
 EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

PLANTA DISEÑO DE PISOS I

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

DP

01



PLANTA DE PISOS - NIVEL II
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

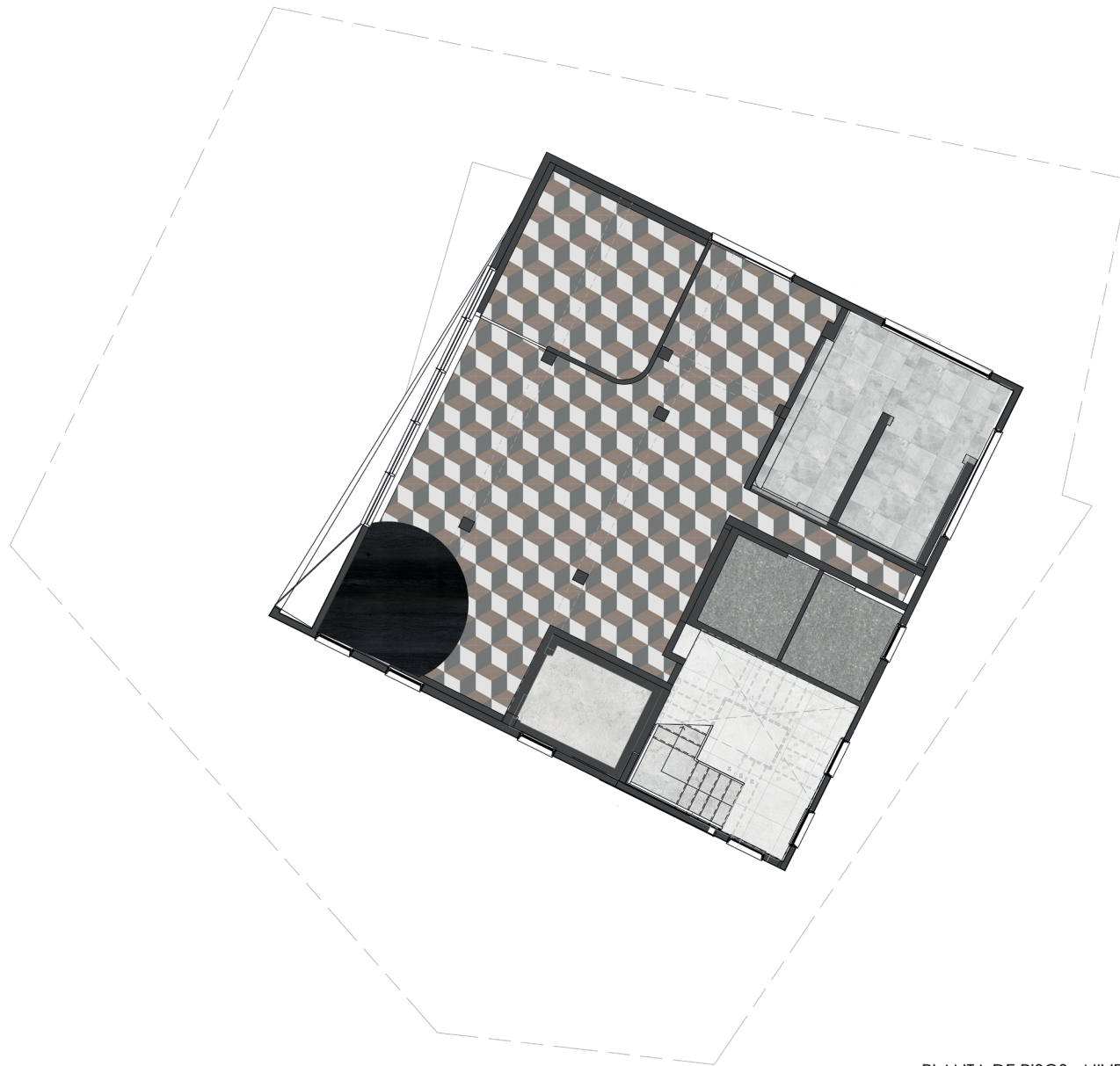
PLANTA DISEÑO DE PISOS II

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1:150

DP

02



PLANTA DE PISOS - NIVEL III
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DISEÑO DE PISOS III

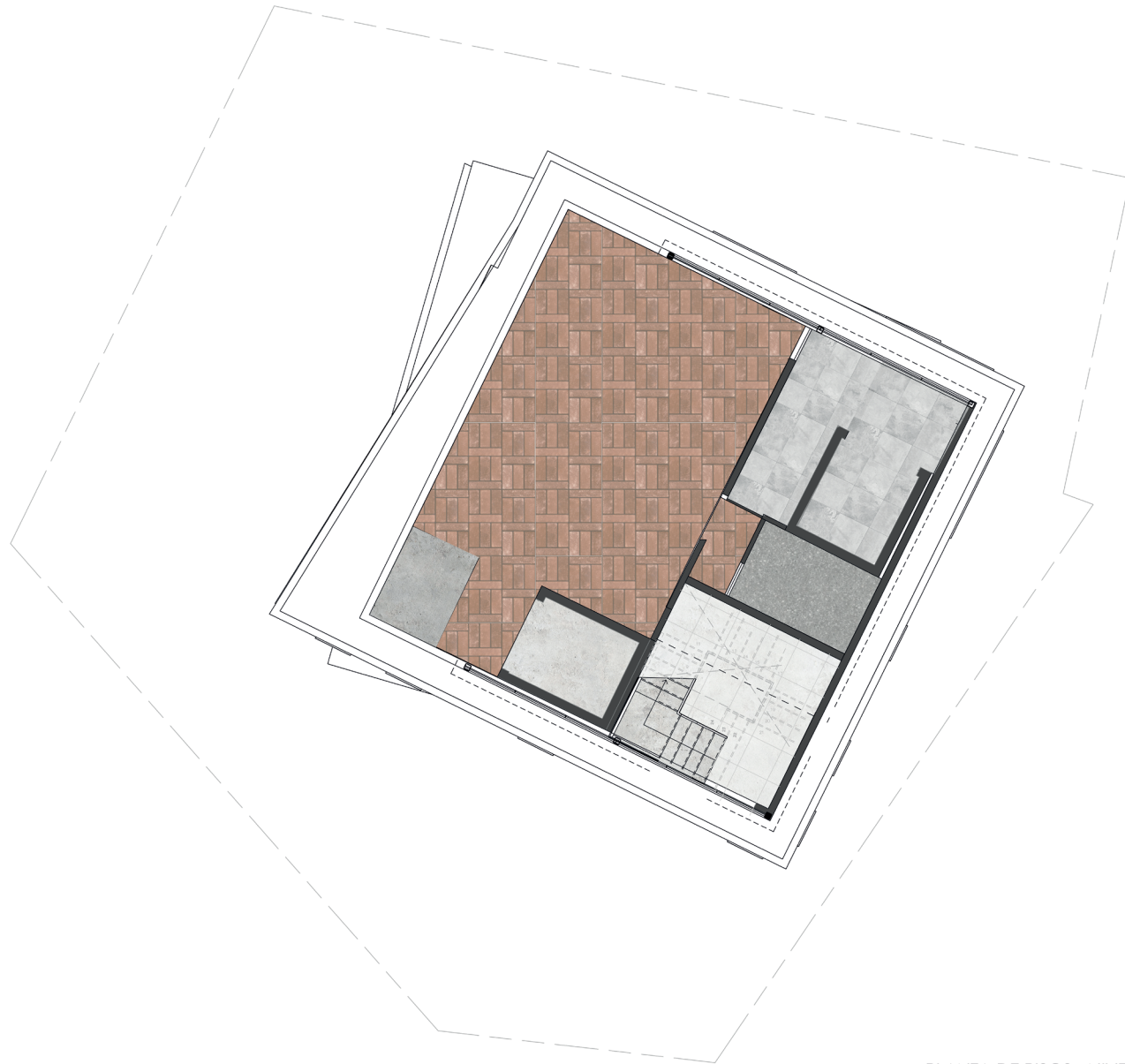
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1: 150

DP

03



PLANTA DE PISOS - NIVEL IV
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DISEÑO DE PISOS IV

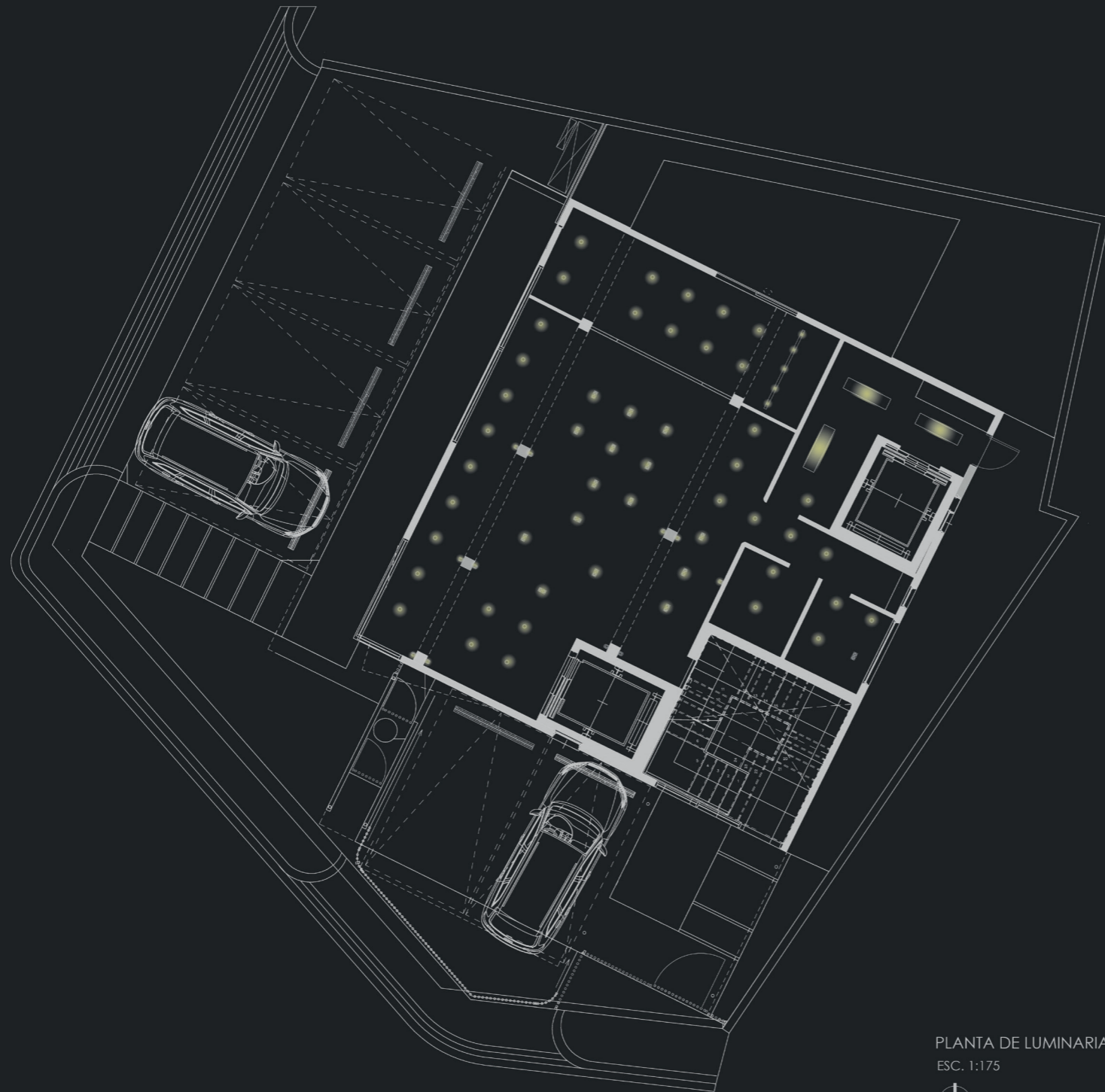
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1: 150

DP

04



PLANTA DE LUMINARIAS (TIPOS) - NIVEL I
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

PLANTA DE LUMINARIAS I

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1: 150

L

05



PLANTA DE LUMINARIAS (TIPOS) - NIVEL II
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE LUMINARIAS II

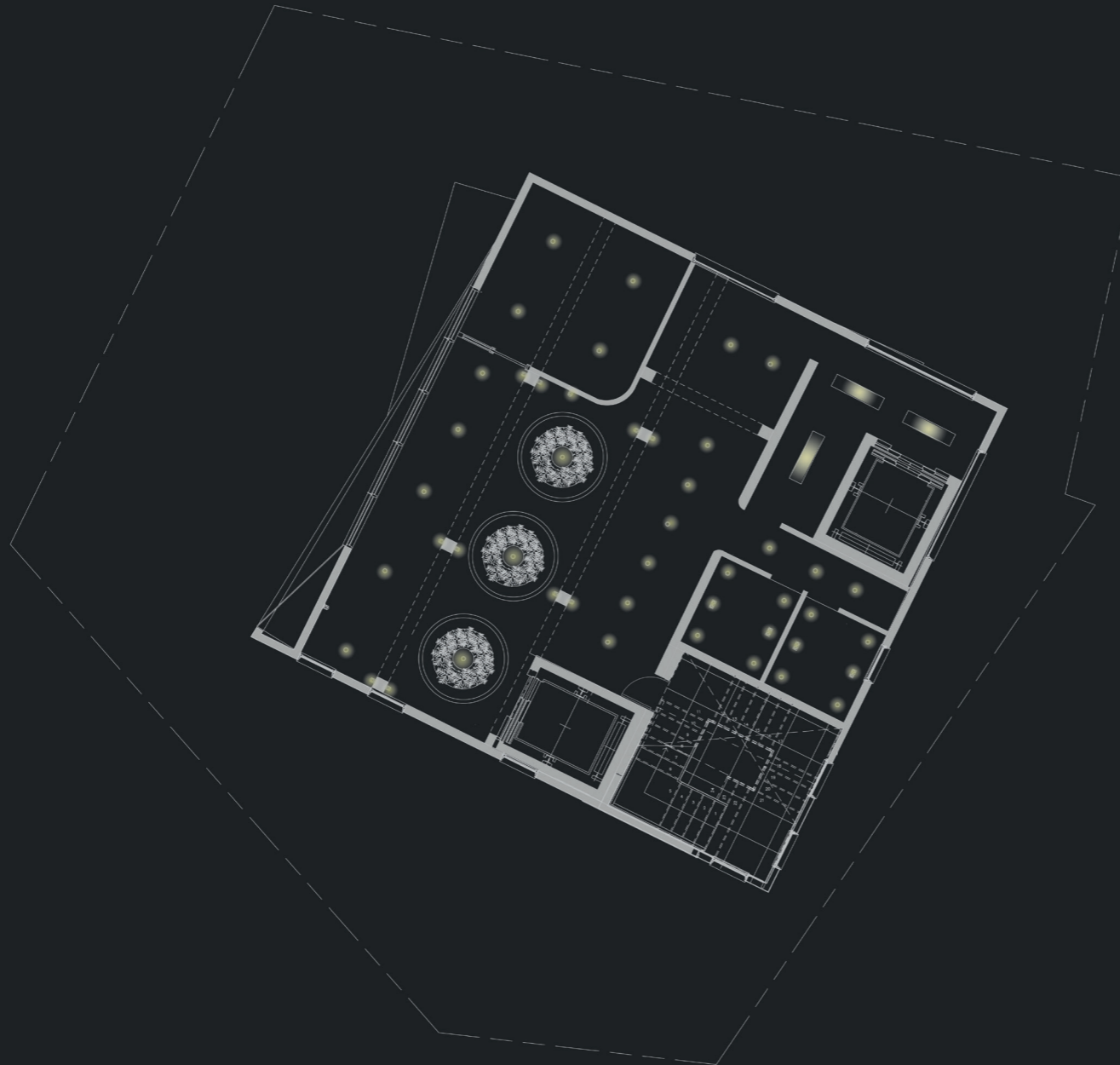
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1:150

L

06



PLANTA DE LUMINARIAS (TIPOS) - NIVEL III
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO

ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA

DICIEMBRE 2021

PLANTA DE LUMINARIAS III

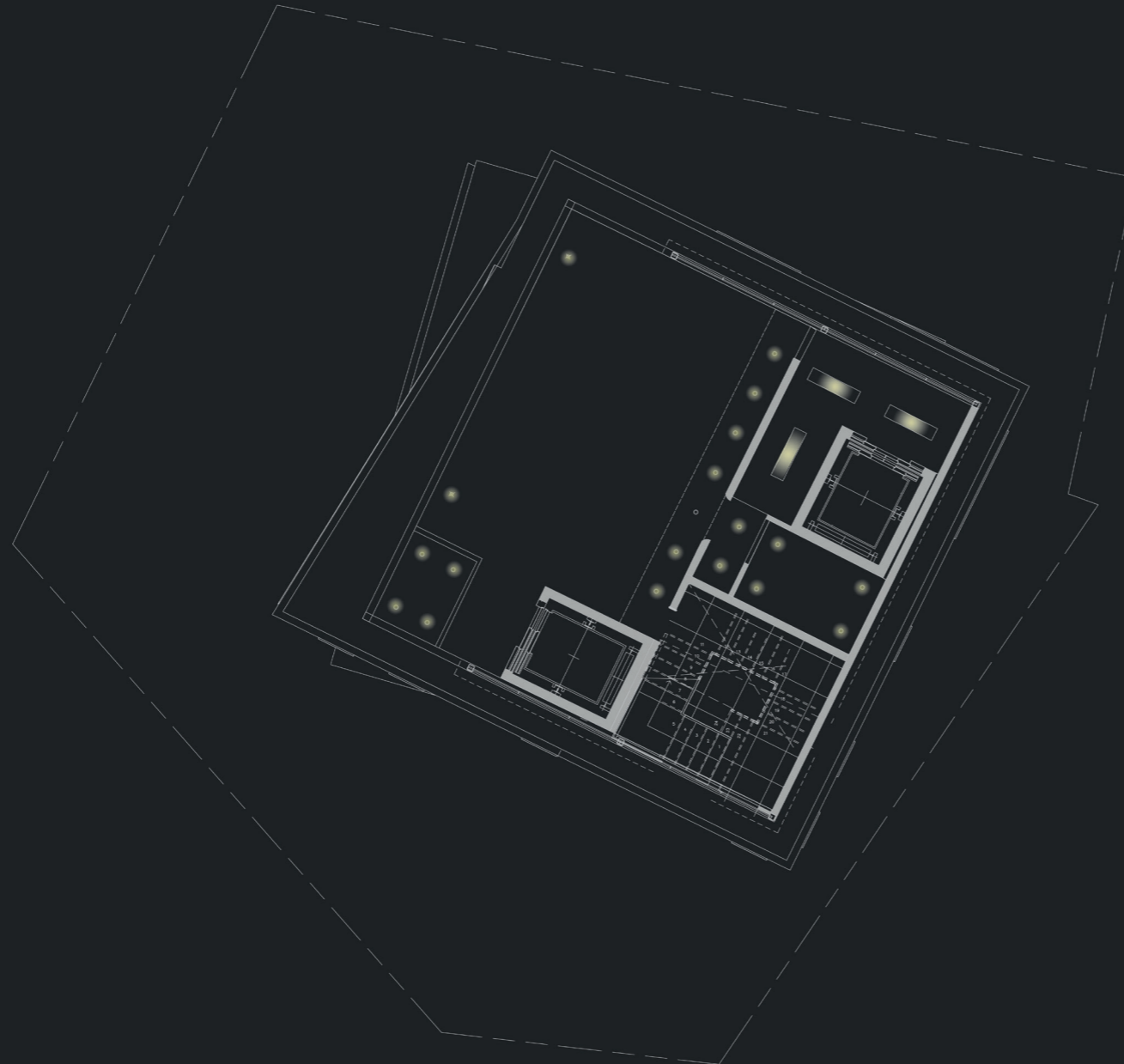
SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC.

1:150

L

07



PLANTA DE LUMINARIAS(TIPOS) - NIVEL IV
 ESC. 1:175



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

MARIA JOSE GARCIA 18-1011

EMANUEL ROSARIO 19-0096

DOCENTE: GENIE AIME

PROYECTO DE GRADO
 ESPACIO GASTRONOMICO

FECHA
 DICIEMBRE 2021

PLANTA DE LUMINARIAS IV

SANTO DOMINGO D.N
 REPUBLICA DOMINICANA

ESC. 1: 150

L

08




IMAGEN	CODIGO	NOMBRE COMÚN / CIENTÍFICO	DESCRIPCIÓN
	P1	<p>Palmera Datilera (Phoenix dactylifera)</p>	<p>EXTERIOR</p> <p>Es una palmera dioica de tronco único a menudo con brotes en su base, de hasta 30 m de altura y 20 a 50 cm de diámetro, cubierto con los restos de las hojas viejas. Hojas pinadas, espinosas, de 1,5 hasta 5 m de longitud.</p>
	P2	<p>Lirio blanco (Iris Orientales)</p>	<p>EXTERIOR</p> <p>Son plantas herbáceas rizomatosas de largas hojas erectas (hasta poco más de 1 metro de longitud) en forma de espada de hasta 2,5 cm de anchura. Sus vistosas y perfumadas flores son de color blanco con detalles amarillos.</p>
	P3	<p>Cemento pulido</p>	<p>EXTERIOR</p> <p>El cemento pulido se caracteriza por contar con una larga durabilidad y alta resistencia.</p>






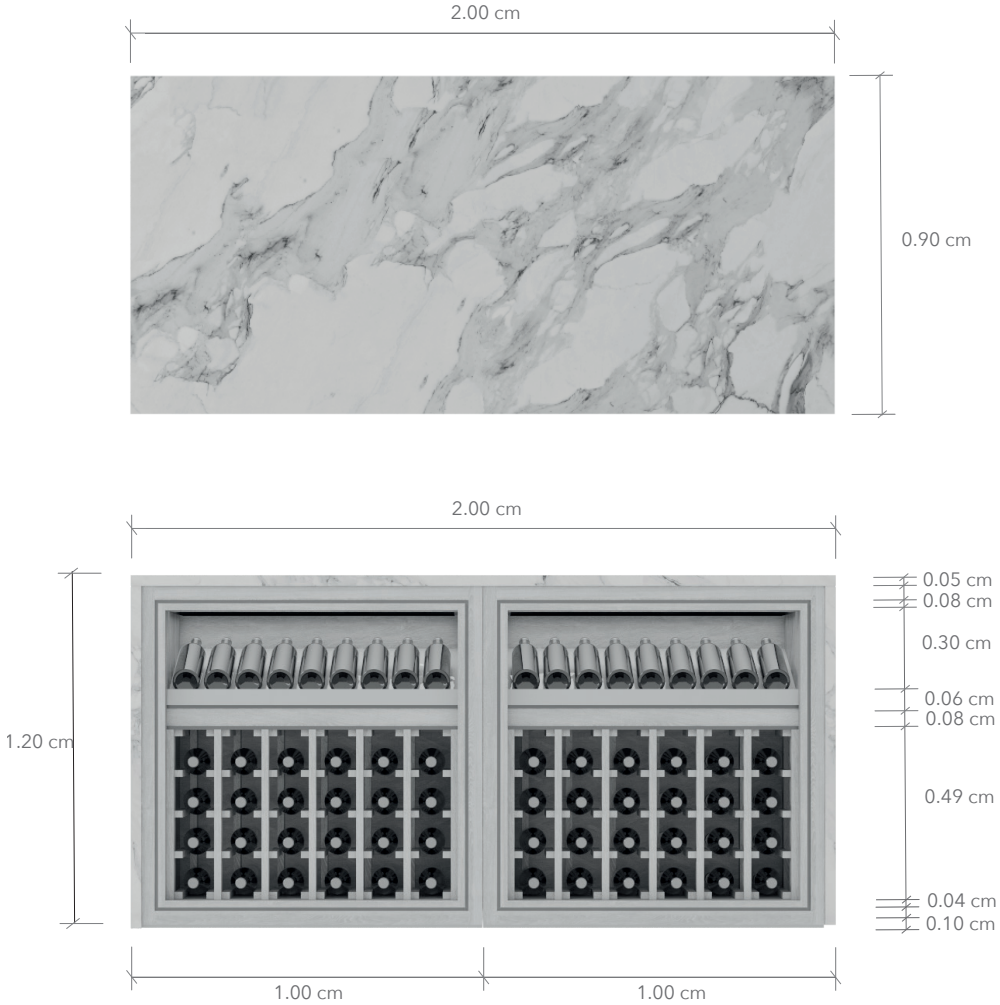
IMAGEN	CODIGO	NOMBRE COMÚN / CIENTÍFICO	DESCRIPCIÓN
	P4	<p>Césped o Grama (Cynodon dactylon)</p>	<p>EXTERIOR</p> <p>Césped, grama, hierba, pasto pertenece a las gramíneas (familia Poaceae) que crecen formando una cubierta densa y verde. Se utilizan como plantas ornamentales en jardines.</p>
	P5	<p>Olivo (Olea europaea)</p>	<p>EXTERIOR</p> <p>Es un árbol pequeño perennifolio, longevo, que puede alcanzar hasta 15 m de altura, con copa ancha y tronco grueso, de aspecto retorcido. Su corteza es finamente fisurada, de color gris o plateado. Tiene las hojas opuestas, de 2 a 8 cm de largo</p>
	P6	<p>Frangipani (Plumeria rubra)</p>	<p>INTERIOR</p> <p>Es una especie del género Plumeria cultivada en zonas tropicales y subtropicales de todo el mundo. es un arbusto grande o arbolillo de 5 a 8 m (puede alcanzar hasta 25) de hoja caduca con tronco recto, escasa ramificación y copa abierta e irregular. Son simples, de 15 a 30 cm de largo por entre 4 a 8 cm de ancho.</p>

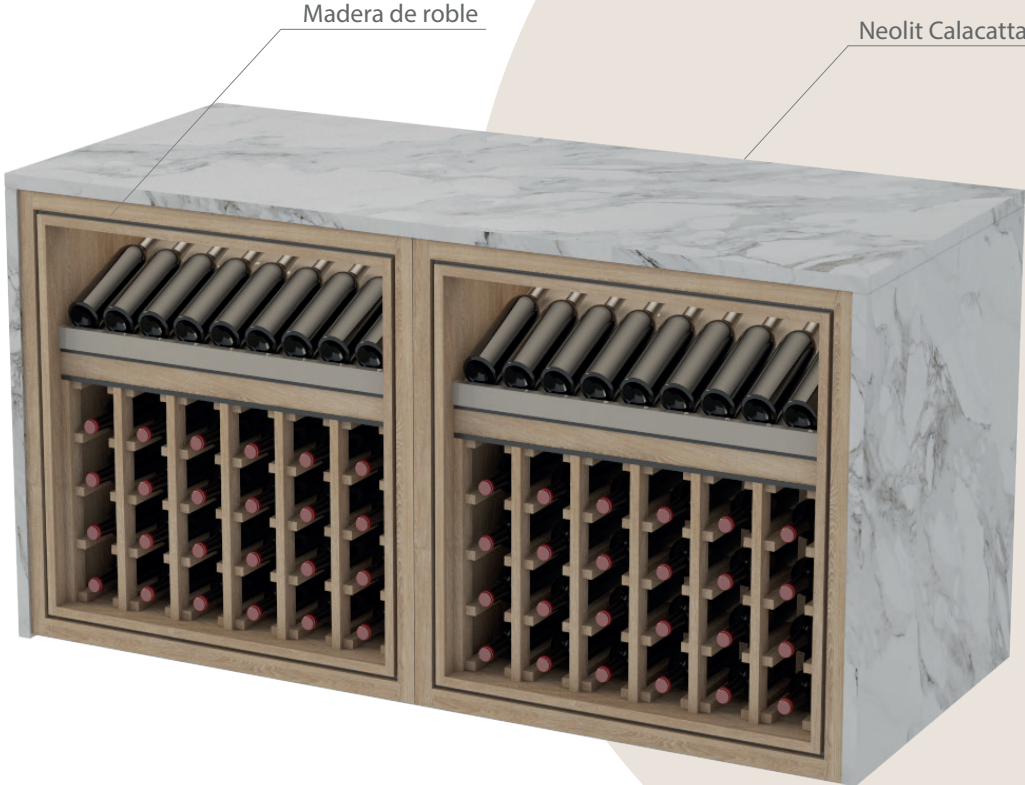
IMAGEN	CODIGO	NOMBRE COMÚN / CIENTÍFICO	DESCRIPCIÓN
	<p>P7</p>	<p>Higuera hoja de violín (Ficus lyrata)</p>	<p>INTERIOR Es una especie de planta con flores perteneciente a la familia Moraceae. Es originaria de África Occidental, Puede crecer como un árbol independiente, alcanzando entre 12 y 15 metros de altura.</p>
	<p>P8</p>	<p>Palma Areca (Chrysalidocarpus Lutescens)</p>	<p>INTERIOR Es originaria de Madagascar, donde alcanza gran tamaño, pero ha demostrado tener una magnífica adaptación al crecimiento en interiores. Requiere exposiciones luminosas sin sol directo. Si no tiene suficiente luz, la planta tiende a debilitarse.</p>

EXHIBITOR DE TEMPORADA

DETALLE M1

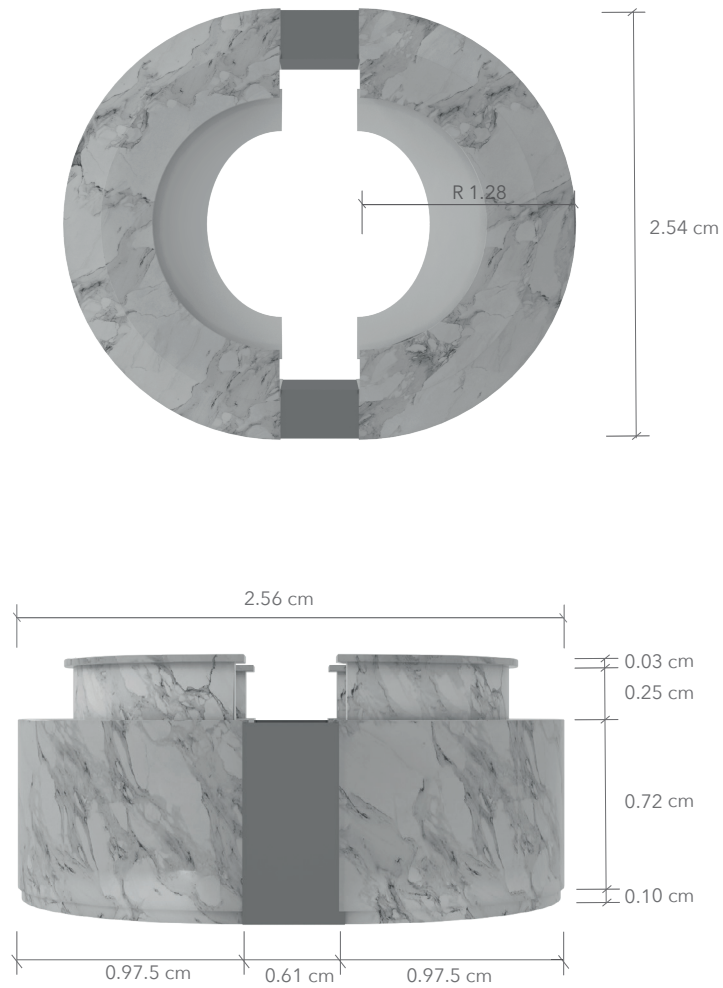


2.00 cm x 1.20 cm x 0.90

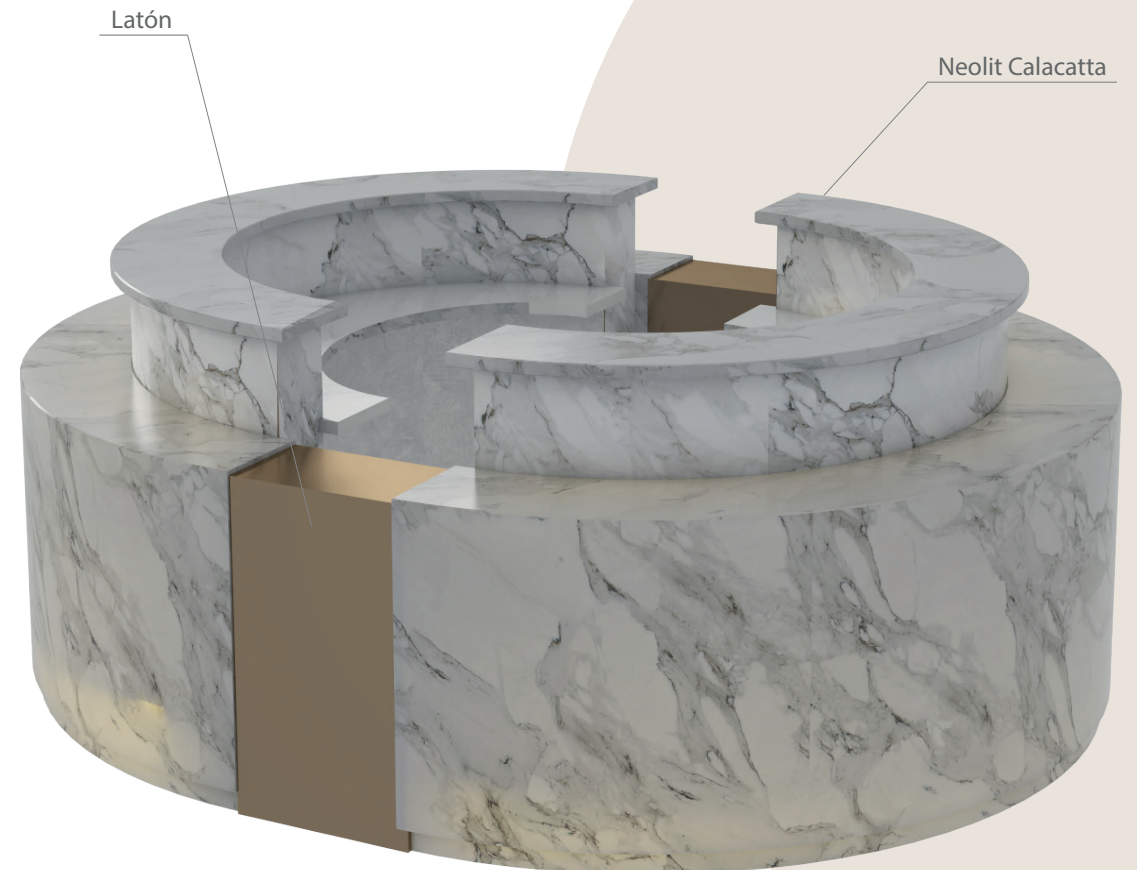


COUNTER DE GAJA Y SERVICIOS

DETALLE M3

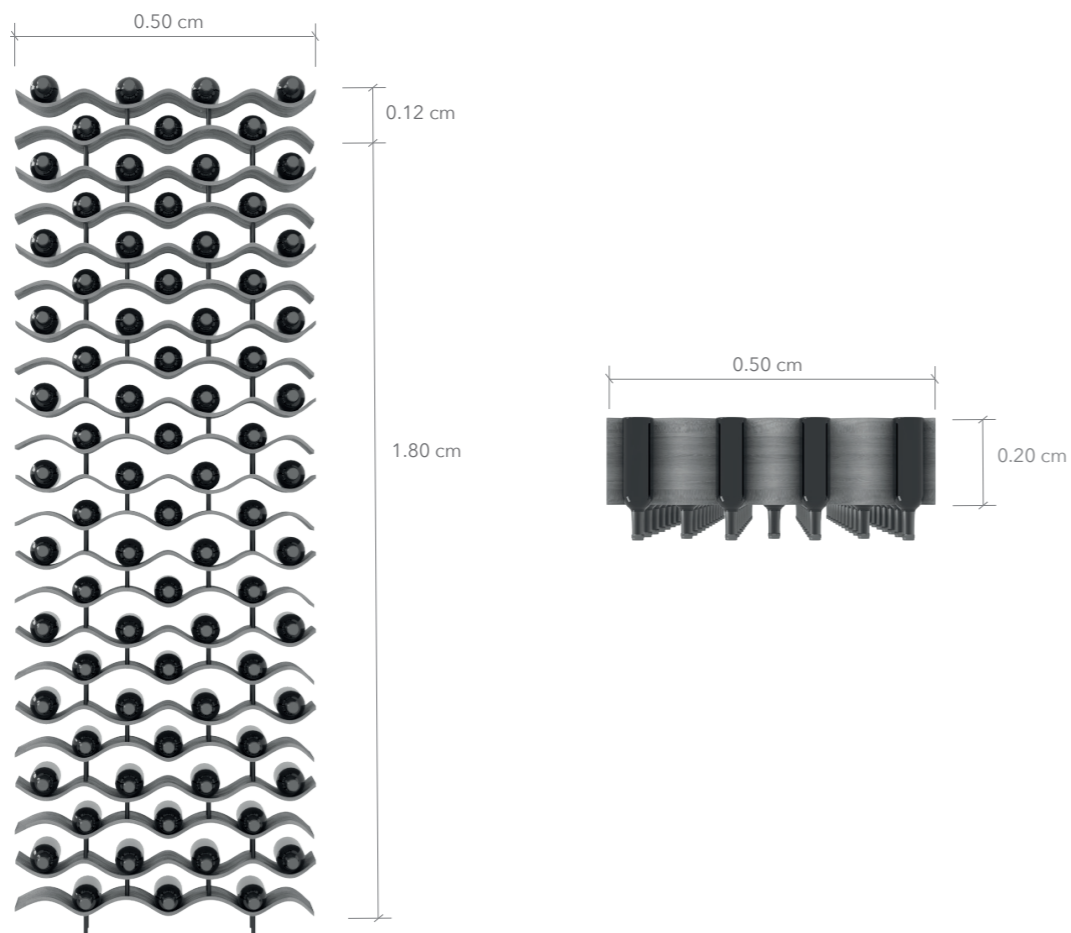


2.56 cm x 1.10 cm x 0.70

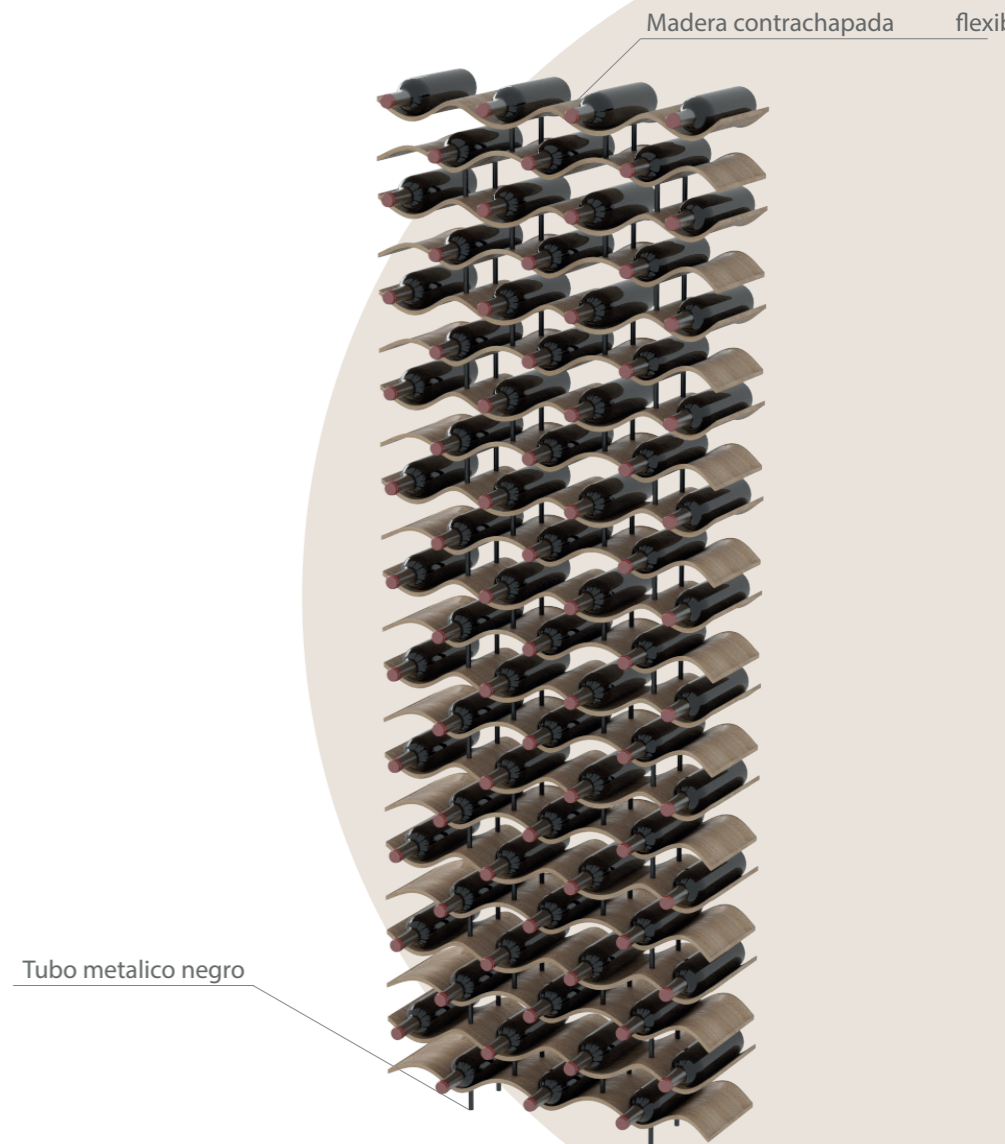


ALMACENAJE DE CAVA

DETALLE M4

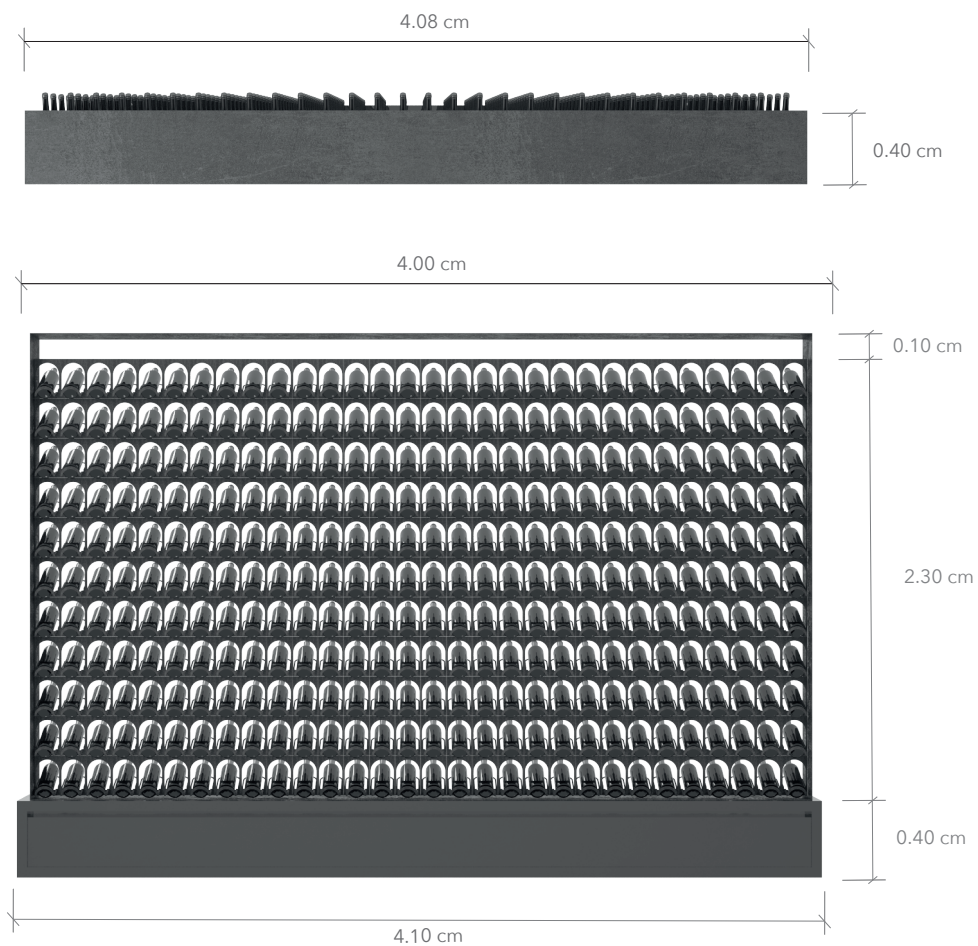


0.50 cm x 1.80 cm x 0.20 cm

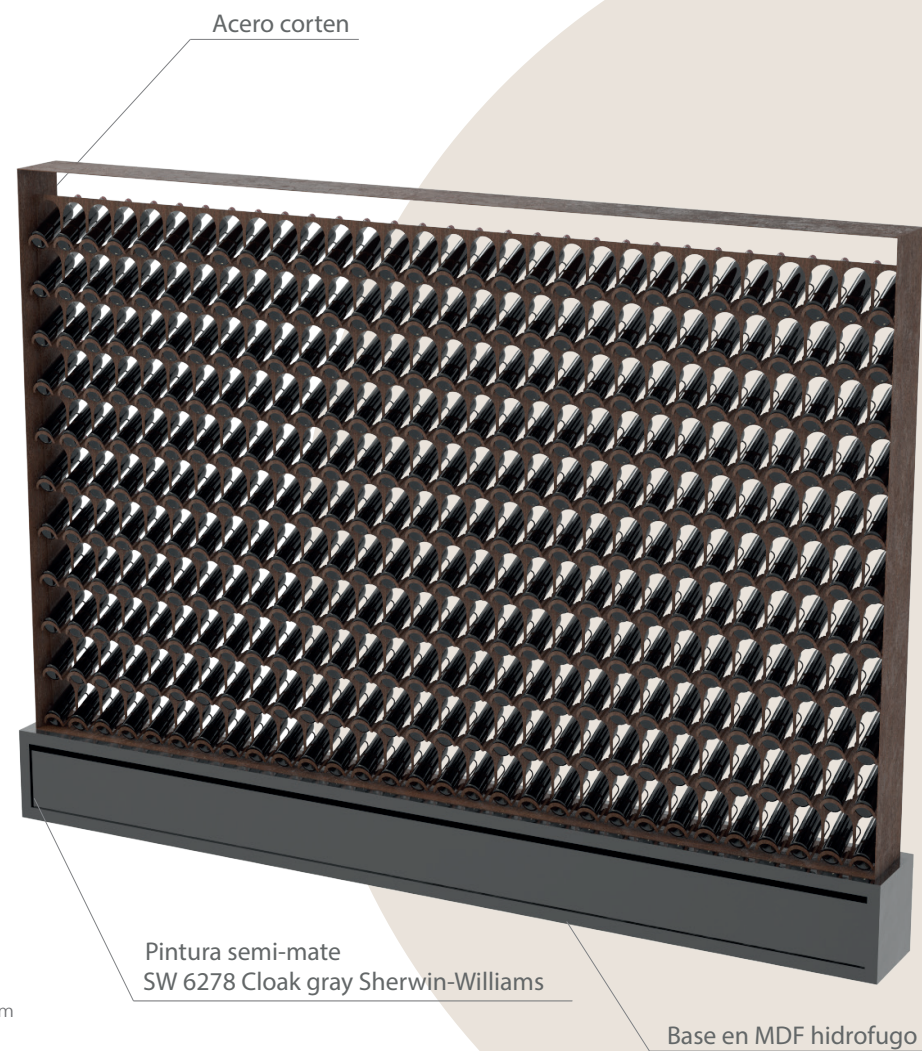
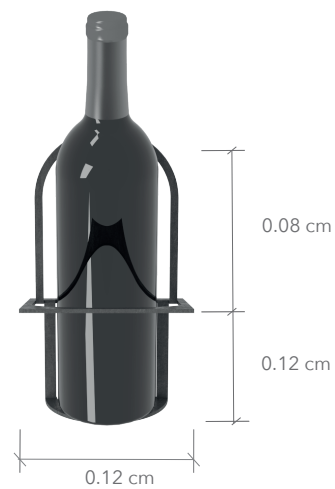


EXHIBITOR DE VINOS

DETALLE M2

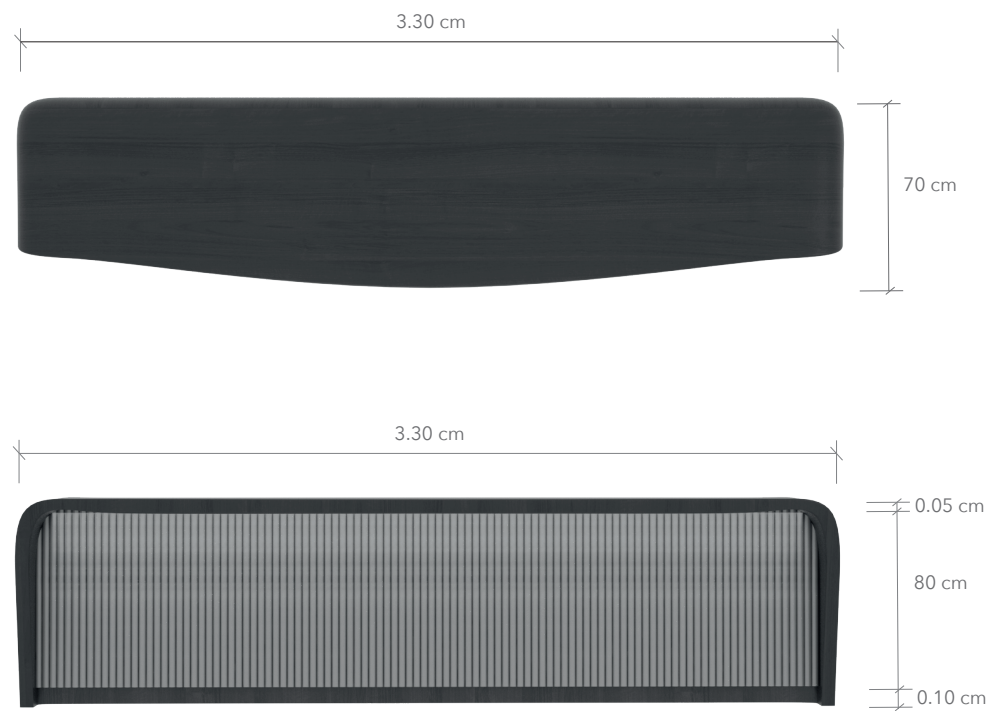


4.10 cm x 2.80 cm x 0.40 cm

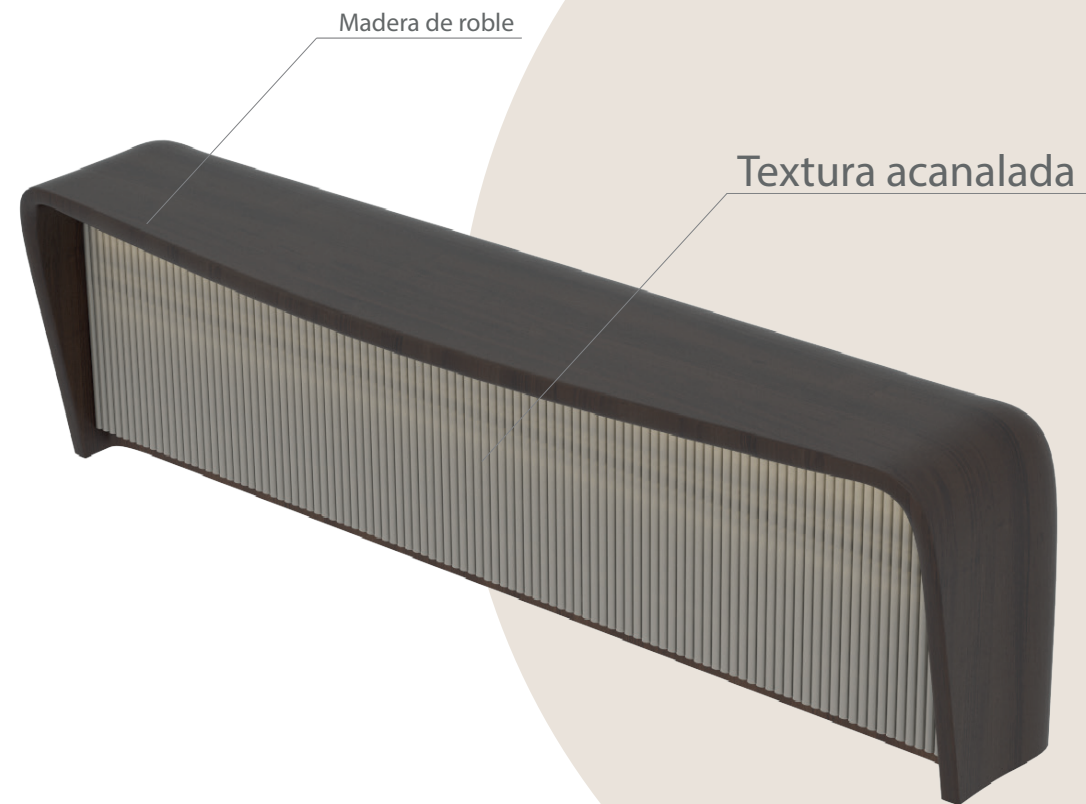


BAR DE TAPAS

DETALLE M35

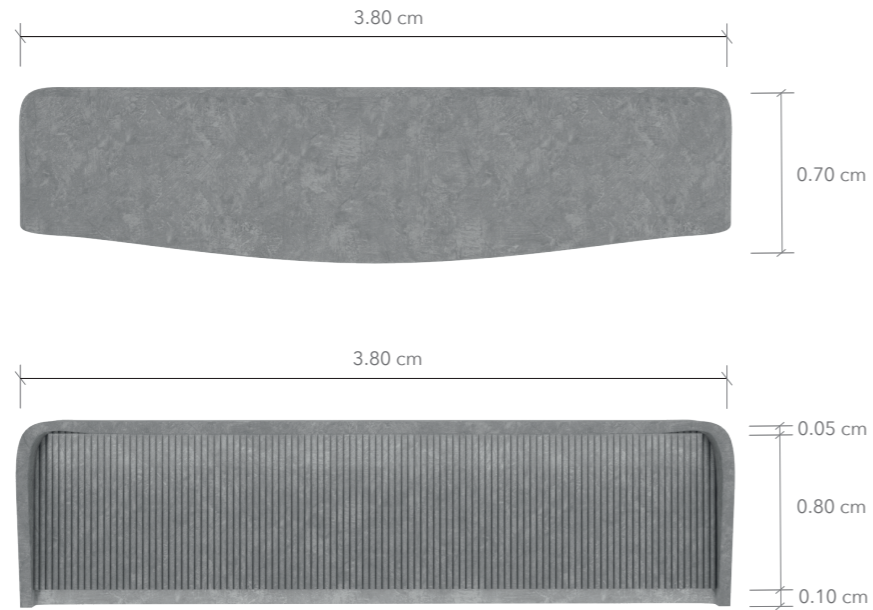


3.30 cm x 0.70 cm x 0.95

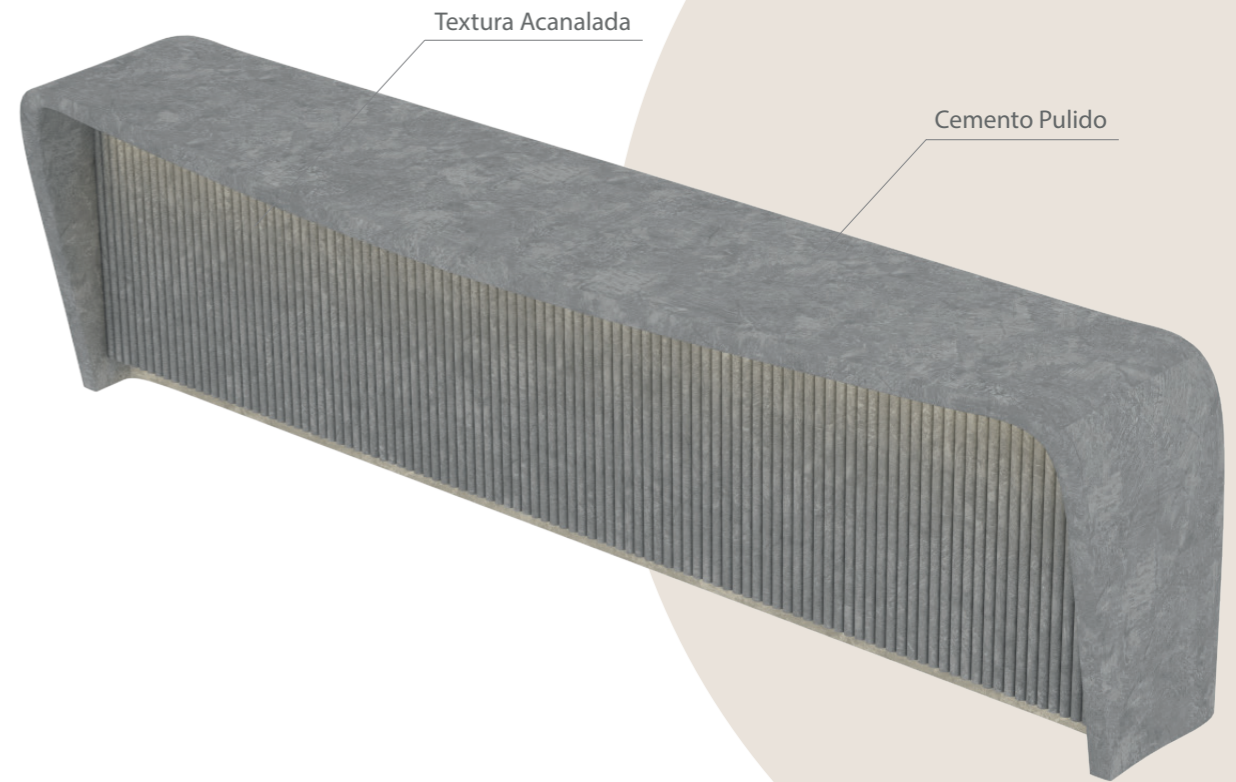


BAR DE ROOFTOP

DETALLE M42

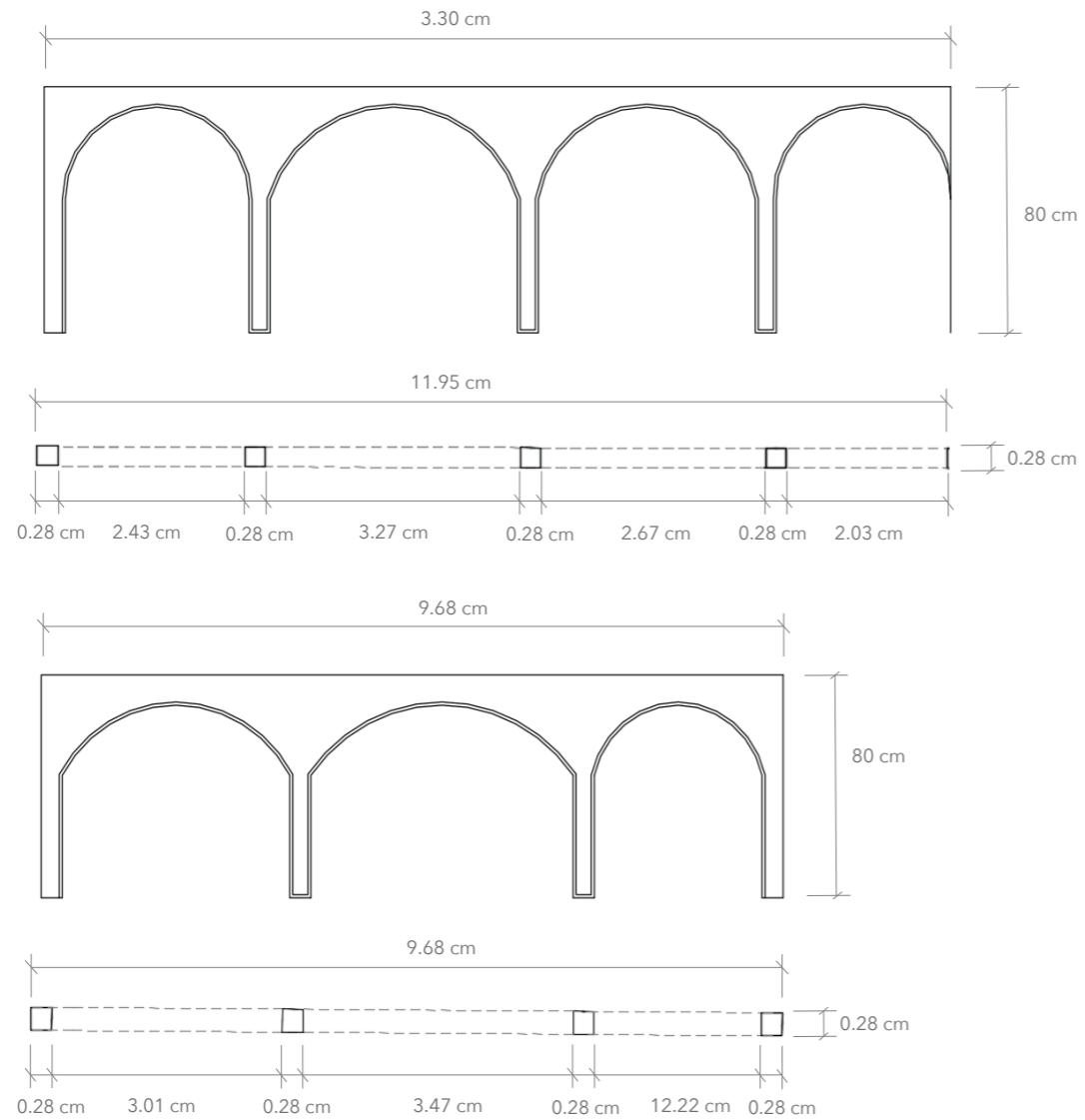


3.80 cm x 0.70 cm x 0.95



ARCOS

DETALLE 01





eLEVACIONES







VISTAS

H



M



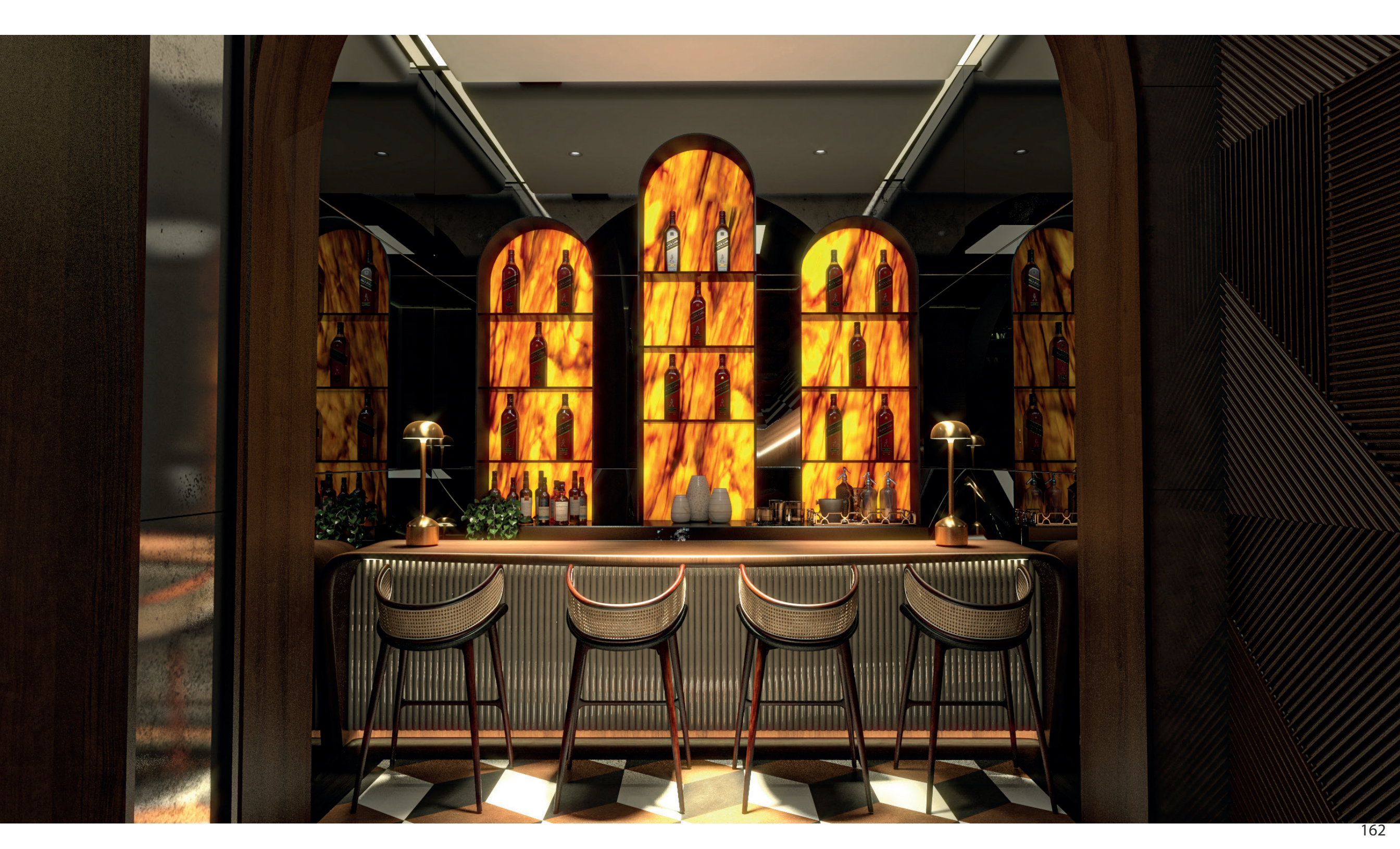












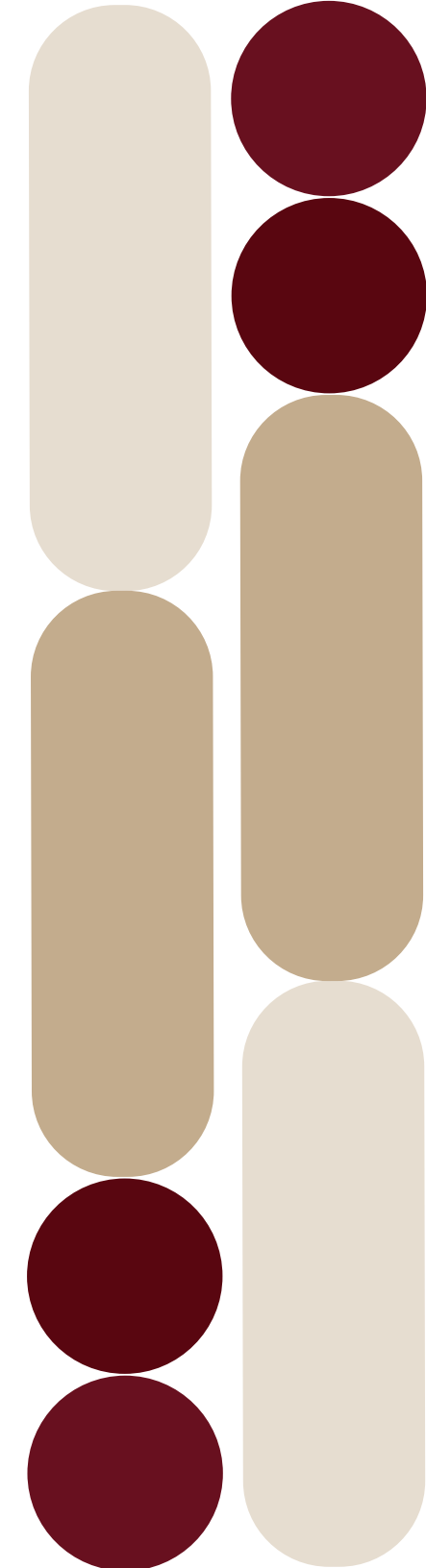






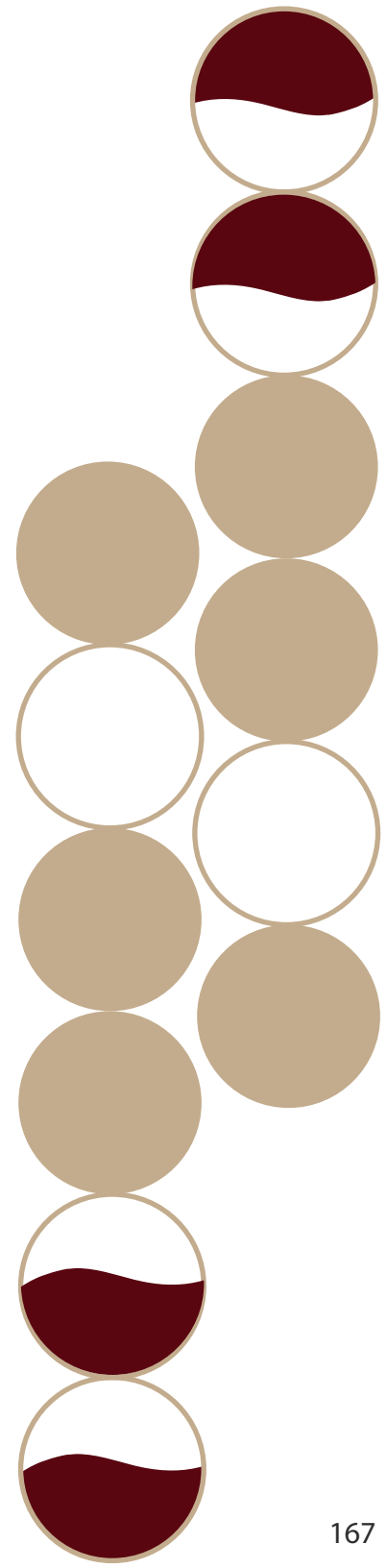
06

INTERNETGRAFÍA Y BIBLIOGRAFÍA



<https://www.esdesignbarcelona.com/es/expertos-diseno/las-principales-bases-del-diseno-del-espacio-comercial>
<https://paissano.com/blog/diseno-comercial>
<https://economipedia.com/definiciones/establecimiento-comercial.html>
<https://www.vinetur.com/2013032851875/que-es-una-enoteca.html>
<https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/historia-del-vino>
<https://www.elheraldo.co/entretenimiento/diseno-de-espacios-comerciales-un-atractivo-para-mas-clientes-353301>
<https://www.villena.es/wp-content/uploads/2015/01/los-caldos-de-nuestra-tierra.pdf>
<http://www.grupoias.es/psicologia-del-espacio-comercial>
<https://www.mecalux.cl/manual-bodegaje/bodega/funciones-de-la-bodega>
<https://www.villena.es/wp-content/uploads/2015/01/los-caldos-de-nuestra-tierra.pdf>
<https://es.wikipedia.org/wiki/Bodega>
<https://decofilia.com/diseno-interior-de-vinotecas/>
<https://www.revistadeck.com/vinotecas-el-diseno-de-knowhaus-para-el-disfrute-de-bon-vivant/>
<https://www.solerpalau.com/es-es/blog/acustica-en-instalaciones-de-climatizacion/>
<https://www.bodega-vino.es/Soluciones/Soluciones%20de%20climatizaci%C3%B3n.php>
<https://arquitexto.com/2020/11/la-bodega/>
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/882621/vinos-and-viandas-zooco-estudio>
<http://www.architetturaedesign.it/index.php/2013/01/09/enoteca-mistral-wine-store-design.htm>
<https://diariodesign.com/2018/01/vinoteca-de-vinos-y-viandas-valladolid/>
<https://www.arquitecturapura.com/que-es-la-antropometria/>
[https://es.wikipedia.org/wiki/Santiago_\(Rep%C3%BAblica_Dominicana\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Santiago_(Rep%C3%BAblica_Dominicana))
https://mipais.jmarcano.com/geografia/geografia-nacional/provincias/prov_santiago/
http://repo.sgn.gob.do/memogeo50/MemoG_6074_II_Santiago.pdf
https://es.wikipedia.org/wiki/Barrica_de_vino

GLOSARIO



GLOSARIO

Tienda de vino: es un lugar en el que se vende vino tal y como su nombre indica, de forma específica. Además, en muchas ocasiones se venden también productos relacionados con el vino. Dentro de las tiendas de vino puedes encontrar tiendas de vino muy especializadas en una denominación de origen concreta o de procedencias específicas.

Vinoteca: una vinoteca, además de vender vino, es un lugar donde se exponen colecciones y se realizan acciones orientadas a la promoción de la cultura y del mundo del vino. Esto es lo que la diferencia respecto a la tienda de vinos. Ofrece catas, cursos de cata o de maridaje; presentaciones de nuevas marcas de vino y nuevos vinos, etc. Es decir, una vinoteca sí es una tienda de vinos, pero va mucho más allá con las acciones mencionadas.

Las vinotecas son cada vez más populares, ya que, cada vez hay más tiendas de vino y bodegas que están realizando actividades para ser más atractivas.

Bodega: la bodega, donde se hace el vino. Es ahí donde se da el proceso de elaboración, de producción y de almacenaje de los vinos. Una bodega no siempre es una vinoteca o una tienda de vino. Aunque, es cierto que muchas tienen su vinoteca en la que venden vino y organizan actividades para promocionar su vino. Es importante tener en cuenta que los establecimientos que venden vino pero que no lo elaboran, aunque se autodenominen bodega, no lo son.

Cava: La correcta conservación del vino, tanto en casa como en la bodega, pasa por mantenerlo en unas condiciones ambientales estables, principalmente de temperatura y humedad. Pero también en la preservación del vino de una exposición directa a la luz, de la presencia de olores fuertes o de un excesivo trasiego o movimiento de las botellas. Y esto es lo que hacen precisamente las cavas de vino.

GLOSARIO

Barril: una barrica, cuba, o tonel es un recipiente de madera utilizado para la crianza de vino. La barrica oxigena el vino lentamente y le aporta textura y aroma para suavizar su sabor. Suelen tener una capacidad de 220 litros.

Tapas: en la gastronomía española merece un lugar de honor la denominada “tapa”. Con esta palabra de origen andaluz, pero usada 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”.

Oporto: es la segunda ciudad más poblada de Portugal, después de Lisboa. Tanto el país como el vino de Oporto deben sus nombres a la ciudad, que a su vez significa "el puerto". Por su pujanza cultural, demográfica e industrial es considerada como la Capital del Norte de Portugal.

Vino fortificado: el vino fortificado, fortalecido o generoso es aquel vino que, en su proceso de elaboración, incorpora procesos especiales para aumentar su estabilidad y aumentar su graduación alcohólica, sin perder por ello su condición de derivado 100% de la uva. Los vinos generosos tienen una graduación alcohólica comprendida entre los 15° y los 22°.

Ceñirse: ceñir es un verbo que refiere a ajustar, apretar o rodear algo.

Biofilia: amor o afición por el medio ambiente, de una forma somera, de forma más trabajada. La biofilia supone la necesaria unión con la naturaleza. Es un concepto que explica la necesaria unión del ser humano con la naturaleza, de una forma ancestral y evolutiva. Pues, de hecho, todas las especies dependen de su interacción con el medio ambiente que las rodea. Nos recuerda que la mejor manera de gestionar cualquier ámbito de la vida humana es aquella que tiene en cuenta a la naturaleza y al entorno.

GLOSARIO

Cañada: es una dimensión o amplitud de tierra compuesto de dos alturas que están distanciadas entre sí.

Saturación de bases: la base de saturación es la cantidad de iones cargados positivamente, con exclusión de iones de hidrógeno y aluminio, que son absorbidos en la superficie de las partículas del suelo y se mide y es expresada como un porcentaje. La saturación de bases está relacionada positivamente con el pH del suelo debido a que un valor de saturación de bases alta indicaría que los sitios de intercambio de una partícula de suelo están dominadas por iones no ácidos.

Permeabilidad: la permeabilidad es la capacidad que tiene un material de permitirle a un fluido que lo atraviese sin alterar su composición. Se afirma que un material es permeable si deja pasar a través de él una cantidad apreciable de fluido en un tiempo dado, e impermeable o no permeable si la cantidad de fluido es despreciable.

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.

Enólogo: persona encargada en las bodegas de la elaboración técnica del vino y de la supervisión del proceso. Su labor comienza ya en el viñedo, eligiendo, entre otros aspectos, el tipo de uva a utilizar o el momento en el que ha de comenzar la vendimia. También la desarrolla durante el proceso de elaboración del vino, supervisando todos los procesos incluidos en la misma y tomando las decisiones necesarias.

Catador: encargado de catar, degustar, saborear, probar diferentes tipos de vinos para encontrar en ellos sus matices, sensaciones, olores. Así, puede juzgar, tras la cata, las características del vino y su calidad.

