BOBAS

CAFÉ & CERAMICS

PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN FÍSICA O DIGITAL DE ESTE LIBRO, SIN PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA AUTORA DEL MISMO.

PROYECTO DE GRADO

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA - UNIBE

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

Titulo del Proyecto

Diseño de Café y Tienda de Vajillas

Sustentante:

Laura Herrera

18-0193

Tutor:

Arq. Genie Gonzalez

Santo Domingo,

República Dominicana

Diciembre 2020

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Este proyecto ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme a las citas y fuentes incorporadas en la bibliografía. En virtud de esta declaración, me hago responsable del contenido y veracidad de este proyecto de grado.

infinitas gracias a todas
las personas que me han
apoyado, a mi querida
asesora & por supuesto
las tantas tazas de café.

- laura

INDICE

MARCO GENERAL 12

Objetivos 14
Justificación 15
Alcances 15

MARCO REFERENCIAL 18

Via Porta 20
Cadogan café 36
Casa Barista & Co. 48

MARCO TEÓRICO 64

Café | Cafeterías 66
Espacios Comerciales 89
La Alfarería 101

MARCO CONTEXTUAL 104

Emplazamiento 106
Análisis Espacial 108

MARCO PROGRAMÁTICO 124

Factor del Sujeto 126
Factor del Objeto 127
Antropometria y Ergonomia 128
Programa de Areas bobas 142

MARCO CONCEPTUAL 146

La Arcilla 148
El wabi sabi / Nuevo Mediterráneo 150

MARCO PROYECTUAL 164

INTERNETGRAFIA Y BIBLIOGRAFÍA 186

GLOSARIO 188

ABSTRACT

The proposed Café to be held has the purpose of expanding the range of cafes in the city. In aim on re-adapting Dume Stationary commercial space to a café, offering a different concept by introducing the sale of handmade tableware and cups, highlighting two pillars that make up the Dominican culture, being these coffee and handcrafted work.

The project seeks to offer different atmospheres within the gastronomic-commercial space, bringing a unique and fresh style, providing a larger café, adapting to the user's life.

INTRODUCCIÓN

Bobas Café & Ceramics es un café y tienda de vajillas con el propósito de ampliar la gama de cafés en la ciudad. Como propuesta, se plantea re-adecuar el espacio comercial Dume Papelería & Stationary a un café, brindando un concepto diferente introduciendo la venta de vajillas y tazas artesanales, resaltando dos pilares que conforman la cultura dominicana siendo estos el café y la artesania.

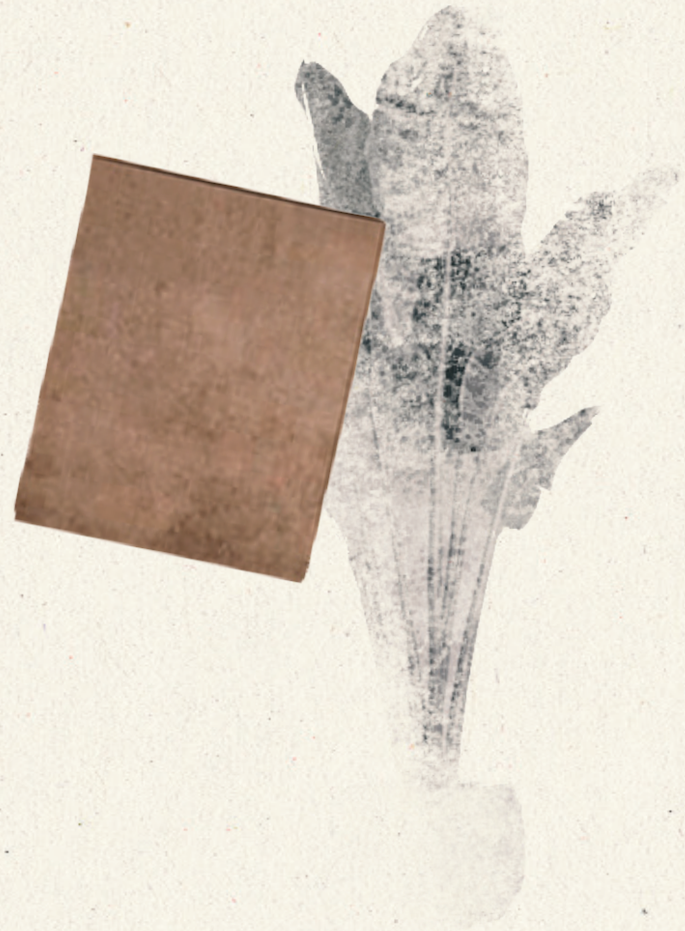
El proyecto busca ofrecer distintos ambientes dentro del espacio gastronómico-comercial llevando un estilo único y fresco proporcionando un café de mayor dimensión, adecuándose a la vida del usuario.



Marco General

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un espacio comercial gastronómico integrando una tienda de vajillas fabricadas justo en nuestro país con el propósito de originar un espacio innovador, versátil, fresco y atractivo,para la sociedad dominicana en Santo Domingo.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diseñar un espacio que fomente la productividad y la creatividad en búsqueda de crear un ambiente alegre.

- Integrar la vegetación y la iluminación natural con el propósito de crear un ambiente fresco y luminoso.

- Generar un espacio versátil proporcionando diversos ambientes donde se puedan satisfacer distintas necesidades.

JUSTIFICACIÓN

Esta propuesta de proyecto contribuye al apoyo de la mano de obra dominicana y el café local. A pesar de que si existen cafés en la ciudad de Santo Domingo, hace falta un espacio donde se implemente el buen uso de diseño y se propongan áreas versátiles y adecuadas para todo tipo de usuario.

En adición a esto, son muy pocos o cultos los talleres de alfarería en la ciudad, al menos expuestos al consumidor, al ser un eje tan marcado de la cultura dominicana este debe ser celebrado.



ALCANCES

- Replanteo y diseño de todo el terreno de Dume Papelería Naco

- Rediseño y redistribución de áreas abarcando cambios en el diseño de plafón, iluminación, selección de revestimientos, divisiones y fachada

- Aplicación de entrada de luz natural en muros existentes.

Celebrar el café y las manos Dominicanas

Marco Referencial

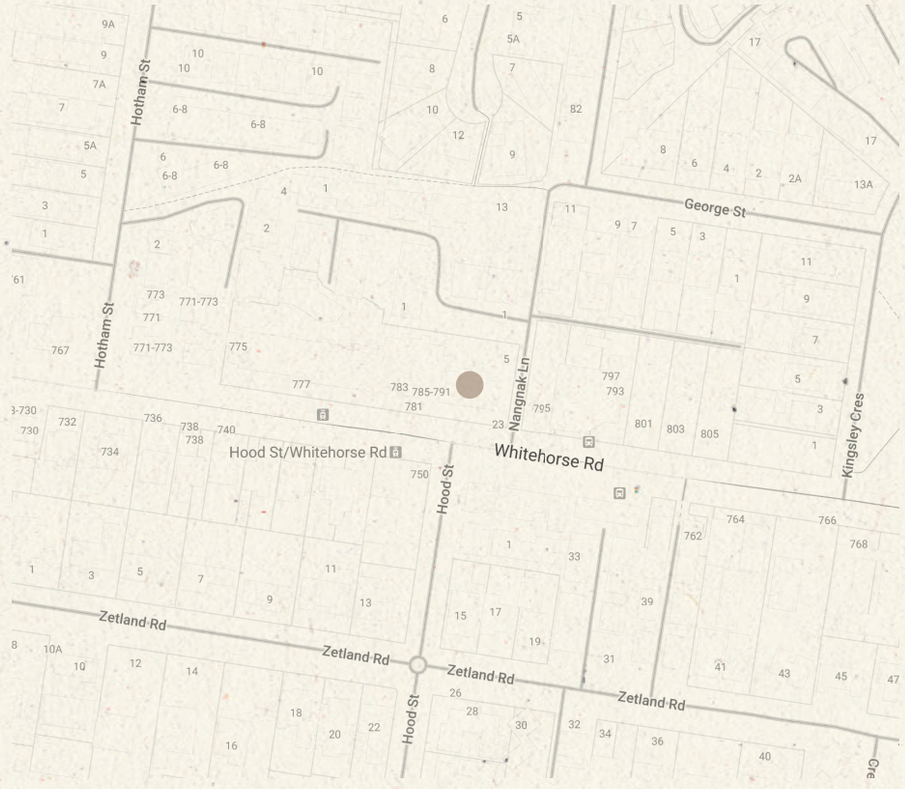
VIA PORTA

Estudio Esteta

(Mont Albert, Melbourne, AUS.)


SYNESSO





FICHA TÉCNICA

PROYECTO:

Via Porta

TIPOLOGÍA:

Tienda de delicatessen, cefetería y comdeor

UBICACIÓN:

Mont Albert VIC, Australia

METRAJE:

290.35m2

ARQUITECTO|DISEÑADOR:

Studio Esteta - Sarah Consentino, Felicity Slattery

AÑO:

2019

Via Porta logra imitar uno de los pintorescos callejones empedrados de Italia. La paleta es intencionalmente mínima pero textural, adopta acabados honestos y métodos tradicionales inspirados en Italia. El espacio cuenta con estantes que exhiben abiertamente ingredientes de cocina artesanales.

Ofrece comidas durante todo el día, servicio nocturno los jueves y viernes por la noche, eventos internos y catering, y vende comidas para llevar a casa y productos artesanales. Studio Esteta buscó inspiración en las estrechas callejuelas del sur de Italia para evocar la familiar y animada atmósfera mediterránea. "El sitio largo y estrecho tenía paralelos interesantes con los carriles italianos, que tienen capas de textura y actividad y tienen una escena de comida pronunciada", dice Sarah.

"INTENCIONALMENTE TEXTURAL Y NEUTRAL"

- ESTUDIO ESTETA

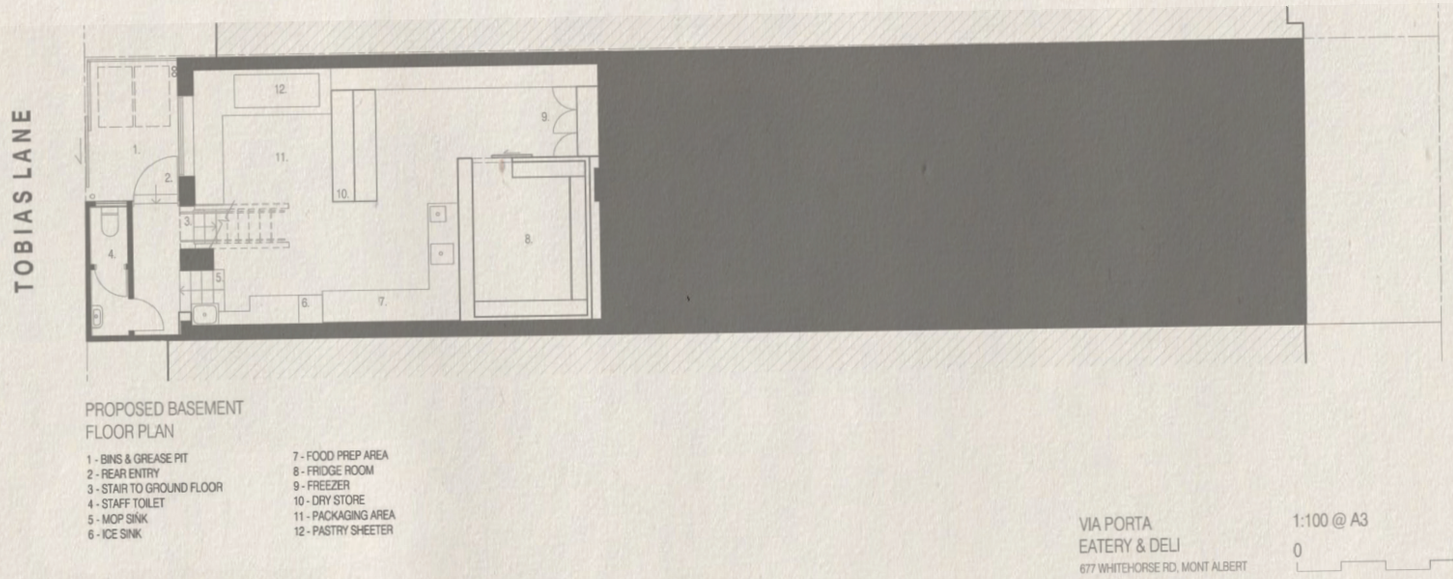
El llamativo techo abovedado, el entrepiso y el piso de pavimento evocan esta configuración de paisaje urbano, y el piso, hecho de cortes de mármol en tonos tierra, es sin duda lo más destacado de los interiores.

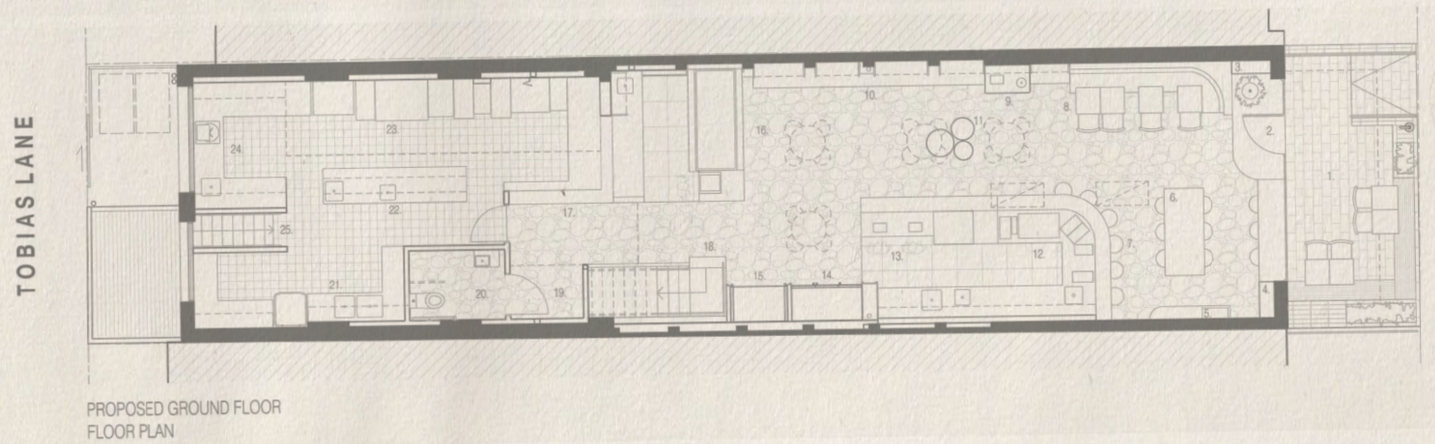
A un extremo del espacio se encuentran estantes altos de madera que exhiben abiertamente ingredientes de cocina artesanales. El otro cuenta con una barra de madera ranurada con una encimera de mármol veteado, donde los clientes pueden sentarse y tomar un café o disfrutar de uno de los platos de almuerzo de estilo europeo de la cafetería. Asientos adicionales son proporcionados por una banqueta verde salvia adyacente y un puñado de sillas estilo bistro. Los bloques de piedra caliza en bruto forman un mostrador de servicio grueso en la parte trasera que se utiliza para presentar la variedad de embutidos y quesos.Detrás se encuentra la cocina del café. Otro pequeño comedor se encuentra arriba en el entresuelo de la cafetería, que está frente a un balcón de Julieta.Al igual que el resto de la cafetería, se ha completado con muebles de madera y paredes de yeso simples, a través de las cuales se han salpicado las fotografías familiares antiguas de Cosentino.

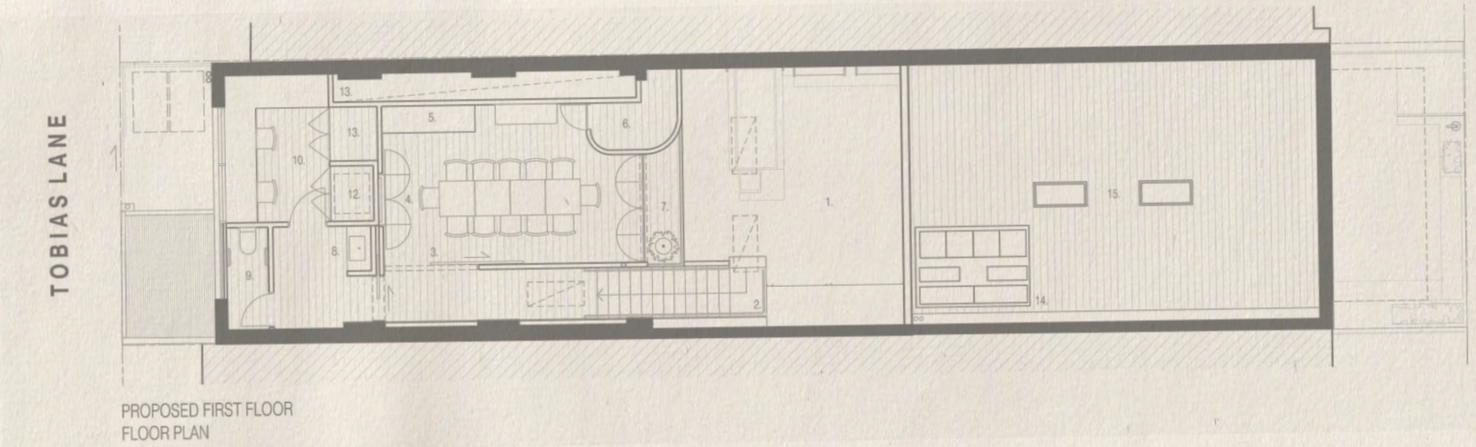
El Café | Deli carga una energía y un ambiente acogedor y familiar. A pesar de el uso de tonos cálidos y neutros, la distribución del mismo brinda cierta cálidez al espacio donde se emplea un híbdrido de un café y una casa. Aún cuando el mismo pareciese pequeño, este cuenta con tres niveles distintos:

El sótano, el nivel de entrada y un mezzanine.

En el sótano se encuentra el acceso y área de empleados y una cocina de preparación. Luego en el segundo nivel, se encuentra el comedor principal y otra cocina. Ya luego en el tercer nivel se plasma un área administrativa y un salón privado.







NIVEL 1 (SOTÁNO)

Entrada Trasera
Baño Empleados
Acceso Vertical
Cocina de Preparación
Cuarto Frío
Almacén
Área de Empaques

NIVEL 2 (PRINCIPAL)

Entrada
Comedor Exterior
Comedor
Bar de Café
Mostrador de Comida
Acceso Vertical
Cocina
Baño para Clientes

NIVEL 3 (MEZZANINE)

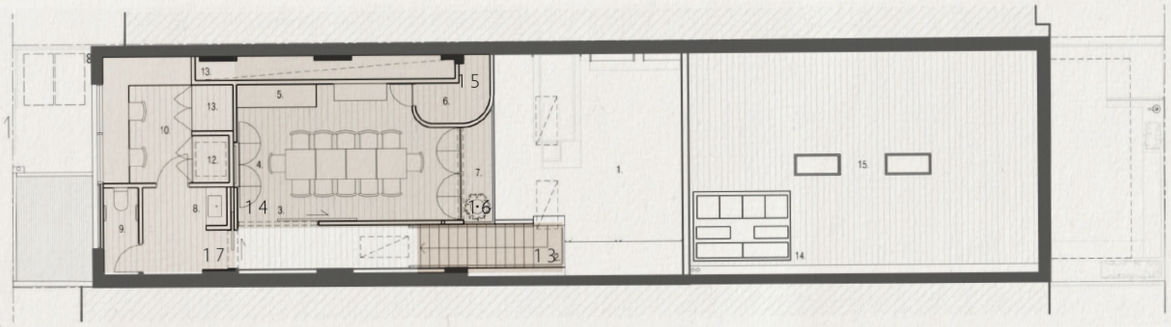
Acceso Vertical
Salón Privado
Almacén
Oficina



PLANTA ZONIFICADA PRIMER NIVEL



PLANTA ZONIFICADA SEGUNDO NIVEL



PLANTA ZONIFICADA TERCER NIVEL

PRIMER NIVEL - 64.18 m²

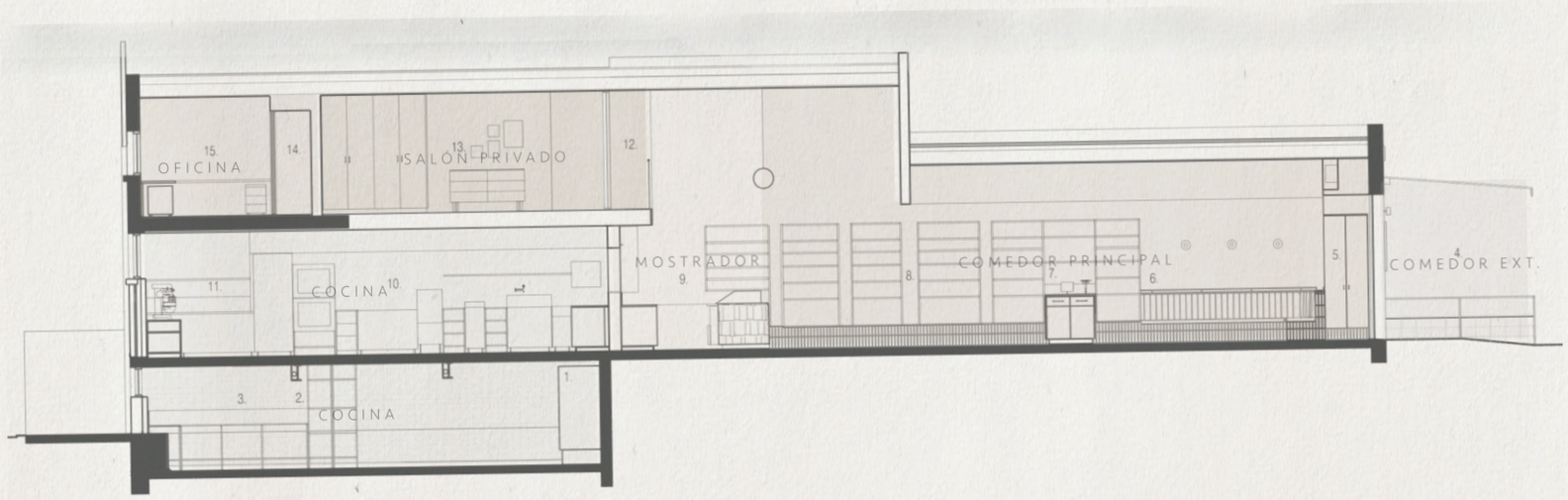
1	Entrada Trasera	9.82m²	3.4%
2	Baño Empleados	3.08m²	1.1%
3	Acceso Vertical	2.05m²	0.7%
4	Cocina	37.42m²	12.9%
5	Cuarto Frío	11.81m²	4.1%

SEGUNDO NIVEL - 163.82 m²

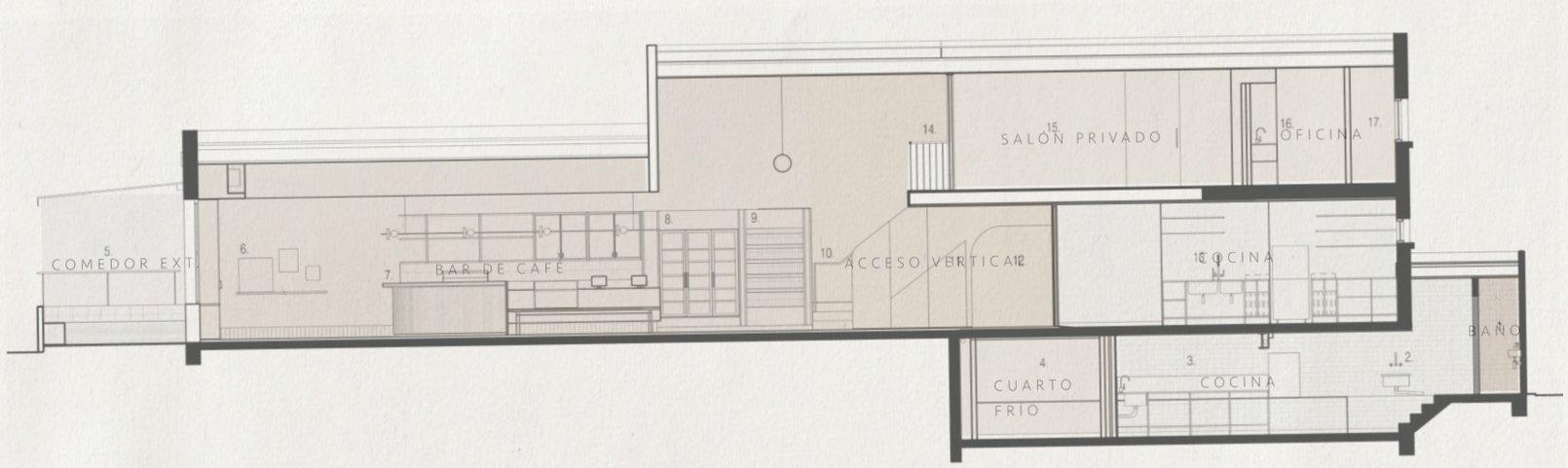
6	Comedor Exterior	19.82m²	6.8%
7	Comedor Principal	62.13m²	21.4%
8	Bar Café	20.37m²	7%
9	Mostrador	9.35m²	3.2%
10	Acceso Vertical	43.55m²	15%
11	Cocina	4.86m²	1.7%
12	Baño Clientes	3.74m²	1.3%

TERCER NIVEL - 62.35 m²

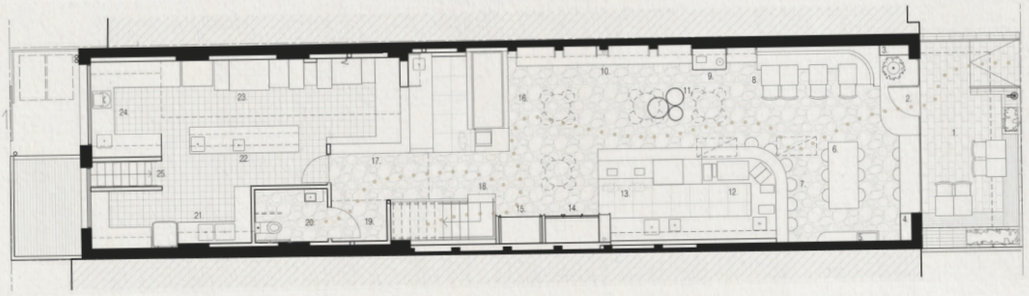
13	Acceso Vertical	7.17m²	2.5%
14	Salón Privado	20.62m²	7.1%
15	Almacén	5.36m²	1.8%
16	Balcón	2.5m²	0.9%
17	Oficina	19.53m²	6.7%



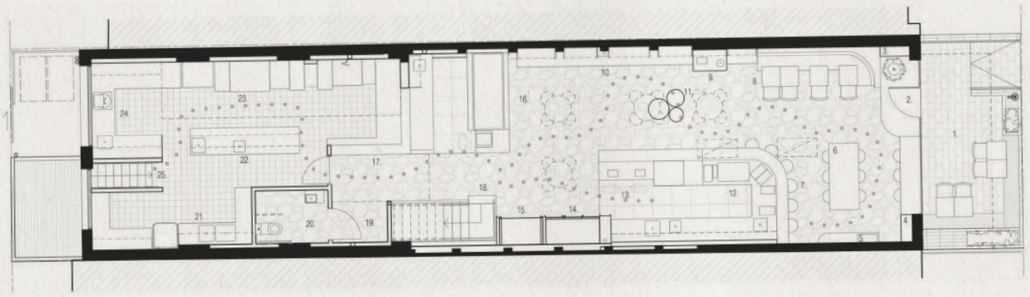
SECCIÓN LONGITUDINAL ZONIFICADA A



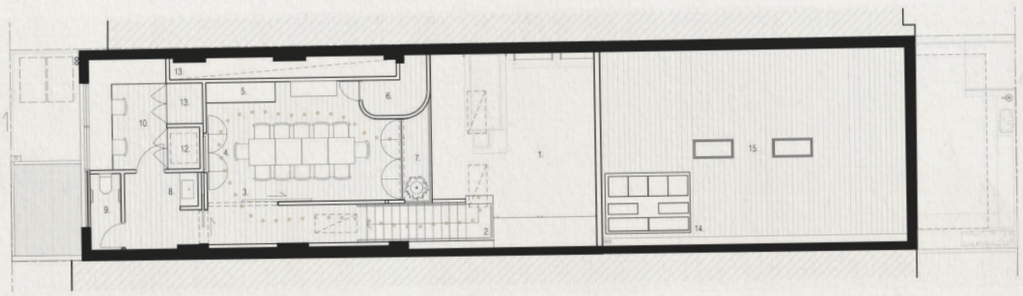
SECCIÓN LONGITUDINAL ZONIFICADA B



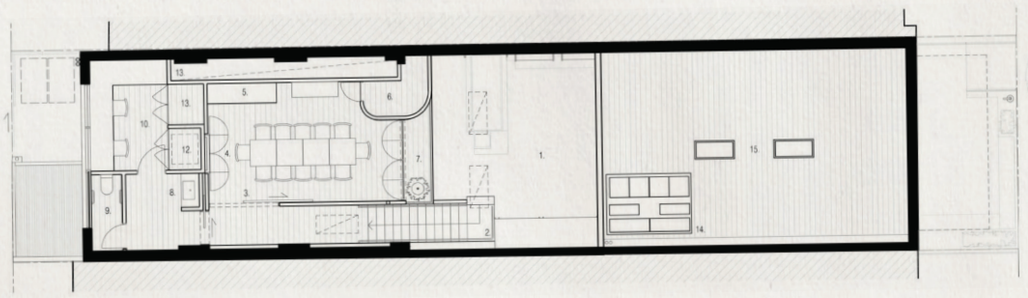
Circulación Pública



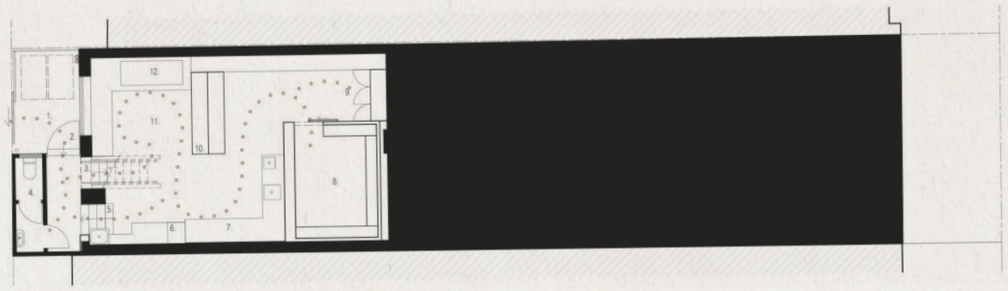
Circulación de Personal



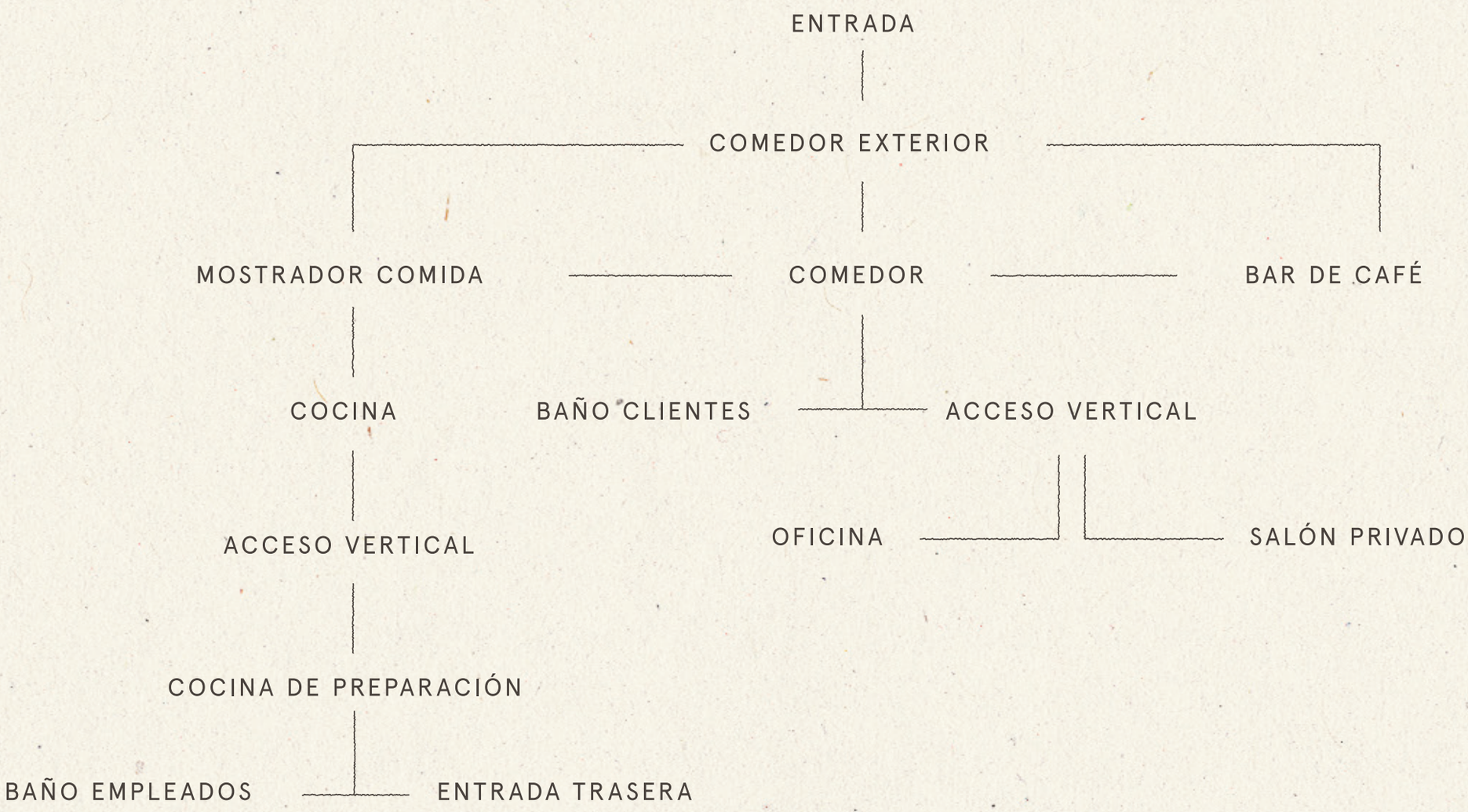
Circulación Pública



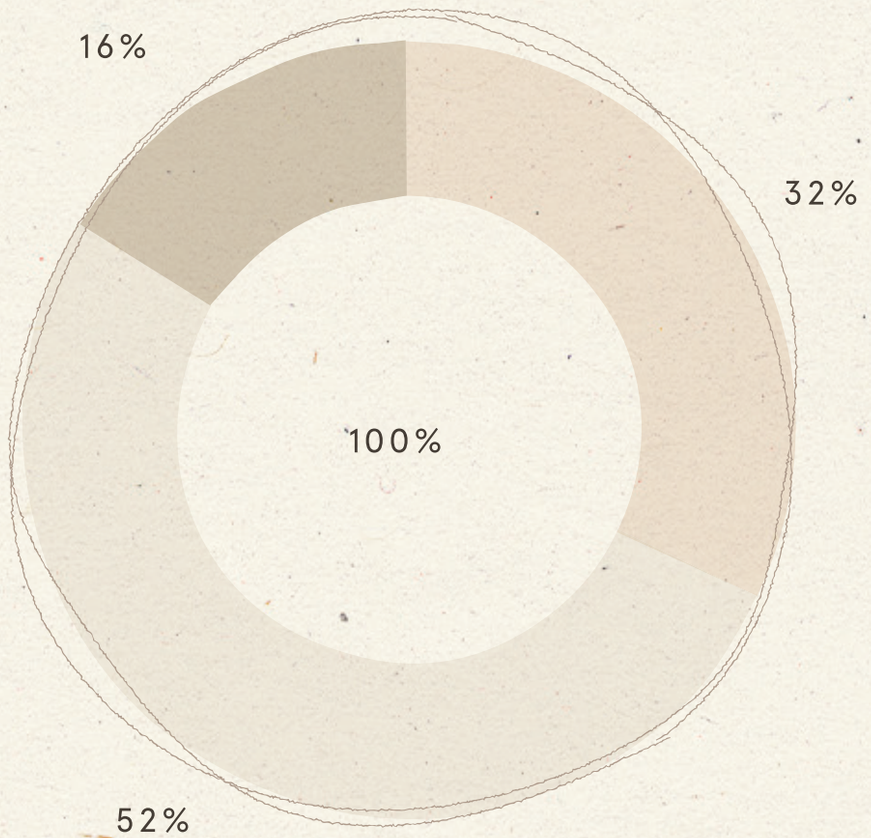
Circulación de Personal



Circulación de Personal


ENTRADA
COMEDOR EXTERIOR
MOSTRADOR COMIDA
COMEDOR
BAR DE CAFÉ
COCINA
BAÑO CLIENTES
ACCESO VERTICAL
ACCESO VERTICAL
OFICINA
SALÓN PRIVADO
COCINA DE PREPARACIÓN
BAÑO EMPLEADOS
ENTRADA TRASERA

PORCENTAJE DE ÁREAS



ÁREA ADMINISTRATIVA

ÁREA PÚBLICA

COCINA Y PREPARACIÓN

Apliques de pared
*Complementan los tonos oscuros

Exhibición Vertical a la medida
*La madera brinda calidez y contraste en el espacio



Mobiliario de Almacenaje oculto a la medida
*A simple vista se disimula como elemento estructural

Mobiliario a la medida revestido en textil verde

Revestimeinto blanco con gran intención textural

Piedra pavimentada
* Crea gran imitación a los callejones de italia y brinda dimension



Techos abovedados
*Proyectan la sencillez y la parte orgánica del espacio funcionando como un divisor de áreas.

Estación de auto-servicio

Barra de madera ranurada
*Gran elemento textural en el espacio

Piedra pavimentada
*El ojo va directamente a este elemento

Mostrador en piedra caliza
*Crea una gran transición de revestimeintos al unirse con el pavimento

Barra con encimera de mármol veteado

Barra de madera ranurada

*Gran elemento textural en el espacio





Tramería en madera

* Crea contraste con los muros blancos y gran complemento a los demás elementos.

Backsplash en mármol blanco

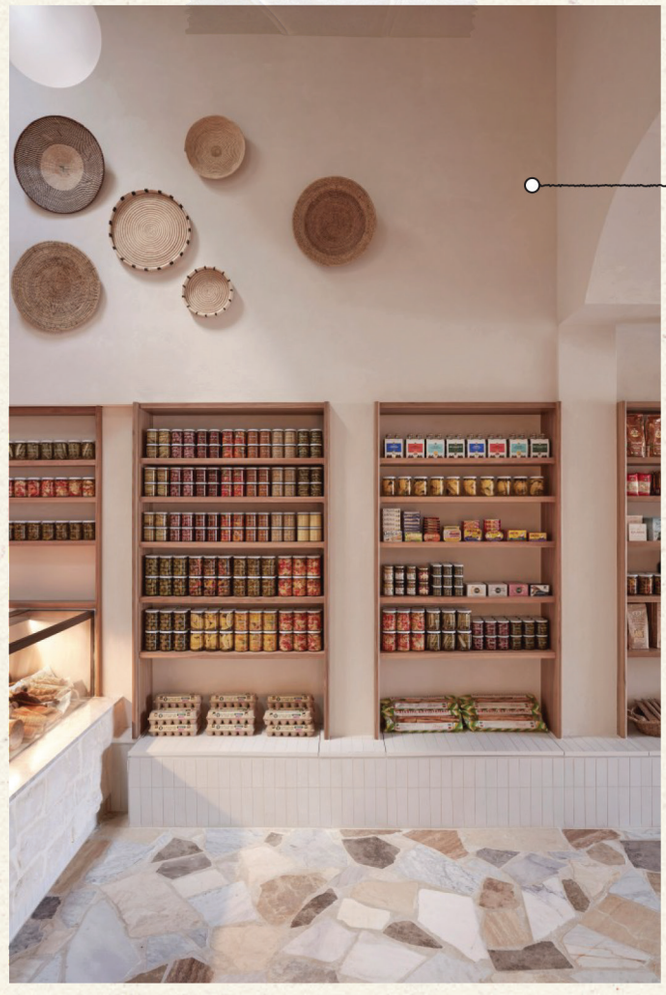
* Da un toque de cálidad y lujo al espacio

Toldo
*Aporta al estilo europea que se quizo lograr

Muro de Vidrio
Con perfilería blanca

Jardinera





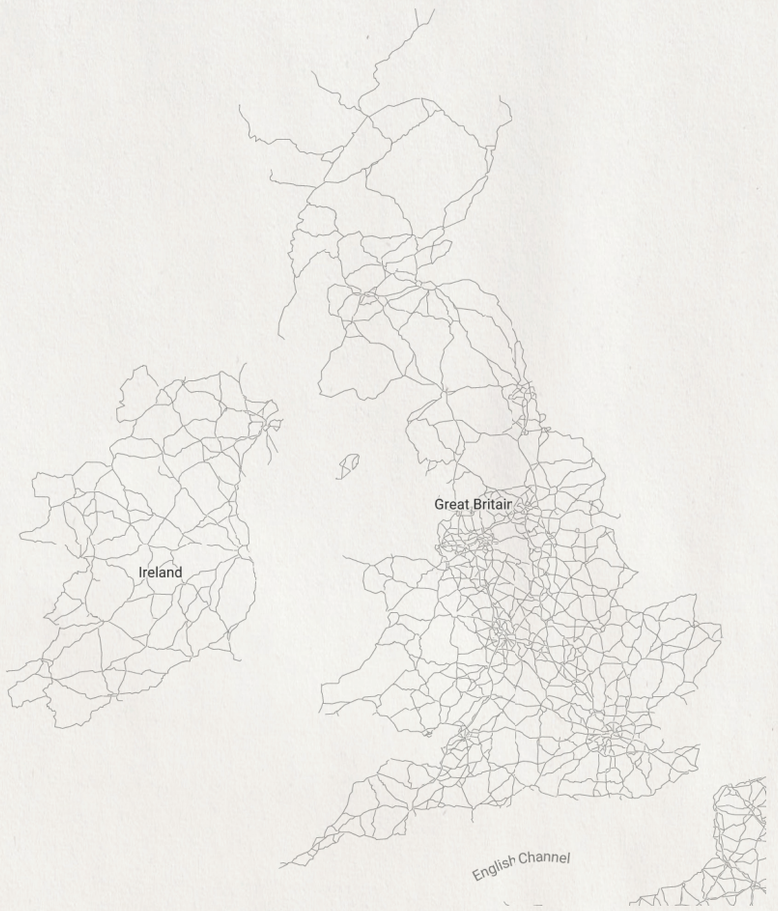
Doble altura
* Crea sensación de efecto sorpresa y ayuda a seprara las áreas

CADOGAN CAFÉ

NEX Architects

(Chelsea, South West London, Reino Unido)





FICHA TÉCNICA

PROYECTO: Cadogan Café	CLIENTE: Cadogan Estates
TIPOLOGÍA: Café, Restaurante	PRESUPUESTO: £2.5 millones
UBICACIÓN: Chelsea, South West London	PAISAJISTA: Bradley Hole Schoenach BHSLA
METRAJE: 594 m2	MANO DE OBRA: Westgreen
ARQUITECTO|DISEÑADOR: NEX - Alan Dempse	INGENIERO ESTRUCTURAL: AKTII
AÑO: 2019	LUMINOTÉCNICO: DHA Design

El Cadogan Cafe se encuentra en Plaza del Duque de York, Chelsea, junto al muro perimetral de ladrillo del mismo por la cual se inspiró la firma . "Después de un análisis exhaustivo, estábamos convencidos de que el mejor enfoque era una arquitectura que resonara con el patrimonio arquitectónico del sitio, al tiempo que proporciona un espacio contemporáneo que tiene flexibilidad para su uso durante todo el año", dijo el director de NEX, Alan Dempsey.

El café posee una forma orgánica en espiral. Su diseño presenta una terraza en la azotea e incorpora una pared de vidrio versatil para el clima. Las ventanas del Cadogan Cafe pueden retirarse al suelo, permitiendo que el comedor se derrame en la plaza circundante, quedando sin divisiones del exterior. En la parte exterior del café, se encuentra una escalera la cual conduce a un jardín en la azotea sobre el restaurante, que es accesible al público.

"ESTE JARDÍN ES UN GENEROSO `REGALO' PARA EL VECINDARIO DONDE LA GENTE PUEDE SENTARSE O PASAR EL TIEMPO ENTRE LAS COPAS DE LOS ÁRBOLES CIRCUNDANTES LEVANTADAS DEL BULLICIO DE LA CONCURRIDA PLAZA Y EL CAMINO DE ABAJO"

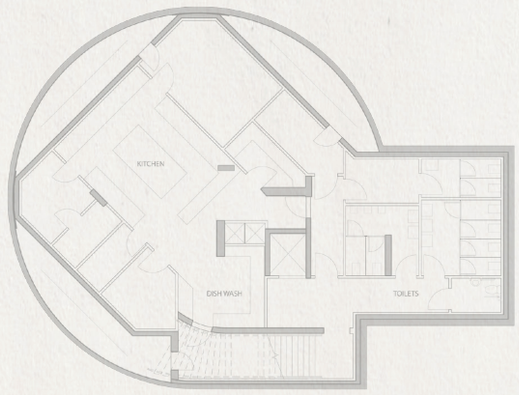
- ESTUDIO NEX

El café cuenta con tres niveles:
el sótano, el nivel principal y el jardín.

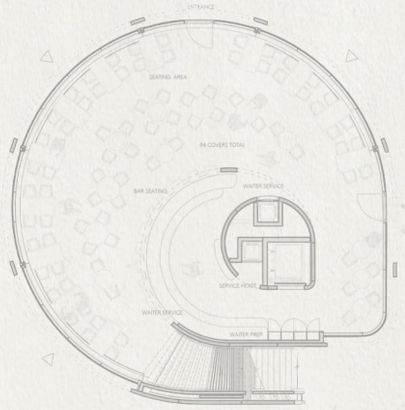
En el sótano sucede todo lo interno. En este se ubica la cocina, los almacenes, los corredores donde se esconde el vidrio y los baños tanto públicos como de personal.

En el segundo nivel, que viene siendo el nivel pricnipal, es donde se encuentra el área de comensales y ela barra principal;

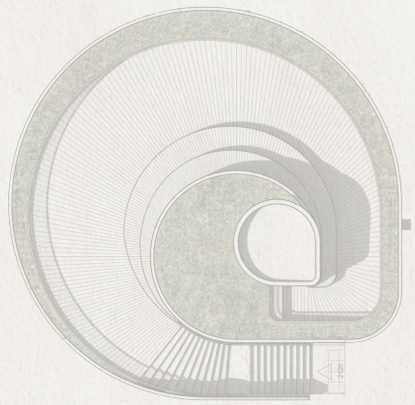
Ya el tercer nicvel es el jardín dque , el cual está abierto para todo público .Este cuenta con asientos y áreas verdes que se matizan con sus alrededores.



PLANTA SÓTANO



PLANTA ÁREA COMENSALES



PLANTA JARDÍN

NIVEL 1 (SOTÁNO)

Cocina

Almacén

Corredor para Vidrio

Baño Empleados

Baño Público

Acceso Vertical

NIVEL 2 (PRINCIPAL)

Entrada

Comedor

Bar de Café

Área de Empleados

Acceso Vertical

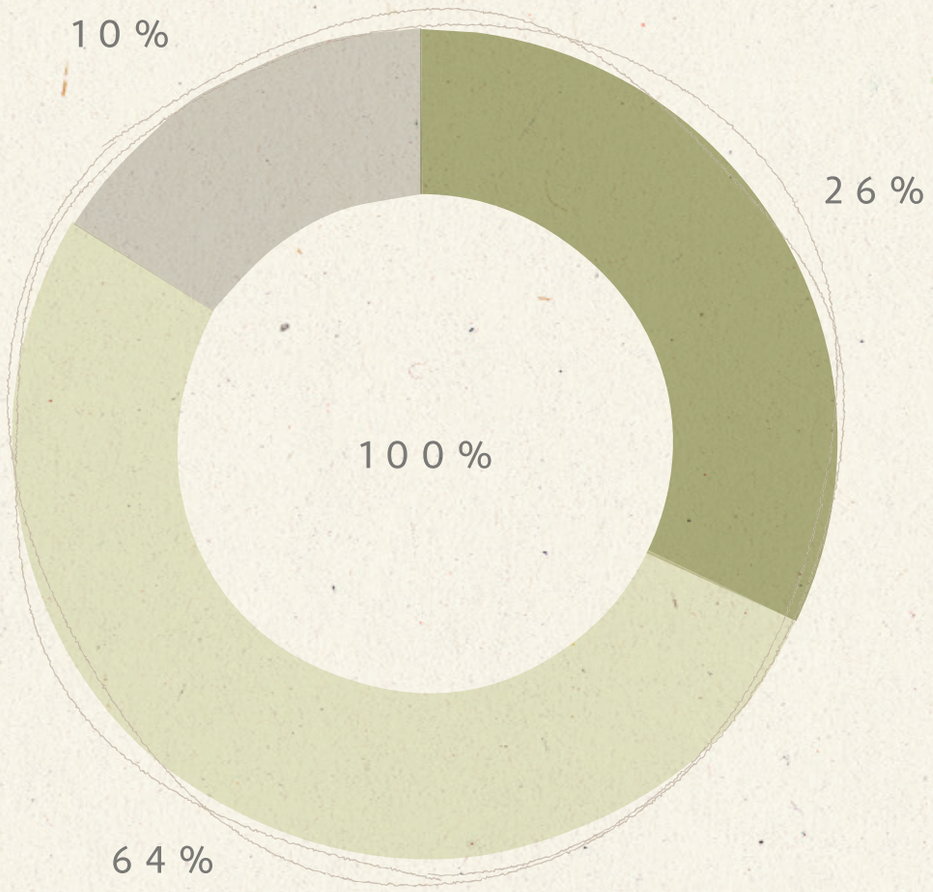
NIVEL 3 (JARDÍN)

Acceso Vertical

Área de asientos

Área Verde

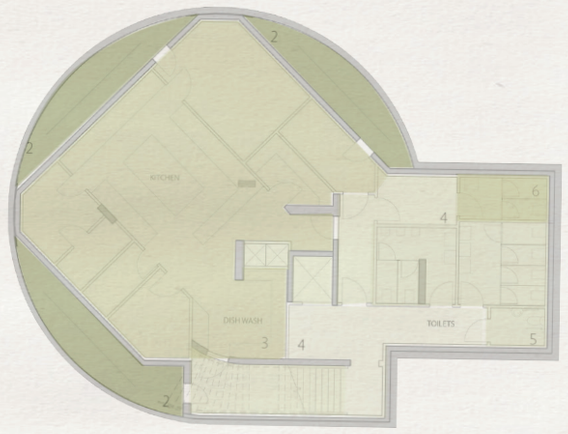
PORCENTAJE DE ÁREAS

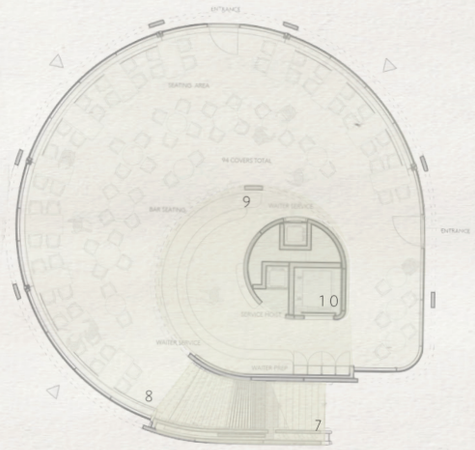


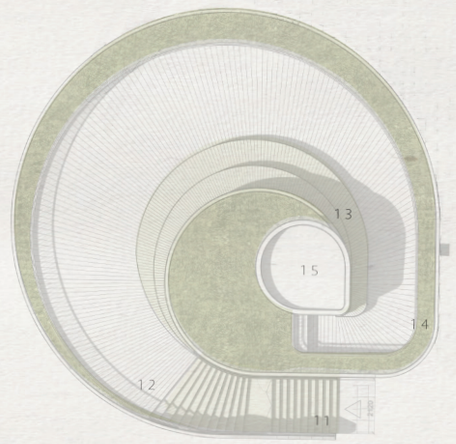
ÁREA ADMINISTRATIVA

ÁREA PÚBLICA

COCINA Y PREPARACIÓN







SÓTANO- 258.13 m²

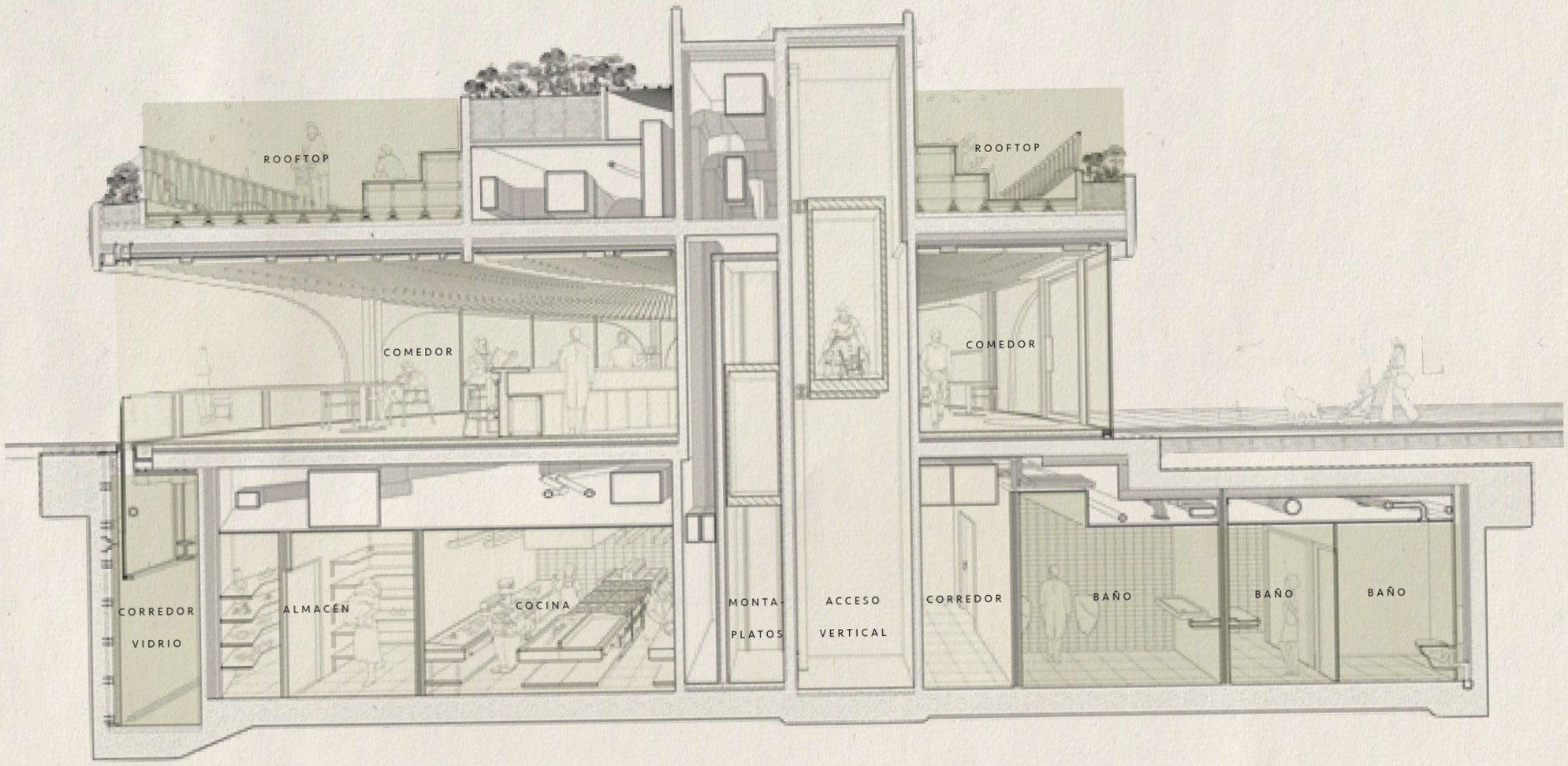
1	Acceso Verical	20.88m²	3.51%
2	Corredores de Vidrio	44.64m²	7.50%
3	Cocina	Almacén	127.35m²	21.41%
4	Circulación	29.19m²	4.91%
5	Baño Público	28.28m²	4.75%
6	Baños Empleados	7.79m²	1.31%

PRIMER NIVEL - 168.4 m²

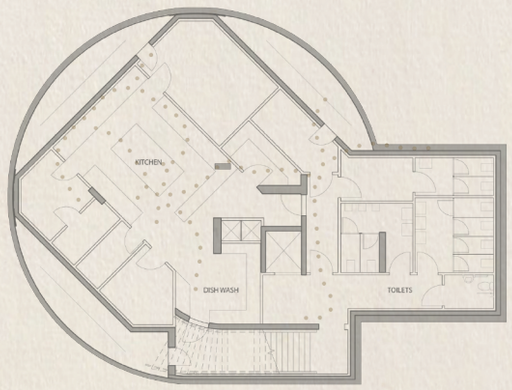
7	Acceso Vertical	15.08m²	2.53%
8	Comedor	116.67m²	19.61%
9	Bar	25.68m²	4.32%
10	Área de Empleados	10.99m²	1.85%

SEGUNDO NIVEL - 168.4 m²

11	Acceso Vertical	13.09m²	2.20%
12	Circulación	73.72m²	12.39%
13	Asientos	18.13m²	3.05%
14	Área Verde	56.54m²	9.50%
15	Ascensor	6,92m²	1.16%



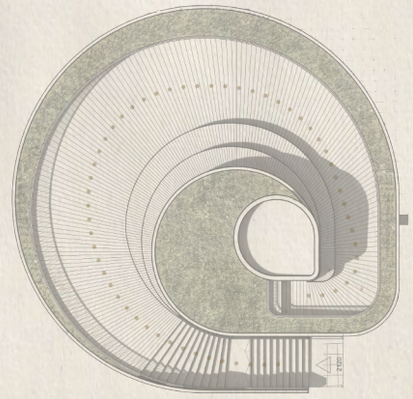
SECCIÓN TRANSVERSAL ZONIFICADA



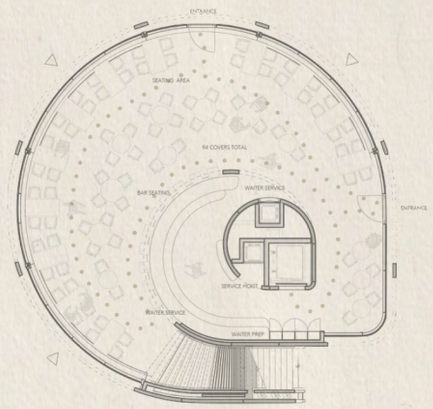
Circulación Personal



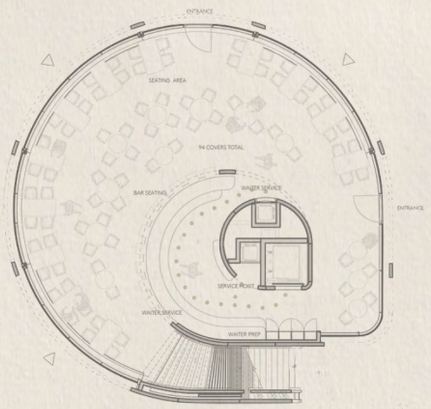
Circulación Pública



Circulación Pública



Circulación Pública



Circulación Personal


ENTRADA
ACCESO VERTICAL
BAR
ÁREA DE COMENSALES
JARDÍN
ÁREA DE EMPLEADOS
ACCESO VERTICAL
COCINA
BAÑO PERSONAL
BAÑOS
ALMACÉN
CORREDOR DE VIDRIO

Techo en madera seriada

*Gran imitación a la figura orgánica que posee el espacio, brindando dimension

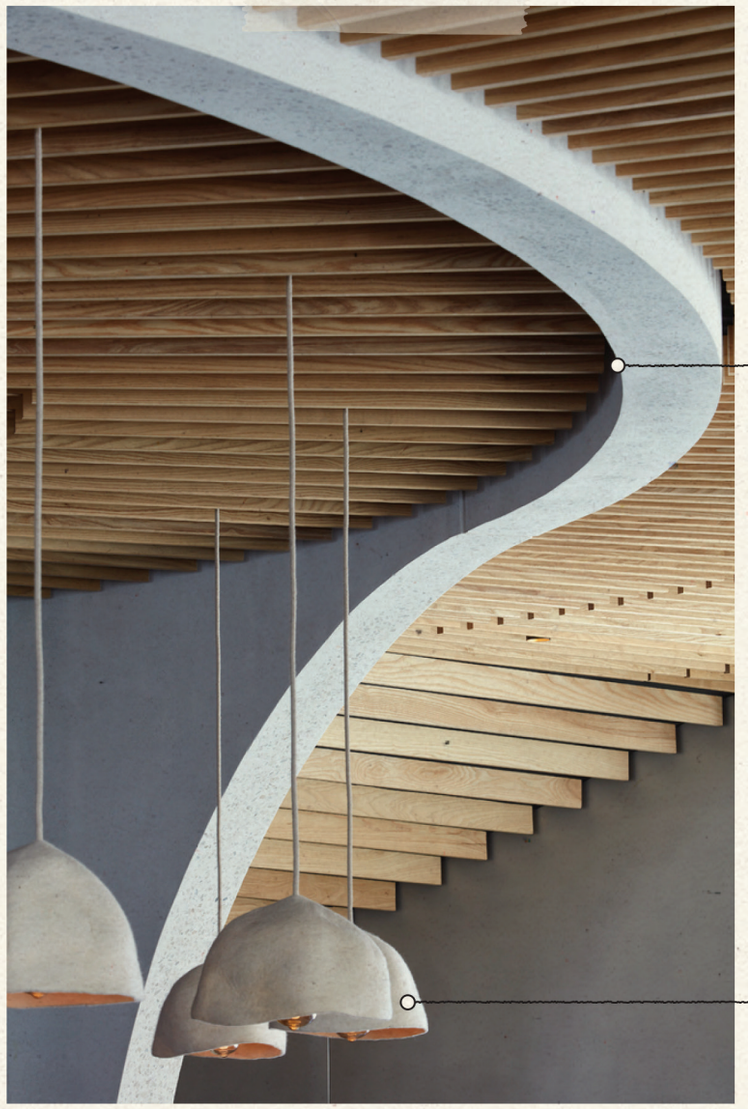
Muro con apertura al bar

*El blanco ayuda a contrastar el resto de los elementos

Mobiliario a la medida

*Revestido en textil verde

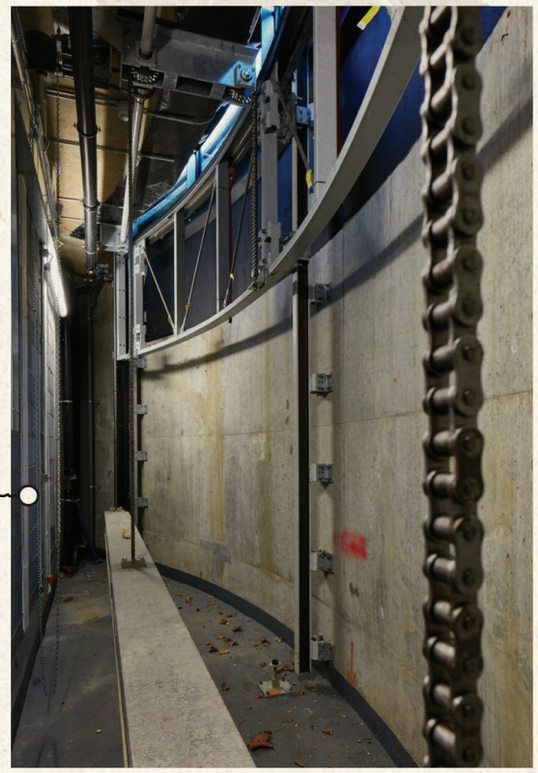




Trazo de muro curvo

Lámparas revestidas en cemento

Corredor para
muro cortina



Desagüe





Área verde
* integración a
los alrededores

Escalera con
acceso al
público



Asientos
a la medida
* imitan la
figura
envolvente

Área verde
* integración a
los alrededores



Material
Pétreo
* aperturas
en forma
orgánica

CASA BARISTA & CO.

Arq. Paola Liranzo

(Santo Domingo, D.N, República Dominicana)


THE
COFFEE BELT
AFRICA
THE WORLD'S THREE COFFEE
GROWING REGIONS





FICHA TÉCNICA

PROYECTO: Casa Barista & Co.	CLIENTE: Manuel Ramos
TIPOLOGÍA: Café, Restaurante	COLABORADORES: Mundo Marketing
UBICACIÓN: Calle Víctor Garrido Puello 16, Plaza LMP	SISTEMA DE A/A: Yaryura y Asociados
METRAJE: 87.84 m2	MANO DE OBRA: EMCO
ARQUITECTO|DISEÑADOR: Arq. Paola Liranzo	AÑO: 2018

Casa Barista & Co. es una cafetería en Santo Domingo, República Dominicana diseñada por la arquitecta Paola Liranzo. Casa barista es una cafetería donde se sirve comida ligera y se realza la experiencia de tomar un café, un espacio donde el usuario puede disfrutar solo o con amigos.

El espacio principal es una típica sala de estar con un mobiliario acogedor, ideal para tomar una taza de café y compartir con familiares y amistades o leer un buen libro.

El proyecto se centra en el brutalismo, el cual se refleja en el hormigón y las instalaciones vistas: tuberías y ductos de ventilación, entre otras.

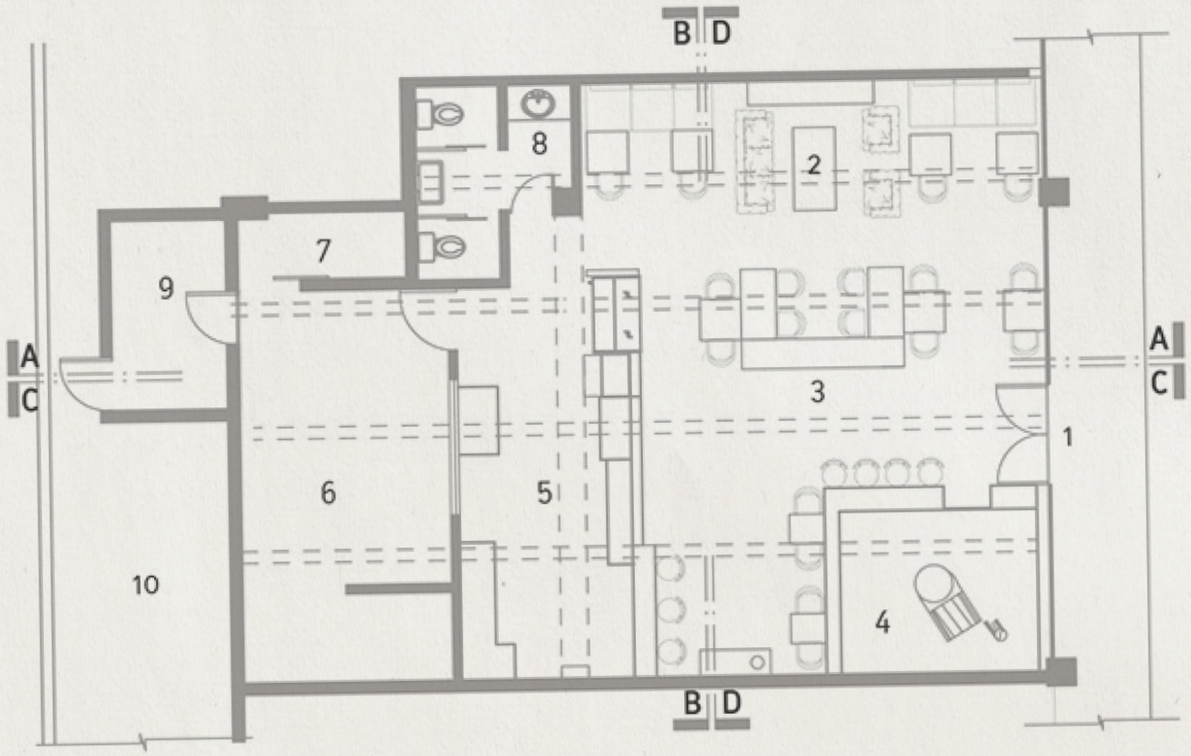
"ESTA INTENCIONAL MEZCLA DE ESTILOS REFLEJA EL AMBIENTE PLURALISTA DEL ESTABLECIMIENTO, EN EL QUE SON BIENVENIDAS PERSONAS DIVERSAS Y DE DISTINTAS GENERACIONES QUE PUEDAN APRECIAR UNA BUENA TAZA DE CAFÉ".

- PAOLA LIRANZO

El espacio lleva una distrivución bien común, cuenta con un comedor que posee áreas lounge, de comensales y también puestos en una barra.

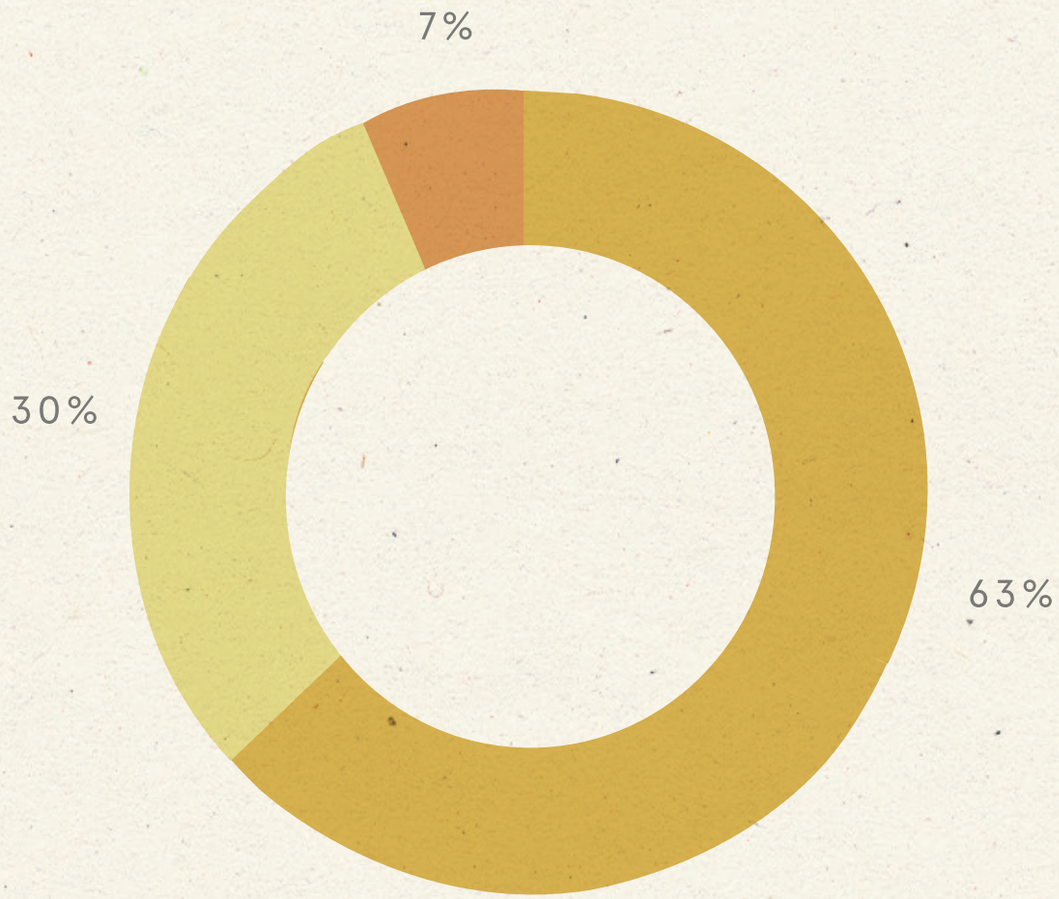
El estilo industrial y brutalista es evidente en la elección de revestimientos.

La paleta de colores utilizada deriva del color de los materiales utilizados, predominando el cemento. El segundo material predominante es el cobre, utilizado en los muebles y en las sillas.



PLANTA AMUEBLADA

PORCENTAJE DE ÁREAS



ÁREA ADMINISTRATIVA

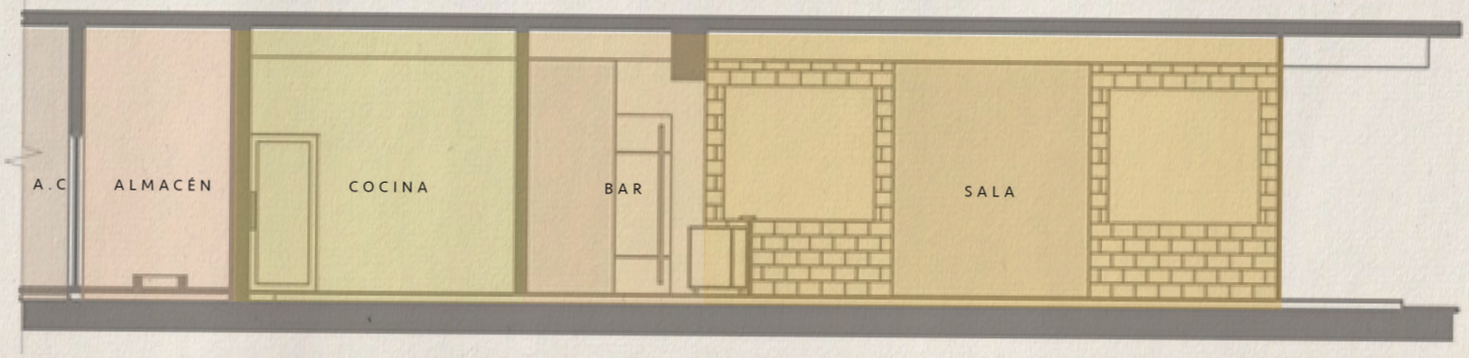
ÁREA PÚBLICA

COCINA Y PREPARACIÓN

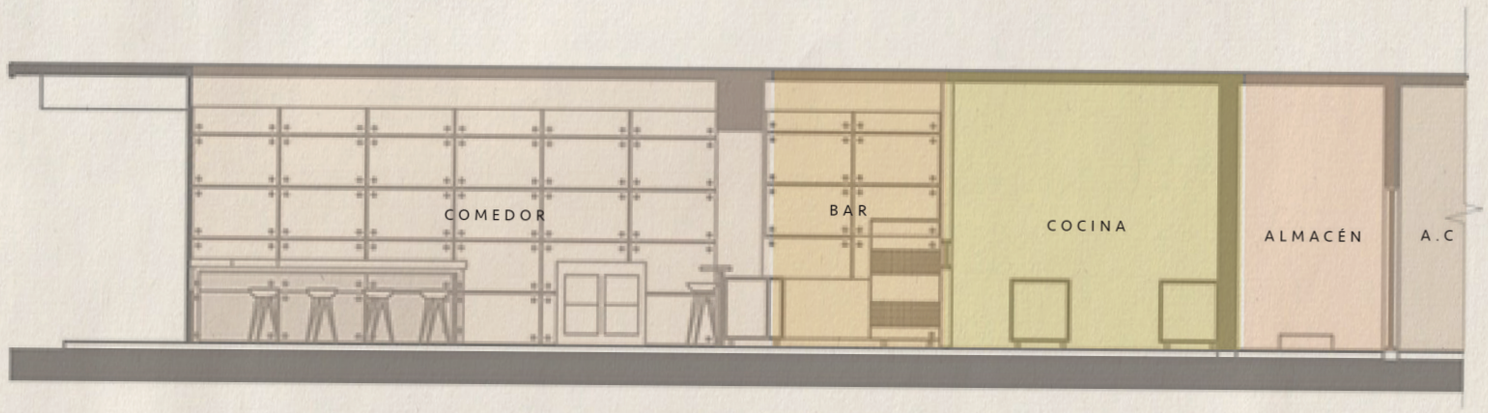

B
D
8
2
7
9
A
C
3
A
C
1
6
10
4
B
D

PLANTA AMUEBLADA 87.84 m^2

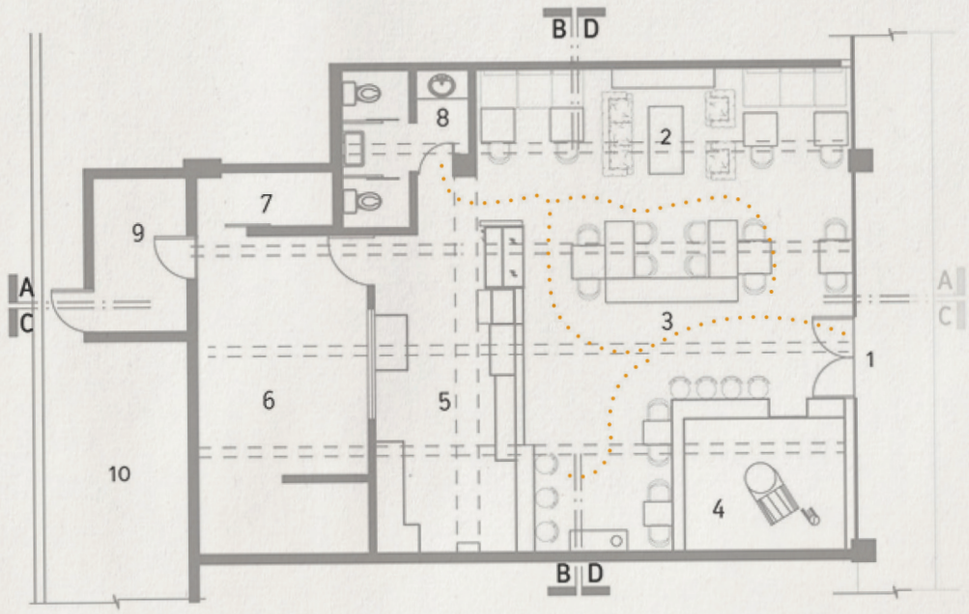
1	Sala	12.7m^2	14%
2	Comedor	28.24m^2	32%
3	Bar	12.94m^2	15%
4	Baño	4.55m^2	5%
5	Oficina	2.16m^2	2%
6	Almacén	3.68m^2	4%
7	Cocina	13.58m^2	15%
8	Área Común	10.01m^2	11%



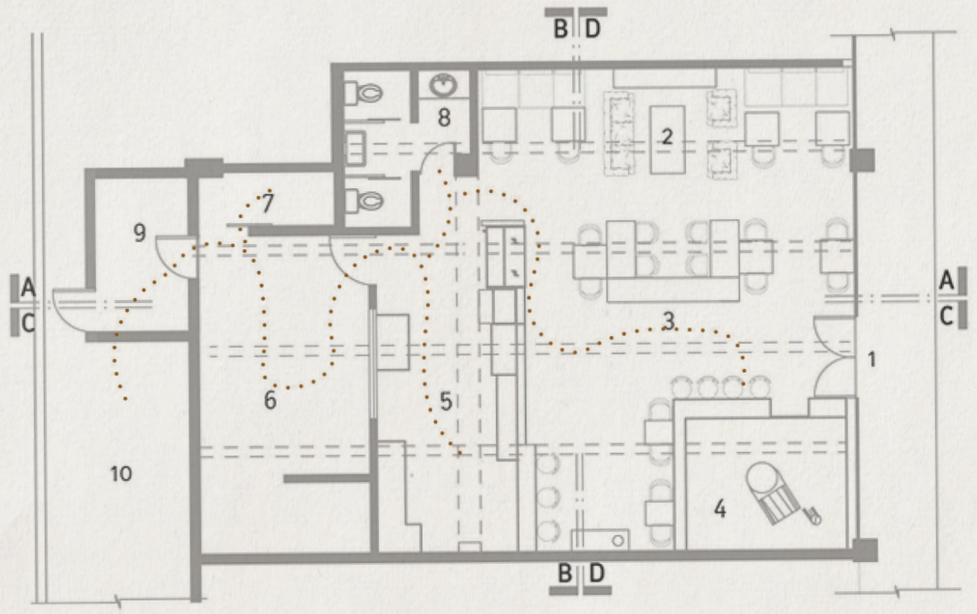
SECCIÓN LONGITUDINAL A ZONIFICADA



SECCIÓN LONGITUDINAL B ZONIFICADA



Circulación Pública



Circulación de Personal


ENTRADA
ÁREA DE COMENSALES
SALA
BAR
BAÑO
COCINA
ALMACÉN
OFICINA
ÁREA COMÚN

Vigas

*Revestimiento de vigas en madera

Tuberías vistas

*Revestidas en cobre

Hormigón visto

*Muro de hormigón de deja a la vista y brinda toque de brutalismo

Mobiliario

*Revestido en cobre, complementa los detalles metálicos e industriales en el espacio



Uso del color

*Contrasta el resto del espacio



Tramería semi abierta

Lámparas industriales

Transparencia a la Cocina

Malla negra

*Aporta al estilo industrial

Marco Teórico

CAFÉ | CAFETERIAS

Los cafés se han establecido como elementos básicos de la sociedad en todo el mundo. Estos ofrecen un estímulo antes del trabajo, una recompensa después de un largo día, un ambiente estimulante para la creatividad y el pensamiento, o simplemente un lugar para relajarse y pasar tiempo con amigos (Encyclopedia Britannica, s.f.).

Las cafeterías surgieron en diferentes momentos en todo el mundo, extendiéndose desde sus orígenes en el medio a través del comercio, Europa adoptó este tipo de lugar. Los cafés ingleses originales aparecieron durante el siglo XVII y se consideraron **Penny Houses,**[1] lo que refleja el costo del café durante este tiempo.

Penny Houses se desarrolló como una alternativa a los bares, ofreciendo una solución parcial a los daños del ambiente del bar. Este nuevo establecimiento se extendió rápidamente por toda Europa (Grafe, Bollerey, 2017).

El éxito de los cafés a lo largo del tiempo puede explicarse por su profundo valor social y cultural. English Penny Houses comenzó como un lugar de reunión intelectual donde los miembros de la comunidad podían discutir asuntos importantes y fomentar los lazos sociales.

Durante este tiempo, se enfatizaron las jerarquías y la clase social. Las primeras cafeterías europeas ofrecían a la sociedad un punto de reunión para la comunidad, la política, el arte y la igualdad (Desai, 2011).

* En 1989, sólo existían 585 cafeterías en la nación. Starbucks se hizo público rápidamente en 1992. En 2007, el número de cafeterías había aumentado a más de 25,000. La introducción de Starbucks en la sociedad estadounidense provocó una tendencia que solo ha crecido desde entonces.

---

1. **Penny Houses:** Nombre designado a las cafeterias en el siglo 17 en Inglaterra dado a que el precio por una taza de café era un centavo.

TIPOS DE CAFE

En el libro "The Function and Design of Cafés Throughout Time" de Alisha Desai, se destacan los tipos de café y cómo han ido subiendo a la cima. Los deseos y necesidades de los usuarios han llevado a la creación de varios subtipos de cafés. Algunos, como el English Penny House, han sido eliminados; sin embargo, otros han persistido a pesar de la continua creación de nuevas categorías.

En Europa, los cafés divergen en dos caminos principales: el Café en la acera y la cafetería. Estos dos son diferenciados según las características físicas, el diseño y la forma en que los clientes usan el espacio.

El café en la acera

es histórico y sigue siendo un vínculo con el pasado. Mantiene la cultura y la atmósfera de los antiguos cafés. Sus estructuras son modestas y tradicionales, ya que la mayor parte de la acción en estos establecimientos ocurre en la calle. Los cafés en las aceras atraen principalmente a los europeos tradicionales, pero aún prevalecen en varios países en la actualidad. Su atractivo radica en el hecho de que los clientes pueden participar en la comunidad mientras se sientan con un grupo de amigos y disfrutan de una taza de café (Desai, 2011).

Las cafeterías

por otro lado, persisten a través de un enfoque más realista. En lugar de mantener una perspectiva tradicional, el éxito de estos establecimientos depende de su capacidad para cambiar con los tiempos. Satisfaciendo las necesidades actuales, la cafetería ofrece una variedad de bebidas especiales, así como estimulación ambiental en forma de arte y música. Crea un ambiente menos social, lo que permite privacidad si los clientes lo desean al emplear un diseño más dinámico con diferentes opciones de asientos. Los creadores de estos espacios pretenden mantener una apariencia de cafés del pasado (Desai, 2011).

Barras de espresso

Las barras de espresso surgieron ya en 1930 en Europa. En ese momento, sirvieron como indicadores de la modernidad de las naciones industrializadas, empleando elementos de diseño novedosos como superficies de acero inoxidable, encimeras de mármol y paredes hechas de vidrio o espejos. Las barras de espresso se pusieron de moda rápidamente, atrayendo a jóvenes, hombres de negocios, turistas e intelectuales por igual. Finalmente, estos espacios se extendieron a los barrios de Nueva York.

Salones de café

Después de la Segunda Guerra Mundial, surgieron los salones de café, que sirven como símbolo de las contraculturas de esta época. Inicialmente, estos establecimientos atrajeron a artistas e intelectuales. Los elementos de diseño comunes incluyen una disposición espacial de sillones, muebles cómodos y bares. (Desai, 2011).

Ciber café

El primer ejemplo de modernidad de los cafés descansa en el cibercafé. Este subtipo es útil para quienes viven en una sociedad tecnológica de ritmo rápido. Las bebidas se preparan y se sirven casi modo robótica, que se adapta al estilo de vida apresurado del usuario al tiempo que hace que la experiencia sea menos social. Los clientes suelen frecuentar estos cafés por motivos laborales, y se instalan en una mesa individual frente a la pantalla de una computadora. Este nivel de modernidad tiene sus inconvenientes. La comunicación transmitida por pantalla necesariamente conduce a una atomización de cualquier sentimiento de comunidad. El único factor que los cibercafés tienen en común con los cafés del pasado es su servicio de café.

Dentro de estos tipos de café, también existen subtipos clasificados por distintos conceptos como: café/panadería, café de estudiantes, café coworking, café parisino, y café corporativo (Laksy, 2019).

Café panaderia

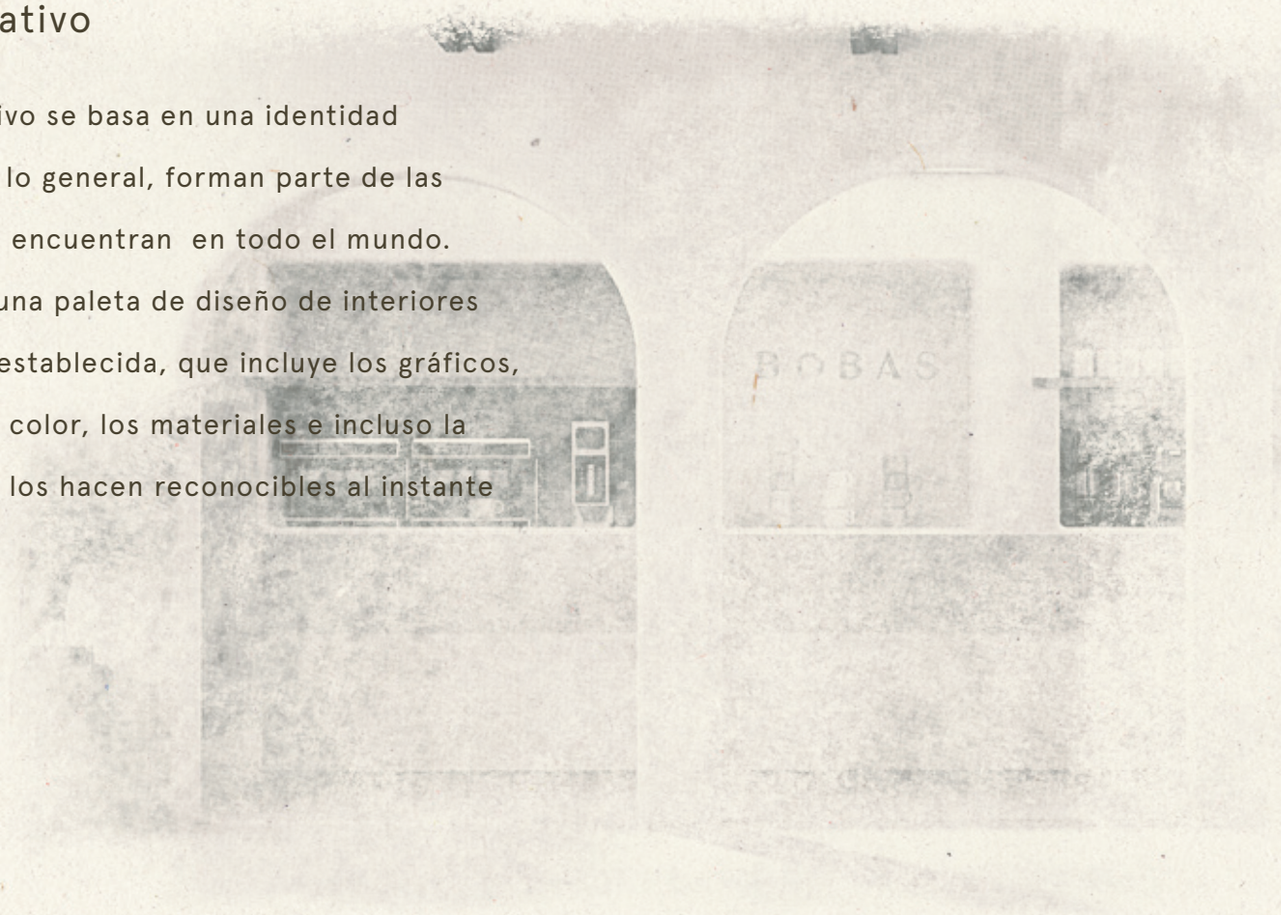
Una cafetería panadería tiene como principal atractivo los productos horneados. El objetivo de estos es mostrar las especialidades de la panadería (Laksy, 2019).

Café coworking

Este tipo de café se origina en Francia actuando como un centro culinario y conversacional de vecindarios de la época. No son cafeterías típicas y en realidad tienen una cocina comercial a gran escala que ofrece un menú de comida de restaurante en lugar de meriendas (Laksy, 2019).

Café corporativo

El café corporativo se basa en una identidad corporativa. Por lo general, forman parte de las cadenas que se encuentran en todo el mundo. También tienen una paleta de diseño de interiores completamente establecida, que incluye los gráficos, los esquemas de color, los materiales e incluso la iluminación, que los hacen reconocibles al instante (Laksy, 2019).



DISEÑO DE INTERIORE EN CAFÉS

Los objetivos de los cafés giran principalmente en torno al cliente. Las cafeterías no tendrían éxito sin satisfacer las necesidades de los usuarios y, posteriormente, establecer una base de clientes.

Las encuestas de satisfacción encontraron que los clientes ponen más énfasis en tener una buena experiencia en lugar de disfrutar de una buena taza de café. Muchos clientes gastan cantidades considerables de tiempo en el establecimiento durante su visita. Como resultado, la comodidad es la clave (The Restaurant Times, s.f.).

El ambiente es una preocupación central. Dependiendo de la ubicación y la población objetivo, se manipula el color, la iluminación y la música.

A medida que los clientes desean comodidad cuando se instalan en cafés, la implementación de sillones es beneficiosa. Por otro lado, algunos prefieren asientos más rígidos ya que tienen la intención de centrarse en el trabajo. Por lo tanto, una combinación de muebles que puede acomodar los deseos y necesidades de los diferentes clientes resulta más exitosa.

Las investigaciones sobre el funcionamiento del café revelan cuatro procesos sobresalientes entre el usuario y el espacio: hogareño, estimulación ambiental, hacinamiento y privacidad (The Restaurant Times, s.f.).

Hogareño

Si bien se enfatiza principalmente en el entorno del hogar, la hogareño[2] debe mostrarse en los cafés, ya que hace que las personas se sientan más cómodas en su entorno. Los clientes pasan mucho tiempo en cafeterías y, por lo tanto, desean una sensación de comodidad y pertenencia. Los cafés exitosos han logrado la hogareña a través de varios elementos de diseño (The Restaurant Times, s.f.). Los colores suaves, como los tonos tierra y los pasteles, y los muebles hechos de materiales naturales crean un ambiente relajante. La sensación cálida y doméstica de un café contribuye a su expresión hogareña (Evans, 2011).

Estimulación ambiental

La estimulación ambiental o sensorial es un proceso asociado con la activación de cualquiera de los cinco sentidos. Es importante proporcionar un equilibrio entre la estimulación sensorial, y la sobrecarga de estímulo, que ocurre cuando la cantidad de estimulación excede la capacidad de un individuo para manejarla (The Restaurant Times, s.f.).

Los cafés comenzaron como lugares de reunión intelectual. En consecuencia, los clientes pueden desear que las cafeterías proporcionen un ambiente que fomenta el estímulo mental. La estimulación en los cafés se puede lograr a través de los sentidos obvios de la vista, el oído y el gusto. La falta de estimulación puede ser perjudicial para el bienestar, mientras que la sobrecarga fomenta el estrés y una sensación de pérdida de control en el medio ambiente (Evans, 2011). Aunque los clientes pueden no ser conscientes de los beneficios de la estimulación sensorial en el entorno del café, la cantidad óptima de estimulación ambiental aumenta la satisfacción y el bienestar del cliente.

Hacinamiento

El hacinamiento afecta la salud mental, física y el rendimiento. De las consecuencias más graves son el estrés, una sensación de pérdida de control, y retraimiento social (Evans, 2011). Una fuente importante de hacinamiento en los cafés es la ubicación de la línea de orden en relación con el mostrador de recogida. Una observación de Collegetown Bagels reveló la incomodidad experimentada por los clientes en respuesta al hacinamiento. Muchos individuos mostraron signos de retraimiento social, y algunos incluso se retiraron como resultado de estar demasiado abrumados.

2.Hogareño: Del hogar o relacionado con él.

Una forma de minimizar el hacinamiento es separando las filas donde los clientes ordenan y donde recogen sus bebidas. El hacinamiento en el ambiente del café tiene impactos perjudiciales en los clientes, causando incomodidad y estrés. Reducir la cantidad de hacinamiento mejora la experiencia del cliente en un café (The Restaurant Times, s.f.).

Privacidad

Los clientes de los cafés requieren una gran cantidad de privacidad, tanto auditiva como visual. La privacidad depende de obtener un equilibrio entre la interacción social deseada y la interacción lograda. Las actividades principales de los clientes incluyen centrarse en el trabajo y tener conversaciones personales. Como resultado, los clientes esperan un cierto nivel de privacidad para sentirse cómodos en estos espacios.

Varias opciones de diseño pueden aumentar la privacidad. El uso de particiones y menos entradas disminuye la permeabilidad, lo que permite una mayor privacidad. Además, incluir una mayor cantidad de mesas pequeñas y reproducir música en la tienda también cumple con las necesidades de privacidad (The Restaurant Times, s.f.).

CIRCULACIÓN Y FLUJO EN EL CAFÉ

La entrada debe mover a los huéspedes fácilmente a la barra de servicio / caja registradora o áreas de descanso. Siempre se necesita espacio en frente o a lo largo de la barra de servicio para que los huéspedes esperen para ordenar y recoger sus bebidas. Estos espacios deben mantenerse organizados. Las exhibiciones de productos de panadería y sándwiche junto al área de servicio son comunes (Piotrowski, 2016).

La mayoría de las cafeterías tienen asientos interiores limitados y quizás un patio al aire libre. Los asientos blandos se deben configurar en grupos de conversación. Las instalaciones que atienden a numerosos usuarios de computadoras portátiles incluyen banquetas y mesas como opciones de asientos. La gran mayoría no incluye servicio de mesa (Piotrowski, 2016).

Si la tienda es más para el huésped "en movimiento", el espacio probablemente será de menos de 1000 pies cuadrados (92.9 metros cuadrados). Si el servicio limitado de alimentos es parte del concepto o si la tienda se encuentra en un lugar donde los huéspedes se quedarán y descansarán o se reunirán por períodos de tiempo más largos, el espacio deberá ser más grande. Al menos el 50 por ciento del espacio del piso debe ser para sentarse, con alrededor del 25 por ciento para la preparación de café y otros artículos y el resto para el mostrador de servicio. (Entrepreneur Press y Lynn 2001, 87).

Debido a que los consumidores de café disfrutan viendo cómo se prepara su bebida favorita, las áreas de preparación de café y bebidas deben ser visibles. La mayoría de las cafeterías tienen muchas ventanas y la luz natural juega un papel importante en la atmósfera.

Se requiere una luz más brillante para las tiendas que estén más interesadas en establecer un escenario matutino, mientras que la iluminación más tenue será

adecuada para las tiendas que atienden a usuarios de Wi-Fi y computadoras portátiles (Piotrowski, 2016).

Se necesita un área de recepción y almacenamiento detrás del área de producción visible y los espacios para sentarse. El concepto de negocio impulsa el tamaño de los espacios de respaldo. El almacenamiento para suministros como tazas de café desechables, condimentos y quizás un refrigerador más grande para leche y cremas también se puede acomodar en el área posterior. Un espacio pequeño para el escritorio del gerente cerca del área de recepción y almacenamiento es ideal para registrar entregas, realizar pedidos y realizar otras actividades comerciales. (Piotrowski, 2016).

Muchas cafeterías también venden granos de café, cafeteras y tazas, tés y otros artículos. Por la misma es importante el uso de gabinetes o accesorios de exhibición para estos artículos (Piotrowski, 2016).

MOBILIARIO PARA RESTAURANTES

La clave para el diseño interior de una cafetería es el aroma del café y el sonido de la música relajante, que sirve de telón de fondo para los colores relajantes y los materiales y acabados fáciles de cuidar. El diseño interior y los muebles pueden transmitir la sensación de un café del Viejo Mundo con simples sillas sin brazos y mesas de 24–36 ‘’ de diámetro (610–914 mm). Asientos blandos grandes y cómodos tapizados en telas duraderas que se pueden manejar los derrames, los bolígrafos y los zapatos de los clientes son bastante comunes (Piotrowski, 2016).

- Las mesas son cuadradas, rectangulares y redondas, y pueden acomodar desde 2 personas hasta grupos de 8 a 10. Los tamaños de mesa, comúnmente conocidos como superiores, se refieren al número de personas que pueden acomodarse en la mesa. Las mesas también deben ser resistentes, con bases fáciles de mantener en equilibrio y suficiente espacio para las piernas de los comensales (Piotrowski, 2016).

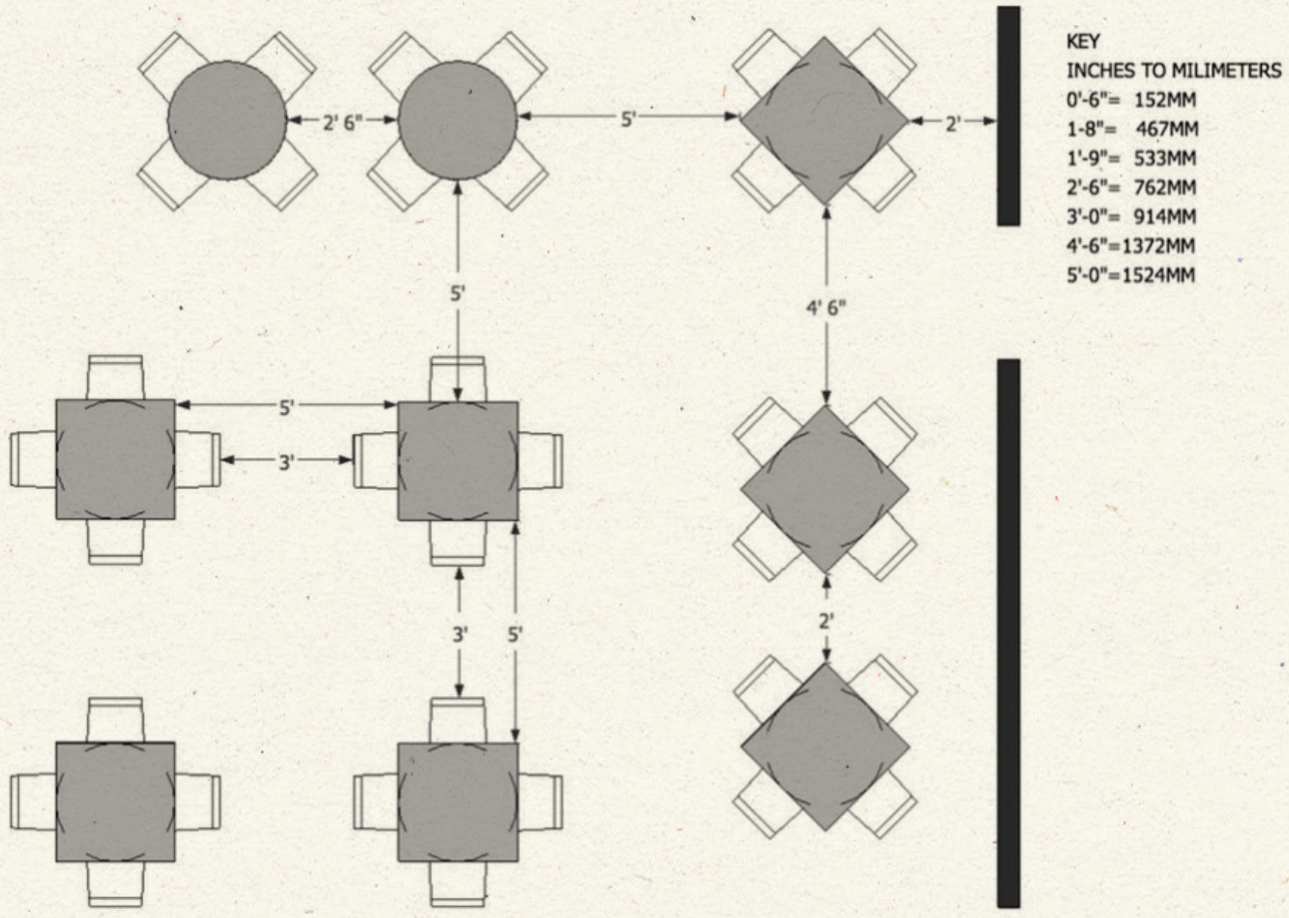
- Las mesas suelen tener una altura de 30 ‘’ (762 mm), ya sea en una configuración de mesa independiente, una banqueta o una cabina. Cuadrados y rectángulos son los mejores; se pueden organizar para acomodar a un grupo grande que quiera sentarse juntos.
  Los tamaños de mesa comunes son:

- Para uno o dos invitados
  - Mesa rectangular de “24’’ por 30’’ (610 mm por 762 mm)
  - Mesa rectangular de “24’’ por 36’’ (610 mm por 914 mm)
  - Mesa rectangular de 42’’ por 48’’ (1067 mm por 1219 mm)
  - Mesa redonda de 30’’ a 36’’ (762 mm a 914 mm)

- Para tres o cuatro invitados
  - Mesa cuadrada de “36’’ por 36’’ (914 mm por 914 mm)
  - Mesa cuadrada “40’’ por 40’’ (1016 mm por 1016 mm)
  - Mesa rectangular de 30’’ por 48’’ (762 mm por 1219 mm)
  - Mesa rectangular de 36’’ por 48’’ (914 mm por 1219 mm)
  - Redonda de 42’’ a 48’’ (1067 mm a 1219 mm)

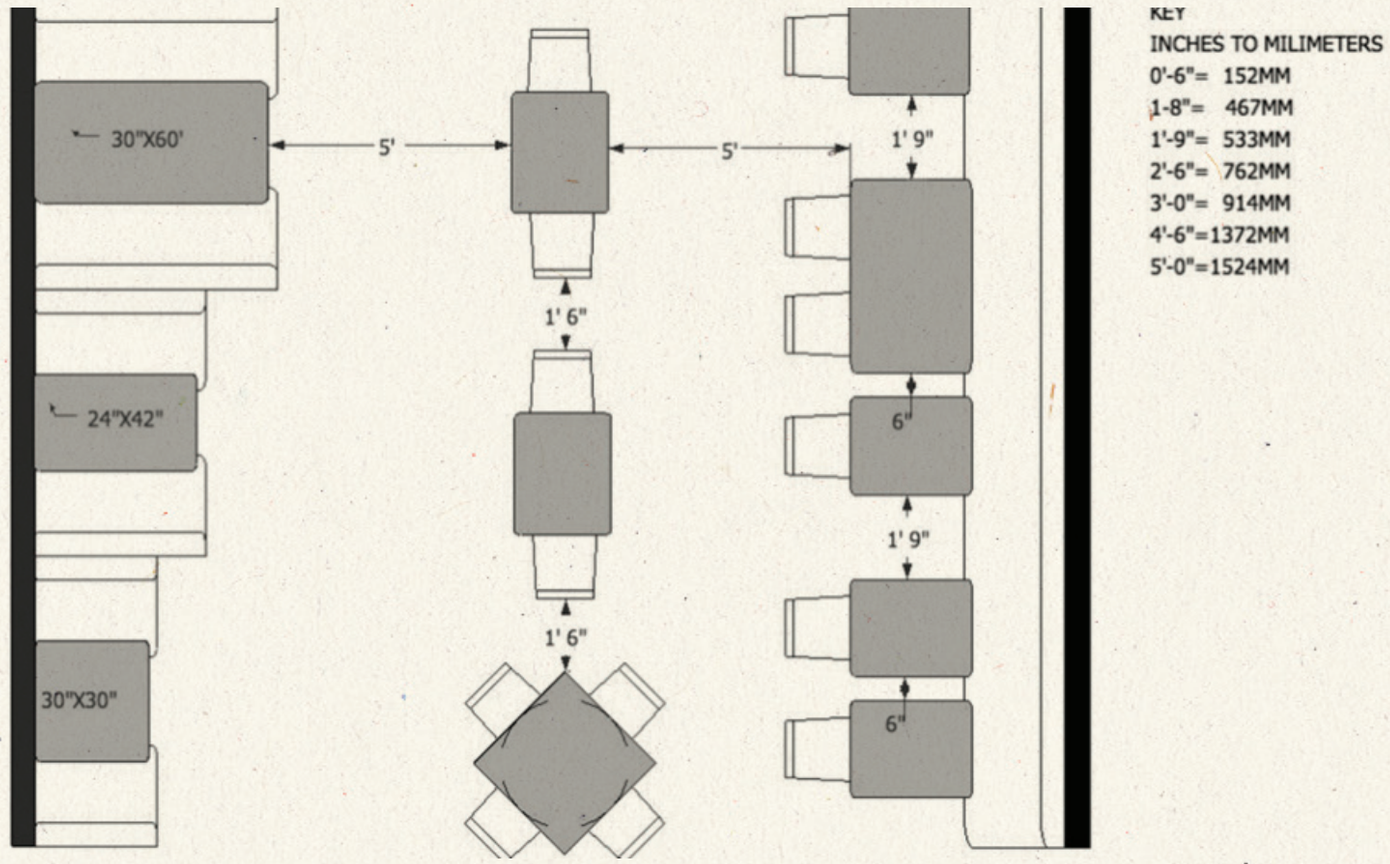
Los restaurantes generalmente combinan mesas más pequeñas para acomodar grupos más grandes, en lugar de usar mesas grandes. Los asientos en un restaurante se planifican con el nivel de confort y el ambiente definidos en el concepto. El estilo y el tipo de asientos estarán influenciados por el estilo de servicio y el precio del menú (Piotrowski, 2016).

Las sillas, incluso en restaurantes de alta gama, generalmente no tienen brazos, aunque hay excepciones. Los sillones proporcionan más comodidad, pero ocupan más espacio, lo que debe considerarse. Se utilizan taburetes fijos simples o piezas móviles de superficie dura en un restaurante de comida rápida o de comidas informales. Las sillas deben tener una altura desde el piso hasta la parte superior de la parte posterior de no más de 34'' (864 mm) y una altura de asiento de 18'' (457 mm) (Piotrowski, 2016).



Banquetas y cabinas son otras opciones de asientos. Este asiento generalmente implica un diseño personalizado. El asiento y, a menudo, la parte posterior de la banqueta están tapizados. Las mesas en el área de banquetes se pueden combinar para crear asientos para grupos más grandes. Las cabinas ocupan menos espacio que el mismo número de asientos en una mesa, pero son más difíciles de mantener. Alguna vez se usaron principalmente en restaurantes de precios más bajos, pero se han vuelto bastante populares en instalaciones de lujo ya que parecen proporcionar más privacidad. Se puede hacer mucho con el diseño de la cabina, dando al diseñador de interiores opciones adicionales (Piotrowski, 2016).

La mayoría de los restaurantes de hoy en día utilizan computadoras de punto de venta (POS) o terminales inalámbricos de mano para la entrada de pedidos. Las computadoras POS requieren un espacio en el mostrador de aproximadamente 24''por 24''(610 mm por 610 mm) y deben colocarse a una altura vertical. Una pantalla táctil en lugar de un teclado es parte del diseño especial de estos terminales de computadora. Se pueden programar para proporcionar no solo información de pedidos a la cocina, sino también datos útiles para el gerente y los propietarios (Piotrowski, 2016).



ÁREAS DE LA COCINA

- Las salas de almacenamiento en seco deben planificarse sin ventanas exteriores para evitar robos. También se recomienda construir tabiques interiores en áreas de almacenamiento en seco desde la losa hasta la cubierta del techo para evitar robos.

- Almacenamiento en seco: botellas, latas y cajas de alimentos y bebidas que se pueden almacenar a temperatura ambiente. Suministros de papel, como servilletas, papel higiénico, toallas de papel y recipientes para llevar. Artículos de tela como manteles, servilletas y uniformes. Los suministros de limpieza también se mantienen comúnmente en el área de almacenamiento en seco, pero deben estar en una habitación separada de los alimentos para cumplir con las regulaciones del departamento de salud.

- Almacenamiento en seco de licor: las cajas de licor se guardan en una porción separada y cerrada del área de almacenamiento en seco. Es posible que el vino y la cerveza deban almacenarse en espacios con temperatura controlada.

- Almacenamiento refrigerado: Idealmente ubicado convenientemente para las áreas de producción de la cocina. Esto ayudará a prevenir el deterioro. Se necesitan refrigeradores de gran tamaño de alcance comercial o de entrada para carnes frescas, pescado, productos, frutas y productos lácteos. Los refrigeradores pequeños debajo del mostrador a menudo se colocan en las áreas de recubrimiento de alimentos fríos, así como en el área de bebidas.

- Unidades de congelación de acceso y entrada: los alimentos congelados se pueden ubicar más lejos de las áreas de producción, pero aún así deben ser convenientes. Los pisos a menudo están aislados, lo que requiere detalles especiales de construcción.

ESPACIOS DE APOYO DE COCINA

Se deben tener en cuenta los espacios de apoyo de la cocina. Dependiendo del tamaño y tipo de instalación, estos espacios de soporte pueden incluir lo siguiente:

- Una oficina para el gerente: un mínimo de 60–80 pies cuadrados (5.6–7.4 metros cuadrados) es común, proporcionando espacio para escritorio, archivos, computadoras y una caja fuerte. También se pueden solicitar una o dos sillas de invitados. El gerente también puede requerir que la oficina tenga ventanas que den a la cocina.

- Una oficina para el jefe de cocina: un espacio similar en productos y tamaño al del gerente o un poco más pequeño. El espacio para acomodar un escritorio, una computadora y una silla de invitados es típico. La oficina del chef debe tener un control visual de la cocina.

- Un locker y baño de los empleados: los diseñadores de interiores deben especificar las áreas de los empleados que estén bien iluminadas, sean agradables y fáciles de mantener. Se necesitan armarios para las pertenencias personales de los empleados, incluidos abrigos y uniformes adicionales. Los baños separados de los empleados mantienen al personal, especialmente el personal de cocina, que puede tener delantales sucios, de la vista del público.

Las áreas de preparación de alimentos pueden ser espacios caóticos. Una forma de controlar ese caos es prestar especial atención a la planificación de las diversas áreas de preparación de alimentos. Cada estación y cada miembro del personal en la cocina tienen roles que desempeñar, y estas tareas y procesos deben ser entendidos por el planificador para asegurar que la cocina esté planificada para eficiencia, seguridad y flujo de trabajo lógico (Piotrowski, 2016).

Las áreas de trabajo de preparación de alimentos varían considerablemente según el tipo de restaurante y el estilo de servicio. La variedad de elementos del menú, el tamaño del comedor y la ubicación y el tamaño del salón afectan el espacio necesario para cada área de preparación (Piotrowski, 2016).

Las áreas de preparación de alimentos, o cocinas por simplicidad, generalmente se planean en cuatro áreas básicas: preparación previa, preparación de alimentos fríos, preparación de alimentos calientes, y el área sanitaria o de lavado de vajilla.

Muchos establecimientos de servicio de mesa también incluyen un área de panadería para la preparación de postres y pan. Es posible que se necesite un área separada para la preparación de ensaladas en restaurantes grandes (Piotrowski, 2016).

Todos los alimentos refrigerados o congelados comienzan su viaje a la mesa del huésped en el área de preparación previa o preparación previa. La preparación incluye la limpieza de artículos para ensaladas, pelar papas, preparar aderezos para ensaladas o preparar de otra manera artículos de menú fríos y calientes antes de cocinarlos. Las carnes y pescados también se preparan previamente en otra sección de esta área (Piotrowski, 2016).

Ensaladas, algunos aperitivos, sándwiches fríos y tal vez postres se ensamblan y se plantean en el área de preparación de alimentos fríos. El área de alimentos fríos debe estar adyacente a los refrigeradores y tener mesas de trabajo adecuadas para que el personal prepare y coloque los alimentos en el plato (Piotrowski, 2016).

El área de producción de alimentos calientes requerirá la mayor cantidad de espacio y la mayor variedad de equipos. La disposición del equipo para la línea directa variará según el menú y los métodos de cocción (Piotrowski, 2016).

El área de producción de alimentos calientes es donde se organizan cocinas, hornos, asadores, parrillas, parrillas, freidoras y otros equipos para cocinar alimentos calientes. El departamento de salud requerirá que muchas piezas de este equipo estén bajo campanas de ventilación. El área de preparación de alimentos calientes también requerirá un fregadero de saneamiento manual (Piotrowski, 2016).

Los alimentos calientes se pueden cocinar por un método seco, es decir, sin usar líquidos; asar a la parrilla y asar son ejemplos. Cuando los alimentos se cocinan con líquidos, como papas hervidas o alimentos al vapor, el método se considera cocción húmeda. Se pueden cocinar otros alimentos usando una parrilla. Hay parrillas planas también llamadas parrillas que son unidades de acero calentado (Piotrowski, 2016).

La comida fluye desde las áreas de preparación fría y caliente a las estaciones de recolección. Por lo general, los alimentos calientes se colocarán en platos y estarán listos para servir a los invitados cuando se coloquen en los mostradores de la estación de recolección, a menudo llamados pases, debajo de lámparas de calor o en mesas de vapor para mantenerlos calientes hasta que los servidores los recojan. Los alimentos fríos también se pasarán al área de recolección si no se ha planificado una estación de recolección separada en el área de preparación fría. En muchas situaciones, el personal de servicio hace el recubrimiento final de los alimentos fríos.

Por ejemplo, pueden colocar aderezos para ensaladas o condimentos en los artículos fríos preparados por el personal de la cocina. Los calentadores de rollo, los calentadores de sopa y el horno de microondas a menudo se encuentran en la estación de recogida. En muchos restaurantes exclusivos y grandes, el personal del comedor realizará muy poca preparación del plato, ya que el chef completará el plato listo para el servicio antes de colocarlo en la mesa de trabajo de la estación de recogida (Piotrowski, 2016).

ILUMINACIÓN

Dentro de un restaurante, los clientes deben poder experimentar la emoción, el bienestar y la gratitud de la comida, el establecimiento y las personas que le rodean. Numerosos factores contribuyen a la experiencia gastronómica general de los clientes, dentro de ellos la iluminación.

Existen cuatro tipos principales de iluminación, divididos según su propósito: la iluminación ambiental, brillante, de tareas y de acento (Yu, s.f.).

Iluminación ambiental

La iluminación ambiental es la iluminación general de un entorno. Como su nombre lo indica, también es responsable del estado de ánimo general de un restaurante.

- La poca iluminación crea un ambiente íntimo y exclusivo, especialmente en las áreas de bar
- y lounge de un restaurante.

- La iluminación brillante, por otro lado, produce un estado de ánimo más vivo y animado. Este tipo de iluminación es ideal para establecimientos más informales.

La iluminación de tareas

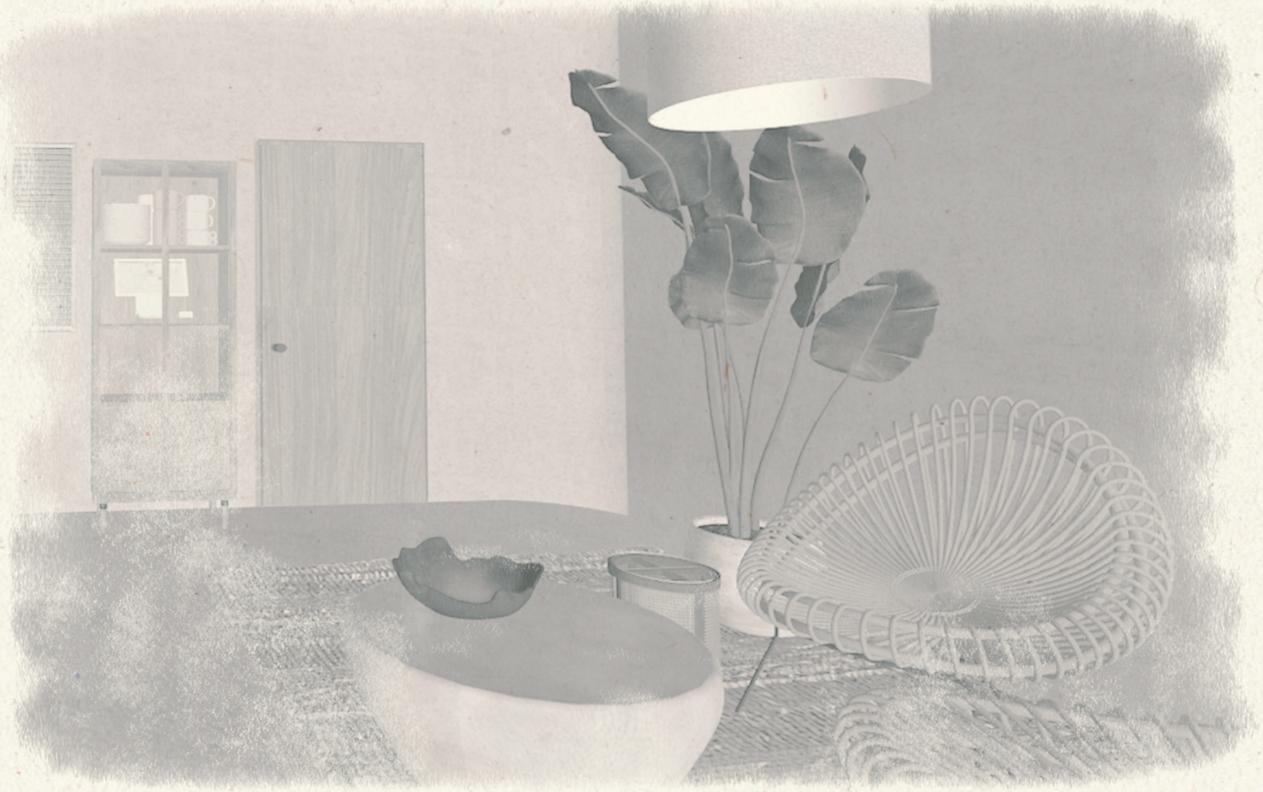
Luego, la iluminación de tareas ayuda a los clientes y empleados a realizar tareas, como leer el menú, poder ver claramente la mesa y la comida, y cocinar en la cocina.

Iluminación ambiental

Esta es más decorativa que funcional, y se utilizapara llamar la atención sobre áreas y objetos específicos para crear interés visual. Pinturas, esculturas, fuentes y bares suelen estar iluminados por iluminación de acento (Yu, s.f.).

Durante la hora del almuerzo en restaurantes de servicio rápido, por ejemplo, la iluminación brillante ayuda a aumentar la rotación de clientes y facilita el tráfico. Esto es especialmente útil si se desea minimizar la estadía. En general, la iluminación brillante en los restaurantes de comida rápida también puede estimular demasiado a los huéspedes y crear una tendencia a comer mucho más de lo que pretendían (Yu, s.f.).

Por otro lado, la iluminación baja y cálida en un establecimiento exclusivo crea una atmósfera relajante y cómoda, induciendo a los clientes a quedarse y aumentando las posibilidades de que pidan postre, café o una copa de vino extra. La hora de la cena también es importante, por lo tanto, crear un ambiente relajante a través de la iluminación es importante para convencer a los invitados a quedarse (Yu, s.f.).



CLIMATIZACIÓN Y ACÚSTICA

La comodidad acústica para los usuarios se considera crucial para el disfrute y la satisfacción de un espacio. El acondicionamiento acústico permite disfrutar de la música de fondo y de las conversaciones sin que los ruidos ajenos de la cocina o de la mesa próxima perturben la comodidad del cliente.

Dependiendo del concepto de diseño, un cierto nivel de ruido podría ser deseable. En realidad, puede crear una atmósfera vivaz y activa utilizando productos acústicos que satisfagan sus necesidades estéticas sin poner en riesgo a los usuarios finales. Hay consideraciones acústicas necesarias en la fase de diseño de un restaurante como la elección correcta de materiales, buena programación de áreas y decisiones estructurales (H, 2004).

Los niveles de ruido excesivos en los restaurantes tienen múltiples causas, entre ellas la decoración modernista, con superficies duras de las cuales el sonido reverbera, así como generadores de sonido como cocinas abiertas, música en vivo y espacios abarrotados con comensales llenos y mesas cercanas. La forma que adapta el espacio explica la forma en que el sonido se mueve por la habitación. Por lo tanto, idealmente, la ubicación de los materiales acústicos se personaliza para cada espacio y está determinada por la forma en que el sonido se mueve en ese espacio específico (CISCA, s.f.).

SEGURIDAD

Una tendencia en los espacios gastronómicos es la inclusión de cámaras de seguridad. Especialmente en áreas que tienen que ver con cajas registradoras y almacenamiento, para ayudar a prevenir el robo delos empleados. Aquí hay algunos otros puntos de diseño que pueden aumentar la seguridad:

- Si en la entrada se incluyen exhibiciones de ventas incrementales, como almacenamiento de vino y estantes para recuerdos, estas áreas deben planificarse para garantizar la seguridad de estos artículos.

- La oficina requerirá una caja fuerte para que el efectivo y las tarjetas de crédito puedan transferirse a la oficina del gerente.

- Los almacenes para bebidas alcohólicas y alimentos no deben tener ventanas para evitar un robo.

- Las áreas de almacenamiento también deben estar lejos de los vestuarios de los empleados, donde los alimentos robados pueden ocultarse fácilmente.

AREAS

Como todo negocio, las cafeterías cuentan con sus áreas funcionales, tales como área de recepción y una sala de espera, área de comensales, cocinas y baños. La área de recepción es para sentarse y esperar por información referente al negocio, como los horarios y que ofrecen al público (Desai, 2011).

Las áreas más grandes suelen ser las de la cocina y los baños, y ambas necesitan contar con todos los protocolos de higiene que requieren. En el caso de la cocina deben tener un área designada para cada actividad y debe contar con espacio de almacenaje (Desai, 2011).

En el caso de los baños, los clientes y los empleados deben tener áreas de higiene por separado, ambos deben estar en el mejor estado posible; ya que esto puede resultar alarmante y dar una mala impresión (Desai, 2011).

Los clientes deben tener un área específicamente para ellos en donde puedan sentarse y debe contar con mobiliario como mesas y sillas para que estén a gusto mientras aguardan por su pedido. Todo el personal que maneje el negocio debe contar con su oficina dentro del mismo negocio; en donde puedan cumplir sus funciones y realizar actividades como entrevistas de trabajo a posibles empleados y evaluar cómo está yéndole al negocio (Evans, 2011).

SOSTENIBILIDAD EN RESTAURANTES

Dentro de los restaurantes, las prácticas sostenibles beneficiarán el resultado final de una empresa al reducir los costos operativos. Reducir el impacto de una empresa en el medio ambiente significa reducir el desperdicio, y reducir el desperdicio significa ahorrar dinero (Mason, s.f).

La mayoría de los restaurantes tienen enormes oportunidades para ahorrar costos a través de actualizaciones de eficiencia energética e inversiones en energía renovable. Las oportunidades de eficiencia en la industria de restaurantes incluyen actualizaciones de iluminación LED, actualizaciones de electrodomésticos eficientes, sensores de movimiento, actualizaciones de HVAC[3] y cambio de comportamiento. Muchos estados ofrecen reembolsos a las empresas que instalan equipos de eficiencia energética, lo que puede hacer que el retorno de la inversión sea muy atractivo para los restaurantes (Prigge, 2017).

Prigge también resalta cómo reducir el desperdicio sólido, y especialmente el desperdicio de alimentos, es una gran oportunidad para que muchos restaurantes ahorren dinero y mejoren la percepción pública y las relaciones con la comunidad. Según el Instituto de Recursos Mundiales, aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo destinados al consumo humano se pierden o desperdician. Esta ineficiencia equivale a una pérdida de $940 mil millones de dólares por año y contribuye al 8% de las emisiones globales anuales de gases de efecto invernadero[4]. Los restaurantes pueden abordar los desechos mediante la implementación de programas de compostaje, reducción y reutilización de desechos de alimentos, implementar programas integrales de reciclaje, eliminar el uso de espuma de poliestireno[5] y desarrollar un plan de gestión de residuos cero.

---

3. **HVAC:** siglas que engloban la calefacción, ventilación y aire acondicionado
4. **efecto invernadero:** Subida de la temperatura de la atmósfera que se produce como resultado de la concentración en la atmósfera de gases, principalmente dióxido de carbono.

Reducir el uso del agua es cada vez más importante para ser un negocio responsable y un buen vecino en la comunidad. A medida que nuestro mundo continúa abordando el problema de la escasez y la seguridad del agua, las empresas serán prudentes al desarrollar prácticas eficientes que mitiguen el riesgo contra futuras regulaciones del agua y desarrollen resiliencia a largo plazo dentro de sus operaciones.

Reducir el uso del agua no solo ahorra directamente dinero en la factura del agua, sino que también ahorra dinero en la energía utilizada para bombear el agua, la energía utilizada para calentar el agua y los costos asociados con el envío del agua para su tratamiento. Al igual que el uso de energía, los restaurantes deben desarrollar planes integrales de gestión del agua que cuantifiquen el uso y costo total de la misma.

APANA es una empresa de tecnología de gestión del agua de vanguardia que utiliza tecnología de Internet de las cosas para rastrear y monitorear el uso del agua en las instalaciones, y proporciona alertas automáticas para identificar y eliminar el desperdicio de agua. Algunas oportunidades de eficiencia de agua en los restaurantes incluyen boquillas y accesorios de bajo flujo, sistemas de captura y reutilización de lavavajillas, urinarios sin agua y cambio de comportamiento (Prigge, 2017).



ESPACIOS COMERCIALES

Los espacios comerciales forman parte de varias instalaciones de propiedad pública, como bibliotecas, juzgados, oficinas gubernamentales y terminales de aeropuertos, por nombrar algunos. Un proyecto comercial implica satisfacer a varios usuarios en particular, el propietario, los empleados y, muy indirectamente, los clientes comerciales
(Piotrowski, 2016).

Los empleados tendrán un impacto y tal vez tendrán un aporte directo en el diseño de la instalación. Estudios muestran que si el espacio ha sido diseñado con un ambiente agradable y seguro, así como un entorno funcional, los empleados trabajarán de manera más efectiva (Piotrowski, 2016).

Un tercer influyente es el cliente que acude a comercio. En algunos casos, el ambiente del entorno influye en si un cliente regresa. En otras circunstancias, el ambiente juega un papel mínimo en esta decisión (Piotrowski, 2016).

El diseño interior de una tienda juega un papel importante en el éxito de ese negocio. El diseño de una tienda debe mover al cliente a través de la tienda, proporcionar el escenario para presentar mejor la combinación de productos y, al mismo tiempo, alentar a los clientes a comprar los productos o servicios ofrecidos (Piotrowski, 2016).

Lo que los consumidores finalmente compran está directamente relacionado con sus necesidades y deseos. Las necesidades son cosas que el consumidor considera esenciales, mientras que los gustos son las cosas que al cliente le gustaría tener. Estos términos se relacionan con la definición de necesidades y deseos
de los compradores:

- Necesidades: requisitos fisiológicos y psicológicos esenciales necesarios para el bienestar físico y mental del consumidor.
- Necesidades fisiológicas: requeridas para la supervivencia y la comodidad básica, como alimentos, ropa y vivienda.

- Necesidades de seguridad: requeridas para la seguridad y la estabilidad, como un teléfono celular o una alarma para el automóvil.
- Necesidades de estima: las relacionadas con la autoestima, la admiración y los logros. Este tipo de bienes varía según los antecedentes del consumidor. Los muebles antiguos, un auto nuevo y las joyas de diseño son ejemplos de bienes que necesitan estima.
- Deseos: impulsos conscientes de adquirir objetos que prometen algún tipo de recompensa. Muchos tipos de bienes que satisfacen las necesidades de estima también pueden satisfacer los deseos.

La mercancía que se ofrecerá en el espacio tiene un impacto en el diseño. El diseño de las tiendas también varía según el precio de la mercancía vendida, así como, por supuesto, el tipo de mercancía. Las tiendas minoristas boutique de lujo que venden productos de alta gama están diseñadas utilizando materiales, iluminación y técnicas de planificación que no se encontrarán en las pequeñas tiendas de bienes de precio medio y económico. El entorno de la tienda de lujo debe jugar con la experiencia y la extravagancia deseada por esos clientes (Piotrowski, 2016).

Todas las decisiones sobre la planificación y el diseño interior de una tienda están fuertemente influenciadas por la mercancía que se venderá y el tipo de cliente que el dueño de la tienda desea atraer. La combinación de productos ofrecidos influye en gran medida en el diseño de las rutas de tráfico y los accesorios de exhibición, los acabados arquitectónicos, los posibles muebles más allá de los accesorios y otros elementos involucrados en el diseño de la tienda (Piotrowski, 2016).

TIPO DE COMPRAS

La mercancía se agrupa en subdivisiones de línea de productos. Dentro de cada una de estas subdivisiones hay tres categorías o tipos de mercancías: demanda, conveniencia e impulso.

Demanda

La demanda de mercancía suele ser un elemento necesario que alienta al público a comprar. Los trajes, vestidos y camisas son ejemplos en tiendas de ropa. Una cama o un sofá es un ejemplo de mercancía a pedido en una tienda de muebles.

Conveninencia

Los artículos de conveniencia se usan repetidamente, por ejemplo, calcetería en una tienda de ropa y lámparas en una tienda de muebles.

Impulso

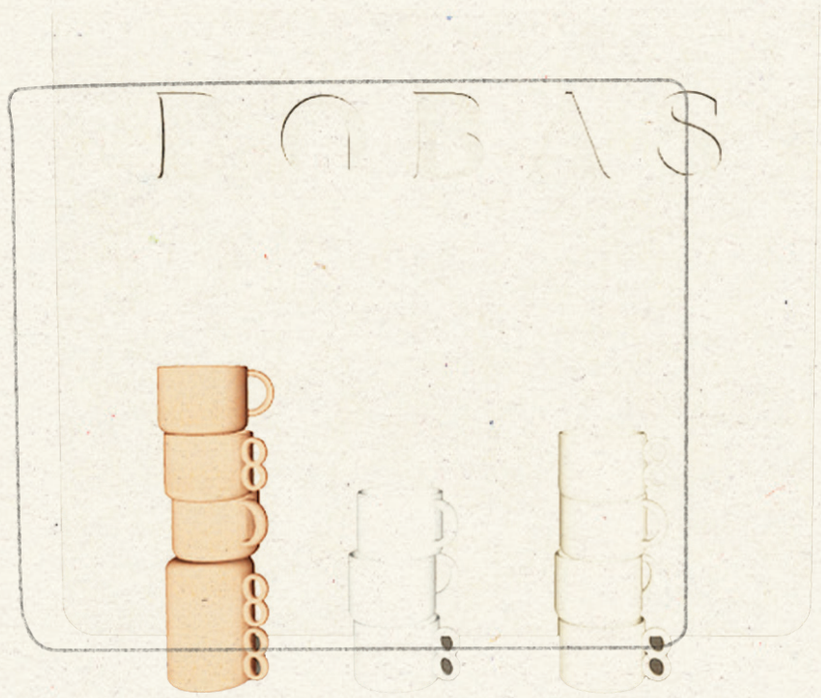
Los artículos de impulso son compras no planificadas y dependen de una buena exhibición, generalmente en el punto de compra (Piotrowski, 2016).

ENFOQUES DE COMERCIALIZACIÓN

Al asignar espacio para la mercancía, se deben conocer dos enfoques de comercialización para tomar decisiones sobre el espacio: el método del stock modelo y el método de la relación ventas / productividad (Piotrowski, 2016).

En el método de stock modelo, el minorista determina la cantidad de espacio necesario para almacenar una cantidad deseada de mercancía. En el método de relación ventas / productividad, el minorista asigna el espacio de venta en función de las ventas por pie cuadrado para cada grupo de mercancías. El minorista / comerciante decidirá qué método se utilizará.

Esta información se relaciona directamente con la colocación y la planificación del espacio de los accesorios fijos y flexibles y con las relaciones de proximidad de otras mercancías, lo que afecta directamente la dirección del diseño interior (Piotrowski, 2016).



VISUAL MERCHANDISING

El Visual Merchandising es otra faceta de la comercialización de productos. El visual merchandising es la exhibición de mercadería en escaparates y en otros lugares del espacio de venta. El objetivo de la comercialización visual es alentar la finalización de la venta una vez que el cliente está en la tienda. Los exhibidores visuales o escaparates son contratados específicamente para ocuparse de la comercialización visual de la tienda (Piotrowski, 2016).

Este método de visualización puede generar interés y exponer el producto a los consumidores, mejorar el aspecto del producto, brindar información, ayudar a las transacciones de ventas y aumentar las ventas. Muchas pantallas de comercialización también pueden servir como espacio de almacenamiento, ya que todo el stock de respaldo se puede utilizar en la pantalla. La comercialización visual se considera una forma de publicidad no multimedia porque ayuda a crear una imagen de la tienda para los clientes (Piotrowski, 2016).

MOBILARIO

La mayoría de los muebles en una tienda genérica consistirá en varios tipos de accesorios de exhibición de mercancías. Dependiendo de la naturaleza de la mercancía y la tienda, se pueden requerir otros artículos de mobiliario (Piotrowski, 2016).

La mercancía se exhibe usando una variedad de mostradores, bastidores, sistemas de pared y plataformas, así como también accesorios flexibles independientes. Estos diferentes elementos del equipo de visualización se denominan comúnmente dispositivos de visualización y también se utilizan para almacenar y proteger mercancías. Algunos están diseñados para exhibir artículos colgantes y otros están diseñados para mostrar artículos plegados (Piotrowski, 2016).

Un objetivo común es proporcionar una planificación creativa del diseño en la selección y especificación de los equipos de exhibición de mercancías. Los accesorios deben permitir que la cantidad máxima de mercancía esté disponible en el piso de ventas por código sin parecer superpoblada. Los dispositivos de visualización también deben ser flexibles en uso y fáciles de mover (Piotrowski, 2016).

Dentro de los más comunes que podemos encontrar en una tienda:

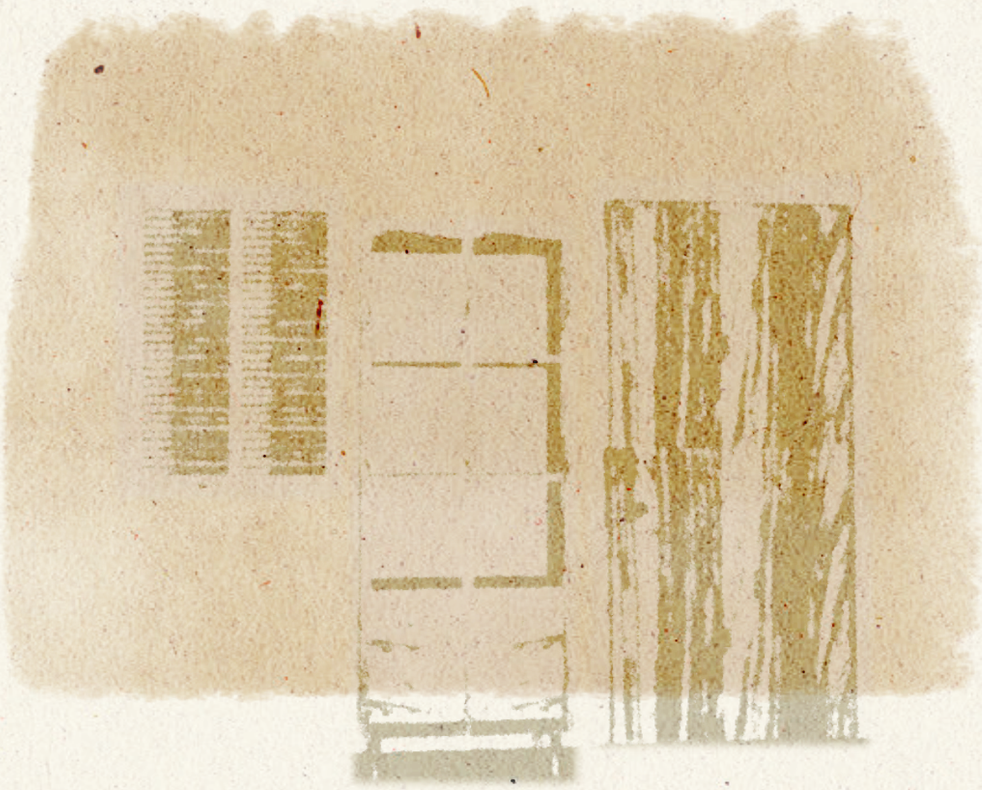
- Escritorio de envoltura de efectivo:
  El área del mostrador donde se utiliza una caja registradora y otros equipos POS[5] para realizar transacciones de venta de la mercancía.
- Cubos, pedestales y vitrinas: muchos de estos artículos son de diseño personalizado y fabricados especialmente para la tienda. La mercancía se puede exhibir en ellos o en vitrinas.
- Góndolas y gabinetes: los accesorios también pueden estar hechos a la medida o de fábrica y

5. POS: Un sistema de POS tradicional es aquel que opera en una red única de computadores y que necesita instalarse de forma individual en cada equipo en el que se desee trabajar.

pueden instalarse en las paredes o como unidades independientes. Una góndola es una unidad tridimensional de estantería abierta con acceso desde todos los lados.

- Fijación de isla: un mostrador tridimensional utilizado para la exhibición de una amplia variedad de accesorios como joyas, bufandas y bolsos, así como cosméticos.
- Maniquíes: un elemento de exhibición que se parece a un cuerpo humano para exhibir prendas de vestir. Estos vienen en tamaños desde niños hasta adultos y varían en" realismo "desde realistas hasta una representación simple.
- Rounders: un tipo de accesorio que se prefiere para exhibir productos a la venta. Este accesorio tiene un tubo redondo sobre un soporte. Se puede colgar la mercancía de perchas.
- Fijación de Slatwall: los soportes se utilizan para mostrar una variedad de productos, incluida la indumentaria. Las variaciones en el tipo de soportes ayudan a mejorar la mercancía de la tienda.
- Accesorios en espiral: un accesorio curvilíneo vertical, a menudo de metal, con ganchos espaciados uniformemente para sostener accesorios de ropa como cinturones o bufandas.

La caja registradora y las áreas de envoltura de efectivo de la tienda deben acomodarse dentro de los gabinetes. Se necesitará espacio para uno o más computadores POS, espacio en el mostrador para envolver o embolsar artículos, almacenamiento para bolsas y cajas, y otras necesidades definidas por el cliente. Los requisitos de accesibilidad deben considerarse en el diseño de este gabinete personalizado (Piotrowski, 2016).



FLUJOS Y CIRCULACIÓN ESPACIOS COMERCIALES

La asignación y el diseño del espacio en una tienda minorista es motivo de gran preocupación para el minorista y una parte importante de los servicios que proporcionará el diseñador. El espacio en las tiendas minoristas generalmente se clasifica como espacio de venta y espacio no comercial. El espacio de venta es toda el área designada para la exhibición de mercancías e i nteracción entre clientes y personal. Es similar a los espacios de recepción en las instalaciones de hospitalidad, aunque no se hace referencia de esa manera en la industria minorista. El espacio que no se vende incluye áreas como el almacén, la oficina y cualquier otra área no asignada para la exhibición directa o venta de mercancías (Piotrowski, 2016).

Algunas pautas importantes sobre la venta de espacios incluyen:

- El espacio más valioso está cerca del frente de la tienda.
- El espacio de exhibición en los pasillos principales o centrales es más valioso que el espacio en los pasillos periféricos o laterales.
- El espacio a nivel de los ojos es más valioso que el espacio por encima o por debajo del nivel de los ojos, especialmente para artículos nuevos.
- El espacio en el primer piso es generalmente más valioso que el espacio elevado o en el piso superior". El espacio a lo largo de los pasillos es más valioso que el espacio de la esquina periférica.

MATERIALES HALLADOS EN ESPACIOS COMERCIALES

La configuración adecuada para los tratamientos de pared ayuda a presentar y vender mercancías. Se puede hacer mucho con los materiales y acabados interiores en una tienda.

Los interiores de las tiendas se pueden cambiar fácilmente con pintura. Esto debe tenerse en cuenta al especificar acabados. El diseño puede incorporar fácilmente mampostería, maderas e incluso baldosas de cerámica para atraer más interés y expresión al concepto imaginado por el propietario. Es importante resaltar que los materiales suaves y porosos absorben el sonido y los materiales duros y rígidos lo reflejan (Piotrowski, 2016).

El mantenimiento es un factor importante. Las áreas de la tienda donde habrá más tráfico y desgaste deberán diseñarse para soportar el mismo y ser duraderas.

Los tratamientos de piso deben seleccionarse teniendo en cuenta consideraciones estéticas, de ruido y de seguridad (Piotrowski, 2016).

A menudo, los colores especificados para las paredes y los pisos son colores neutros que sirven como telón de fondo para la mercancía, si esto es un reflejo de la mezcla de mercancías y el cliente objetivo (Piotrowski, 2016).

ILUMINACIÓN EN EL RETAIL

El objetivo principal de la iluminación es mejorar la exhibición de la mercancía. Los sistemas de iluminación pueden aumentar significativamente la reacción positiva del consumidor a los productos en exhibición. Una iluminación deficiente o un diseño de iluminación que disminuya las cualidades visuales de los productos reducirá las ventas de mercancías. La iluminación deficiente o la especificación incorrecta de las lámparas también afectará los colores de la mercancía (Piotrowski, 2016).

En el área de ventas, se utilizan cuatro categorías básicas de iluminación:

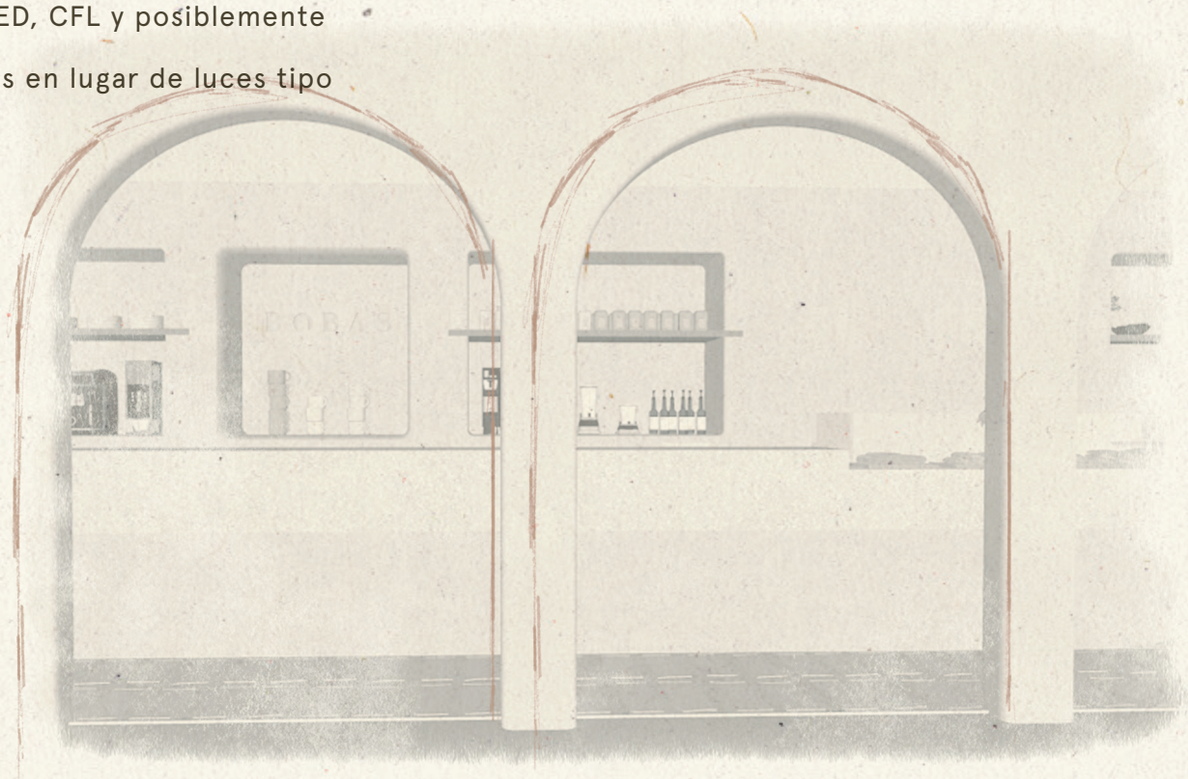
- Iluminación general (ambiente) para proporcionar visibilidad general. Esto se puede hacer con una gran variedad de accesorios y requiere niveles de iluminación de 20-60 pies-velas[6], dependiendo del tipo de tienda y mercancía.
- Iluminación de acento es necesaria para agregar impacto visual a las pantallas. La iluminación de estos accesorios de iluminación, en particular, debería atraer la atención a los elementos que se muestran. Los rieles y los focos se usan comúnmente para este tipo de iluminación. Puede pensar en este tipo de iluminación como similar a la iluminación brillante en las instalaciones de servicio de alimentos.
- Iluminación de los estantes y estantes proporciona iluminación dentro de las vitrinas y encima o a lo largo de los estantes para ayudar a exhibir ciertos tipos de productos.
- Iluminación periférica se usa en algunas áreas para atraer la atención a las exhibiciones de pared y la mercadería. Las luces empotradas y los bañadores de pared se usan comúnmente para iluminación periférica.

---

6. pies-velas: se define como un lumen por pie cuadrado.

Las velas de pie recomendadas necesarias para la venta varían según el tipo de mercancía y los colores utilizados. Según la Illuminating Engineering Society of North America (IESNA), se recomiendan velas de 30–60 pies en las áreas de comercialización (Steffy 2002, 80–81). En una tienda de ropa boutique, por ejemplo, con iluminación para exhibición, la iluminación específica puede variar de 60 a 90 pies-velas, con niveles más altos recomendados para exhibiciones primarias (McGowan 2003, 505).

Es importante tener en cuenta la eficiencia energética en el diseño de iluminación, eligiendo dispositivos que puedan usar lámparas LED, CFL y posiblemente halógenas para áreas grandes en lugar de luces tipo incandescentes.



SOSTENIBILIDAD EN EL COMERCIO

La sostenibilidad implementada para los restaurantes protege, preserva o restaura el medio ambiente natural, promueve la equidad social, mejora la vida de las personas y las comunidades y contribuye a la prosperidad económica de los accionistas y las partes interesadas (Prigge, 2017).

La industria de los restaurantes se enfrenta a muchos desafíos hoy en día, los cuales incluyen la desaceleración del crecimiento, los altos costos operativos, la contratación y retención de empleados y la necesidad de atraer a un cliente demográfico más joven. Un compromiso corporativo con la sostenibilidad para restaurantes parece que debería ser obvio, ya que aborda directamente cada uno de estos problemas (Prigge, 2017).

Según The Nielsen Company, aproximadamente tres de cada cuatro millennials[7] (74 por ciento) y consumidores de la Generación Z[8] (72 por ciento) están dispuestos a pagar más por productos y servicios sostenibles.
Las marcas de consumo que demuestran un efectivo compromiso con la sostenibilidad superan a las que no lo hacen, creciendo un 4 por ciento a nivel mundial en comparación con menos del 1 por ciento. Además, el 86 por ciento de los consumidores están dispuestos a cambiar de marca a una asociada con una buena causa.

La Fundación Nacional de Educación Ambiental (NEEF) ha realizado una extensa investigación sobre los impactos de la sostenibilidad en el compromiso de los empleados. En su informe más reciente, Ganar en el mercado y en el lugar de trabajo, NEEF concluye que un compromiso con la sostenibilidad impacta positivamente en casi todas las dimensiones del compromiso tradicional de los empleados, incluida la alineación, el esfuerzo y la defensa de la empresa.Es probable que un empleado comprometido y orgulloso de su trabajo sea un trabajador más productivo y permanezca por más tiempo.

7. **millennials:** Millenials, o generación Y, se refiere a los nacidos entre 1982 y 1994.
8. **Generación Z**: Es el grupo demográfico nacido entre el 1995-2010

LA ALFARERÍA

La alfarería es un arte que consiste en la creación y elaboración de artículos de arcilla o barro cocido. Por lo general, el concepto de alfarería se utiliza para hacer referencia a aquellas piezas realizadas sin esmalte o con barniz aplicado en una única cocción (Mars, 2020).

Método del torno

El método empleado en el taller propuesto es el del torno. Este método es de los más comunes y requiere práctica y conocimiento. Usualmente se elaboran artículos como: platos, cuencos, jarrones o cualquier elemento redondo y simétrico (Mars, 2020).

Herramientas en el método del torno

En la alfarería, se puede encontrar un sin numero de herramientas y productos. Todo va depender la técnica y la pieza a realizar. En el caso del método del torno se necesitarán las siguientes herramientas:

- Horno/Kiln
- Rueda eléctrica
- Estantería
- Mesa de apoyo
- Toallas
- Delantal
- Esponjas
- Un cepillo de bambú
- Alambre
- Aguja de alafero

Proceso de tornado

Para poder crear vajillas y objetos en el torno, existe un proceso universal. Es importante conocer estos pasos a la hora de diseñar un taller para poder correctamente proporcionar los espacios y las dimensiones correctas (Mars, 2020).

1. Decidir que objeto se pretende crear. Esto ayudará a llevar un proceso más sutil y fluido.

2. Seleccionar la masilla o arcilla a utilizar. Existe una gran variedad de arcilla para esculpir de marcas reconocidas, y, por supuesto, también existe la opción de crear una propia arcilla casera.

3. Crear el objeto en el torno humedeciendo la arcilla con agua hasta obtener el resultado deseado.

4. Cocinar la pieza en un horno especial, también conocido como kiln. La temperatura debe establecerse en alrededor de 850 grados Fahrenheit durante 12 horas. La cocción inicial elimina el agua de la arcilla, ya sea física o química, pero no hace que la arcilla vuelva a forma de barro o se agriete. El resultado es una cerámica sin esmaltar, también llamada bisque.

5. Retirar la pieza del kiln luego de 48 horas.

6. Decorar la pieza con esmalte de cerámica. Los esmaltes vienen en forma líquida o seca. Se puede grabar, sumergir, cepillar o esponjar el esmalte sobre la cerámica.

7. La pieza vuelve al horno por segunda vez para derretir y sellar el esmalte. El horno que necesita depende de la arcilla, el esmalte y el tamaño de su objeto. Sin embargo, la mayoría de los hornos alcanzan al menos 2500 grados F para esta etapa.

8. Retira la pieza del kiln difrutar de ella.



Marco Contextual

LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN

Emplazamiento: Dumé Papelería, Naco.



SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL

REPÚBLICA DOMINICANA

Ubicación: Santo Domingo de Guzmán, República Dominicana

Localización: Av. Roberto Pastoriza 321, Ens. Naco



SECTOR ENSANCHE NACO

DISTRITO NACIONAL



PERIMETRO DEL SECTOR

SECTOR ENSANCHE NACO

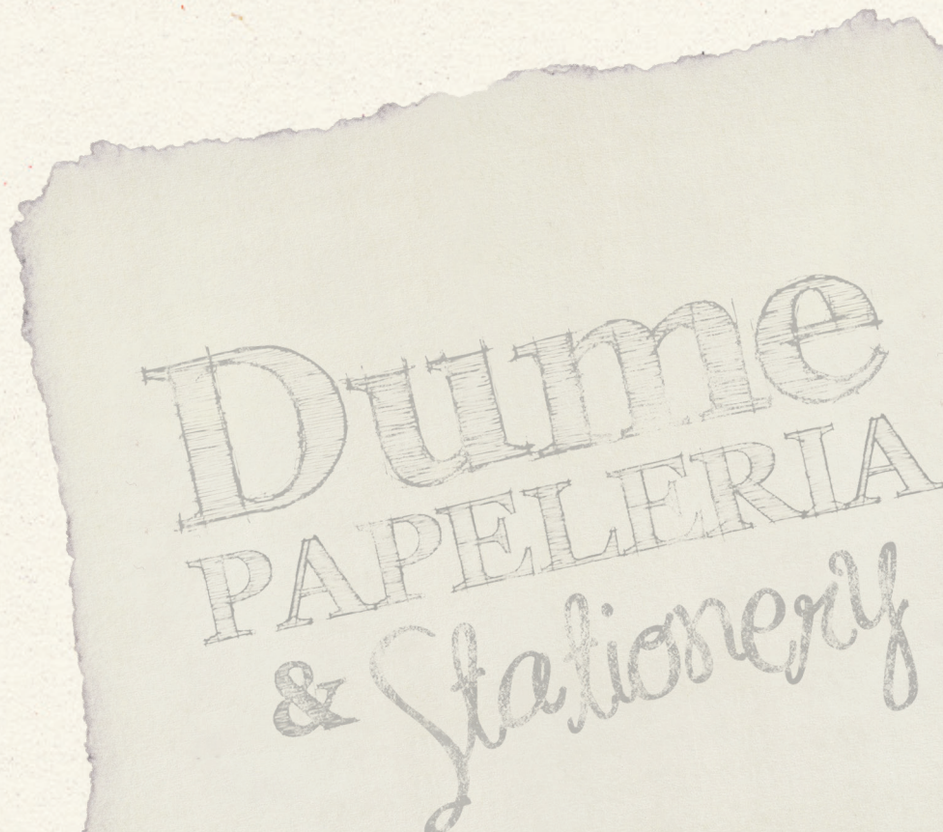


AV. ING. ROBERTO RASTORIZA NO.321

SECTOR ENSANCHE NACO

ANÁLISIS ESPACIAL

Actualmente el establecimiento Dumé Papelería & Stationary es una papelería que ofrece artículos para manualidades incluyendo productos para scrapbooking, decoración, envolturas, y artículos escolares. El local está abierto al público en horario de 9:00am hasta las 7:00pm de Lunes a Sábado.
Este establecimiento se ubica en la Avenida Roberto Pastoriza entre la calle Manuel Henriquez y calle Boy Scouts y cuenta con unos 1,053 metros cuadrados.



HISTORIA DEL SECTOR

Los señores Juan Isidro Bernal Jimenes, Pacho Saviñón, Rafael Ginebra, Finfo Álvarez y Armando Ortiz Hernández son quienes dan incio a la formación del sector Naco con la creación de su compañia "Nacional de Construcciones" en unos cuarenta mil metros cuadrados propios del señor Luis Perallón. Se les había ocurrido urbanizar esos cerca de 40 mil metros que habían sido propiedad de Luis Perallón. En el sector conocido como Naco, luego le fueron denominado el Naquito.

En el 1968, Juan Isidro Bernal, se encargó de levantar cuatro torres con 316 apartamentos y otra torre con 134 viviendas, junto al arquitecto Amable Frómeta. Luego a esto se le fue añadiendo el Policlínico Naco (Hospital Central de las Fuerzas Armadas), Plaza Naco, Centro Comercial Naco, (este siendo el primer centro comercial de la Republica Dominicana).

La avenida Tiradentes, era conocida como Pablo III, y a partir del esto Naco era considerado como el centro de la ciudad. Debido a esto, inauguraron el autocinema y construyeron el Club Naco, tambien contribuyeron con la edificación de la Iglesia San Judas Tadeo y la escuela de los Salesianos, fundaron tres clubes más: Deportivo Naco, Club de Ejecutivos y Club de Leones Naco. Cabe también destacar que uno de los primeros supermercados de Santo Domingo, fue el Supermercado Bella Vista, ubicado en el mismo sector de Naco, al frente de donde funcionó en sus inicios la Compañía de Seguros San Rafael, estando también detrás de ello la misma persona.



ÁREA A INTERVENIR ESPACIO PÚBLICO USO INSTITUCIONAL USO RESIDENCIAL USO COMERCIAL

USO DEL SUELO



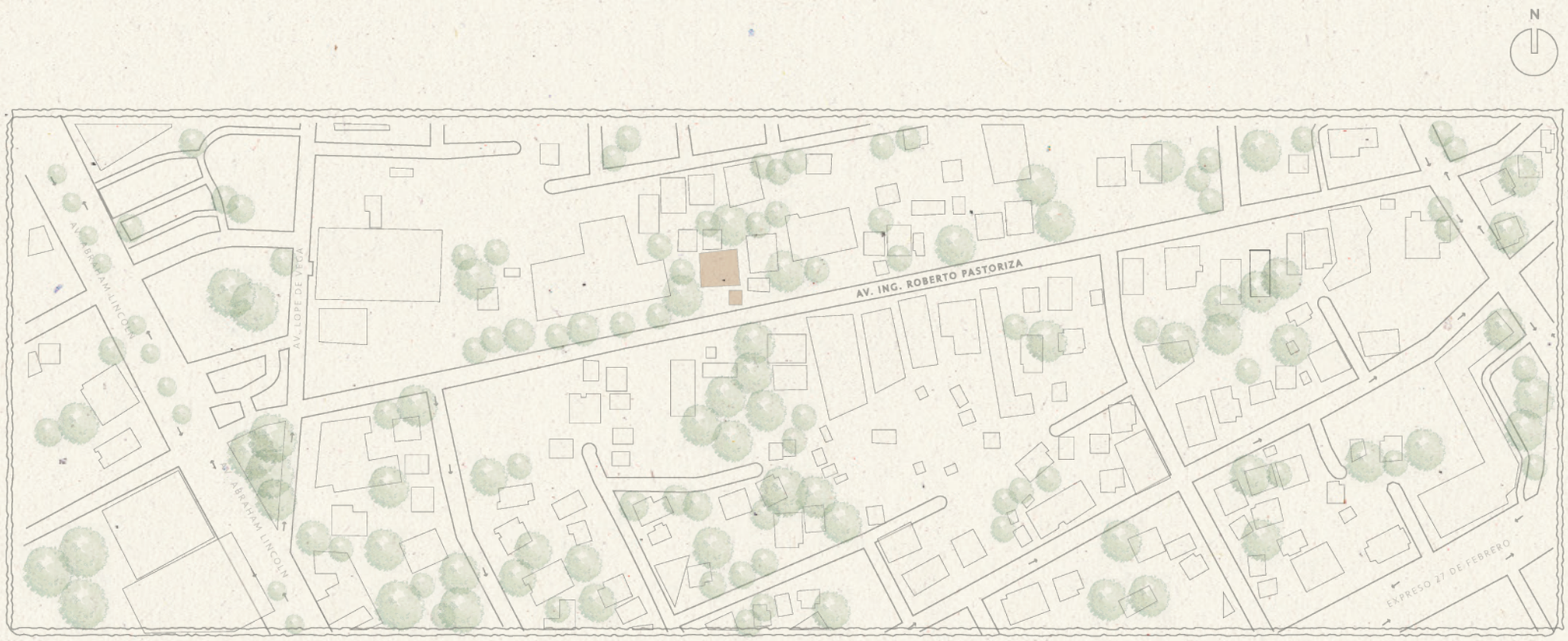
PRIMARIA SECUNDARIA TERCIARIA ⟺ DOBLE VÍA ⟸ UNA VÍA

VIALIDAD Y CONECTIVIDAD



1 NIVEL
2 NIVELES
3 NIVELES
4 NIVELES
5 o + NIVELES

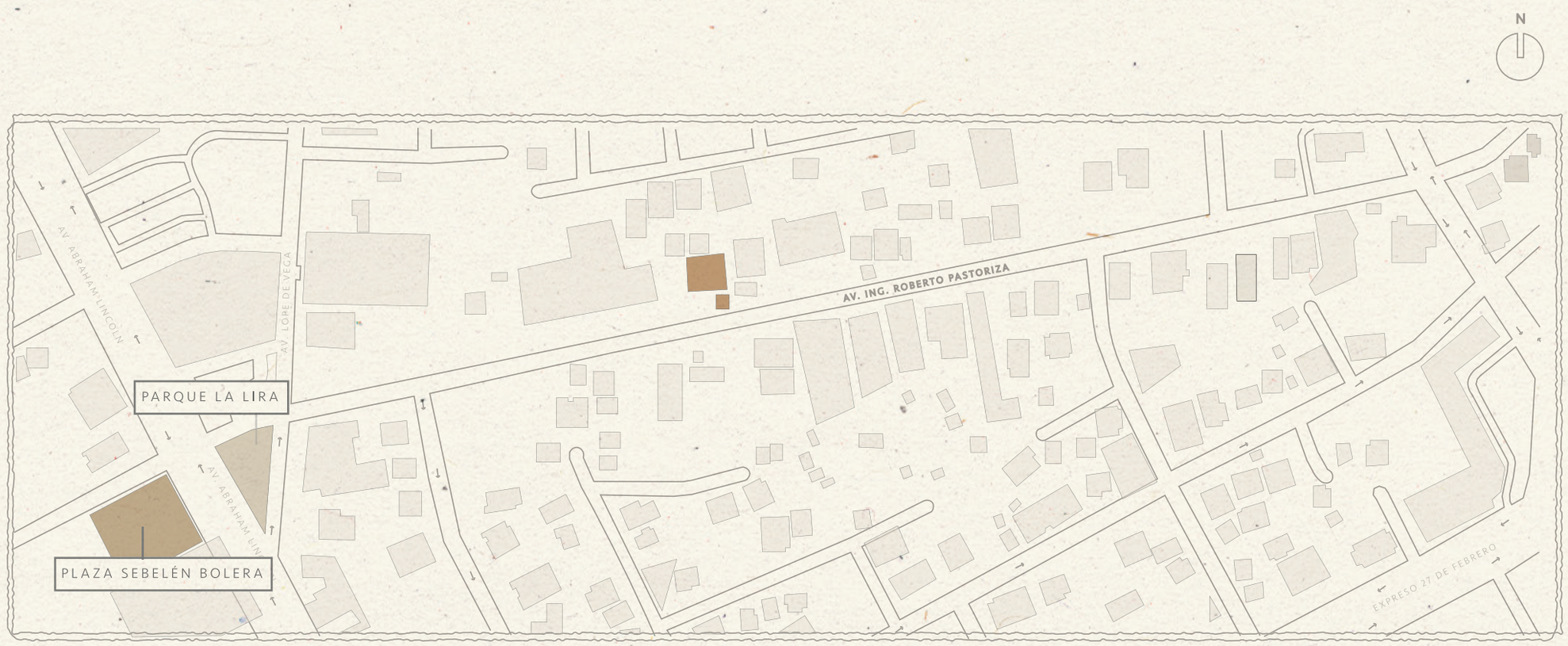
ANÁLISIS ALTIMETRÍA



ÁREA A INTERVENIR

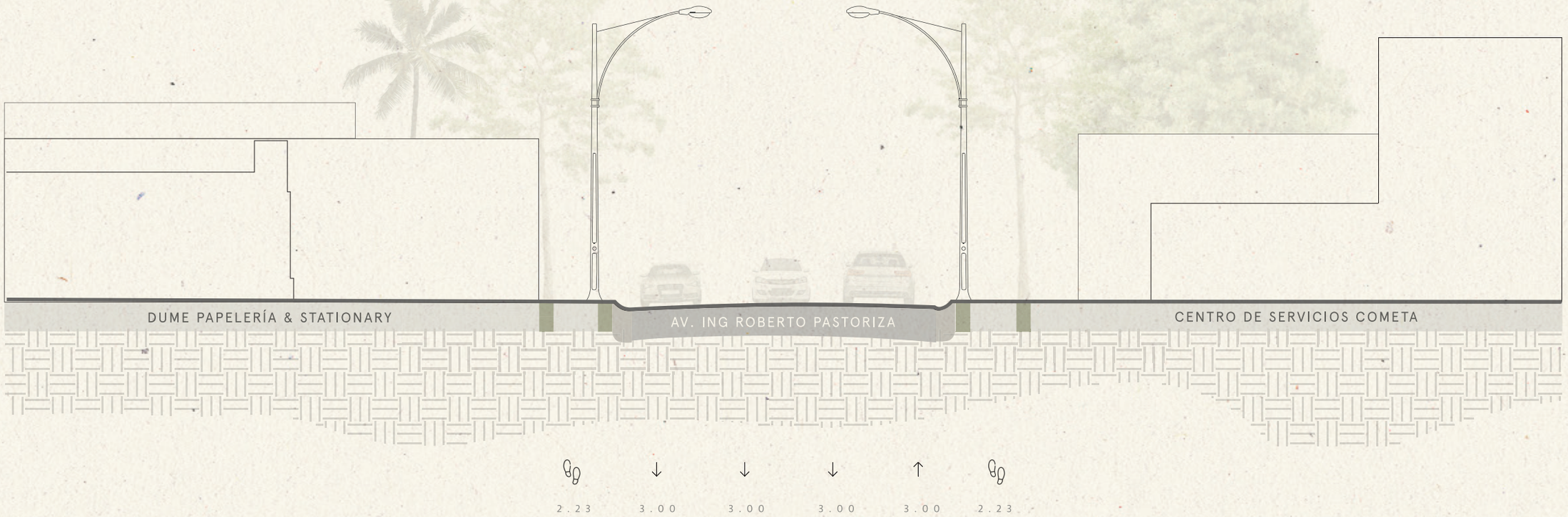
VEGETACIÓN

ANÁLISIS ALTIMETRÍA



ÁREA A INTERVENIR HITO NODO

HITOS Y NODOS



SECCIÓN VIAL AV.INGENIERO ROBERTO PASTORIZA

ACERAS CALZADA

ESCALA GRÁFICA 1:150

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 10.00

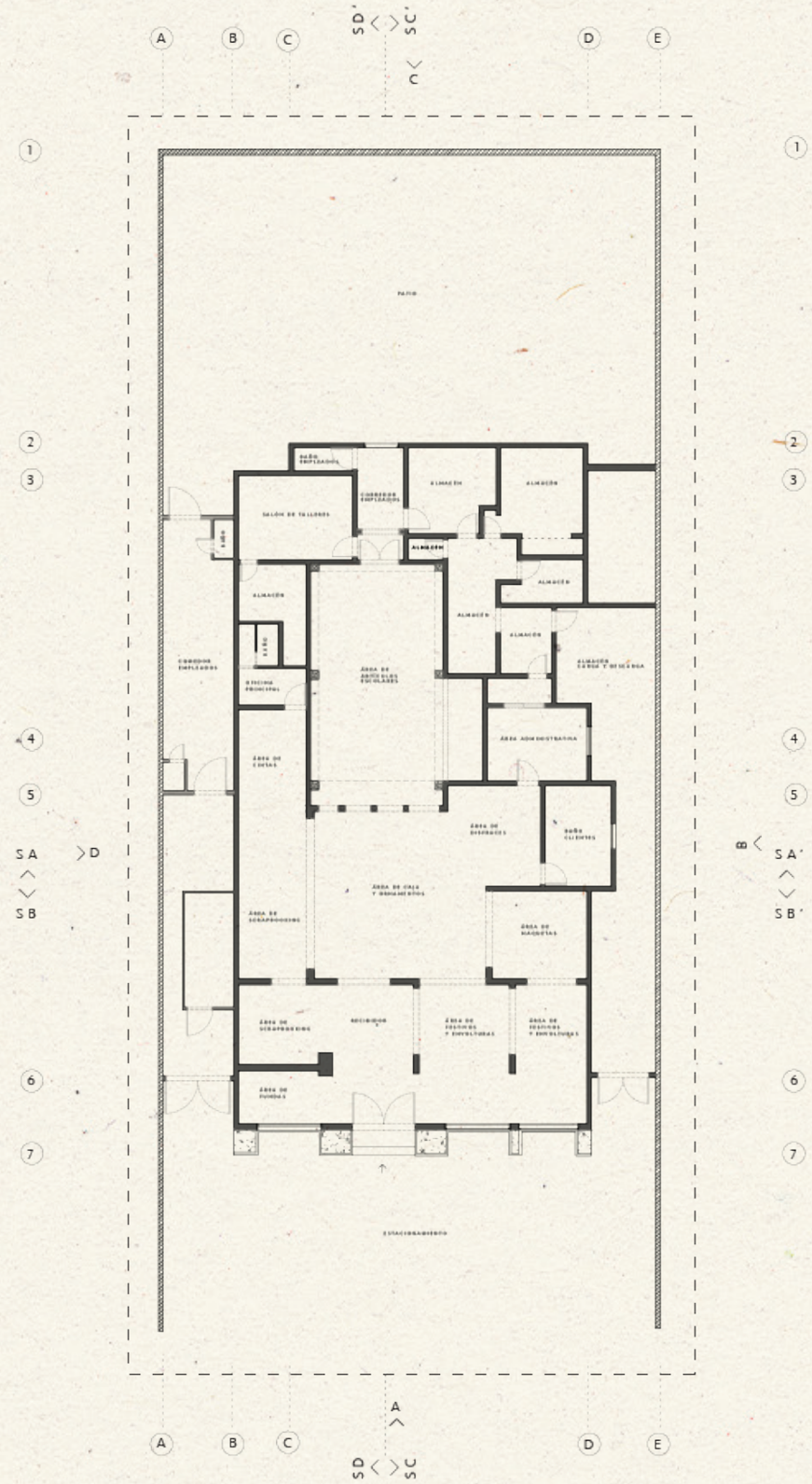

Dyme
PAPELERIA &
Stationery





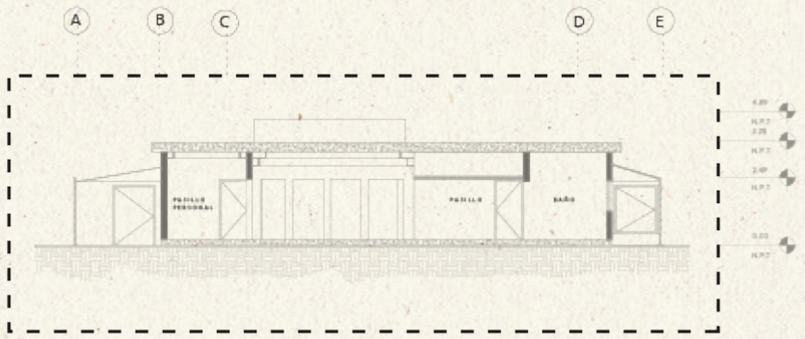






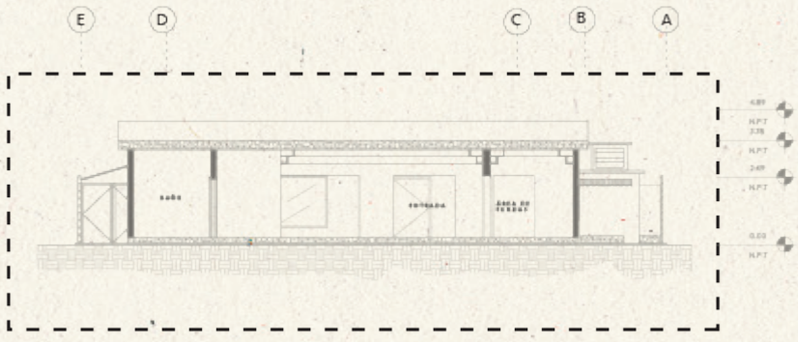
PLANTA ARQUITECTÓNICA EXISTENTE

ESC. 1:200



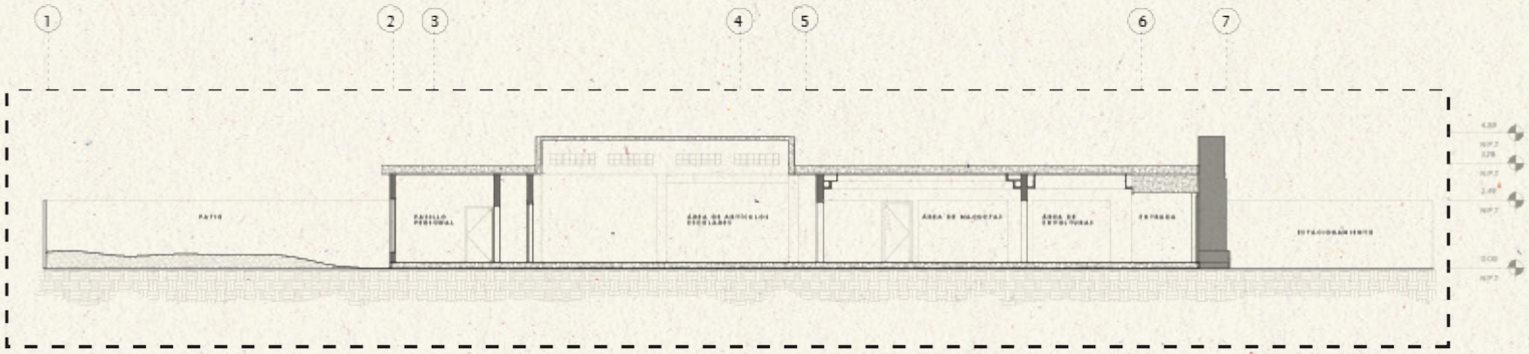
SECCIÓN A

ESC. 1:200



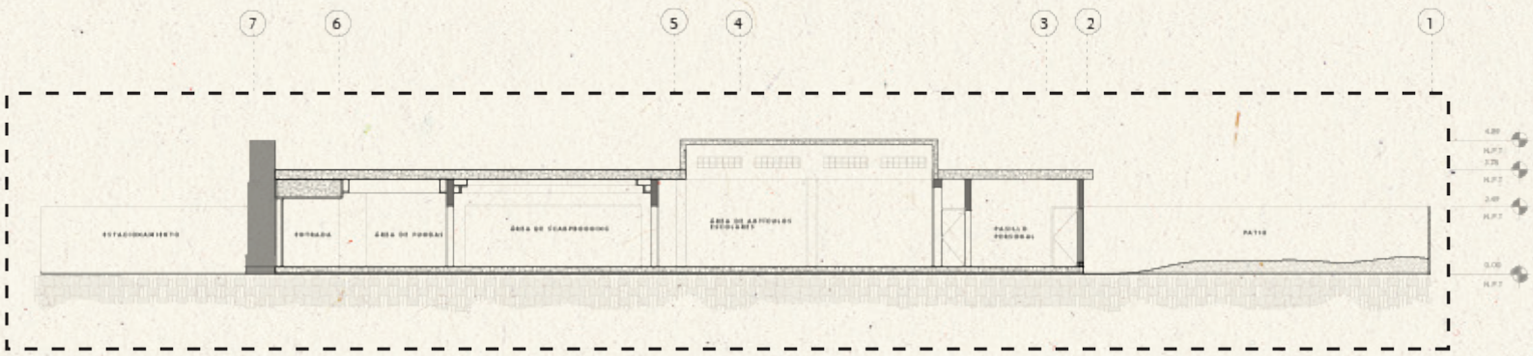
SECCIÓN B

ESC. 1:200



SECCIÓN C

ESC. 1:200

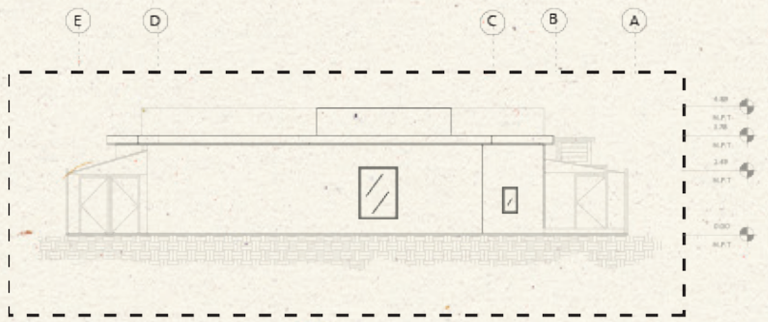


SECCIÓN D

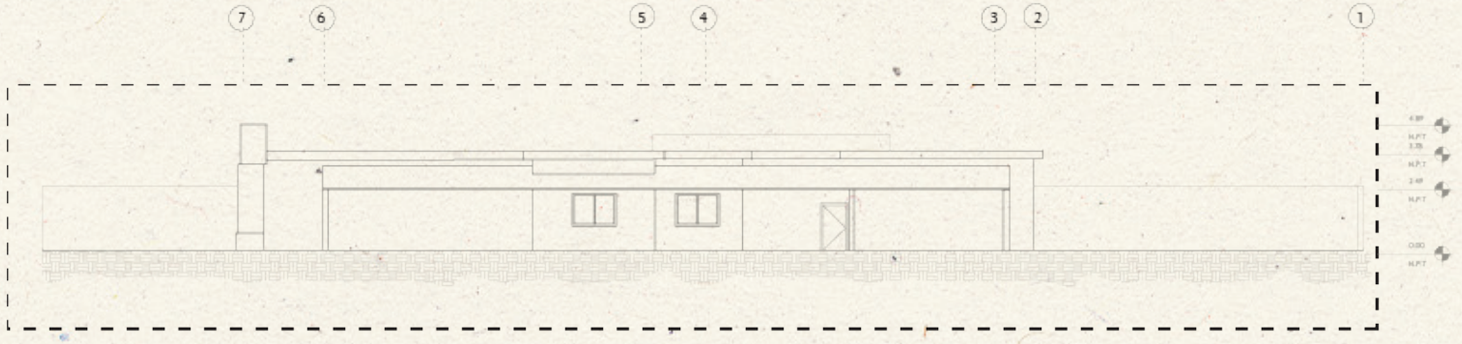
ESC. 1:200



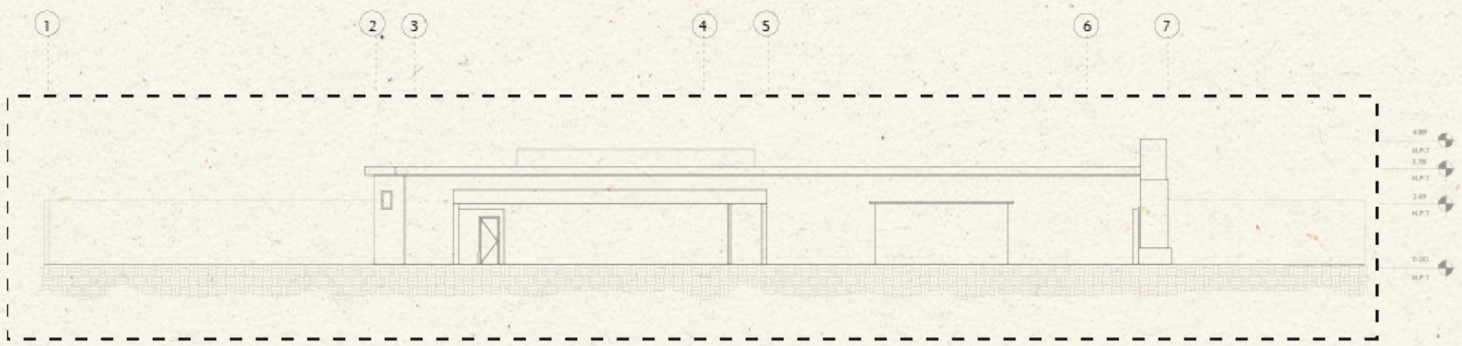
ELEVACIÓN A
ESC. 1:200



ELEVACIÓN C
ESC. 1:200



ELEVACIÓN B
ESC. 1:200



ELEVACIÓN D
ESC. 1:200

Marco Programático

FACTOR DEL SUJETO

El café propuesto busca atraer un usuario jóven adulto, aspirando por encontrar un espacio de reunión, trabajo o relajación al momento de disfrutar de un buen café dominicano y deliciosos platos puntuales. El espacio va dirigido a un usuario relajado y de la actualidad que pueda fluir con el mismo y sus distintos ambientes.

FACTOR DEL OBJETO | DISEÑO DEL PROYECTO

Bobas Café and Ceramics cuenta con las áreas necesarias para acomodar y satisfacer las necesidades de los clientes y empleados. Es un espacio versátil con múltiples áreas adecuadas a las posibles necesidades y gustos de cada individuo, creando un ambiente armonioso con sus complementos de mobiliario, revestimiento, climatización e iluminación. El café logra crear que el usuario conecte con su entorno y pueda adaptarse con gran facilidad a su uso.

ANTEOPOMETRÍA Y ERGONOMÍA

La buena ergonomía es crucial en cualquier espacio o mobiliario. Es por esto que esta ayuda a crear un ambiente de trabajo más seguro al permitir que los individuos trabajen de la manera más eficiente posible, adaptando las herramientas, la configuración física y el equipo a las necesidades específicas de cada usuario.

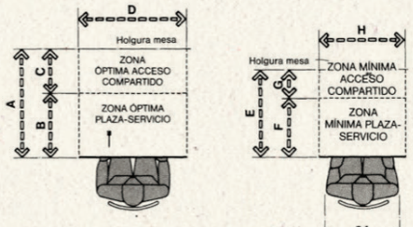
En un restaurante, a pesar de que el empleado es quien cursa mayor tiempo en el mismo, también es importante diseñar para el consumidor y su comodidad y salud. En los espacios gastronómicos usualmente encontramos mobiliario para la cocina y mobiliario para los consumidores. Una buena cocina debe ser funcional y ergonómica. Existen algunos parámetros que se deben implementar en las cocinas para mayor funcionalidad y comodidad del usuario.

Gráficos y Dimensiones

Espacios para comer

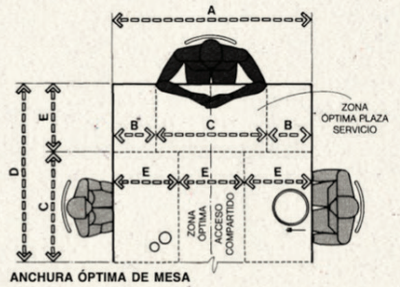
2.2 ESPACIOS PARA COMER

Para dimensionar una mesa hay que verla como compuesta de dos zonas. La zona de asiento viene a ser el espacio de actividad personal situado inmediatamente delante de la plaza individual. En principio debería ser el suficiente para que cupiera holgadamente la vajilla, cubertería, etc., en su distribución protocolaria y la que, posteriormente, asume en la comida. Es evidente que esta dimensión tiene que comprender la dimensión humana y las diversas posturas que el cuerpo toma, y que, etiqueta aparte, no debe entorpecer la inevitable proyección de los codos. Conforme a la antropometría se seleccionará la máxima anchura de cuerpo de la persona de mayor tamaño que, por consiguiente, satisfará todos los puntos expuestos. Esta medida es 76,2 cm (30 pulgadas), hasta un mínimo admisible de 61 cm (24 pulgadas); pero de considerar únicamente los elementos de servicio, las profundidades óptimas y mínimas preferibles para esta zona son 46,7 y 40,6 cm (18 y 16 pulgadas), respectivamente. La zona óptima de servicio es similable a un rectángulo de 76,2 x 45,7 cm (30 x 8 pulgadas) y, análogamente, la mínima a otro de 61 x 40,6 cm (24 x 16 pulgadas). La zona de acceso compartido es el espacio de mesa opuesto a las de asiento donde se depositan fuentes, vajilla, elementos decorativos, etc., cuyas dimensiones varían en función del estilo de vida, clase de alimentación, aparato y sofisticación, servicio, características del acto de servirse, circunstancias y número de personas. La profundidad óptima de la zona de acceso compartido es de 45,7 cm (18 pulgadas), la mínima de 25,4 cm (10 pulgadas). Si se asigna la mitad de esta profundidad a la zona de servicio de mesa individual logramos un incremento mínimo y óptimo unitario por comensal que entra en el dimensionado de una mesa para un número dado de personas. La unidad de incremento óptima así obtenida es de 76,2 x 68,6 cm (30 x 27 pulgadas) y la mínima de 61 x 53,3 cm (24 x 21 pulgadas), ambas participan en las representaciones gráficas de estas dos páginas; en los dibujos de la página anterior intervienen exclusivamente las unidades básicas óptimas y mínimas. Los otros dibujos de la parte inferior ilustran cada una de estas unidades en una distribución de tres en fila.

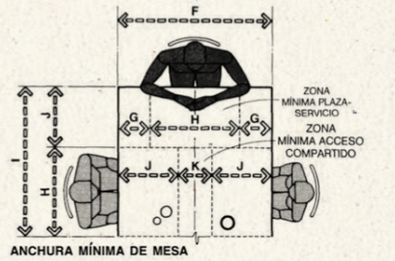


PLAZA DE SERVICIO ÓPTIMA

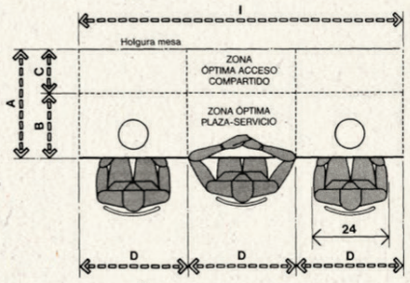
PLAZA DE SERVICIO MÍNIMA



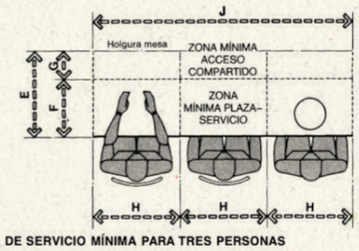
ANCHURA ÓPTIMA DE MESA



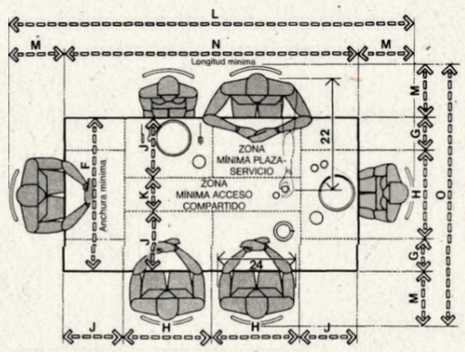
ANCHURA MÍNIMA DE MESA



PLAZA DE SERVICIO ÓPTIMA PARA TRES PERSONAS



PLAZA DE SERVICIO MÍNIMA PARA TRES PERSONAS



MESA RECTANGULAR / LONGITUD Y ANCHURA MÍNIMA/SEIS PERSONAS

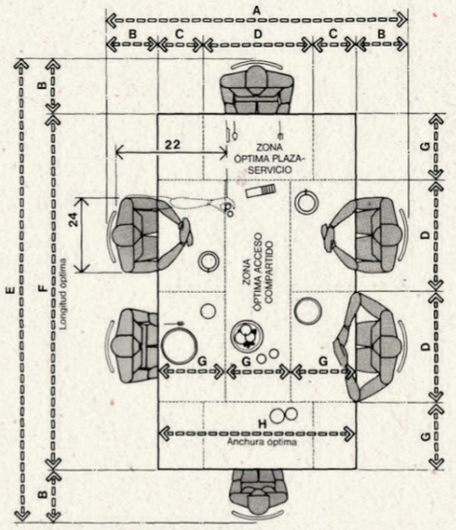
	pulg.	cm
A	27	68,6
B	18	45,7
C	9	22,9
D	30	76,2
E	21	53,3
F	16	40,6
G	5	12,7
H	24	61,0
I	90	228,6
J	72	182,9

	pulg.	cm
A	54	137,2
B	12	30,5
C	30	76,2
D	48	121,9
E	18	45,7
F	42	106,7
G	9	22,9
H	*24*	*61,0*
I	40	101,6
J	16	40,6
K	10	25,4
L	116–128	294,6–325,1
M	18–24	45,7–61,0
N	80	203,2
O	78–90	198,1–228,6

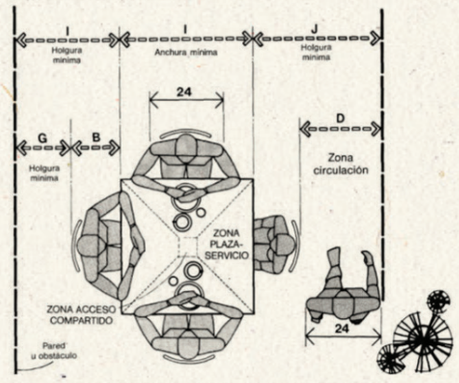
2.2 ESPACIOS PARA COMER

En el dibujo superior se emplea el incremento óptimo unitario para dimensionar una mesa rectangular capaz para seis personas, que tendrá unas medidas de 137,2 x 243,8 cm (54 x 96 pulgadas), con lo que cada zona de servicio tendrá, aproximadamente, 45,7 x 76,2 cm (18 x 30 pulgadas) y quedará una zona de acceso compartido central con una profundidad de 46 cm (18 pulgadas). La provisión de 76,2 cm (30 pulgadas) por persona deja suficiente espacio para los codos.

En contraposición, el dibujo inferior es resultado de trabajar con el incremento mínimo unitario sobre una mesa cuadrada. Aunque la anchura y profundidad de las zonas de servicio son iguales que en las mesas rectangulares, su forma cuadrangular reduce significativamente la superficie y la zona de acceso compartido. Entre el canto de la mesa y la pared u obstáculo físico más próximo debe haber una distancia mínima de 121,9 cm (48 pulgadas), para no interferir con la holgura de la silla ni con la libre circulación perimetral; ante la necesidad de que esta circulación sea restringida, se optará por una holgura de 91,4 a 106,7 cm (36 a 42 pulgadas), con la desventaja de obligar a las personas a dejar paso o arrimar la silla a la mesa.



MESA RECTANGULAR/LONGITUD Y ANCHURA MÍNIMA/SEIS PERSONAS



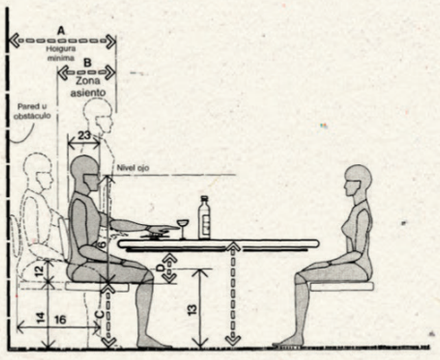
MESA DE DESAYUNO/COCINA PARA CUATRO PERSONAS

	pulg.	cm
A	96–102	243,8–259,1
B	18–24	45,7–61,0
C	12	30,5
D	30	76,2
E	132–144	335,3–365,8
F	96	243,8
G	18	45,7
H	54	137,2
I	36–42	91,4–106,7
J	48 min.	121,9 min.
K	18 min.	45,7 min.

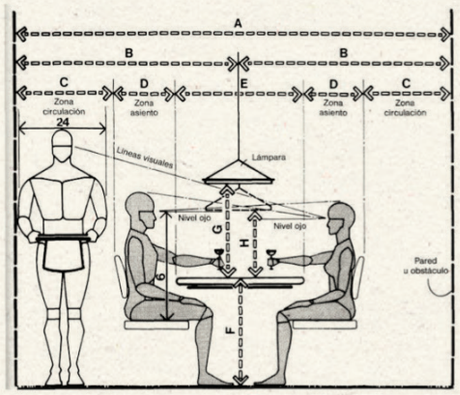
2.2 ESPACIOS PARA COMER

Entre el asiento y la mesa de comedor se establece una importantísima relación, dos de cuyos aspectos se analizan en el dibujo superior. El primero trata de las distintas posiciones que toma la silla respecto a la mesa en el curso de la comida, así como de las holguras necesarias; se estima que durante dicho período pueden sucederse hasta cuatro cambios. Al principio la silla está muy cerca de la mesa. Cerca ya del final, cuando el comensal toma café y procura relajar el cuerpo cambiando de posición, la silla se llega a separar 61 cm (24 pulgadas), pero una conversación íntima puede hacer que aquélla se aproxime a ésta aún más que al comienzo. Por último, finalizada la comida, al levantarse el comensal, la silla queda a 91,4 cm (36 pulgadas). El dibujo indica que entre el borde de la mesa y la pared u obstáculo físico más cercano deben mediar 91,4 cm (36 pulgadas), distancia suficiente para acomodar estos movimientos. La altura de asiento respecto al suelo será aquella que permita a los pies apoyarse firmemente en el mismo; si esta dimensión es excesiva, los pies colgarán en el aire y la parte de muslo tras la rodilla estará comprimida y sufrirá irritación. La mayoría de las personas estarán cómodas con una altura de asiento entre 40,6 y 41,3 cm (16 y 17 pulgadas). También hay que dejar holgura suficiente entre la parte superior del muslo y la inferior de la mesa, con un mínimo de 19,1 cm (7,5 pulgadas), como se ve en el dibujo. El respaldo tendrá las características adecuadas para dar superficie de apoyo a la región lumbar. La altura del plano superior de la mesa respecto al suelo oscilará entre 73,7 y 76,2 cm (29 y 30 pulgadas). El dibujo inferior muestra que, para no estorbar la circulación de quien pase o sirva la mesa, la separación entre ésta y la pared ha de ser entre 121,9 y 152,4 cm (48 y 60 pulgadas).

	pulg.	cm
A	30–36	76,2–91,4
B	18–24	45,7–61,0
C	16–17	40,6–43,2
D	7.5 min.	19,1 min.
E	29–30	73,7–76,2
F	48–60	121,9–152,4



HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA/SIN CIRCULACIÓN



ANCHURA MÍNIMA DE LA ZONA PARA COMER

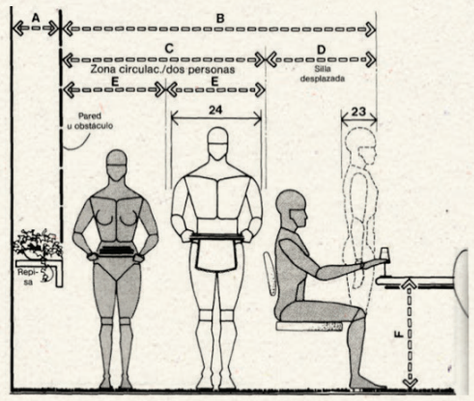
2.2 ESPACIOS PARA COMER

La altura a que debe pender una lámpara o aparato de iluminación suspendido de cualquier clase sobre la mesa de comedor se basará en la dimensión humana, para eludir todo obstáculo para la visión. El dibujo superior ejemplifica este tema en caso de dos personas, una de gran y otra de pequeño tamaño. La medida antropométrica a tener en cuenta es la altura de ojo en posición sedente. La solución ideal la dan los aparatos de iluminación dotados de mecanismo regulador de altura. La información que suministra el dibujo es válida para determinar los parámetros de altura inicial como base para las propuestas preliminares de diseño; también nos señala la holgura mesa-pared, 121,9 cm (48 pulgadas), cuando la silla está mínimamente separada de la primera y se deja un paso de circulación detrás de la persona sentada.

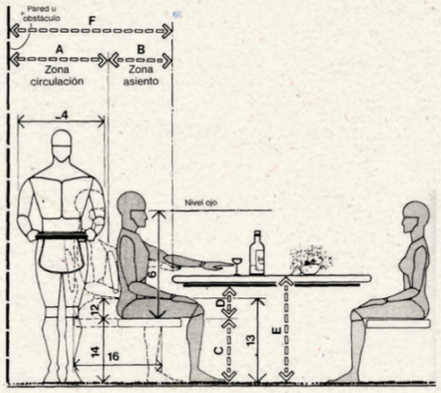
El dibujo inferior proporciona datos suplementarios referentes a la holgura y sugiere una distancia mínima mesa-pared de 152,4 cm (60 pulgadas), con vistas a un paso de circulación y acceso directo con la silla apartada de la primera a una distancia máxima.

2.2 ESPACIOS PARA COMER

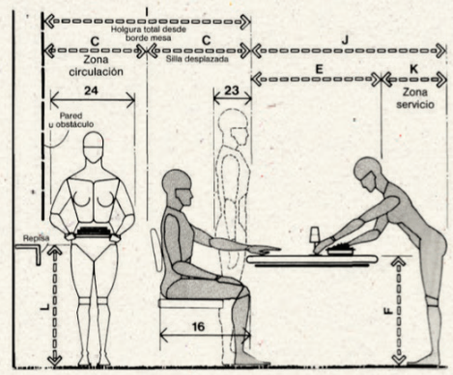
El dibujo superior muestra las holguras entre el borde de la mesa y la pared u obstáculo físico más próximo, con objeto de habilitar dos pasos de circulación por detrás de la silla apartada de la mesa. Estas holguras son de 228,6 a 243,8 cm (90 a 96 pulgadas) entre borde de la mesa y pared, medidas claramente generosas para las características medias de vivienda, dadas las dimensiones mínimas que actualmente tienen las habitaciones. Llamamos la atención sobre las distribuciones ofrecidas en páginas precedentes, donde una holgura mínima para un paso de circulación directo detrás de la silla, separado al mínimo de la mesa, se fijó en 121,9cm (48 pulgadas). El dibujo inferior da las holguras necesarias en un banco corrido con asientos en un solo lado. Las medidas clave del cuerpo que antropométricamente se considerarán en la mayoría de las situaciones en que intervengan las holguras son la anchura y profundidad máximas de una persona de gran tamaño.



HOLGURA MÍNIMA DETRÁS DE DOS SILLAS DESPLAZADAS



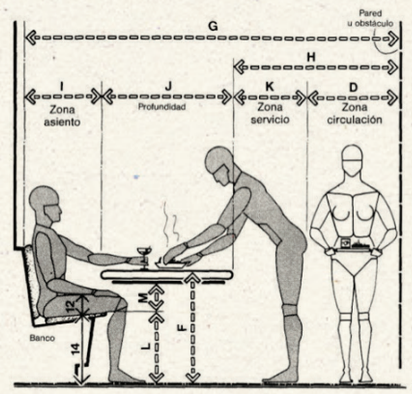
HOLGURA MÍNIMA DETRAS DE LA SILLA



HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA DESPLAZADA

	pulg.	cm
A	132–162	335,3–411,5
B	66–81	167,6–205,7
C	30–36	76,2–91,4
D	18–24	45,7–61,0
E	36–42	91,4–106,7
F	29–30	73,7–76,2
G	27	68,6
H	19	48,3
I	60–72	152,4–182,9
J	54–60	137,2–152,4
K	18	45,7
L	29–36	73,7–91,4

	pulg.	cm
A	12–18	30,5–45,7
B	90–96	228,6–243,8
C	60	152,4
D	30–36	76,2–91,4
E	30	76,2
F	29–30	73,7–76,2
G	101.5–110	257,8–279,4
H	48–54	121,9–137,2
I	17.5–20	44,5–50,8
J	36	91,4
K	18	45,7
L	16–17	40,6–43,2
M	7.5 min.	19,1 min.



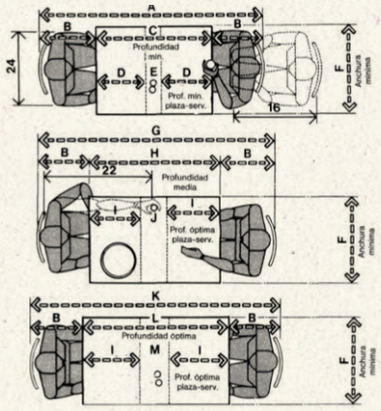
BANCO CORRIDO/HOLGURAS DE SERVICIO Y PASO

5.3 ESPACIOS PARA COMER

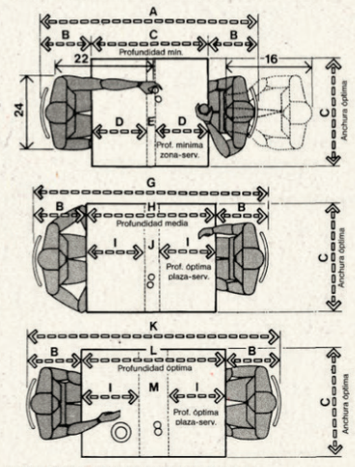
La plaza de servicio nace de la distribución cuidadosamente estudiada de vajilla y accesorios complementarios. Durante la comida, esta distribución se transforma en un estado de desorden que invade una superficie superior a la del comienzo, ocupando un espacio mínimo de 35,6 x 61 cm (14 x 24 pulgadas). El primer grupo de dibujos muestra estas zonas en su relación con mesas de profundidad variable, pero con una anchura mínima constante de 61 cm (24 pulgadas). La franja central señala el espacio destinado a platos, floreros, etc., que, si pensamos en la posibilidad de que se dispersen en las zonas contiguas, aconseja dar al fondo una dimensión de 101,60 cm (40 pulgadas), con la certeza de que así estos elementos no perturbarán el funcionamiento de la mesa.

En los dibujos de la mitad superior de esta página se estudian estos mismos puntos con una anchura de mesa de 76,2 cm (30 pulgadas), y en relación a los movimientos más acusados del cuerpo durante la actividad de comer. Al margen de la etiqueta, 61 cm (24 pulgadas) de anchura por plaza sobran para que el comensal de mayor tamaño mueva sus codos con entera libertad, incluso más allá de la mesa y entrando en los pasillos de circulación. Los autores entienden que la mesa óptima es de 76,2 x 101,6 cm (30 x 40 pulgadas), donde dos comensales se encontrarán cómodamente instalados. Los 76,2 cm (30 pulgadas) corresponden a la dimensión humana y los 101,6 cm (40 pulgadas) al espacio para colocar el servicio y acomodar la extensión horizontal.

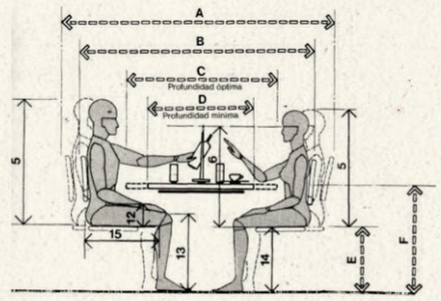
	pulg.	cm
A	66–78	167,6–198,1
B	18–24	45,7–61,0
C	30	76,2
D	14	35,6
E	2	5,1
F	24	61,0
G	72–84	182,9–213,4
H	36	91,4
I	16	40,6
J	4	10,2
K	76–88	193,0–223,5
L	40	101,6
M	8	20,3



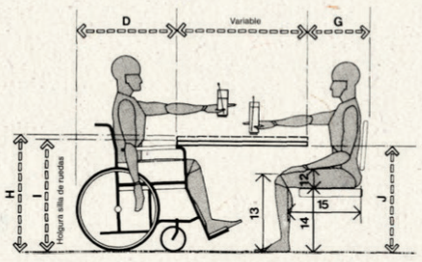
TAMAÑOS DE MESA/ANCHURA MÍNIMA CON PROFUNDIDADES MÍNIMA, MEDIA Y ÓPTIMA



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



MESAS / PROFUNDIDAD MÍNIMA Y ÓPTIMA / HOLGURAS VERTICALES



MESAS/HOLGURA PARA SILLAS DE RUEDAS

5.3 ESPACIOS PARA COMER

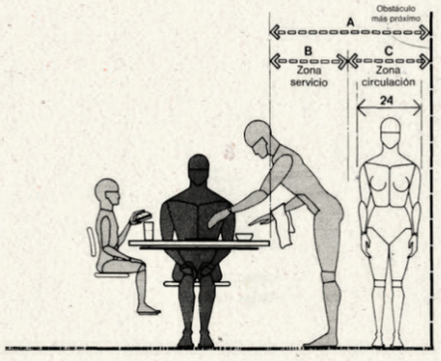
Los dos dibujos de esta página estudian la altura y holgura de las mesas para comer. El dibujo superior se complementa con los dos de la página anterior, éste es un alzado de la mesa de 76,2 x 101,6 cm (30 x 40 pulgadas). La línea a trazos discontinuos representa el modelo de mesa de 101,6 cm (40 pulgadas). El dibujo inferior examina el acceso a una mesa de sillas de ruedas, caso en que domina la holgura desde el suelo a la cara inferior de la mesa, espacio en el que hay que acomodar estos elementos. Lamentablemente las dimensiones que se asignan a esta holgura divergen según las fuentes y los requisitos en conflicto, de cualquier forma se fija entre 73,5 y 76 cm (29 y 30 pulgadas). La American National Standards Institute (A.N.S.I.) sitúa el apoyabrazos a 73,5 cm (29 pulgadas) del suelo. Otras normas en vigor marcan 76 cm (30 pulgadas) de altura para la cara inferior de mesa, es decir, la superior a 78 cm (31 pulgadas), imposibilitando la acomodación adecuada de personas no imposibilitadas del menor tamaño. En este caso, la solución de elevar la superficie de asiento conduce a que estas personas quedaran con los pies colgando en el aire, sin lugar donde descansar los pies y haciendo inútil la existencia del apoyapiés. Dado que muchas sillas de ruedas tienen apoyabrazos a alturas no superiores a 73,5 cm (29 pulgadas) y que otras muchas los tienen regulables, los autores recomiendan la holgura de 73,5 cm (29 pulgadas) en vez de 76 cm (30 pulgadas), apta para acomodar personas disminuidas y no disminuidas físicamente.

	pulg.	cm
A	76–88	193,0–223,5
B	66–78	167,6–198,1
C	40	101,6
D	30	76,2
E	16–17	40,6–43,2
F	29–30	73,7–76,2
G	18–24	45,7–61,0
H	31	78,7
I	30 min.	76,2 min.
J	29 min.	73,7 min.

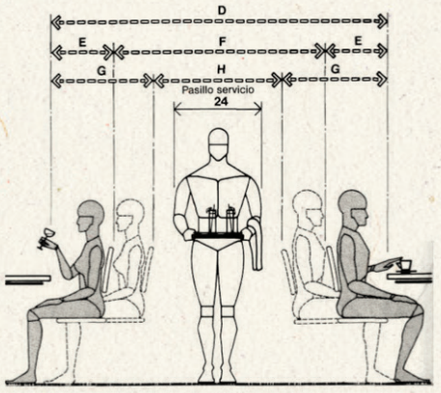
5.3 ESPACIOS PARA COMER

El dibujo superior presenta la holgura mínima en una combinación de servicio y pasillo de circulación para locales de bajo volumen de actividad, advirtiendo que la anchura del paso no admite dos vías y que bien el camarero, bien el cliente tienen que hacerse a un lado para eludir el contacto corporal. Una holgura similar en locales de alto volumen de actividad y pasillos de gran longitud es absolutamente impropia. El dibujo inferior ilustra la situación en que las sillas colindan con el pasillo, pero no pretende fijar norma a este respecto, sino poner de manifiesto todos los factores incidentes, incluyendo la invasión de aquéllas en el espacio de circulación. En el transcurso de la comida, la silla puede cambiar de posición aproximadamente en cuatro ocasiones. Al principio, está cerca de la mesa y al final, el comensal, en un deseo de relajarse, la aleja hasta 91,4 cm (36 pulgadas). Si se tuvieran presentes las posibles invasiones a otro espacio nos encontraríamos con una holgura entre mesas que totalizaría 274,3 cm (108 pulgadas), dimensión claramente antieconómica. En contrapartida, ignorar el hecho de estas invasiones accidentales sería absolutamente irresponsable, por lo que los autores opinan que esta última dimensión puede ser una base de partida válida como hipótesis de trabajo.

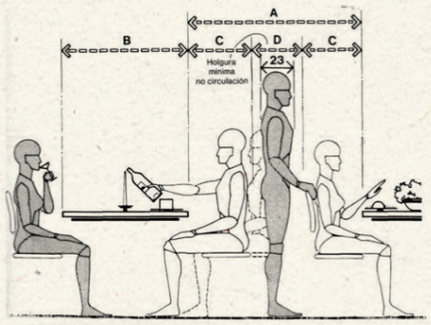
	pulg.	cm
A	48	121,9
B	18	45,7
C	30	76,2
D	96–108	243,8–274,3
E	18–24	45,7–61,0
F	60	152,4
G	30–36	76,2–91,4
H	36	91,4



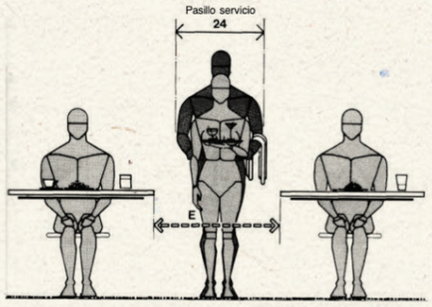
MESAS/HOLGURA PARA EL CAMARERO Y LA CIRCULACIÓN



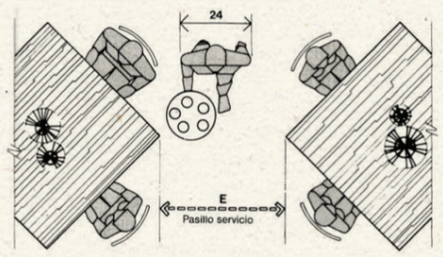
PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE SILLAS



MESAS/HOLGURA MÍNIMA Y ZONAS DE NO CIRCULACIÓN



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE MESAS



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE ESQUINAS DE MESA

5.3 ESPACIOS PARA COMER

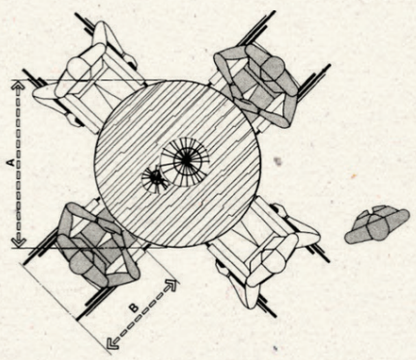
En aquellas distribuciones de mesas donde las sillas estén respaldo contra respaldo se habilita una holgura que tiene el cometido no de servir de zona de servicio o circulación, sino simplemente de acceso a las mismas. Tal señala el dibujo superior, la holgura mínima entre sillas se cifra en 45 cm (18 pulgadas) y entre mesas de 137,2 cm (54 pulgadas), aunque para éstas es preferible llegar hasta 167,7 cm (66 pulgadas). La holgura mínima aconsejable, y representada en los dibujos central e inferior, para un caso de servicio es de 91,4 cm (36 pulgadas). La distribución que representa el segundo de estos dibujos conlleva modelos de mesa más reducidos, sin que ello sea óbice para no conservar esta holgura, a riesgo de que las sillas se desplacen hacia la esquina de las mesas, con lo que serían aquéllas y no éstas de las que dependería la determinación dimensional de la citada holgura.

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

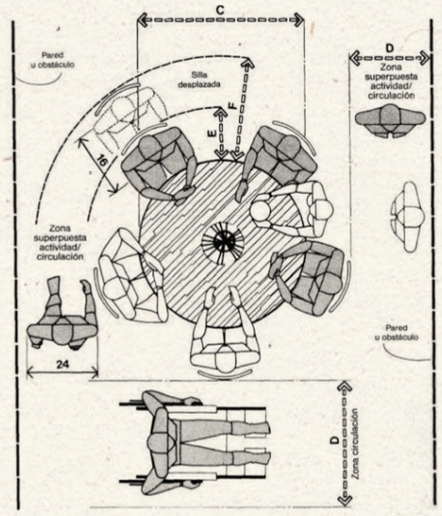
5.3 ESPACIOS PARA COMER

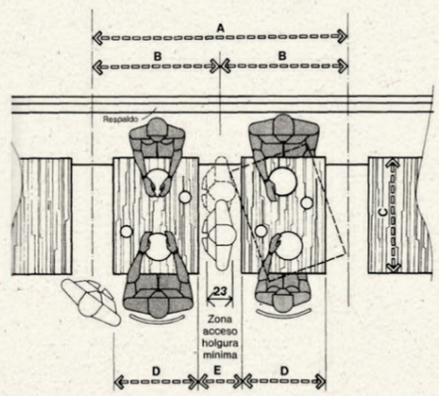
Al estudiar el acceso para sillas de ruedas se considera que éstas sobresalen del perímetro de la mesa de 61 a 76,2 cm (24 a 30 pulgadas). Las primeras hipótesis de diseño deben producirse a partir de la figura de mayor tamaño. En el dibujo no se explicita la holgura que necesita la silla de ruedas para maniobrar cuando llega y abandona la mesa, pero en este libro sí se proporcionan datos acerca del radio de giro y demás puntos relativos a este tema. El dibujo inferior sigue analizando la relación de la silla de ruedas, esta vez con una mesa redonda, caso en que la anchura de paso de aquélla es de 91,4 cm (36 pulgadas).

	pulg.	cm
A	48–54	121,9–137,2
B	24–30	61,0–76,2
C	48	121,9
D	36	91,4
E	18–24	45,7–61,0
F	30–36	76,2–91,4

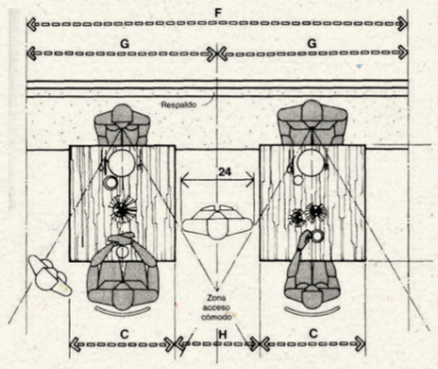


MESAS/SILLAS DE RUEDAS





BANCO CORRIDO/HOLGURAS MÍNIMAS



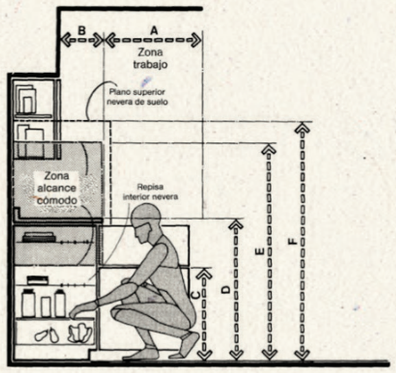
BANCO CORRIDO/HOLGURAS RECOMENDABLES PARA INTIMIDAD ACÚSTICA Y VISUAL

5.3 ESPACIOS PARA COMER

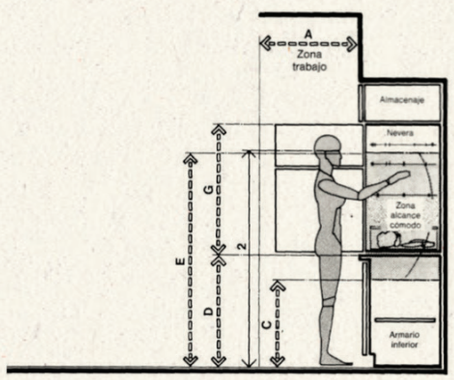
Ambos dibujos se ocupan de la holgura que concierne a una distribución de banco corrido, donde se plantea el problema de acceso al asiento. El dibujo superior se circunscribe a la holgura mínima entre mesas. La profundidad de cuerpo máxima de la persona de mayor tamaño, extraída de los datos del 99° percentil, es de 33 cm (13 pulgadas). Si se piensa en la vestimenta, movimientos y dimensiones del cuerpo, esta dimensión hace inevitable el desplazamiento de la mesa como medio de llegar al lugar de asiento. El dibujo inferior apunta una holgura entre mesas de 61 cm (24 pulgadas) para eliminar cualquier cambio en la posición de mesas, al tiempo que aumenta la privacidad de la clientela.

	pulg.	cm
A	72–76	182,9–193,0
B	36–38	91,4–96,5
C	30	76,2
D	24	61,0
E	12–14	30,5–35,6
F	108	274,3
G	54	137,2
H	24	61,0

Espacios para cocinar



NEVERA/EMPLAZAMIENTO COMUNES



NEVERA/PROPUESTA DE EMPLAZAMIENTO

2.4 ESPACIOS PARA COCINAR

Los dos dibujos de esta página tr
tan esencialmente de las dimensi
nes verticales que conciernen a la n
vera instalada en la cocina.

El dibujo superior ofrece una se
ción de la nevera tradicional apoya
en el suelo y de un banco bajo. A es
sección se superpone, median
sombreado, la zona de extensión m
cómoda, pues el alcance de cualqui
objeto fuera de la misma se tradu
ya en algún esfuerzo adicional. P
ejemplo, por debajo de esta zona
necesario arrodillarse o inclinarse. N
obstante, si bien tanto en la neve
como en el banco y accesorios anej
es fácil acceder a cualquier objeto,
todo aquel que esté en la zona sor
breada se llega sin la más mínima d
ficultad.

El dibujo inferior presenta otro m
delo de nevera, montado en la pared
sobre la superficie del banco de coc
na, en el que la práctica totalidad d
mismo coincide con la zona sombre
da. Sin embargo, tiene la desventa
de no facilitar una buena visión d
espacio interior, al sobrepasar sup
riormente la citada zona óptima. A p
sar de este ligero exceso en altura,
supera la que tienen los modelos co
vencionales del otro tipo.

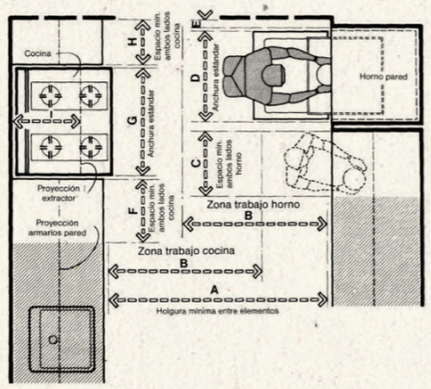
2.4 ESPACIOS PARA COCINAR

En el dibujo superior se nos señala
la holgura mínima que separa los
frentes de bancos de trabajo o ins-
talaciones varias de cocina, holgura
que se establece en 121,9 cm (48 pul-
gadas). En el dibujo inferior se en-
cuentran las bases antropométricas
para las holguras.

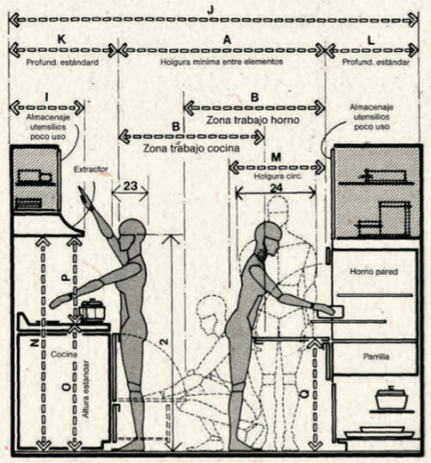
La dimensión de 101,6 cm (40 pul-
gadas) que se asigna a la holgura de
un horno instalado en la pared permi-
te la apertura de la puerta del mismo e
incluye también la máxima profundi-
dad del cuerpo del usuario. La figura
en pie que se representa a trazo dis-
continuo indica gráfica y dimen-
sionalmente que los 100 cm de holgu-
ra no favorecerán una circulación có-
moda cuando se trabaja en ambos
lados de la cocina simultáneamente.
La holgura que se da a la zona de
trabajo del horno o la cocina, también
de 100 cm, no impide en modo alguno
la abertura de puerta ni que el usuario
se arrodille para cualquier manipu-
lación.

La consideración antropométrica
que, siendo extremadamente impor-
tante, acostumbra pasarse por alto en
el diseño de cocinas es la altura de
ojo. A este respecto, valga decir que la
distancia desde el plano superior de
la cocina hasta el inferior de la cam-
pana debe ser tal que el usuario goce
de completa visión de los quemado-
res posteriores.

	pulg.	cm
A	48 min.	121,9 min.
B	40	101,6
C	15	38,1 min.
D	21–30	53,3–76,2
E	1–3	2,5–7,6
F	15 min.	38,1 min.
G	19.5–46	49,5–116,8
H	12 min.	30,5 min.
I	17.5 max.	44,5 max
J	96–101.5	243,8–257,8
K	24–27.5	61,0–69,9
L	24–26	61,0–66,0
M	30	76,2
N	60 min.	152,4 min.
O	35–36.25	88,9–92,1
P	24 min.	61,0 min.
Q	35 max.	88,9 max.



COCINA

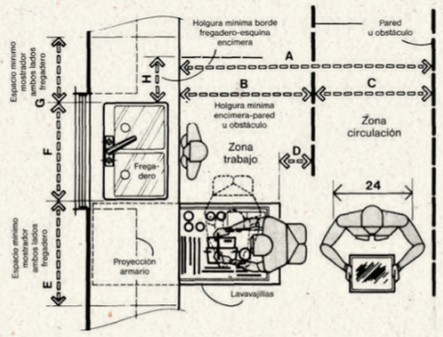


COCINA

2.4 ESPACIOS PARA COCINAR

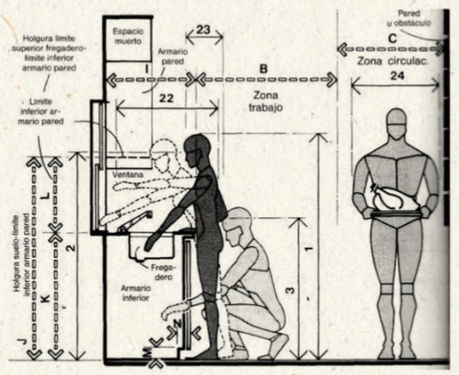
El dibujo superior se refiere a las
holguras horizontales que conviene
aplicar a las proximidades del lava-
vajillas. La acomodación del cuerpo
humano, la apertura de puerta y el
desplazamiento de las rejillas de al-
macenaje a tener en cuenta en el pro-
ceso de carga y descarga de este
electrodoméstico recomiendan una
holgura mínima de 101,6 cm (40 pul-
gadas). La provisión de un paso de
circulación supone incrementar la di-
mensión anterior en 76,2 cm (30 pul-
gadas).

La misma zona, pero en sección
vertical, se representa én el dibujo in-
ferior. La altura de banco aconsejable
está entre 88,9 y 91,4 cm (35 y 36
pulgadas). La altura que separa la
cara superior del banco y la inferior
de los armarios de cocina, de no ha-
ber ventana sobre el fregadero o en la
pared donde se instalan estos últi-
mos, no debe ser menor de 55,9 cm
(22 pulgadas).



FREGADERO

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



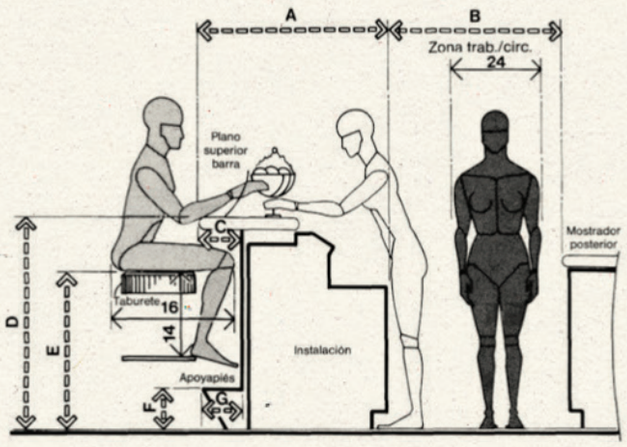
FREGADERO

Bares para comer

5.2 BARES (COMIDA)

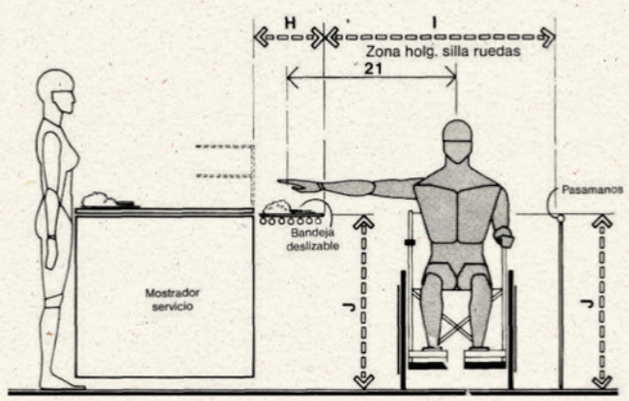
El dibujo superior es la sección transversal de una *soda fountain**, con indicación de dimensiones básicas y holguras. La consideración antropométrica de mayor incidencia es la extensión. Aquí, como en los bares, la barra es esencialmente una envoltura o «piel» que rodea la instalación que suministra los refrescos. Son las dimensiones de tal instalación las que determinan la situación de la barra o mostrador respecto al cliente y a la superficie de la misma. Por lo general este equipo tiene un fondo que varía según el modelo, pero oscilando entre 76,2 y 81,3 cm (30 y 32 pulgadas). La barra propiamente dicha tiene una profundidad o fondo de 45,9 cm (18 pulgadas), y la superficie superior, remate de la instalación, quedará dentro de la extensión del personal de servicio, tal como enseña el dibujo superior. Cualquier modificación en este punto reclamará la verificación, por parte del diseñador, de que esta condición funcional se cumple. El dibujo inferior expone las holguras necesarias para que un mostrador de alimentos en régimen de autoservicio quede al alcance de una persona en silla de ruedas. El carril de circulación tendrá una anchura mínima de 86,4 cm (34 pulgadas) y la mercancía dentro de una extensión de 50,8 cm (20 pulgadas).

'Soda fountain: aparato o mostrador con grifos para servir gaseosas y sodas. *(N. del T.)*



SODA FOUNTAIN

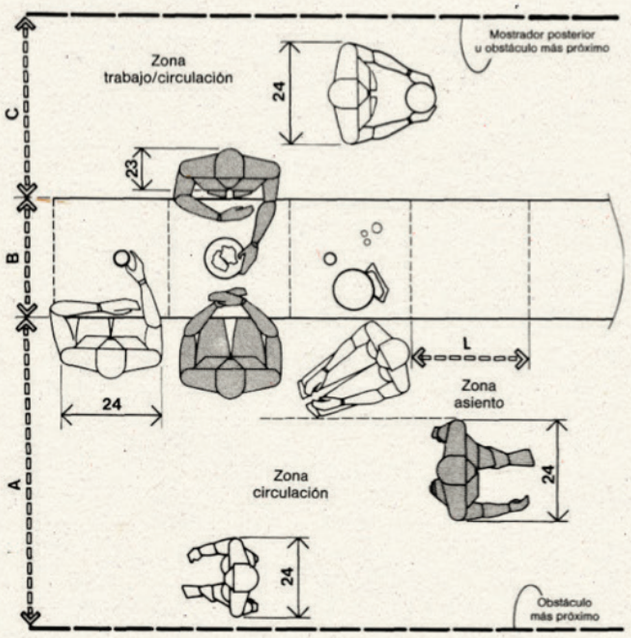
	pulg.	cm
A	41–43	104,1–109,2
B	30–36	76,2–91,4
C	10	25,4
D	42	106,7
E	31–32	78,7–81,3
F	12–13	30,5–33,0
G	9	22,9
H	20 max.	50,8 max.
I	34 min.	86,4 min.
J	34 max.	86,4 max.



MOSTRADORES AUTOSERVICIO/ACCESO DE SILLAS DE RUEDAS

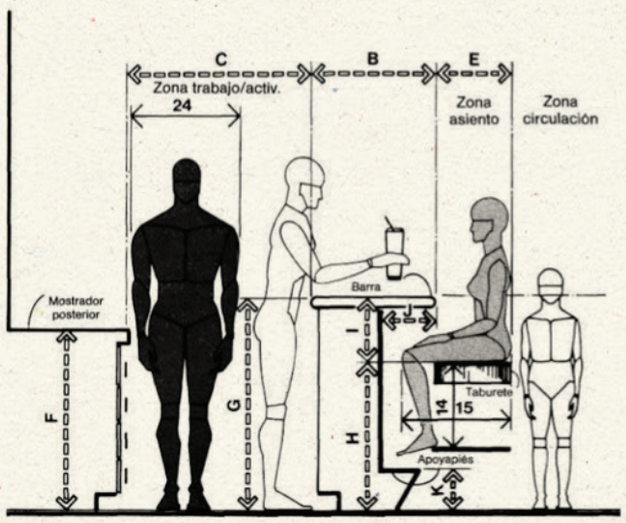
5.2 BARES (COMIDA)

En el dibujo superior se congregan algunas holguras básicas que exige la barra típica que está en estudio: zona de trabajo tras la barra, 91,4 cm (36 pulgadas); superficie de barra, 45.7 a 61 cm (18 a 24 pulgadas); separación entre pared, u obstáculo físico más cercano, y cara frontal de la barra, 152,4 a 167,6 cm (60 a 66 pulgadas). El dibujo inferior es una sección transversal que coge la barra de consumiciones y el mueble auxiliar. La mayoría de estas barras tiene una altura de 106,7 cm (42 pulgadas). Extremadamente importante es la holgura entre la superficie superior del asiento y la inferior de la parte que vuela de la barra. La distancia nalga-rodilla y la holgura de muslo son las medidas antropométricas mediante las que se busca el perfecto encaje del cuerpo y los componentes. La altura del apoyapiés se calcula a través de la altura poplítea, si bien acostumbra ignorarse situándolo arbitrariamente a 17,8 cm (7 pulgadas) del suelo, quedando a 58,4 cm (20 pulgadas) de la superficie de asiento, medida excesiva que anula la funcionalidad de este elemento. La altura poplítea de la persona de mayor tamaño, según los datos del 99° percentil, es de 50.8 cm (20 pulgadas), por lo tanto, y al hilo del comentario anterior, los pies se encuentran sin apoyo y penden varios centímetros por encima del apoyapiés y el cuerpo está del todo desequilibrado. El ejemplo que se presenta en los dibujos, aunque está demasiado elevado, presta servicio a una fracción de los clientes sentados, cuando en realidad su función va dirigida a los que están de pie. La solución más operativa es incorporar el apoyapiés al taburete o silla de barra.



BARRA PARA COMER

	pulg.	cm
A	60–66	152,4–167,6
B	18–24	45,7–61,0
C	36	91,4
D	24	61,0
E	12–18	30,5–45,7
F	35–36	88,9–91,4
G	42	106,7
H	30–31	76,2–78,7
I	11–12	27,9–30,5
J	10	25,4
K	12–13	30,5–33,0



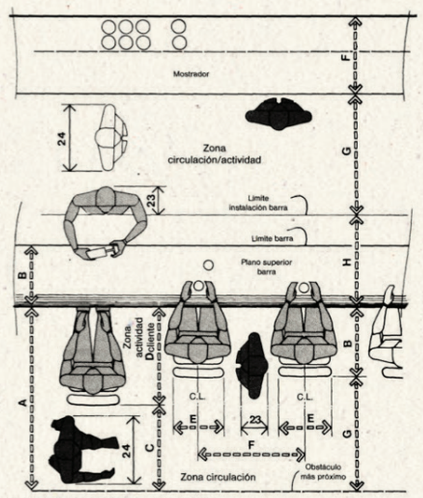
BARRA PARA COMER

Bares para beber

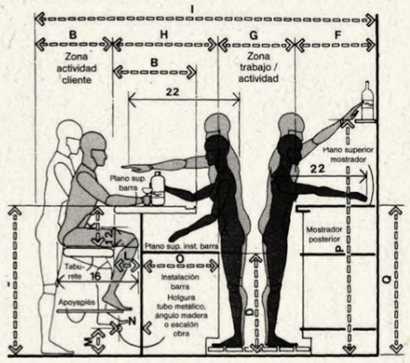
5.1 BARES (BEBIDA)

La separación entre dos barras de bar paralelas proveerá el suficiente espacio de trabajo, que con 90 cm (36 pulgadas) es suficiente para acomodar a un camarero y otra persona que pase por detrás. Esta holgura se deduce a partir de la máxima anchura y profundidad corporal.

El espacio específico del camarero que atiende a la barra es de 75 cm (30 pulgadas). La separación entre asientos es más importante que la distancia entre los ejes de éstos, con vistas a que el cliente con tamaño mayor pueda acceder y dejar su puesto sin contacto físico con el vecino. El asiento de bar de 30 cm (12 pulgadas), con separación de 61 cm (24 pulgadas) es el más común, pero sólo permite que menos del 5 % de los clientes varones accedan a su asiento sin molestar al vecino, mientras que una separación de 75 cm (30 pulgadas) acomodará al 95 % de los usuarios, con una pérdida de dos plazas cada 300 cm (120 pulgadas) de longitud de barra. Se aconseja, en definitiva, una separación entre asientos de 30 cm (12 pulgadas) y de 70 cm (28 pulgadas) como solución de compromiso. La última decisión es a nivel personal y debe tratar de conciliar los factores humanos con la viabilidad económica.

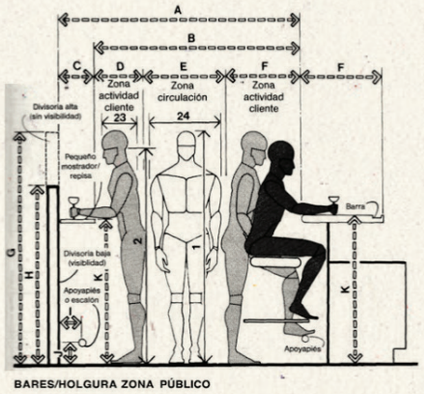


BARRA Y MOSTRADOR POSTERIOR



SECCIÓN DE BARRA

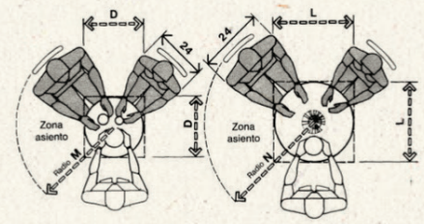
	pulg.	cm
A	54	137,2
B	18–24	45,7–61,0
C	24	61,0
D	30	76,2
E	16–18	40,6–45,7
F	24–30	61,0–76,2
G	30–36	76,2–91,4
H	28–38	71,1–96,5
I	100–128	254,0–325,1
J	42–45	106,7–114,3
K	11–12	27,9–30,5
L	6–7	15,2–17,8
M	7–9	17,8–22,9
N	6–9	15,2–22,9
O	22–26	55,9–66,0
P	60–69	152,4–175,3
Q	36–42	91,4–106,7



BARES/HOLGURA ZONA PÚBLICO

5.1 BARES (BEBIDA)

Con el fin de asegurar una buena circulación e interiase, el dibujo superior ilustra las holguras correctas frente a la barra del bar. Se dotará de una zona de actividad para clientes de 45,7 a 61 cm (18 a 24 pulgadas), que engloba espacios para sentarse, estar de pie y acceso, junto a otro adicional de paso, zona de circulación, al menos de 76,2 cm (30 pulgadas). Si además se crea una superficie o repisa para beber con un fondo de 45,7 cm es prudente habilitar una zona de actividad entre 25,4 y 30,5 cm (10 y 12 pulgadas). El dibujo inferior marca holguras para mesas de *cocktail* que se establecen de 45,7 a 61 cm (18 a 24 pulgadas).



MESAS DE COCKTAIL/DOS PLAZAS

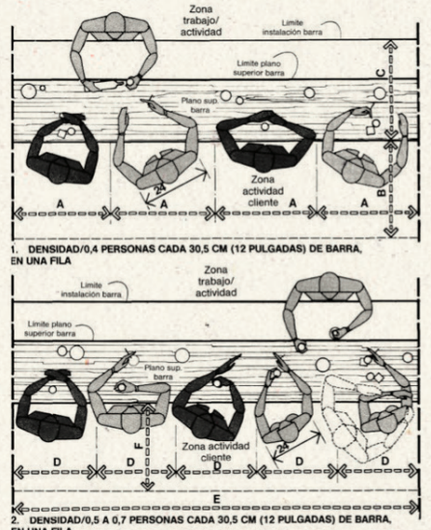
	pulg.	cm
A	76–84	193,0–213,4
B	66–72	167,6–182,9
C	10–12	25,4–30,5
D	18	45,7
E	30	76,2
F	18–24	45,7–61,0
G	76	193,0
H	54–56	137,2–142,2
I	6–9	15,2–22,9
J	7–9	17,8–22,9
K	42–45	106,7–114,3
L	24	61,0
M	29–33	73,7–83,8
N	32–36	81,3–91,4

5.1 BARES (BEBIDA)

La barra de bar con asientos es el ejemplo clásico donde, además de los factores antropométricos, entran en juego las dimensiones ocultas como determinantes de la separación de los mismos. Las diferencias culturales, por ejemplo, pueden dictar la proximidad entre clientes. En ciertas ocasiones el exceso de propincuidad puede ser deseable, en otras molesto. La densidad de personas y la separación de asientos influyen también en la interacción social, cuanto mayor sea la densidad mayor es la interacción. Los dibujos exponen las dimensiones antropométricas implicadas y los modelos de densidad posibles. El dibujo superior analiza el caso de baja densidad, 76,2 cm (30 pulgadas) de longitud de barra por cliente sentado o de pie, que excluye el contacto corporal, favorece los cambios de posición y asegura una privacidad relativa.

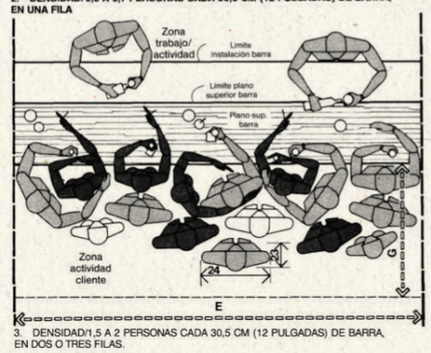
El dibujo central es un caso de densidad media con separación de 61 cm (24 pulgadas); tiene en cuenta emparejamientos ocasionales, representados por línea de trazo discontinuo, y presupone algún contacto corporal e invasión de territorio. El dibujo inferior estudia un modelo de alta densidad; los clientes forman dos y hasta tres hileras frente a la barra y el factor de densidad es de 1,5 clientes por cada 30 cm (12 pulgadas) de barra.

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



1. DENSIDAD/0,4 PERSONAS CADA 30,5 CM (12 PULGADAS) DE BARRA, EN UNA FILA

2. DENSIDAD/0,5 A 0,7 PERSONAS CADA 30,5 CM (12 PULGADAS) DE BARRA, EN UNA FILA



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

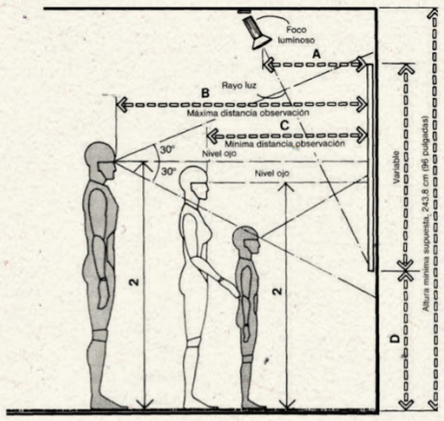
ESTUDIO DE DENSIDAD EN BARES

Espacios de estar

2. "i ESPACIOS I DE ESTAR

El dibujo superior es un exponente de la relación entre la dimensión humana y la exposición de trabajos artísticos. La medida antropométrica básica es la altura de ojos. El ángulo de visión con el que se es capaz de percibir detalles pequeños sin mover el ojo es de 1°. Este dibujo es aprovechable como base para las propuestas iniciales de diseños donde entran trabajos como los indicados, comprobando que incluso la simple observación de los dibujos de este texto ya fuerza al ojo a moverse y que teóricamente la línea visual es horizontal, si bien en realidad está ligeramente por debajo de ésta cuando cuerpo y cabeza están en posición relajada.

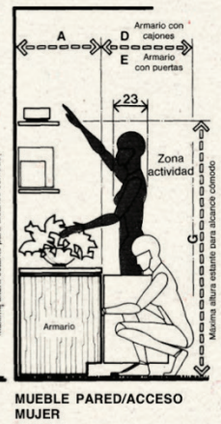
En la Sección 9, Parte C se comenta pormenorizadamente la faceta antropométrica de la observación de material expuesto. El dibujo inferior ejemplifica información útil sobre dimensión humana y holguras en espacios donde se realizan cambios de prendas de vestir.



EXPOSICIÓN



MUEBLE PARED/ACCESO HOMBRE



MUEBLE PARED/ACCESO MUJER

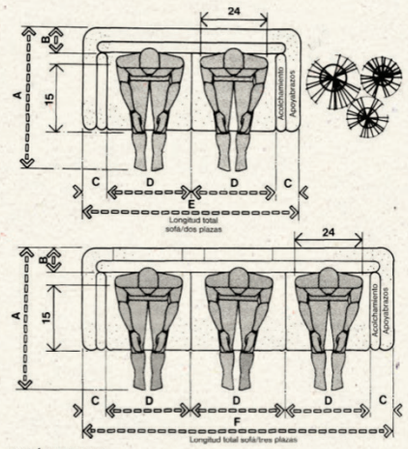
2.1 ESPACIOS DE ESTAR

Los dibujos de esta página son ejemplos que enseñan la relación que liga la dimensión humana y la accesibilidad a espacios de almacenaje o mobiliario alto y bajo, que, habitualmente, van asociados a espacios de estar. La representación del mobiliario no aspira a imitar modelos reales. Los diseños en los que se ignora el verdadero destinatario en cuanto a sexo, o bien en cuanto a tamaño del cuerpo, se seleccionarán siguiendo los datos de los individuos de menor tamaño. En cambio, de conocerse al futuro usuario, las dimensiones se atendrán a sus datos antropométricos. Observemos que en cada dibujo se insertan figuras de uno y otro sexos, la menor corresponde a datos del 5° percentil y la mayor del 95°.

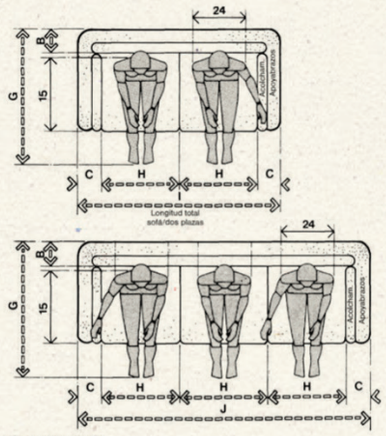
2.1 ESPACIOS DE ESTAR

Estos dibujos estudian la relación que en un sofá se establece entre las dimensiones del cuerpo masculino y femenino, con la finalidad de apreciar la exigencia espacial de uno y otro. Las medidas antropométricas de interés son la anchura máxima y la largura nalga-poplíteo.

Las medidas del dibujo masculino son datos del 95° percentil: máxima anchura 57,9 cm (22,8 pulgadas) en personas desnudas. La tolerancia por indumentaria, movimiento o cambio de postura del cuerpo da una dimensión total mínima de 71,1 cm (28 pulgadas) para personas sentadas. Esta dimensión total incluye tolerancias y la anchura del apoyabrazos que, lógicamente, variará con el modelo de diseño de que se trate, pero que de cualquier forma compromete a introducir un incremento que oscila de 7,6 a 15,2 cm (3 a 6 pulgadas). Tomando la distancia nalga-poplíteo de una persona pequeña y sumando una tolerancia parecida de 15,2 a 22,9 cm (6 a 9 pulgadas), impuesta por el modelo de respaldo y por la previsión de una zona frontal libre para el movimiento de los pies, la profundidad total será de 106,7 a 121,9 cm (42 a 48 pulgadas). El razonamiento es el mismo para los dibujos inferiores con datos femeninos. Se tiene comprobado que esta información añade a su utilidad una visión más aguda de las relaciones generales, que vinculan el tamaño del cuerpo con el mobiliario y fundamentos específicos donde asentar las hipótesis de diseño de asientos en espacios de uso exclusivo para hombres o mujeres. Cuando no se presente esta selectividad funcional, es aconsejable emplear las dimensiones mayores.



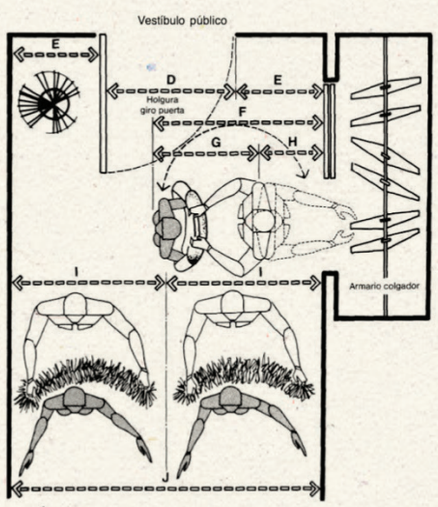
SOFÁ/HOMBRES



SOFA/MUJERES

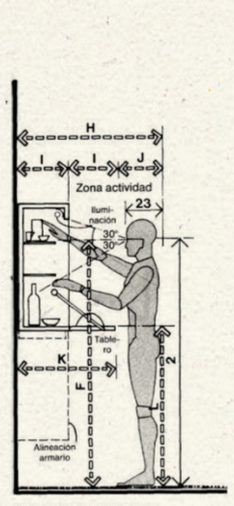
	pulg.	cm
A	42–48	106,7–121,9
B	6–9	15,2–22,9
C	3–6	7,6–15,2
D	28	71,1
E	62–68	157,5–172,7
F	90–96	228,6–243,8
G	40–46	101,6–116,8
H	26	66,0
I	58–64	147,3–162,6
J	84–90	213,4–228,6

134

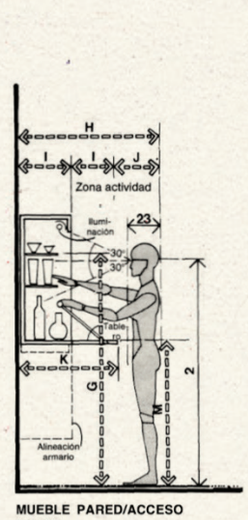


VESTÍBULO/HOLGURAS PARA DESPOJARSE DE ABRIGOS

	pulg.	cm
A	16–24	40,6–61,0
B	60–78	152,4–198,1
C	30–42	76,2–106,7
D	36	91,4
E	20–24	50,8–61,0
F	51	129,5
G	33	83,8
H	18	45,7
I	40–44	101,6–111,8
J	80–88	203,2–223,5

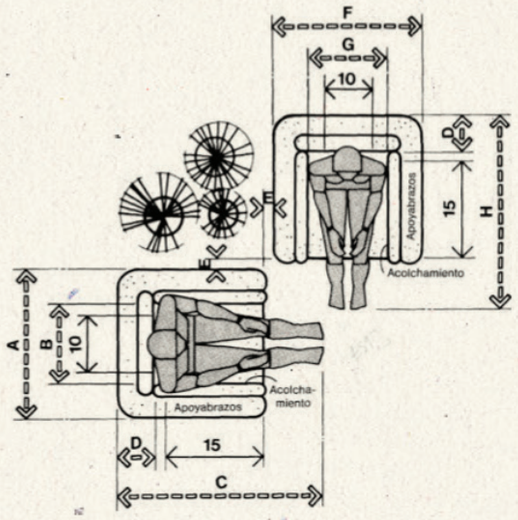


MUEBLE BAR PARED/ ACCESO HOMBRE

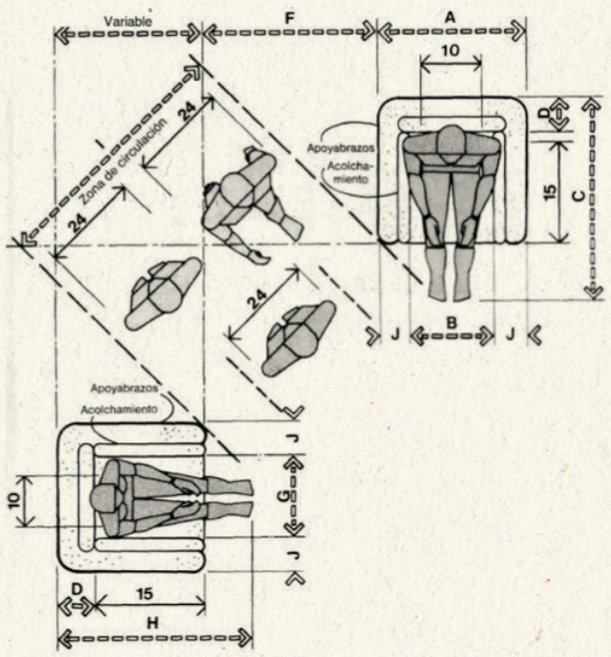


MUEBLE PARED/ACCESO MUJER

	pulg.	cm
A	18–24	45,7–61,0
B	48–58	121,9–147,3
C	36–40	91,4–101,6
D	46–52	116,8–132,08
E	30–36	76,2–91,4
F	72	182,9
G	69	175,3
H	42–50	106,7–127,0
I	12–16	30,5–40,6
J	18	45,7
K	24–32	61,0–81,3
L	39–42	99,1–106,7
M	36–39	91,4–99,1



SILLÓN RINCONERA/HOMBRE Y MUJER



SILLÓN RINCONERA/CIRCULACIÓN

2.1 ESPACIOS DE ESTAR

El dibujo superior analiza las relaciones dimensionales de los cuerpos masculino y femenino con el elemento sillón, para evaluar el espacio que precisa un cuerpo sentado en el mismo. El razonamiento es similar al seguido para el sofá, esbozado en la página anterior.

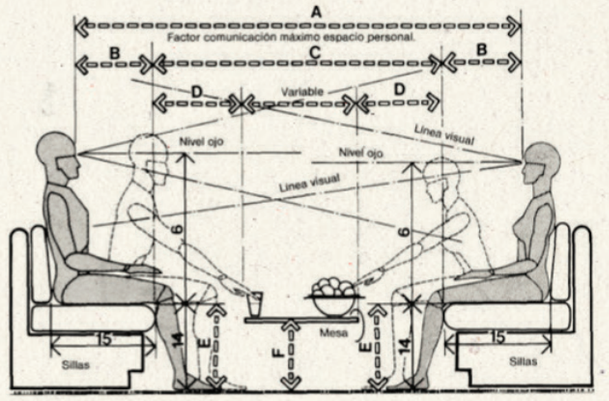
El dibujo inferior no intenta representar una distribución concreta para un grupo de personas en diálogo, no debe, por lo tanto, verse como un ejemplo modélico, ni como una insinuación de áreas diferenciales de asiento para hombre y mujer en un mismo espacio. El dibujo es meramente ilustrativo y propone tolerancias que faciliten una circulación cómoda, sobre todo en agrupaciones de asientos en esquinas de salas de estar o reunión. Antropométricamente, la clave se encuentra en la anchura máxima del cuerpo, es decir, de la holgura; es obvio que se trabajará con los datos relativos a personas de gran tamaño y no lo contrario.

	pulg.	cm
A	34–40	86,4–101,6
B	28	71,1
C	42–48	106,7–121,9
D	6–9	15,2–22,9
E	3	7,6
F	32–38	81,3–96,5
G	26	66,0
H	40–46	101,6–116,8
I	48–60	121,9–152,4
J	3–6	7,6–15,2

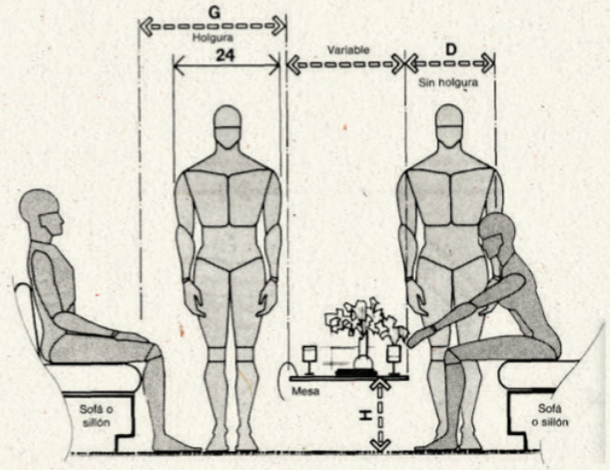
O A ESPACIOS DE ESTAR

Los dibujos superior y central tratan de las holguras que se tendrán en cuenta en asientos que estén en espacios de reunión y relación social. En el primero de ellos se observa una agrupación de asientos donde la holgura del borde de uno de ellos al canto de la mesa fluctúa entre 40,6 y 45,7 cm (16 y 18 pulgadas). Esta holgura puede dar ocasión a algún contacto corporal o desplazamientos para hacerse a un lado en sentido de desobstaculizar la circulación o el acceso a la agrupación, pero antropométricamente se adapta al alcance humano, al permitir que la persona sentada alcance la superficie de la mesa sin levantarse. Al mismo tiempo, este dibujo define un margen dimensional para la conversación oral. El dibujo central representa otra distribución del mobiliario que permite un acceso limpiamente frontal, pero que tiene el inconveniente de imposibilitar a casi todo el mundo alcanzar la superficie de la mesa sin abandonar el asiento, grave desventaja cuando de lo que se trata es de llegar a alimentos, bebidas, cigarrillos, etc., depositados en la misma. Ante la alternativa de un acceso y una extensión, los autores se inclinan por esta última, lo que implica elegir, también, la holgura menor.

El dibujo inferior intenta dar una visión completa de las holguras para poltronas o asientos reclinables, ambos con apoyapiés. La determinación de la holgura se basa en la distancia nalga-pierna. La altura del apoyapiés está en función de la altura de asiento, quedando la primera siempre algunos centímetros por debajo de la segunda.

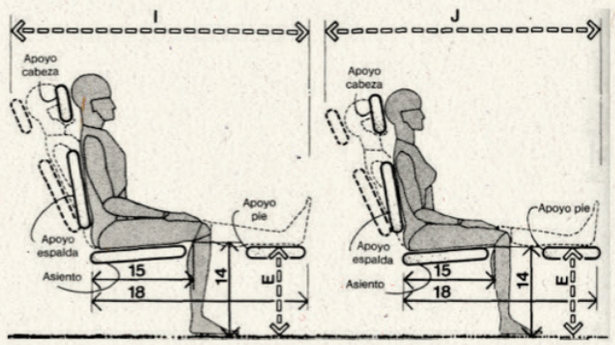


ASIENTOS ESTAR/HOLGURAS



ASIENTOS ESTAR/RELACION HOLGURAS

	pulg.	cm
A	84–112	213,4–284,5
B	13–16	33,0–40,6
C	58–80	147,3–203,2
D	16–18	40,6–45,7
E	14–17	35,6–43,2
F	12–18	30,5–45,7
G	30–36	76,2–91,4
H	12–16	30,5–40,6
I	60–68	152,4–172,7
J	54–62	137,2–157,5



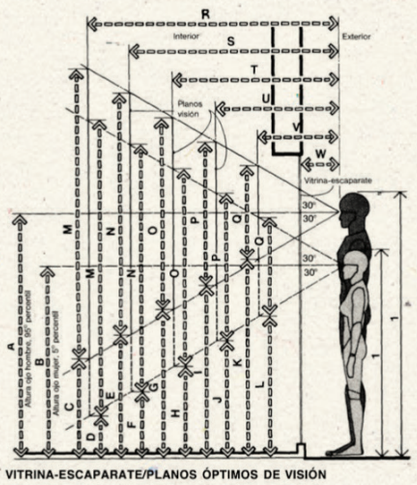
SILLA RECLINABLE CON APOYAPIES/HOMBRE Y MUJER

Espacios de venta

4. H I ESPACIOS DE VENTA

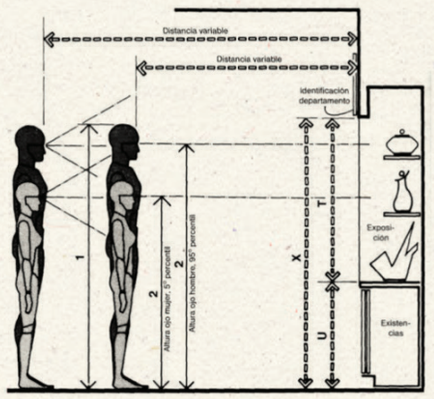
El dibujo superior da a conocer la altura óptima de planos de visión colocados a intervalos de 30,5 cm (12 pulgadas), distancia igual a la que separa al observador del escaparate. Se organizan dos series de datos: la primera comprende planos y observadores de pequeño tamaño; la segunda planos y personas de gran tamaño. La altura de ojo del primer grupo está constituido por datos femeninos del 5° percentil; la del segundo corresponde a datos masculinos del 95° percentil. En esta como en análogas situaciones no es válido seguir demasiado fielmente la información del diagrama, pues no se han tenido en cuenta ni los movimientos de la cabeza ni los de exploración del ojo que, sin duda, aumentan mucho el campo de visión. Gracias al planteamiento geométrico del diagrama se localizan las mejores proporciones de los planos, según varias situaciones del observador.

El dibujo inferior estudia las relaciones visuales con vitrinas o elementos similares de exposición interior. Información complementaria de esta materia se encuentra en el apartado 9.

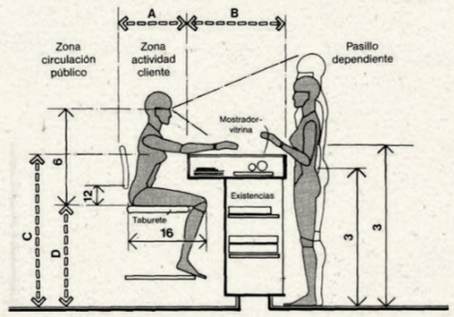


VITRINA-ESCAPARATE/PLANOS ÓPTIMOS DE VISIÓN

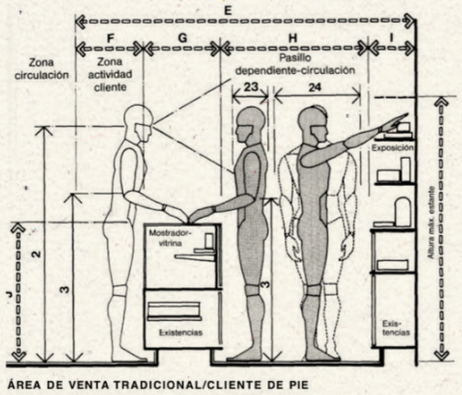
	pulg.	cm
A	68.6	174,2
B	56.3	143,0
C	27.0	68,7
D	14.7	37,4
E	28.0	71,2
F	28.3	72,0
G	41.5	105,4
H	28.6	72,6
I	47.8	121,5
J	36.3	92,2
K	54.8	139,1
L	42.5	107,8
M	83.1	211,1
N	69.3	175,9
O	55.4	140,8
P	41.6	105,6
Q	27.7	70,4
R	72	182,9
S	60	152,4
T	48	121,9
U	36	91,4
V	24	61,0
W	12	30,5
X	84	213,4



EXPOSICIÓN/RELACIONES VISUALES



CLIENTE SENTADO/MOSTRADOR ALTO

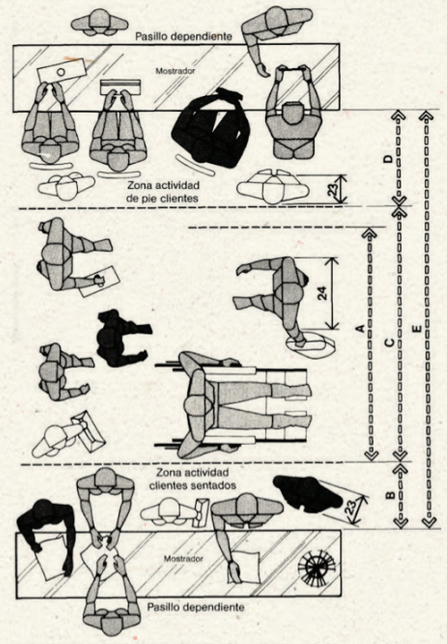


ÁREA DE VENTA TRADICIONAL/CLIENTE DE PIE

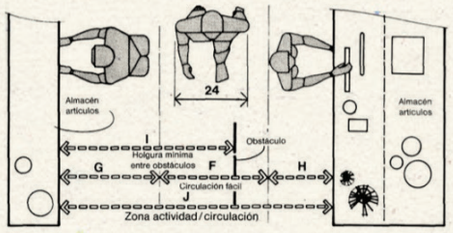
4.1 ESPACIOS DE VENTA

En el dibujo superior se presenta un mostrador de 106,7 cm (42 pulgadas) al servicio de clientes sentados, en el que se adelanta la parte superior, que da lugar a una superficie de exhibición y de venta y a un espacio de holgura para las piernas. Sin embargo, esta altura no es la idónea para el primero de estos cometidos, a pesar de ser recurso frecuente, puesto que cliente y dependiente, si son de pequeño tamaño, se encontrarán enfrentados a una altura excesiva, en especial cuando se entiende que ésta no debe exceder a "la del codo que tiene la población del 5° percentil. Desde el punto de vista comercial, donde predomina favorecer el gusto de la clientela, no es acertado que la altura del mostrador supere el margen de los 99 a 101,6 cm (39 a 40 pulgadas). A mayor abundamiento, aquellos vendedores de pequeño tamaño que trabajasen con mostradores demasiado altos durante períodos largos de tiempo, experimentarían inevitablemente molestias y dolores de espalda. Para personas de edad e imposibilitados descender o encararse a los asientos también sería no sólo arduo, sino arriesgado. El dibujo inferior ilustra las holguras de un mostrador típico.

	pulg.	cm
A	26–30	66,0–76,2
B	18–24	45,7–61,0
C	42	106,7
D	28	71,1
E	84–112	213,4–284,5
F	18	45,7
G	18–24	45,7–61,0
H	30–48	76,2–121,9
I	18–22	45,7–55,9
J	35–38	88,9–96,5
K	72	182,9



ANCHURAS DE PASILLOS PÚBLICOS PRINCIPALES



ANCHURAS DE PASILLOS SECUNDARIOS PÚBLICOS

	pulg.	cm
A	66 min.	167,6 min.
B	18	45,7
C	72	182,9
D	26–30	66,0–76,2
E	116–120	294,6–304,8
F	30–36	76,2–91,4
G	18–36	45,7–91,4
H	18 min.	45,7 min.
I	51 min.	129,5 min.
J	66–90	167,6–228,6

4.1 ESPACIOS DE VENTA

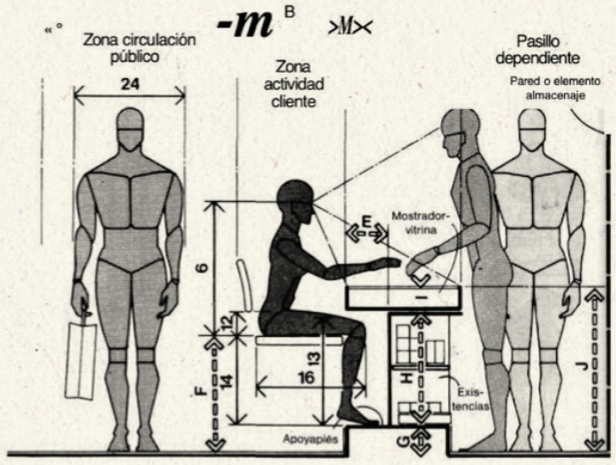
El dibujo superior ilustra las holguras recomendables entre dos mostradores opuestos y separados por un pasillo principal. La holgura total será de 297,2 a 304,8 cm (117 a 120 pulgadas), donde se enmarcan una zona de actividad para clientes de pie, otra algo más ancha en el mostrador contrario apta para clientes en pie y/o sentados y en medio un pasillo de circulación.

El dibujo inferior ofrece las holguras necesarias en un pasillo secundario que separa dos vitrinas. De éstas, la situada a la izquierda tiene una holgura frontal donde se prevé la posibilidad de acomodar una persona que, para realizar sus tareas en las estanterías, tenga que arrodillarse; en la vitrina de la derecha la holgura frontal mínima de 45,7 cm (18 pulgadas) basta para una persona de pie y en paralelo a la misma que mira o manipula los artículos exhibidos en la superficie superior. Aunque la holgura máxima entre vitrinas puede ser de 228,6 cm (90 pulgadas), es admisible optar por la mínima de 129,5 cm (51 pulgadas), siempre que se esté dispuesto a aceptar el inevitable contacto físico o tener que hacerse a un lado para que pase un tercera persona entre las dos que atienden a sus actividades.

4.1 ESPACIOS DE VENTA

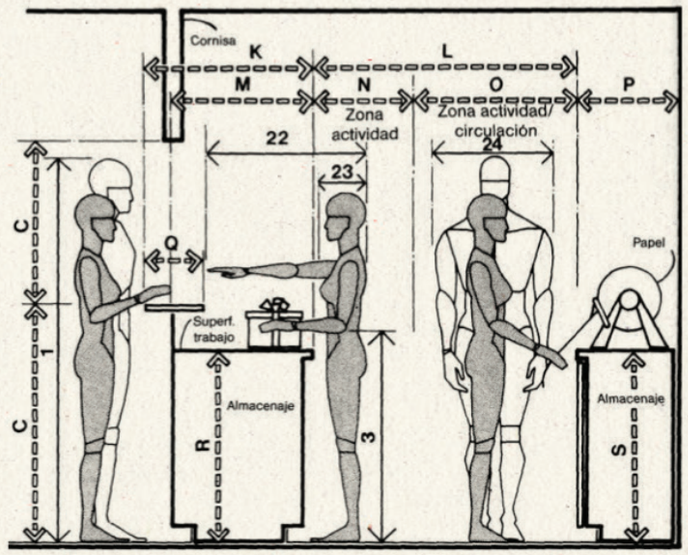
El dibujo superior muestra las holguras exigidas para un mostrador-vitrina de altura media. La altura de asiento, de 53,3 a 55,8 cm (21 a 22 pulgadas), impone la incorporación de un apoyapiés para el cliente sentado. La altura del mostrador-vitrina será tal que permita la visión de los artículos expuestos al cliente desde un asiento y al dependiente, que estará de pie. La zona de actividad de clientes concede espacio para la silla. Esta y el mostrador están vinculados a través de las siguientes dimensiones humanas: altura de rodilla, de ojo en posición sedente y poplítea, y distancia nalga-rodilla.

Idéntico caso, pero con un mostrador bajo de 76,2 cm (30 pulgadas) se muestra en el dibujo inferior, donde lógicamente intervienen las mismas consideraciones antropométricas. Sin embargo, este diseño plantea problemas al dependiente, a pesar de que su dimensionado responde a dichas consideraciones. La altura ideal de mostrador para el cliente de pie está entre 5 y 7,6 cm (2 y 3 pulgadas) por debajo de la del codo, haciendo fácil la manipulación de objetos encima de la superficie del mostrador o que ésta actúe simplemente como plano de apoyo de los brazos, cosa que, de tener menor altura, sería del todo imposible.



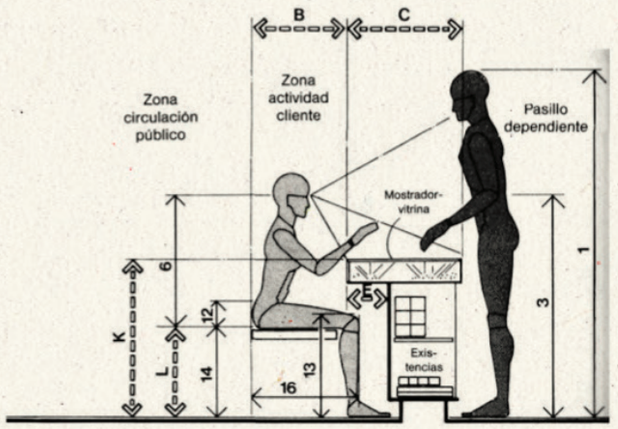
CLIENTE SENTADO/ALTURA DE MOSTRADOR RECOMENDABLE

	pulg.	cm
A	48 min.	121,9 min.
B	54–58	137,2–147.3
C	42	106,7
D	12–16	30,5–40,6
E	68 min.	172,7 min.
F	75 min.	190,5 min.
G	4	10,2
H	16	40,6
I	36 min.	91,4 min.
J	24	61,0
K	29–32	73,7–81,3
L	48	121,9
M	26	66,0
N	18	45,7
O	30	76,2
P	18–24	45,7–61,0
Q	6–10	15,2–25,4
R	35–36	88,9–91,4
S	35	88,9



MOSTRADOR DE EMPAQUETADO

	pulg.	cm
A	36	91,4
B	26–30	66,0–76,2
C	18–24	45,7–61,0
D	30 min.	76,2 min.
E	10	25,4
F	21–22	53,3–55,9
G	5	12,7
H	23–25	58,4–63,5
I	4–6	10,2–15,2
J	34–36	86,4–91,4
K	30	76,2
L	16–17	40,6–43,2

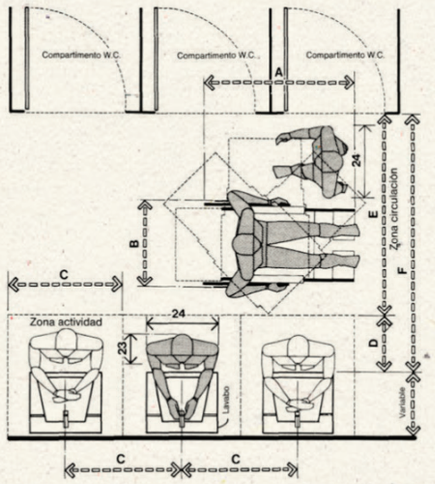


CLIENTE SENTADO/MOSTRADOR BAJO

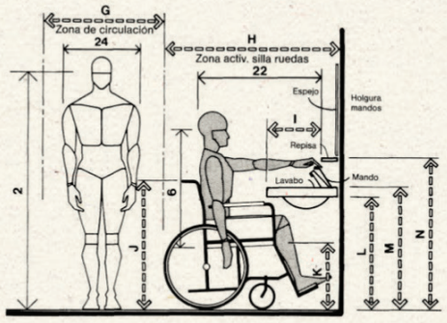
Espacios de venta

8.3 ASEOS PÚBLICOS

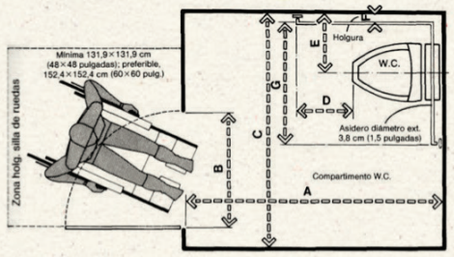
Los lavabos, al igual que los urinarios, también suelen estar demasiado cerca unos de otros. El resultado es una economía de espacio y respeto a la norma en cuanto al número de elementos, pero no la comodidad del usuario. Ya indicamos que la anchura máxima de un cuerpo vestido es de 66 cm (26 pulgadas), dimensión que supera de principio la de los lavabos que se emplean ordinariamente en los aseos públicos y que se ve incrementada por los movimientos que se hacen al hacer uso de estos servicios. El contacto corporal con el usuario vecino se hará inevitable, si no se proporciona el espacio suficiente, por lo cual se sugiere una separación de 81,3 cm (32 pulgadas). Frente al conjunto de elementos se creará una zona de actividad de 45,7 cm (18 pulgadas) y otra de circulación, con una dimensión mínima de 137,2 cm (54 pulgadas), apta para el paso peatonal y de personas en silla de ruedas. El dibujo inferior ofrece las alturas y holguras necesarias para que los lavabos sean accesibles a imposibilitados físicos en silla de ruedas.



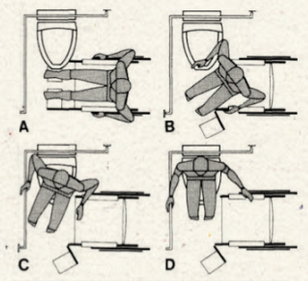
	pulg.	cm
A	42	106,7
B	25	63,5
C	32	81,3
D	18	45,7
E	54	137,2
F	72	182,9
G	30 min.	76,2 min.
H	48	121,9
I	18 max.	45,7 max.
J	36	91,4
K	19	48,3
L	30 min.	76,2 min.
M	34 max.	86,4 max.
N	40 max.	101,6 max.



LAVABO/USUARIO EN SILLA DE RUEDAS



COMPARTIMENTO DEL INODORO/ACCESO DE TRANSFERENCIA LATERAL



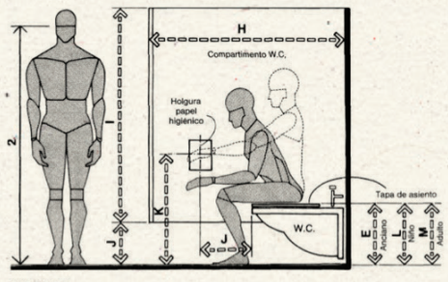
A El usuario se acerca lateralmente al W.C.

O Se aparta el apoyabrazos y se abate el apoyaples para obtener espacio libre; para levantarse sin caer, una mano descansa en el W.C. silla o asidero y la otra en la silla; seguidamente se inicia la transferencia

O El usuario se levanta, se desliza y gira hasta situarse sobre el W.C.

D Concluye la transferencia; el usuario mantiene el equilibrio gracias al asidero o sujetándose a la silla.

TÉCNICA DE ACCESO CON TRANSFERENCIA LATERAL



INODORO

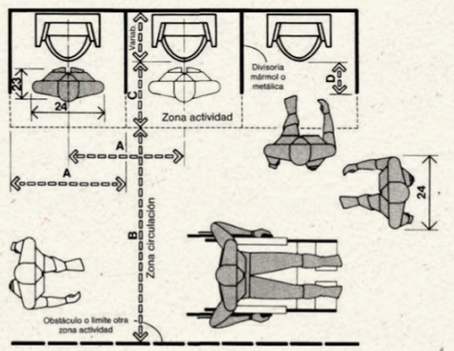
8.3 ASEOS PÚBLICOS

Para los usuarios de silla de ruedas, más cómodo que el acceso a los servicios con transbordo frontal, comentado en la página anterior, es el que posibilita el transbordo lateral, que implica un ámbito mínimo de 167,6x182,9 cm (66x72 pulgadas), tal como se ve en el dibujo superior. Para apreciar los problemas con que se enfrentan estas personas al utilizar estos servicios, nada mejor que conocer el proceso que se ven obligados a seguir. El dibujo central desglosa este proceso en cuatro movimientos básicos. Si bien la técnica varía con cada usuario, las fases se atienen sustancialmente a las representadas gráficamente. El dibujo inferior muestra las alturas y holguras fundamentales a considerar en un WC convencional, advirtiendo que las diferencias en las primeras son respuesta a las necesidades de niños y personas de edad.

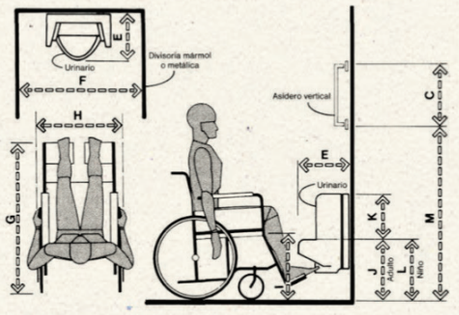
	pulg.	cm
A	72 min.	182,9 min.
B	32	81,3
C	66 min.	167,6 min.
D	18 min.	45,7 min.
E	18	45,7
F	1.5 min.	3,8 min.
G	36	91,4
H	54 min.	137,2 min.
I	58	147,3
J	12	30,5
K	30 max.	76,2 max.
L	10	25,4
M	14–15	35,6–38,1

8.3 ASEOS PÚBLICOS

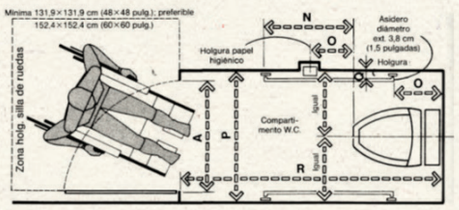
Los urinarios se presentan en unidades que pueden colocarse en batería con una separación interejes de 53,3 cm (21 pulgadas), distancia que, en opinión de los autores, no se acopla a la mayoría de los usuarios. La anchura máxima de cuerpo vestido es de 66 cm (26 pulgadas), incrementada por las posturas y movimientos que se hacen al miccionar y por el espacio que ocupa la ropa parcialmente abierta. Dada la realidad antropométrica y atendiendo al espacio personal, parece más justo fijar esta separación en 81,3 cm (32 pulgadas). La división entre elementos debe prolongarse de 20,3 a 25,4 cm (8 a 10 pulgadas) de la cara frontal del urinario, con una zona de actividad delante de la instalación de 45,7 cm (18 pulgadas). La circulación, incluso en silla de ruedas, se asegura con una zona de 137,2 cm (54 pulgadas). Los urinarios para las personas en silla de ruedas deben tener un acceso de 91,4 cm (36 pulgadas) de anchura; si se trata de WC, el acceso frontal para estos mismos individuos exige un ámbito de 106,7x182,9 cm (42x72 pulgadas). Frente a estas instalaciones es imprescindible contar con una zona de holgura para sillas de ruedas.



DISTRIBUCIÓN DE URINARIOS



DISTRIB. DE URINARIO/USUARIO EN SILLA DE RUEDAS



COMPAT. DEL INODORO/ACCESO CON TRANSF. FRONTAL

	pulg.	cm
A	32	81,3
B	54	137,2
C	18	45,7
D	8–10	20,3–25,4
E	14 min.	35,6 min.
F	36 min.	91,4 min.
G	42	106,7
H	25	63,5
I	19	48,3
J	17 max.	43,2 max.
K	12 min.	30,5 min.
L	14 max.	35,6 max.
M	48	121,9
N	18 min.	45,7 min.
O	12	30,5
P	42 min.	106,7 min.
Q	1,5 min.	3,8 min.
R	72 min.	182,9 min.

LISTADO DE ÁREAS

Estacionamiento

Entrada

Área de comensales

Área de Bar

Baño

Patio Central

Extensión Patio Central

Patio Exeterior

Tienda de Vajillas

Taller de Alfarería

Entrada de Empleados

Corredor de Empleados

Baño de Empleados

Cuarto de Residuos

Comedor de Empleados

Cocina

Área de lavado

Almacén seco

Cuarto frío

Estación de meceros

Área administrativa

Baño Tienda

Oficina Adm. Tienda

Almacén Tienda

Áreas verdes

ORGANIGRAMA

- estacionamiento
  - entrada pública
    - área de comensales
      - área de bar
      - baño público
      - patio central
        - extensión patio central
  - entrada de empleados
    - corredor de empleados
      - estación de meceros
      - baño de empleados
      - cuarto de residuos
      - comedor de empleados
      - oficina de finanzas
      - oficina administrativa
      - cocina
        - área de preparación
        - área de lavado
        - almacén seco
        - cuarto frío
    - patio exterior
      - tienda de vajillas
        - oficina administrativa
        - baño
        - almacén
        - tienda de vajillas
      - taller de alfarería

PROGRAMA DE ÁREAS

Acceso Público	Estacionamiento	174 m_2	área de estacionamiento de vehículos
Acceso Público	Entrada	18.74 m_2	recibidor detechado para los clientes al local
Acceso Público	Área de comensales	211 m_2	espacio amplio de comensales con distintos ambientes y mobiliario
Acceso Público	Área de Bar	44.13 m_2	área de pedido y retiro de ordenes con un bar y pantallas de autoservicio
Acceso Público	Baño	39.91 m_2	Espacio unisex con lavamanos común y cabinas de inodoros separadas
Acceso Público	Patio Central	65.8 m_2	Espacio techado on gran fuente de luz natural que conecta el resto del café con el área exterior
Acceso Público	Extensión Patio Central	36.96 m_2	Área perteneciente al patio central con un ambiente más relajado
Acceso Público	Patio Exeterior	138.47 m_2	Espacio exterior para comensales, un poco más informal sin barreras a la naturaleza
Acceso Público	Tienda de Vajillas	52.65 m_2	Espacio comercial donde se encuentra la venta de vajillas artesanales
Acceso Público	Taller de Alfarería	29 m_2	Espacio clandestino para talleres que solo tiene visibilidad desde el interior de la tienda de vajillas
Acceso Privado	Entrada de Empleados	17.82 m_2	Espacio exterior donde se reciben los empleados y la carga y descarga del local.
Acceso Privado	Corredor de Empleados	53.91 m_2	Corredor que proporciona conexión a todas las áreas privadas sin permitir visibilidad al cliente
Acceso Privado	Baño de Empleados	14.43 m_2	Dos baños con ducha, y aparatos de higiene para los empleados del local
Acceso Privado	Cuarto de Residuos	1.72 m_2	Espacio designado para temporalmente guardar residuos de manera instantánea

PROGRAMA DE ÁREAS

Acceso Privado	Comedor de Empleados	18 m_2	Espacio de descanso para empleados donde se encuentra un comedor y kitchenette
Acceso Privado	Cocina	28 m_2	Área de preparación y cocción de alimentos puntuales
Acceso Privado	Área de lavado	4 m_2	Espacio de lavado de vajillas y utensilios de cocina donde se reciben los artículos usados
Acceso Privado	Almacén seco	4.84 m_2	Espacio para almacenar alimentos secos
Acceso Privado	Cuarto frío	1.71 m_2	Espacio para almacenar alimentos que necesitan ser refigerados
Acceso Privado	Estación de meceros	13.54 m_2	Área donde se retiran y depositan los platos de comida
Acceso Privado	Área administrativa	24.62 m_2	Oficina de finanzas y administración del café
Acceso Privado	Baño Tienda	4.42 m_2	Medio baño con acceso a lavamanos e inodoro
Acceso Privado	Oficina Adm. Tienda	9.62 m_2	Espacio de manejo y administración del espacio comercial
Acceso Privado	Almacén Tienda	6.63 m_2	Área de alamacenamiento de productos en venta
Acceso Libre	Áreas verdes	39.15 m_2	Espacios o jardines con vegetación desértica y tropical

ÁREAS PÚBLICAS	849.15 m2	80%
ÁREAS PRIVADAS	203.85 m2	20%
ÁREAS INTERIORES	570.09 m2	54%
ÁREAS EXTERIORES	482.91 m2	46%


BOBAS

Marco Conceptual

término

ARCILLA

nombre femenino

definición

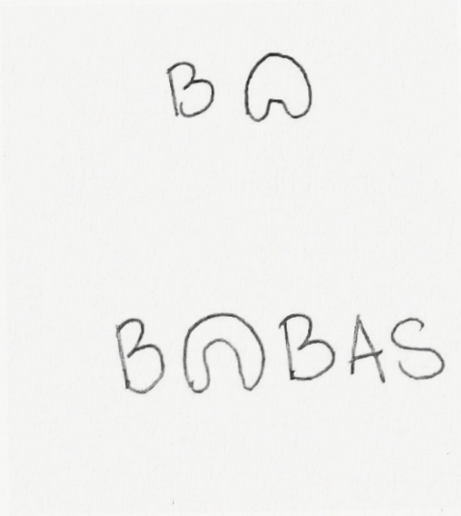
material natural constituido por minerales en forma de granos. moldeable que, al ser combinado con agua, puede adquirir cualquier forma.

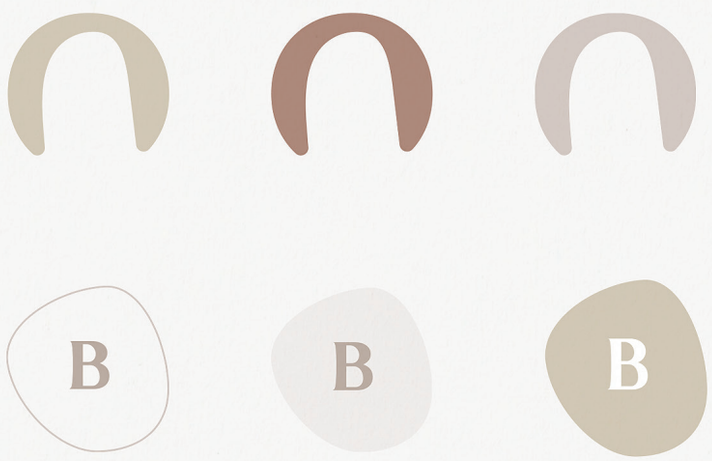
uso	versátil y de multi-uso
terminación	imperfecta y porosa
color	se ubican tonos blancos, rojos, amarillos y verdes
forma	natural, sencilla, belleza imperfecta



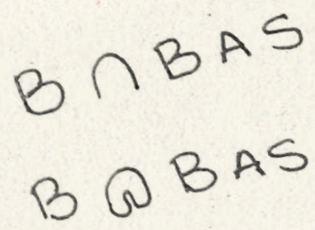
BOBAS

CAFÉ & CERAMICS









WABI SABI

Filosofía de vida | estilo

Cosmovisión centrada en la aceptación de la fugacidad y la imperfección.
La estética a veces se describe como una apreciación de la belleza que es
"imperfecta, impertinente e incompleta" por naturaleza.

Trata de la asimetría, aspereza, sencillez, austeridad, modestia, intimidad, y
la apreciación tanto de los objetos naturales como de las fuerzas de la naturaleza

Wabi: sencillez rústica, frescura o tranquilidad

Sabi: la belleza o la serenidad que viene con la edad

Nuevo mediterraneo

Mediterraneo moderno

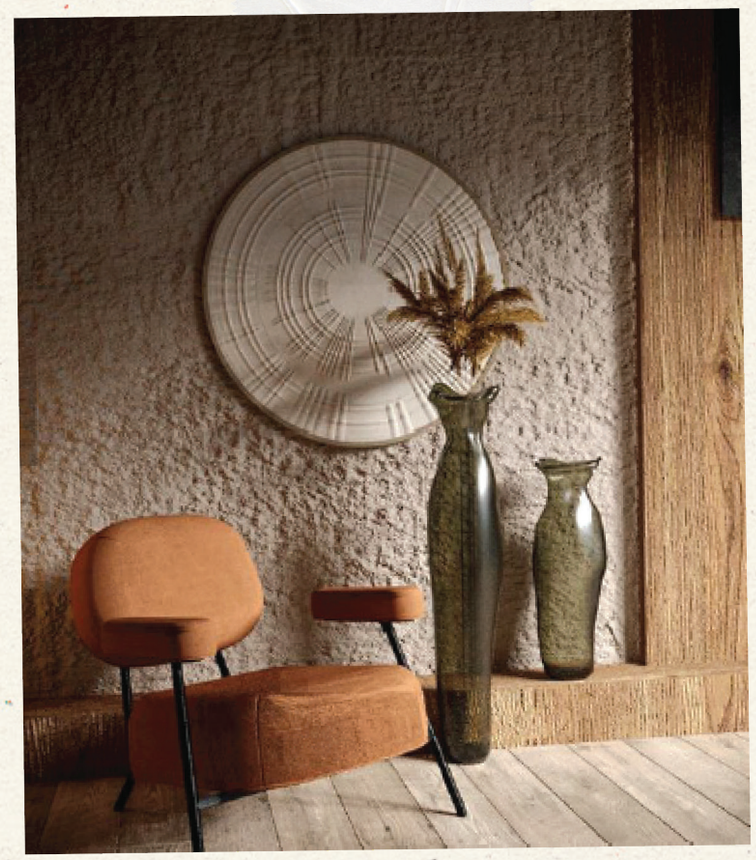
El nuevo mediterráneo es una version modernista de la estética mediterránea. Estos espacios usualmente acortan la brecha entre el ambiente interior y exterior.

El estilo tiene características tradicionales de las casas mediterráneas con un toque moderno. El enfoque en la vida interior y exterior, los planos de planta espaciosos y abiertos, junto con las influencias españolas e italianas, son evidentes.

Construidas sobre las tradiciones italianas, españolas y marroquí, adoptan el minimalismo a través de materiales naturales y combinaciones de colores suaves y terrosos.

WABI SABI

















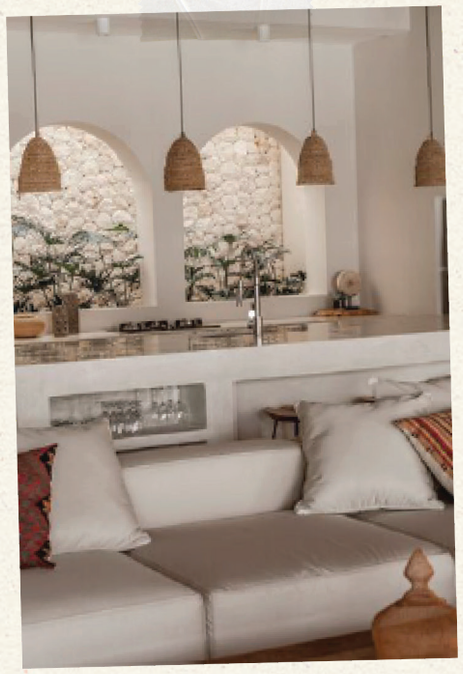






NUEVO MEDITERRANEO















WABISABI MEETS NEW MEDITERRANEAN



celebra la artesanía • color ocacional • menos es más

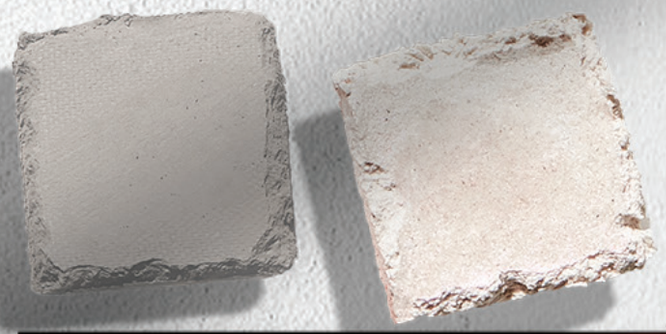


figuras orgánicas • valor a lo natural

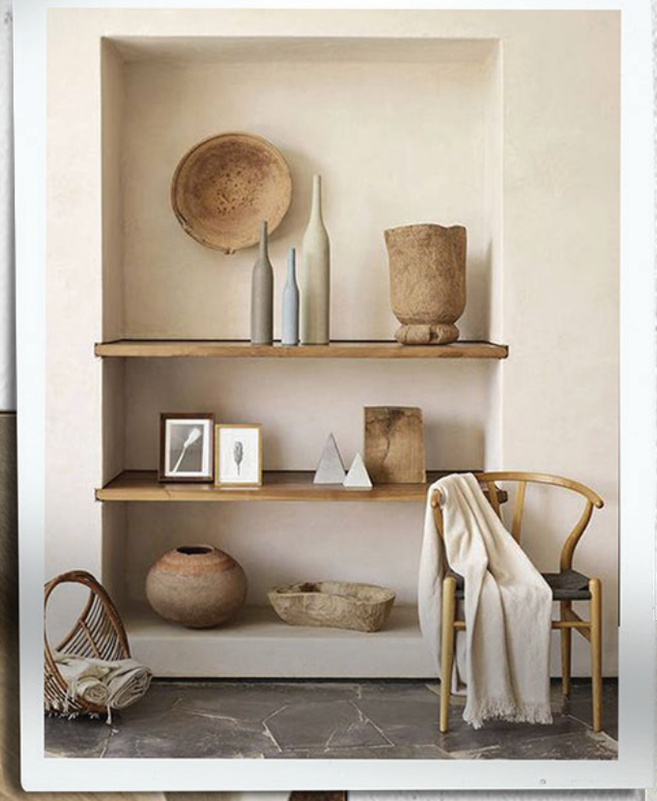


enfoque al tacto • tonos tierra •patrones étnicos

Moodboards







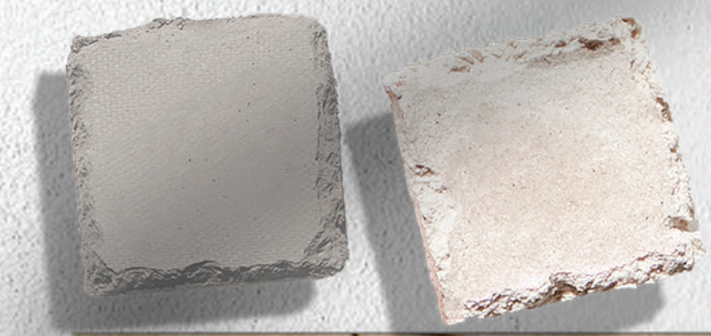


PANTONE 16-1328
Sandstone





PANTONE 11-0608
Coconut Milk









PANTONE 333
Eggwhites

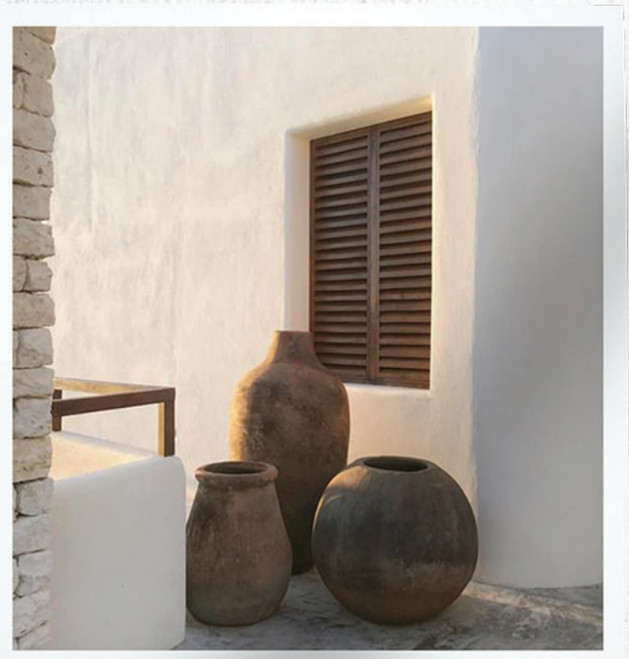




PANTONE 0608
Coconut Milk





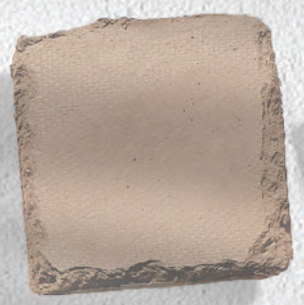


PANTONE 16-1328
Sandstone





PANTONE 11-0608
Coconut Milk











PANTONE 333
Seapearl





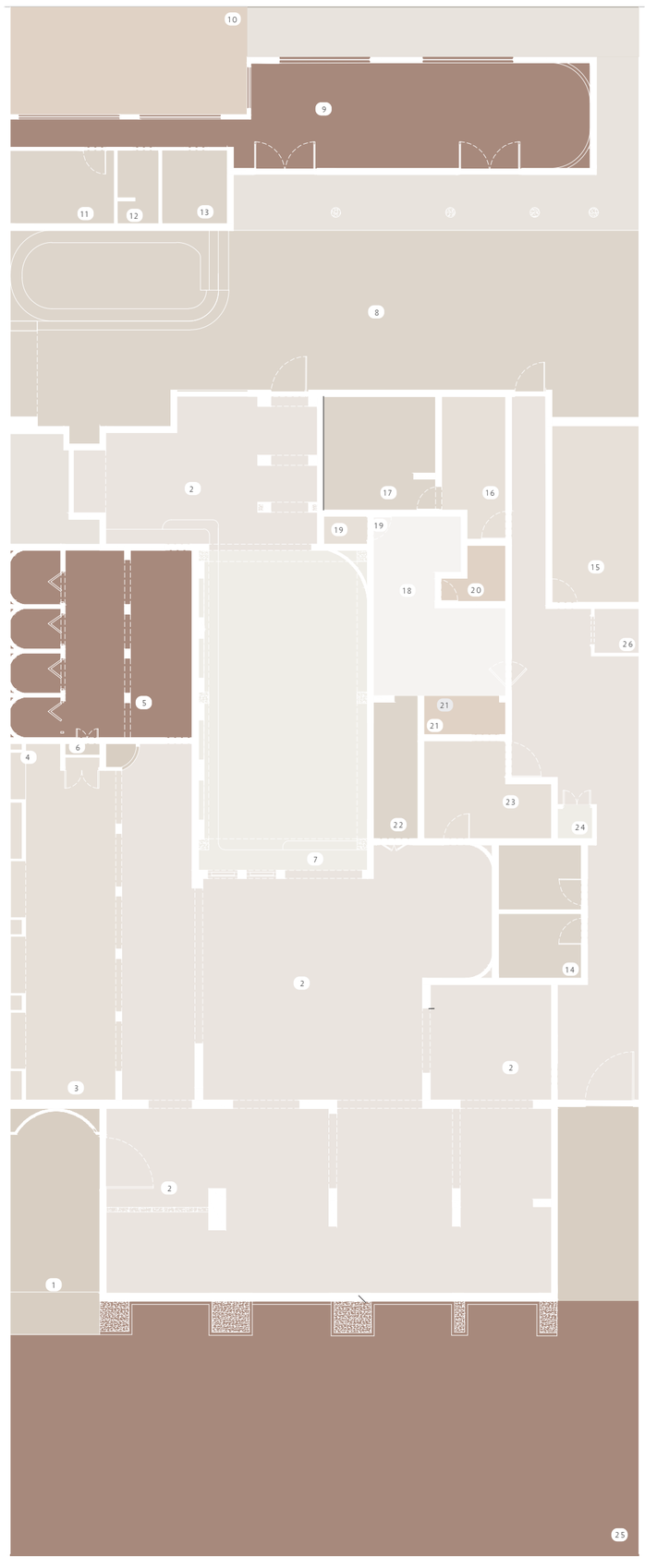
PANTONE 0608
Coconut Milk

Marco Proyectual

INDICE DE PLANOS

Planta de zonificación — I-100
Planta de Zonificación general — I-101
Planta de Conjunto — I-102
Planta de conjunto ilustrada — I-103
Planta de Conjunto destechada — I-104
Planta de Conjunto destechada Ilus. — I-105
Planta de Situación de muros — I-106
Planta EMMA — I-107
Planta Arquitectónica — I-108
Planta Arquitectónica dimensionada — I-109
Planta Amueblada — I-110
Planta de Pisos — I-111
Planta de Plafón y Luminarias — I-112
Planta de Salidas Eléctricas — I-113
Planta de aire acondicionado — I-114
Planta de Data — I-115
Planta de Seguridad — I-116
Elevación A — I-200
Elevación B — I-201
Sección A — I-300
Sección B — I-301
Sección C — I-302
Sección D — I-303
Sección E — I-304
Sección F — I-305
Detalle Bloques de Barro — I-500
Detalle area de bar — I-501
Detalle Losetas — I-502
Detalle Lavamanos — I-503
Detalle Techo a la Medida — I-504
Detalle Pared de Bloques — I-505

N



1
I-100

PLANTA DE ZONIFICACIÓN

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- X EJE
- XXXX INDICADOR DE ELEVACIÓN

BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

DIC. 2020

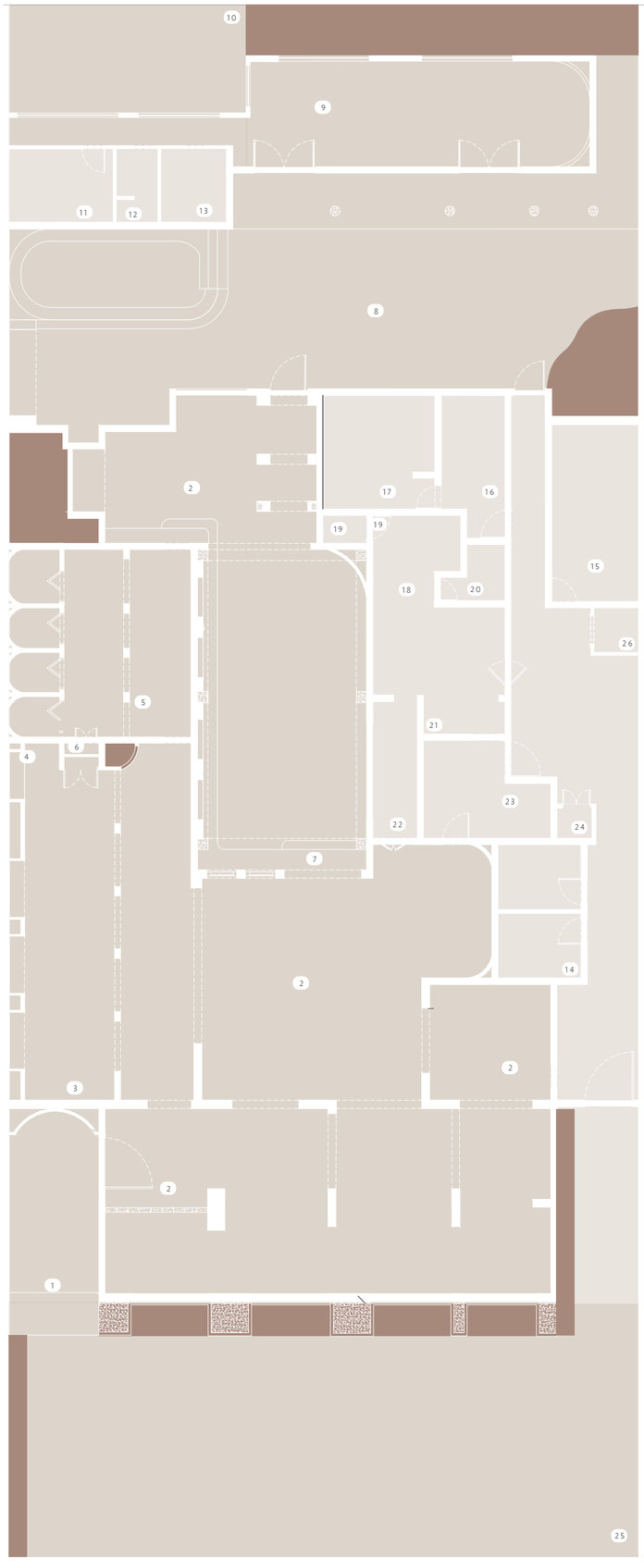
ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-100

N



1
I-101

PLANTA DE ZONIFICACIÓN GENERAL

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

CODIFICACIÓN DE ZONAS

- ZONAS PRIVADAS
- ZONAS PÚbLICAS
- ZONAS VERDES

BOBAS
CAFE & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

DIC. 2020

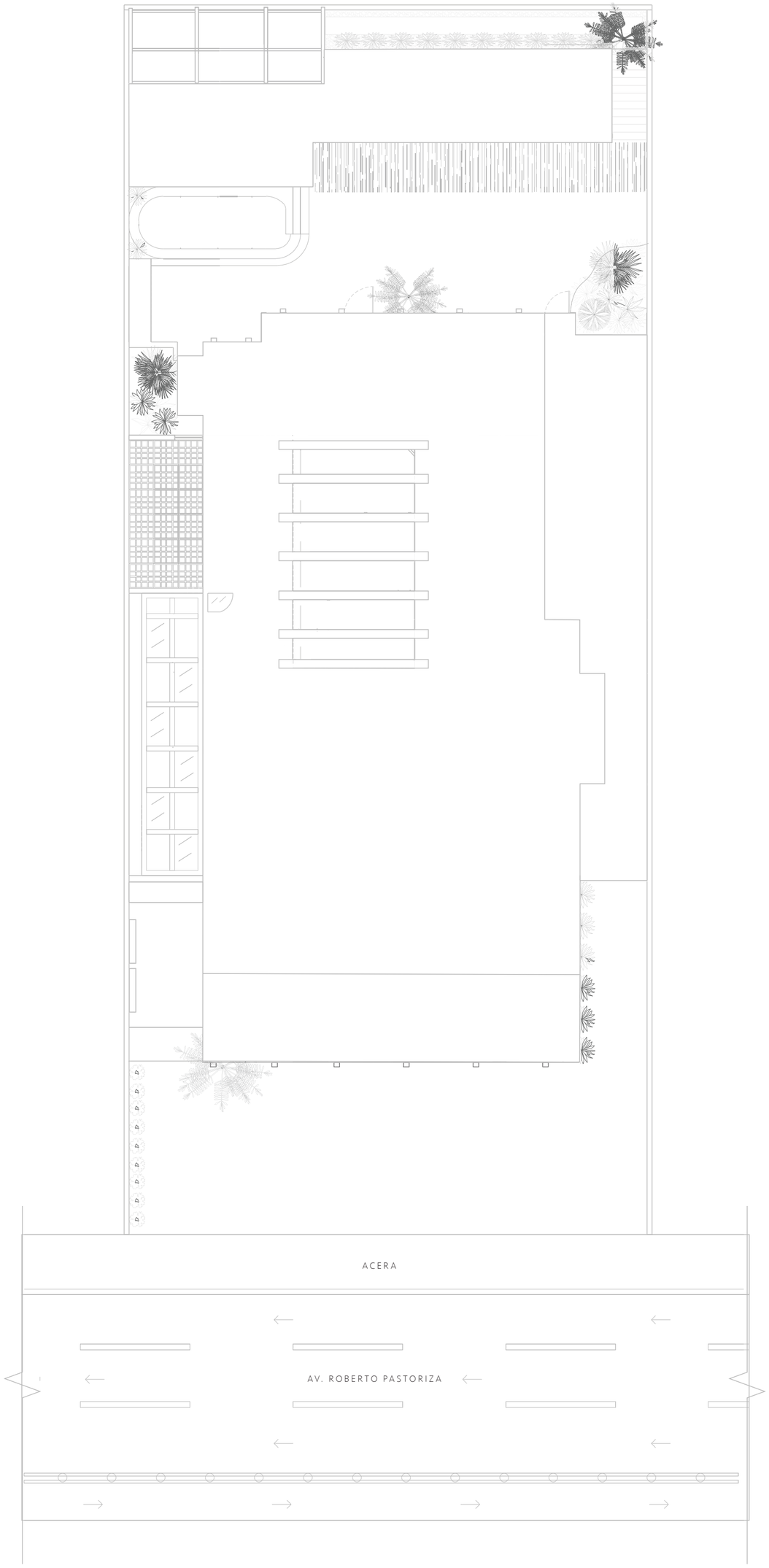
ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-101

N



1
I-102

PLANTA DE CONJUNTO

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- RECUADRO DE DIBUJO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- CÓDIGO DE VENTANAS
- DETALLE
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- EJE
- X CÓDIGO DE ÁREA
- INDICADOR DE ELEVACIÓN

PROYECTO & FACULTAD

BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

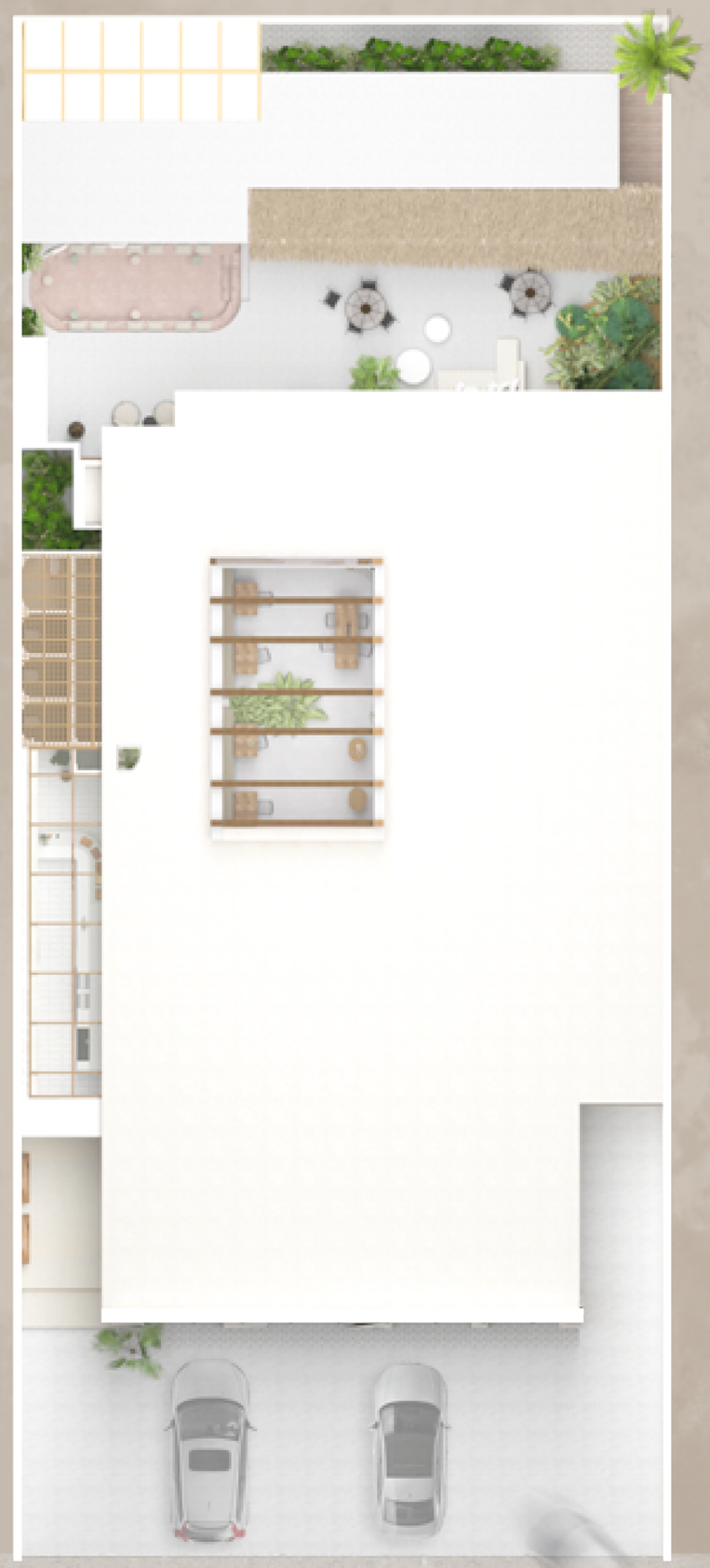
UBICACIÓN | **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA | DIC. 2020

ESCALA | **#**

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

I-102



AV. INGENIERO ROBERTO PASTORIZA

1
I-103

PLANTA DE CONJUNTO A COLOR

ESC. 1:150

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

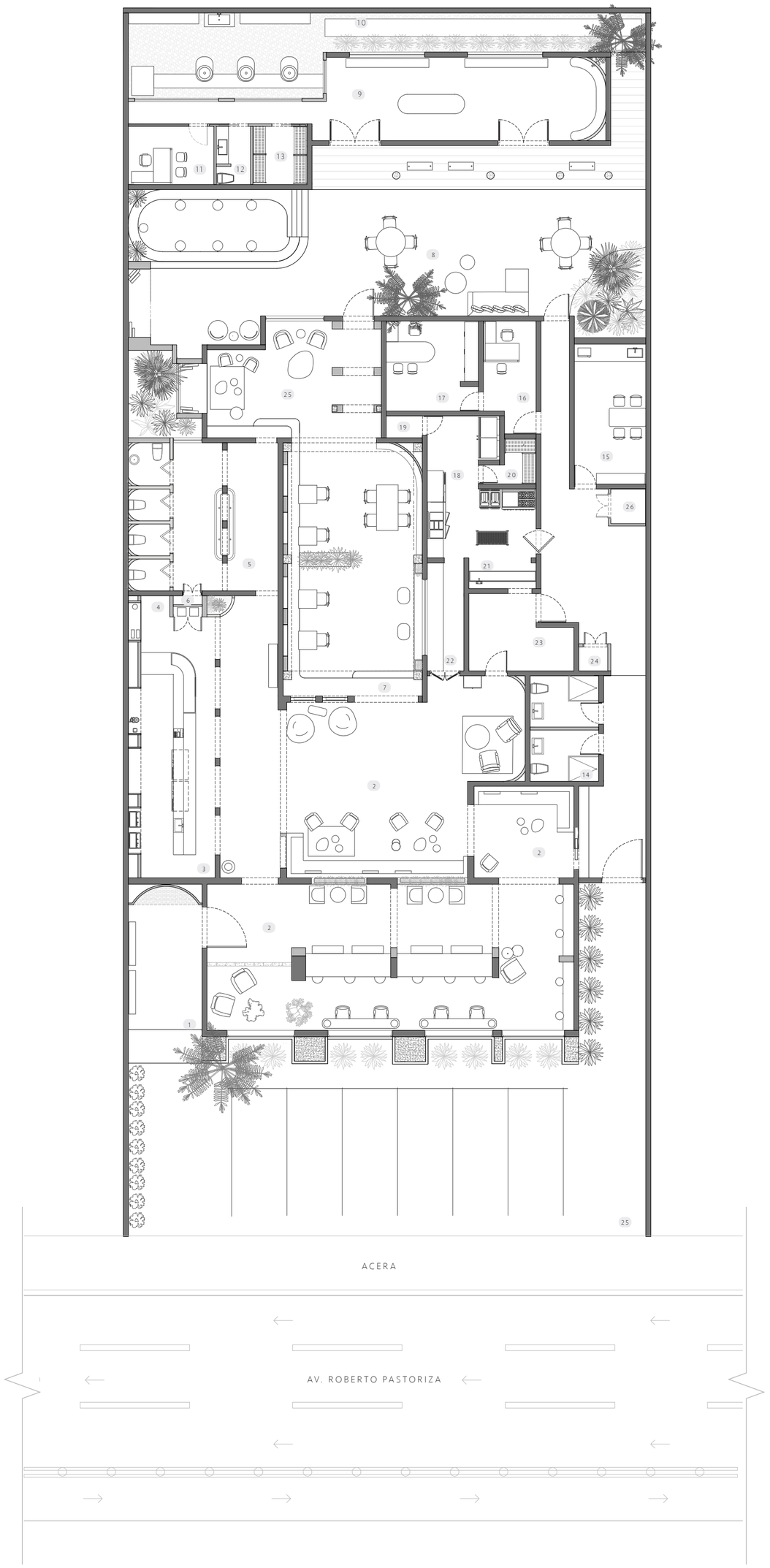
DIC. 2020

ESCALA

#

I-103

N



1 / I-104

PLANTA DE CONJUNTO DESTECHADA

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- X EJE
- XXXX INDICADOR DE ELEVACIÓN

BOBAS CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN | **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA | DIC. 2020

ESCALA | **#**

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00 | I-104



AV. INGENIERO ROBERTO PASTORIZA

1
I-103

PLANTA DE CONJUNTO A COLOR

ESC. 1:150

BOBAS
CAFE & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN	**FECHA**
SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA	DIC. 2020
ESCALA	**#**
0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00	I-103



1
I-106

PLANTA DE SITUACIÓN DE MUROS

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- X EJE
- INDICADOR DE ELEVACIÓN

CODIFICACIÓN DE COLORES

- ELEMENTOS A ELIMINAR O MODIFICAR
- ELEMENTOS EXISTENTES O PROPUESTOS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

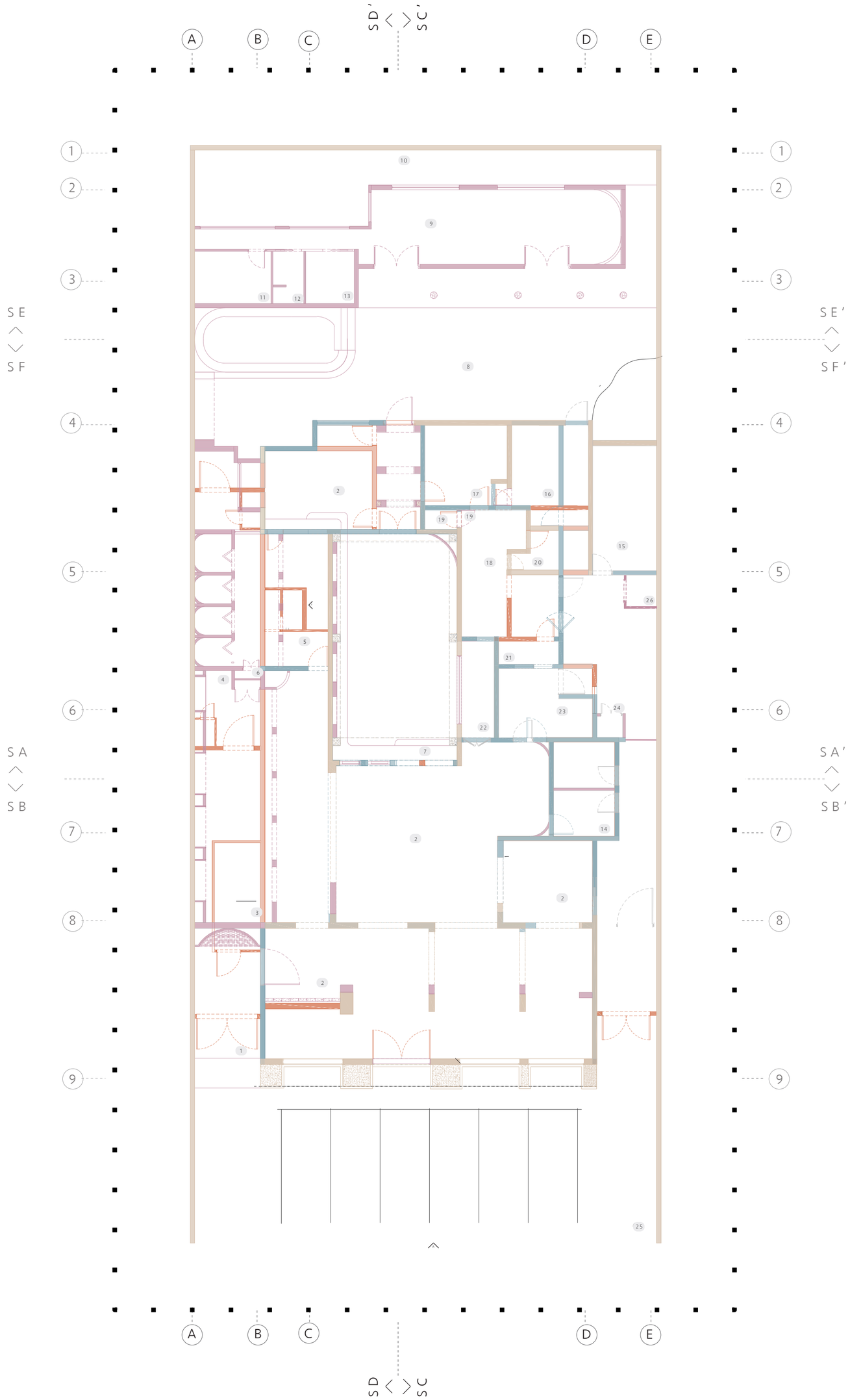
LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN | **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA | DIC. 2020

ESCALA | **#**

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00 | I-106



1 / I-107

PLANTA EMMA

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- X EJE
- XXXX INDICADOR DE ELEVACIÓN

CODIFICACIÓN DE COLORES

- AGREGAR
- MANTIENE
- MODIFICA
- ELIMINA

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

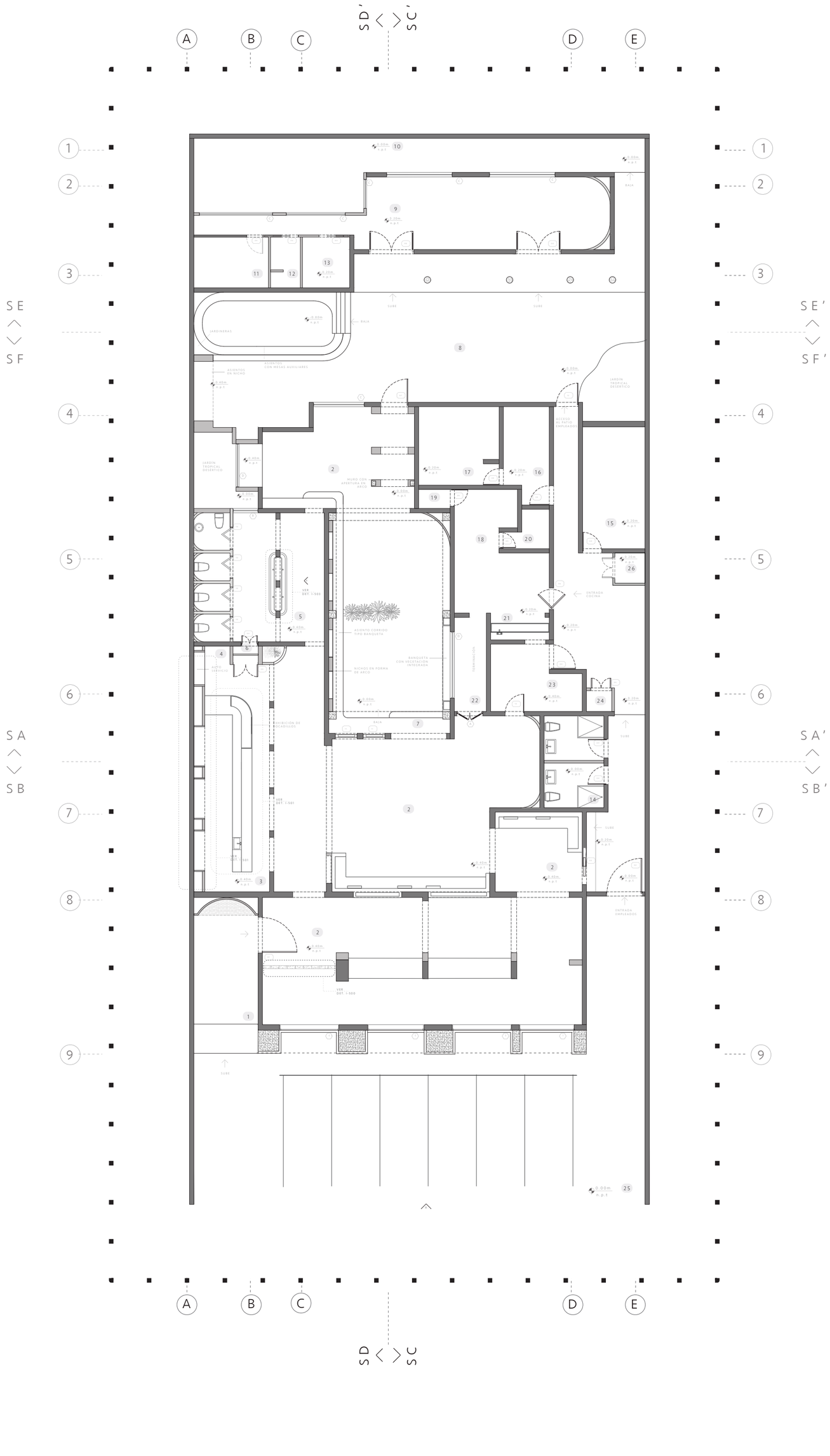
LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN | **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA | DIC. 2020

ESCALA | **#**

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00 | I-107



1 / I-108

PLANTA ARQUITECTÓNICA

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CODIGO DE VENTANAS
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- X EJE
- XXXX INDICADOR DE ELEVACIÓN

BOBAS
CAFE & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

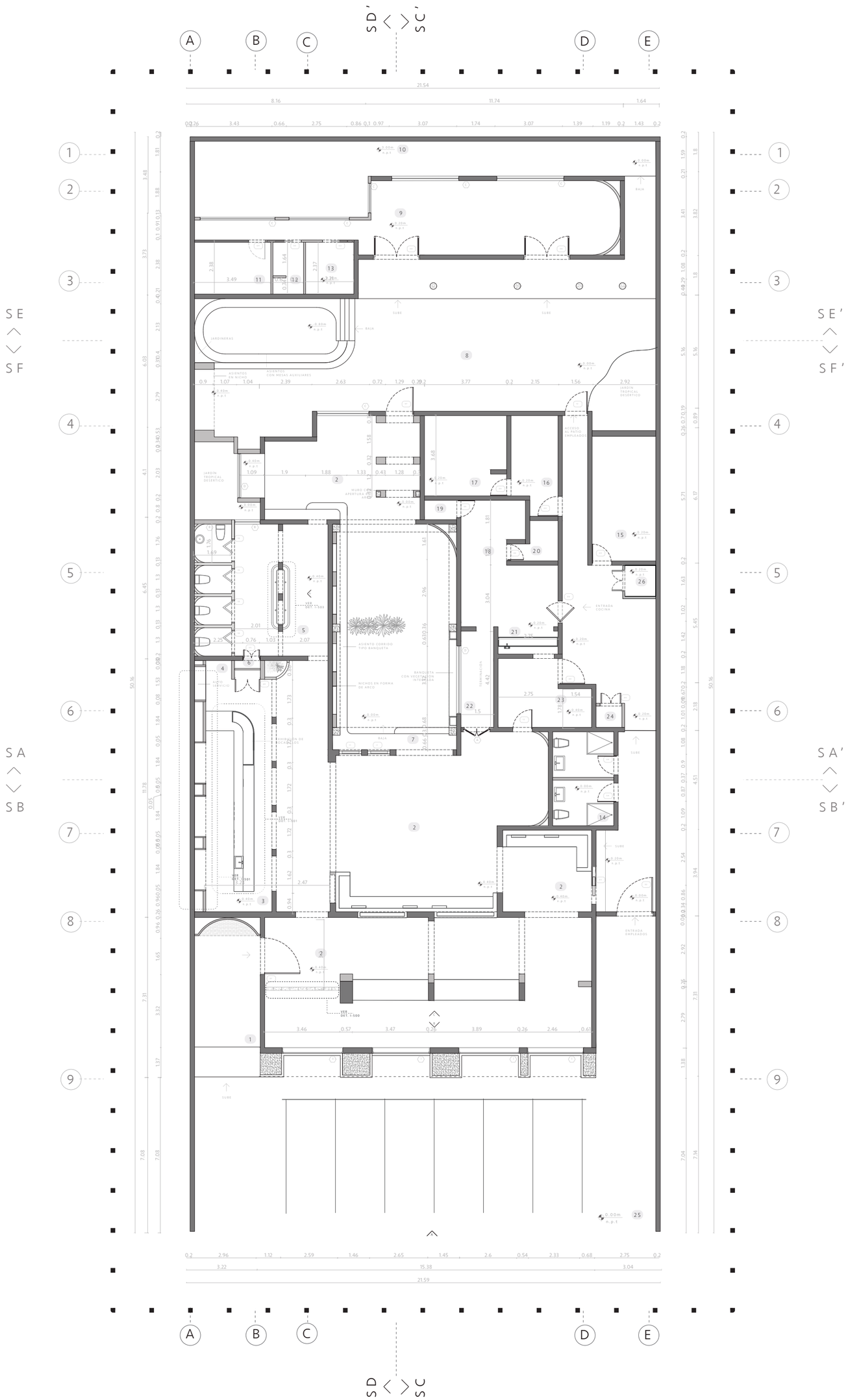
DIC. 2020

ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-108



1 I-109

PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- CORTE DE SECCIÓN
- CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- EJE
- INDICADOR DE ELEVACIÓN

PROYECTO & FACULTAD

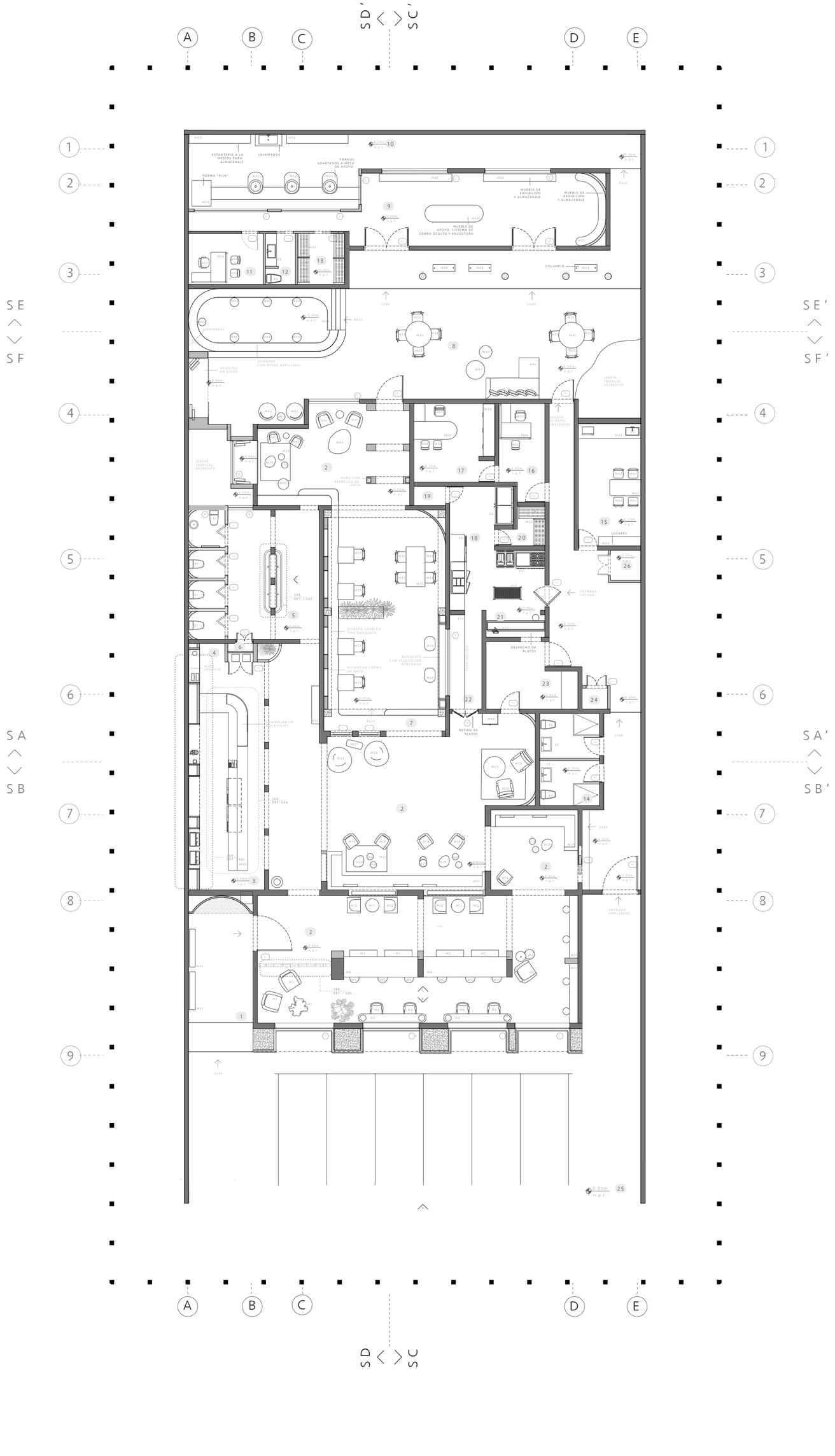
BOBAS CAFÉ & CERÁMICS

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN	**FECHA**
SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA	DIC. 2020
ESCALA	**#**
0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00	I-109



1 / I-110

PLANTA AMUEBLADA

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- X EJE
- XXXX INDICADOR DE ELEVACIÓN

BOBAS CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

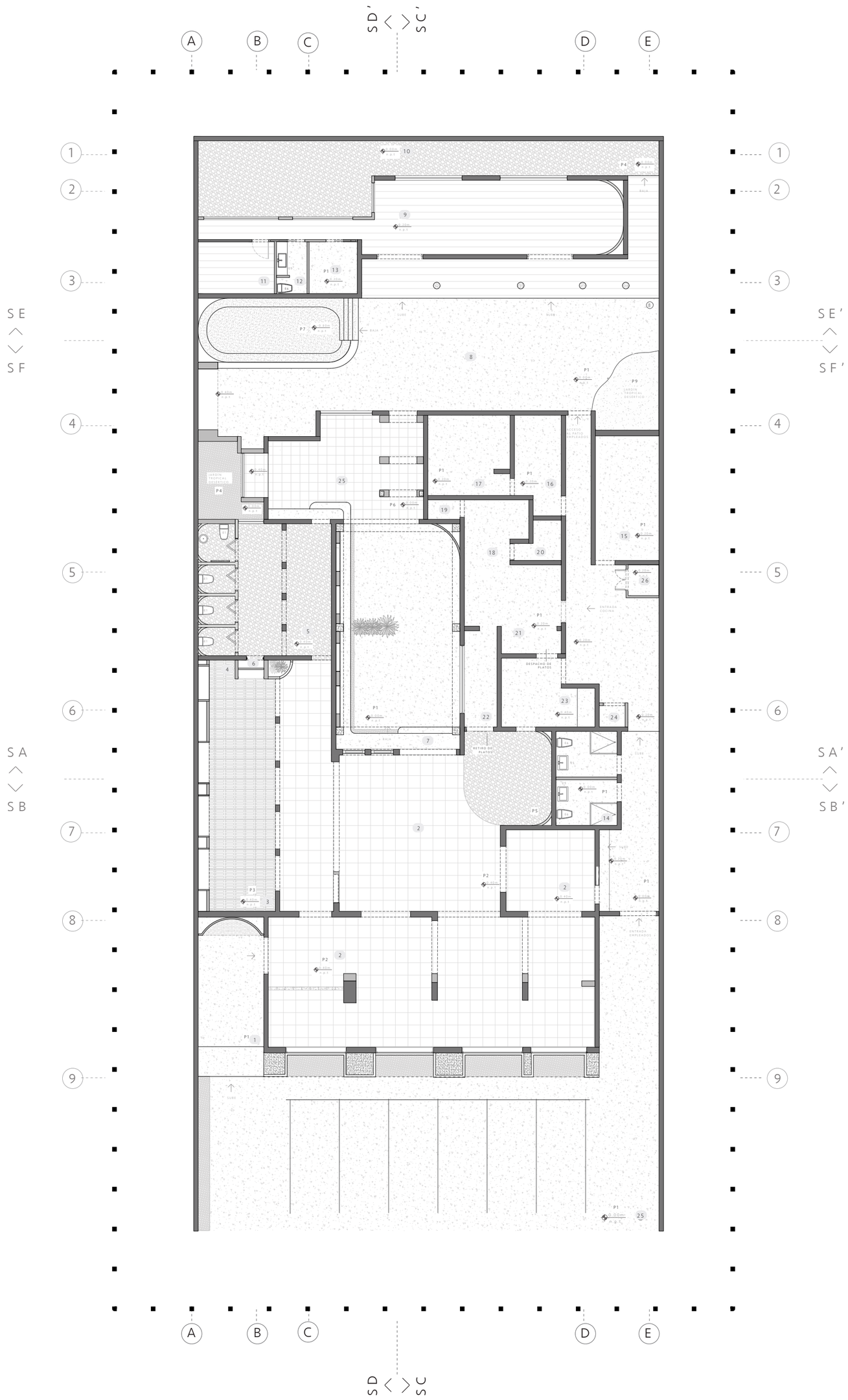
LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN | **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA | DIC. 2020

ESCALA | **#**

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00 | I-110



1 / I-111

PLANTA DE PISOS

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- XX' CORTE DE SECCIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- X EJE
- XXXX INDICADOR DE ELEVACIÓN

LEYENDA DE PAVIMENTOS

P1	CONCRETO BLANCO VACIADO	HECHO A MANO	488.58 m²
P2	TERRAZO GEMSTONE CREAM	MINOLI	188.36 m²
P3	LOSETAS DE CEMENTO Y CERÁMICA	HECHO A MANO	43.81 m²
P4	GRAVILLA BLANCA	LOWES RAINFOREST	70.49 m²
P5	GUIJARROS INCRUSTADOS	HECHO A MANO	55.66 m²
P6	CARMEL / HD2508	VERANDA DESIGN	31.44 m²
P7	CEMENTO COLOR TERRACOTA	HECHO A MANO	6.97 m²
P8	PLANCHAS DE MADERA TECA	MADECO	85.67 m²
P9	MEZCLA GRAVILLA Y ARENA	-	9.24 m²

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

DIC. 2020

ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-111



1 / I-112 **PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS**

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- CORTE DE SECCIÓN (XX')
- CÓDIGO DE ÁREA (Y)
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- EJE (X)
- INDICADOR DE ELEVACIÓN (XXXX)

LEYENDA DE SÍMBOLOS ELÉCTRICOS

- SALIDA DE LUZ CENITAL
- SALIDA DE LUZ DE PARED
- SALIDA DE LUZ DE PISO
- TIRAS DE LUZ
- TOMACORRIENTE SENCILLO
- SM TOMACORRIENTE SOBRE MESA
- DE PISO TOMACORRIENTE DE PISO

L1	5" WIDE LED INGROUND WAC	79	
L2	MILSON GEMSTONE TER. CREAM	115	
L3	BENTU DESIGN ZHONG	04	
L4	VONN ECLIPSE SINGLE LIGHT 7"	02	
L5	CONCENTRIC 15" ALLIED MAKER	04	
L6	CONCENTRIC 10" ALLIED MAKER	02	
L7	EARTH LIGHT LARGE PURE WHITE	03	
L8	CLEMENTE DOUBLE SCONCE	02	
L9	Thomas Lighting Flushmount	07	
L10	4" LED RECESSED TRIM	03	
L11	5" LED OUTDOOR WALL SCONCE	13	
L12	BEACON 36 HALF-ROUND	01	
L13	MILSON GEMSTONE TER. CREAM	01	
L14	MICHELE QUAN MQUAN SCONCE	01	

BOBAS CAFE & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN	**FECHA**
SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA	DIC. 2020

ESCALA **#**

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

I-112



1 / I-113

PLANTA DE SÁLIDAS ELÉCTRICAS

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- CORTE DE SECCIÓN (XX')
- CÓDIGO DE ÁREA (X)
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- EJE (X)
- INDICADOR DE ELEVACIÓN (XXXX)

LEYENDA DE SÍMBOLOS ELÉCTRICOS

- SALIDA DE LUZ CENITAL
- SALIDA DE LUZ DE PARED
- SALIDA DE LUZ DE PISO
- TIRAS DE LUZ
- TOMACORRIENTE SENCILLO
- SM — TOMACORRIENTE SOBRE MESA
- DE PISO — TOMACORRIENTE DE PISO

BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

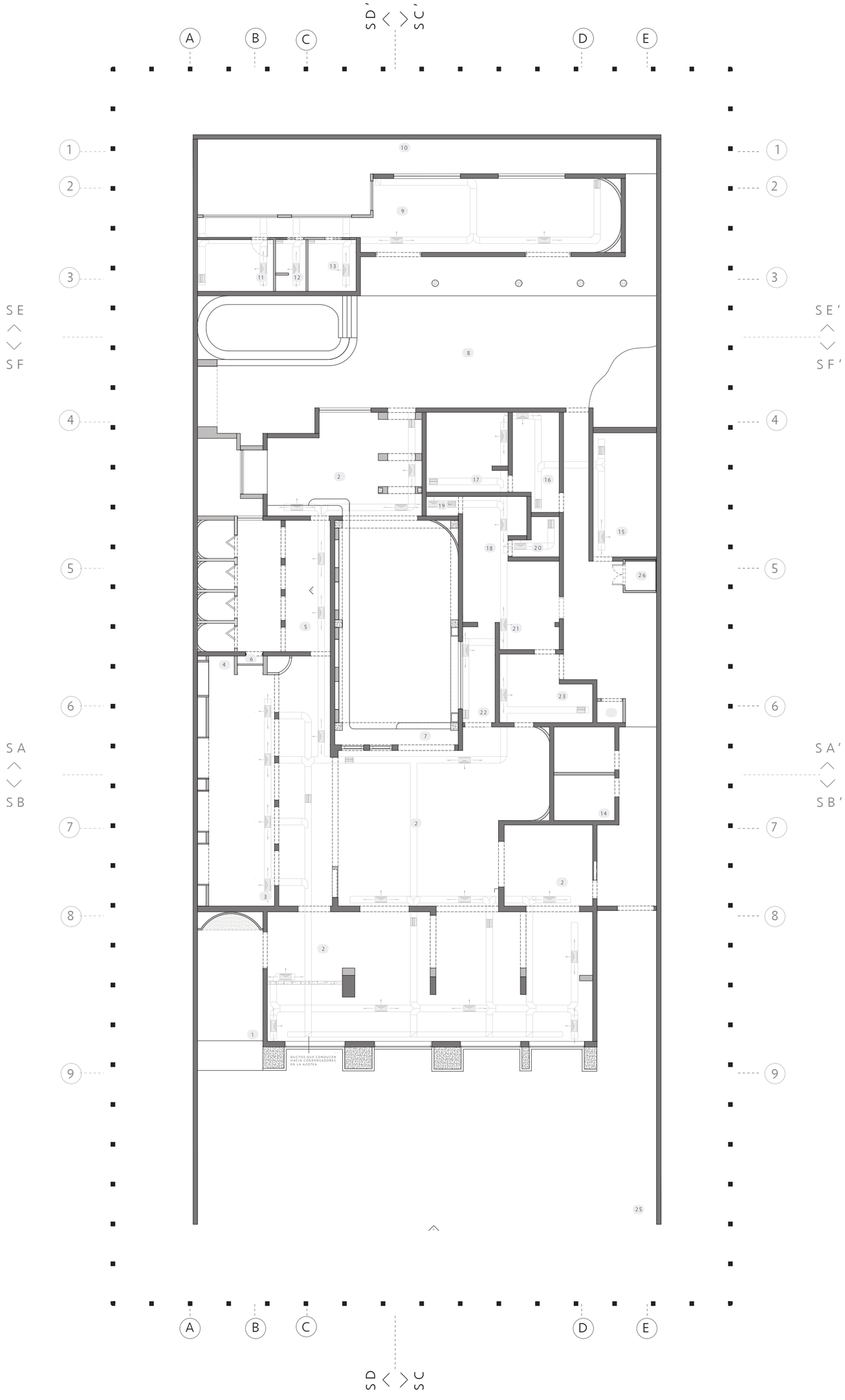
DIC. 2020

ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-113



N

1
I-114

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- RECUADRO DE DIBUJO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- CÓDIGO DE VENTANAS
- EJE
- X.X° CORTE DE SECCIÓN
- INDICADOR DE ELEVACIÓN
- X CÓDIGO DE ÁREA

LEYENDA DE EQUIPOS

	TEXAS BUILDMART DIFUSOR| Linear Slot Diffuser 18" x 4"	33
	HVAC PREMIUM RETORNO| Baseboard Return Air Grille	17
	DUCTOS QUE CONDUCEN A CONDESADORES EN LA AZOTEA	5

BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

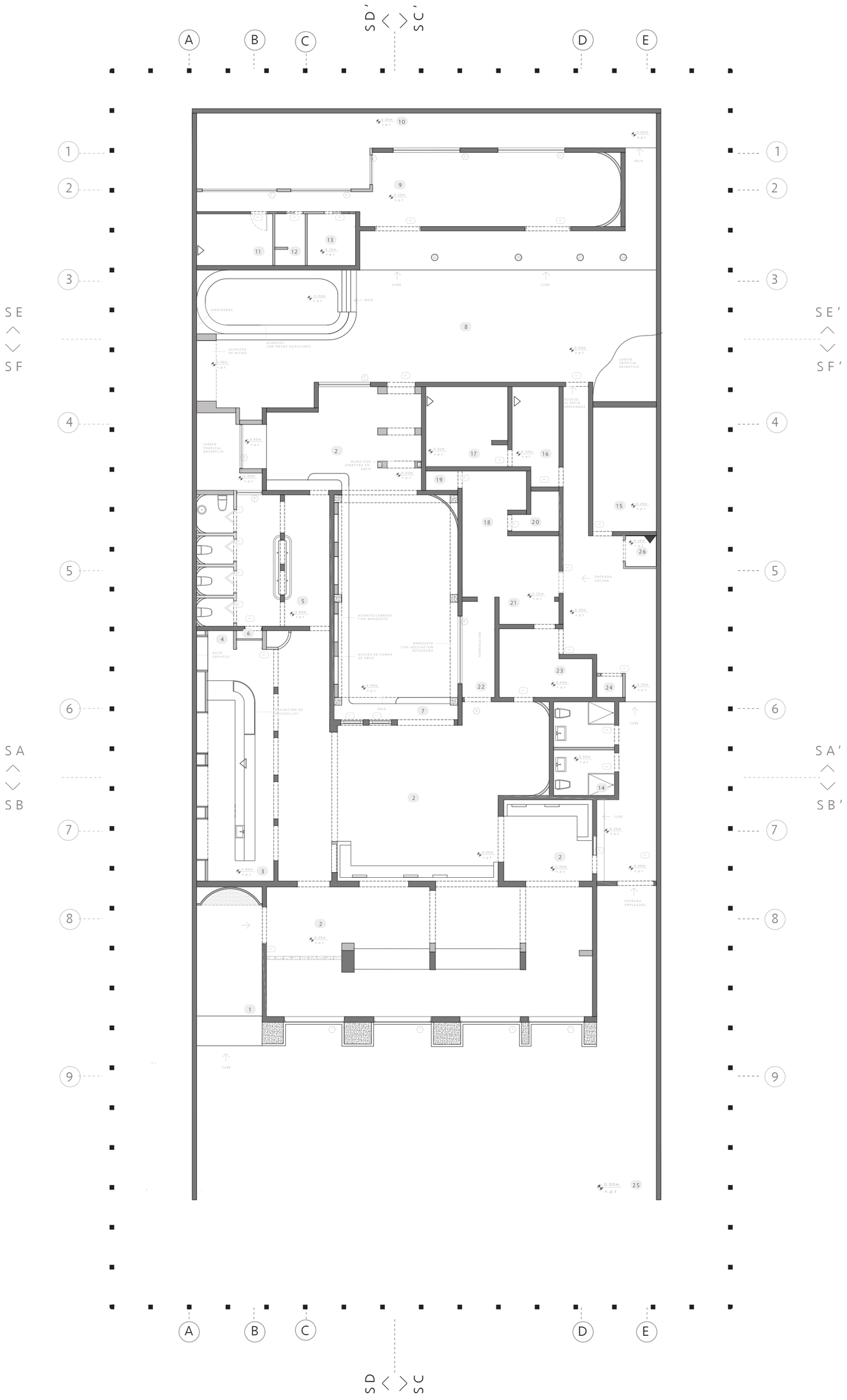
DIC. 2020

ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-114



1 / I-115

PLANTA DE CONEXIÓN DE DATA Y TELÉFONO

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- RECUADRO DE DIBUJO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- CÓDIGO DE VENTANAS
- DETALLE
- CORTE DE SECCIÓN (X.X')
- EJE
- CÓDIGO DE ÁREA (X)
- INDICADOR DE ELEVACIÓN (XXX)

LEYENDA DE SÍMBOLOS ELÉCTRICOS

- CONEXIÓN DE DATA
- CONEXIÓN TELEFONICA

PROYECTO & FACULTAD

BOBAS CAFE & CERAMICS

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

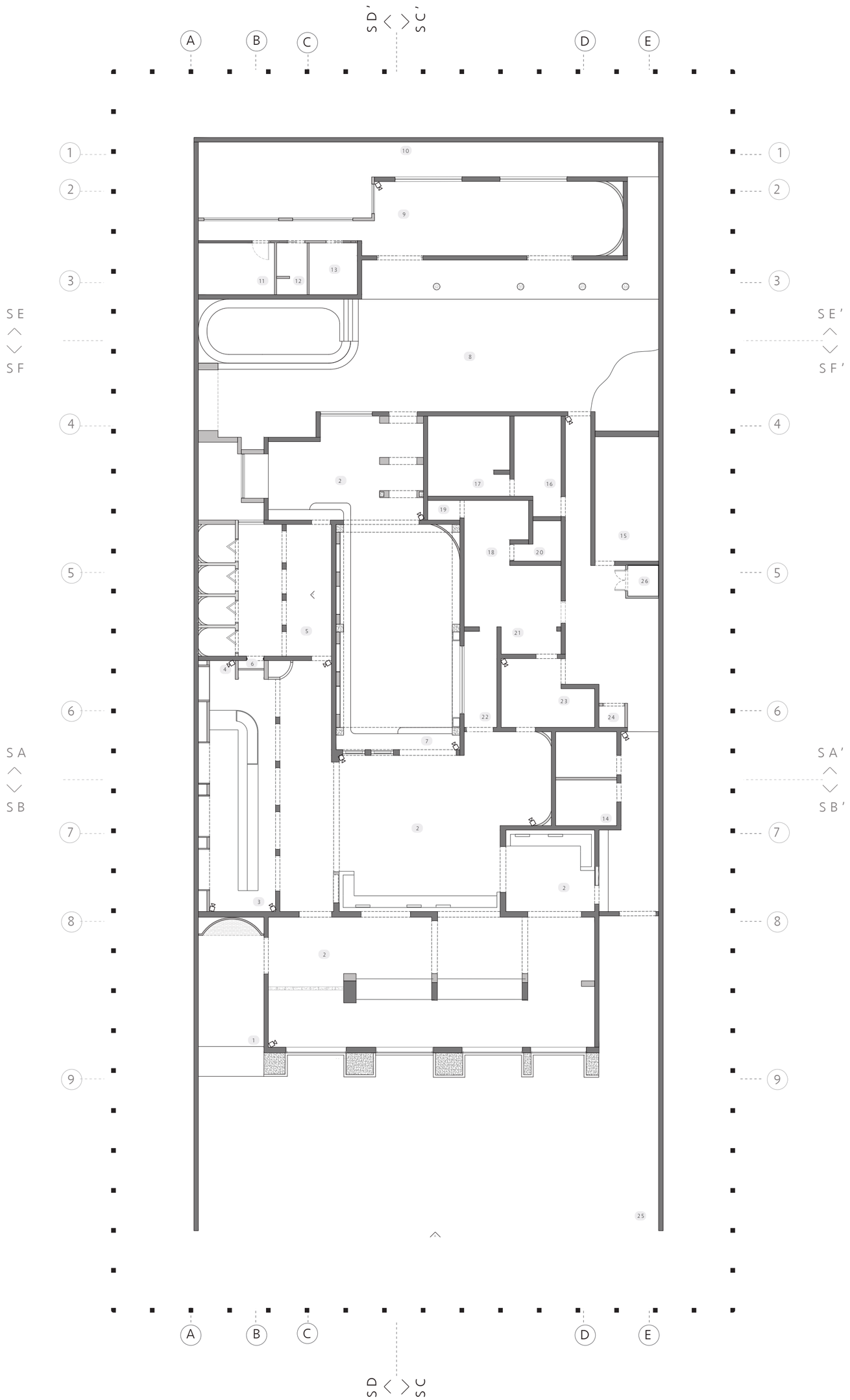
DIC. 2020

ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-115



1 / I-116

PLANTA DE SEGURIDAD

ESC. 1:150

1. ENTRADA
2. ÁREA DE COMENSALES
3. BAR
4. BAR AUTO-SERVICIO
5. BAÑOS
6. CLOSET BAÑO
7. PATIO CENTRAL
8. PATIO EXTERIOR
9. TIENDA DE VAJILLAS
10. TALLER DE ALFARERÍA
11. OFICINA TIENDA DE VAJILLAS
12. BAÑO TIENDA DE VAJILLAS
13. ALMACÉN TIENDA DE VAJILLAS
14. BAÑO DE EMPLEADOS
15. COMEDOR
16. OFICINA DE FINANZAS
17. OFICINA ADMINSTRATIVA
18. COCINA
19. CUARTO FRIO
20. ALMACÉN SECO
21. ÁREA DE LAVADO
22. ÁREA DE ENTREGA
23. ESTACIÓN DE EMPLEADOS
24. CUARTO DE BASURA
25. ESTACIONAMIENTO
26. CUARTO DE DATA

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- FLECHAS DE ACCESO
- N.P.T - NIVEL DE PISO
- CÓDIGO DE VENTANAS
- CORTE DE SECCION
- CÓDIGO DE ÁREA
- RECUADRO DE DIBUJO
- CÓDIGO DE PUERTAS
- DETALLE
- EJE
- INDICADOR DE ELEVACIÓN

CÁMARAS DE SEGURIDAD

PROYECTO & FACULTAD

BOBAS CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

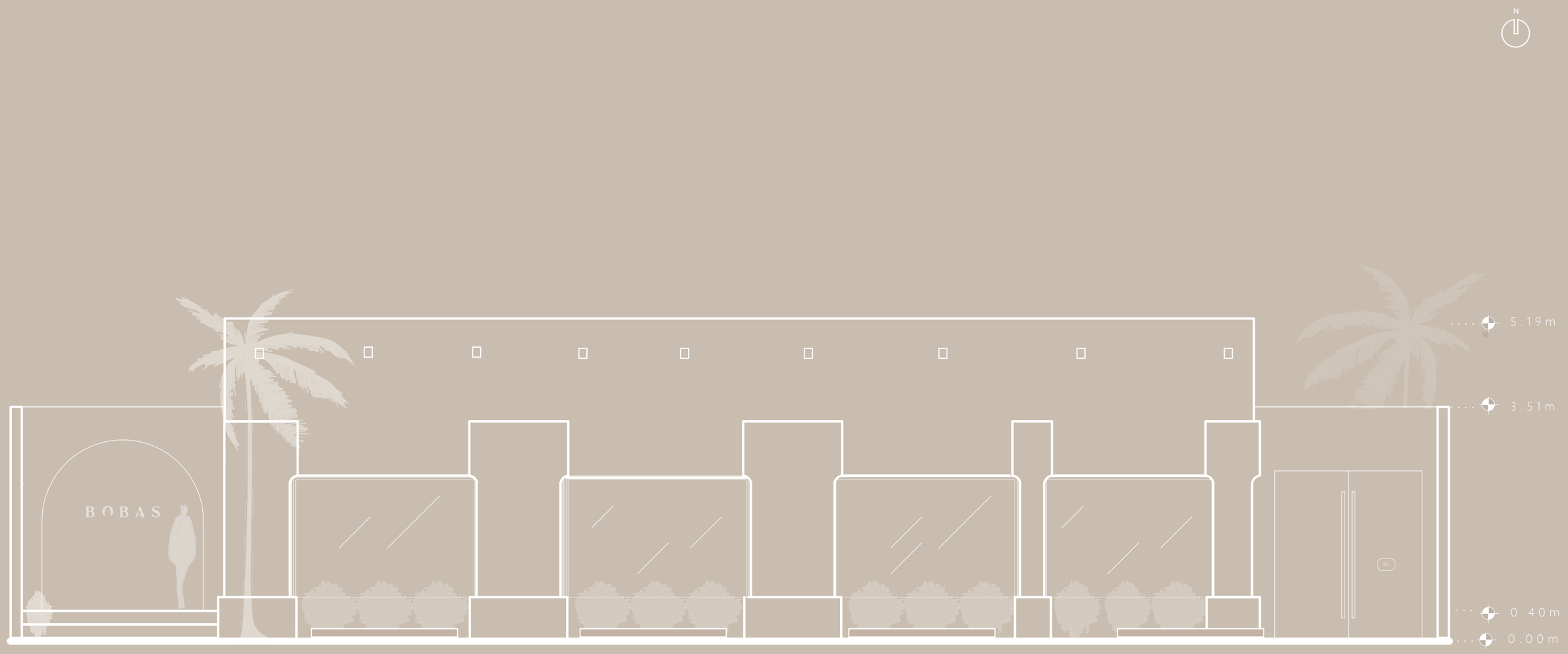
DIC. 2020

ESCALA

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00 6.00

#

I-116



1
I-200
ELEVACIÓN A | FACHADA
ESC. 1:150



2
I-200
ELEVACIÓN A | FACHADA
ESC. 1:150

BOBAS
CAFÉ & CERÁMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN	FECHA
SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA	DIC. 2020
ESCALA	**#**
	I-200



1 I-203 **ELEVACIÓN D | BAÑO**

ESC. 1:120



2 I-203 **ELEVACIÓN D | BAÑO**

ESC. 1:120

PROYECTO & FACULTAD

BOBAS CAFÉ & CERÁMICS

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

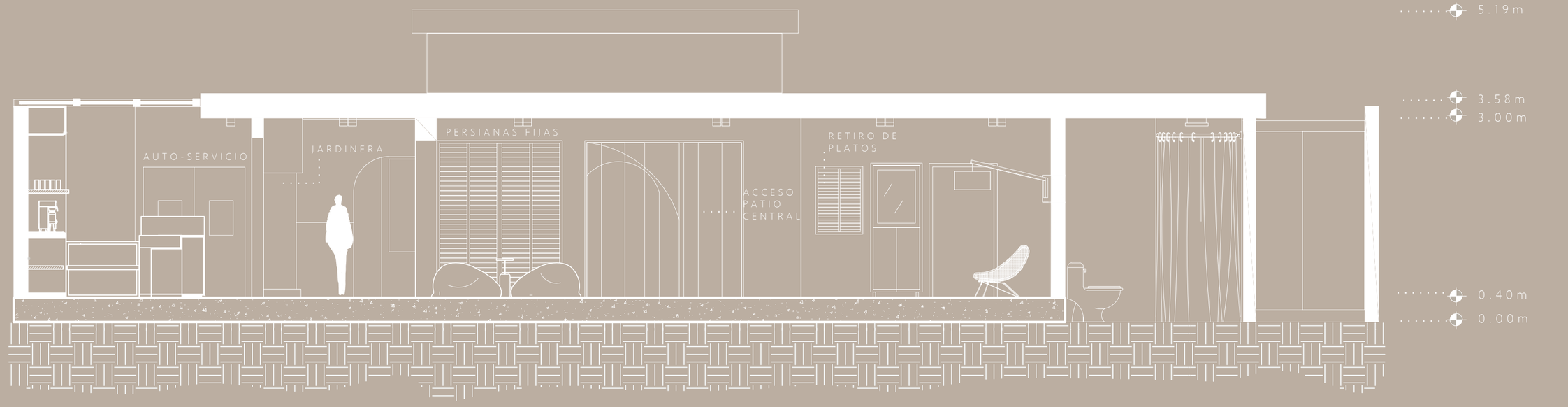
LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA DIC. 2020

ESCALA **#**

I-203



ÁREA DE BAR

ACCESO AL PATIO CENTRAL

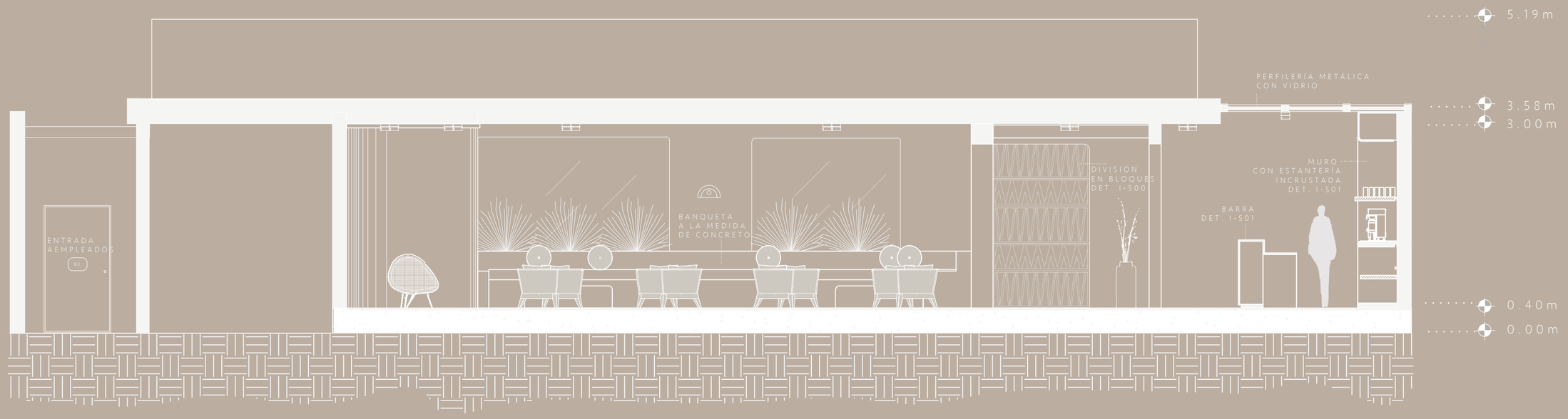
BAÑO DE EMPLEADOS



BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

I-300
SECCIÓN TRANSVERSAL A

0.00 1.00 3.00 5.00



CORREDOR | BAÑO DE EMPLEADOS

ÁREA DE COMENSALES

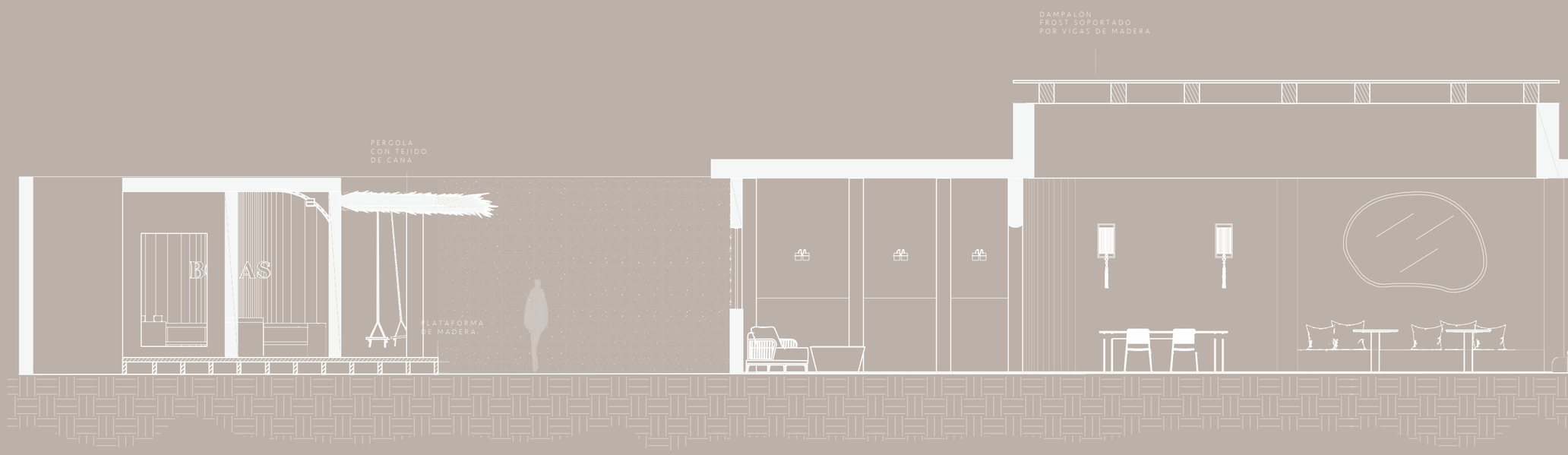
ÁREA DE BAR



BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

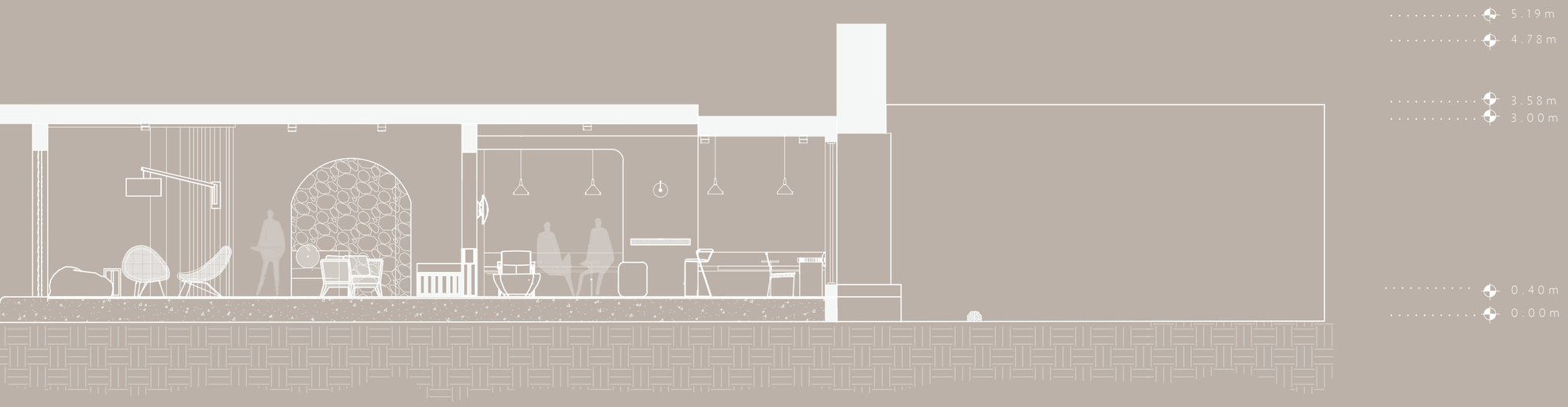
I-301
SECCIÓN TRANSVERSAL B

0.00 1.00 3.00 5.00



TIENDA| TALLER PATIO EXTERIOR PATIO CENTRAL



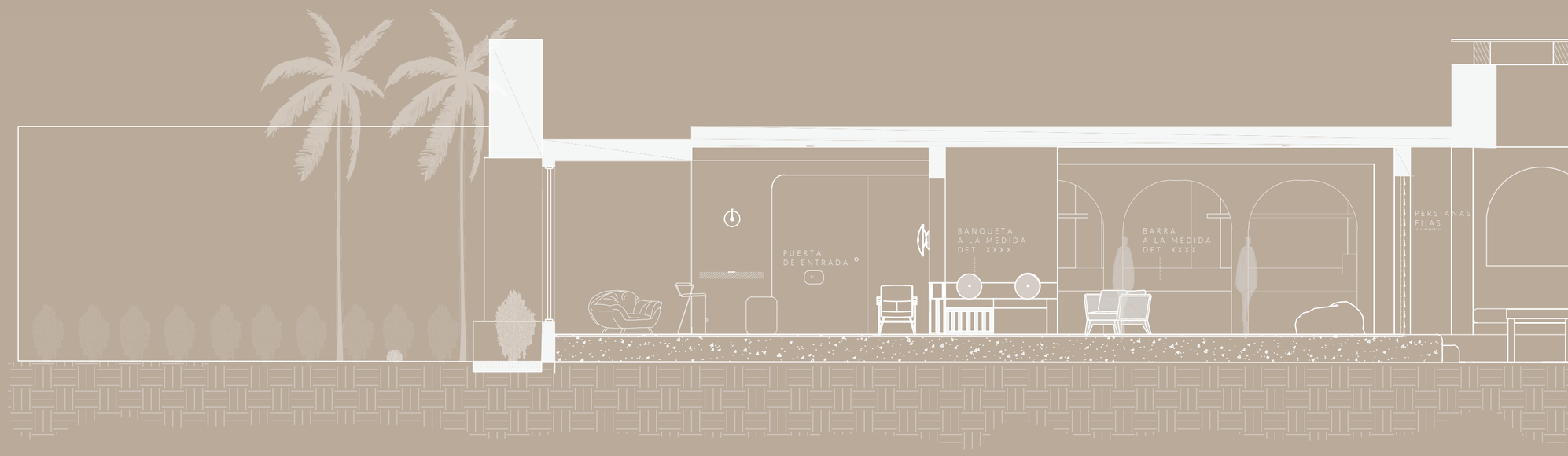




BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

I-302
SECCIÓN LONGITUDINAL C

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00



ESTACIONAMIENTO

ÁREA DE COMENSALES

BAR

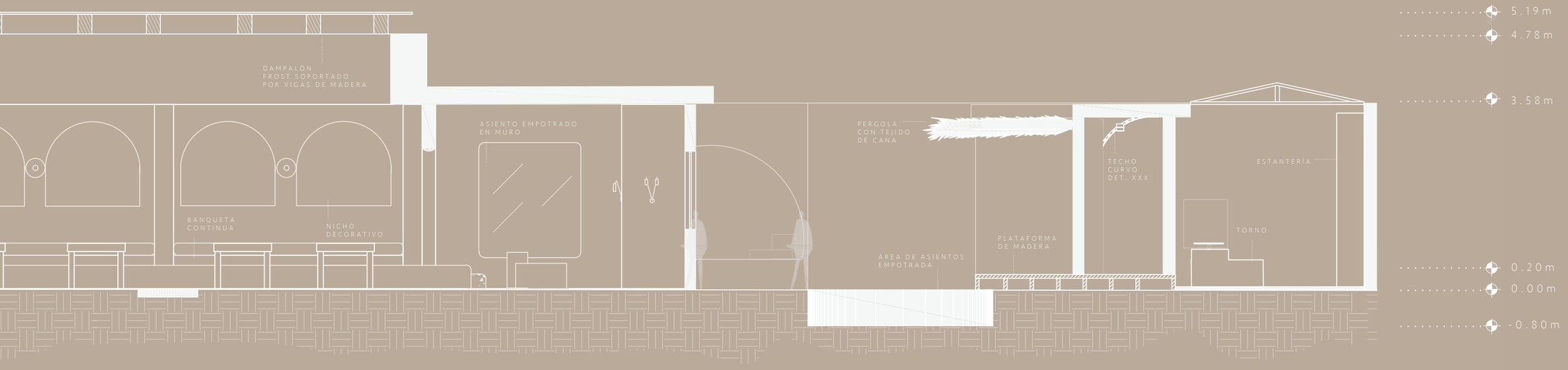
STUCCO LIBRE
SENERGY "FRAPPE"

STUCCO LIBRE
SENERGY "SNOW"

MADERA NOGAL
ORGÁNICA TRATADA

STUCCO LIBRE
SENERGY "SNOW"

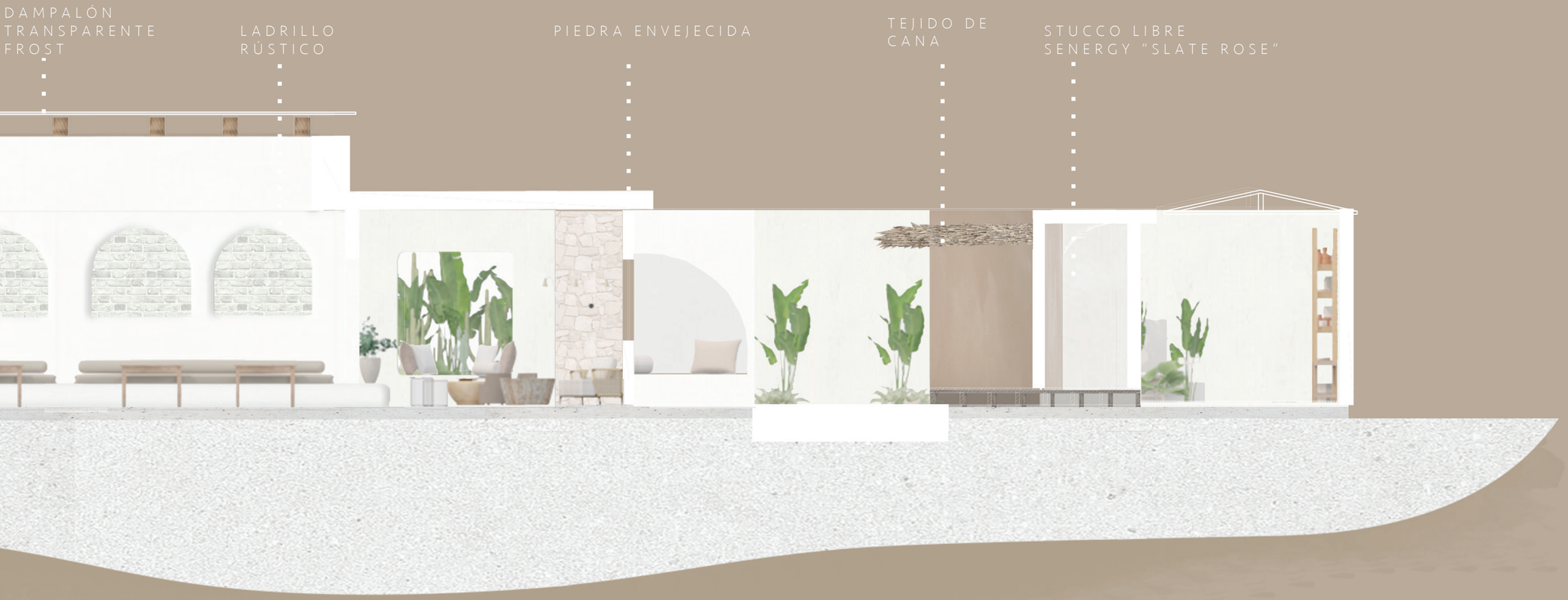




PATIO CENTRAL

PATIO EXTERIOR

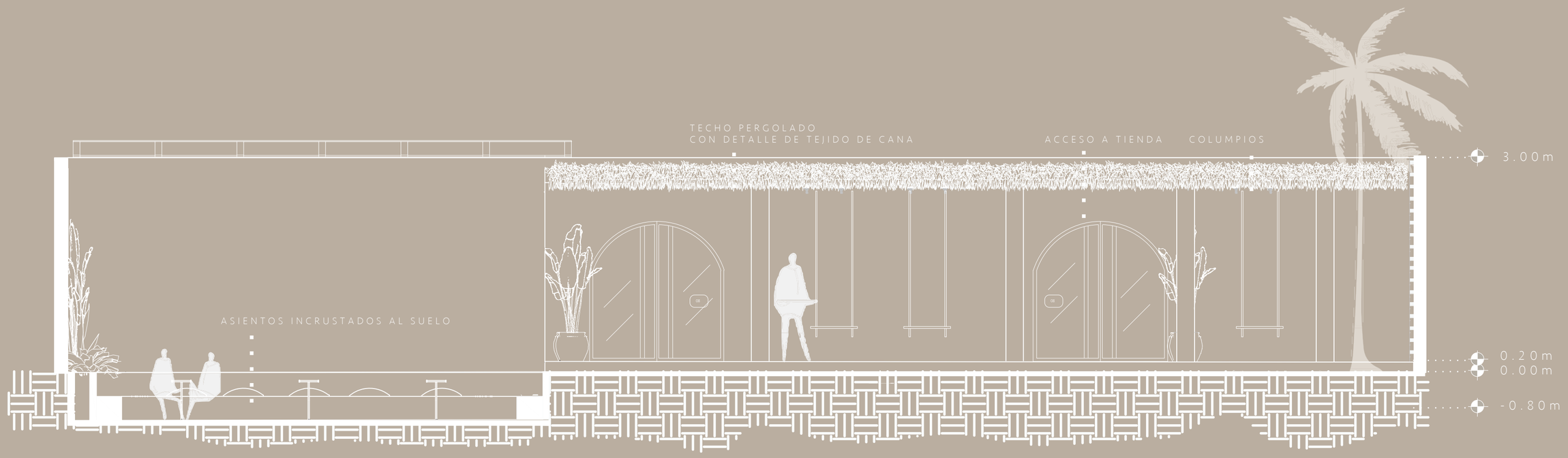
TIENDA| TALLER



BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

I-303
SECCIÓN LONGITUDINAL D

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00 5.00

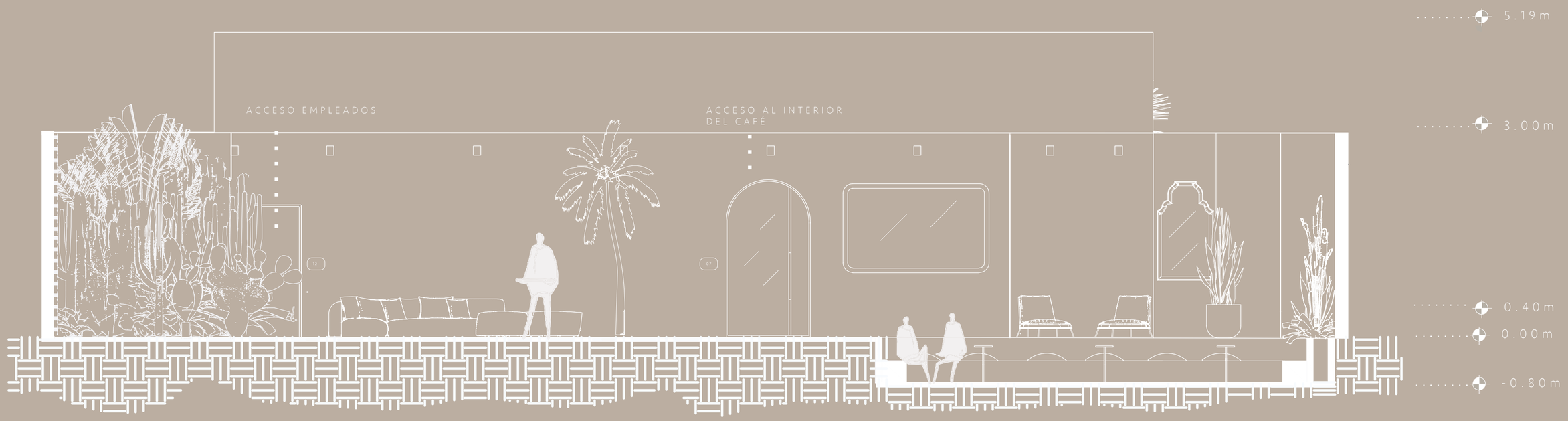




BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

I-304
SECCIÓN TRANSVERSAL E

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00





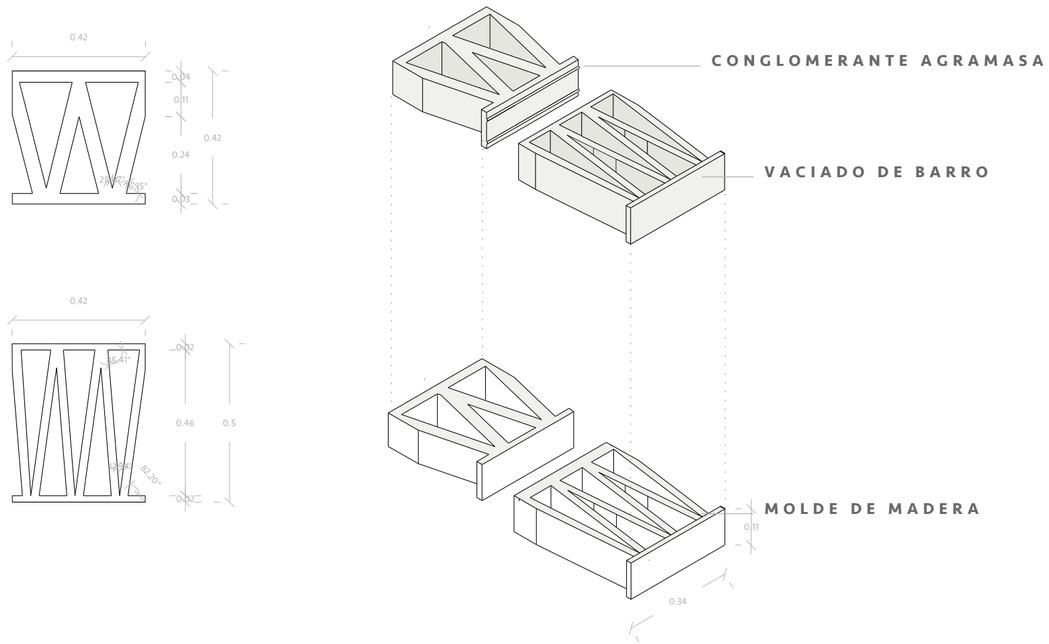
BOBAS
CAFÉ & CERAMICS

I-305
SECCIÓN TRANSVERSAL F

0.00 1.00 2.00 3.00 4.00

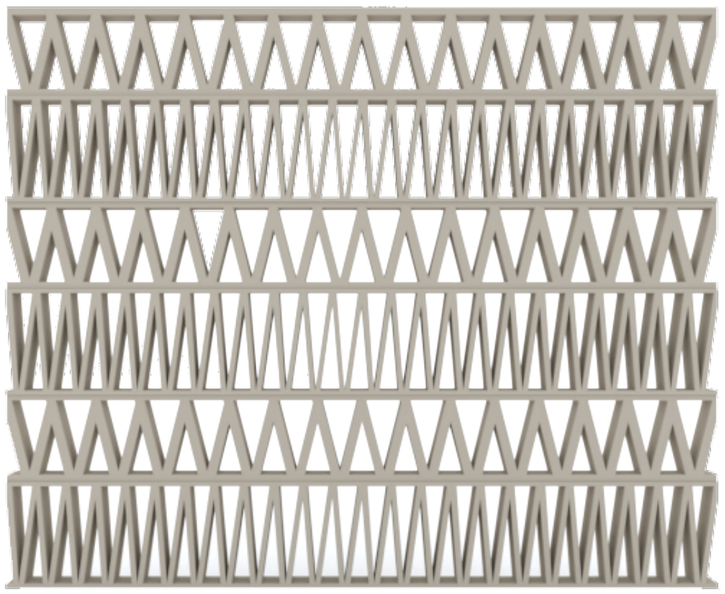
BLOQUES DE BARRO

PANEL DIVISOR



1 I-500 **ELEVACIÓN FRONTAL E ISOMÉTRICA**

ESC. 1:16



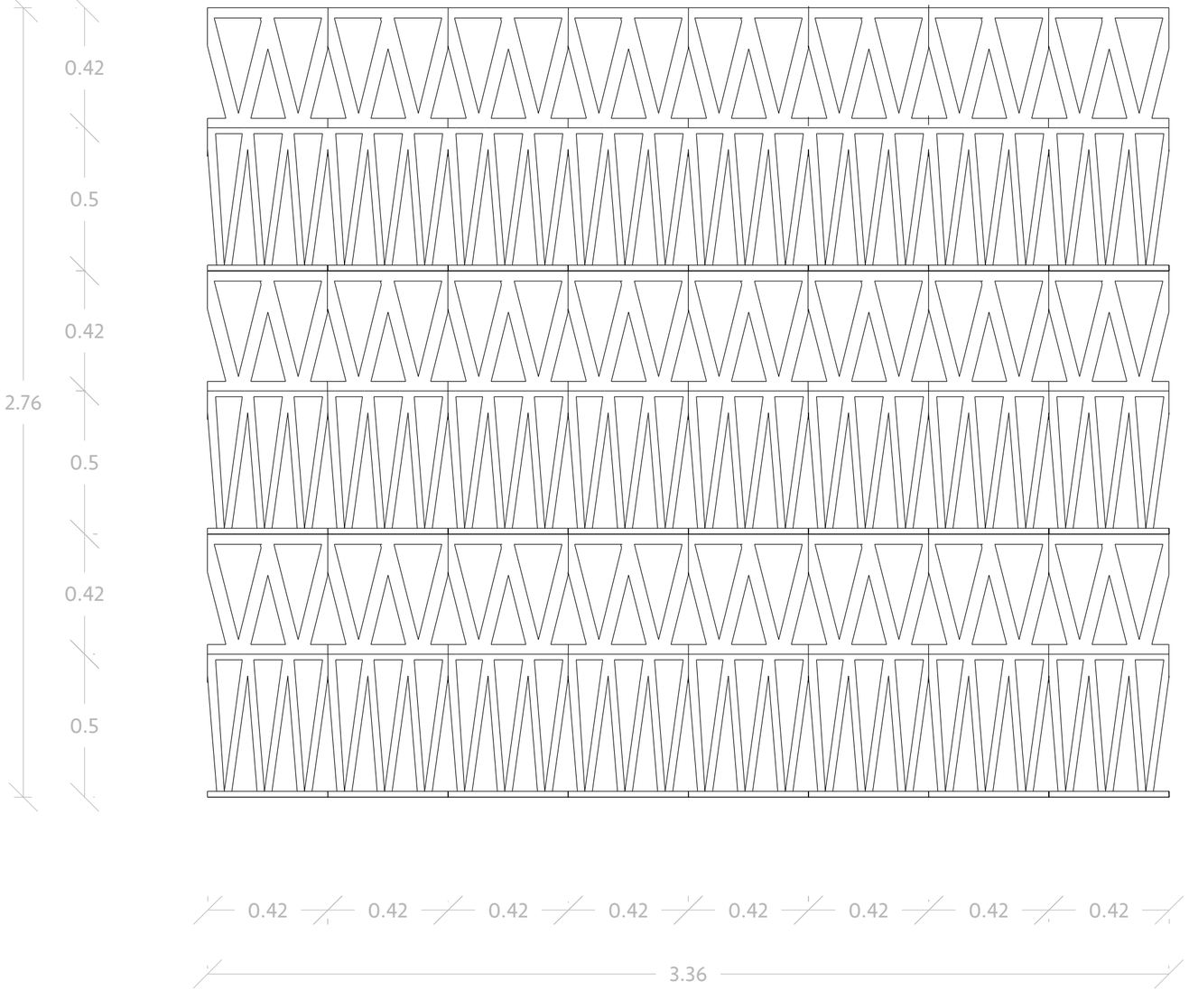
MEZCLA DE BARRO

ARCILLA - ARENA - PAJA - AGUA

PROCESO DE SECADO

MÍNIMO 2 HORAS EN EL MOLDE O HASTA ESTAR COMPACTO

MÍNIMO UNA SEMANA FUERA DEL MOLDE DE AMBOS LADOS



2 I-500 **ELEVACIÓN FRONTAL PANEL DIVISOR**

ESC. 1:16

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA DIC. 2020

ESCALA **#**

I-500

0.00 **1.00**

ÁREA DE BAR

DET.I-501

DISEÑO EN MURO Y DE BARRA

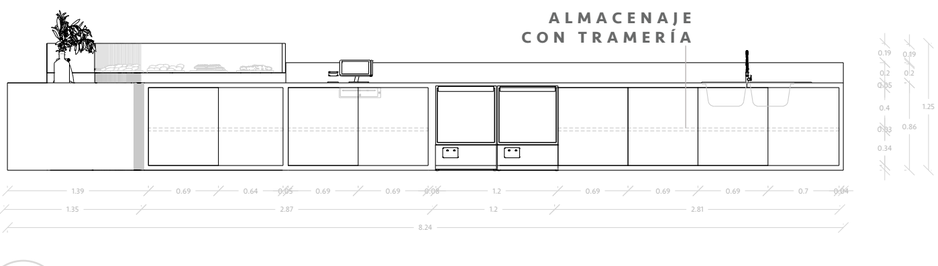


1 / I-501 **BARRA VISTA SUPERIOR**

ESC. 1:50







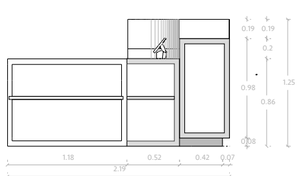
2 / I-501 **BARRA ELEVACIÓN POSTERIOR**

ESC. 1:50



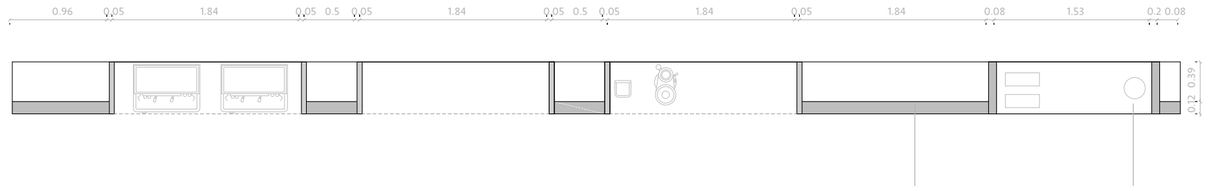
3 / I-501 **BARRA ELEVACIÓN FRONTAL**

ESC. 1:50



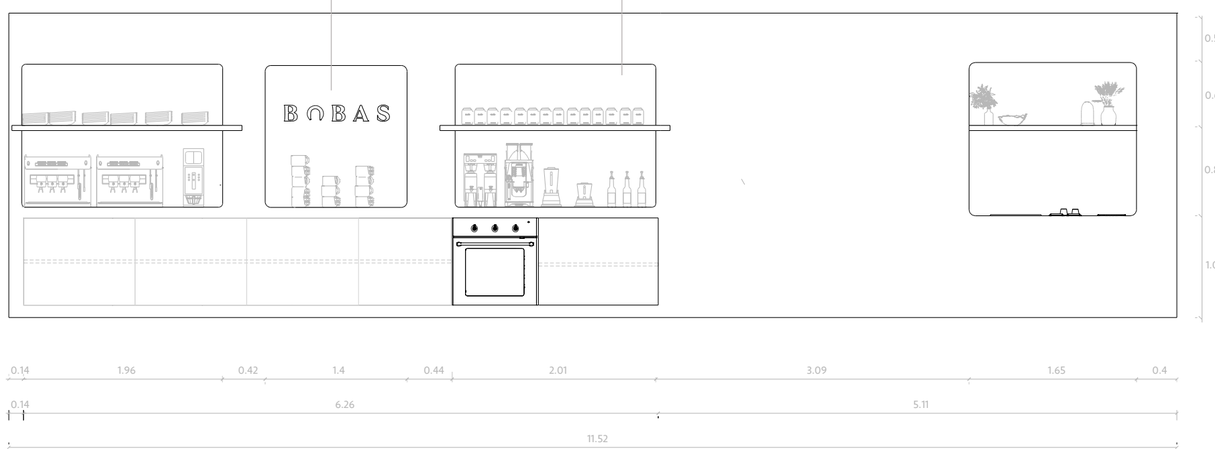
2 / I-501 **ELEVACIÓN FRONTAL PANEL DIVISOR**

ESC. 1:16



4 / I-501 **DISEÑO DE MURO PLANTA**

ESC. 1:50



5 / I-501 **DISEÑO DE MURO ELVECAIÓN FRONTAL**

ESC. 1:50

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA DIC. 2020

ESCALA **#**

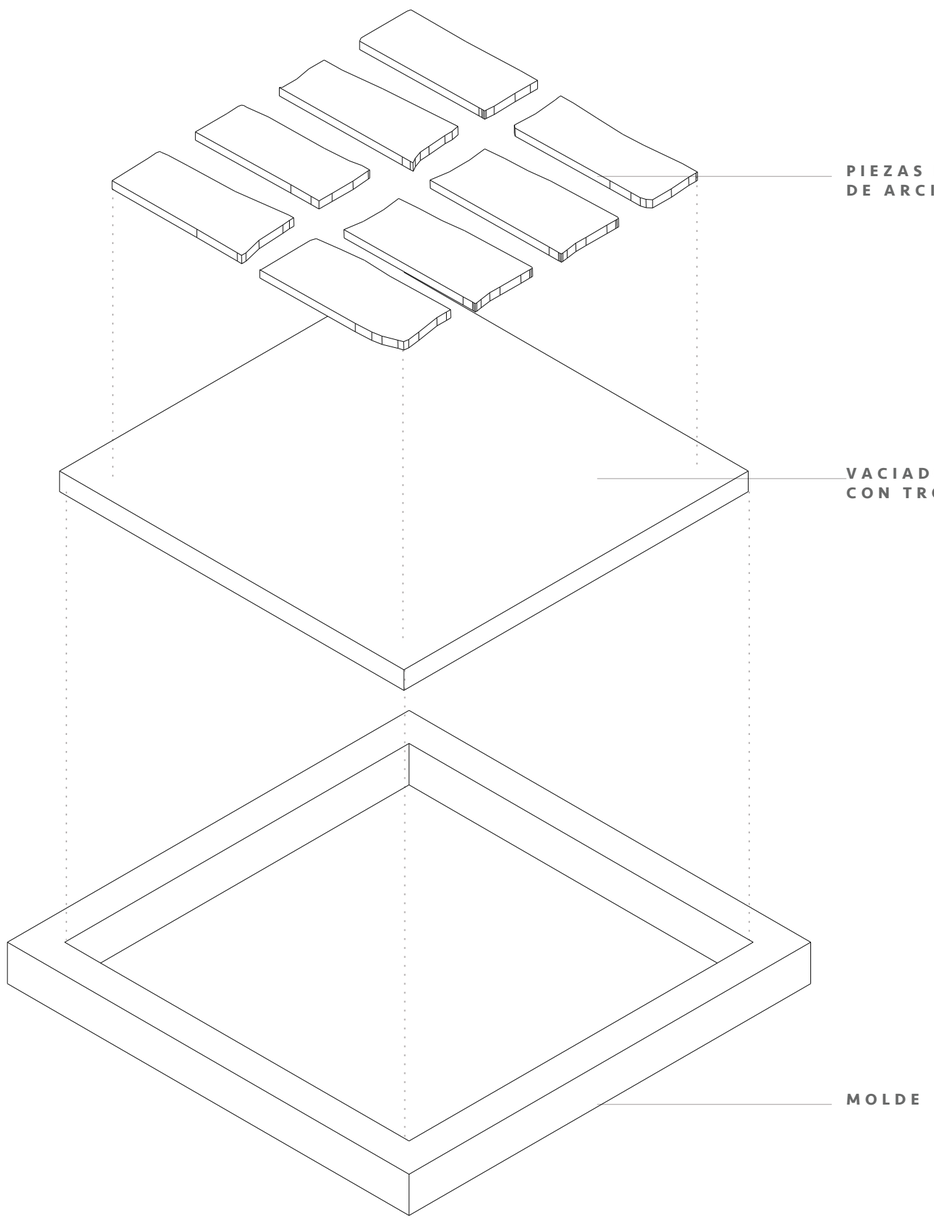
I-501

0.00 1.00 2.00 3.00

LOSETAS A LA MEDIDA

DE CEMENTO Y ARCILLA

DET.I-502



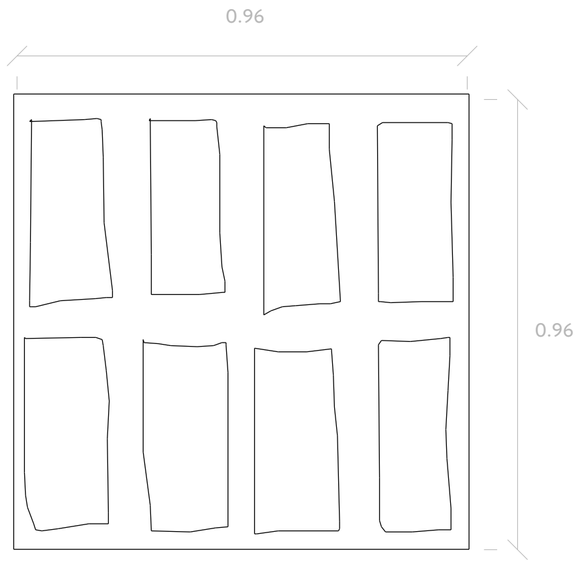
1 I-502 **ISOMÉTRICA EXPLOTADA PROCESO DE REALIZACIÓN**

ESC. 1:10



CEMENTO BLANCO - ARCILLA BLANCA - TROZOS CERÁMICA

CANTIDAD: 39.21 M²



2 I-502 **VISTA SUPERIOR DE LOSETA**

ESC. 1:10

BOBAS CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN | **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA | DIC. 2020

ESCALA | **#**

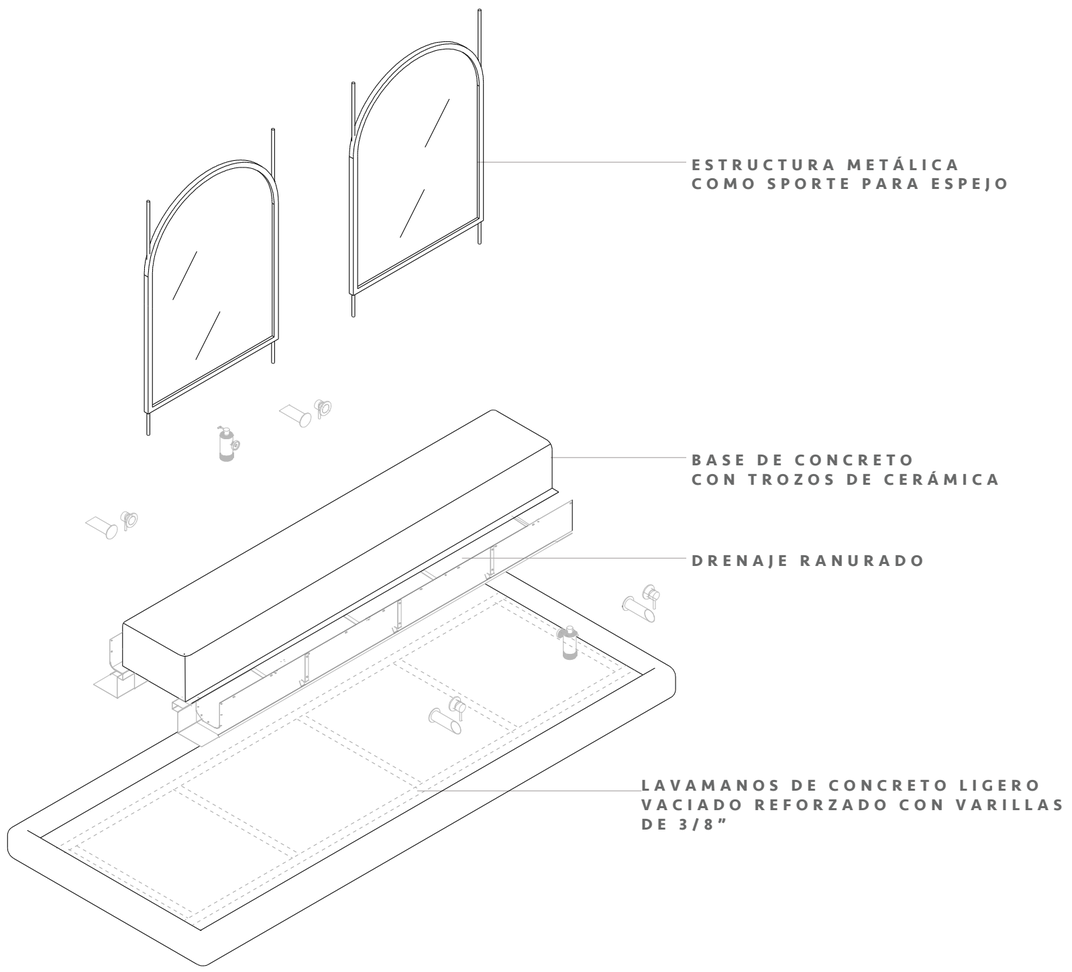
I-502

0.00 0.50

LAVAMANOS A LA MEDIDA

DE CONCRETO

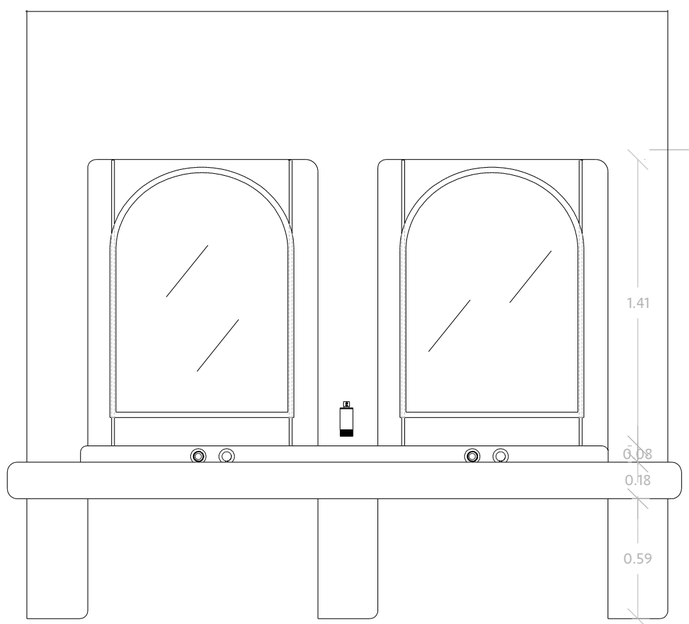
DET.I-503



1 I-503 **ISOMÉTRICA EXPLOTADA**

ESC. 1:25

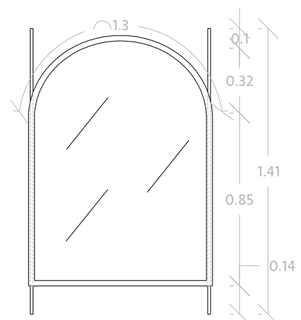




COLUMNAS REFORZADAS
DE ACERO
REVESTIDAS EN STUCCO
LIBRE

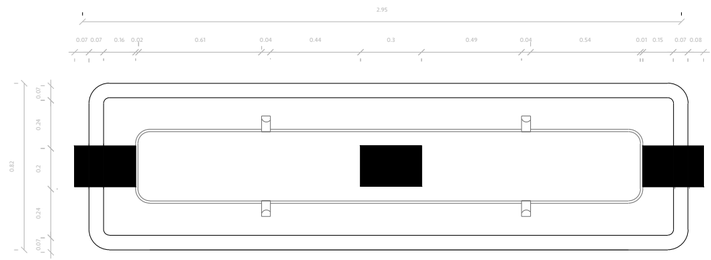
2 I-503 **ELEVACIÓN FRONTAL LAVAMANOS**

ESC. 1:25



3 I-503 **ELEVACIÓN FRONTAL ESPEJO**

ESC. 1:25



4 I-503 **PLANTA DIMENSIONADA LAVAMANOS**

ESC. 1:25

BOBAS
CAFÉ & CERÁMICA

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA

FECHA

DIC. 2020

ESCALA

#

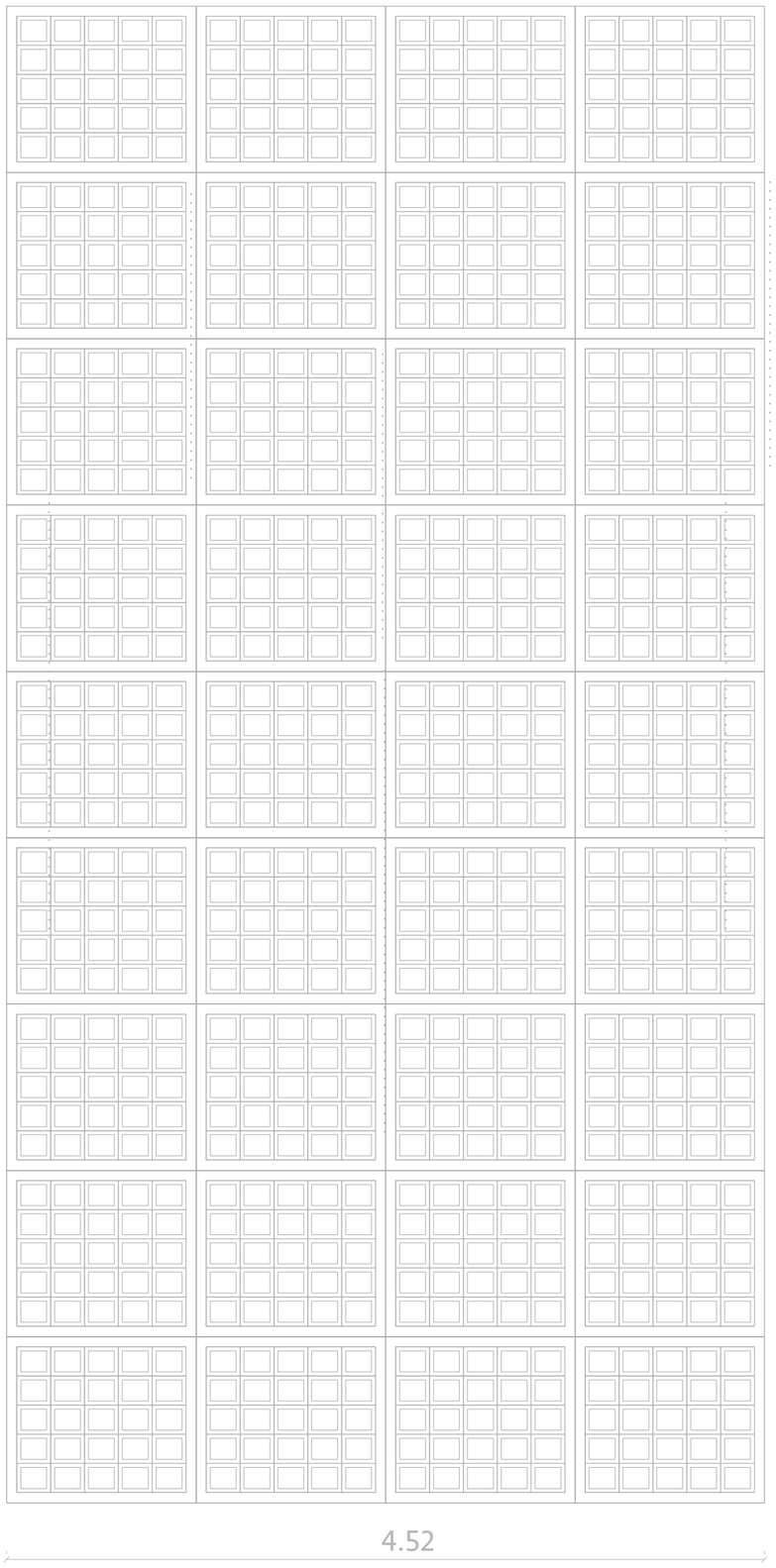
I-503

0.00 1.00

TECHO A LA MEDIDA

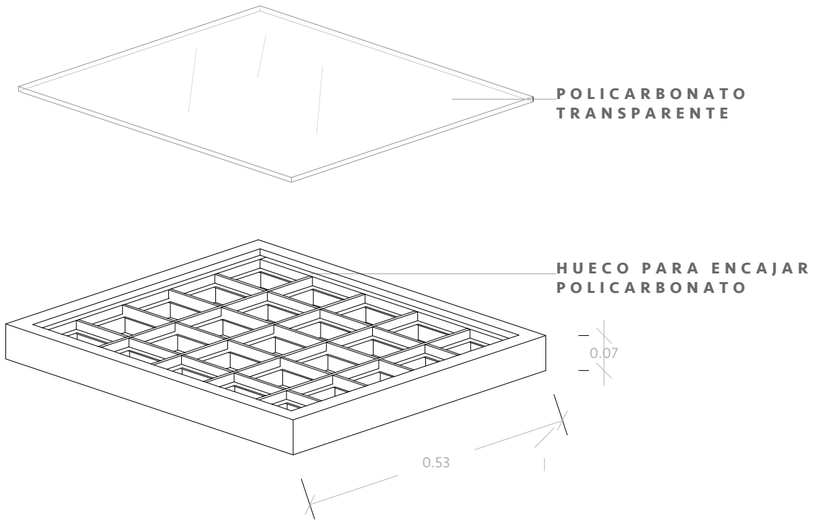
BAÑO PÚBLICO

DET.I-504



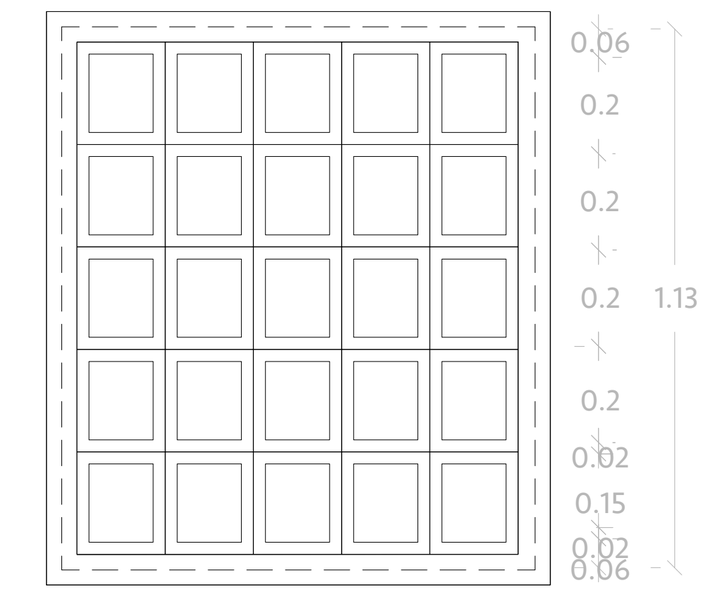
1 / I-504 **VISTA SUPERIOR TECHO COMPLETO**

ESC. 1:30



2 / I-504 **ISOMÉTRICA EXPLOTADA COMPONENTES**

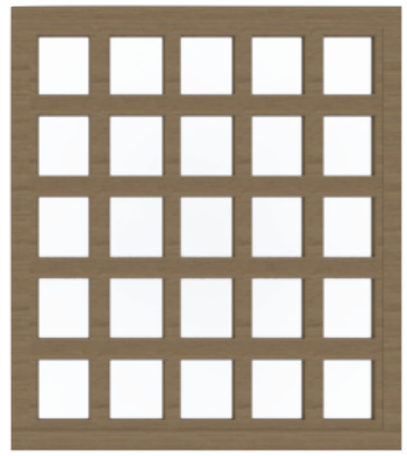
ESC. 1:10



1

3 / I-504 **VISTA SUPERIOR DETALLADA DE UN MÓDULO**

ESC. 1:10



MATERIALES A UTILIZAR

MADERA TECA - POLICARBONATO TRANS.

BOBAS CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN | **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA | DIC. 2020

ESCALA | **#**

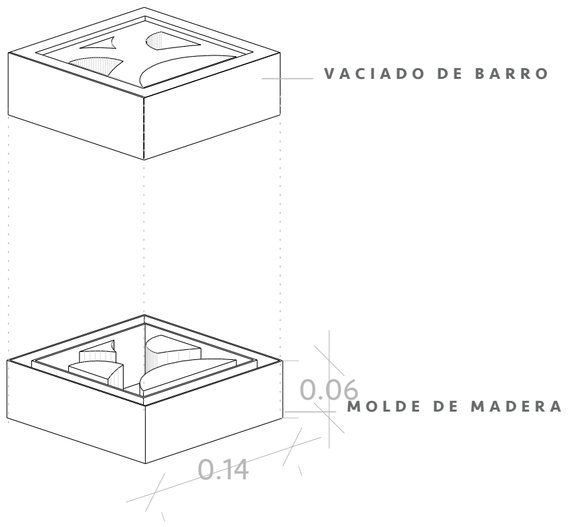
I-504

0.00 0.50

PARED DE BLOQUES

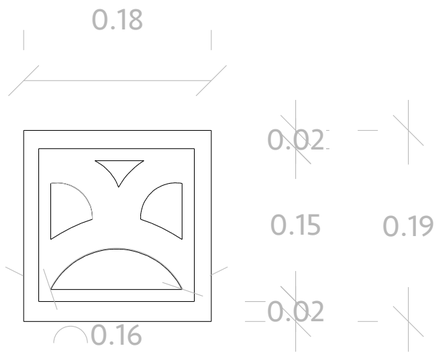
BLOQUES DE BARRO

DET.I-505



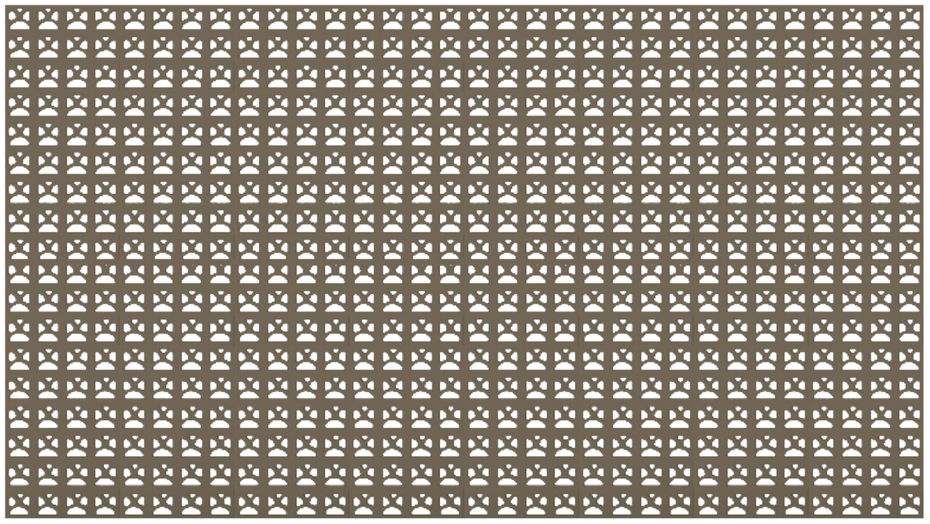
1 / I-505 **ISOMÉTRICA EXPLOTADA**

ESC. 1:5



2 / I-10X **ELEVACIÓN FRONTAL DETALLADA**

ESC. 1:5



MEZCLA DE BARRO

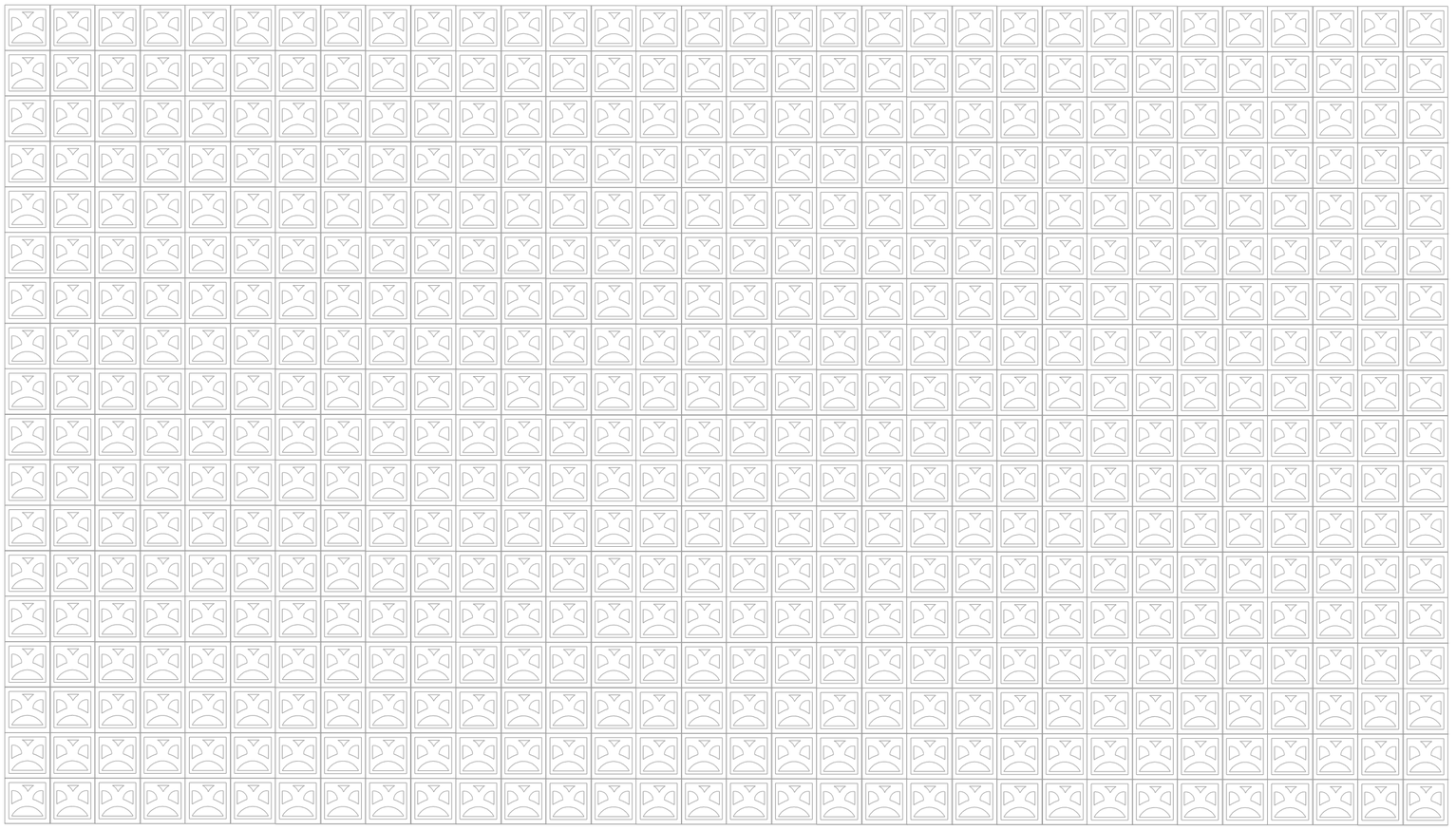
ARCILLA - ARENA - PAJA - AGUA

PROCESO DE SECADO & APLICACIÓN

MÍNIMO 2 HORAS EN EL MOLDE O HASTA ESTAR COMPACTO

MÍNIMO UNA SEMANA FUERA DEL MOLDE DE AMBOS LADOS

APLICACIÓN: CONGLOMERANTE AGRAMASA



3 / I-505 **ELEVACIÓN FRONTAL GENERAL**

ESC. 1:50

BOBAS CAFÉ & CERAMICS

PROYECTO & FACULTAD

PROYECTO DE GRADO DISEÑO DE INTERIORES UNIBE

DISEÑADO POR

LAURA HERRERA 18-0193

UBICACIÓN **FECHA**

SANTO DOMINGO, REP. DOMINICANA DIC. 2020

ESCALA **#**

I-505

0.00 1.00

catálogo de mobiliario



M1

suplidor: frontgate

item: root coffee table
#143274
ctd: 1

materiales: fibra de vidrio y resina

dimensiones: 52"l x 38"w x 18"h



M2

suplidor: molteni & c.

item: elain

ctd: 2

materiales: textil de fácil limpieza

dimensiones: 31"l x 33"w x 26"h



M5

suplidor: ondarreta

item: hari | stool

ctd: 6

materiales: tela, madera y acero

dimensiones: 14"l x 16.5"w x 37"h



M6

suplidor: sp01

item: jeanette | easy chair

ctd: 4

materiales: acero

dimensiones: 24”d x 26"w x 27"h



M8

suplidor: giorgetti

item: denny | armchair

ctd: 1

materiales: madera de nogal y textil

dimensiones: 27"l x 28"w x 31 7/8"h



M9

suplidor: pottery barn

item: benchwright round end table

ctd: 1

materiales: madera tratada

dimensiones:ø 23” x 24” h



M11

suplidor: the urban port

item: distressed mango wood
coffee table
ctd: 2

materiales: madera tratada

dimensiones: ø36.5” x 28"h



M12

suplidor: wiener gtv design

item: n.200 wooden easy chair
with armrests
ctd: 4

materiales: madera, paja de viena

dimensiones: 24.8"l x 29.7"w x 28.7"h

catálogo de mobiliario



M13

suplidor: frontgate

item: root coffee table
#143274

ctd: 1

materiales: fibra de vidrio y resina

dimensiones: 52"l x 38"w x 18"h



M15

suplidor: casamilano

item: francis | upholstered fabric pouf

ctd: 1

materiales: plywood y textil

dimensiones: 19"l x 20"w x 16"h



M16

suplidor: kristina dam studio

item: coffee table

ctd: 1

materiales: tela, madera y acero

dimensiones: ø30" x 36"h



M18

suplidor: modloft

item: Netta Feather Gray Fabric Outdoor Lounge Chair

ctd: 4

materiales: eucalyptus grandis, cuerda de regata, poliéster

dimensiones: 29"d x 33"w x 28"h



M19

suplidor: emu

item: cannolè | coffee table

ctd: 1

materiales: acero galvanizado

dimensiones: ø41" x 16" h



M20

suplidor: parla design

item: goba coffee table

ctd: 1

materiales: mármol, madera de haya, madera de iroko

dimensiones: ø18" x 22" h



M21

suplidor: sipa

item: cosee wodden coffee table

ctd: 1

materiales: madera de haya y fresno

dimensiones: ø21" x 16"h



M22

suplidor: woodnotes

item: round cool

ctd: 1

materiales: tela de tapicería arena

dimensiones: ø23" x 12"h

catálogo de mobiliario



M23

suplidor: radar interior

item: solco coffee table

ctd: 1

materiales: mármol carrara y metal

dimensiones: ø23” x 17"h



M24

suplidor: pimar

item: bal lecce stool

ctd: 1

materiales: piedra de lecce

dimensiones: ø15” x 15"h



M25

suplidor: cb2

item: tilda handloomed abstract rug

ctd: 1

materiales: hilos de viscosa

dimensiones: 9’ x 6’



M26

suplidor: jaxx saxx

item: removable cover round bean bag

ctd: 2

materiales: espuma de poliuterano y textil

dimensiones: ø60” x 36"h



M27

suplidor: pimar

item: piro coffee table

ctd: 1

materiales: piedra | material pétreo

dimensiones: 17"l x 13"w x 15.7"h



M28

suplidor: edition rougier

item: rattan lounge chair

ctd: 2

materiales: aluminio, madera y mimbre

dimensiones: 36”d x 36”w x 35” h



M29

suplidor: the urban port

item: distressed mango wood coffee table

ctd: 2

materiales: madera tratada

dimensiones: ø36.5” x 28"h



M31

suplidor: joss and main

item: beyers wood bench

ctd: 3

materiales: madera de acacia

dimensiones: 14”d x 48"w x 18"h

catálogo de mobiliario



M32

suplidor: millwood pines

item: bagneux solid wood dining table

ctd: 4

materiales: madera maciza tratada

dimensiones: 32"d x 31”w x 30"h



M33

suplidor: lapalma

item: aria outdoor | chair with armrests

ctd: 16

materiales: acero inxoidable y cuerda

dimensiones: 20"d x 21"w x 24"h



M34

suplidor: liqui contracts

item: georgie oval table

ctd: 2

materiales:madera de roble tratada, aluminio

dimensiones: 23”d x 30”w x 30"h



M35

suplidor: hokku designs

item: Bethanne Dining Table

ctd: 1

materiales: madera natural

dimensiones: 72”l x 40"w x 30"h



M36

suplidor: benjara

item: distressed wooden coffee table

ctd: 1

materiales: pino rústico

dimensiones: ø32" x 18.25"h



M37

suplidor: gervasoni

item: inout 627 rattan side table

ctd: 1

materiales: rattan

dimensiones:ø 15.7” x 17” h



M38

suplidor: emu

item: cannolè | coffee table

ctd: 1

materiales: acero galvanizado

dimensiones: ø23.6” x 21.6” h



M40

suplidor: moroso

item: taba felt easy chair with armrests

ctd: 2

materiales: fieltro

dimensiones: 18"l x 24"w x 28"h

catálogo de mobiliario



M41

suplidor: all modern

item: aleksandra armchair

ctd: 2

materiales: madera tratada, textiles, rattan

dimensiones: 19.3"l x 24.8 "w x 31.7"h



M42

suplidor: augusta

item: poltrona c26

ctd: 2

materiales: aluminio, textiles

dimensiones: 42"l x 38"d x 24"h



M43

suplidor: pimar

item: gas

ctd: 1

materiales: piedra de lecce

dimensionesø 14" x 16"h



M45

suplidor: b&b italia

item: crinoline | table

ctd: 2

materiales: polietileno

dimensiones: ø 54” x 28”h



M46

suplidor: cb2

item: baixa 3-piece wood outdoor sectional

ctd: 1

materiales: caoba y textiles

dimensiones: 35.75”d x 36”h



M47

suplidor: tribú

item: nomad garden pouf

ctd: 2

materiales: textiles de polímero

dimensiones:ø 36” x 17” h | ø 48” x 17”h



M48

suplidor: wood tree swings

item: premier wood tree swing with rope

ctd: 3

materiales: pino tratado, cuerda

dimensiones: 9”d x 24"l



M53

suplidor: olympic

item: solid 1414he kiln

ctd: 1

materiales: -

dimensiones: ø 14.5” x 13.5”

catálogo de mobiliario



M55

suplidor: hirsh

item: boltless shelving unit

ctd: 6

materiales: acero y madera

dimensiones: 16”d x 36"w x 60"h



M56

suplidor: all modern

item: ulster desk

ctd: 2

materiales: madera y metal

dimensiones: 30.87'' h x 64'' w x 24'' d



M57

suplidor: fully

item: desk chair

ctd: 3

materiales: aluminio y textil

dimensiones: 24.2”d x 24.2” w x 44.5"h



M58

suplidor: gubi

item: beetle meeting chair

ctd: 5

materiales: aluminio, plástico de polipropileno

dimensiones: 22.82”w x 20"d x 34"h



M59

suplidor: west elm

item: modern oak buffet

ctd: 1

materiales: madera roble

dimensiones: 16"d x 72"w x 30"h



M60

suplidor: bridgeport

item: desk, l-shape

ctd: 1

materiales: melamina y metal

dimensiones: 68.11”d x 88.98”w x 29” h



M61

suplidor: ikea

item: lisabo

ctd: 1

materiales: madera tratada

dimensiones: 55 1/8” x 30”



M62

suplidor: ikea

item: lisabo chair ash

ctd: 4

materiales: madera tratada

dimensiones: 20 1/8"d x 17 3/4"w x 31 1/2"h



E10

suplidor: eagle group

item: Stainless Steel Table with 2 Chrome Wire Undershelves and 2 Chrome Wire Overshelves
ctd: 1

materiales: acero inoxidable

dimensiones: 36”l x 24”w 63"h



E11

suplidor: cooking performance group

item: Stainless Steel Table with 2 Chrome Wire Undershelves and 2 Chrome Wire Overshelves
ctd: 1

materiales: acero inoxidable

dimensiones: 32 5/8”d x 60”w x 60 3/8"h



Dátil de Canaria
Pheonix Canariensis

Mantenimiento: Alta exposición solar
Poca Agua

Altura: 12m-20m



Palma Cana
Sabal Dominguensis

Mantenimiento: Alta exposición solar
Poca Agua

Altura: hasta 20m



Palma Licuala
Licuala Grandis

Mantenimiento: Constante Riego



Agave Americana
Marginata

Mantenimiento: Poco Riego
Soporta el calor externo

Altura: 1m-2m



Opuntia engelmannii

Mantenimiento: Tolerancia a sequía
muy alta

Altura: 1m-30m



Pitayo Dulce
Stenocereus thurberi

Mantenimiento: Poco Riego
Soporta el calor externo

Altura: 1m-8m



Coccothrinax jimenezii

Mantenimiento: Tolerancia a sequía
muy alta

Altura: 1m-30m



Congo Verdde

Mantenimiento: Fácil mantenimiento

Altura: 1m

Escape from the chaos.


BOBAS








BOBAS




ORDER HERE
















BOBAS

INTERNETGRAFÍA

Britannica (s.f). Café | eating and drinking establishment.
Obtenido de https://www.britannica.com/topic/cafe-eating-and-drinking-establishment

¿Clasificación de los restaurantes? (s.f.). GastroMakers.
Obtenido de http://www.gastromakers.com/clasificacion-de-los-restaurantes/

Grassin, T. (2017) Co-working Spaces vs Coffee Shops vs Libraries - Which is the Best Workspace for a Digital Nomad?
Obtenido de https://medium.com/@timgrassin/co-working-spaces-vs-coffee-shops-vs-libraries-which-is-the-best-workspace-for-a-digital-nomad-470fc1166e4d

H, L. (2004). Psycho – to – Building Acoustics: Are Bars, Café's and Restaurants Acceptable Acoustic Environments?.
Obtenido de https://pdfs.semanticscholar.org/4753/0ae78ba05a004693d315448f27abf0480358.pdf

Jin, Q. (2015). A Research Proposal: The Effects of Restaurant Environment on Consumer Behavior.
Obtenido dehttps://scholarsarchive.jwu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1037&context=mba_student

Lightspeed, (2019). Restaurant Coworking Spaces: How to Become a Hub for the Self-Employed.
Obtenido de https://www.lightspeedhq.com/blog/restaurant-coworking-spaces/

Mars, K. (Mayo 22, 2020). The 9 Step Pottery Making Process – A Guide for Beginners
Obtenido de https://zingcrafts.com/pottery-making-process/

Mason, M. (s.f). What Is Sustainability and Why Is It Important? | EnvironmentalScience.org.
Obtenido de https://www.environmentalscience.org/sustainability

Mealy, L. (Diciembre 05, 2019). Examples of Different Restaurant Concepts.
Obtenido de https://www.thebalancesmb.com/types-of-restaurants-2888525

Pecotic, M., Bazdan, V., & Samardžija, J. (2014). Interior Design in Restaurants as a Factor Influencing Customer Satisfaction.
Obtenido de http://www.rithink.hr/brochure/pdf/vol4_2014/10-14.pdf

Restaurant (s.f.). Obtenido de
https://www.britannica.com/topic/restaurant

Restaurant Sustainability: What is it, and why should I care? (2017).
Obtenido de https://www.environmentalleader.com/2017/12/time-fire-restaurant-sustainability-heres/

The Restaurant Times (s.f.). Cafe Int. Design:Top Things To Keep In Mind While Designing A Cafe.
Obtenido de https://www.posist.com/restaurant-times/singapore/cafe-interior-design-tips.html

Yu, H. (s.f.). The Psychology of Restaurant Interior Design, Part 3: Lighting | Fohlio.
Obtenido dehttps://www.fohlio.com/blog/the-psychology-of-restaurant-interior-design-part-3-lighting/

BIBLIOGRAFÍA

Adams, W. (2008). Transition to Sustainability

Desai, A. (2011). The Function and Design of Cafés Throughout Time.

Christine M. Piotrowski. (2016) Designing Commercial Interiors

Grafe, C., & Bollerey, F. (2007). Cafes and Bars | The Architecture of Public Display

James, P. (2015) Urban Sustainability in Theory and Practice: Circles of Sustainability

Julius, P., Martin, Z. (1979) Las Dimensiones Humanas en los Espacios Interiores

GLOSARIO

E

English Penny houses: Nombre designado a las cafeterias en el siglo 17 en Inglaterra dado a que el precio por una taza de café era un centavo.

efecto invernadero: Subida de la temperatura de la atmósfera que se produce como resultado de la concentración en la atmósfera de gases, principalmente dióxido de carbono.

G

Generación Z: es el grupo demográfico nacido entre el 1995-2010

H

Hogareño: Del hogar o relacionado con él.

HVAC: siglas que englobanla calefacción, ventilación y aire acondicionado

M

Millenials: Millenials, o generación Y, se refiere a los nacidos entre 1982 y 1994.

P

Pies-velas: se define como un lumen por pie cuadrado.

Poliestireno: es un plástico versátil usado para fabricar una amplia variedad de productos de consumo. Dado que es un plástico duro y sólido, se usa frecuentemente en productos que requieren transparencia, tales como envases de alimentos y equipos de laboratorio.

POS: Un sistema de POS tradicional es aquel que opera en una red única de computadores y que necesita instalarse de forma individual en cada equipo en el que se desee trabajar.

BOBAS

LAURA HERRERA / 2020