

Diseño de espacios interiores para el

# **Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar**

Diplomante. Maysa Sabater Fernández  
Tutor. DI Alfredo Rodríguez  
Asesor. DI Mónica Márquez Fernández

Instituto Superior de Diseño  
Diseño Industrial  
Curso 2017-2018

# Agradecimientos

Gracias a mis padres y mi hermano por el apoyo brindado en todos mis proyectos y por ser un ejemplo para mí con sus logros. A mi abuela por tener fe en mí siempre. A mis amigos, por alentarme y por darme su sincera opinión en todo, por estar pendientes de todo el proceso de mi tesis. A Robin por su amor, su aporte y su enorme ayuda, por siempre empujarme a ser mejor. A mis compañeros de la universidad que hicieron que el tiempo se fuera volando. A mis profesores que me formaron como diseñadora. A mi tutor por su dedicación y el empeño que puso en cada consulta.

# Resumen

El presente trabajo de diploma aborda el diseño de dos espacios para el Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar. Los espacios a diseñar son el Restaurante Oriental y el Piano Bar, siendo un encargo de la empresa hotelera Meliá Hotels International Cuba.

La primera parte del proyecto, etapa del problema, se realizaron análisis pertinentes a los factores de diseño en los espacios, enfocados en renovar la imagen de ambos, se estudiaron y establecieron los requisitos a tener en cuenta en la segunda etapa. Se decidió lo referente a los sistemas de ventilación y se realizaron los primeros acercamientos a la distribución del mobiliario y la zonificación.

Derivado del análisis de referentes de la etapa inicial, en la etapa de concepto se establecen las premisas enfocadas en el trabajo con la iluminación y se desarrolla la idea conceptual para los espacios. Se realizan variantes en base a las variables del espacio, se estudian los posibles elementos de importación y las variantes del mobiliario diseñado para el proyecto.

La etapa final recoge las soluciones con los respectivos detalles técnicos. Se proponen soluciones para el mobiliario diseñado.

El proyecto constituye una base para una remodelación de los espacios, que necesita de un desarrollo de mayor profundidad y de una continuidad en otras esferas que no se recogieron para una posible implementación.

# Abstract

This diploma work approach the design of two interior spaces for the Hotel Meliá Paradisus Princess of Sea. The spaces to design are a Restaurant of Eastern Fusion Cuisine and a Piano Bar, being an assignment of the hotelier Company Meliá Hotels International Cuba.

In the first stage of the project, it was made factors of design analysis for spaces and it was established the requirements previously to the second stage. It was decided how to dispose to the ventilation system and it was made the first approach to the final distribution of furniture and the zone for functional areas location.

Consequent to above-mentioned analysis, in the second stage it was established in the premises the use of light for the development of the concept of spaces. It was accomplished variants for variable of space, importations and selfdesign for the project were studied.

The last stage collect the solutions and technical details with proposal to develop the designed furniture.

This project is the basement for remodeling spaces which need a deepest development for further implementation.

# Sumario

## Capítulo 1

### Introducción

1.1 Resumen del capítulo.....	5
1.2 Encargo de diseño. ....	<b>6</b>
Condiciones del proyecto. Objetivo.....	6
1.3 Importancia del proyecto.....	7
1.4 Alcance del proyecto.....	8
1.5 Clientes e inversionistas.....	9
1.6 Escenario del proyecto.....	10
1.7 Estrategia de diseño.....	<b>13</b>

## Capítulo 2

### Problema

2.1 Resumen del capítulo.....	14
2.2 Análisis de referentes por variables del espacio.....	<b>15</b>
2.3 Factor Contexto.....	<b>37</b>
2.4 Factor Mercado.....	<b>44</b>
2.5 Factor Función.....	<b>46</b>
2.6 Factor Uso. ....	<b>56</b>
2.7 Factor Tecnología.....	<b>66</b>
2.8 Enunciado del problema.....	<b>73</b>
2.9 Programa de requisitos.....	<b>74</b>

## Capítulo 3

### Conceptualización

3.1 Resumen del capítulo.....	75
3.2 Premisas conceptuales por espacios.....	<b>76</b>
3.3 Cuadro Morfológico.....	82
3.4 Moodboard del concepto.....	<b>85</b>
3.5 Concepto descrito.....	<b>87</b>
Rasgos formales asociados al concepto.....	91
3.6 Descomposición de variables del espacio.....	92
3.7 Piano Bar: Variantes conceptuales. Concepto óptimo.....	<b>93</b>
3.8 Detalles técnicos.....	<b>115</b>
3.9 Restaurante Oriental: Variantes conceptuales. Concepto óptimo.....	<b>125</b>
3.10 Detalles técnicos.....	<b>155</b>

## Capítulo 4

### Conclusiones

3.1 Recomendaciones.....	<b>164</b>
3.2 Bibliografía.....	165

### Anexos

3.3 Glosario.....	167
3.4 Análisis ergonómicos.....	168
3.5 Normas utilizadas.....	171
3.6 Datos recogidos de la visita a los espacios.....	<b>174</b>
3.7 Extractos del libro "El elogio de las sombras" ..	<b>175</b>

# Cap. 1

# Introducción

En el capítulo introductorio se describe el escenario del proyecto, dígase el cliente para el que se realiza y los productos a diseñar. Se analizan las características de ambos que influyen en el desarrollo, ya sean de carácter económico o social. Se trata de un encargo preciso por lo que no se necesita de un análisis de la necesidad.

## Encargo

La compañía hotelera Meliá Hotels Internacional Cuba perteneciente al MINTUR, solicita el diseño de una propuesta de interiorismo para la remodelación de dos espacios del hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar. Esta se desarrollará teniendo en cuenta los recursos materiales y tecnológicos disponibles por la compañía y asociados. Los espacios a diseñar son el Restaurante Oriental y el Piano Bar.

## Objetivo

Proponer soluciones de diseño para un Restaurante Oriental, mediante la unión de dos espacios existentes (el Restaurante Sakura y el Restaurante Bamboo), y para el Piano Bar, ubicados en el hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar. Las soluciones deben responder a la categoría de 5 estrellas.

## Condicionantes

- Disponer de un solo acceso central al restaurante para los huéspedes.
- Colocar un servibar en el restaurante.
- Colocar una Oficina de apoyo al servibar cerca de este en el restaurante.
- Mantener la disposición del mueble de bar en el Piano Bar.

# Importancia del proyecto

El Departamento de Desarrollo de Melia Hotels International Cuba pretende en un período de dos años comenzar con la remodelación de los espacios del hotel que se encuentran en deterioro y no sostienen el volumen de clientes que lo solicitan. Para ello se desarrolla el presente trabajo de diploma. Las áreas a diseñar del hotel son el Restaurante temático Oriental y el Piano Bar ubicados junto al edificio principal conviviendo con el resto de los restaurantes temáticos que dan para una plaza central. Ambos espacios colindan en un mismo lado de la plaza.

## Restaurante Oriental:

El restaurante Oriental actualmente lo constituyen dos espacios que colindan con diferentes gastronomías de la cocina asiática. La línea de deseo del cliente es fusionarlos en un Restaurante Oriental que ofrezca ambas opciones y con la expectativa de lograr un aumento en la capacidad general.

## Piano Bar:

En este caso el cliente desea mejorar el "estilo" del lugar de manera que resulte más atractivo para los clientes. Manteniendo la disposición del mueble de la barra, se desea evaluar la posibilidad del aumento de la capacidad.

# Alcance

El proyecto se desarrollará hasta el concepto con su respectiva documentación y los planos correspondientes al mobiliario diseñado correspondientes a la norma ISO.

La entrega incluirá:

- Visualización de la solución final.
- Representación a nivel de ilustración de dimensiones generales de los espacios con los cambios de la arquitectura.
- Representación a nivel de ilustración de distribución de pavimento.
- Representación a nivel de ilustración de alzado.
- Representación a nivel de ilustración de distribución de iluminación.
- Representación a nivel de ilustración de distribución de mobiliario.
- Representación a nivel de ilustración de dimensiones generales de mobiliario diseñado.
- Propuestas de soluciones técnicas (uniones) para mobiliario diseñado.
- Plano de conjunto del mobiliario diseñado.
- Catálogos empleados.

# Cliente

**Meliá Hotels International** es la compañía hotelera líder en España y una de las más grandes del mundo, con siete reconocidas marcas y más de 370 hoteles en 43 países de 4 continentes.

Es líder mundial en complejos hoteleros, y líder en los mercados de Sudamérica y el Caribe. Su red de hoteles y complejos se comercializan bajo las marcas Meliá, TRYP, Gran Meliá, ME by Melia, Sol, INSIDE y Paradisus. Posee en Cuba una empresa mixta Meliá Hotels International Cuba que ha creado varios hoteles ubicados en La Habana, Varadero, Cayo Largo, Cayo Santa María, Cayo Guillermo, Cayo Coco, Holguín y Santiago de Cuba.

Meliá cuenta con posibilidades de importación para el mobiliario y accesorios de ser necesario. Además, posee asociaciones con talleres cuentapropistas para el desarrollo de mobiliario diseñado en madera, impresiones, ruteado y corte de acrílico o cristal y otras tecnologías y procesos productivos disponibles en el país. En el caso de este proyecto también cuenta con el apoyo de los inversionista del proyecto, ambos pertenecientes al GAE que cuentan con recursos suficientes para realizar una producción nacional de los productos que se deban diseñar.

# Inversionistas

## ALMEST

La inmobiliaria Alмест, pertenece al Grupo de ayuda empresarial de las Fuerzas Armadas Revolucionarias (Gae), En los últimos 22 años, ha participado como inversionista en la construcción de la planta hotelera de los diferentes polos turísticos del país. Hace varios años desarrolla proyectos de conjunto con la constructora Bouygues Batiment International y es la encargada junto a otras empresas del Gae de toda la coordinación de los recursos para los proyectos. Al finalizar la construcción de estos, queda como encargada y propietaria de los inmuebles. Entre estos se encuentra el Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar, del cual es encargada de la propiedad, arrendamiento y mantenimiento de los espacios.

## Grupo de Turismo Gaviota S.A.

Empresa hotelera cubana perteneciente al Gae, que se encarga de todas las instalaciones hoteleras de las Far. Dirigen hoteles de categorías 3, 4, y 5 estrellas en primera línea de playa. Uno de los hoteles que dirigen es el Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar, para el cual contrataron a Meliá Hotels International Cuba como gestor.



# Escenario del proyecto

## **Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar:**

El encargo del cual parte este proyecto es la remodelación del hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar ubicado en el polo turístico de Varadero, siendo este un ecoresort 5 estrellas todo incluido solo para adultos. Se trata de un complejo de la tipología sol y playa fragmentado en varias instalaciones.

Originalmente, a principios del 2004 cuando se inauguró, el hotel se llamaba Hotel Gran Lido Varadero Resort and Spa, perteneciente al Grupo de Turismo Gaviota S.A. y administrado por la cadena Super Club hasta el 15 de junio del 2004. Pasa a la administración de Gaviota y cambia al nombre Princesa del Mar el 10 de noviembre del 2004. El 30 de noviembre del 2006 pasa a la administración de la cadena Sandals bajo el nombre Sandals Princesa del Mar. A partir de diciembre del 2006 bajo contrato de Sol Meliá aparece como Paradisus Princesa del Mar.

En una extensión de más de 12 hectáreas, cuenta con 434 habitaciones dispuestas en dos zonas, la baja con 384 y el alta con 50. Todas son suites, de las cuales 360 son junior y 74 son Suites Deluxe. Dispone además de 9 restaurantes, 6 de ellos especializados, 9 bares, una discoteca y un spa.



# Escenario del proyecto

## Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar:

### Misión

Ofrecer servicios hoteleros seguros, con un respeto a la sustentabilidad medioambiental y cuya gestión se dirige a acercar cada vez más su desempeño a las exigencias de sus clientes como premisa del crecimiento económico y organizacional.

### Visión

Construir experiencias positivas y recuerdos únicos para nuestros clientes. Ser un hotel de referencia para quienes aspiran a una gestión de calidad en todos los niveles organizacionales, una elevada competencia profesional y humana y un sólido trabajo en equipo.

### Política de calidad:

Alcanzar y mantener un alto prestigio, ofreciendo satisfacción a los clientes que visitan el Hotel Paradisus Princesa del Mar teniendo como prioridades la seguridad, la fiabilidad y el fomento de la preparación profesional de sus empleados además de una infraestructura beneficiosa que permita obtener un desarrollo integral que garantice una mayor competitividad, validada por la mejora continua expresada en indicadores de eficacia y eficiencia.



# Escenario del proyecto

## -Restaurante temático Oriental

Actualmente existen dos restaurantes, el Restaurante japonés Sakura y el Restaurante oriental Bamboo, uno junto al otro, ambos con estado de deterioro alto; también el mobiliario y los elementos comunicativos no responde a las temáticas de los restaurantes. Ambos restaurantes responden a diferentes gastronomías del continente asiático, solo que en el japonés se enfocan en la técnica culinaria del teppanyaki y el oriental ofrece gastronomía de otras partes de Asia además de la japonesa.

## -Piano Bar

El espacio se encuentra junto al Restaurante Sakura siendo un espacio cerrado y, debido al cortinaje y los colores manejados, oscuro. Existen en la decoración una mezcla de elementos que responden a diferentes intenciones comunicativas asociadas a la música (trompetas como decoración de pared, cuadros con partituras o fotografías de músicos famosos de géneros diferentes).

**Los espacios a diseñar presentan una intención comunicativa con características específicas. Atendiendo a la línea de deseo del cliente, esta intención puede ser explotada para crear un nuevo concepto visual derivado del significado de cada uno.**



Restaurante Japonés  
‘Sakura’



Restaurante Oriental  
‘Bamboo’

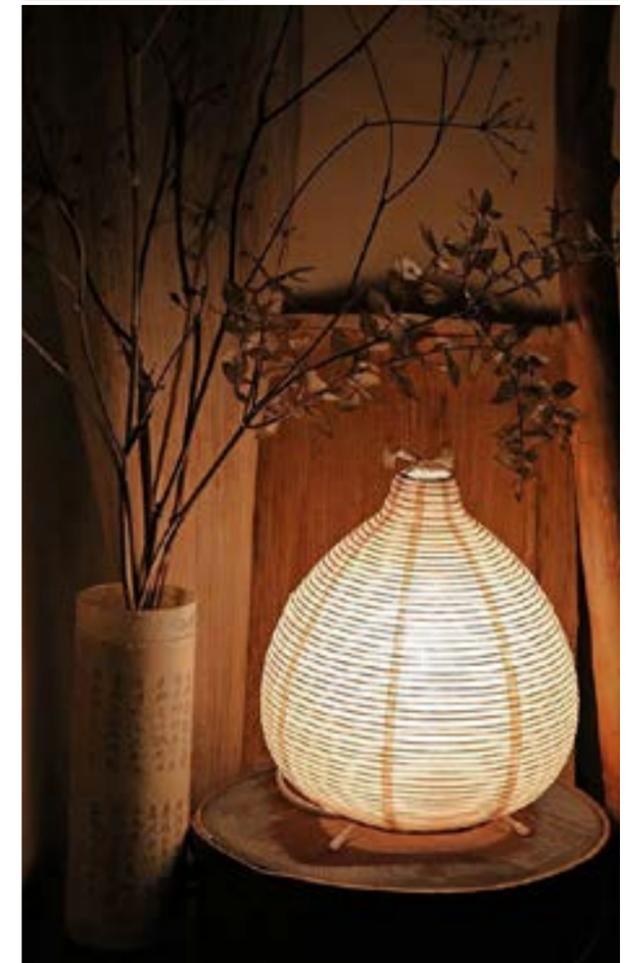


Piano  
Bar

# Estrategia

Desarrollar una nueva visualidad para los espacios designados enfocándose en la temática de cada uno (Restaurante Oriental Y Piano Bar).

- Primeramente se realiza una **visita a los espacios** para detectar de primera mano elementos importantes a resolver y para entrevistar al personal que pueda proporcionar datos relevantes.
- Para lograr desarrollar un nuevo concepto para ambos lugares se analizan los elementos temáticos actuales de cada espacio para evaluar qué se puede rescatar de los conceptos existentes y qué se debe cambiar y concebir nuevamente.
- Se evalúan referentes de la cadena nacional e internacionales para comprender cómo se maneja la intención comunicativa de estos espacios y si puede ser aplicada al proyecto como base.
- Se analizan los factores en un orden de lo general a lo particular.



# Cap. 2

## Problema

En la etapa de problema se lleva a cabo un análisis de los espacios a partir de referentes internacionales y de la propia cadena, se realizan análisis de los factores de función, uso, contexto y tecnología en cuanto a los elementos de interés para el cumplimiento de la estrategia.

## Análisis de referentes por variables del espacio: **Restaurante Oriental**

Los restaurantes orientales se caracterizan por tener una estética relacionada con el menú que ofrecen. Los más populares son los de gastronomía china, japonesa, india y árabe (estas dos últimas están relacionadas). Algunos emplean características de la cultura aplicada a la tipología del mobiliario o la decoración, dándole un toque étnico reconocible para los comensales.

# Referentes

Implementados por Meliá en  
otros hoteles de la cadena.  
**Restaurante Japonés**



# Referentes

Implementados por Meliá en otros hoteles de la cadena.  
**Restaurante Japonés**

\*Se atiende al comportamiento de las variables decisivas donde se ve reflejado el concepto generalmente.

## **Restaurantes Orientales y japoneses**

La cadena tiene una serie de restaurantes orientales y japoneses en algunos de sus hoteles de Sol y Playa que presentan recursos formales similares a los empleados en los espacios a diseñar. Estos se diferencian según la técnica culinaria que emplean. Los más populares son los de tipo teppanyaki (correspondiente a la tipología a intervenir).

### **Restaurantes teppanyaki:**

Presentan planchas en las mesas y campanas extractoras. Funcionan como un espectáculo para el cliente.

### **Mobiliario**

Generalmente de madera lacada en negro o colores rojo o magenta. Al tener planchas acopladas las mesas presentan 8 plazas. En ocasiones se encuentran enfrentadas pues el chef atiende dos planchas a la vez.

Las sillas presentan superficies acolchadas que se ajustan a los criterios de diseño de cada espacio en específico.

### **Iluminación**

La iluminación general varía entre luminarias empotradas, adosadas o de suspensión, siendo uniforme el tono amarillo de la luz.

### **Tratamiento cromático**

Tratamiento de color correspondiente a los códigos del estilo japonés preconcebido por la cadena, se aplica a los elementos decorativos.

# Referentes

Implementados por Meliá en otros hoteles de la cadena.  
**Restaurante Japonés**

## Pavimento

Los pavimentos no adquieren gran relevancia dentro de los espacios, sino que se mantienen como elementos neutros.

## Gráfica:

Se emplean cuadros o tapices con ilustraciones de elementos de la cultura japonesa.

## Concepto:

El concepto del lugar trata de reflejar los rasgos de la cultura japonesa de mayor difusión. Se emplea generalmente una visión occidentalizada de estas características, con el uso de elementos de gran evidencia. Los rasgos más usados son la arquitectura, presente en los patrones de cuadrícula referidos a los shōji (puertas de papel de arroz típicas de la vivienda japonesa), el empleo de madera lacada negra, y los iconos o símbolos más reconocidos, los Sakura (árbol de cerezos), las sombrillas de papel-aceite, jardines zen. Estos pueden estar reflejados de manera tridimensional o en ilustraciones.

# Referentes

Implementados por Meliá en otros hoteles de la cadena.  
**Restaurante Oriental**



# Referentes

Implementados por Meliá en otros hoteles de la cadena.  
**Restaurante Oriental**

## **Restaurantes Orientales:**

Este tipo de restaurantes es bastante similar al japonés con la diferencia de que no presenta equipamiento para el teppanyaki. A pesar de ofrecer una gastronomía que varía desde la china, japonesa, tailandesa hasta la india o árabe, presenta un marcado estilo de Asia del este.

### **Mobiliario**

El mobiliario varía en cuanto al tratamiento de la madera, puede ser lacada o a vista o ser de fibras naturales teñidas. Las mesas son generalmente de 2 o 4 plazas. También hay una gran presencia de textiles en el mobiliario y en grandes cortinas.

### **Iluminación**

La iluminación general es similar al japonés. Empleo de pantallas separadoras que tamizan la luz natural.

### **Tratamiento cromático**

Tratamiento de color similar al empleado en el japonés.

### **Pavimento**

Los pavimentos se mantienen como elementos neutros.

### **Gráfica:**

Se emplean cuadros o tapices con ilustraciones de elementos de la cultura asiática.

### **Concepto:**

No difiere al empleado en los teppanyaki.

## **Análisis de referentes por variables del espacio: Restaurante Oriental**

-Se analizan referentes con una visión oriental más cercana a la verdadera cultura asiática. Los análisis están divididos por tipo de gastronomía (pues se trata de dos culturas diferentes que conviven en un mismo concepto) lo que permite determinar los rasgos para cada tipo de restaurante y similitudes.

-Se atiende al comportamiento de las variables decisivas donde se ve reflejado el concepto generalmente.

**Los restaurantes orientales se caracterizan por tener una estética relacionada con el menú que ofrecen. Los más difundidos son las gastronomía china, japonesa, india y árabe\*. Teniendo en cuenta sus particularidades, se pueden agrupar en dos vertientes (atendiendo sobretodo a un concepto de sabor): china-japonesa por un lado e india-árabe por otro.**

**Generalmente se emplean en los conceptos del espacio, características de la cultura aplicada a la tipología del mobiliario o la decoración dándole un toque étnico reconocible para los comensales.**

\*Nota: Cuando se refiere a la gastronomía india y árabe es porque de la gastronomía del medio oriente estas dos son las culturas más difundidas y más fáciles de reconocer. Existen otras cocinas como la marroquí o la iraní que son reconocidas pero para el usuario promedio son reconocidas como "árabe" y muchos de sus platos son similares a la gastronomía árabe.

# Referentes

Gastronomía  
Asia del Este.



# Referentes

## Gastronomía Asia del Este.

\*Para los análisis de la cultura china y japonesa se consultó el libro **“El elogio de la sombra”** de Tanizaki Junichiro.

### Gastronomía china y japonesa

Los restaurantes chinos y japoneses generalmente utilizan rasgos formales muy parecidos debido a que ambos tienen culturas estéticamente similares. Se tienden a realizar juegos con las sombras y se realzan en luz las zonas de comida pues los colores de esta están pensados para contrastar con los tonos oscuros del mobiliario o la vajilla. También se utilizan paneles de papel traslúcido que imitan los shōji tradicionales a modo de celosía para dar intimidad. La iluminación y el mobiliario son variables decisivas.

El mobiliario es generalmente de madera y con líneas limpias y simples, no se utiliza mantelería. La iluminación no está a vista, cubierta por pantallas difusoras que hacen que la luz se difumine hacia el resto del espacio y crea contrastes de sombras. Se utiliza una paleta de colores cálida de tonos terrosos en diferentes grados de saturación. Además, debido a la característica de teppanyaki del lugar en las mesas va incluida una plancha con un extractor que es atendida por un cocinero o por el mismo cliente en dependencia de la categoría del restaurante. Estos tipos de restaurantes son muy animados y constituyen un show para el consumidor.

# Referentes

## Gastronomía Asia del Este.

\*Para los análisis de la cultura china y japonesa se consultó el libro **“El elogio de las sombras”** de Tanizaki Junichiro.

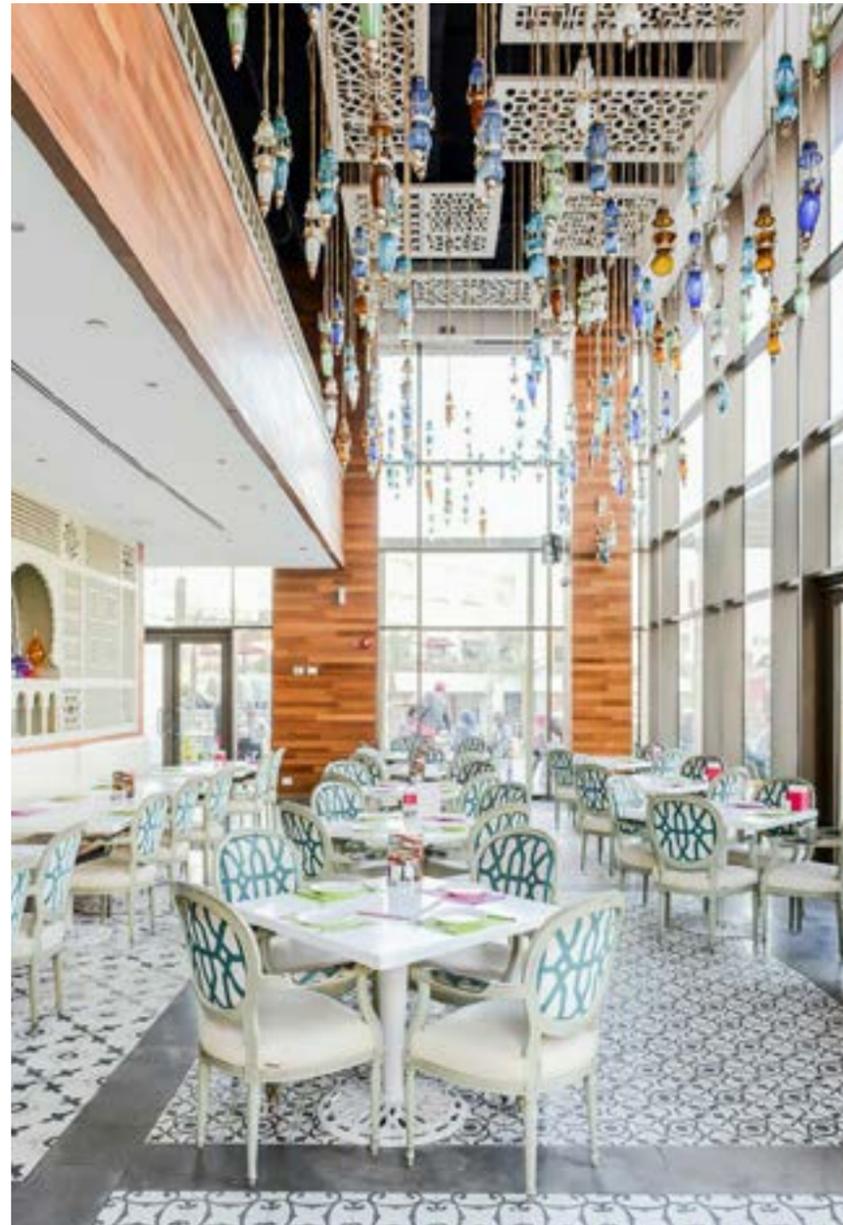
### Gastronomía china y japonesa

El mobiliario también puede variar en altura y darle una posibilidad de cambios de postura al cliente recreando los estilos de la casa japonesa típica de sentarse sobre cojines en el suelo de madera, refleja una cierta robustez y compacidad, este tipo de ambiente se emplea cuando el menú no requiere del uso de la plancha y constituye un ambiente más relajado e íntimo, muy recomendable para reservados.

Estos restaurantes funcionan sobre la base a una tipología de grupo familiar pues los platillos muchas veces vienen juntos, a excepción del arroz que es individual, y cada comensal se sirve lo que desea. Una solución muy práctica es el uso de turning tables o mesas con plataformas giratorias que permiten que los comensales accedan a los alimentos sin molestar al resto.

# Referentes

Gastronomía  
Medio Oriente.



# Referentes

## Gastronomía Medio Oriente.

### **Gastronomía india y árabe:**

Los restaurantes de cocina árabe ofrecen una mezcla equilibrada de la gastronomía mediterránea e india, e incluso tienen puntos en común en las características estéticas empleadas con respecto a estos otros.

La cocina árabe viene asociada íntimamente con el concepto de Hospitalidad, pues servir una comida al invitado es una oportunidad de hacerle la honra. Se trata de ambientes informales y acogedores dados por el uso del tejido aplicado en diferentes elementos del espacio, manejan un concepto de grupo con presentación de platos en común para compartir. Los espacios ofrecen una visualidad rica en cuanto a colores y texturas, asociado a su cocina que presenta el uso de múltiples especias, verduras y algunas carnes.

La iluminación y el mobiliario son variables decisivas y constituyen un contraste con respecto a lo analizado anteriormente. En común con China y Japón poseen tipologías de mobiliario para sentarse sobre cojines en el suelo, pero ofrecen un ambiente caracterizado por la suntuosidad con el uso de cortinajes, alfombras y luminarias colgantes llamativas.

Su visualidad está más ligado a la cultura occidental en cuanto al empleo de la luz, ambientes iluminados, objetos relucientes y traslúcidos, el uso de materiales pétreos como el mármol en sus construcciones. Emplean mucho fibras naturales para el decorado, tanto en cojines, alfombras, cestas o en los difusores de las luminarias que son generalmente pendants y constituyen elementos destacados dentro del lugar.

# Referentes

## Gastronomía Medio Oriente.

### Gastronomía india y árabe:

Los detalles arquitectónicos son característicos y muy pregnantes. Se emplean como separadores de espacio o a modo de decoración, pantallas con motivos de arabescos perforados que permiten recrear las características de las ventanas de la arquitectura habitacional árabe, que eran colocadas para dejar pasar la luz, protegiendo de los ojos de los transeúntes a sus inquilinos. Está reflejado en el uso del rojo, el azul y el dorado en las decoraciones y en la textura empleada en las baldosas del pavimento, una paleta de colores que tiende a lo cálido, se emplean arcos típicos en fusión con las pantallas divisorias para zonificar.

# Referentes

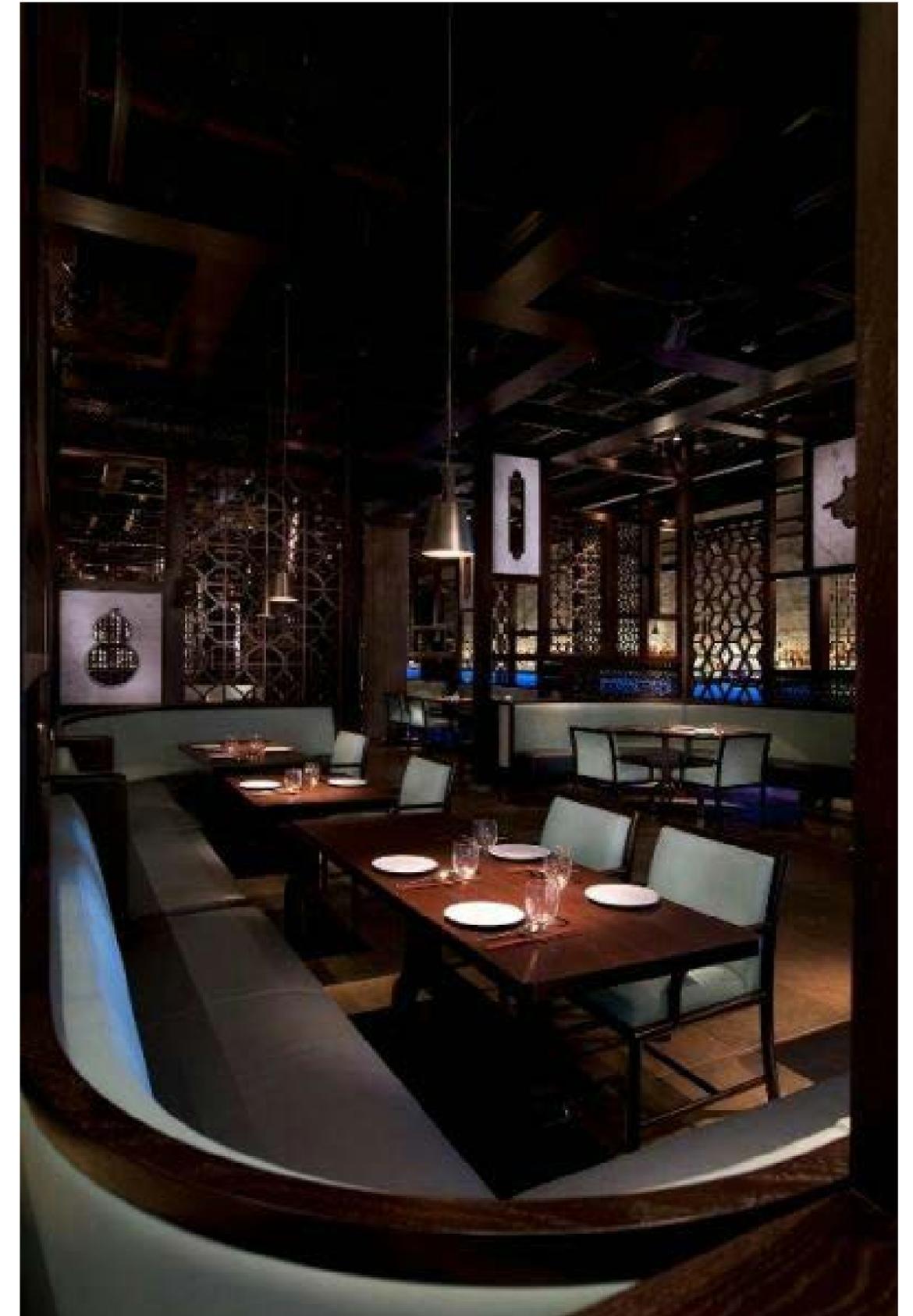
Gastronomía  
Fusión Oriental.

## Fusión de los dos estilos:

Aunque parezcan dos estilos diferentes, uno de contraste de sombras y otro de vívidos colores, pueden ser armónicamente unidos para crear un espacio que refleje ambos. El uso de la madera y énfasis de luces con el juego de texturas, de pantallas con motivos perforados, los tejidos y materiales pétreos pueden ser elementos que se mezclan en muchos espacios.

El cliente desea crear un restaurante oriental que combine ambas gastronomías y es precisamente esto lo que debe expresar el espacio.

Se tiene en cuenta el cruce de olores de manera que no resulte molesto para los consumidores a la hora de realizar la distribución de las áreas funcionales para los dos tipos de gastronomía, respetando la preferencia del cliente por los rasgos de Asia del este.



## **Análisis de rasgos formales y funcionales: Restaurante Oriental**

El esquema que se muestra a continuación permite el análisis de las principales características de los estilos de Asia del este y Medio Oriente. Se realiza la agrupación de estos según su grado de evidencia, a su vez en cada grupo se dividen subgrupos de rasgos propios de cada estilo, los que comparten entre ambos. Los rasgos están agrupados en funcionales y formales.

Se detectaron contradicciones en algunos rasgos, en el caso de las pantallas divisoras, pues ambos las utilizan pero presentan diferencias formales. Se puede dar solución a esto mediante la utilización de un grado de evidencia bajo, el diseño de una fusión de ambos o la pregnancia de un estilo sobre otro.

También se puede optar por seleccionar un elemento común para ambos y utilizarlo como el concepto central y unificador.

Dentro de los elementos recurrentes y que funcionan como conexión se encuentra el trabajo con la iluminación como función comunicativa más que práctica.

# Restaurante Oriental

	Medio oriente		Conexión		Asia del este	
	Mayor evidencia	Menor evidencia	Mayor evidencia	Menor evidencia	Mayor evidencia	Menor evidencia
Rasgos funcionales						
Mobiliario	-las pantallas divisorias de tipo rejilla para separar espacios.	-uso de cortinajes, alfombras.	-variar en altura y darle una posibilidad de cambios de postura al cliente. -separadores de espacio mediante pantallas.	-mesas con plataformas giratorias para múltiples platillos.	-Paneles separadores de papel traslucido que imitan shōji tradicionales. -Palillos para para comer.	
Iluminación		-Luminarias colgantes llamativas				-La iluminación no está a vista.
Rasgos formales						
Mobiliario	-textura empleada en las baldosas del pavimento. -Uso de rojo, azul y dorado en decoraciones. -arcos típicos en fusión con las pantallas divisorias.	-visualidad más rica en cuanto a colores y texturas.	-mobiliario con materiales similares	-tonos oscuros del mobiliario o la vajilla(contraste). -robustez y compacidad.	-mobiliario es generalmente de madera y con líneas limpias y simples.	-paleta de colores cálida de tonos terrosos en diferentes grados de saturación.
Iluminación		-tamizar luz mediante pantallas creando texturas de sombras		-se utiliza la luz con una función comunicativa	-tamizar luz mediante paneles para crear iluminación difusa	-tratar la luz como método de realzan la comida.

**Análisis de referentes  
por variables del espacio:  
Piano Bar**

Es un tipo de Bar donde se ofrece, además de bebidas alcohólicas, música instrumental en vivo para que los consumidores disfruten mientras consumen. Poseen la misma estructura de un bar normal, barra de atención, barra de función o trabajo, barra de exhibición y mesas individuales en un ambiente informal.

# Referentes

Implementados por Meliá en otros hoteles de la cadena.  
**Piano Bar**



# Referentes

Implementados por Meliá en otros hoteles de la cadena.  
**Piano Bar**

## **Piano Bar:**

Dentro de los espacios de esta tipología creados por la cadena existen dos tipos, los piano bar como un espacio especializado y los piano bar lobby, cuya diferencia radica en el contexto. En el caso específico del encargo, el espacio a diseñar pertenece a la primera categoría.

## **Mobiliario**

El mobiliario es diverso, sin un estilo predefinido que varía en cuanto a la utilización de madera o fibras naturales/sintéticas. En algunos casos presentan forros de tejido. Se emplean tanto sillas, sillones como pulman, además de banquetas en el área de la barra. La distribución de las plazas es generalmente de 2 o 4. el piano está ubicado en un lugar donde pueda ser observado por los clientes.

## **Iluminación**

La iluminación general varía entre luminarias empotradas, adosadas, y de suspensión en el área de la barra, Presenta juegos de luces mediante bañadores de pared y cambios de colores. Presentan cortinas en las ventanas para amortiguar la luz natural.

## **Tratamiento cromático**

No tienen una línea específica. Depende del mobiliario o si presenta una temática tal como jazz bar.

## **Pavimento**

Los pavimentos se mantienen como elementos neutros.

## **Gráfica**

Dependen de una temática. Normalmente relacionado con el ámbito musical tanto cubano como internacional.

# Referentes

Mercado Internacional.  
Piano Bar.



# Referentes

Mercado Internacional.  
**Piano Bar.**

## **Piano Bar:**

Un elemento importante en un Piano Bar es por supuesto el piano, el cual constituye un diferenciador a las otras tipologías de bares existentes. Este constituye un hito en el espacio, dándosele énfasis mediante el trabajo de iluminación, alfombrado o manejo de la gráfica.

Existen para la decoración del espacio tendencia hacia la expresión de lujo o elegancia. Pueden emplearse tonos oscuros o claros en dependencia de las necesidades del local o del concepto.

Como se trata de un bar conviven dos zonas con diferentes tipos de mobiliario, la barra y banquetas y las mesas y asientos, ambos para la función de un lugar donde consumir cómodamente mientras se disfruta de la música.

El uso del pulman es muy popular pues aporta una mayor capacidad y ocupa menos espacio. Al combinarlo con otras tipologías como puf o sillones se pueden lograr diversas configuraciones. El uso de luminarias pendants permite hacer juego con la escala del lugar y acentuar la verticalidad.

**En su mayoría los referentes presentan un uso similar de las funciones comunicativas, que varían solamente en función de un lugar donde se ubique o el género de música que ofrece para la selección de una temática. Se emplean sobretodo fotografías de artistas del género seleccionado.**

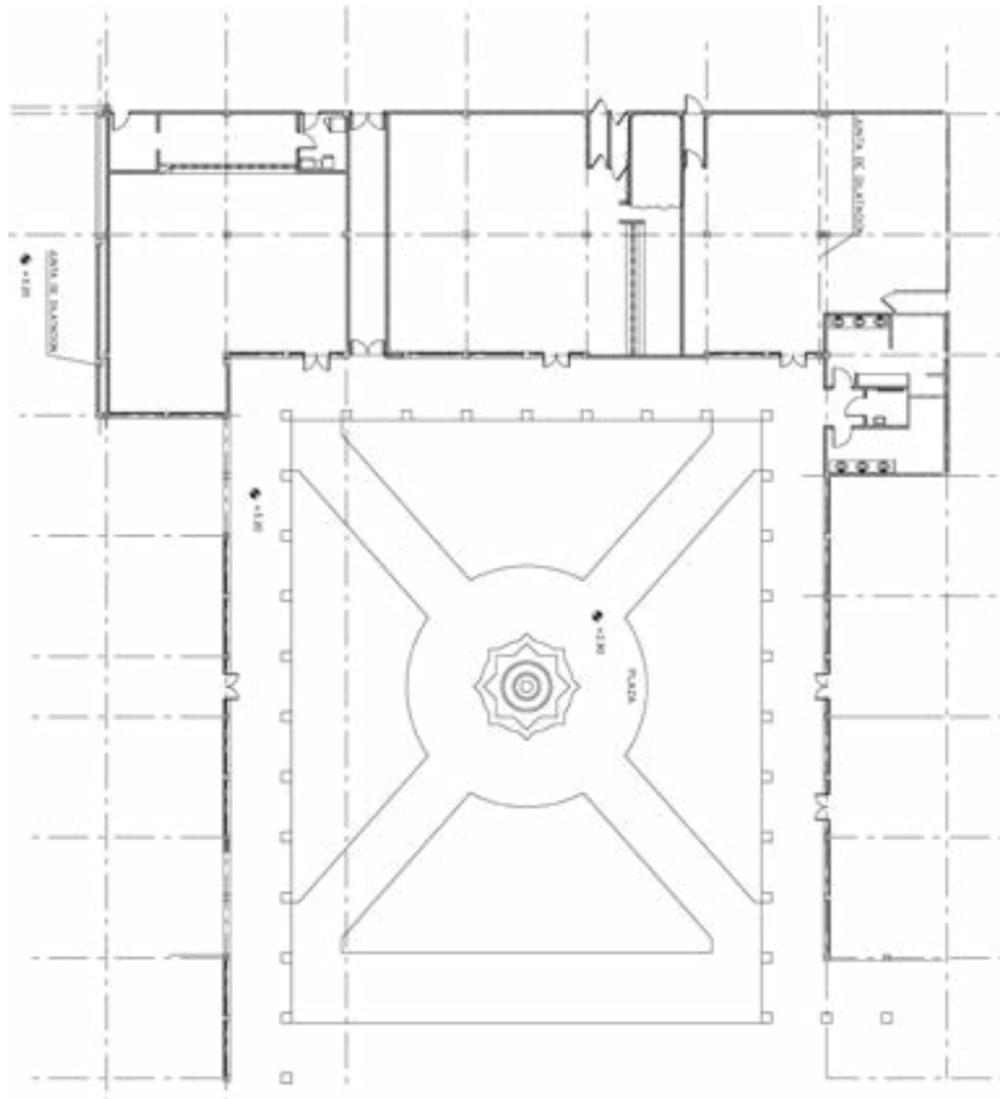
**Como el único elemento común de todos los referentes es el uso del piano se decidió enfocarse en utilizar los rasgos y partes del piano para extrapolarlo a un concepto de espacio.**

## Rasgos formales: Piano Bar

- Iluminación tenue con áreas de énfasis.
- El área del bar y el escenario del piano constituyen el elemento central del espacio.
- Ambiente confortable.
- Mesas dispuestas alrededor del piano.
- Luz tenue y cálida



# Factor Contexto



# Factor Contexto

## Ubicación geográfica:

Los espacios forman parte del complejo Hotelero Meliá Paradisus Princesa del Mar ubicado en la punta de la Península de Varadero, Carretera las Morlas km 19,5 de Punta de Hicacos. Colinda con los hoteles Iberostar Playa Alameda Varadero, Meliá Marina Varadero y Blau Marina Varadero.

## Condiciones ambientales:

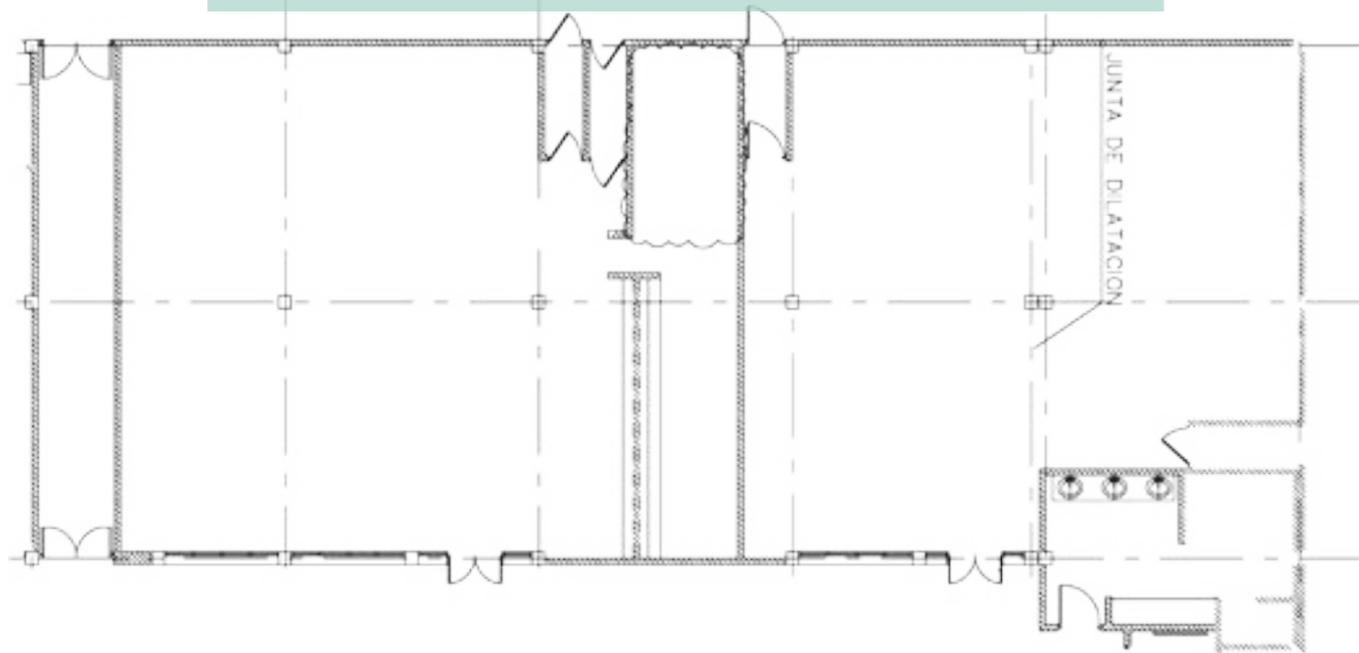
Los destinos de Sol y Playa son áreas de escasa vegetación donde el sol incide fuertemente. En el caso del Princesa del Mar, está localizado hacia el mar por lo que el aire se encuentra cargado de sal marino y gran humedad. Los espacios a diseñar se encuentran situados de cara a una plaza y poseen grandes ventanales de cristal, los cuales solo tienen el propósito de mostrar la vista a la plaza, dado que en el horario de tarde-noche en que funcionan los espacios no se aprovecha la iluminación diurna. Ambos lugares son climatizados, siendo necesario sobre todo en el restaurante debido al calor de las planchas.

## Factor Contexto

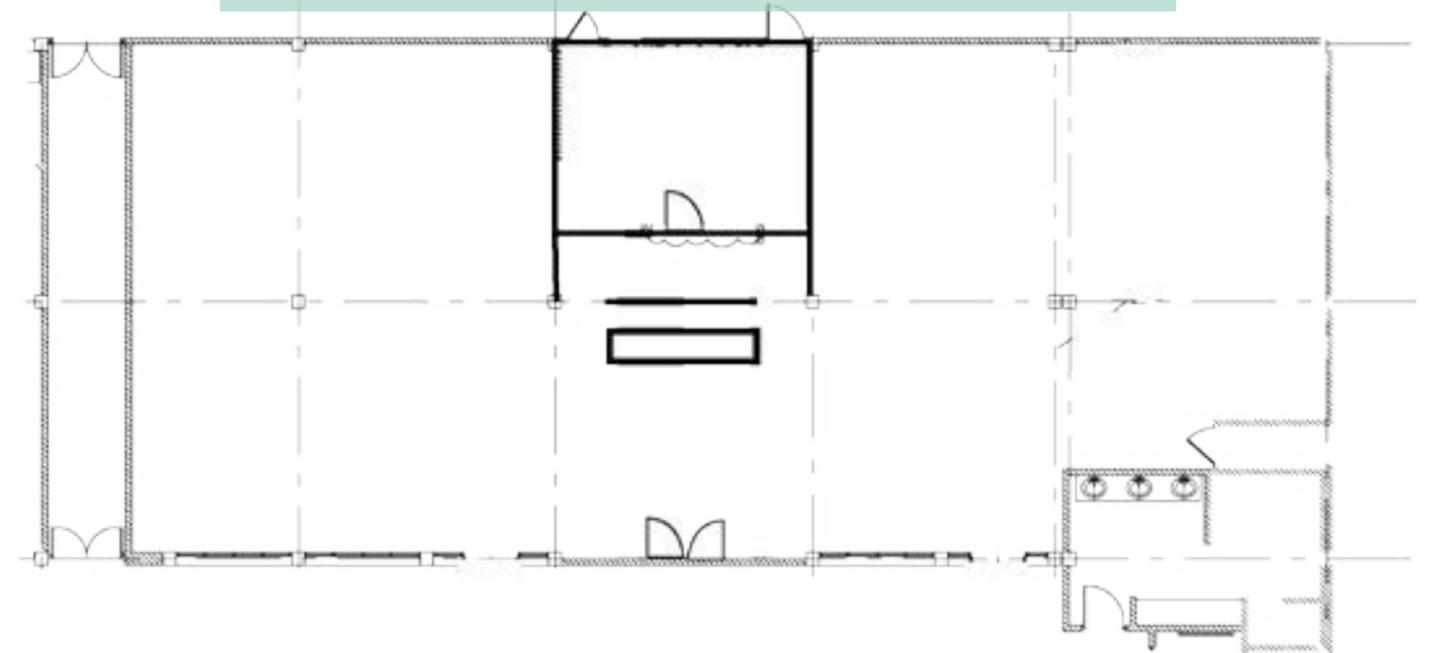
El Restaurante Japonés Sakura y el Restaurante Oriental Bamboo se encuentran junto al Piano Bar. Estos tres espacios son los recogidos en el encargo. Los dos restaurantes deberán convertirse en uno, tendrá como consecuencia que deba eliminarse paredes y cambiarse la distribución interna para acomodarlo a un solo recinto, teniendo en cuenta las áreas de circulación necesarias para el funcionamiento general del lugar y cómo se evitará el cruce de olores.

Entre ambos restaurantes existen unas oficinas de almacenamiento y refrigeración que deben ser fusionadas en una, eliminando las tres salidas al área de cocina e instaurando solo una. También existe una pared donde se encuentra la barra de servicio del restaurante japonés, esta debe ser eliminada y se necesita colocar nuevamente en una nueva posición de manera que atienda a ambos restaurantes.

Vista superior de la distribución arquitectónica original



Vista superior de la distribución arquitectónica propuesta (cliente).

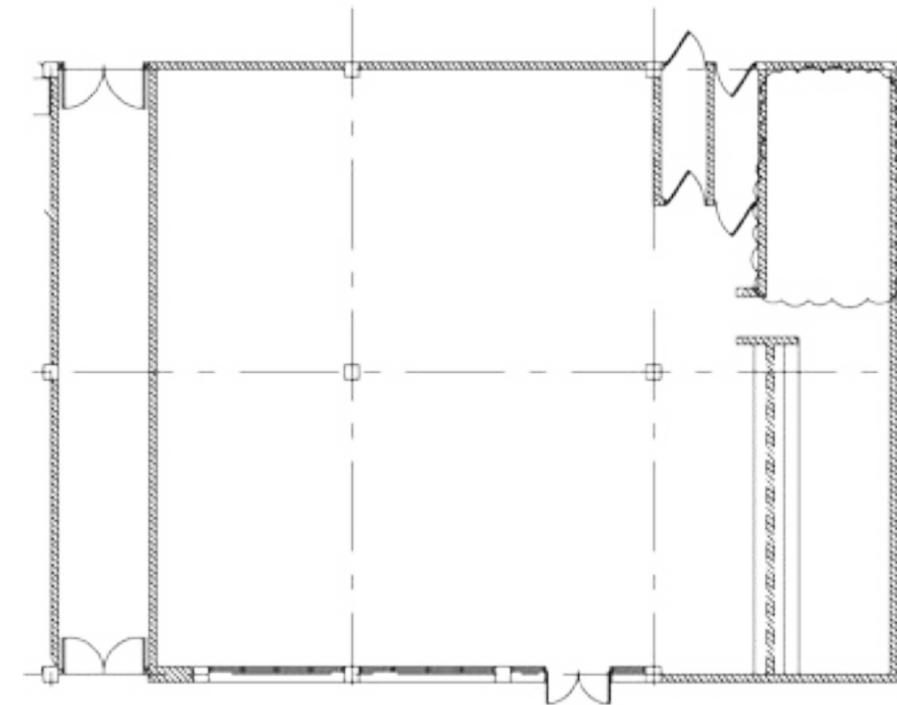


## Factor Contexto



### Restaurante Japonés Sakura

El restaurante presenta un área con una barra de apoyo, luce una decoración con pinturas abstractas que carecen de similitud con el arte japonés. Existe el área de mesas que funciona como islas con planchas adosadas debido al estilo de teppanyaki (asados a la plancha) con las sillas distribuidas alrededor. El techo presenta un falso techo con campanas extractoras adosadas, ubicadas sobre cada plancha, cubiertas por tableros de madera pintada de blanco, presenta un sistema de inyectores cerca de cada campana y alrededor de todo el restaurante y dos unidades de split de suelo las cuales poseen un bajo rendimiento. Existen cuadros colocados en las paredes con fotografías de flores de cerezo que hacen referencia al nombre del lugar y una gráfica de líneas verticales a relieve en las paredes de color dorado. El pavimento presenta un diseño similar al del piano bar. La iluminación está dada por dicroicas empotradas siendo deficiente.

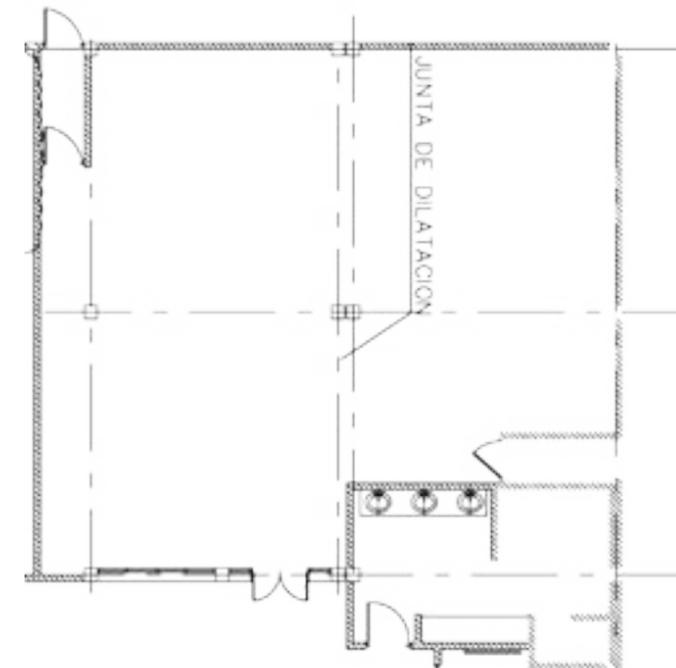


# Factor Contexto

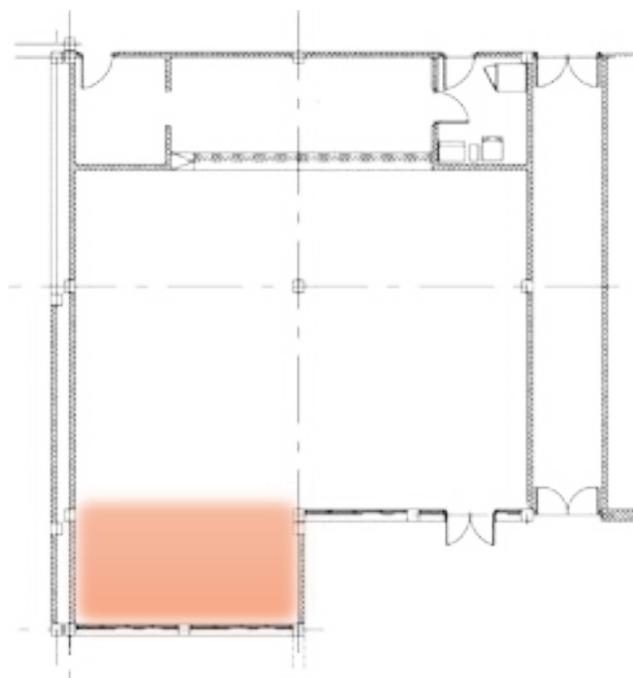
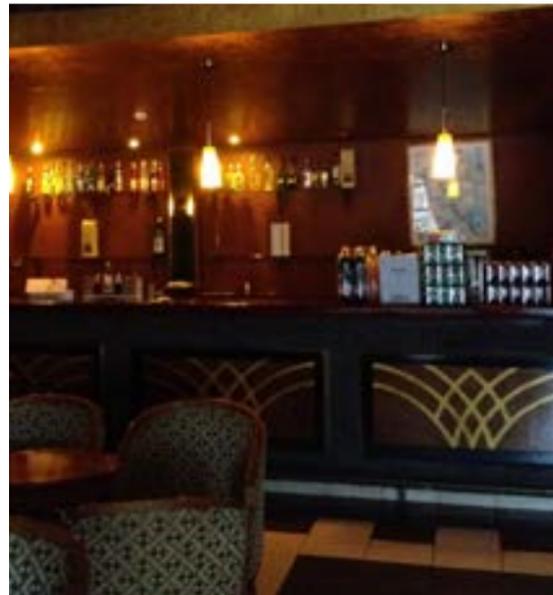


## Restaurante Oriental Bamboo

El restaurante presenta una disposición de las plazas generalmente en mesas de cuatro o dos, algunos casos con la utilización de pulman contra la pared que se encuentra infrautilizado, solo abarcando una plaza por cada uno, pues presentan cortinajes que separan perceptivamente las plazas, existe solo una mesa redonda de 6 plazas. Presenta maceteros, que dividen el espacio, con arena y rocas contenidas que hacen referencia a los jardines zen (mal lograda) que en última instancia limitan la distribución y la circulación del lugar. El falso techo presenta un escalón que forma dos cuadrados, esto enfatiza la división del espacio del todo innecesaria. Dentro de cada cuadrado existen vigas de yeso donde se encuentran las luminarias empotradas dispuestas de una manera lineal, y entre estas, un recubrimiento de troncos de bambú con rejillas de inyectores empotrados. Distribuidas por el lugar se colocan luminarias de pie como iluminación suplementaria, pero el lugar resulta muy oscuro. Las sillas están hechas de bambú y las paredes presentan una gráfica de cañas de bambú lo que fomenta un concepto rustico en vez de asiático.



## Factor Contexto



### Piano Bar

El bar temático tiene una forma de L y está dividido en tres áreas principalmente: el área de barra, el área de mesas y el área del piano. Cerca de la barra existe una columna de carga cuadrada que influye en la circulación del lugar y en la pared de la puerta principal se encuentran grandes ventanales cubiertos de cortinaje. Debido a que la posición de la barra queda del lado opuesto a la entrada principal, la zona de las mesas y el piano se reparten en el resto del espacio, generalmente siguiendo una distribución bordeando las paredes y dejando un espacio de circulación central. Debido a al forma del espacio existe una esquina que queda aislada constituyendo un punto vulnerable en la distribución del mobiliario. El mobiliario existente son banquetas y butacas de madera semioscura con tapicería de texturas geométricas, pulman con tapizado liso beige y mesas auxiliares circulares de madera. Esta zona presenta una iluminación con dicróicas empotradas distribuidas. La barra presenta un detalle en la parte delantera en forma de cuadrados con texturas de curvas en madera más clara y sobre ella existe un falso techo que sostiene una serie de luminarias pendants. En el fondo de la zona del bar se encuentra un estante expositor de botellas con iluminación empotrada y un mueble para la preparación de pedidos. El pavimento emplea dos tipos de baldosas en blanco y negro distribuidas de manera que marquen la distribución del mobiliario. Dos de las paredes presentan un estampado de rombos negros y blancos y las otras dos presentan un color liso oscuro.

## Conclusiones

- Se necesita realizar una remodelación de los falso techos de los restaurantes para acomodar un nuevo sistema de iluminación y ventilación.
- Las paredes son muy oscuras provocando que exista una absorción de luz mayor y creando un espacio oscuro, además de enmascarar la suciedad.
- El bar y los restaurantes presentan una iluminación pobre y mal distribuida.
- La gráfica del pavimento no responde a las nuevas necesidades de distribución por lo que debe ser cambiado.
- Se puede valorar cambiar la posición de los accesos principales a los espacios en la medida en que resulte imprescindible para la óptima distribución de las áreas funcionales.

# Factor Mercado

El análisis de mercado se centrará en las normas pertinentes para los espacios a diseñar. No se cuenta con especificaciones por parte del cliente acerca de artículos de compra o limitantes de presupuesto.

Partiendo del análisis de la norma **NC 45-2: 1999 Bases para el diseño y construcción de inversiones turísticas**, específicamente el **Capítulo 9: Sub-sistema de Gastronomía. Áreas públicas. Requerimientos mínimos de sus áreas principales**, se recogen criterios a adoptar en el espacio.

\*Una selección de fragmentos está recogida en el **Anexo**.

## **A tener en cuenta para los análisis de uso y función:**

- Sector de mercado al que esta dirigido : Turismo Sol y playa, todo incluido, solo para adultos. (Generalmente parejas)
- Los pisos, paredes y techos de las edificaciones deben ser fáciles de higienizar.
- La altura de los techos en los locales no será menor de 3m. Podrán utilizarse falsos techos de materiales lavables y desmontables.
- Las edificaciones e instalaciones deben pintarse con colores que no enmascaren la suciedad.
- Los techos se deben pintar con pinturas hidrófugas, de colores claros y con brillantez moderadas, que permitan como mínimo un coeficiente de reflexión de 0,6.

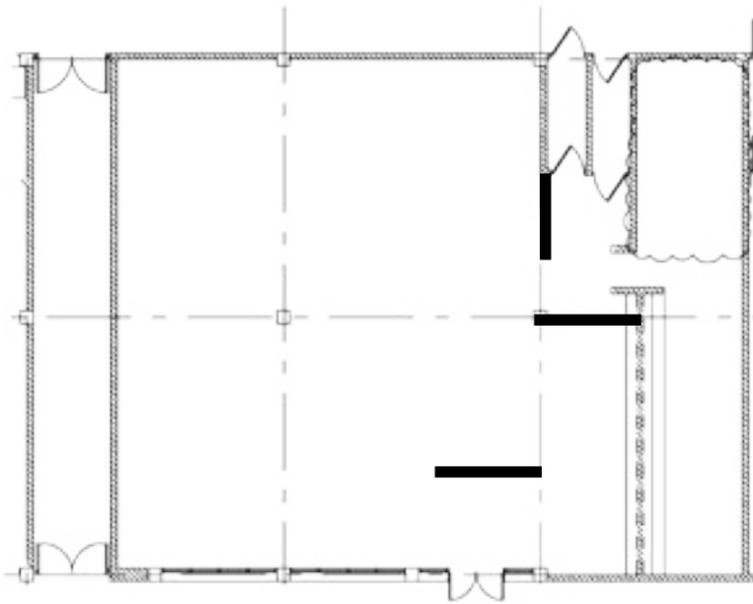
## **Factor Función**

Tratándose de una intervención en espacios ya funcionado, se realizará una descripción de estos para conformar un cuadro funcional y detectar funciones que no se cumplen correctamente.

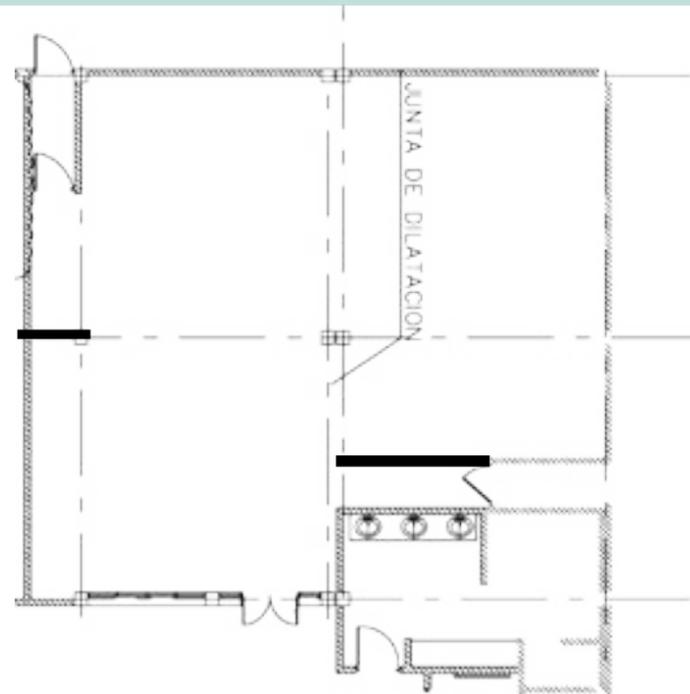
# Factor Función

## Restaurante Oriental Descripción del espacio

### Restaurante Japonés “Sakura”



### Restaurante Oriental “Bamboo”



El restaurante japonés tiene un área de 142m<sup>2</sup> para un total de 70 plazas. Está constituido por un espacio rectangular, donde su pared frontal tiene dos ventanas y una puerta de acceso con carpintería de madera y cristal, lo cual ofrece a los clientes una vista hacia el área de la plaza. A la entrada del restaurante se encuentra un mueble para la recepcionista que recibe a los clientes y los lleva a su mesa. Los accesos al área de las cocinas se encuentran en la pared de la derecha, teniendo que atravesar una oficina donde se encuentran almacenados el menaje del restaurante. En la zona de la derecha se encuentra 1 columna que condiciona la zonificación y circulación y existe otra columna en la derecha que está acoplada a una pared de yeso. (Existen tres paredes que no se encuentran en los planos arquitectónicos originales que se agregaron posteriormente en material de pladur. \*Se encuentran señaladas en negro.)

El restaurante oriental tiene un área de 158m<sup>2</sup> para un total de 50 plazas aproximadamente. Es, al igual que el japonés, un espacio rectangular con una puerta principal y una ventana de madera y cristal en la pared frontal que posee vistas a la plaza. presenta dos accesos al área de cocina, uno de los cuales se encuentra en la pared que comparte con el restaurante japonés, a la izquierda del espacio. Cerca de este existen una especie de biombo acoplados a una de las columnas del lugar donde se ubica un pequeño apoyo de menaje al restaurante. También presenta a la entrada un área para recepción, separada perceptivamente del resto por unas pantallas con vitrales moriscos. Las otras dos columnas visibles en el espacio se encuentran en el centro y definen la distribución y circulación de este. (Existen dos paredes que no se encuentran en los planos arquitectónicos originales que se agregaron posteriormente en material de pladur. \*Se encuentran señaladas en negro.)

# Factor Función

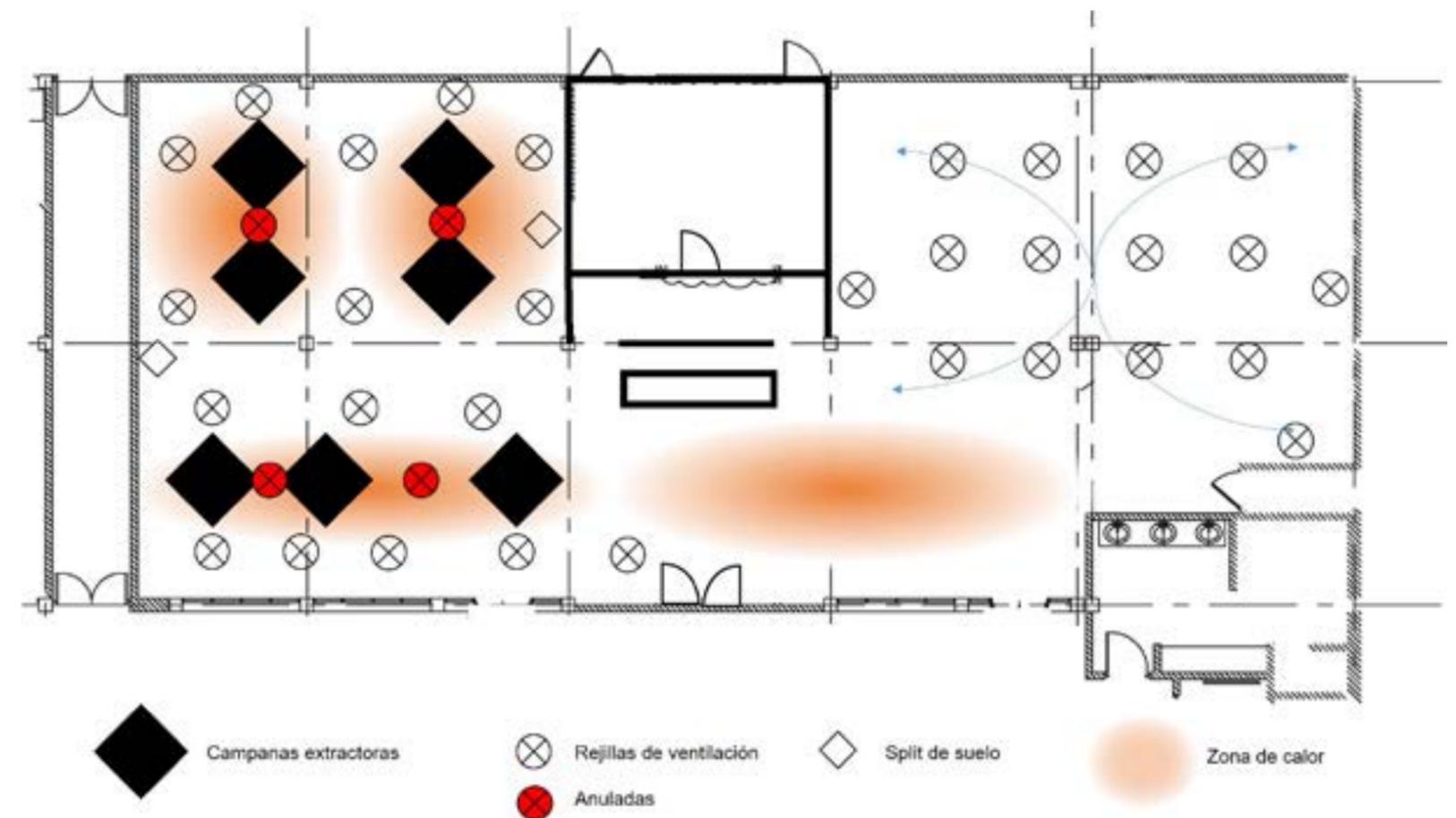
Acciones de uso	Funciones	Portadores
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Entrar/salir del espacio</li> <li>-Circular por el espacio</li> <li>-Higienizar el espacio</li> <li>-Llevar pedidos</li> </ul>	<p>Circulación</p> <p>Permitir acceso al espacio</p> <p>Permitir circulación entre áreas de huéspedes y de servicios</p>	<p>Vanos, puertas, rampas, pasillos, señalización, distribución.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Observar y evaluar el espacio</li> <li>-Observar y evaluar ofertas</li> <li>-Ingerir alimentos</li> <li>-tomar pedido</li> <li>-preparar alimentos en plancha</li> </ul>	<p>Iluminación</p> <p>Permitir la visualización y comprensión de los elementos conformadores del espacio.</p>	<p>Iluminación general</p> <p>Iluminación focalizada</p> <p>Iluminación natural, carpintería de cristal.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-respirar</li> </ul>	<p>Ventilación</p> <p>Permitir flujo de aire.</p> <p>Evitar la mezcla de olores.</p>	<p>Climatización general</p> <p>Campanas extractoras</p> <p>Inyectores</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-descansar en posición sedente</li> <li>-socializar</li> <li>-Ingerir alimentos</li> <li>-almacenar/sacar vajilla y cubertería</li> <li>-montar mesa</li> <li>-preparar alimentos en plancha</li> </ul>	<p>Mobiliario</p> <p>Soportar, Contener, Mostrar, Portar, Mantener.</p> <p>Proveer superficie para apoyo sedente.</p> <p>Contener desechos.</p>	<p>Mesas, muebles mochileros,</p> <p>Sillas, butacas, pullman, sofás,</p> <p>Superficies horizontales</p> <p>Plancha</p>

# Factor Función

## Restaurante Oriental Ventilación

Se muestra una vista de la distribución actual del sistema de ventilación con la modificación arquitectónica necesaria para unir ambos espacios.

Partiendo de esta, se analiza los puntos vulnerables de calor debido a la distribución de los conductos de ventilación. En el caso del área de la izquierda, existen gran cantidad de salidas pero colocadas muy cerca de las campanas, como consecuencia de esto la campana extrae todo el aire frío y el calor de las planchas sigue es mayor. El área de la derecha tiene una concentración alta de salidas en el fondo del espacio, dejando vulnerable la zona de la entrada.



# Factor Función

## Restaurante Oriental Ventilación

Teniendo en cuenta cómo debe ser el espacio sin las paredes existentes y atendiendo a las peticiones del cliente, se analiza la distribución actual del sistema de ventilación. Uno de los principales problemas es la posición de las campanas extractoras que evitan que se pueda realizar una nueva distribución de mesas. Además la distribución de los inyectores se encuentra dispereja, algunos de ellos resultan completamente innecesarios en su ubicación actual, pues son anulados por estar cerca de las campanas. También existe en la derecha y en la entrada una zona que se encuentran desprovis- tas de ventilación.

Se consultó con un ingeniero electromecánico que se especializa en equi- pos de climatización. Partiendo de esto se determinó que la vía óptima para climatizar un espacio tan grande es el uso de un Split con ventilación por conductos al cual van conectado tanto los inyectores como las campanas y permite regular la capacidad de cada tipo de conducto.

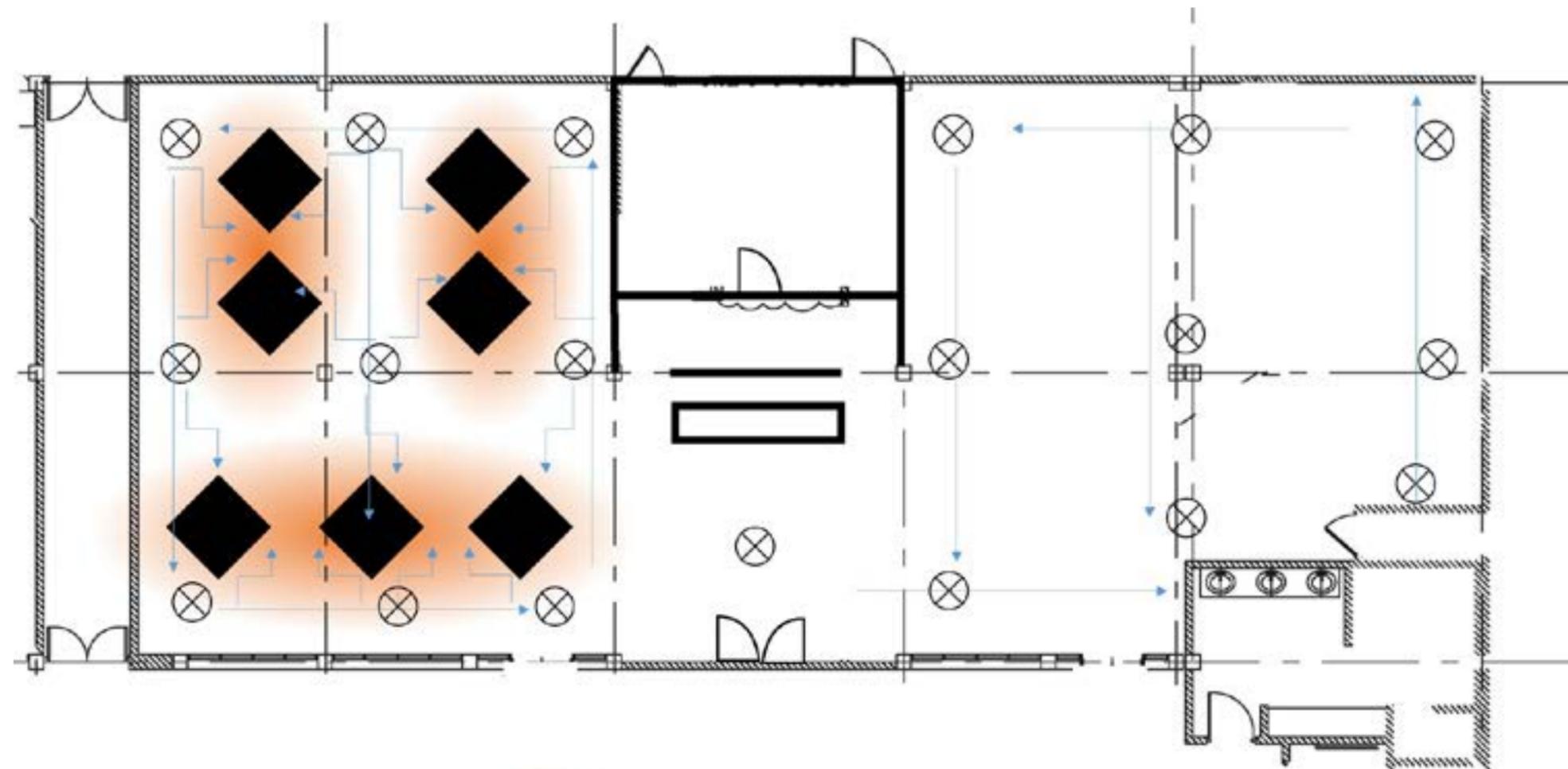
(Actualmente este sistema se encuentra implementado pero necesita de mantenimiento.)

Además se investigó cómo evitar el cruce de olores, de manera general de- terminado por la configuración de las campanas que deben extraer con ma- yor intensidad que los inyectores, creando una presión negativa en el inte- rior del espacios que impide la dispersión de olores y vapor. Únicamente con este sistema se logra la climatización ideal, pues presenta capacidad para grandes valores de toneladas, lo contrario tendrían que emplearse varias unidades de suelo que no distribuyen el aire uniformemente.

\* Se considera la colocación del servibar frente al acceso a la cocina de los camareros para ocultarlo de la vista del cliente.

# Factor Función

## Restaurante Oriental Ventilación



→ Flujo de aire



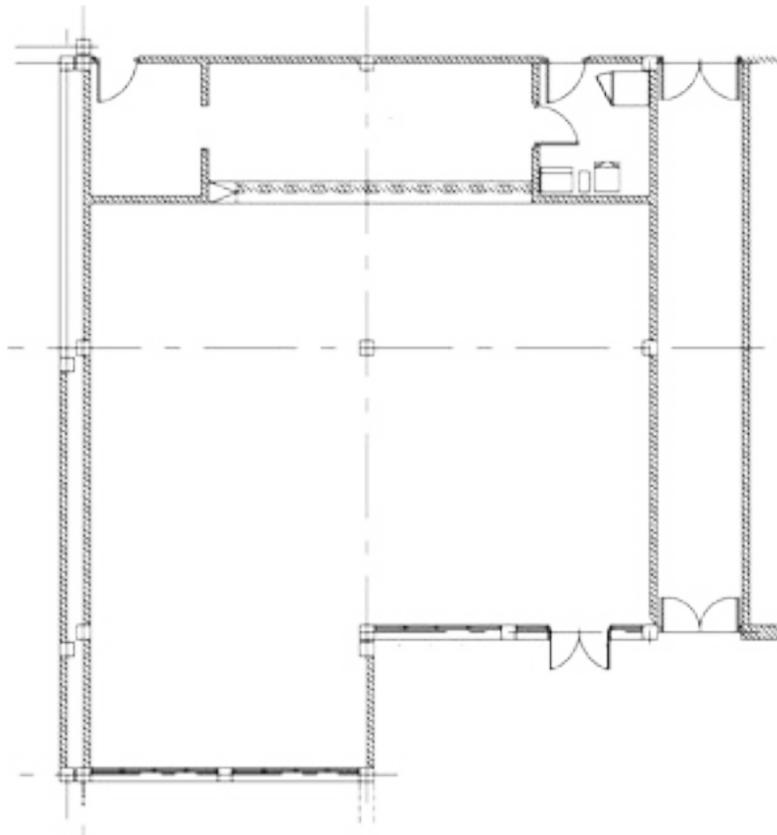
Zona de calor

**Comportamiento de la ventilación con una propuesta en la distribución de los inyectores. Al alejar los inyectores de las campanas existe mayor circulación del aire.**

# Factor Función

## Piano Bar

Descripción del espacio



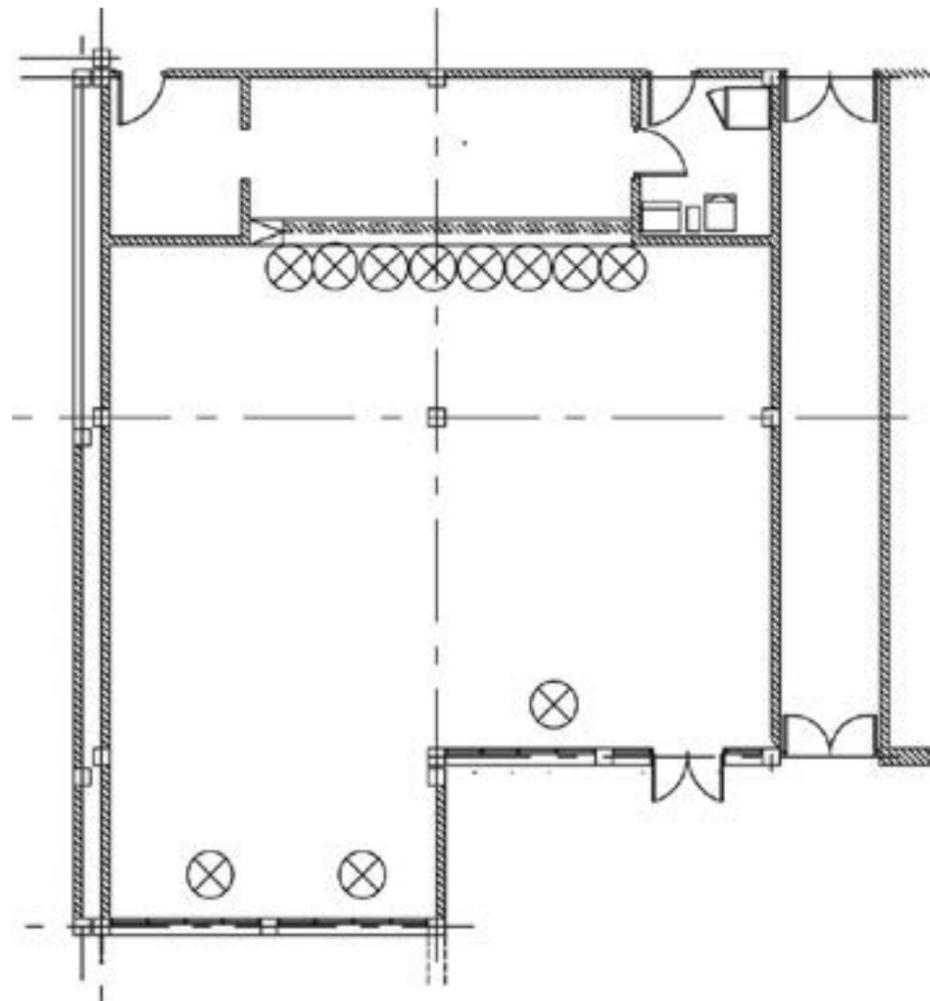
**El Piano Bar** presenta todos tres áreas definidas, el área de asientos perimetral y central, el área de asiento alrededor del piano y al fondo el área de la barra con dos oficinas de almacenamiento con salida al área de servicio y cocina a ambos lados. Detrás de la barra se encuentra un área de trabajo para la preparación de pedidos con el mueble de botellas sobre esta, la barra presenta un falso techo adicional al del resto del lugar que tiene una inclinación de  $6,5^\circ$ . La zona de asientos para los clientes se distribuye en mesas de dos y cuatro personas, pulman y banquetas alrededor del pianista y en la barra.

# Factor Función

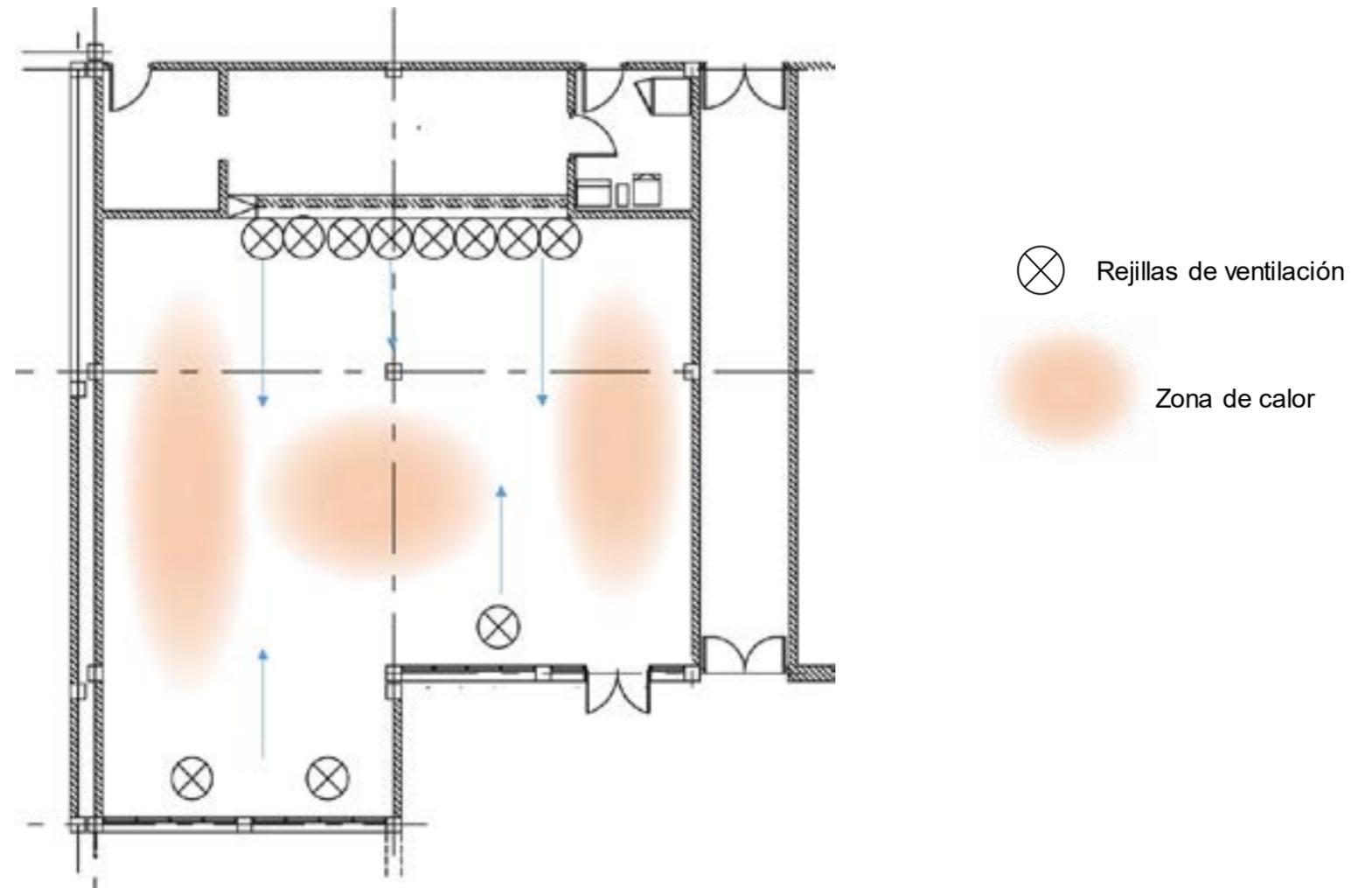
Acciones de uso	Funciones	Portadores
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Entrar/salir del espacio</li> <li>-Circular por el espacio</li> <li>-Higienizar el espacio</li> <li>-Atender huéspedes</li> <li>-Llevar pedido</li> </ul>	<p>Circulación Permitir acceso al espacio.</p> <p>Permitir circulación entre áreas de huéspedes y de servicios.</p>	<p>Vanos, puertas, rampas, pasillos, señalización, distribución</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Observar y evaluar el espacio</li> <li>-realizar tareas (preparación de pedidos)</li> <li>-Atender huéspedes (tomar pedido)</li> </ul>	<p>Iluminación Permitir la visualización y comprensión de los elementos conformadores del espacio.</p>	<p>Iluminación general</p> <p>Iluminación focalizada</p> <p>Iluminación natural, carpintería de cristal.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-respirar</li> </ul>	<p>Ventilación Permitir flujo de aire.</p> <p>Evitar la mezcla de olores</p>	<p>Climatización general</p> <p>Inyectores</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-descansar en posición sedente</li> <li>-socializar</li> <li>-Atender huéspedes</li> <li>-realizar tareas</li> <li>-Escuchar música</li> </ul>	<p>Mobiliario</p> <p>Soportar, Contener, Mostrar, Exponer, Higienizar insumos, Conservar térmicamente. Proveer superficie para apoyo sedente y semi-sedente. Contener desechos Proveer superficie de trabajo</p>	<p>Superficies horizontales</p> <p>Mueble barra, mueble expositor, mueble encimero, nevera, licuadora - Batidora - cafetera. Vajilla y Cubertería. Sillas, butacas, pulman, sofás, banquetas. Cestos de basura.</p>

# Factor Función

Piano Bar  
Ventilación



En el caso del Piano Bar, presenta ventilación por conductos igual que el restaurante. El problema que presenta es simplemente la distribución de las rejillas, pues mientras sobre la barra hay muchas, en las paredes laterales o en el centro del espacio no existe ninguna. Como este espacio se encuentra junto al restaurante puede utilizar la misma unidad. Creando una distribución perimetral del las rejillas se puede lograr una mejor distribución con menos salidas.



# Factor Función

## Modificaciones a los espacios existentes.

### Restaurantes:

-Para una mejor optimización del espacio se retirarán las paredes de pladur que se realizaron con posterioridad en ambos espacios, retomando la arquitectura original en una mayor medida.

-El falso techo se replanteará para poder distribuir de manera óptima el sistema de ventilación.

-Se tendrá en cuenta mantener la capacidad actual de 120 plazas, valorando la posibilidad de aumentarla, siempre que no constituya un impedimento para la circulación del lugar.

-El mobiliario podrá ser, para el área de teppanyaki, sillas alrededor de mesas tipo isla debido a que deben tenerse en cuenta la disposición de las campanas y su tamaño y la colocación de las planchas de manera que permita acoger la mayor cantidad de plazas cada una. En la zona de comida oriental se podrán combinar bancos con sillas dispuestos alrededor de mesas de dos o cuatro personas (método actual) pues no tiene limitaciones de posición (excepto por la presencia de dos columnas de carga) y pueden aumentar el número de plazas. Se colocará la barra de apoyo de servicio frente a la entrada en el área media, la cual debe ofrecer almacenamiento para la vajilla, menús y accesorios.

### Piano Bar:

-Se distribuirán las rejillas de ventilación tratando de modificar en lo mínimo el falso techo.

-Se empleará el mobiliario distribuido perimetralmente, de manera que pueda observarse el piano desde cualquier punto desde la posición de sedente.

-Detrás de la barra se dispondrá de espacio para la colocación del equipamiento necesario. (máquina de hielo, batidora, cafetera, etc.)

## Factor Uso

### Modo de uso general:

Los tres espacios comienzan a funcionar en el horario de tarde-noche por lo que la vestimenta en cierto caso es menos informal.

En el caso del restaurante temático se exige un código de vestimenta para entrar y se debe reservar con antelación. El restaurante japonés está basado en el concepto de "show cooking" donde la comida es preparada frente a los consumidores con el uso de la plancha de teppanyaki donde el chef cuenta con un carrito con los ingredientes. Existe un servibar donde se preparan las bebidas que desean los clientes las cuales son servidas por los camareros.

El restaurante oriental funciona como un restaurante a la carta típico donde los platos son elaborados en la cocina principal y presentados al cliente por el camarero.

En el piano bar se puede disfrutar de música en vivo, puede ser un programa de concierto o música pedida por los clientes, mientras disfrutan de sus bebidas. En cierto modo el piano bar tiene un carácter más elegante y formal que el lobby piano bar que tiene mayor capacidad, por lo que también es más exclusivo.

# Factor Uso

Modo de uso.

## **\*Cliente Restaurante Oriental:**

Accede al espacio por la entrada principal, circula por él y evalúa. Se sienta, valora las ofertas y pide su orden, espera su pedido, socializa si se encuentra acompañado, ingiere los alimentos y la bebida. Al terminar su consumo se levanta y sale del restaurante por la entrada principal.

## **\*Cliente Piano Bar:**

Accede al espacio por la entrada principal, circula por él y evalúa. Se dirige a la barra y pide su orden. Espera su pedido, lo recoge y selecciona un lugar para sentarse. Se sienta, socializa si se encuentra acompañado, ingiere la(s) bebida(s) y disfruta de la música. Al terminar su consumo se levanta y sale por la entrada principal.

## **\*\*Chef que atiende la plancha:**

Accede a la zona del restaurante por las entradas del servicio, se coloca tras la plancha. Intercambia con los clientes y elabora sus pedidos. Accede a los ingredientes necesarios. Sirve los pedidos.

## **Barman:**

Accede a la zona del bar por las entradas del servicio, se coloca tras la barra. Intercambia con los clientes y recibe sus pedidos, elabora la bebida y la entrega.

## **Equipo de cocina:**

Accede a la zona de cocina por las entradas de servicio. Recibe las órdenes de los clientes a través del camarero. Elaboro los pedidos y los entrega, higieniza los utensilios utilizados.

# Factor Uso

Modo de uso.

## **Camarero:**

Accede al espacio por las entradas de servicio. Recibe al cliente y lo lleva hasta su mesa. Una vez que el cliente se sienta y decide se acerca a tomar el pedido, transmite este pedido al cocinero, en dependencia de la orden. Una vez lista, la lleva a la mesa del cliente. Estas acciones se repiten en dependencia de la extensión del pedido. Chequea el estado del cliente y lo asiste a lo largo de su estancia. Cuando se retira procede a recoger la mesa e higienizarla.

## **Auxiliar de limpieza:**

Accede a los espacios por las entradas de servicio, con los artículos de limpieza ubicados en los cuartos de almacenamiento, procede a la higienización de los espacios. Al finalizar, regresa los utensilios a las zonas de almacenamiento y se retira por los accesos del servicio.

## **Personal de mantenimiento:**

Accede al espacio por las entradas de servicio, circula y evalúa el lugar, se dirige hacia donde se encuentra el desperfecto y procede a la reparación. Una vez finalizada esta labor, se retira por los accesos del servicio.

# Factor Uso

Dimensiones antropométricas a respetar (Restaurante)	
Circulación entre mesas del restaurante	76,2-91,4cm
Área del chef tras la plancha/ de servicio	45,7cm
Plaza de servicio mínima	61cm
Zona de asiento	45,7-61cm
Zona máxima de acceso compartido	45,7cm

Dimensiones antropométricas a respetar (Piano Bar)	
Circulación tras la zona de banquetas	61cm
Zona de actividad del cliente en la barra	45,7-61cm
Plaza de servicio banqueta	40,6-45,7cm
Zona de asiento de mesa cocktail (radio de asiento-largo de mesa)	[73,7-83,8cm]-45,7cm [81,3-91,4cm]-61cm
Plaza de servicio mínimo butaca	66cm

## \*Clientes

Los clientes definen la circulación y distribución del mobiliario de manera que se deben tener en cuenta las recomendaciones ergonómicas para los espacios. Estos también intervienen en las características del mobiliario y los modos de uso que ofrece.

## \*\*Chef que atiende la plancha

Del personal de servicio es el único que influye en el diseño del mobiliario, y en las áreas de circulación. Actualmente el chef atiende dos mesas que se encuentran enfrentadas. Esta distribución y las características de la mesa no permiten un uso óptimo del espacio e impiden valorar la posibilidad de colocar más plazas. Debe tenerse en cuenta que la mesa responda a las necesidades del chef por lo que tendrá un lugar donde almacenar los ingrediente y herramientas de trabajo imprescindibles.

## Medidas ergonómicas (Anexo)

Recomendación de iluminación por espacios:

Restaurante

-200 lux iluminación para la plancha

Bar

-200 lux iluminación para la superficie de la barra y el área de elaboración, sobre el piano.

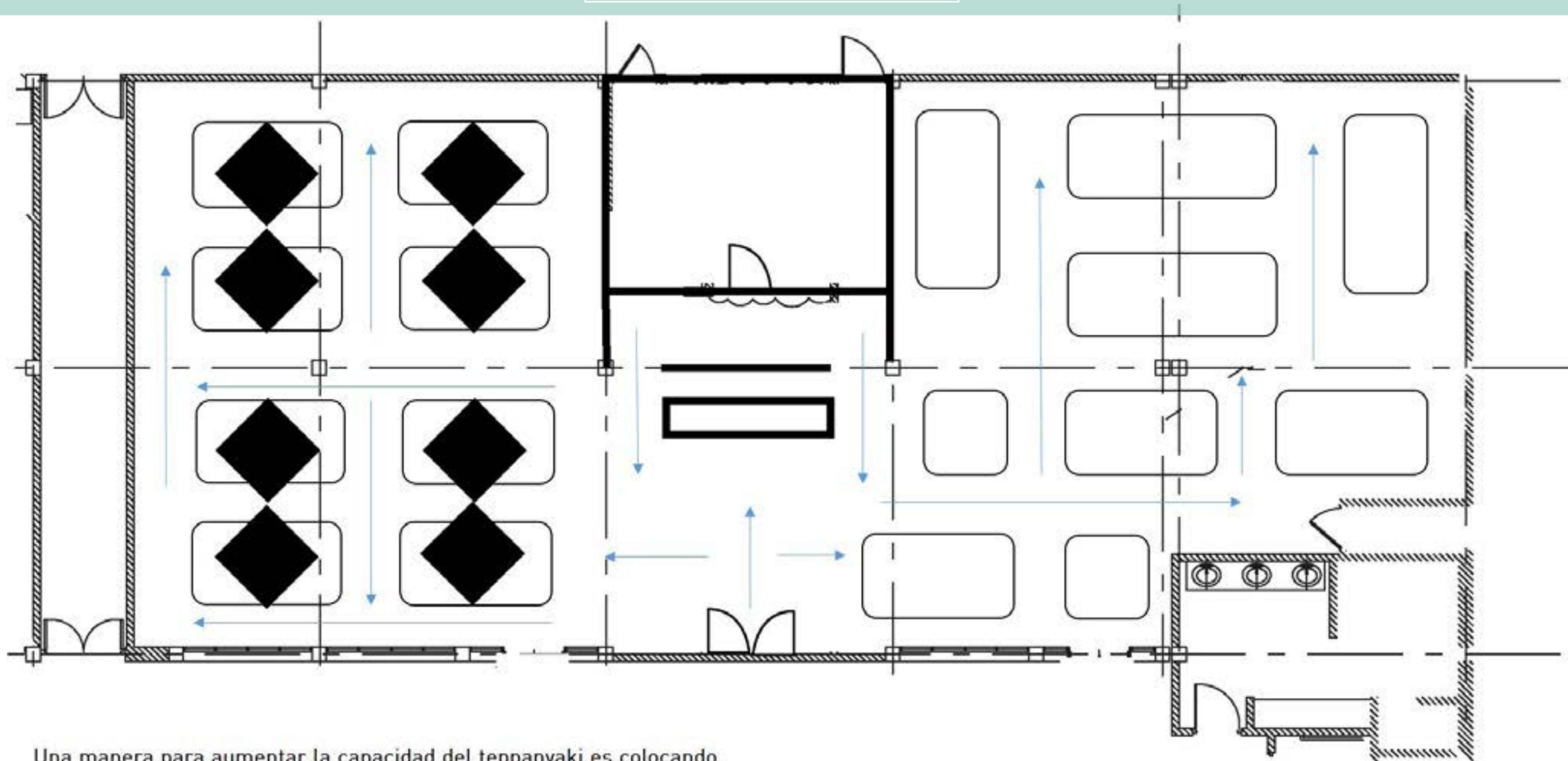
## Cálculos de ventilación (Anexo)

$$C = 230 \times V + (\# \text{ PyE} \times 476)$$

-Restaurante 300m<sup>2</sup>: 10 toneladas

-Piano Bar 136m<sup>2</sup>: 5,5 toneladas

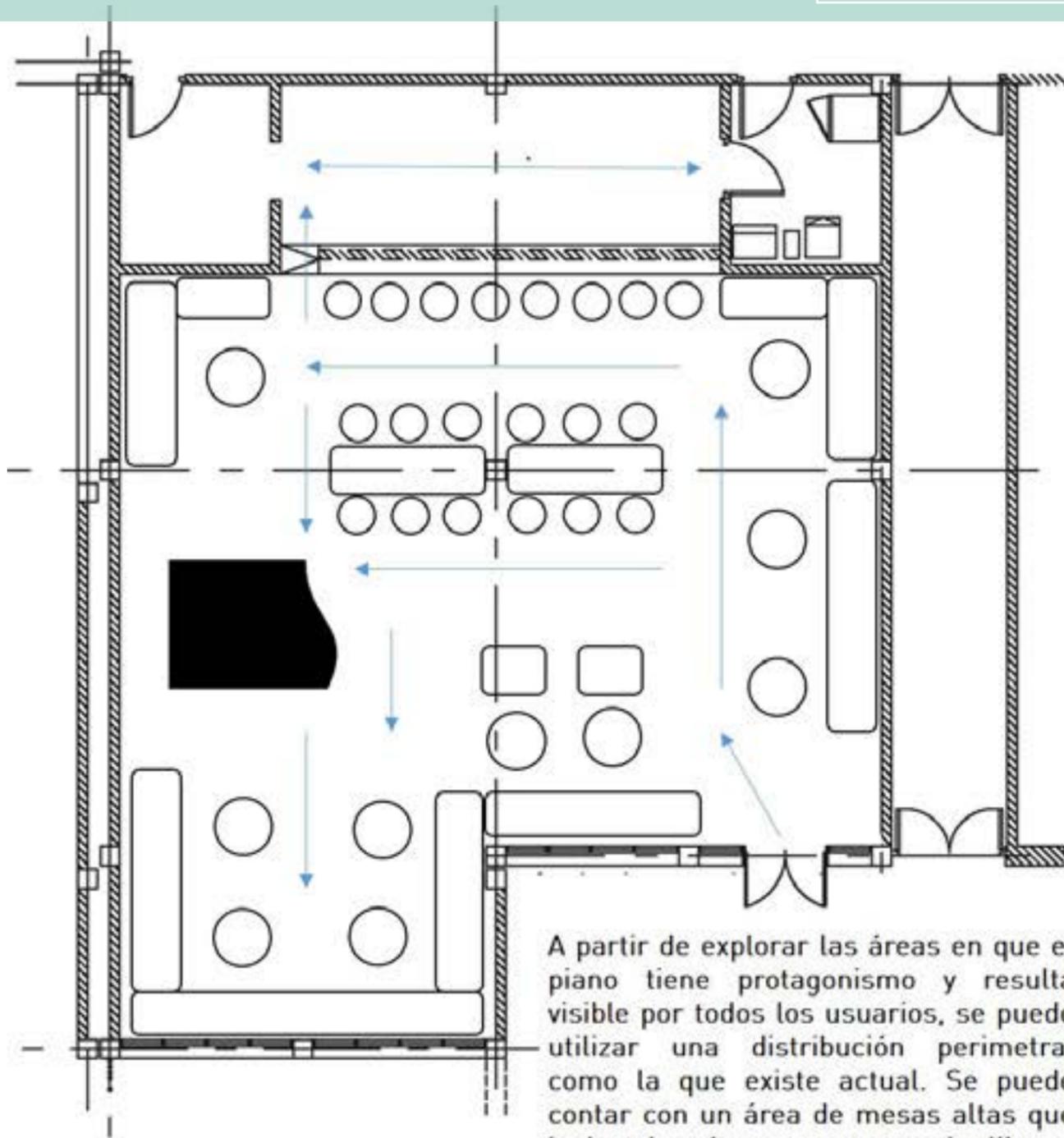
# Factor Uso



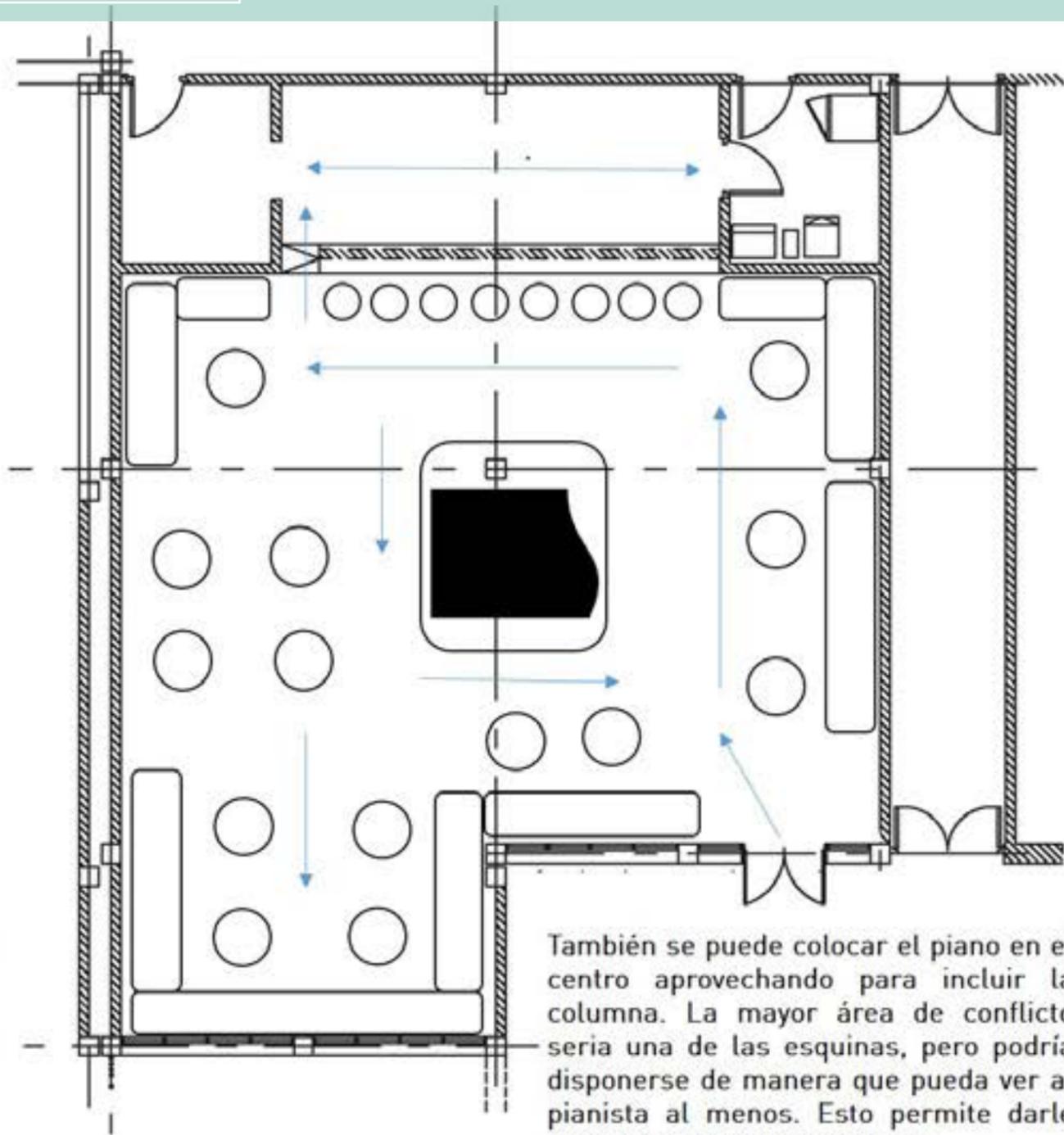
Una manera para aumentar la capacidad del teppanyaki es colocando las campanas inferiores de igual modo que las superiores. Se debe tener en cuenta que no se vea afectada la circulación. Esto se propone para responder a los intereses de los usuarios.

En la otra zona del restaurante se puede aprovechar un distribución perimetral para el uso de pulman o bancos corridos para aumentar las plazas. Además se puede aprovechar las columnas centrales e incluirlas en la distribución.

# Factor Uso



A partir de explorar las áreas en que el piano tiene protagonismo y resulta visible por todos los usuarios, se puede utilizar una distribución perimetral como la que existe actual. Se puede contar con un área de mesas altas que incluya la columna y que permita liberar la carga de la barra del bar con la posibilidad de contar con mayor número de plazas.



También se puede colocar el piano en el centro aprovechando para incluir la columna. La mayor área de conflicto sería una de las esquinas, pero podría disponerse de manera que pueda ver al pianista al menos. Esto permite darle mayor protagonismo al piano.

# Factor Uso

Usuarios.

## Cientes:

Los hoteles de sol y playa reciben en mayor cuantía turismo canadiense, los cuales buscan un ambiente relajante que ofrecen actividades recreativas y servicios especializados. Debido a que el hotel en cuestión es un resort para adultos los clientes constituyen parejas, grupos o individuos que vienen a disfrutar de sus vacaciones.



## Personal de servicio:

Personas que se encuentren en edad laboral. Deben poseer estudios en servicios gastronómicos o de coctelería, experiencia en trabajo con público y familiarización con los productos y servicios que se ofertan en el espacio. Generalmente conocen diferentes idiomas, principalmente inglés y francés. Al ser un hotel de la categoría todo incluido no necesita realizar el cobro de pedidos.



# Factor Uso

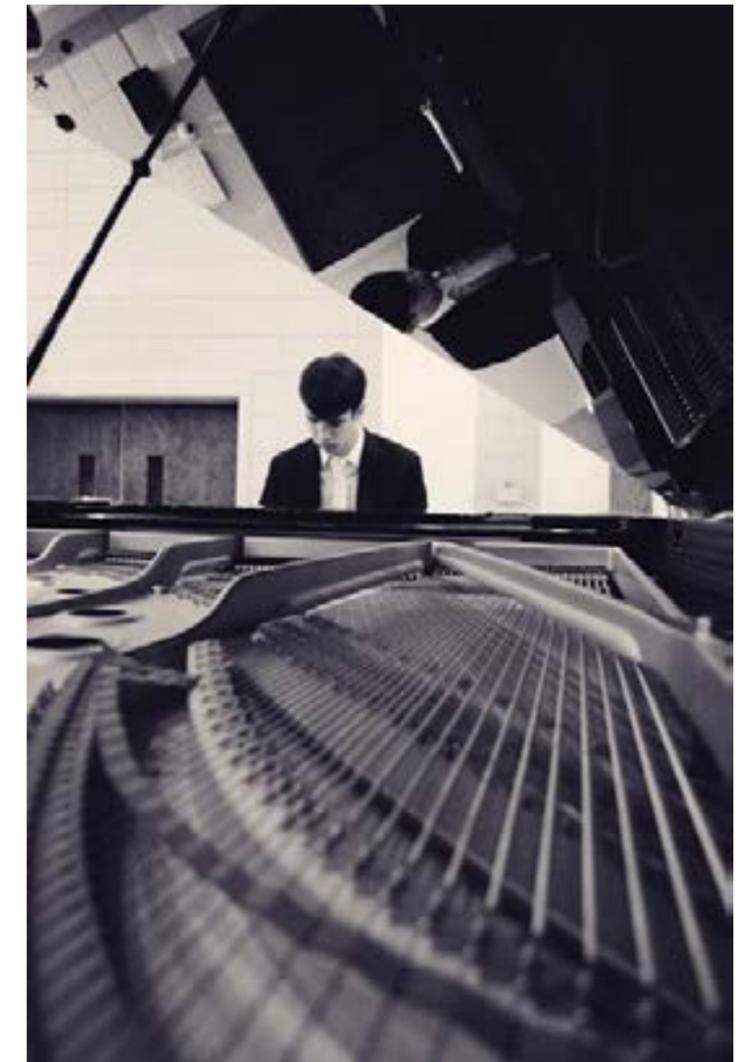
Personal de servicio.

## Barman: Piano Bar

Es el encargado de elaborar y servir las bebidas a los clientes en la barra (dígase cocteles, cafés, etc.), por lo que debe contar con el equipamiento necesario.

## Pianista: Piano Bar:

Personal contratado para el entretenimiento del local, posee habilidades de música e interpretación del instrumento.



# Factor Uso

Personal de servicio.

## Equipo de cocina: Restaurante Oriental

El equipo de cocina está formado por un grupo de individuos con tareas asignadas en dependencia de sus habilidades que se encuentran en el área de la cocina donde preparan los platos que deben ser llevados a los comensales por los camareros.

## Camarero: Restaurante Oriental

Se encarga de tomar la orden de pedido y llevar las bebidas y platos a los clientes que se encuentran en el restaurante, desde la cocina.

## Chef que atiende la plancha: Restaurante Oriental

El restaurante posee un servicio de teppanyaki lo cual requiere el manejo de una plancha por parte de una persona con habilidades culinarias al frente de esta. Esta persona además debe tener experiencia en el trabajo con público pues interactúa directamente con los clientes, a diferencia del resto del personal culinario.



# Factor Uso

Personal de servicio.

## Auxiliar de limpieza:

Personal encargado de la higienización de los espacios, son principalmente mujeres en edad laboral sin discapacidades físico- motoras. Suelen cumplir sus funciones en ausencia de los huéspedes.

## Personal de mantenimiento:

Personal encargado de la reparación y mantenimiento de los espacios (labores de electricidad, reparación de mobiliario, etc.) Usualmente son hombres en edad laboral que no presentan discapacidades físico-motoras. En muy raras ocasiones tienen contacto con los clientes.



## Conclusiones

-Atendiendo a las necesidades de los usuarios claves se debe diseñar o seleccionar el mobiliario. En el caso del chef debe permitirle acceder a los ingredientes básicos con facilidad sin tener que trasladarse. Además debe permitirle movilidad y confort.

-Se necesita distribuir y simplificar el sistema de ventilación actual tratando de realizar el menor número de modificaciones, aunque se priorizará el uso óptimo del espacio.

## **Factor Tecnología**

Debido a que no existen especificaciones en cuanto a como se producirá el mobiliario diseñado (taller, empresa) no se cuenta con los recursos necesarios para realizar análisis de materiales y procesos específicos. Únicamente se conoce que el material a emplear en el mobiliario diseñado debe ser principalmente madera. Por lo tanto el análisis de tecnología estará enfocado en el equipamiento con que cuenta o debe contar los espacios con el fin de determinar si se encuentran bien utilizados o si presentan algún inconveniente para el concepto del espacio, para lograr atenuar las incidencias negativas de estos.

Se analizará posibles tipos de maderas que respondan a las necesidades del mobiliario a diseñar y también otros tipos de materiales disponibles en el país.

# Factor Tecnología

Equipos existentes en los espacios.



## Sistemas de ventilación:

-Campanas extractoras: Están colocadas encima de las planchas del restaurante japonés (7 unidades)

Las dimensiones de estas pueden resultar un inconveniente pues interrumpen la visual y disminuyen perceptivamente la escala. Además condicionan la distribución del mobiliario impidiendo aprovechar al máximo sus posibilidades. Resultan elementos de gran volumen que conllevan un peso perceptivo grande en el espacio por lo que se debe trabajar en disminuir su protagonismo.

-Inyectores de aire: distribuidos por el techo de los restaurantes (20 unidades en el japonés y 15 en el oriental)

Están ubicados en el contexto, junto con las campanas, para ayudar en la renovación del aire y la disminución de la temperatura del local. Sirven como apoyo a los Split. Existe una excesiva cantidad de salidas, lo que no precisamente responde a una mejor climatización (algunos están junto a las campanas por lo que se inutilizan). Se tratan de espacios pequeños por lo que una menor cantidad de rejillas colocadas correctamente puede ser más efectivo. Las rejillas tienen una característica formal que puede influir en las funciones comunicativas del espacio e interrumpir la continuidad del techo, por lo que deben disimularse en la mayor medida posible.

# Factor Tecnología

Equipos existentes en los espacios.



## Sistemas de ventilación:

-Split suelo: 2 unidades en el restaurante japonés  
Estas dos unidades están dispuestas en el espacio debido a una falla del sistema por conducto que debe repararse. No se tienen en cuenta para el proyecto.

## Electrodomésticos:

-Plancha marca Imperial: dimensiones 1.20x0.80x0.77m, acoplada a la mesa.  
-Lavabo femoral: se coloca en el área de teppanyaki para que el chef se higienice antes de cocinar.

## \*Recomendación:

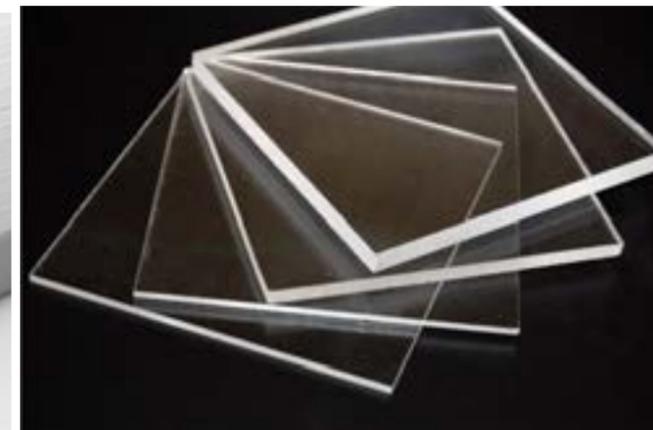
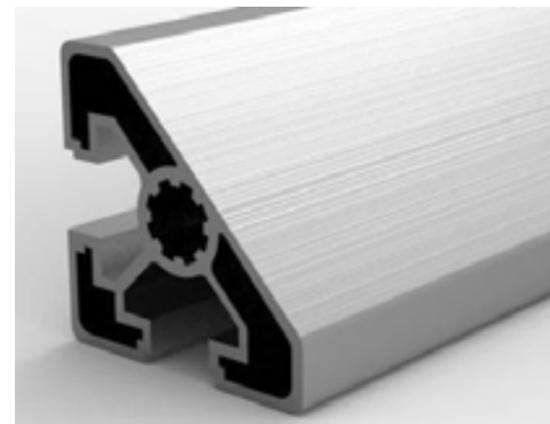
-Split por conductos: puede ser una opción de mayor viabilidad para cuando se unan los espacios de los restaurantes por lo que se recomienda reparar y mantener este sistema.

Para climatizar toda una instalación con una sola unidad exterior. El conducto reparte el aire por las instancias a través de rejillas. Bajo nivel sonoro y fácil acceso a los componentes. Los conductos pueden tener sección circular o rectangular. Es condición indispensable que las superficies sean lisas y fácilmente limpiables, para lo que deben tener registros de limpieza.



# Factor Tecnología

## Materiales y procesos.



### Materiales que reflejan un estilo oriental:

- Madera: mobiliario, pantallas divisorias, suelo, techo, paredes, luminarias
- Tela: pantallas divisorias, cojines, tapices o pinturas, luminarias
- Cerámica: vajillas, decoraciones
- Fibras tejidas: luminarias, alfombras, mobiliario
- Metal: pantallas con motivos perforados

### Materiales que reflejan características de un piano bar.

- Madera: mobiliario, suelo, barra, estanterías
- Metal: mobiliario, luminarias, estanterías
- Acabados: pulidos y brillantes
- Tela: alfombras, cojines, tapicería de sofás

### Procesos productivos disponibles en Cuba: (teniendo en cuenta si se diseña algún producto para ser producido nacionalmente)

- Corte, conformado y torneado de madera
- Corte y conformado de acrílico
- Multiponchadora para planchas de acrílico o metal.
- Extrusión de perfiles de aluminio y conformado de planchas.
- Corte de vinilos
- Carpintería en pladur.

# Factor Tecnología

Materiales y procesos.

## Maderas resistentes al calor, la humedad y la grasa:

Para las mesas del restaurante, las del área de teppanyaki, se necesita una madera resistente al calor que genera la plancha y que se pueda conseguir en el mercado nacional:

Maderas nacionales: (duras)

-Manicara (oscura rojiza)

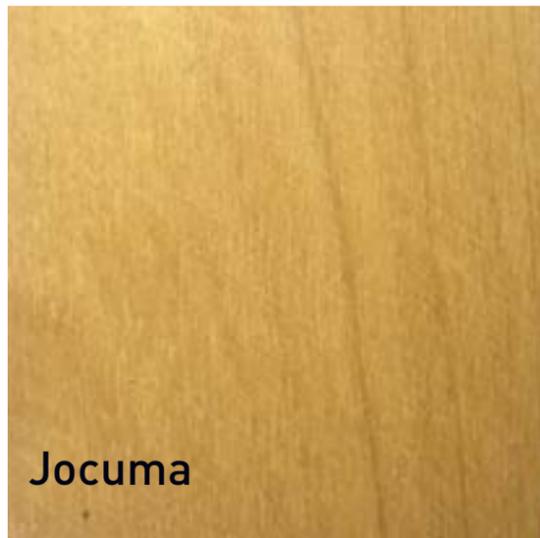
-Jocuma (clara)

Madera importada: (dura)

-Capirona (clara)

**Acabados resistentes al calor:** lacados de aceites naturales.

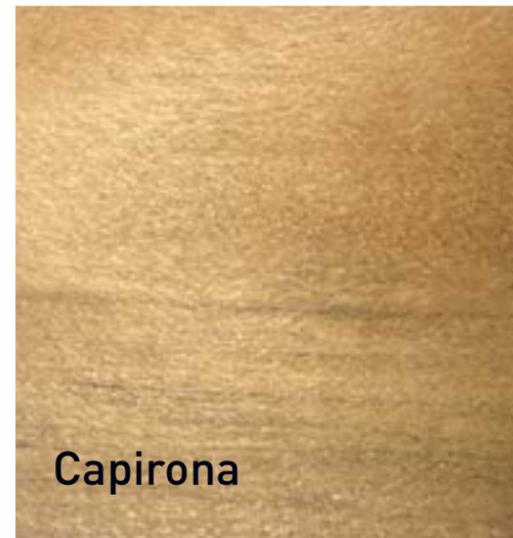
**Accesorios para muebles que se pueden emplear:** herrajes y regatones, perfilería de iluminación led.



Jocuma



Manicara



Capirona

# Factor Tecnología

## Materiales y procesos.



### Textiles resistentes al uso continuo, lavables e intercambiables:

Se necesitan textiles con estas características para el tapizado del mobiliario, el recubrimiento de pantallas, las cortinas, etc.

\*Para ello se cuenta con una propuesta de emplear textiles importados que existen en el mercado internacional con alta calidad y tecnología. Esto evitaría el recambio del textil en caso de manchado permanente o que deban ser lavados constantemente. Son textiles de bajo mantenimiento a los que solo debe retirarse el polvo acumulado.

-Textiles de la marca **Sunbrella** con propiedades hidrofóbicas y oleo-fóbicas que presentan resistencia al manchado y al desgaste.

En caso de no ser así entonces pueden emplearse los siguientes tipos de textiles disponibles en el país y que presentan más resistencia al uso continuo y al manchado:

-Fibras sintéticas de polipropileno: Vinil

# Conclusiones

	Restaurante Oriental	Piano Bar
Materiales y acabados	Madera lacada Textiles hidro-oleo-fóbicos Acrílico traslucido y e impreso Pladur Regatones para muebles	Madera lacada Textiles hidro-oleo-fóbicos Acrílico traslucido y opaco Pladur Regatones para muebles
Equipamiento	Campanas extractoras* planchas de teppanyaki Rejillas de ventilación por conductos	Rejillas de ventilación por conductos Maquina de hielo Batidora, cafetera, lavaplatos.

# Enunciado del Problema

Diseño de una propuesta de interiorismo para la remodelación de dos espacios del hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar de categoría 5 estrellas, el Piano Bar y el Restaurante Oriental. Para el Restaurante Oriental se unirán dos espacios existentes, el Restaurante Japonés y el Restaurante Oriental, preservando sus gastronomías y teniendo estas como temática principal. Se respetará la posición del mueble de la barra en el Piano Bar y se mantendrá la temática igualmente.

# Programa de requisitos

## General:

### Rangos de circulación:

- 1- Respetar espacios de circulación mínimos
- Circulación principal entre asientos y mesas 1200-1500mm.  
Circulación secundaria entre asientos y muro 600-800mm.

### Ventilación:

- 2- Climatizar garantizando niveles óptimos de temperatura entre los 21 y 25°C.
- 3- Emplear ventilación por conductos para evitar el cruce de olores.

### Iluminación:

- 4- Ocultar o tamizar la iluminación general del restaurante.

### Mobiliario:

- 5- Utilizar textiles de fibra sintética.
- 6- Los textiles empleados en el restaurante tendrán propiedades hidro-oleo-fóbicas.
- 7- Proteger las patas de los muebles para evitar su deterioro y el del piso con materiales amortiguadores y de alta fricción.

## Piano Bar:

- 8- Distancia entre una banqueta y otra entre 700- 750mm.
- 9- Zona de actividad del cliente en la barra entre 457-610mm.
- 10- Altura de asiento de la banqueta entre 762- 787mm.
- 11- Disponer de espacio y superficies detrás de la barra para colocar fregadero con escurridor, dispensadores de cerveza, fabricadora y picadora de hielo, batidora, máquina para hacer café y molinillo dosificador de café, depósito térmico de leche, exprimidora de cítricos, microondas.

## Restaurante temático Oriental:

- 12- Altura de las mesas del restaurante con respecto al asiento 200 mm como mínimo.

# Cap. 3

# Conceptualización

En este capítulo se recoge el proceso de desarrollo del concepto desde el establecimiento de las premisas hasta las variantes de la solución final.

Atendiendo a los análisis de similares, la estrategia y el análisis del libro “El elogio de la sombra” se determinó que la iluminación sería el rasgo unificador y distintivo para desarrollar el ambiente de los espacios según la temática de cada uno.

# Premisa Conceptual

General

PC.1 Utilizar la luz como recurso principal para hacer énfasis en el concepto de cada espacio.

# Premisa Conceptual

## Restaurante Oriental

PC.2 Concebir una experiencia de fusión culinaria que combine la cocina teppanyaki y la cocina oriental variada.

PC.3 Emplear la iluminación para transmitir rasgos formales asociados a la cultura de cada cocina.

# Premisa Conceptual

## Restaurante Oriental

PC.2 Concebir una experiencia de fusión culinaria que combine la cocina teppanyaki y la cocina oriental variada.

PC.3 Emplear la iluminación para transmitir rasgos formales asociados a la cultura de cada cocina.

### **\*Cultura japonesa (teppanyaki): Función de la iluminación.**

-Enfatizar el acto de cocción y degustación utilizando una mayor intensidad de la luz sobre las mesas y las planchas de manera que se resalte el vapor que desprenden los alimentos calientes.

-Propiciar el descubrimiento de los alimentos apoyándose en un orden de percepción de los sentidos: visión-olfato (cocción) y visión-gusto (degustación).

-Colocar objetos en la zona menos iluminada que sean descubiertos por el cliente a través de sus reflejos.



# Premisa Conceptual

## Restaurante Oriental

PC.2 Concebir una experiencia de fusión culinaria que combine la cocina teppanyaki y la cocina oriental variada.

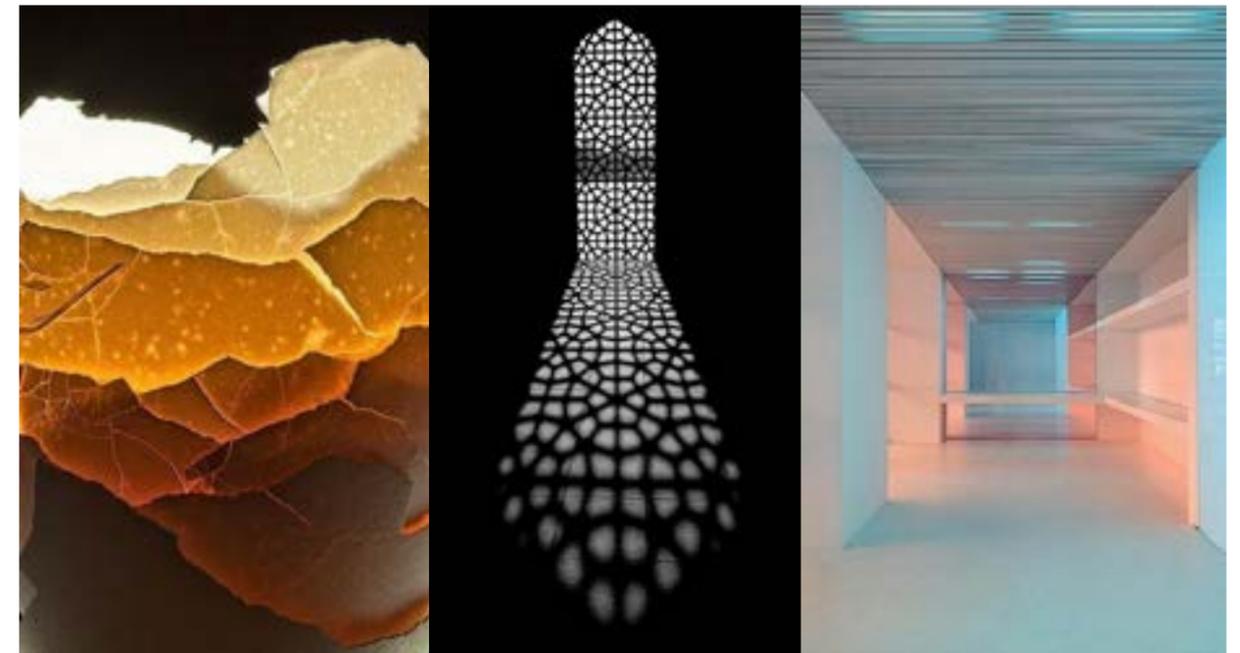
**PC.3 Emplear la iluminación para transmitir rasgos formales asociados a la cultura de cada cocina.**

**Cultura india-árabe y china-japonesa (cocina oriental):Función de la iluminación.**

-Establecer una sensación de profundidad mediante la utilización de elementos planos que filtren la luz.

-Crear énfasis en lugares determinados con el empleo de texturas de formadas al atravesar la luz una pantalla de rejilla.

-Hacer referencia a los colores exóticos de los tejidos orientales a través del color en la iluminación.





# Premisa Conceptual

Piano Bar

PC.4 Potenciar el contacto social mediante la iluminación.



# Premisa Conceptual

Piano Bar

PC.5 Definir un hito en el espacio a través de la diferenciación de la luz.

# Concepto Descrito

Área de  
comida oriental

Características de la luz	Premisas conceptuales	Grado de evidencia	Posible implementación
Temperatura de la luz	PC.2 Generar estímulos visuales mediante la luz, que refieran a la interioridad espacial y espiritual de las culturas orientales.	Muy evidente	Luz cálida 3500-3600k: -Como ambientación general
	2.2-Crear énfasis en lugares determinados con juegos de luces y sombras que provoquen texturas visuales.		Luz cálida 3500-3600k: -Como énfasis (variar el rango)
Tipo de iluminación	2.3-Hacer referencia a ambientes interiores orientales a través del color en la iluminación.	Poco evidente	-Iluminación localizada empotrada o adosada con pantallas difusoras.
	2.1-Establecer una sensación de profundidad mediante la utilización de elementos planos que filtren la luz.	Poco evidente	
Ubicación de la iluminación	2.2-Crear énfasis en lugares determinados con juegos de luces y sombras que provoquen texturas visuales.	Muy evidente	Falso techo / paredes
	2.1-Establecer una sensación de profundidad mediante la utilización de elementos planos que filtren la luz.		
Difracción de la luz	2.2-Crear énfasis en lugares determinados con juegos de luces y sombras que provoquen texturas visuales.	Muy evidente	Pantallas con rejillas con patrones moriscos.
Dispersión de la luz	2.1-Establecer una sensación de profundidad mediante la utilización de elementos planos que filtren la luz.	Poco evidente	Superposición de pantallas textiles

# Concepto Descrito

Área de  
Teppanayaki

Características de la luz	Premisas conceptuales	Grado de evidencia	Posible implementación
Temperatura de la luz	PC.1 Convertir la experiencia de comer en un espectáculo.	Muy evidente	Luz cálida 3500-3600k: -Como énfasis (variar el rango) -Como ambientación general
Tipo de iluminación	1.1-Enfatizar el acto de la degustación a través del efecto que crea la luz sobre la presentación del plato y del vapor que se desprende.	Muy evidente	-Iluminación localizada mediante luminarias suspendidas o adosadas disimuladas que crean énfasis
	1.2-Propiciar el descubrimiento de los alimentos estableciendo un orden de percepción de los sentidos(visión-olfato , visión-gusto).	Poco evidente	
Ubicación de la iluminación	PC.1 Convertir la experiencia de comer en un espectáculo.	Muy evidente	Campanas / Falso techo / paredes
Reflexión de la luz	1.3-Generar la experiencia del descubrimiento de objetos en la oscuridad mediante sus reflejos.	Poco evidente	Materiales con acabados pulidos y brillantes que reflejen la luz
Dispersión de la luz	1.1-Enfatizar el acto de la degustación a través del efecto que crea la luz sobre la presentación del plato y del vapor que se desprende.	Poco evidente	Iluminación localizada sobre el área de mesas (incide sobre el plato o la plancha) en contraste con iluminación difusa baja disimulada del espacio.

# Concepto Descrito

Piano  
Bar

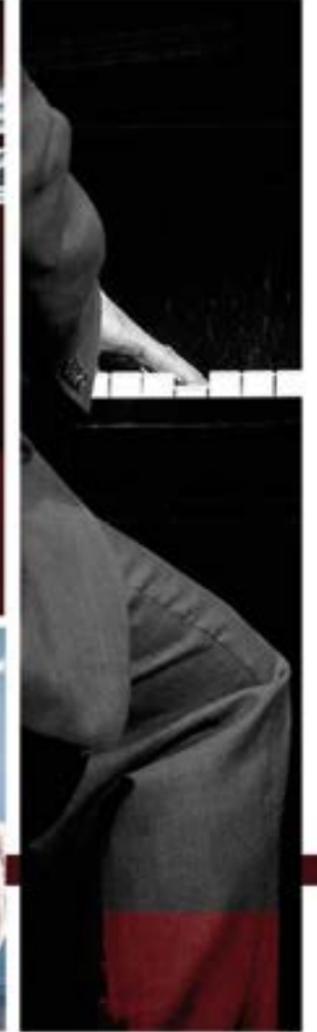
Características de la luz	Premisas conceptuales	Grado de evidencia	Posible implementación
Temperatura de la luz	PC.3 Potenciar el contacto social mediante la iluminación.	Muy evidente	Luz cálida 3500-3600k: -Como ambientación general
Tipo de iluminación	PC.4 Definir un hito en el espacio a través de la diferenciación de la luz.	Muy evidente	-Iluminación localizada empotrada, adosada o pendants para crear énfasis por intensidad y manejo de la escala
	PC.3 Potenciar el contacto social mediante la iluminación.	Poco evidente	-Iluminación indirecta difusa cálida
Ubicación de la iluminación	PC.4 Definir un hito en el espacio a través de la diferenciación de la luz.	Muy evidente	-Sobre el piano -Sobre la barra
	PC.3 Potenciar el contacto social mediante la iluminación.		-Sobre las mesas
Dispersión de la luz	PC.4 Definir un hito en el espacio a través de la diferenciación de la luz.	Poco evidente	Trabajar la intensidad de la iluminación para generar contraste



# PIANO BAR

## Concepto Descrito

Piano Bar



# Concepto Descrito

Restaurante Oriental

Se desea diseñar un espacio que refleje la cultura culinaria de Asia. Esta cultura es tan grande y variada entre sus regiones, que se decide transmitir los rasgos formales de las culturas predominantes, la china-japonesa y árabe-india, a través de una interpretación de estos desde la luz como nexo entre las dos áreas en que se encuentra dividido el restaurante: comida japonesa de teppanyaki y comida oriental variada. Se evita así el cruce de olores.

La ventilación mediante conductos se encuentra distribuida perimetralmente y disimulada en el falso techo evitando la contradicción con el entorno, en el área de la cocina teppanyaki es necesario poner campanas sobre las planchas. Al ser elementos de una carga visual tan grande que disminuyen la escala, deben ser distribuidas de manera tal que no interrumpan la visualidad y ser cubiertas con materiales que neutralicen su aspecto, pueden tener iluminación incorporada dentro de una cubierta traslúcida para portar percepción de ligereza.

Se hace referencia, mediante el mobiliario, a rasgos propios de la cultura asiática como son la simplicidad de la forma, la versatilidad de altura y el uso de la madera como material predominante, lo cual resulta de apoyo a la percepción de la temática del espacio. El mobiliario del área de teppanyaki debe estar pensado para responder a las necesidades de dos usuarios clave, el chef y el cliente. En el caso del chef debe tener una superficie donde apoyar los ingredientes y almacenamiento para los utensilios y el aceite. El cliente debe tener una buena visual del espectáculo, comodidad para consumir e interactuar con el resto de los comensales. En el área de comida oriental se pensó una distribución de mesas de 2 o 4 plazas, destinada a un ambiente para parejas. Se pueden colocar algunas mesas de seis que cumplen la función de reservado, sobre una plataforma elevada permitiendo al cliente experimentar la sensación de las culturas originales. Esta plataforma funciona como un banco corrido de manera que permita colocar los pies bajo la mesa, para mayor comodidad de los usuarios, interpretando la forma de sentarse sobre el suelo.

# Concepto Descrito

Restaurante Oriental

Para el área de comida oriental variada se cuenta con un menú heterogéneo proveniente de distintas culturas. En el medio oriente, la gastronomía está enfocada al uso de los condimentos y en Asia del este al énfasis en la estacionalidad, calidad y presentación de los alimentos. Por ello se decidió transmitir los rasgos formales de ambas regiones unificados mediante el concepto de la iluminación, así se reflejan de manera sutil. La intención es llegar mediante estímulos visuales a la identificación del receptor con los interiores espaciales y su espiritualidad.

Mediante la difracción de la luz con elementos físicos que la filtren y la superposición de planos que cambian su intensidad y color, se logra crear efectos de profundidad y texturas visuales, los cuales se obtienen a través del uso de tejidos y pantallas multi-ponchadas, elementos que resultan acogedores y establecen una barrera para crear una percepción de intimidad. Se puede emplear como método de zonificación, su objetivo está en enfatizar los elementos arquitectónicos del espacio y transformarlos perceptivamente.

El área de teppanyaki particulariza dentro de la cultura japonesa, los espacios para comer. La experiencia del restaurante está dividida en dos etapas: la cocción y el acto de degustación. El aumento de la intensidad lumínica sobre las mesas de los comensales y las planchas, crea un contraste entre las zonas de circulación que están más oscuras. Además, se utiliza el fenómeno de dispersión de la luz para hacer visible el vapor de los alimentos calientes. Esto permite establecer un orden en el consumo del plato, en el cual el cliente observa la elaboración y recibe los olores (preámbulo) luego disfruta de la presentación del plato terminado, que lo incita a consumirlo. Esto permite que el espectáculo característico del teppanyaki se consolide en una experiencia de los sentidos (visión-olfato, visión-gusto).

# Concepto Descrito

Restaurante Oriental

Según declara el escritor japonés **Tanizaki Junichiro** el consumo de los alimentos es un proceso de descubrimiento del plato mediante estímulos sensoriales que permite la ensoñación para satisfacer el sentido estético y seducir el apetito. La comida está hecha para mirarla y pensarla.

Se propicia el fenómeno de la reflexión en las áreas de mayor oscuridad, pues permite la aparición de efectos contornos y volúmenes en el trasfondo del espectáculo principal de la comida, mediante una segunda lectura perceptiva.

# Concepto Descrito

Piano Bar

El Piano Bar es un espacio en el cual se puede disfrutar de la música de piano en directo, aspecto que lo diferencia de otro tipo de bares que tienen música grabada. Esto cambia la dinámica del comportamiento de las personas pues es un espacio destinado a la socialización y el relajamiento.

Partiendo de esto se desea que el concepto del espacio se desarrolle alrededor de crear un ambiente informal que potencie el contacto social entre los diferentes clientes. Para ello se empleará en el mobiliario los pulman que permiten una mayor versatilidad de distribución y que condicionan compartir asiento con otros usuarios. También se utilizarán los pulman para crear un área alrededor del piano que ofrece al cliente un contacto cercano al pianista. Esta distribución a su vez está buscando establecer un nivel de intimidad en la zona que queda más lejos del piano, apoyada por el uso de una iluminación baja y difusa con una temperatura cálida que propicie confort. Como apoyo a esto se empleará un mobiliario cómodo y el uso de cojines.

Los colores y los materiales pueden aludir al contexto de ubicación del hotel y su categoría de Sol y Playa, pues este espacio no está condicionado por una temática en específico fuera de ser un piano bar de un hotel de playa. De esta manera una paleta de azules, beige, blanco y verde en contraste con colores cálidos como el rojo o el rosa que aluden a un lugar tropical pueden también lograr que sea informal y relajante. La ventilación es igualmente por conducto, distribuida perimetralmente y sobre la barra para lograr una mejor circulación del aire y se encuentra disimulada por el falso techo.

Por último se designa un hito en el espacio que será el lugar con mayor énfasis de iluminación y en el cual se trabaja el falso techo. Debido a la temática de piano bar del espacio se enfatizan la zona de barra y la zona del piano creando un nexo entre ambas por el uso de iluminación, materiales, colores y formas similares. El piano se colocará desde un punto del espacio donde pueda ser visto por todos los clientes cercano a la barra.

# Concepto Descrito

Restaurante Oriental

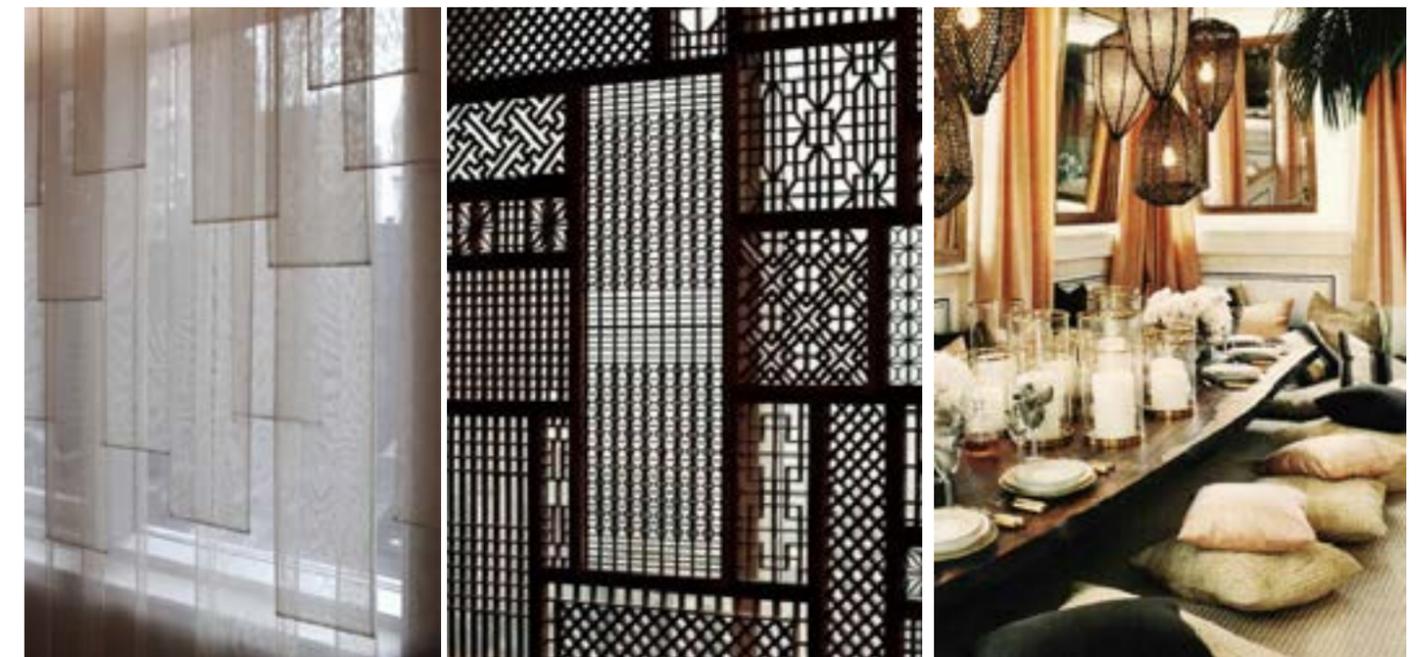
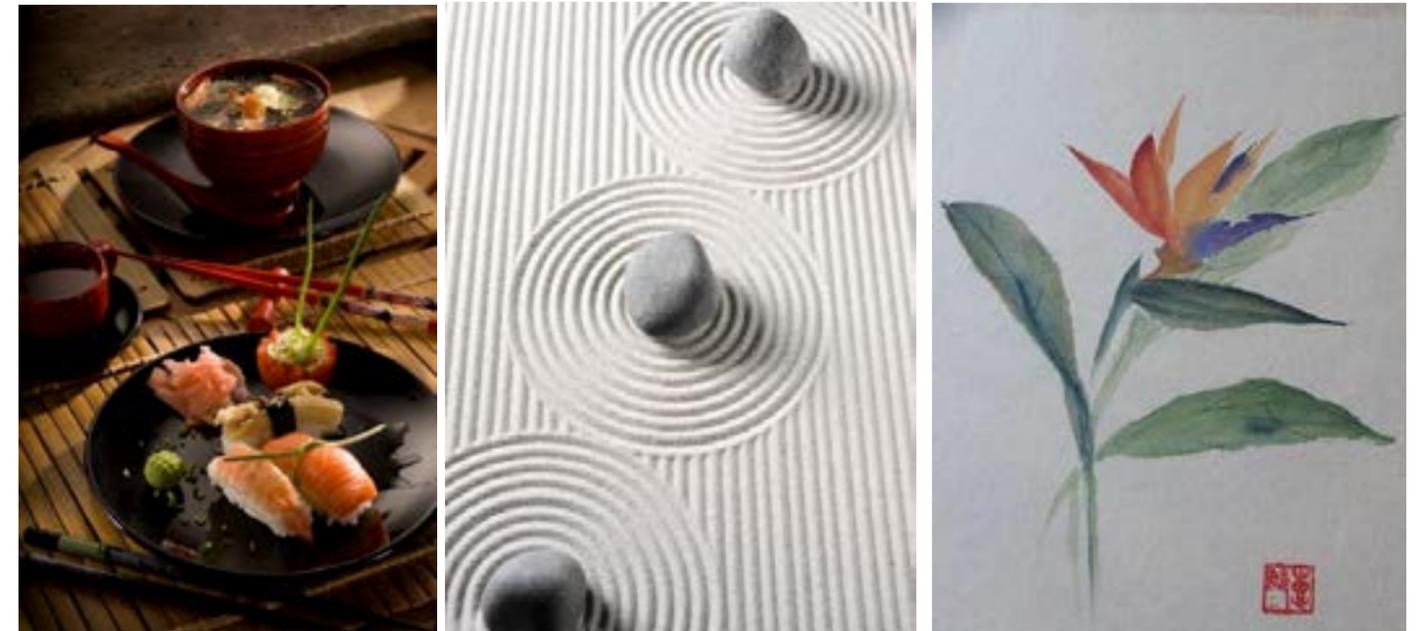
Atendiendo a que la iluminación, si bien funciona para generar los ambientes originales asociados con la comida, los comensales necesitan percibir elementos que tengan preconcebidos y que puedan asociar a estas culturas, por lo que se emplean rasgos icónicos de la cultura asiática que funcionen como apoyo al concepto.

## \*Teppanyaki

- Pinturas asiáticas
- Colores rojo y negro
- Patrones de jardinería zen
- Shojis
- Faroles

## \*Oriental

- Mobiliario bajo
- Cortinaje
- Pantallas con rejillas
- Cojines



# Concepto Descrito

Descomposición  
a variables.

- \*Zonificación y distribución
  - Establecer áreas funcionales
- \*Circulación
  - Establecer áreas de circulación
- \*Mobiliario
  - Selección de mobiliario por áreas
  - Selección del mobiliario de importación
  - Selección del mobiliario a diseñar para producción nacional.
- \*Iluminación
  - Distribución de iluminación general
  - Distribución de iluminación localizada
  - Selección de luminarias de importación
  - Diseño de pantallas difusoras.
- \*Ventilación
  - Distribución de las salidas y entradas de ventilación.
  - Circulación del aire.
- \*Escala
  - Posición, forma y altura del falso techo.
- \*Materiales y acabados
  - Paleta de colores
  - Pavimento
  - Paredes
  - Cuadro de materiales y acabados
- \*Gráfica ambiental
  - Recubrimientos en las paredes
  - Pantallas que creen texturas con la iluminación.

# Variantes Conceptuales

## Piano Bar

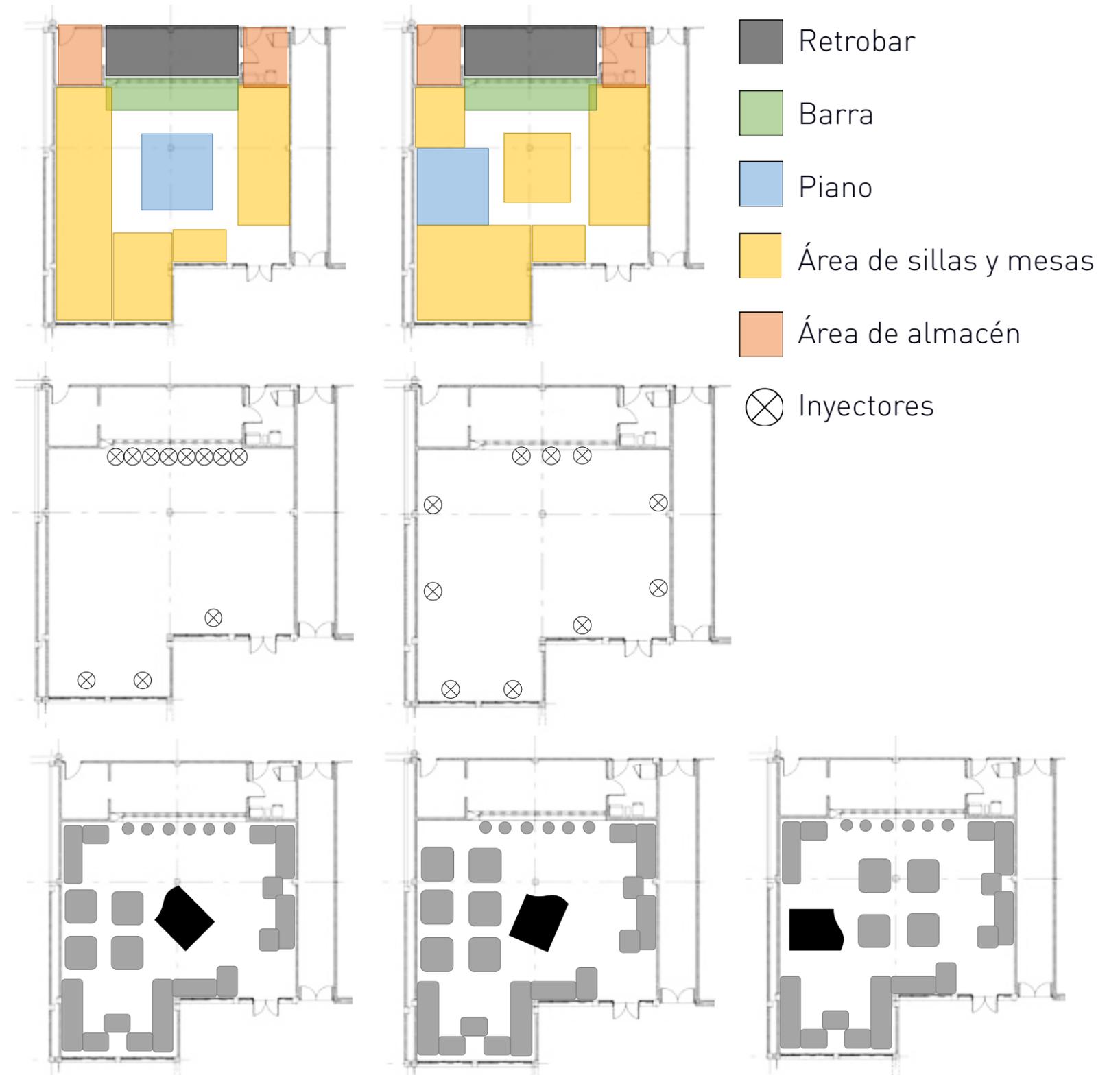
La zonificación del espacio está dada por la posición en que se coloca el piano. Sobre la base se distribuye el mobiliario atendiendo a las tipologías utilizadas: banquetas, butacas, sofás modulares o sillones para la colocación de las plazas de manera que se pueda observar siempre hacia el piano.

# 01. Variante Conceptual

## Piano Bar

Las dos zonificaciones están fundamentadas en la posición del piano. Una de ellas mantiene la ubicación actual pero no fue desarrollada. Al plantearse un concepto que tiene un hito en el espacio, se planteó una distribución con el piano como elemento central físico. El mobiliario está distribuido entre mesas de dos, banquetas y sofás modulares y se disponen de forma perimetral. Esto permite que exista una circulación directa hacia la barra.

### Zonificación y distribución de la ventilación.

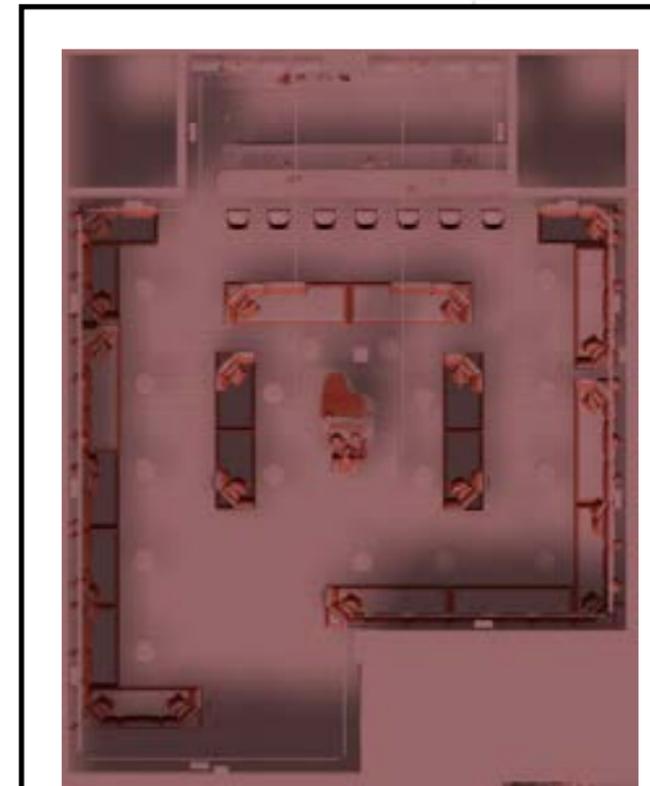
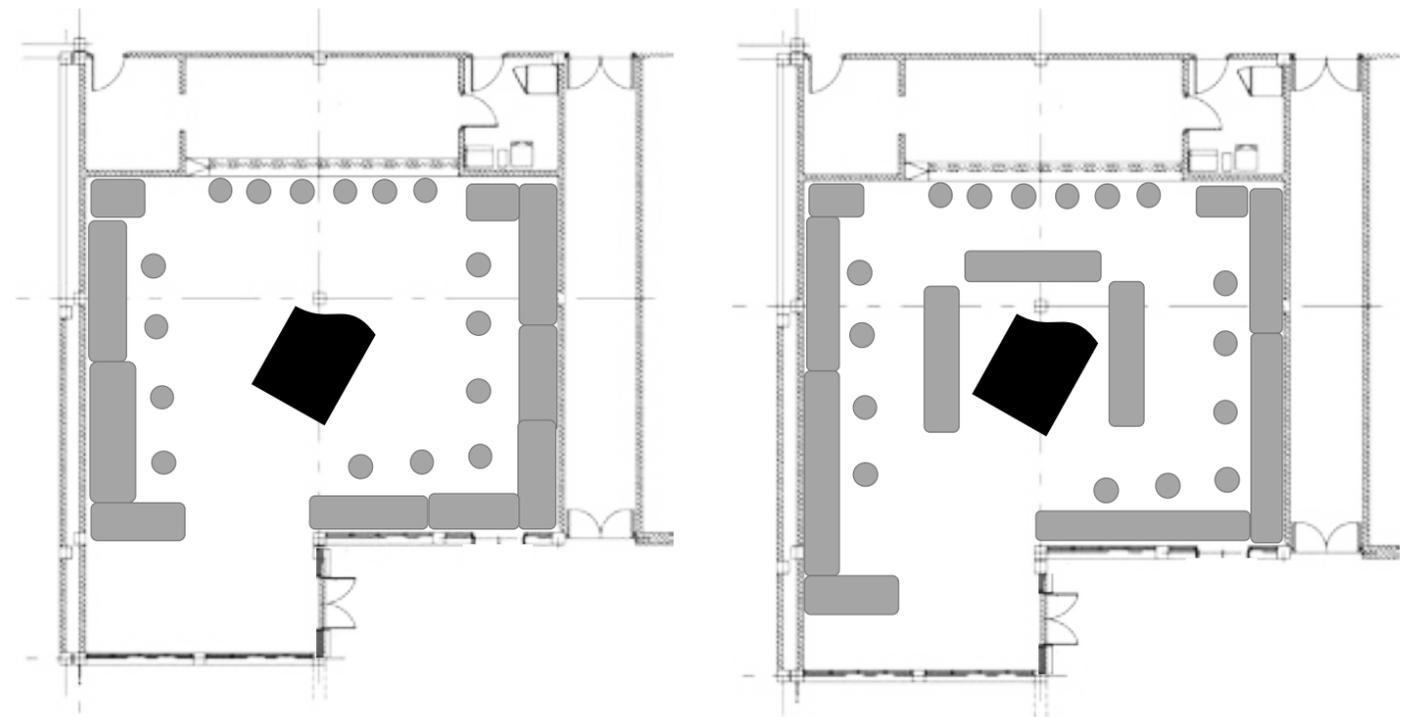


# 01. Variante Conceptual

Piano Bar

Debido a que existía un punto ciego en al distribución del mobiliario con la forma en L del espacio que impedía a los usuarios ver al pianista, se le propuso al cliente cambiar la entrada a la pared libre que existe. De esta manera todo el mobiliario perimetral queda de frente al piano. Se plantea una variante que presenta una zona de asiento alrededor del piano donde los usuarios pueden interactuar con el pianista. En la entrada queda un pequeño vestíbulo.

Distribución de áreas y del mobiliario.



# Variantes de Mobiliario

Piano Bar

El criterio de mobiliario seleccionado está en transmitir una visualidad más informal, ligado al contexto de playa del hotel y el tipo de usuario.



**Andreu World**

**PAOLA  
LENTI**

# Variantes de Mobiliario

Piano Bar

El criterio de mobiliario seleccionado está en transmitir una visualidad más informal, ligado al contexto de playa del hotel y el tipo de usuario.



# Variantes de Mobiliario

## Piano Bar

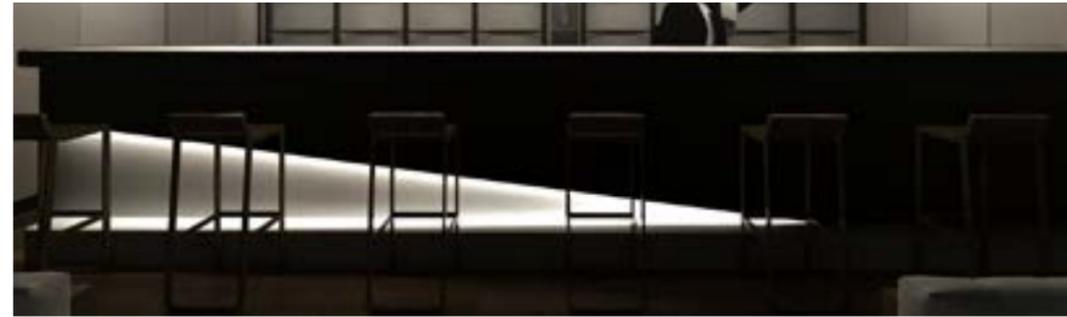
Diseñado para producción nacional.

Barra del bar  
Pantallas divisorias

La intención conceptual trabajada en la barra fue enfocada en crear un punto de énfasis en el espacio mediante el trabajo con la luz.

En un primer momento se le dió a la barra una composición de colores y formas que permitían una asociación con el piano, resultando ser poco claro y alejarse de la intención comunicativa principal. También perdía unidad con el resto del espacio.

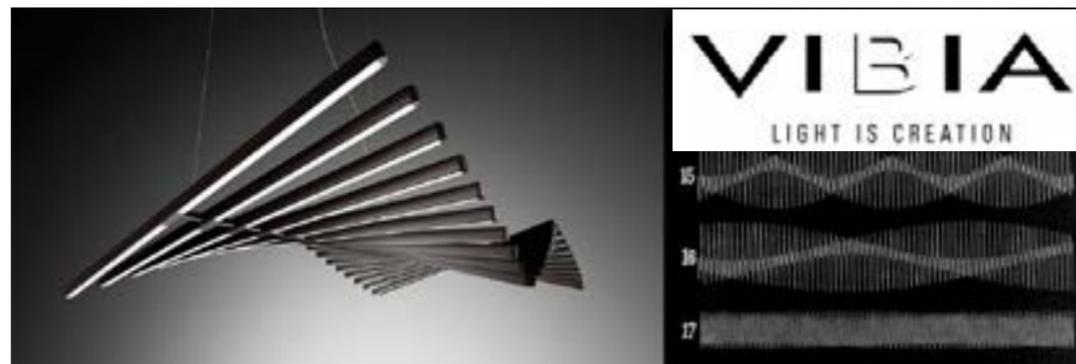
Se obtuvo por una variante más cálida y que funcionara como un todo con el área del piano y el retrobar, fucionado la elegancia del piano y la informalidad del contexto de playa.



# Variantes de Mobiliario



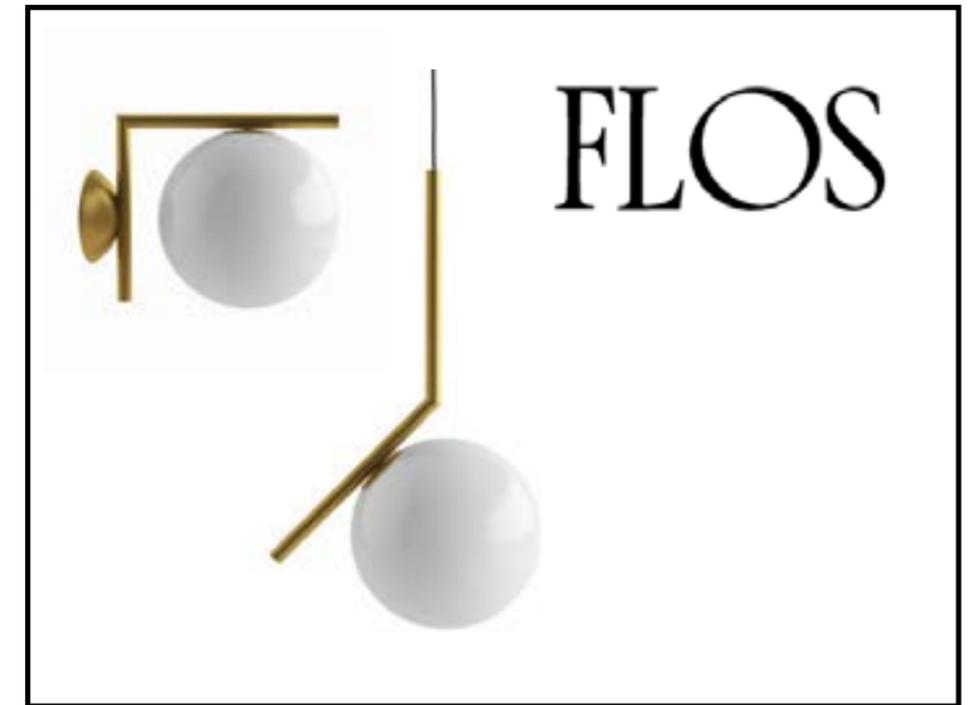
WOOD



## Piano Bar

Importación.

Iluminación localizada (para marcar áreas de énfasis y aludir a un ambiente íntimo)



# Variantes de recubrimiento

## Piano Bar

Paredes y pavimento.

El gres porcelánico utilizado para el pavimento tiene una durabilidad mayor que la madera, es fácil de higienizar y de dar mantenimiento. Además más resistente al salitre y más económico.

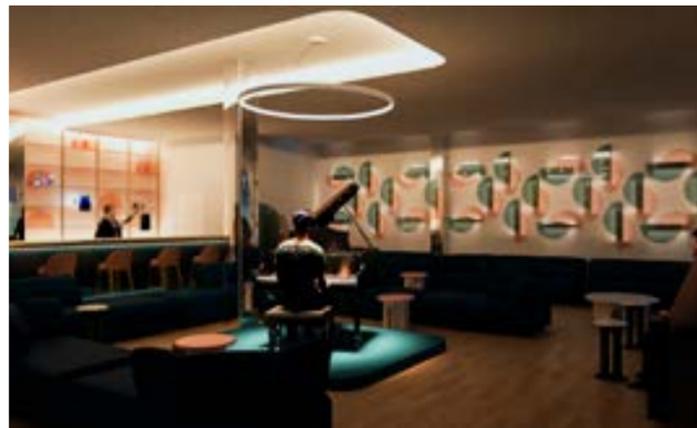
Se utiliza el recubrimiento de las paredes para crear continuidad mediante texturas y zonas de énfasis, aprovechando los detalles metálicos para transmitir exclusividad.



 atlas concorde



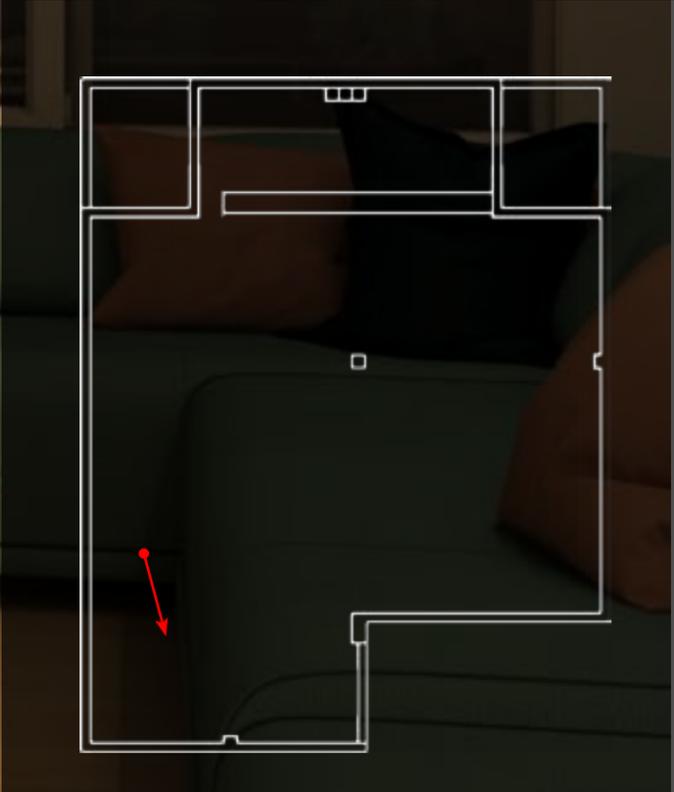
# Exploración formal

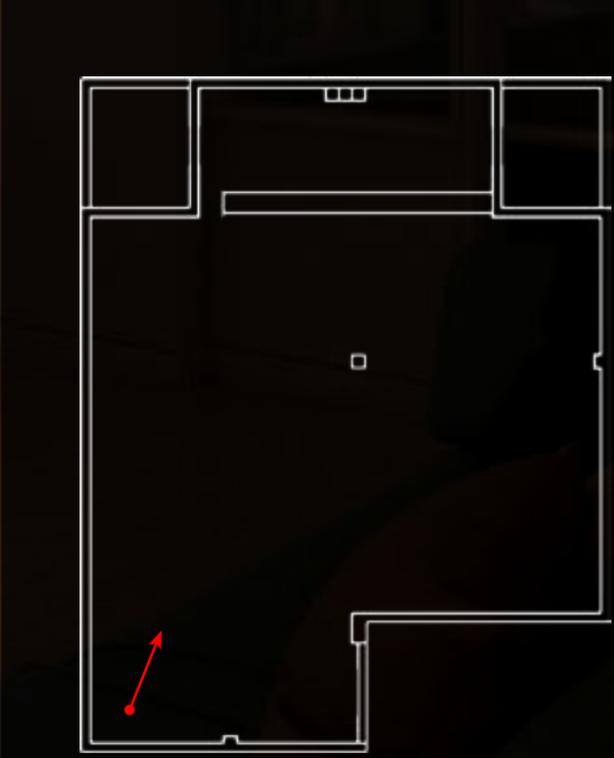


# Exploración formal









# Concepto Óptimo

Piano Bar

El concepto del lugar está enfocado en transmitir un ambiente más informal donde se propicie la socialización combinándolo al ambiente selecto de un piano bar. Esta decisión se basa en un análisis del comportamiento del usuario dentro del contexto de hotel de playa. La paleta de colores seleccionada está constituida por colores pastel con referencia a un tema tropical: rosa claro, azul, verde, beige y blanco. Se emplea pavimento de gres porcelánico imitación madera clara para hacer referencia al tablado de un escenario de manera que el espacio entero es un escenario y el cliente se encuentra sobre este y no observando desde afuera. La iluminación utilizada es difusa y cálida dada por una disposición de apliques en forma de esferas de luz de manera aleatoria que marcan dirección de la entrada a la barra.

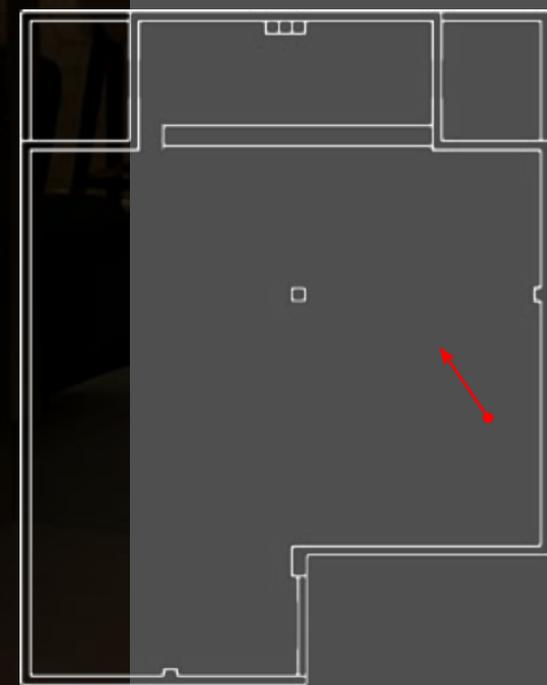
El mobiliario dispuesto perimetralmente está constituido por sofás modulares de aspecto confortable que aluden a las butacas de los espectadores en un teatro, pero menos estructurado y formal, y que condiciona que los clientes compartan entre ellos mesas y plazas. Las mesas auxiliares se encuentran distribuidas linealmente frente a los muebles. En las esquinas de los sofás se colocan pantallas de acrílico traslúcido con colores rosa y azules que crean una barrera física entre el cliente y el pasillo de circulación sin obstruir la visualidad hacia el piano y que aportan sensación de intimidad. Existe una segunda banda de muebles dispuestos alrededor de la plataforma del piano que ofrecen al usuario una experiencia más cercana al pianista donde puede interactuar con él e incluso pedirle que toque un tema de su preferencia.

Sobre el piano se colocan tres luminarias pendants que crean énfasis sobre él y alrededor se colocan luminarias de sendero empotradas que delimitan el área. El falso techo presenta un casetonado que acoge perfiles de luces LED y que crean un perímetro de luz difusa que llega desde el piano hasta la barra y el mueble expositor de botellas, marcando un hito en el espacio y un nexo entre ambos. Se refuerza así la temática del espacio.











# Concepto Óptimo

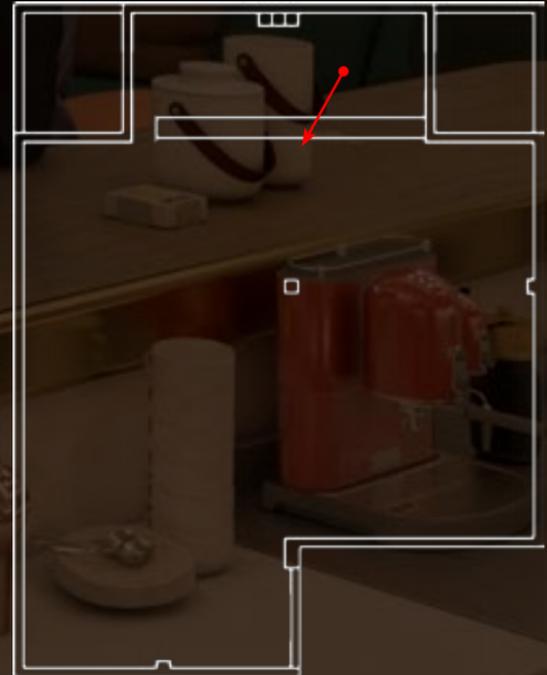
Piano Bar

La zona del bar está separada por color de la zona de sofás. La barra presenta en la parte frontal un revestimiento de gres porcelánico con efecto cemento y con boquillex metálico cepillado dorado. Este recubrimiento crea reflejos por el carril LED ubicado en la parte inferior de la cubierta de la barra que lo baña en luz. El soporte es mobiliario en obra al igual que la estructura de la cubierta, presenta un tablón conformado con una chapa de aluminio anodizado en dorado que cubre el lateral, un perfil tubular del mismo material sujeto a la parte frontal inferior de la barra con unión roscada que funciona como apoyapies. Tras la barra se encuentra un mueble metálico estandarizado y una meseta para el lavaplatos que funciona como mesa de trabajo para el bartender donde se coloca el equipamiento y menaje para preparar pedidos: microondas, cafetera expreso, dispensador de bebida, tazas, copas, vasos, etc. Entre ambos se coloca la máquina de hielo.

En la parte del retrobar se encuentra también un mueble almacenador estandarizado metálico y sobre este hasta el falso techo se coloca el expositor de bebidas que presenta repisas de acrílico traslúcido de color rosa con planos verticales dispuestos aleatoriamente delante o detrás de los productos expuestos. Estas repisas están sujetas a perfiles metálicos con acabado dorado cepillado.

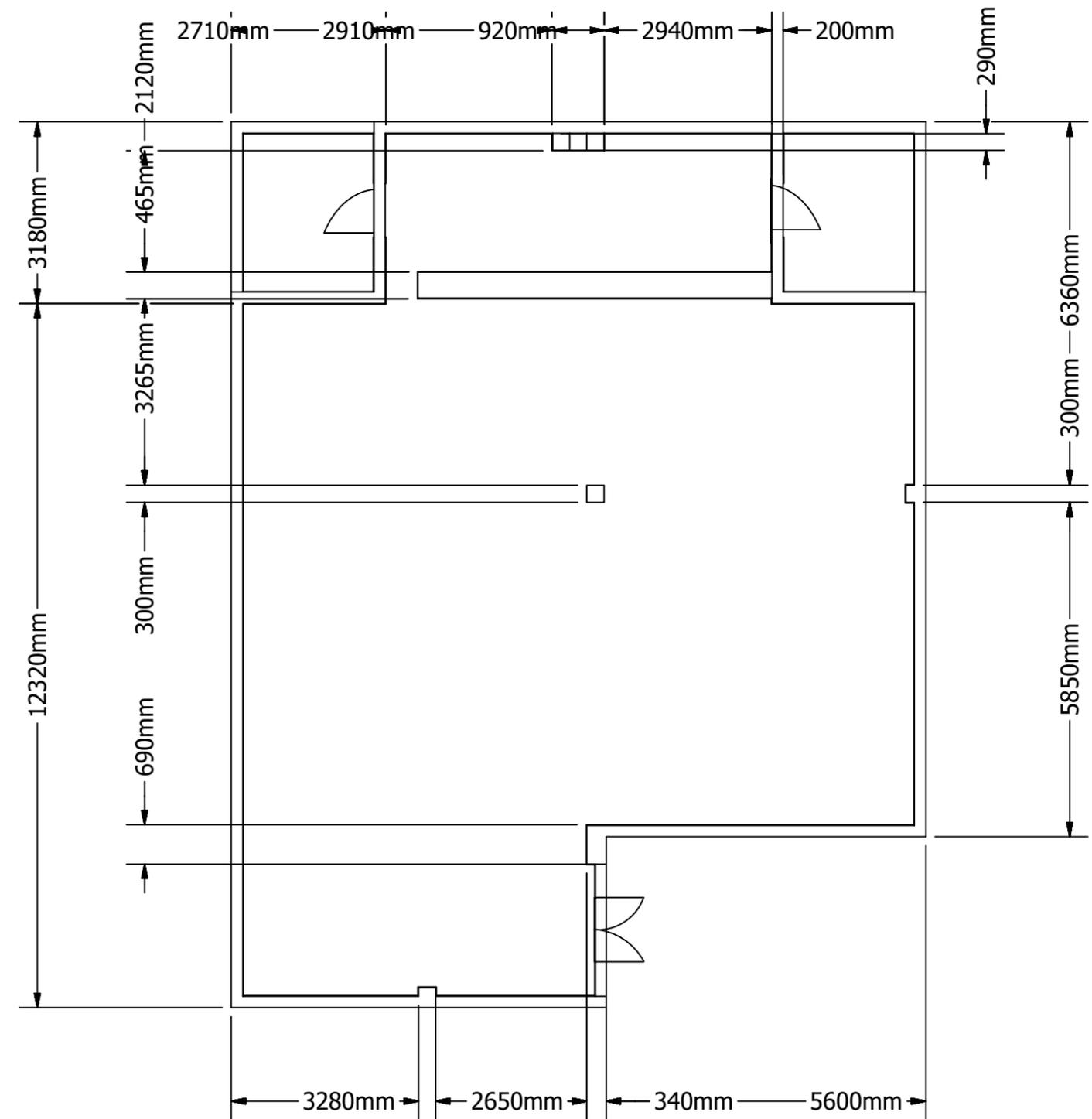
El falso techo sobre la barra presenta una iluminación general para el área de trabajo del barman con luminarias empotradas colocadas en cuatro bandas de dos. A cada lado de la barra se colocan puertas sin marco que permiten la continuidad y la uniformidad de la pared. El espacio presenta paredes de color blanco que permiten la sensación de un ambiente liviano.





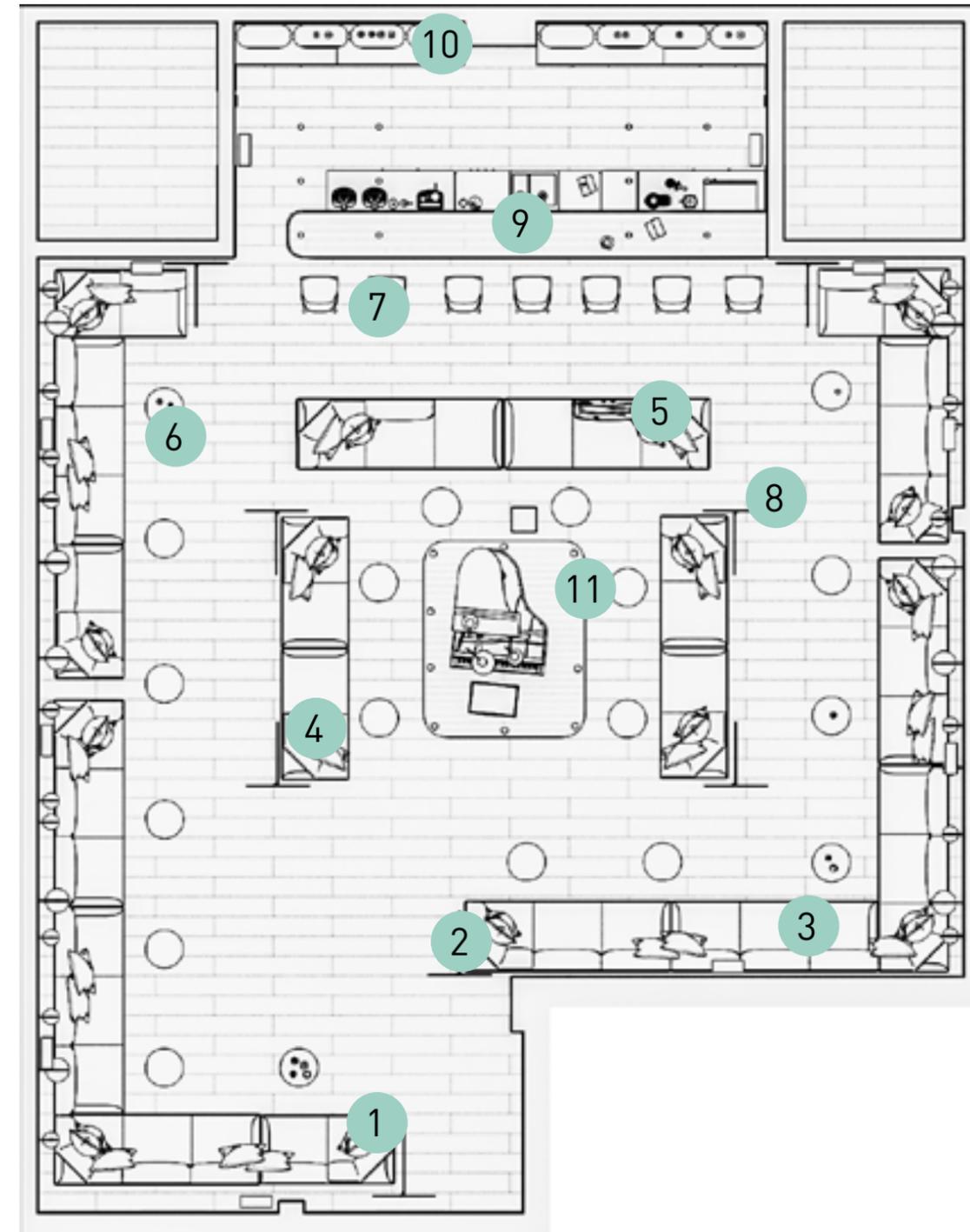
# Detalles técnicos

Plano de planta



# Detalles técnicos

Plano de mobiliario



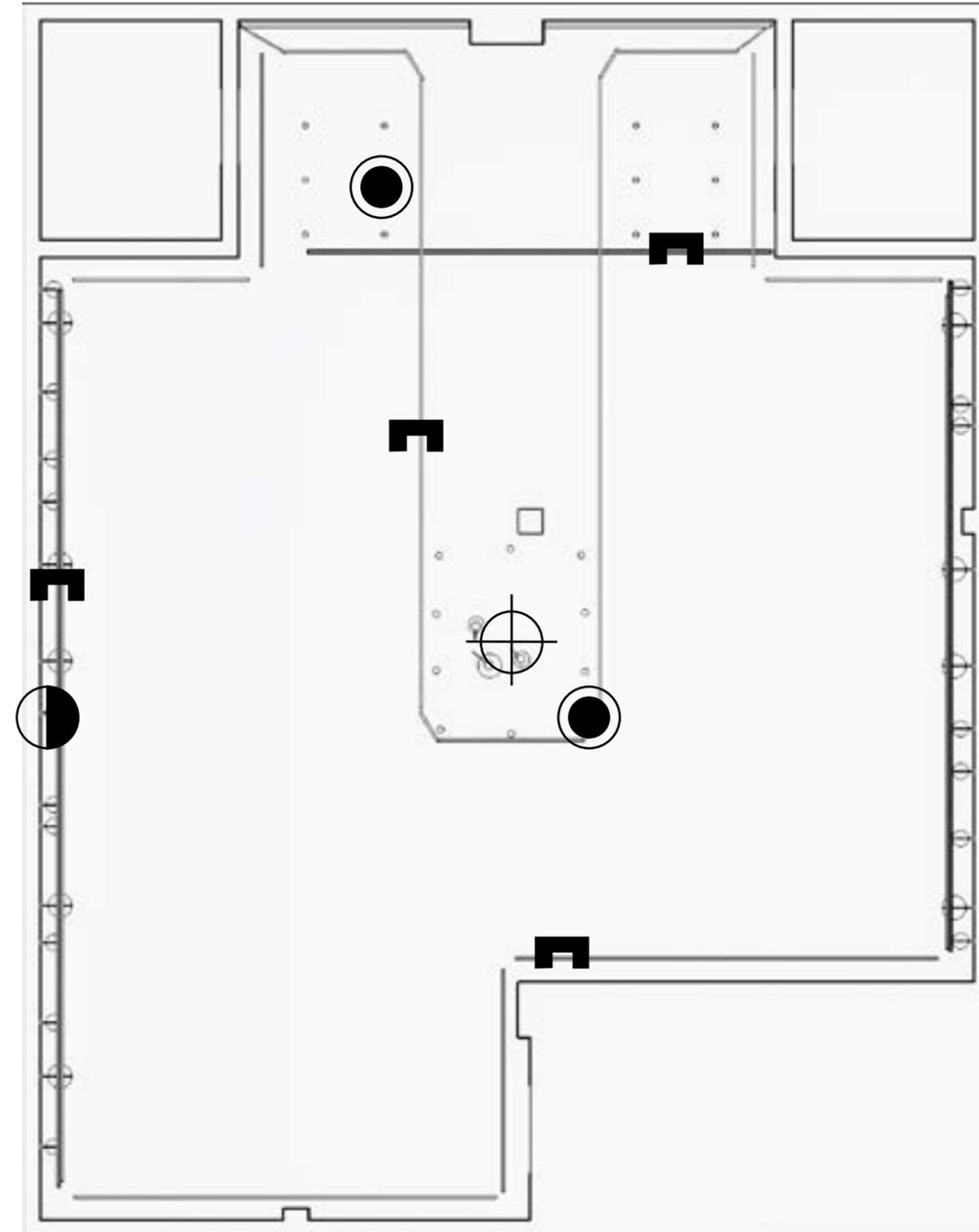
## Detalles técnicos

- 1 Sofá modular Papoose, unidad esquina 174, Arflex. (4 unidades)
- 2 Sofá modular Papoose, unidad esquina 261, Arflex. (6 unidades)
- 3 Sofá modular Papoose, unidad sin apoyabrazos 261, Arflex. (3 unidades)
- 4 Sofá modular Papoose, unidad isla con esquina 174, Arflex. (4 unidades)
- 5 Sofá modular Papoose, unidad isla con esquina 261, Arflex. (2 unidades)
- 6 Mesita auxiliar pequeña, Colección Tablet, Arflex. (19 unidades)
- 7 Banqueta alta, Colección Bellevue, Very Wood. (7 unidades)
- 8 Separador de espacio, diseñado. (8 unidades)
- 9 Barra del bar, diseñado. (1 unidad)
- 10 Estantería modular Alba, Arflex. (2 unidades)
- 11 Plataforma de piano. (1 unidad)

# Detalles técnicos

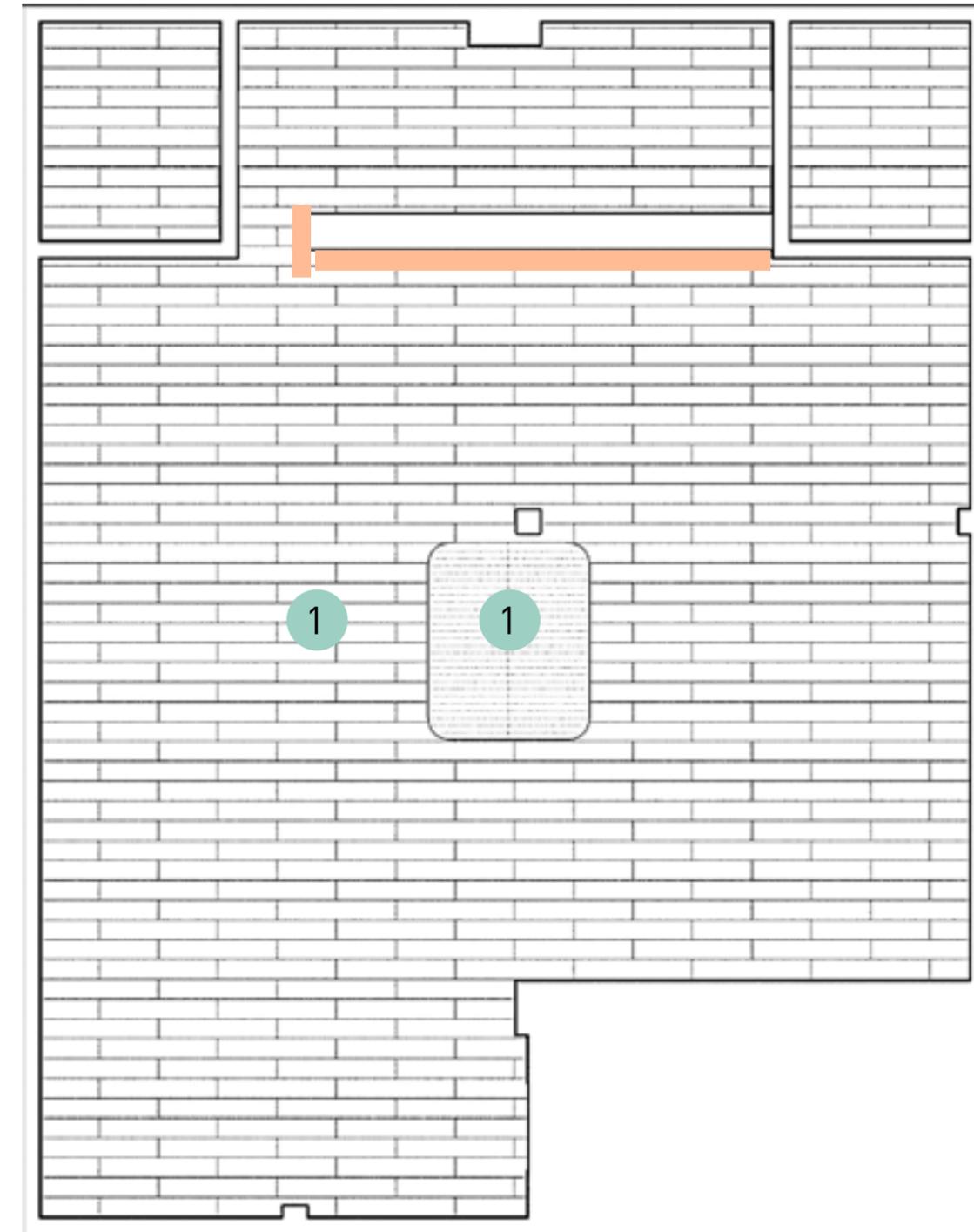
## Plano de iluminación

-  Luminaria de pared IC, Flos.
-  Luminaria pendular IC, Flos.
-  Luminaria empotrada Laser Pinhole pequeña, iGuzzini.
-  Carril led empotrado.



# Detalles técnicos

Plano de pavimento y paredes.

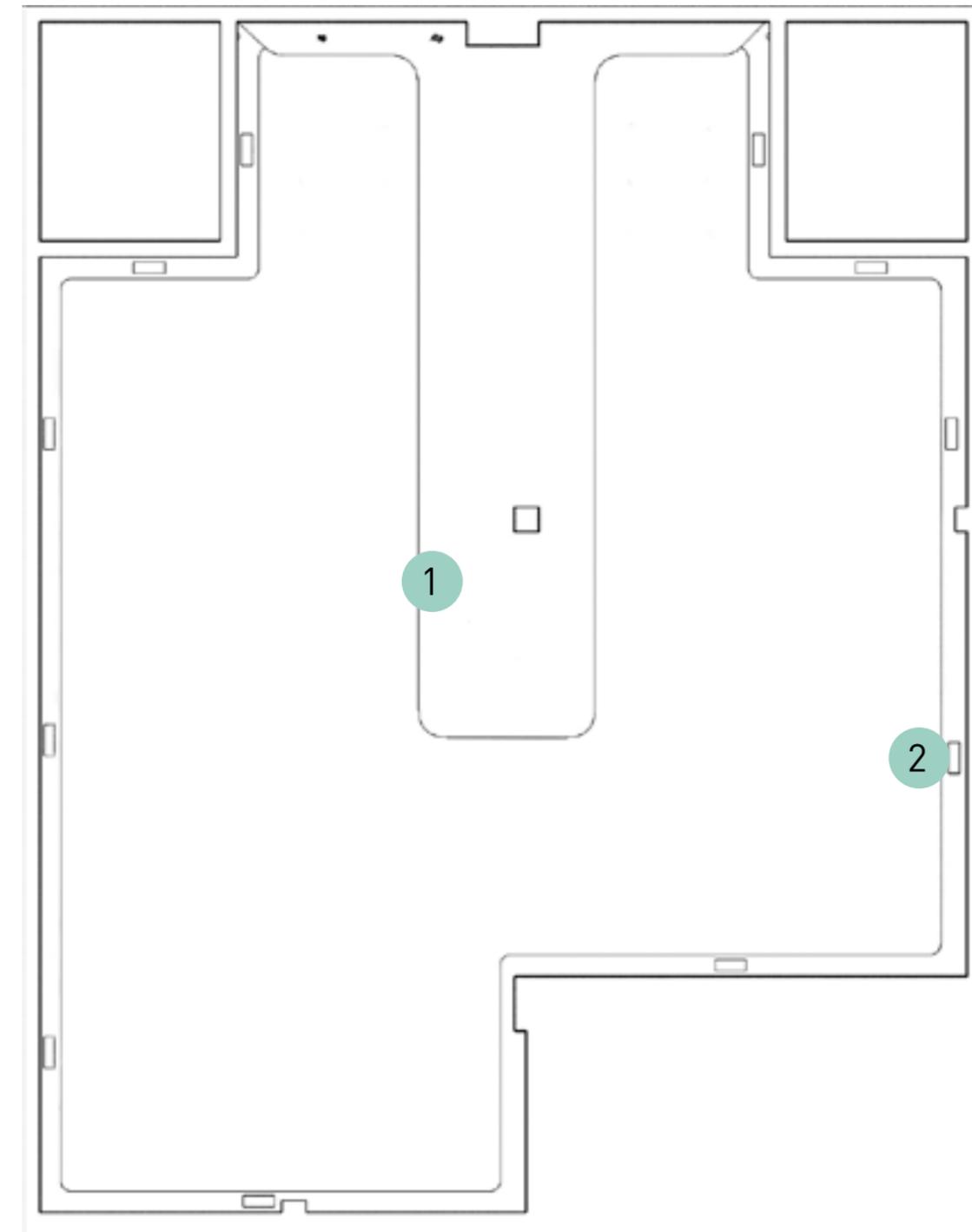


1 Losas de gres porcelánico Cashmere Mate, Colección Nid , Atlas Concorde.

Losas de gres porcelánico rosa con boquillex dorado, Colección Mek, Atlas Concorde.

# Detalles técnicos

Plano de falso techo y ventilación.

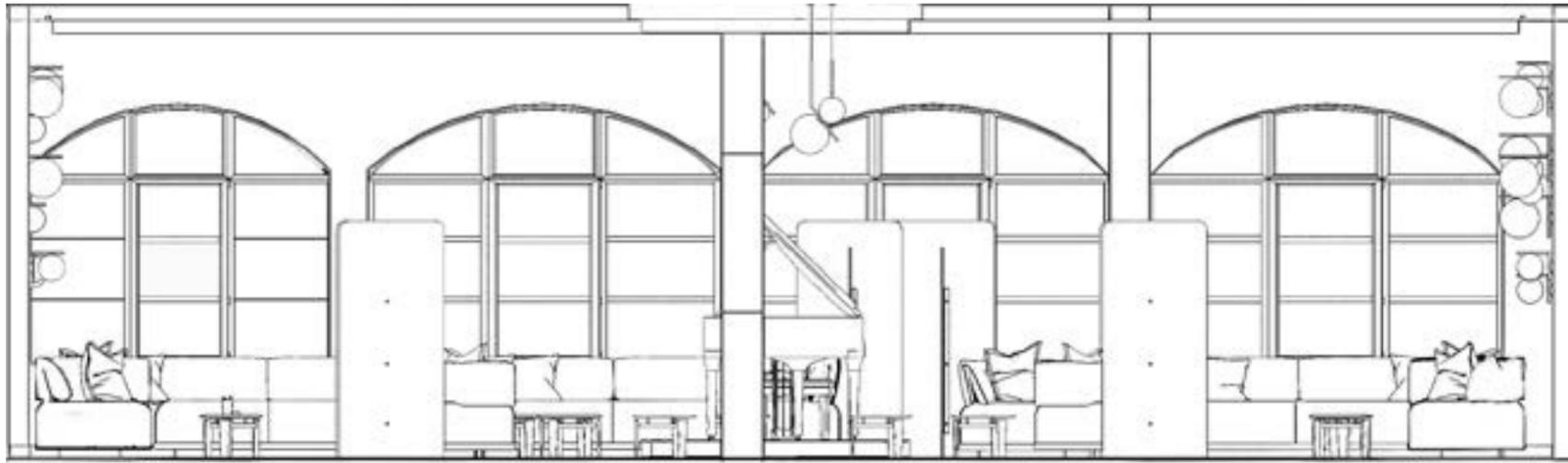


1 Casetonado de pladur.

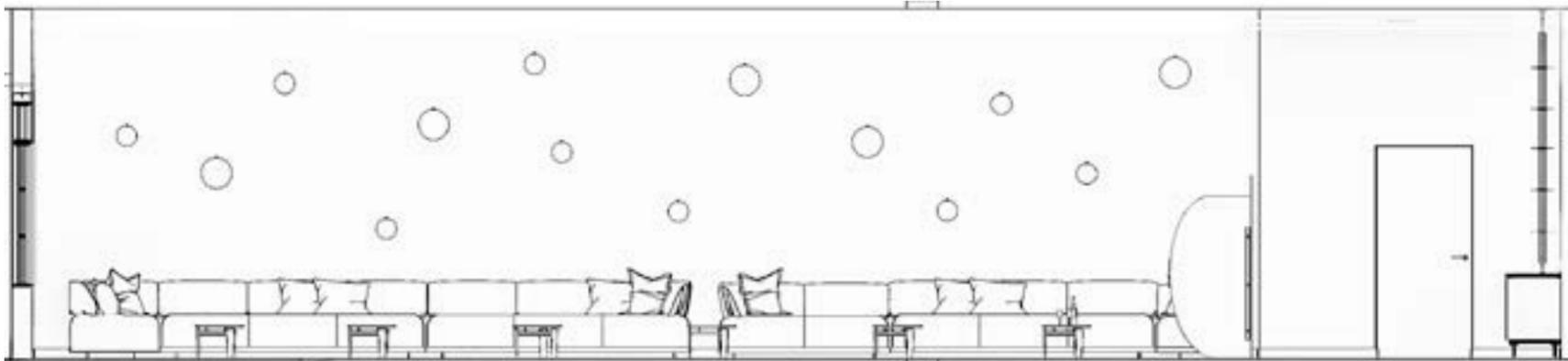
2 Rejillas conducto de ventilación.

# Detalles técnicos

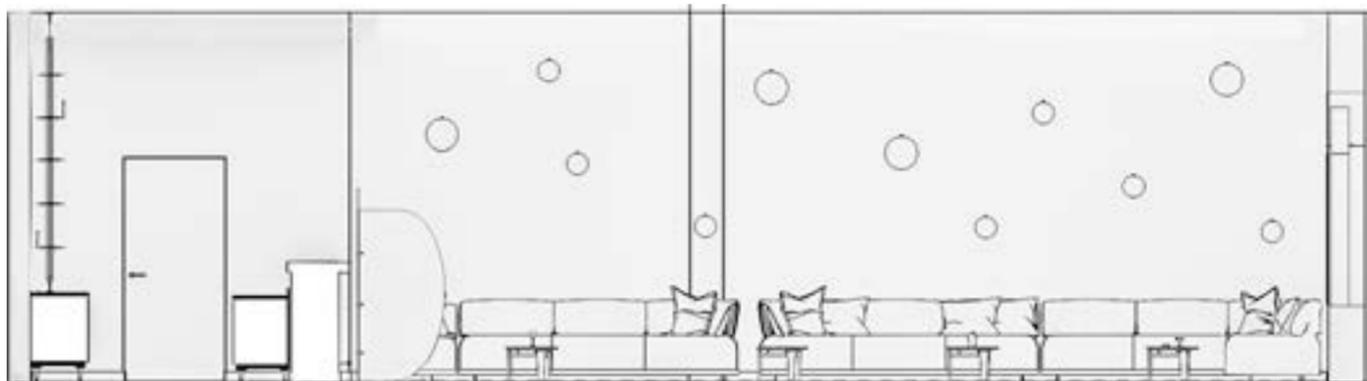
Alzados. Detalles.



Pared de ventanas.



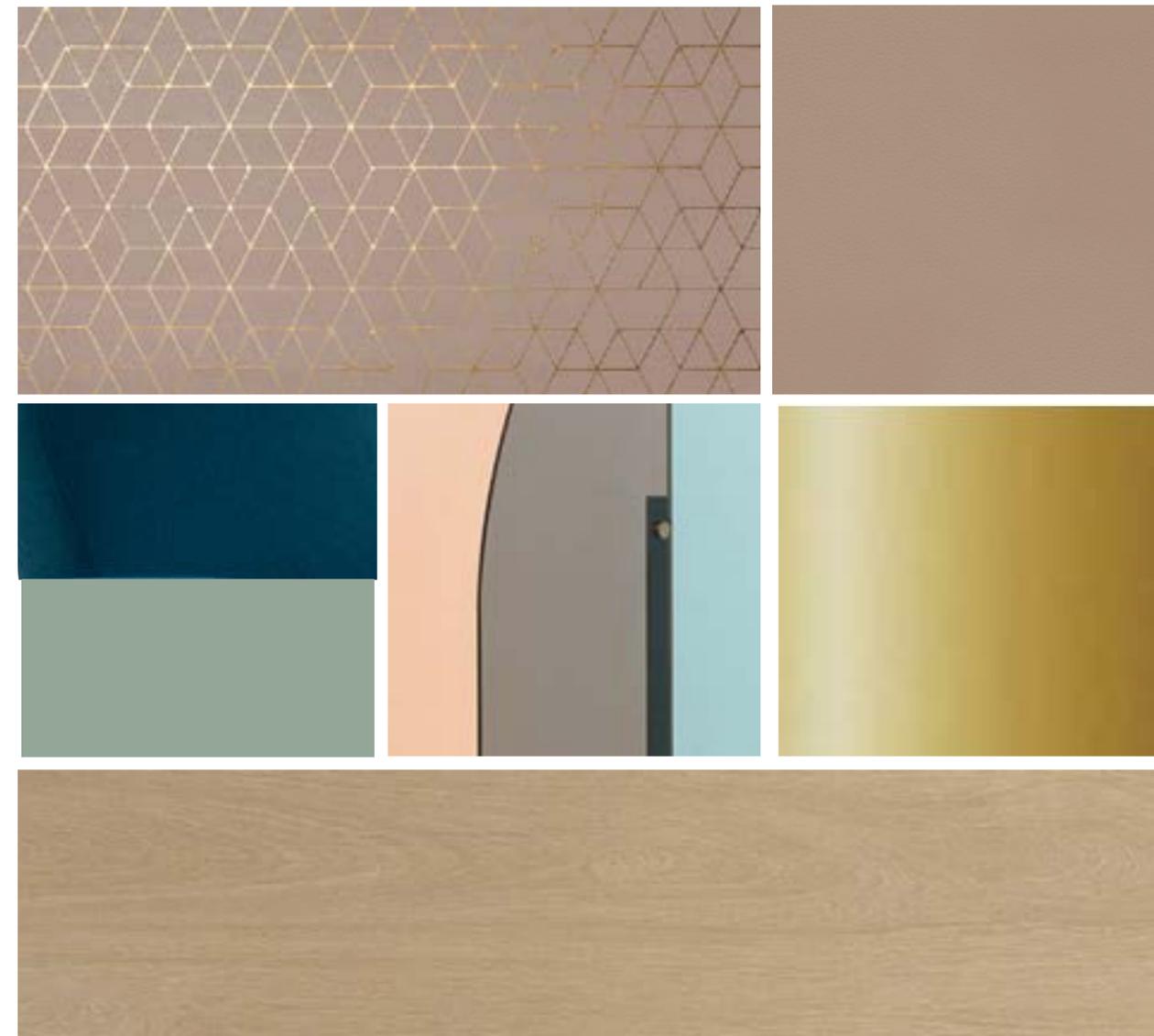
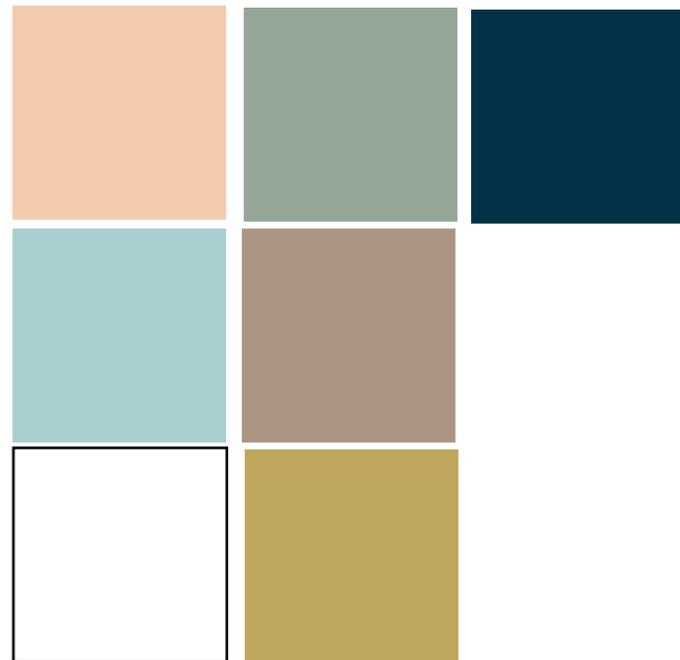
Distribución de apliques.



Distribución de apliques.

# Detalles técnicos

Paleta de colores y texturas



# Detalles técnicos

## Mobiliario diseñado

### Barra del bar:

La base y la forma interior de la cubierta es de concreto. La base presenta un recubrimiento de gres porcelánico con boquilles metálico dorado. La cubierta tiene un tablero de madera jocuma con acabado de aceite rodeada con una chapa metálica de aluminio anodizado. El apoyapiés es un perfil cilíndrico de aluminio anodizado dorado sujeto a la base mediante unión roscada.

### Dimensiones máximas:

-550x6245x1165mm

### Accesorios:

-10 tornillos espansores M6x8



# Detalles técnicos

## Mobiliario diseñado

### Pantalla separadora:

La pantalla está compuesta por dos planchas de acrílico traslúcido unidos por un perfil angular y uniones roscadas. Presenta 4 cilindros metálicos en la base como soporte.

Tiene dos variantes de color: azul-rosa y rosa-marrón.

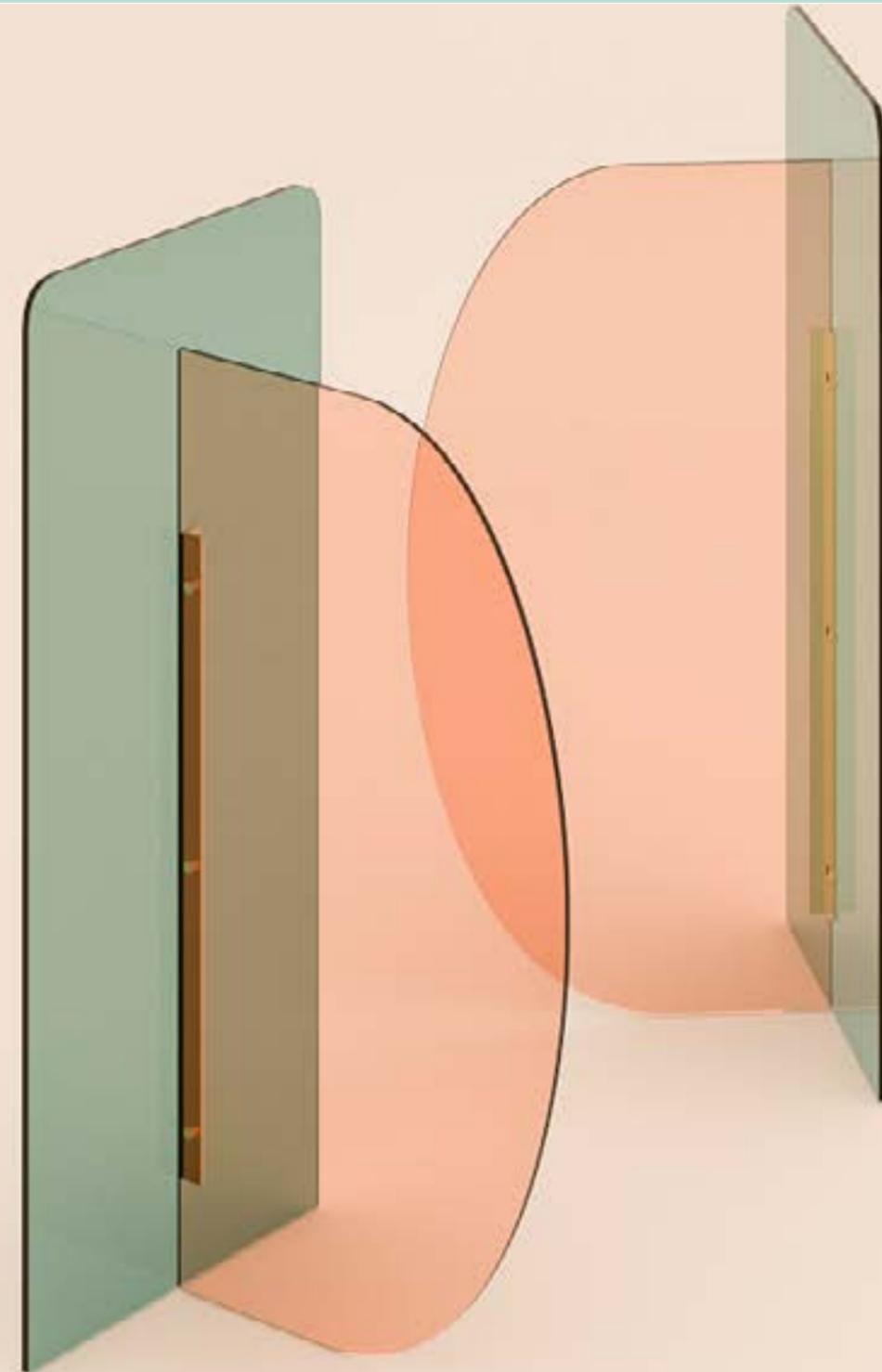
### Dimensiones máximas:

-103x80x161mm

### Accesorios:

-6 tornillos M1.6x4-4.8 tipo H

-6 tuercas M1.6 estilo 1



# Variantes Conceptuales

## Restaurante Oriental

Teniendo en cuenta los análisis previos se realizaron variantes de distribución de una cantidad de plazas hipotéticas para encontrar la que se ajustaba a una capacidad mayor. Se descartaron en su mayoría al presentar problemas con los espacios de circulación.

# 01. Variante Conceptual

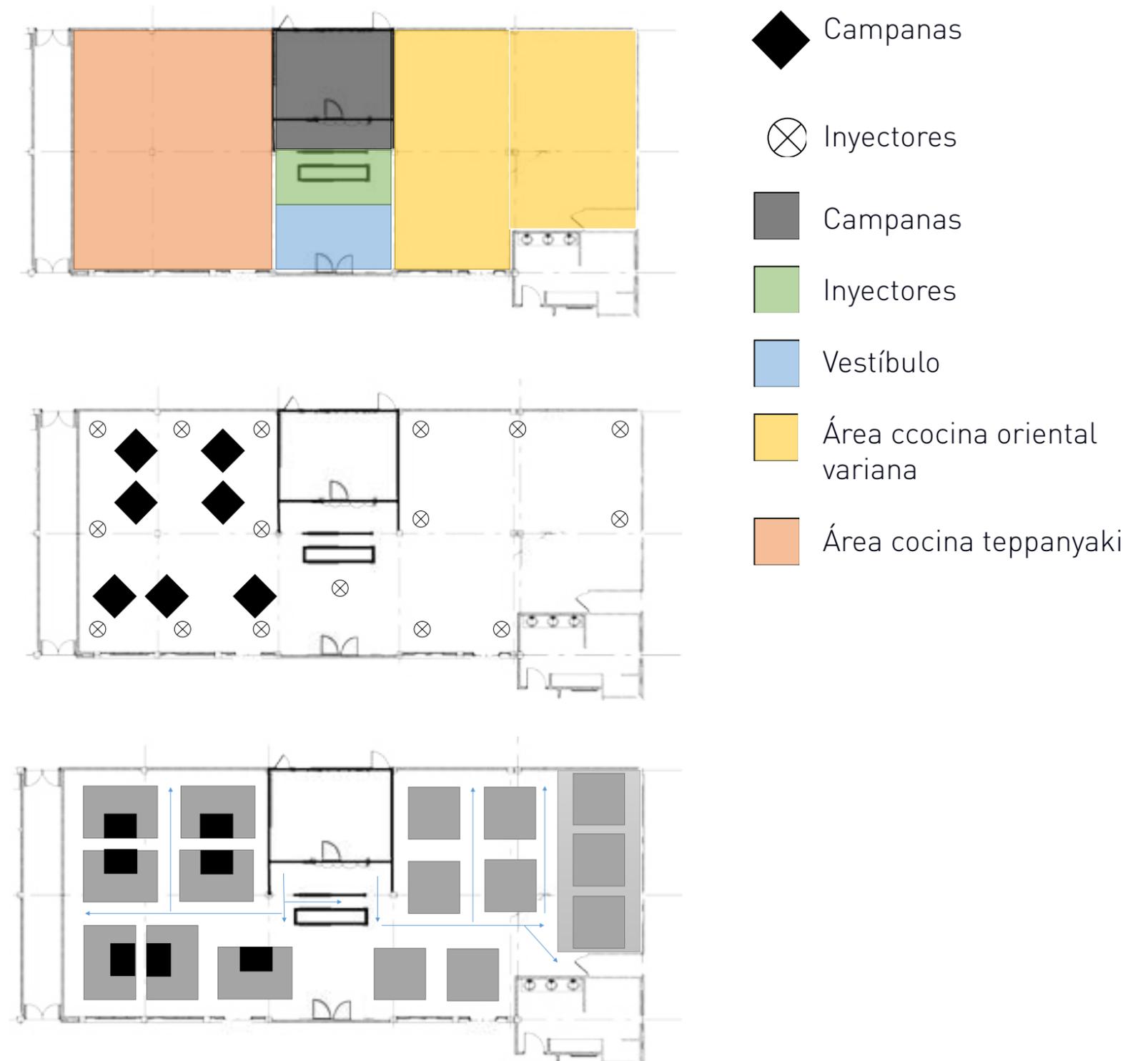
Restaurante Oriental

Inicialmente el objetivo a alcanzar con la distribución de las mesas era lograr el aumento de la capacidad del restaurante. En el caso del área de comida oriental se logró sobrepasar la capacidad actual, sin embargo el área del teppanyaki se vio reducida al tratar de respetar las áreas de circulación necesarias y la posición de las campanas.

Teniendo en cuenta el tamaño de ambas áreas se decidió tratar de invertir las áreas con lo que se logró llegar a 80 plazas, 10 más de las actuales del teppanyaki. Se presentó la propuesta al cliente pero este decidió que no eran las suficientes como para justificar un cambio tan drástico.

El cliente decidió que mientras la capacidad del restaurante de manera general se mantuviera no había problema, las plazas faltantes en el teppanyaki podían suplirse en el área de comida oriental o incluso aumentarse si se podía. Además pidió que en el caso del área de comida oriental la mayoría de las mesas fueran de dos o cuatro, atendiendo a las medidas que utilizan en otros restaurantes orientales, y las de seis se dejaran para un área de reservado.

Zonificación y distribución de la ventilación.



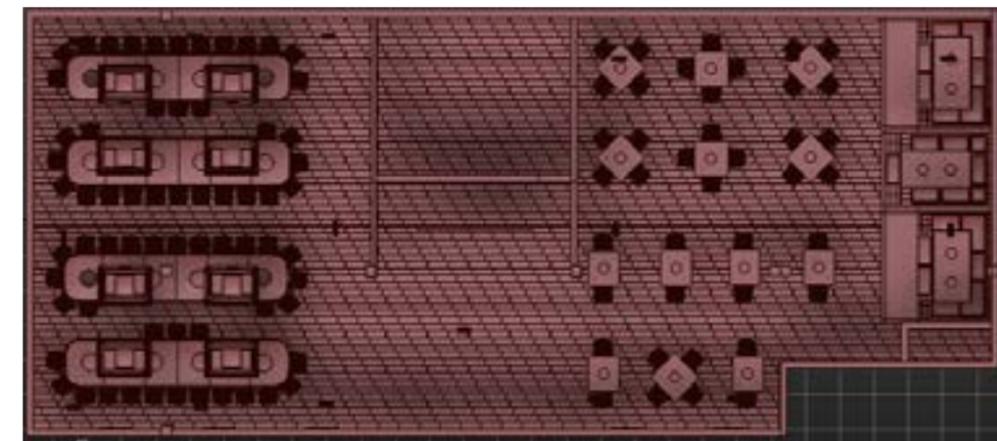
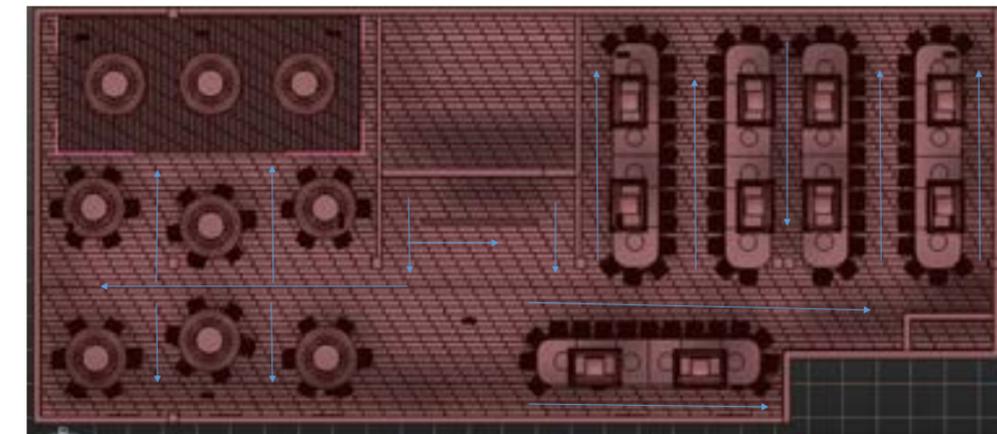
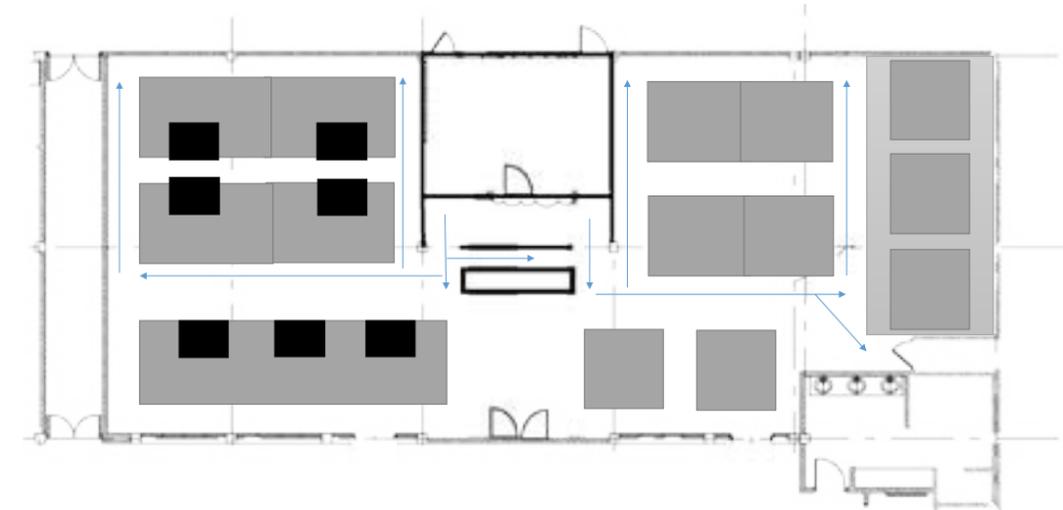
# 01. Variante Conceptual

Restaurante Oriental

Se retomó la distribución de áreas original. En el área de teppanyaki se determinó una distribución de cuatro filas. Se aprovechó el largo para la colocación de plazas permitiendo que el ancho de la mesa fuera menor y se contara con áreas de circulación más amplias. Debido a esto se necesitó de una octava campana para lograr que todos los comensales estuvieran al alcance de las plataformas rotatorias cerca de la plancha. Se logró un máximo de 66 plazas teniendo en cuenta los requerimientos para la circulación de los cliente y el acceso de los chefs. Se aprovechó la colocación de plazas en el área de circulación del chef utilizando una especie de contraforma que permitiera entrar y salir a los clientes que se sientan en el área interior.

En el caso del área de comida oriental se logró la capacidad de 58 plazas divididas en siete mesas de 4 plazas, seis mesas de 2 y 3 mesas de 6. Estas últimas se colocaron sobre una plataforma a manera de reservado para grupos haciendo referencia a la manera de sentarse de Asia. En esta parte se utilizaron bancos corridos con respaldo, excepto los que dan para la zona de acceso que permiten que el usuario pueda acceder a las demás plazas. Funciona similar a una mesa para picnic donde se debe cruzar sobre el banco para sentarse. Están separadas entre sí por dos pantallas que hacen referencia a los shōji japoneses.

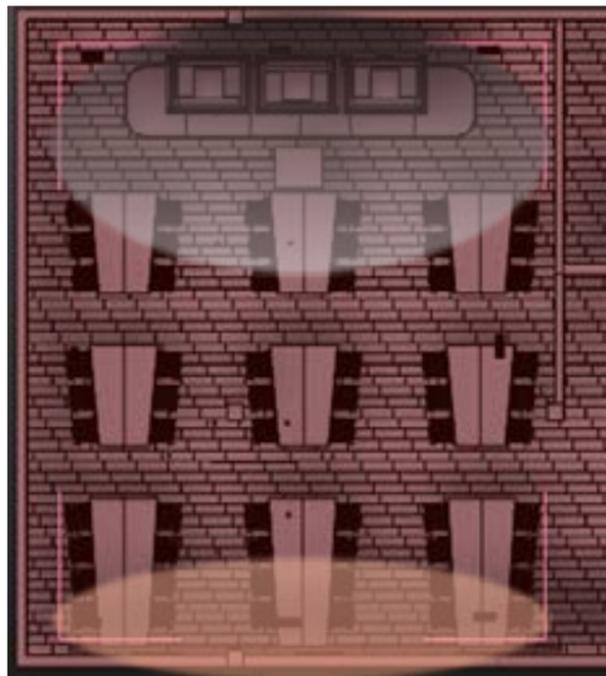
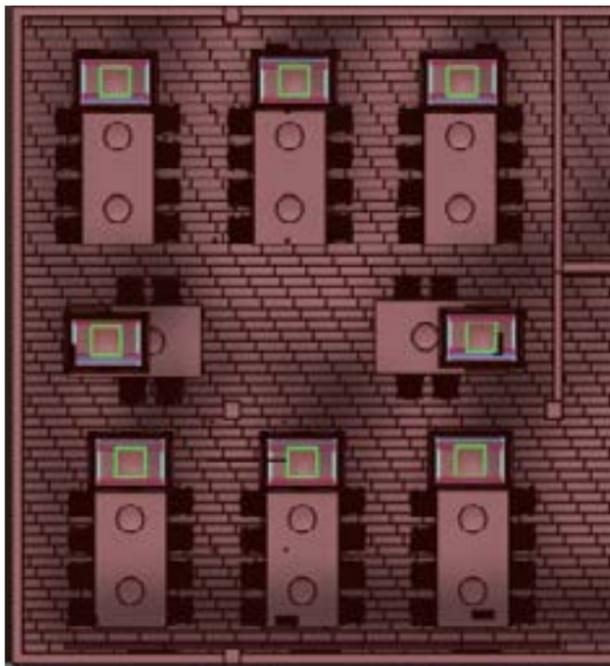
Distribución de áreas y del mobiliario.



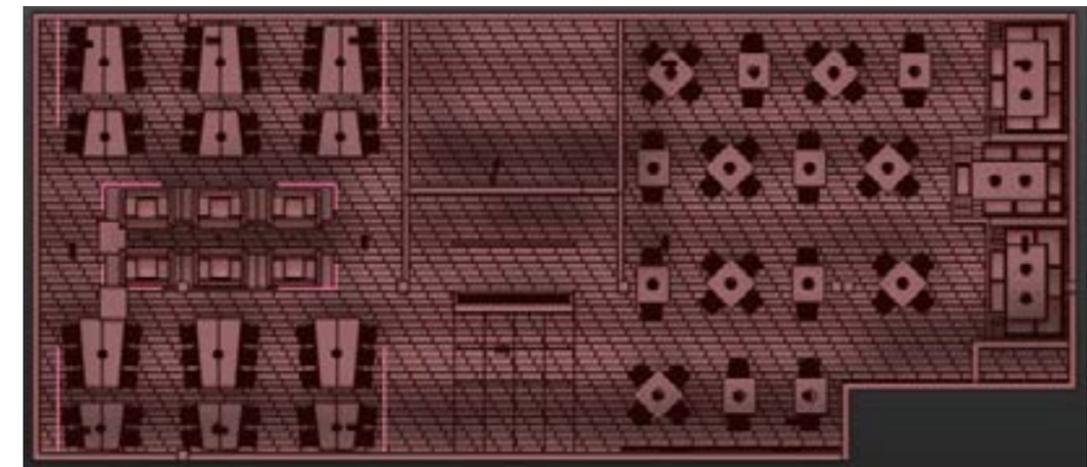
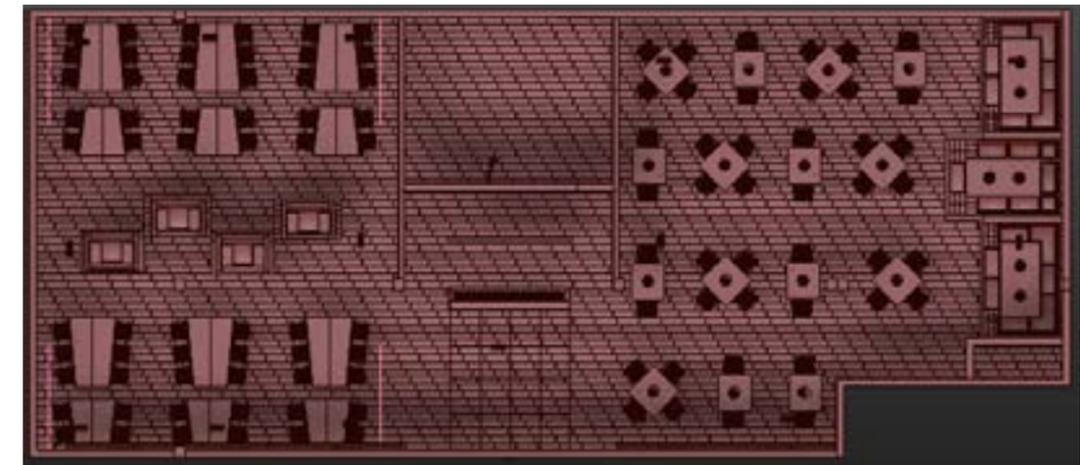
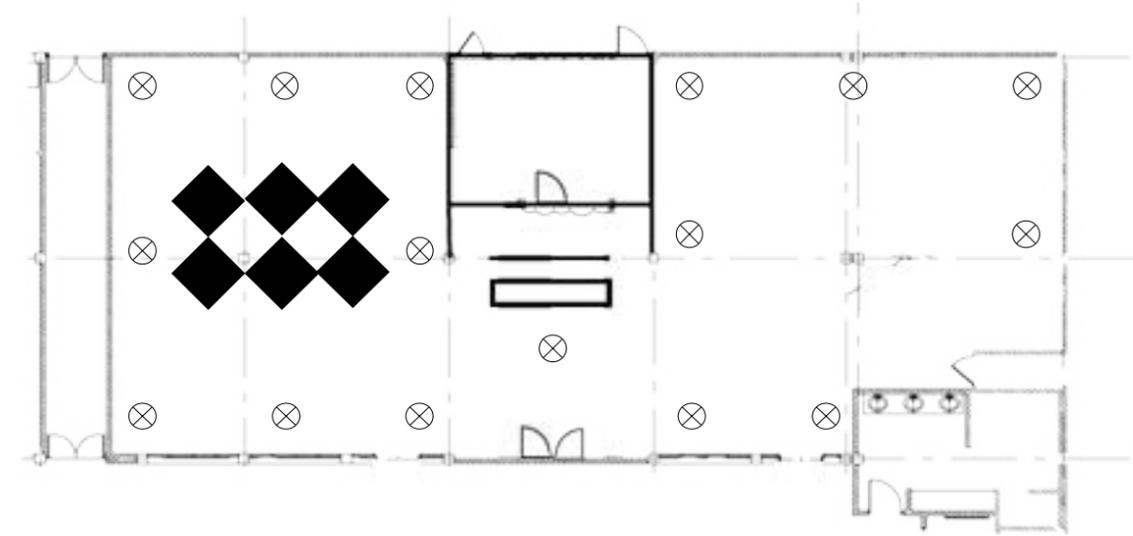
# 02. Variante Conceptual

Restaurante Oriental

Debido a que una distribución de tantas personas alrededor de un chef no aportaba la suficiente intimidad y contraste que se deseaba partiendo de las premisas se pensó en la fragmentación nuevamente de las mesas tratando de pensar en cómo se comporta la luz dentro del espacio. Se trató que los clientes estuvieran mirando hacia el área de menor iluminación y distracción visual para realizar el contraste hacia la comida, pero que también pudieran ver hacia la plaza a través de los ventanales. Con esta distribución se puede alcanzar la capacidad de 60 plazas pero necesita de más campanas, planchas y personal.



Distribución de áreas y del mobiliario.

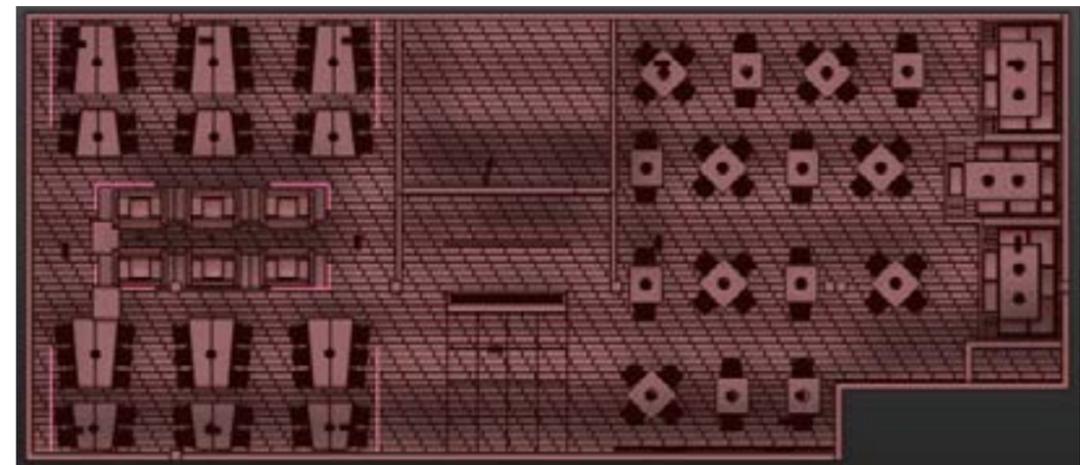
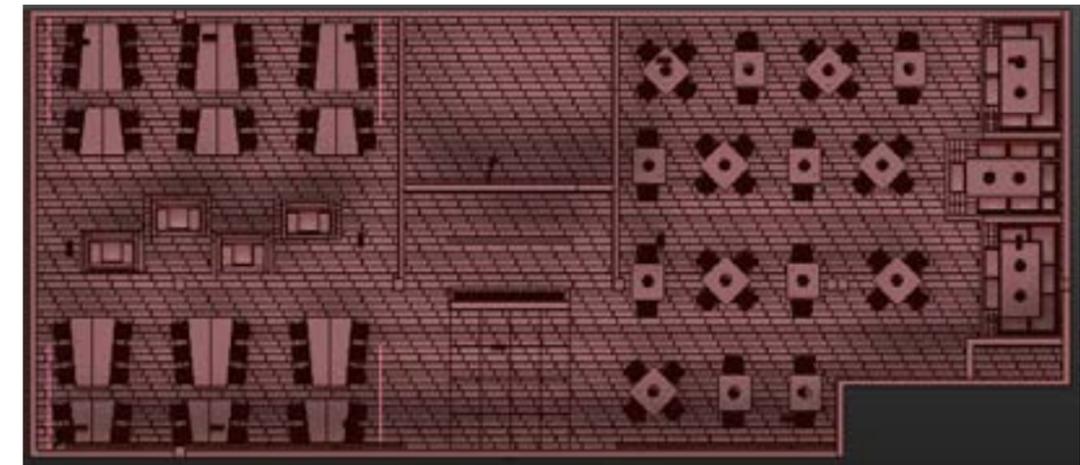
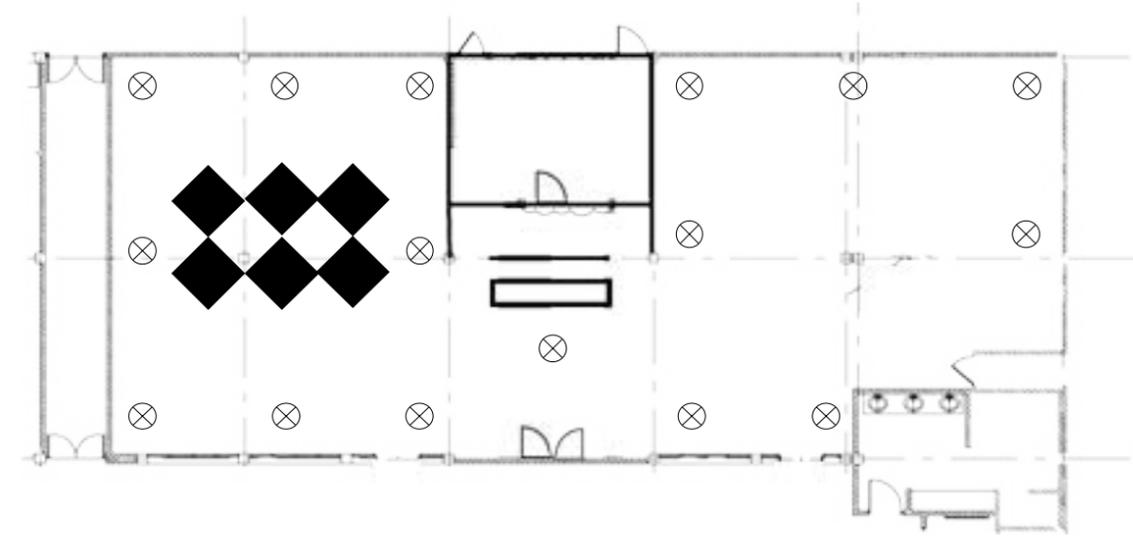


# 02. Variante Conceptual

## Restaurante Oriental

Esta área no presenta un servicio de camarero grande pues los clientes acceden a la comida directamente, solamente en caso de bebidas el camarero asiste al cliente. Se pensó en la posibilidad de cambiar esto. Se empleó una distribución pensada como un escenario de un teatro. Las mesas estarían orientadas hacia el fondo del restaurante donde se encontrarían los chef realizando los alimentos pedidos por los clientes. Los meseros serían los intermediarios entre el cliente y el chef para transmitir y entregar los pedidos. Por lo general el chef que se encuentra delante de la plancha no siempre está cocinando o debe atender otra mesa por lo que el show del teppanyaki no dura tanto. De esta manera el show continúa aunque haya sido entregado el pedido porque los chef realizan el pedido general del restaurante. Se consideró poner toda la atención hacia el fondo debido a que es el lugar menos iluminado donde se puede realizar mayor contraste de iluminación. Los asientos tendrían una distribución que no afecte la visual del que se encuentre al fondo, dando también la posibilidad de ver hacia la plaza donde se realizan actividades en algunas ocasiones. Con esta distribución se alcanza la capacidad de 60 plazas.

Distribución de áreas y del mobiliario.

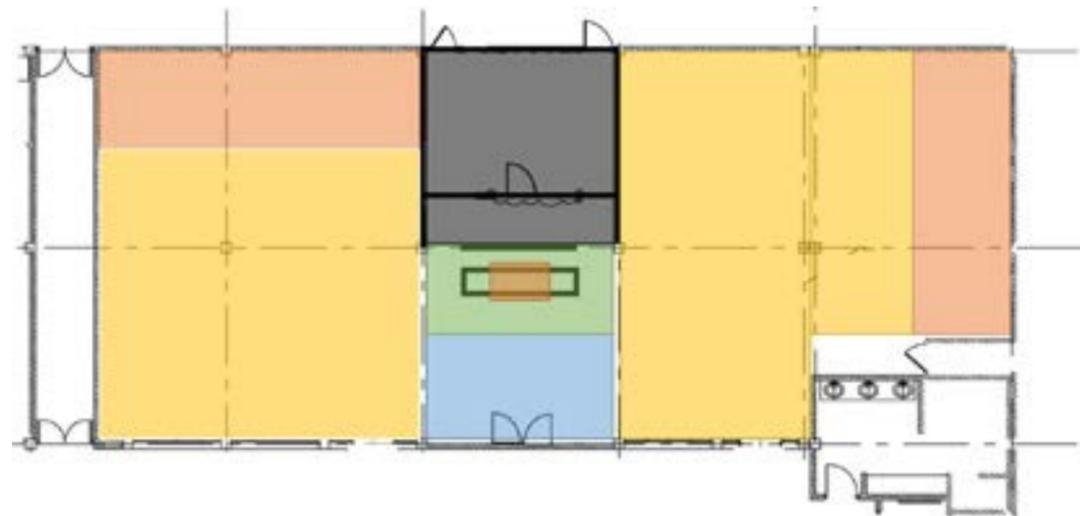


# 03. Variante Conceptual

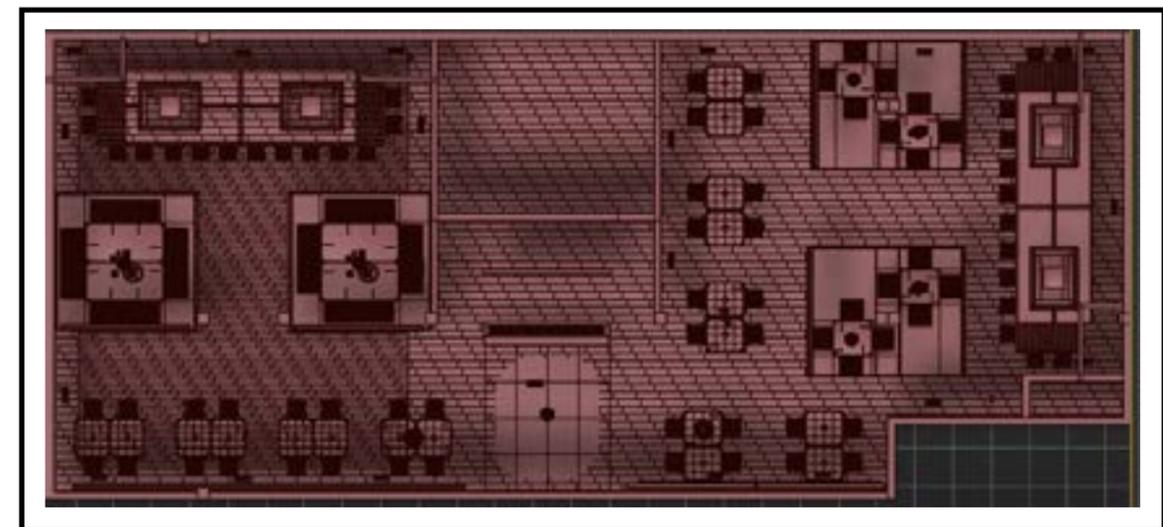
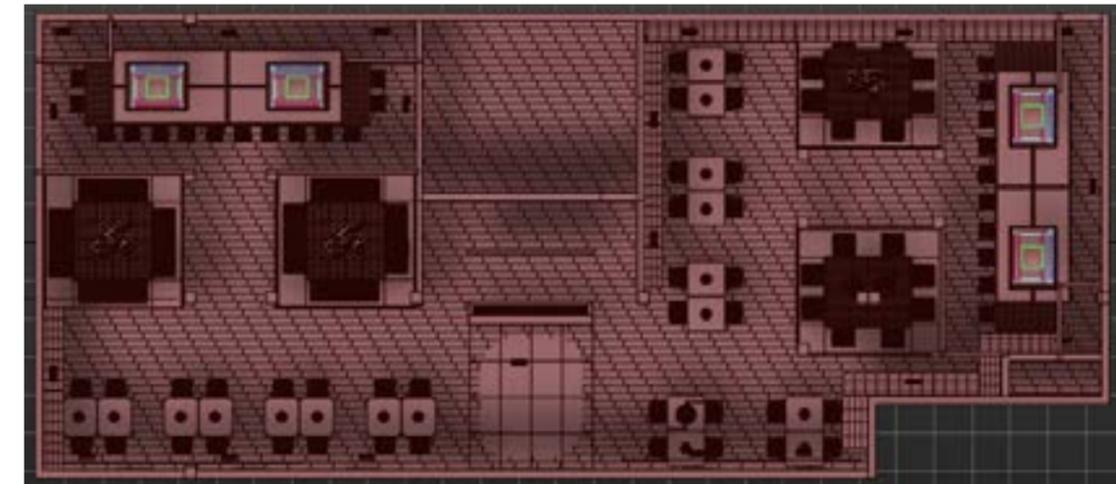
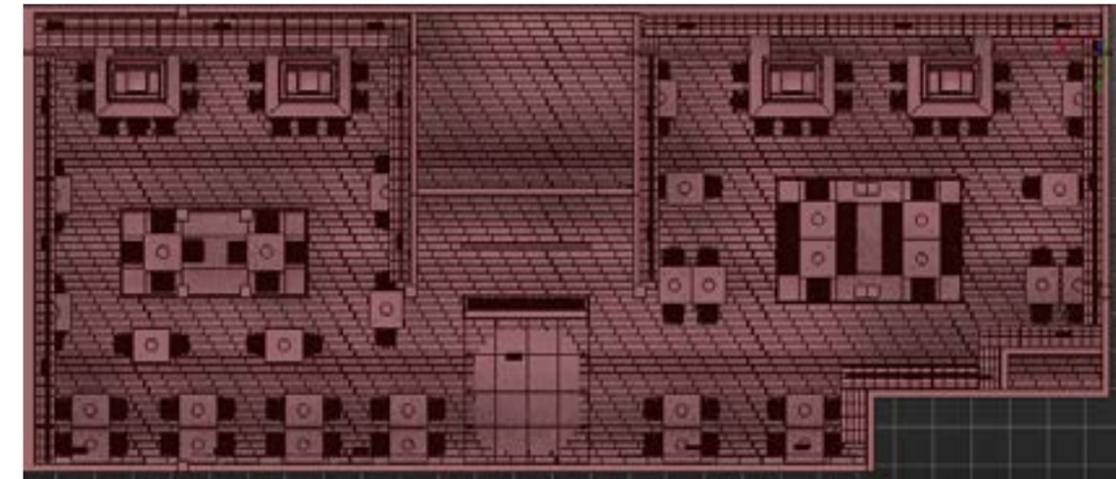
Restaurante Oriental

A petición del cliente se consideró la combinación de las diferentes cocinas en cada espacio de manera que funcionará como cocina fusión, independientemente de la pérdida de capacidad (cerca de 20 plazas) que tendría como consecuencia el ajuste de ambas áreas. De esta manera cada área tendría teppanyaki, reservado, y comida oriental variada. Se sustituye el bar de apoyo de la entrada por un pequeño buffet donde se colocarían platillos fuera de carta y hechos en el teppanyaki para los comensales que no se encuentran en esta área.

Para que este cambio se ajuste al concepto se determinó crear transiciones entre las áreas de manera que se distinga el tránsito de una a otra. Estas pueden ser dadas por separadores de espacio y la distribución.



Distribución de áreas y del mobiliario.



# Variantes de mobiliario

## Restaurante Oriental

Mobiliario Importado utilizado por Meliá en otros restaurantes orientales

El mobiliario seleccionado es una reinterpretación de la marca Andreu World del mueble chino tradicional. Presenta acabados en rojo, negro y madera, con y sin apoyabrazos, y una versión en banqueta. Esta marca es una de las utilizadas por Meliá para sus interiores.



## Andreu World

# Variantes de mobiliario

## Restaurante Oriental

Diseñado para producción nacional

Mesas de plancha

Mesas de 2 plazas 900x1000mm

Mesas de 4 plazas 1000x1000mm

Mesas de 6-8 plazas

Cubiertas de campanas

Servibar de apoyo al restaurante

Estas variantes de mobiliario fueron concebidas para las variantes 1 y 2.

Para la tercera variante se diseñó la cubierta de la mesa del teppanyaki, una mesa de dos plazas para el área de comida oriental, una mesa de 4 y una de 10 plazas para los reservados.

Además del resto de los elementos como los separadores de espacio y estanterías.

1



2



3



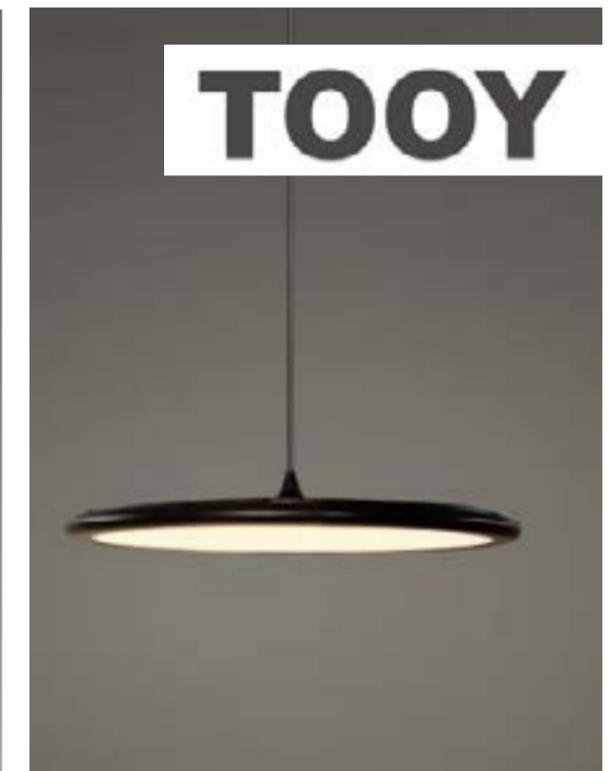
\*El criterio para seleccionar el mobiliario a diseñar radica en la capacidad de adaptación que debían tener a un espacio con distribución compleja, como es el caso del restaurante, y en que podían ser producidos con los materiales y procesos analizados en el factor tecnología, disponibles en Cuba.

# Variantes de iluminación

## Restaurante Oriental

Iluminación localizada. Importación

Se agruparon las variantes por productor con el objetivo de utilizar una sola marca, así se simplifica el proceso de compra. Ambos grupos presentan rasgos asiáticos pero se selecciona la primera por presentar esta marca mayor variedad de colecciones para usar en la iluminación de todo el espacio. Las luminarias pendants seleccionadas presentan una asociación al elemento icónico de los faroles chinos y tienen un sistema de sujeción que permite colocarlas a través del espacio con mayor versatilidad. Estas se emplearán en el área de mesas de dos y cuatro y en el área de teppanyaki. Las luminarias adosadas serán utilizadas para los reservados.



# Variantes de recubrimiento

## Restaurante Oriental

Paredes y pavimento.

El gres porcelánico utilizado para el pavimento tiene una durabilidad mayor que la madera, es fácil de higienizar y de dar mantenimiento. Además más resistente al salitre y más económico.

Se utiliza para las paredes una colección con detalles metálicos para crear reflejos del material.



 atlas concorde



# Exploración formal





**UMAMI**

Restaurante de Fusión Oriental



Restaurante Fusión Oriental







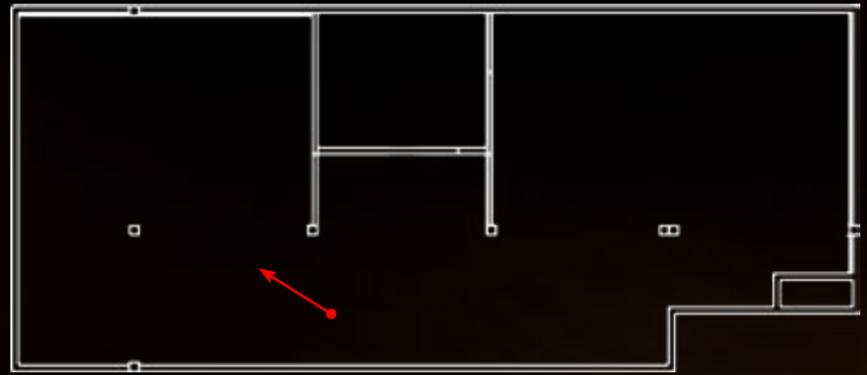
# Concepto Óptimo

Restaurante Fusión Oriental

El concepto del espacio está enfocado en ofrecer una experiencia temática oriental mediante la relación con los sentidos de la vista, el olfato y el gusto, partiendo de una interpretación de la cultura de Asia a través de tres efectos de la iluminación: dispersión, difracción y reflexión. Se dividen el espacio en secciones según la gastronomía que se ofrece, creando una transición del menú oriental variado al más especializado de teppanyaki.

La madera es el material empleado, en su mayoría, en el mobiliario diseñado, utilizándose jocuma, madera nacional, con un acabado de aceite que la hace resistente al calor. El espacio presenta un pavimento con recubrimiento porcelánico de imitación madera oscura que alude a la arquitectura de los interiores japoneses y crea contraste entre el mobiliario y el suelo. El trabajo con el falso techo está enfocado en disimular los conductos de salida del sistema de ventilación, que se encuentran distribuidos perimetralmente, y en enfatizar el cambio de área dentro del restaurante. Sobre cada plancha que existe en el restaurante se colocan campanas de extracción disimuladas por el falso techo. Las paredes, a excepción de las que se encuentran tras la zona de teppanyaki, la entrada y los ventanales, presentan un revestimiento de gres porcelánico de efecto de cemento negro y detalles de metal dorado cepillado que permite la aparición de reflejos en las zonas perimetrales menos iluminadas.

En el centro del espacio se encuentra una zona de apoyo al restaurante donde se sirven las bebidas y en la cual existe una barra con una plancha que prepara platos a las mesas que se encuentran fuera del área de teppanyaki. Está ubicado frente a la entrada por lo que al acceder al espacio, el cliente es recibido con un espectáculo culinario, a su espalda tiene una estantería expositora de bebidas y vasos, tanto occidentales como típico oriental, que disimula la entrada a la oficina del restaurante y el acceso a las cocinas para los camareros. Las sillas, de la colección Smile de Andreu World, son una reinterpretación del mobiliario chino tradicional, utilizado en las versiones sin apoyabrazos para las mesas de dos plazas y banquetas para el área de teppanyaki, en dos variantes: rojo y madera clara.





# Concepto Óptimo

Restaurante Fusión Oriental

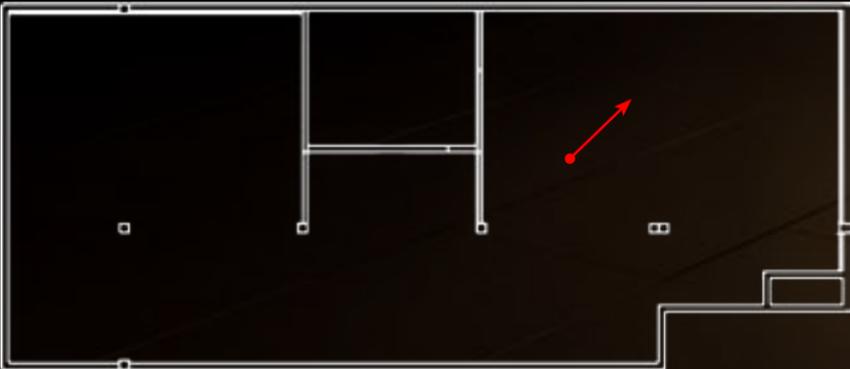
Primeramente se encuentra el área de gastronomía oriental variada distribuida frente a la línea de ventanales en mesas de dos plazas, que pueden juntarse para formar cuatro plazas. Esta área es, esencialmente, para parejas o grupos pequeños y pueden disfrutar de la vista nocturna de la plaza donde se encuentra emplazado el restaurante. El menú que ofrece es, en su mayoría, cocina india-árabe y china-japonesa por lo que los rasgos formales empleados son una fusión de estas culturas a través de los colores y las texturas del mobiliario.

Se utilizan luminarias con un sistema de montaje a un cable que recorre el espacio con el sistema eléctrico y al cual se enganchan los difusores. Estas luminarias constituyen una asociación a los faroles chinos, colocados a modo de iluminación localizada sobre cada mesa. Las mesas están hechas de madera, cristal y metal. La cubierta está constituida por dos planchas de cristal con una chapa metálica entre ellas que tiene cortada una textura de motivos geométricos a modo de rejilla. Cuando la luz incide sobre la mesa, pasa a través de la cubierta y crea mediante sombras una textura visual que recuerda a las celosías de la arquitectura morisca. Esto genera un cambio sobre el pavimento y una zonificación visual, mediante el contraste, con respecto a los pasillos de circulación.

Todo esto tiene como fondo la textura negra con detalles dorados del recubrimiento de las paredes, por lo que desde la posición de sentado el usuario ve el vapor que desprenden los alimentos en contraste con el fondo oscuro y texturas que aparecen mediante el reflejo del material utilizado como una referencia a hojas flotando en el aire, estableciendo una relación con la naturaleza.

Frente al área de mesas se encuentran dos reservados separados por un pasillo central que conduce al fondo del restaurante. Esta área maneja el concepto del modo de sentarse en el suelo sobre cojines que tienen en común muchas culturas de Asia y lo interpreta en forma de plataformas con una depresión para colocar las piernas y la mesa de pedestal.





# Concepto Óptimo

Restaurante Fusión Oriental

La superficie de estas plataformas presenta un recubrimiento de gres porcelánico con imitación madera, al igual que el pavimento del suelo del espacio, siendo un material de mayor durabilidad y más fácil de higienizar, causando un efecto visual similar al suelo de madera real de la vivienda japonesa. En esta área el dependiente sirve de rodillas. Se coloca un escalón para que los clientes suban y se puedan sentar en las plazas que se encuentran cerca de la pared.

Los asientos son cojines con tapicería de características hidro-oleo-fóbicas de color negro que resiten las manchas de grasa. Se encuentran colocados sobre un soporte con un eje que gira 360°, disimulado con una depresión en la plataforma, permitiendo al usuario salir y entrar con facilidad sin que el cojín se desplace de su sitio. La mesa tiene un soporte de pedestal lo que permite que los pies de los usuarios se acomoden mejor.

Sobre cada mesa se coloca una luminaria adosada, creando énfasis en el emplatado, y permite que aparezcan reflejos en la pared de fondo.

Para crear cierta intimidad sin levantar paredes, se coloca una cortina con sistema de rollo retráctil empotrada al falso techo que permite regular su altura hacia el área de mesas y en frente se coloca una celosía de tablonos de madera verticales con repisas que separa el área de teppanyaki y ofrece respaldo a los clientes.

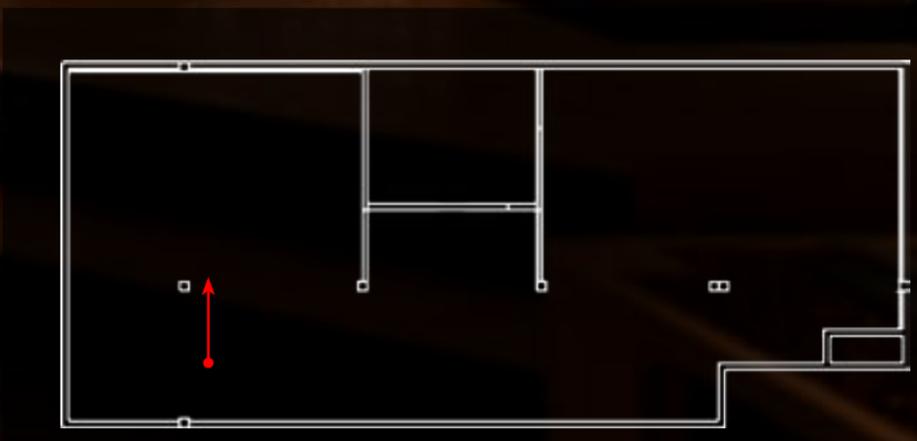
El objetivo de esta área es ofrecer al cliente una reinterpretación de la casa asiática fusionada con un uso más occidentalizado (manera de sentarse). Los recursos formales empleados son una alusión a las salas de estar de la vivienda japonesa, también utilizadas como comedor, que tienen generalmente una vista al exterior a través de los shojis. Se sustituye la tarima de madera por la estructura de concreto y el pavimento de gres imitación madera, las cortinas y el separador de madera por los shojis, y el recubrimiento de la pared se utiliza como una alusión a las hojas de los árboles flotando en el aire. La posición del recubrimiento de la pared es también una alusión a la estructura de la vivienda, pues los objetos de mayor brillo y reflejos se colocan en segundo plano, en la zona menos iluminada.

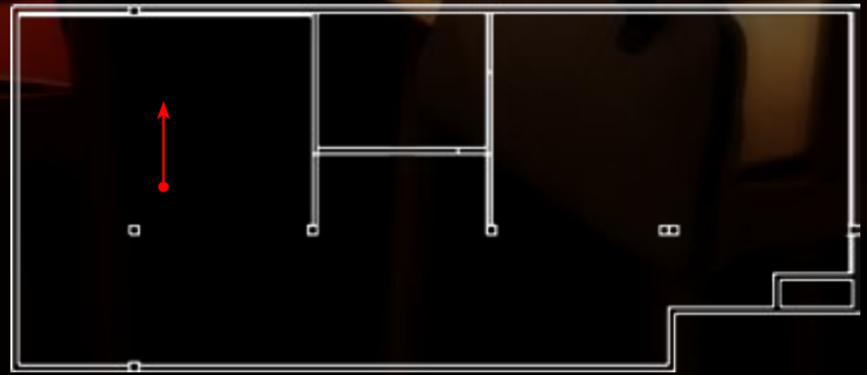
# Concepto Óptimo

Restaurante Fusión Oriental

Al fondo del restaurante se encuentra la barra de teppanyaki pues este tipo de cocina es una especialidad dentro de la gastronomía japonesa. Cuenta con dos planchas y una capacidad de 14 comensales. Las planchas presentan una banda de cristal alrededor como medida de seguridad y entre cada una existe un espacio para la colocación del carrito de ingredientes, dispuesto de manera que ambos chef puedan acceder a ellos. A ambos lados de la barra existen dos pantallas de madera y cristal esmerilado, una representación del shoji, que permiten tamizar la ubicación del lavabo femoral que utilizan los chef y la entrada al teppanyaki desde la oficina del restaurante por donde se introduce el carrito. La pared de fondo presenta una composición de revestimiento porcelánico con una banda de relieve en forma de arena rastrillada de los jardines japoneses. Se utiliza la referencia al jardín una vez más con el objetivo de vincular la naturaleza a un espacio cerrado, utilizándolo en conjunto con los shojis como puertas al exterior. El pasillo se encuentra bien iluminado para apoyar este concepto y debido a que es la zona de trabajo del chef.

Se utilizan nuevamente las luminarias pendants con variaciones de altura para aportar dinamismo y referenciar a las lámparas de aceite que se cuelgan en los restaurantes japoneses. Se emplean banquetas para que la altura de la barra sea más confortable para el chef y debido a que este show tiene una forma más informal de comer, esto permite bajar la escala y crear intimidad a pesar de tratarse de múltiples comensales.

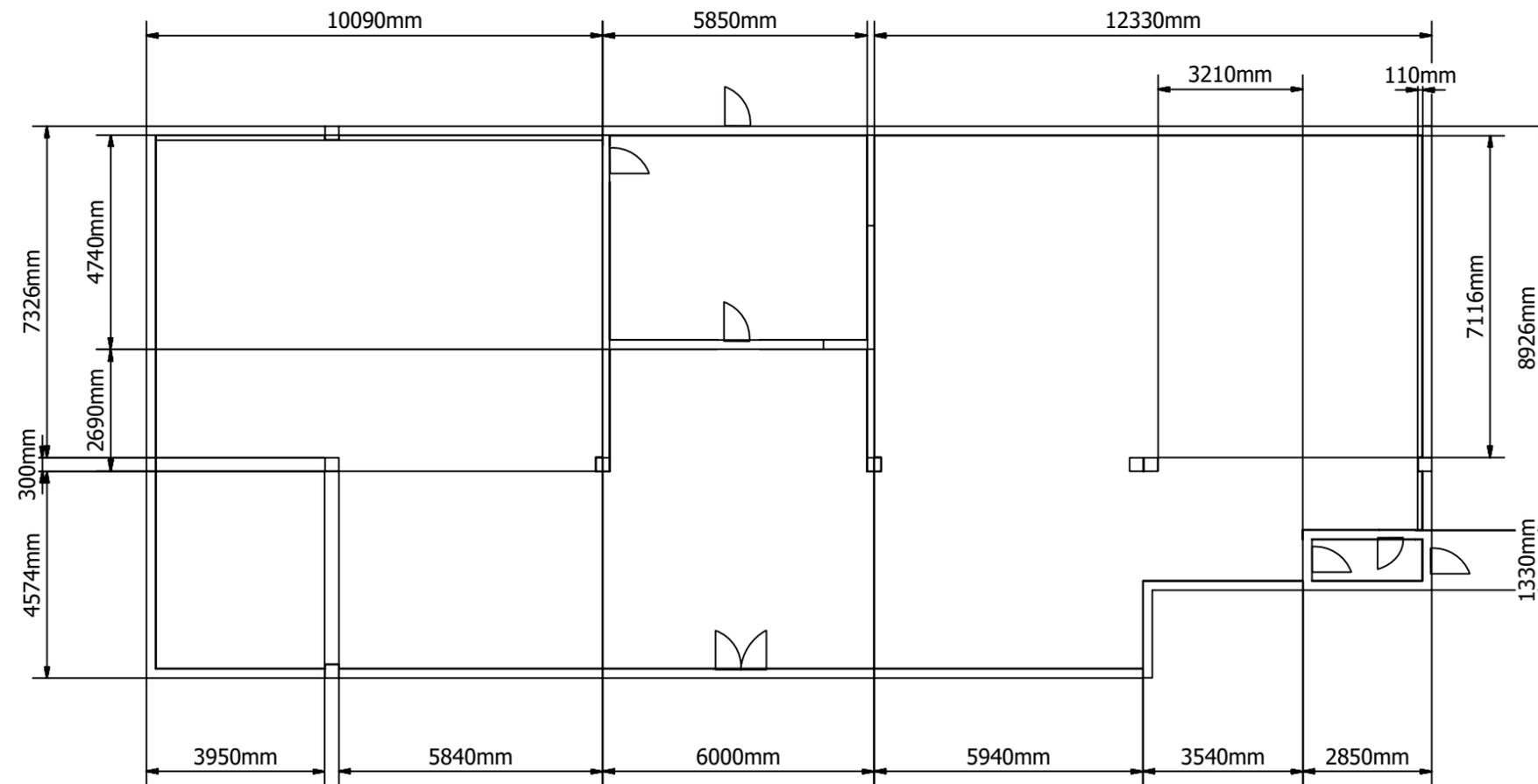






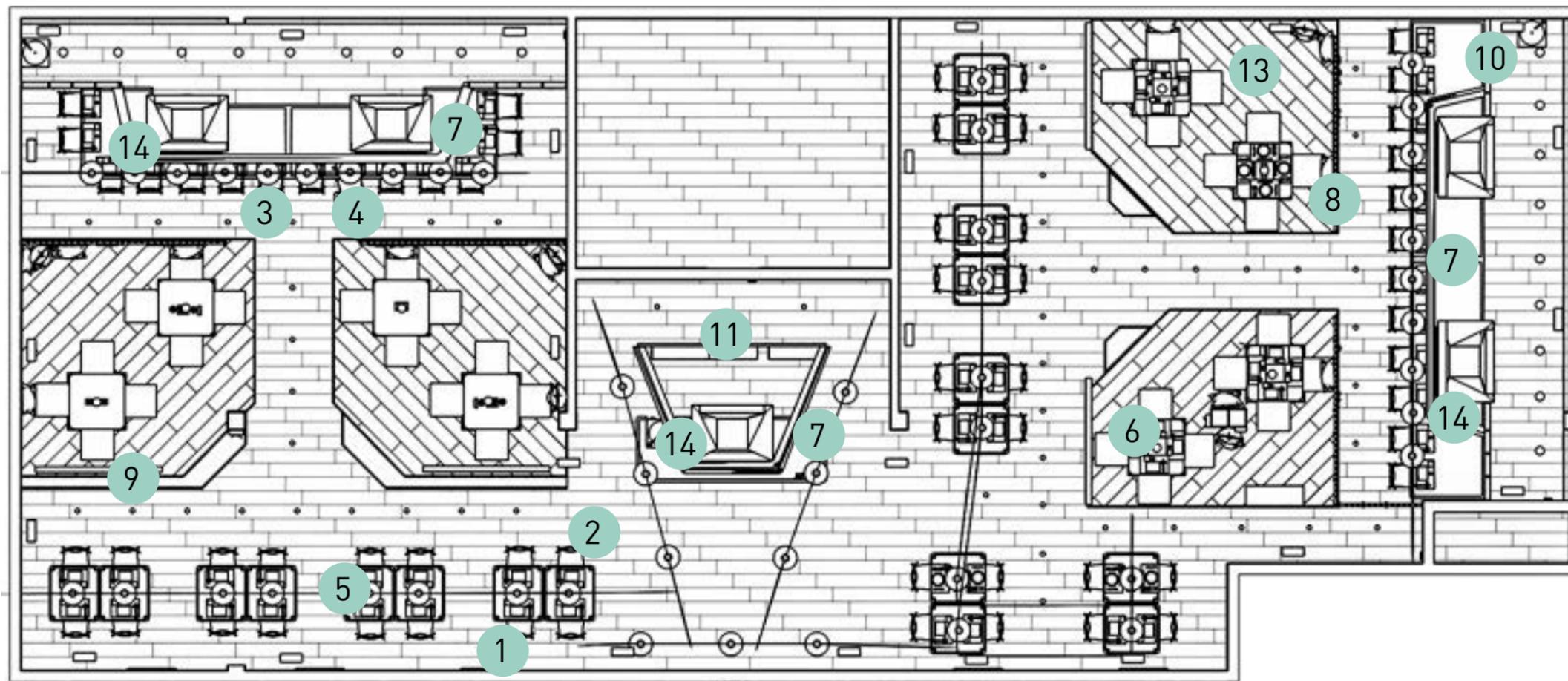
# Detalles técnicos

Plano de planta



# Detalles técnicos

Plano de mobiliario

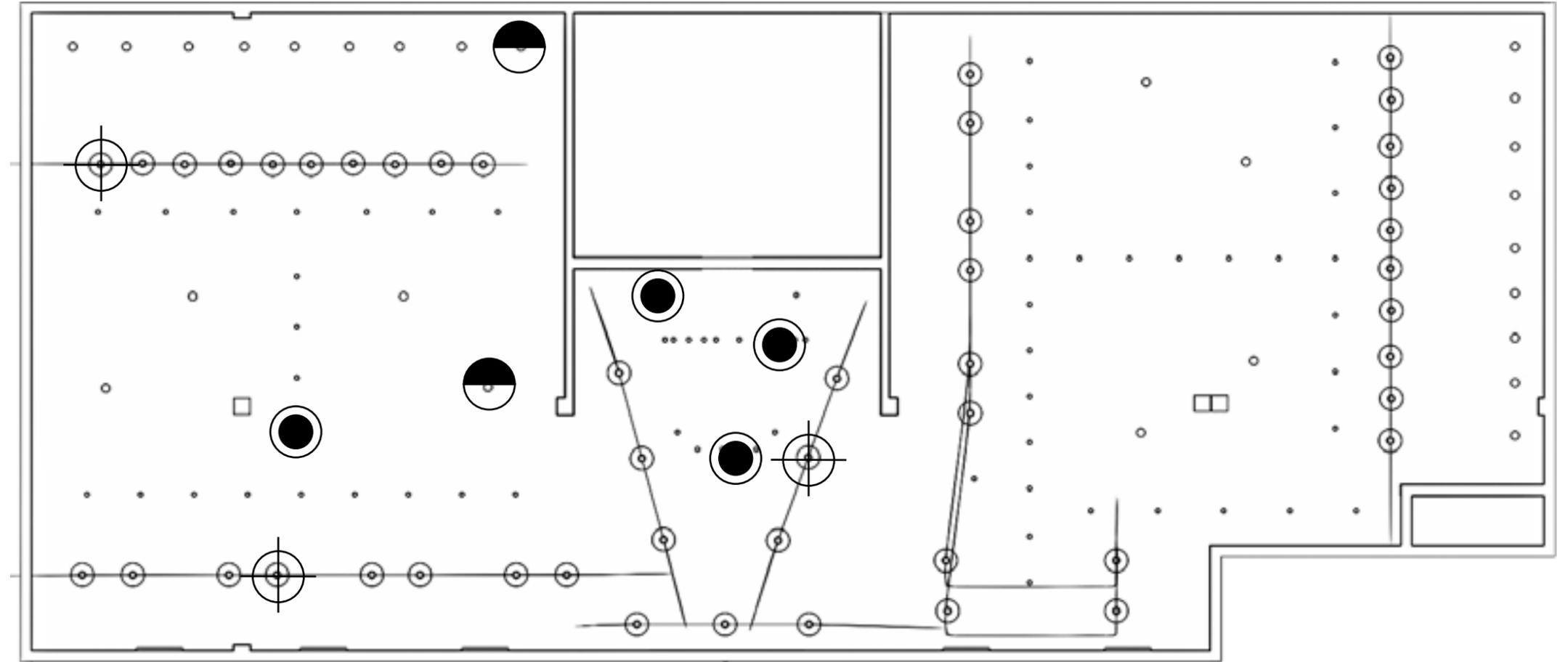


## Detalles técnicos

- 1 Silla SI 0325, versión roja, Colección Smile, Andreu World. (18 unidades)
- 2 Silla SI 0325, versión madera clara, Colección Smile, Andreu World. (18 unidades)
- 3 Banqueta BQ 0337, versión roja, Colección Smile, Andreu World. (12 unidades)
- 4 Banqueta BQ 0337, versión madera clara, Colección Smile, Andreu World. (16 unidades)
- 5 Mesa de dos plazas, diseñada para el proyecto. (18 unidades)
- 6 Mesa de cuatro plazas, diseñada para el proyecto. (8 unidades)
- 7 Cubierta de barra de teppanayaki, diseñada para el proyecto. (3 unidades)
- 8 Separador de espacio de madera, diseñada para el proyecto. (4 unidades)
- 9 Cortina de rollo, MV LINE. (4 unidades)
- 10 Separadores de espacio de madera y cristal, diseñado para el espacio. (4 unidades)
- 11 Estantería expositora de madera, diseñada para el proyecto. (1 unidad)
- 13 Plataforma de reservado (en obra), diseñado para el proyecto. (4 unidades)
- 14 Cubierta de campanas (en obra), diseñado para el proyecto. (3 unidades)

# Detalles técnicos

Plano de iluminación



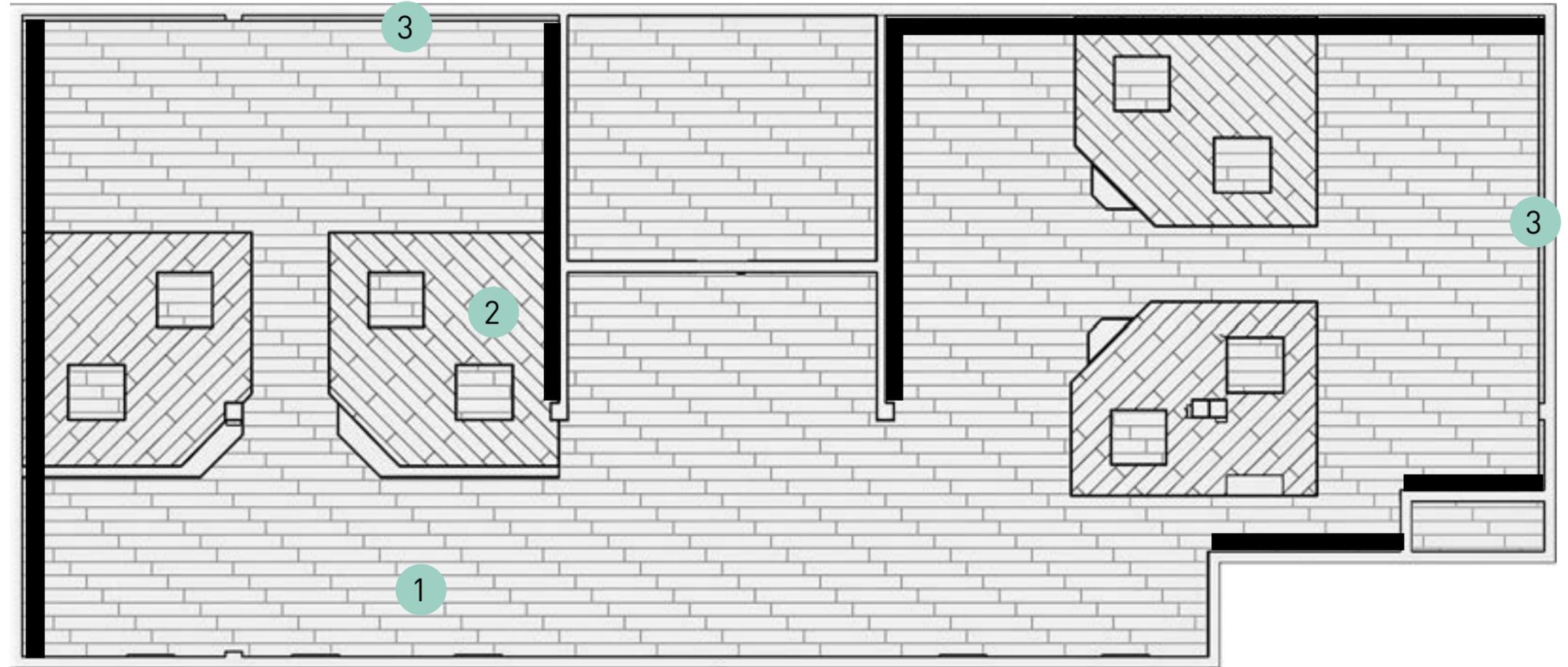
● Luminaria de techo adosada Wood, versión madera clara, Zero.

⊕ Luminaria pendular Daikanyama, Zero.

● Luminaria empotrada Laser Pinhole pequeña, iGuzinni.

# Detalles técnicos

Plano de pavimento y paredes.



1 Losas de gres porcelánico Noce Hickory Mate, Colección Etic Pro , Atlas Concorde.

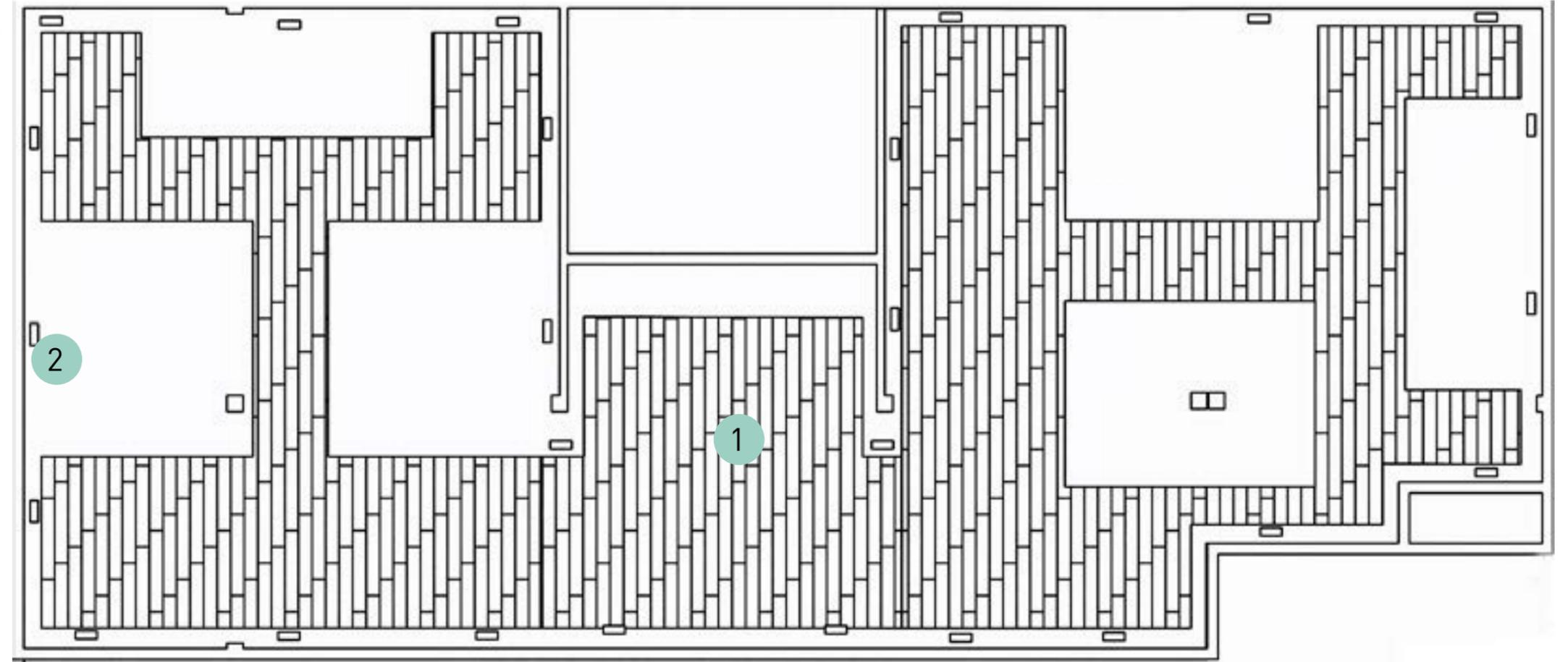
Losas de gres porcelánico negro con detalles dorados, Colección Mek, Atlas Concorde.

2 Losas de gres porcelánica Cashmere Mate, Colección Nid, Atlas Concorde.

3 Losas de gres porcelánico Dune Sand Matt 80 Mate, Colección 3D Wall Design, Atlas Concorde.

# Detalles técnicos

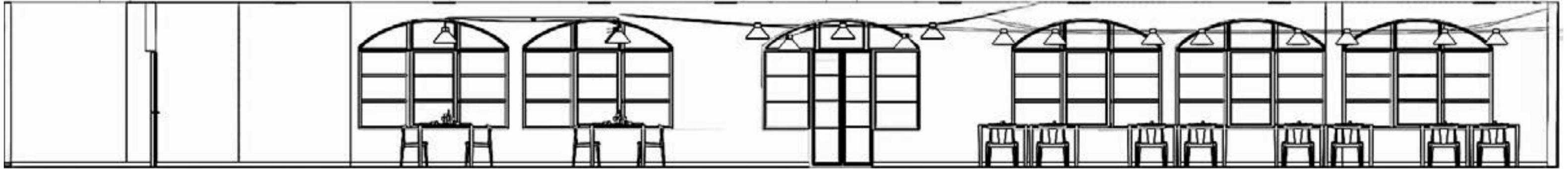
Plano de falso techo y ventilación.



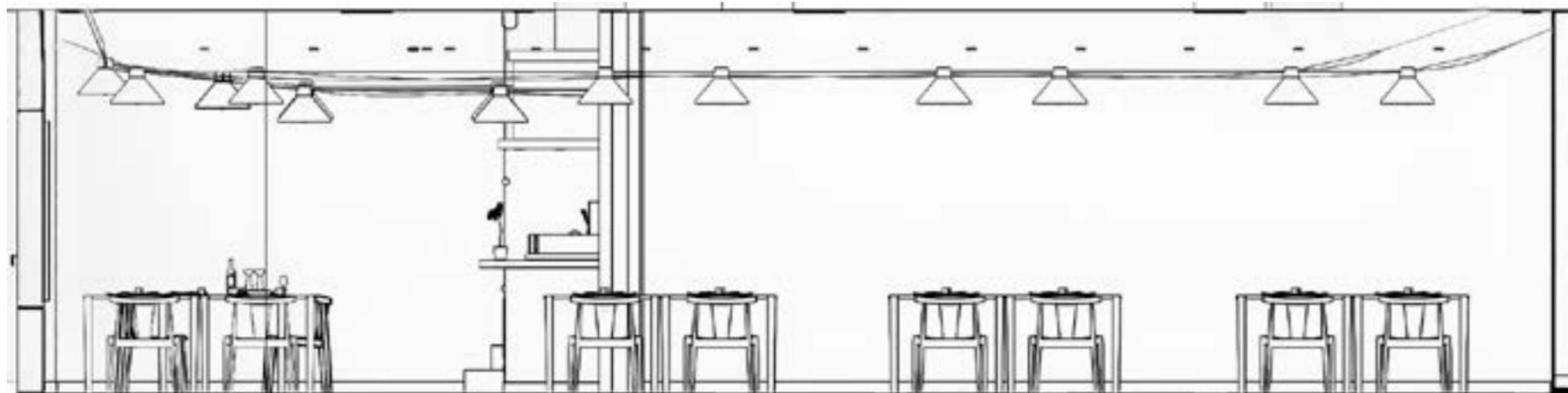
- 1 Losas de gres porcelánico Noce Hickory Mate, Colección Etic Pro , Atlas Concorde.
- 2 Rejillas conducto de ventilación.

# Detalles técnicos

Alzados. Detalles.

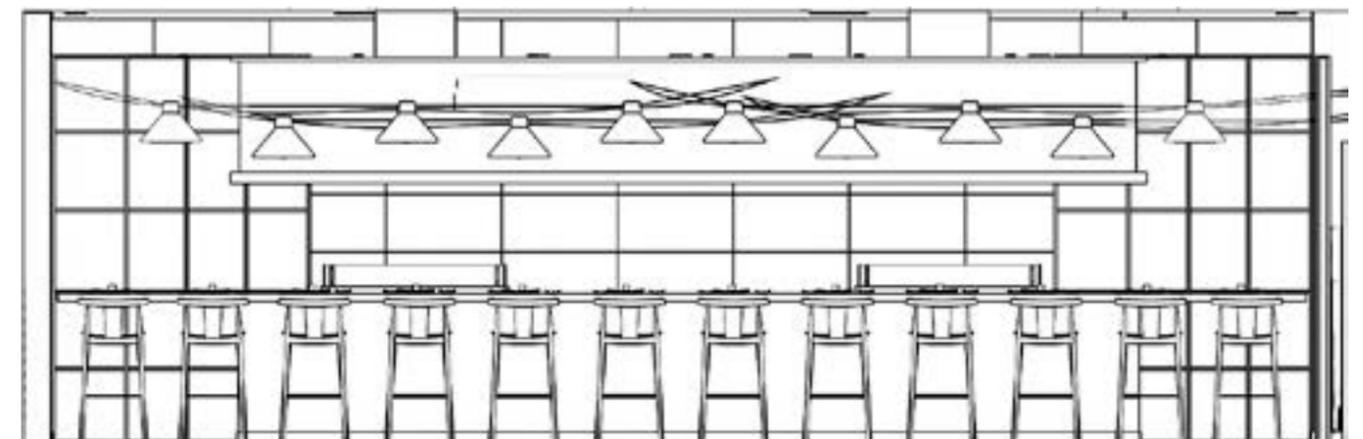


Pared de ventanas.



Pared de recubrimiento.

Teppanyaki.



# Detalles técnicos

Alzados. Detalles.



Panorámica de entrada.



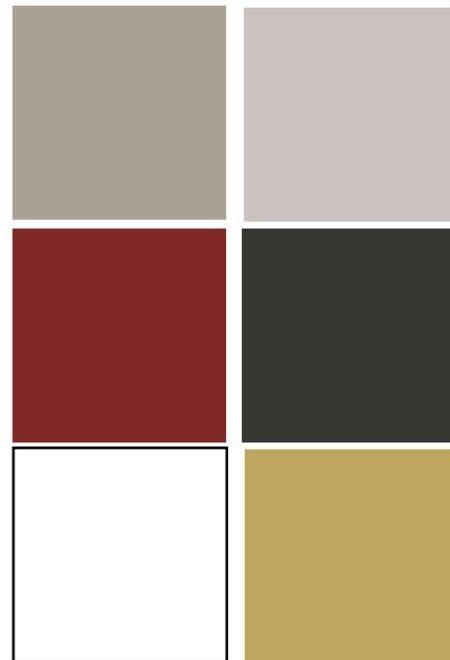
Pasillo hacia teppanyaki.

Vista frontal teppanyaki.



# Detalles técnicos

Paleta de colores y texturas



# Detalles técnicos

## Mobiliario diseñado

### Mesa de dos plazas:

La cubierta está compuesta de cuatro vigas de jocuma con un escalón que sujeta un cristal traslúcido. Este tiene una rejilla de aluminio anodizado en dorado acoplada. El marco se une a las patas mediante una unión de caja y espiga. Presenta un acabado de aceite natural.

### Dimensiones máximas:

-1000x900x775mm

### Accesorios:

-4 regatones para las patas, USB Tip- Riwega.



# Detalles técnicos

## Mobiliario diseñado

### Mesa de cuatro plazas:

La cubierta está compuesta de vigas de madera de jocuma unidas con cola. La unión entre ellas es mediante dientes hechos con troquel. El soporte de la cubierta es mediante pedestal.

### Dimensiones máximas:

-1000x1000x780mm

### Accesorios:

-4 regatones para las patas, USB Tip- Riwega.

-12 tornillos tirafondo M6x8.



# Detalles técnicos



Cubierta de barra de teppanyaki:

La cubierta de la barra y los bordes de la cubierta de la campana están compuestos de vigas de madera de jocuma unidas con cola. La unión entre ellas es mediante dientes hechos con troquel. El soporte de la cubierta de la barra y la cubierta de la campana son mobiliario en obra de cemento pulido. Alrededor de la entrada de la plancha se coloca una pantalla protectora de cristal.

# Cap. 4

## Conclusiones

Las soluciones propuestas responden a las necesidades del cliente. Según lo planteado como estrategia y los conceptos, responden satisfactoriamente las expectativas y cumplen con el encargo dado por el cliente. Las soluciones propuestas se considerarán superiores a lo existente, conforme a la línea de deseo del cliente.

Se aplicaron las habilidades y conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera para el desarrollo del proyecto.

Este trabajo de diploma propone solamente un primer acercamiento y propuestas básicas para una futura implementación.

# Recomendaciones

- El trabajo con la iluminación se llevó a un nivel experimental, por lo que se hace necesario un estudio y desarrollo de las soluciones propuestas para ambos espacios.
- Se hace necesario completar la identidad visual para cada espacio a partir del concepto creado a fin de completar la experiencia que se desea obtener.
- Para el desarrollo del proyecto ejecutivo se deberán valorar las soluciones tecnológicas propuestas para mejorar las que así lo requieran.

# Bibliografía:

## Libros

- Tanizaki, Junichiro (1994). El elogio de la sombra. Editorial Siruela, ISBN 8478442588.
- Marvin, Bill. Restaurant Basics, Why Guests Don't Come Back ... and What You Can Do About It. Hospitality Masters Press, Gig Harbor, Washington, ISBN 0-471-55174-0.
- Panero, Julius. Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Estándares antropométricos/ Julius Panero, Martin Zelnic. México: Editorial G. Gili, 1987. --309p.
- Libro de productos, Iguzzini 2015, Italia

## Paginas web

- Meliá Hotels International Cuba. Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar  
[www.meliacuba.com](http://www.meliacuba.com)
- Furniture for hotels  
[www.archiproducts.com](http://www.archiproducts.com)
- Catálogo de productos  
[www.andreuworl.com](http://www.andreuworl.com)
- Catálogos de productos  
[www.arflex.com](http://www.arflex.com)
- Vicarbe barstool  
[www.archiproducts.com](http://www.archiproducts.com)
- Catálogo de productos  
[www.atlasconcorde.com](http://www.atlasconcorde.com)

## Catálogos

- Zero. Catalogue indoor collection 2017-2018. SE. Catálogo de iluminación.
- Vicarbe. Collection Belleveu. IT. Catálogo de mobiliario.
- MV Line. Product Catalogue. UK. Catálogo de cortinas de rollo.
- Atlas Concorde. Mek Collection. IT. Catálogo de pavimento.
- Atlas Concorde. 3D Wall Design Collection 2017-2018. IT. Catálogo de pavimento.
- Arflex. General Catalogue. IT. Catálogo de mobiliario.
- Andreu World. General Catalogue. USA. Catálogo de mobiliario.

## Trabajos de diploma

- Oraá Calzadilla, Carla P. Diseño de Espacios Interiores del Nuevo Hotel Varadero Internacional/ DI Osvel Argudín Gómez, tutor---Trabajo de diploma, ISDi (LH). 2013
- Márquez Fernández, Mónica. Diseño de interiores Hotel Laguna del Este II, Bar temático y Ranchón de playa/ DI Leonardo Regalado, tutor---Trabajo de diploma, ISDi (LH). 2012

## Normas

- NC 45-2: 1999 Bases para el diseño y construcción de inversiones turísticas. Capítulo 9: Subsistema de Gastronomía. Áreas públicas. Requerimientos mínimos de sus áreas principales.

# Cap. 4

## Anexos

A continuación se incorporan los documentos e información necesaria para la comprensión del proyecto. El resto de los anexos se colocan dentro de la carpeta de entrega (modelos, cronograma de trabajo, planos de mobiliario).

# Glosario:

**-Shojis:** un tipo de puerta tradicional en la arquitectura japonesa. Funciona como divisor de habitaciones y consiste en papel washi traslúcido con un marco de madera. Estas puertas pueden estar en el interior de la casa o dar al exterior, si se trata de una casa tradicional japonesa.

**-Dispersión de la luz:** fenómeno físico de separación de las ondas de distinta frecuencia al atravesar un material. En óptica se entiende por el efecto que se produce cuando una luz blanca atraviesa un material que altera su color.

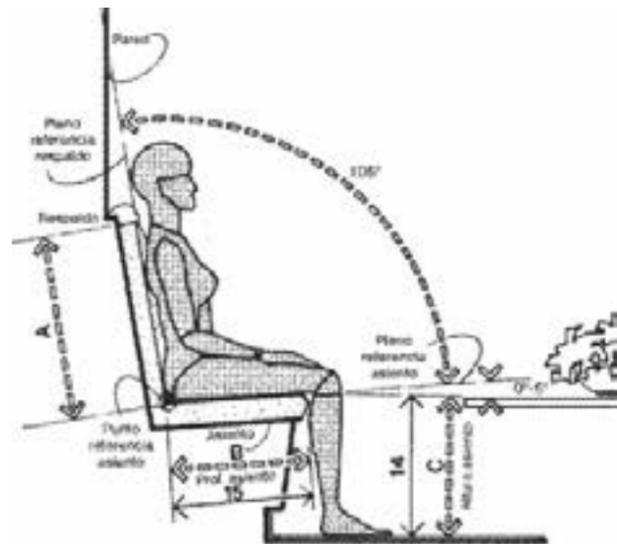
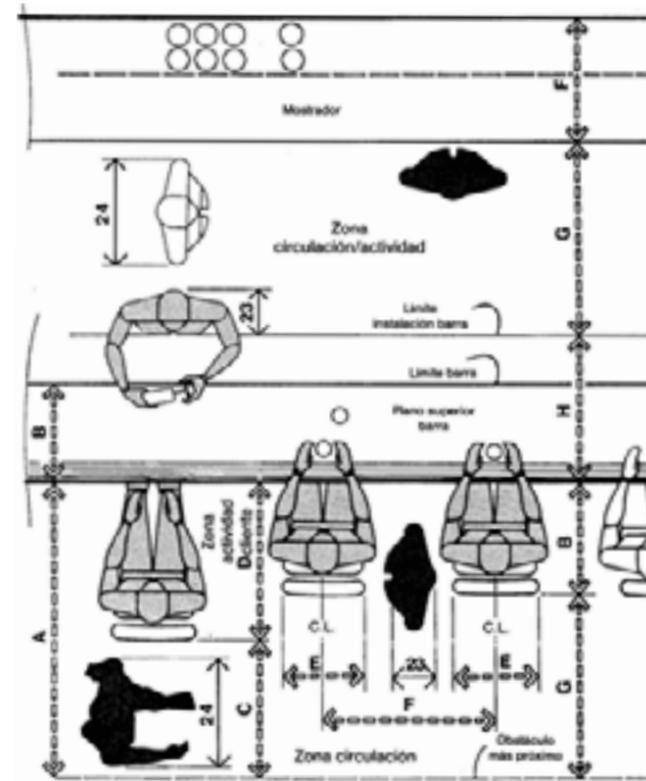
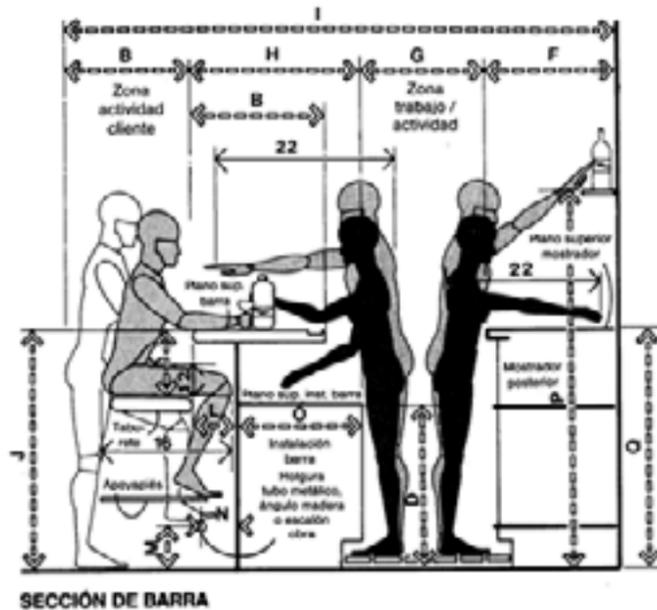
**-Difracción de la luz:** fenómeno característico de las ondas que se basa en la desviación de estas al encontrar un obstáculo o al atravesar una rendija. Cuando un haz de luz atraviesa una rejilla, en dependencia de la distancia a la que se encuentra el emisor, este se fragmenta en varios haz de luces.

**-Reflexión de la luz:** es el cambio de dirección de una onda, que, al entrar en contacto con la superficie de separación entre dos medios cambiantes, regresa al punto donde se originó.

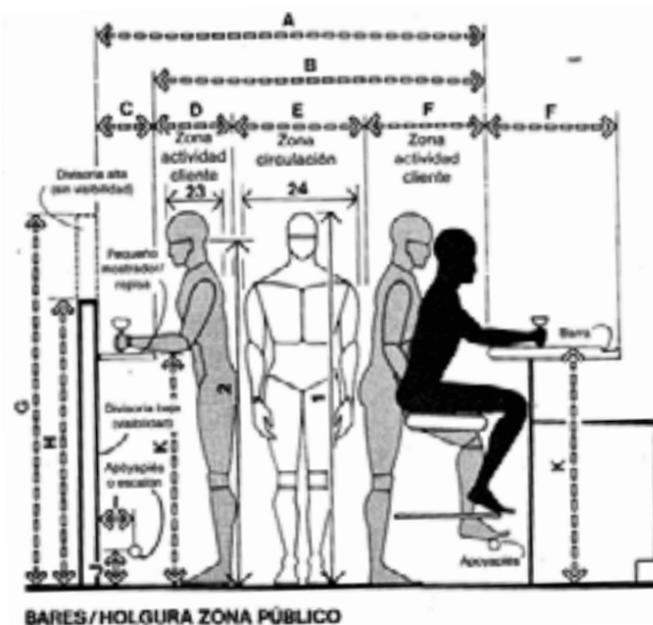
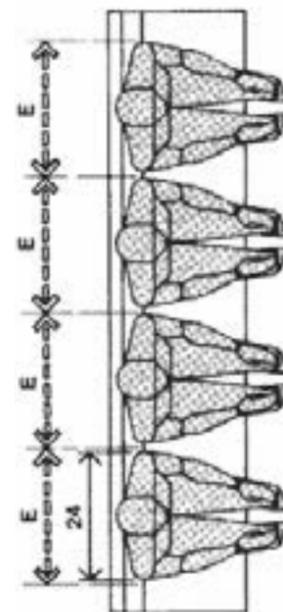
-Boquille: junta que separa las losas de pavimento o revestimiento.

# Análisis antropométricos

	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



	Dim. en cm
A	45-61
B	39-41
C	40-43
D	76,2
E	61



## Piano Bar

-Altura de la barra:

La barra tiene una altura de 1120mm que debe ser mantenida por lo que debe tenerse en cuenta que la altura de las banquetas deje entre el asiento y la parte de apoyo de la barra no menos de 280mm, atendiendo a la altura de muslo del percentil 95 de mujer.

-Zona de circulación detrás de la barra:

Se cuenta con una circulación de 1410mm de circulación con holgura con respecto a lo recomendado.

-Zona de circulación tras la zona de banquetas:

Cercano a la barra existe una columna de carga que define la circulación que se encuentra a una distancia de 2880mm. Atendiendo a esto la circulación recomendada es de 610mm.

-Zona de asiento (pullman):

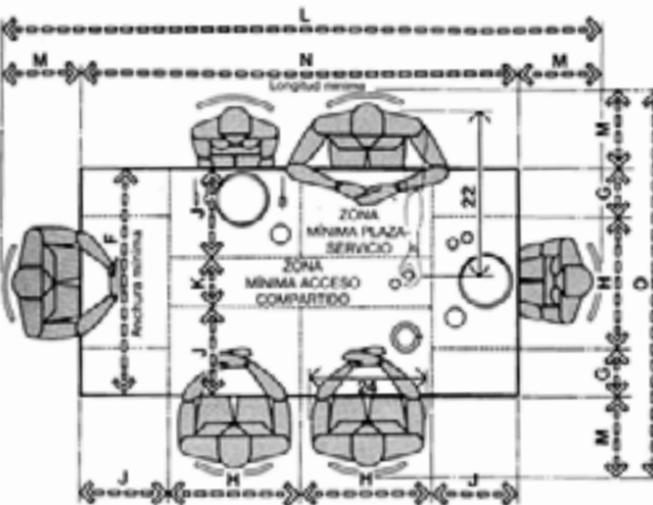
Para la zona de asiento del cliente se pueden emplear pullman para ganar capacidad. Debe tenerse en cuenta las mesitas de apoyo que se colocan. La altura del asiento debe estar por debajo de la altura poplitea del percentil 5 de mujer para que el cliente pueda adoptar una posición relajada. El respaldo debe tener una inclinación de 5°.

# Análisis antropométricos



PLAZA DE SERVICIO MÍNIMA PARA TRES PERSONAS

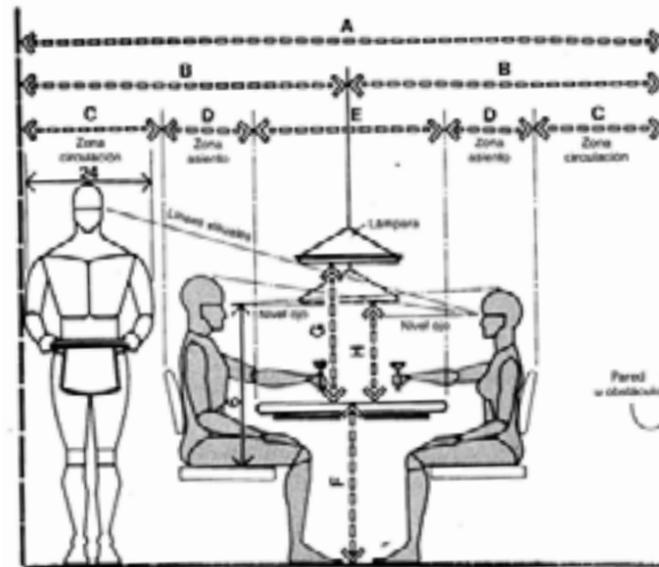
	pulg.	cm
A	27	68,6
B	18	45,7
C	9	22,9
D	30	76,2
E	21	53,3
F	16	40,6
G	5	12,7
H	24	61,0
I	90	228,6
J	72	182,9



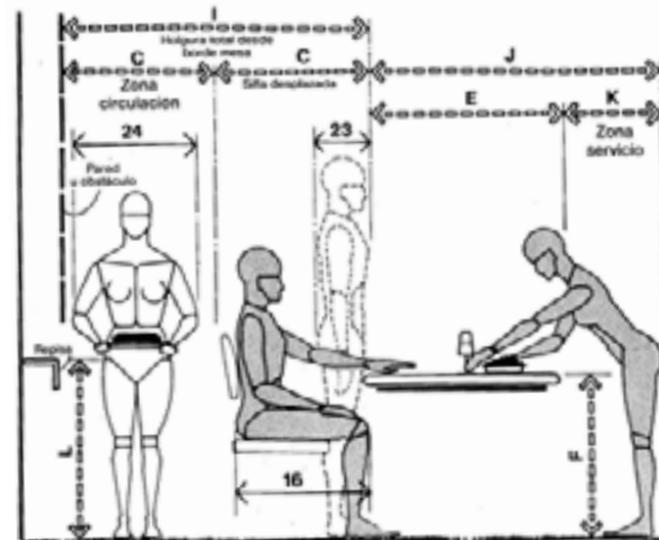
MESA RECTANGULAR / LONGITUD Y ANCHURA MÍNIMA/SEIS PERSONAS

	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

	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



ANCHURA MÍNIMA DE LA ZONA PARA COMER



HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA DESPLAZADA

## Restaurante Oriental

-Altura de la plancha de tppanyaki  
La plancha debe encontrarse a una altura que resulte cómoda para el chef. Para ello se tiene en cuenta una altura comprendida entre los 900 y 1000mm, atendiendo a la medida comprendida entre la altura de codo de pie y la altura de la cadera del percentil 50 de hombre.

-Altura de las luminarias pendants:  
La altura del difusor de la luminaria pendiente con respecto a la cubierta de la mesa debe ser como mínimo 483mm para proporcionar visibilidad al cliente.

-Ancho de las plazas en el teppanyaki:  
Al ser un espacio de dimensiones pequeñas para la distribución de plazas se trabaja generalmente con el mínimo de la recomendación. Por tanto para el ancho de plaza en la mesa de tppanyaki se tomó 610mm.

# Análisis de ventilación

## Restaurante oriental

$$C = 230 \times 300\text{m}^2 + (117 \times 476)$$

$$C = 69000 + 55692$$

$$C = 124692 \text{ BTU/h}$$

124692 BTU/h=10 toneladas (aprox.)

## Piano Bar

$$C = 230 \times 136\text{m}^2 + (74 \times 476)$$

$$C = 31280 + 35224$$

$$C = 66504 \text{ BTU/h}$$

66504 BTU/h=5 toneladas (aprox.)

$$C = 230 \times V + (\# \text{ PyE} \times 476)$$

$$12000 \text{ BTU/h}=1 \text{ tonelada}$$

Área del Restaurante Oriental (unido): 300m<sup>2</sup>

Capacidad clientes: 102

Personal (aproximadamente): 10 (5 chef y 5 camareros)

Capacidad total: 112

Equipos que generan calor: 5 (planchas)

Área del Piano Bar: 136m<sup>2</sup>

Capacidad clientes: 68 (aprox.)

Personal: 3 (2 bartender y pianista)

Capacidad total: 71

Equipos que generan calor: 3 (aprox.)

\*Mediante el sistema de ventilación por conductos distribuidos a través de rejillas por los espacios se puede lograr la climatización del lugar.

\*Para evitar el cruce de olores en el restaurante la capacidad de extracción de las campanas debe ser mayor que las de los inyectores. Esto establece una presión negativa en el local que evita el traslado de los olores de una zona a otra. (Datos obtenidos de una consulta a un ingeniero en refrigeración )

# NC 45-2: 1999 Bases para el diseño y construcción de inversiones turísticas (selección de fragmentos).

## Capítulo 9: subsistema de Gastronomía. áreas públicas. Requerimientos mínimos de sus áreas principales.

### 9.1 Generalidades

9.1.1 el subsistema de Gastronomía constituye una de las ofertas complementarias más importantes del producto turístico (en lo adelante oferta de servicios) por lo cual son cruciales los objetivos y conceptos a emplear para los diferentes tipos de establecimientos con vista a su programación y buen diseño.

9.1.2 Los aspectos que imprescindiblemente deben analizarse antes de decidir la cantidad, tipo, localización y capacidad gastronómica, restaurantes y bares, de los establecimientos de alojamiento, se precisarán en el programa y son los siguientes:

- 1. La oferta de servicios o producto turístico que se desea diseñar para el o los segmentos de mercado en los cuales serán comercializados, en el que dicha oferta constituirá su complemento o no, en correspondencia de cuales necesidades se aspira satisfacer del segmento de mercado al que va dirigido este producto.
- 2. Localización del establecimiento de alojamiento en correspondencia de si es en ciudad capital (metrópolis), ciudad, playa, cayo, etc.
- 3. Ubicación del establecimiento y la infraestructura gastronómica con la que esté vinculado el mismo.
- 4. El mercado al que está dirigido. la edad, nivel de ingreso, país de procedencia, hábitos alimentarios, etc. entre otras características de los clientes son factores a tener en cuenta.

- 5. Forma de comercialización: plan europeo (ep) que comprende solo alojamiento; plan continental (cp), que comprende desayuno y alojamiento; plan americano modificado (map) que comprende desayuno, una comida y alojamiento y plan americano (ap), que comprende desayuno, almuerzo, cena y alojamiento y el sistema todo incluido (ti) (club).

9.1.4 la oferta de los servicios gastronómicos mínimos estará en función del producto turístico y del segmento de mercado al que va dirigida por lo que se definirán en el programa los servicios con los que contará el hotel.

9.1.5 en el programa de cada establecimiento deberán conformarse distintas áreas gastronómicas de acuerdo a la oferta de servicios prevista para los segmentos de mercado, localización, ubicación, modalidad, etc.; así como cualquier requerimiento operacional particular que sea necesario prever en la proyección a partir de las consideraciones de mercado u otros objetivos fundamentales previstos en el programa.

9.1.7 Requisitos Sanitarios Generales: (NC-00-38-00-03 y NC-00-38-03-05)

- el diseño de las edificaciones permitirá una fácil y completa limpieza, así como la inspección de la higiene en general;
- las condiciones de los pisos, paredes y techos de las edificaciones garantizarán los requerimientos higiénicos;

# NC 45-2: 1999 Bases para el diseño y construcción de inversiones turísticas (selección de fragmentos).

- la altura de los techos en los locales no será menor de 3m. sólo cuando se considere estrictamente necesario, por las características arquitectónicas de los locales, podrán utilizarse falsos techos de materiales lavables y desmontables previa autorización sanitaria;
- las edificaciones e instalaciones se mantendrán adecuadamente pintadas con colores que no enmascaren la suciedad;
- los techos se pintarán con pinturas hidrófugas, de colores claros y con brillantez moderadas, que permitan como mínimo un coeficiente de reflexión de 0,6;
- todos los establecimientos de alimentos poseerán instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipos de trabajo, construidas de materiales resistentes a la corrosión y limpieza fácil;
- los sistemas de drenaje en los lugares donde se coloquen equipos como marmitas o tachos serán del tipo de atarjeas con rejillas removibles, con dispositivos para la retención de sólidos. las atarjeas y rejillas se limpiarán diariamente con agua a presión, eliminando los sólidos;
- los depósitos (metálicos y/o plásticos) para los desechos orgánicos tendrán una capacidad adecuada y serán de materiales resistentes, de limpieza fácil y de cierre hermético. estos depósitos estarán debidamente marcados y diferenciados, de manera que no ofrezcan confusión;
- se dispondrá de instalaciones para el almacenamiento de los desechos sólidos con dispositivos para su limpieza y con condiciones tales que impidan el acceso de vectores, la contaminación de los alimentos, el agua potable o del ambiente, donde así proceda, estas instalaciones serán refrigeradas;

- para otros aspectos de interés, remitirse al sistema de normas sanitarias de alimentos.

## 9.2 Restaurantes

### 9.2.1 Generalidades

- en los mismos se podrán servir desayunos, almuerzos y cenas de amplia variedad, que estarán por lo general vinculados directamente a la cocina central;
- en su ubicación deberán lograrse visuales atractivas hacia el exterior, estando generalmente cercanos al vestíbulo del establecimiento, aunque esto no limita que se varíe en dependencia del programa y el desarrollo del diseño, sobre la base del mercado y las características del establecimiento;
- en su diseño se debe tener en cuenta la oferta en los alimentos y bebidas que se comercializarán, forma y tipo de servicios, organización de la elaboración de alimentos, etc.

### 9.2.6 Restaurante de especialidades o temático

- como bien su nombre lo indica, este tipo de restaurante se desarrolla sobre la base de un tema principal (comida, espectáculo, cocinas regionales, restaurantes exóticos) o los productos principales propuestos (carnes rojas, pescados y mariscos, pastas alimenticias);
- este tipo de establecimiento debe cumplir, desde su concepción, un coherencia absoluta entre la especialidad o tema escogido y todos los elementos del restaurante percibidos por el cliente: diseño exterior, decoración, mobiliario, vajilla, uniformes del personal de servicio, ambientación, carta, presentación de los platos y otros. sólo así se podrá proyectar la imagen deseada.

# NC 45-2: 1999 Bases para el diseño y construcción de inversiones turísticas (selección de fragmentos).

## 9.6 Bares

### 9.6.1 Generalidades

- dependiendo de su ubicación, categoría, modalidad y tipo de clientela, puede incorporarse al mismo alguna actividad musical o artística siempre que esto no afecte el funcionamiento de las áreas adyacentes, ni se produzcan ruidos que afecten el área habitacional.

### 9.6.5 otros bares

- pueden también concebirse otros servicios de bebidas vinculados o no a los otros salones de consumo como, bar restaurante, bar mirador, video bar, piano bar y otros;

# Datos tomados de la visita a los espacios

**Durante la visita a los espacios se entrevistó a varios miembros del personal del hotel de los cuales se obtuvieron los siguientes datos significativos:**

\*Personal: Jefe de cocina de los restaurantes temáticos

- En el restaurante oriental se sirven platillos de la gastronomía china, japonesa, tailandesa, india, árabe y además se atienden solicitudes del cliente.
- Los platos son servidos con los ingredientes separados a la manera asiática a menos que el cliente lo solicite de otra manera
- El lugar no refleja realmente una estética oriental
- El mobiliario y la vajilla no están adaptados a las necesidades de esta cocina.
- No existe servicio para bebidas típicas orientales como el sake.
- La entrada del restaurante carece de atractivo.

\*Personal: Encargado del buró de reservas para los restaurantes y servicios

- Actualmente el hotel se encuentra en el puesto no. 1 en ocupación de la península con tan solo 8 habitaciones libres.
- Los clientes siempre prefieren reservar para la cena en los restaurantes temáticos
- El restaurante más solicitado es el japonés Sakura el cual obtiene los mejores comentarios en páginas como Trip Advisor.
- El restaurante japonés recibe por noche como promedio 160 comensales, casi el doble de su capacidad, para la cual no están preparados por lo que se necesitan realizar dos rondas horarias. En algunas ocasiones esto genera quejas de los clientes.
- El restaurante oriental Bamboo se encuentra en una situación similar recibiendo por noche 80 o más comensales.

Toda la información recibida resulta de utilidad en la detección y mejoramiento de las funciones comunicativas de los espacios dedicados al restaurante oriental. En cuanto al Piano Bar el encargado de alimentos y bebidas solamente expresó la necesidad de que existieran más plazas en el lugar.

**A continuación se organizaron los datos de interés según los factores en los que influyen:**

Factor Uso:

- El mobiliario y la vajilla no están adaptados a las necesidades de esta cocina. (necesidades del chef de la plancha y el cliente)
- Los clientes siempre prefieren reservar para la cena en los restaurantes temáticos (capacidad y horario)
- El restaurante japonés recibe por noche como promedio 160 comensales, casi el doble de su capacidad, para la cual no están preparados por lo que se necesitan realizar dos rondas horarias. En algunas ocasiones esto genera quejas de los clientes. (capacidad y horario)
- El restaurante oriental Bamboo se encuentra en una situación similar recibiendo por noche 80 o más comensales. (capacidad y horario)

Factor Función:

- En el restaurante oriental se sirven platillos de la gastronomía china, japonesa, tailandesa, india, árabe y además se atienden solicitudes del cliente. (función comunicativa)
- Los platos son servidos con los ingredientes separados a la manera asiática a menos que el cliente lo solicite de otra manera (disposición de la comida en la mesa, forma de la mesa)
- La entrada del restaurante carece de atractivo. (función comunicativa)

# Fragmentos de ‘‘El elogio de la sombra’’ de Tanizaki Junichiro

(...)En Occidente, el más poderoso aliado de la belleza fue siempre la luz; en la estética tradicional japonesa lo esencial está en captar el enigma de la sombra. Lo bello no es una sustancia en sí sino un juego de claroscuros producido por la yuxtaposición de las diferentes sustancias que va formando el juego sutil de las modulaciones de la sombra. Lo mismo que una piedra fosforescente en la oscuridad pierde toda su fascinante sensación de joya preciosa si fuera expuesta a plena luz, la belleza pierde toda su existencia si se suprimen los efectos de la sombra.(...)

Cuando los artesanos de antes recubrían con laca esos objetos, cuando trazaban sobre ellos dibujos de oro molido, forzosamente tenían en mente la imagen de alguna habitación tenebrosa y el efecto que pretendían estaba pensado para una iluminación rala (...).cuando está colocada en algún lugar oscuro, la brillantez de su radiante superficie refleja la agitación de la llama de la luminaria e incita discretamente al hombre a la ensoñación(...)

(...)Se ha dicho que la cocina japonesa no se come sino que se mira; en un caso así me atrevería a añadir: se mira, ¡pero además se piensa! Tal es, en efecto, el resultado de la silenciosa armonía entre el brillo de las velas que parpadean en la sombra y el reflejo de las lacas(...)

(...)Ahora bien, precisamente esa luz indirecta y difusa es el elemento esencial de la belleza de nuestras residencias. Y para que esta luz gastada, atenuada, precaria, impregne totalmente las paredes de la vivienda, pintamos a propósito con colores neutros esas paredes enlucidas(...)

Diseño de espacios interiores para el

# **Hotel Meliá Paradisus Princesa del Mar**

Diplomante. Maysa Sabater Fernández