Universidad de Cuenca

Facultad de Artes

Carrera de Diseño de Interiores

Propuesta de rediseño interior para el restaurante “La Luna del Calvario” ubicado en el mirador turístico de la parroquia Turi

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Diseño de Interiores

Autor:

Erika Nathalia Sánchez Yunga

Director:

Felipe Andrés Ochoa Guerrero

ORCID: 0000-0002-91808755

Cuenca, Ecuador

2024-03-04

Resumen

El proyecto de titulación de la propuesta de rediseño interior para el restaurante la Luna del Calvario nace de la necesidad de ofrecer un mejor servicio de calidad y experiencia a sus clientes. La propuesta tiene como punto de partida desarrollar una investigación en la que se pudo identificar diversos factores como confort, materialidad, cromática y los principios del diseño universal. El proceso creativo inicia con un análisis del lugar en el que se presentan levantamientos fotográficos, planimetrías del estado actual y análisis de problemas y necesidades de cada una de las áreas. Posteriormente se realiza un análisis de referentes funcionales y formales los mismo que servirán como base para ejecución del diseño final. La propuesta toma como punto de partida una forma conceptual y la investigación realizada para la distribución espacial del restaurante, también se establece el estilo industrial junto con el uso de materiales crudos y cromática en tonos neutros. La elección del mobiliario, tanto en términos de forma y color invitan a los comensales a relajarse y disfrutar de una experiencia única. El proyecto no solo destaca la vista panorámica sino además busca mejorar la cohesión entre todas sus áreas ofreciendo una mejor experiencia al cliente y por ende el éxito del restaurante.

Palabras clave: diseño interior, restaurante, vista panorámica, confort

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: https://dspace.ucuenca.edu.ec/

Abstract

The title project of the interior redesign proposal for the restaurant La Luna del Calvario was born from the need to offer a better quality service and experience to its customers. The proposal has as a starting point to develop an investigation in which it was possible to identify several factors such as comfort, materiality, chromatics and the principles of universal design. The creative process begins with an analysis of the place in which photographic surveys, planimetries of the current state and analysis of problems and needs of each of the areas are presented. Subsequently, an analysis of functional and formal references is made, which will serve as the basis for the execution of the final design. The proposal takes as a starting point a conceptual form and the research carried out for the spatial distribution of the restaurant, also the industrial style is established along with the use of raw materials and chromatic in neutral tones. The choice of furniture, both in terms of shape and color invite diners to relax and enjoy a unique experience. The project not only highlights the panoramic view but also seeks to improve the cohesion between all its areas offering a better customer experience and therefore the success of the restaurant.

Keywords: interior design, restaurant, panoramic view, comfort

The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

Institutional Repository: https://dspace.ucuenca.edu.ec/

Índice de contenido

1 Capítulo 1
1.1 Restaurante 10
1.1.1 Definición 10
1.1.2 Generalidades 10
1.1.3 Clasificación por categorías 10
1.1.4 Tipos de restaurantes 11
1.2 Mirador 12
1.2.1 Mirador turístico gastronómico 12
1.2.2 Tipos de mirador 12
1.2.3 Tipos de infraestructura 12
1.3 Equipo de operación 13
1.3.1 Equipo de cocción 13
1.3.2 Equipo de refrigeración 13
1.4 Espacios de un restaurante 14
1.5 Factores ergonómicos y antropométricos 15
1.5.1 Antropometría en restaurantes 15
1.5.2 Ergonomía para restaurantes 15
1.6 Confort en restaurantes 16
1.6.1 Confort espacial 16
1.6.2 Mobiliario 16
1.6.3 Circulación 17
1.6.4 Confort térmico 18
1.6.5 Confort acústico 18
1.6.6 Confort visual-lumínico 19
1.6.7 Confort cromático y materialidad 20
1.7 Diseño universal 20
1.8 Conclusión capítulo 1 21

2 Capítulo 2
2.1 Antecedentes del lugar 23
2.2 Análisis de sitio 23
2.2.1 Ubicación 23
2.2.2 Emplazamiento 24
2.2.3 Soleamiento y vientos 25
2.2.4 Planimetría 25
2.3 Análisis de restaurante 32
2.3.1 Diagnóstico 32
2.3.1.1 Levantamiento fotográfico 32
2.3.1.2 Análisis espacial 33
2.3.2 Cuadro de cumplimiento de la normativa 38
2.3.3 Cuadro de problemas y necesidades 39
2.3.4 Análisis cromático 40
2.4 Análisis de referentes 41
2.4.1 Análisis de referente funcional 41
2.4.2 Análisis de referente formal 46
2.5 Conclusión capítulo 2 49

3 Capítulo 3
3.1 Ideación 51
3.1.1 Conceptualización 51
3.1.2 Estilo 51
3.1.3 Moodboard 52
3.1.4 Bocetos 53
3.2 **Propuesta** 54
3.2.1 Planimetrías 54
3.2.2 Cortes 62
3.2.3 Renders 63
3.2.4 Detalles arquitectónicos 68
3.3 **Presupuesto** 74
3.4 **Conclusión capítulo 3** 78
3.5 **Conclusión final** 78

Referencias 79
Anexos 80

Índice de figuras

Figura 1 Restaurante Miralto 10
Figura 2 Distribución espacial restaurante 14
Figura 3 Ergonomía para restaurantes 15
Figura 4 Ergonomía para restaurantes 16
Figura 5 Mobiliario para restaurantes 17
Figura 6 Diseño universal 21
Figura 7 Ubicación restaurante “La Luna del Calvario 23
Figura 8 Ubicación restaurante “La Luna del Calvario 23
Figura 9 Emplazamiento restaurante “La Luna del Calvario 24
Figura 10 Soleamiento 25
Figura 11 Vientos 25
Figura 12 Planta estado actual 25
Figura 13 Vista lateral derecha 26
Figura 14 Vista lateral izquierda 27
Figura 15 Vista Frontal 28
Figura 16 Vista posterior 28
Figura 17 Corte A-A 29
Figura 18 Corte B-B 30
Figura 19 Corte C-C 31
Figura 20 Planta comedor restaurante 32
Figura 21 Zona de atención al cliente y comedor 32
Figura 22 Planta cocina restaurante 34
Figura 23 Zona de cocina 34
Figura 24 Planta baño restaurante 36
Figura 25 Zona de baño 36
Figura 26 Levantamiento fotográfico 40
Figura 27 Comedor restaurante OKU 41
Figura 28 Terraza comedor OKU 41
Figura 29 Comedor restaurante 42
Figura 30 Elevación lateral de restaurant OKU 42
Figura 31 Planta de restaurant OKU 42
Figura 32 Elevación frontal restaurant OKU 42
Figura 33 Circulación 43
Figura 34 Zonificación 43
Figura 35 Restaurant OKU 44
Figura 36 Restaurant OKU 44
Figura 37 Restaurant OKU 45
Figura 38 Elementos destacados 45
Figura 39 Werk Restarant, vista interior 46
Figura 40 Werk Restarant, vista interior 46
Figura 41 Werk Restarant, vista interior 47
Figura 42 Werk Restarant, vista interior 48
Figura 43 Werk Restarant, vista interior 48

Figura 44 Elementos destacados 49
Figura 45 Concepto 51
Figura 46 Office Project In Dubai 51
Figura 47 Moodboard 52
Figura 48 Sala de espera 53
Figura 49 Caunter 53
Figura 50 Comedor 1 53
Figura 51 Comedor 2 53
Figura 52 Cocina 53
Figura 53 Baño 53
Figura 54 Planta actual 54
Figura 55 Planta Propuesta 54
Figura 56 Diagramación 55
Figura 57 Zonificación 55
Figura 58 Planta de mobiliario 56
Figura 59 Planta de circulación 57
Figura 60 Planta de piso 57
Figura 61 Planta de paredes 58
Figura 62 Planta de cielo raso 58
Figura 63 Planta de instalaciones sanitarias 59
Figura 64 Planta de agua potable 59
Figura 65 Planta de gas 60
Figura 66 Planta de instalaciones eléctricas 60
Figura 67 Planta de iluminación / luminarias 61
Figura 68 Cortes 62
Figura 69 Fachada posterior 63
Figura 70 Caunter 63
Figura 71 Sala de espera 64
Figura 72 Comedor 64
Figura 73 Comedor 65
Figura 74 Comedor 65
Figura 75 Baño 66
Figura 76 Baño 66
Figura 77 Cocina 67
Figura 78 Cocina 67
Figura 79 Destalle restaurante 68
Figura 80 Detalle cocina 69
Figura 81 Detalle baño 70
Figura 82 Detalle cocina 71
Figura 83 Detalle baño 72
Figura 84 Detalle sala de espera 73
Figura 85 Render 80
Figura 86 Render 80
Figura 87 Render 81

Figura 88 Render 81
Figura 89 Render 82
Figura 90 Render 82
Figura 91 Renders 83
Figura 92 Renders 83
Figura 93 Detalle M 1 84
Figura 94 Detalle M 2 85
Figura 95 Detalle M 3 86
Figura 96 Detalle M 4 87
Figura 97 Detalle M 5 88
Figura 98 Detalle M 12 89
Figura 99 Detalle M 13 90
Figura 100 Detalle M 14 91
Figura 101 Detalle M 15 92
Figura 102 Detalle M 16 93
Figura 103 Detalle M 17 94
Figura 104 Detalle M 18 95
Figura 105 Detalle M 19 96

Índice de tablas

Tabla 1 Clasificación por categorías 11
Tabla 2 Tipos de restaurantes 11
Tabla 3 Equipo de operación 13
Tabla 4 Equipo de refrigeración 13
Tabla 5 Zonas y áreas de un restaurante 14
Tabla 6 Áreas de la cocina 15
Tabla 7 Mobiliario para clientes 16
Tabla 8 Mobiliario para servicio 17
Tabla 9 Circulación 17
Tabla 10 Materiales térmicos 18
Tabla 11 Factores ambientales 18
Tabla 12 Materiales acústicos 19
Tabla 13 Tipos de iluminación 19
Tabla 14 Cromática para restaurantes 20
Tabla 15 Diseño universal 21
Tabla 16 Análisis espacial comedor 33
Tabla 17 Análisis espacial cocina 35
Tabla 18 Análisis espacial baño 37
Tabla 19 Cumplimiento de normativa 38
Tabla 20 Problemas y necesidades 39

Agradecimientos

A todos aquellos que estuvieron presentes durante toda mi trayectoria académica dentro de la Carrera de Diseño de Interiores, pero sobre todo a Dios quien me ha dado la fuerza necesaria para enfrentarme a las adversidades y no rendirme hasta cumplir mis metas y objetivos.

Dedicatoria

Dedico este proyecto de titulación a mi familia quienes han estado presentes apoyándome siempre en cada circunstancia.

Objetivo General:

- Desarrollar la propuesta interiorista del restaurant mirador de El Calvario, mediante el análisis espacial y funcional del lugar con la finalidad del cumplimiento de las necesidades y normativas del espacio.

Objetivos Específicos:

- Investigar aspectos funcionales y espaciales en espacios comerciales aplicados a restaurantes, mediante el análisis de las características, factores ergonómicos y de confort que guíen hacia una propuesta coherente.

- Analizar el estado actual a nivel arquitectónico, determinando los requerimientos y necesidades del lugar de intervención mediante levantamientos fotográficos, planimétricos en base a la normativa existente, así como el análisis de homólogos funcionales y formales.

- Realizar una propuesta de diseño interior del restaurant mirador La Luna del Calvario teniendo en cuenta el análisis e investigación realizada, mediante planimetrías, bocetos y renders 3D.

Introducción

El presente proyecto describe el rediseño interior para el restaurante “La Luna del Calvario” el cual se encuentra ubicado en el mirador turístico de la parroquia Turi, el mismo comprende tres etapas para su desarrollo.

La primera etapa parte desde el análisis de referentes teóricos que se centren en el campo del diseño comercial en restaurantes y a su vez permitan comprender los distintos conceptos que fundamenten cada uno de los temas que intervienen en el desarrollo de la recopilación de información. A partir de estos conceptos se abordarán conclusiones acerca de los diferentes procesos que posteriormente servirán como una base teórica y aportarán información necesaria para generar una propuesta con resultados positivos.

En la segunda etapa se realiza un análisis completo del estado actual del restaurante mediante levantamientos fotográficos y planimétricos en base al cumplimiento de la normativa. El análisis de referentes formales y funcionales nos servirán como una guía para dar solución a problemas y necesidades identificados en el diagnóstico.

La tercera etapa se centra en la ejecución del proceso de diseño interior iniciando con la elaboración de un moodboard, la definición de estilo y la elaboración de un concepto para en que base a ello se proceda a la realización de bocetos, planimetrías e imágenes 3d.

La propuesta de diseño del restaurante permitirá satisfacer la necesidades del personal que trabajan en el establecimiento como de los clientes que degustarán del menú.

1 Capítulo

Marco Teórico

1.1 Restaurante

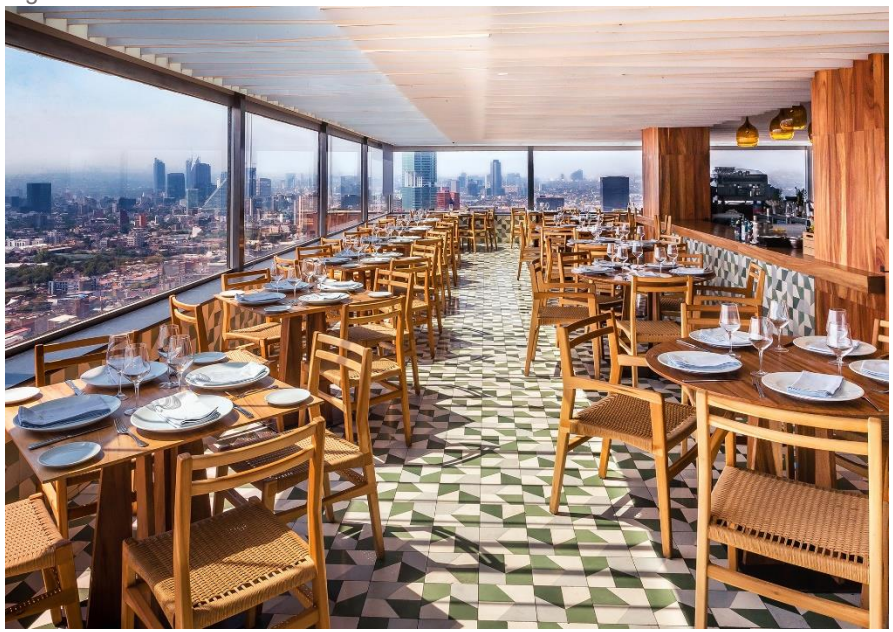
1.1.1 Definición

Un restaurante es un establecimiento de servicio que tiene como objetivo preparar, vender comidas y bebidas. Además se encarga de ofrecer otras comodidades ya que posee un estilo culinario y de servicio que le da toda la experiencia a los clientes. La palabra restaurante fue utilizada por primera vez a mediados de los años 1700, esta describía lugares públicos que ofrecían a las personas la opción de comer sopa y pan sin tener que prepararlos por su propia cuenta (Powers y Barrows, 2006); sin embargo a través del tiempo, el concepto de restaurante ha venido evolucionando, por lo que hoy según la Enciclopedia de Turismo: Hotelería y Restaurantes (2007, p.617), un restaurante es considerado como aquel “establecimiento público donde, a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local”. Morfín (2006), asegura que además de realizar un cobro por los alimentos y bebidas consumidos, también se debe cobrar por el servicio prestado, ya que la finalidad de este tipo de lugares no sólo consiste en ofrecer productos, sino también atención y servicio a los clientes que visitan el establecimiento. Por lo que se puede decir, que los restaurantes son establecimientos que tienen como principal objetivo la preparación de alimentos para ponerlos a disposición de la persona que deseen adquirirlos, mientras exista de por medio una relación de servicio, por mínima que sea, hacia las personas que los frecuenten.

1.1.2 Generalidades

A nivel mundial existen una gran variedad de establecimientos encargados de brindar alimentos en espacios turísticos, fundamentales para los turistas y amantes de la buena comida.
La situación de estos establecimientos resultan realmente atractivos cuando están acompañados de hermosas vistas panorámicas ubicadas alrededor de la cuidad de Cuenca que permiten visualizar la cuidad en todo su esplendor y las montañas que la rodean, los atardeceres son aún mejores ya que se aprecia el contrastes de luces y colores de los techados de las viviendas cuencanas.
El mirador de Turi es uno de los lugares más visitados por los turistas por su hermosa vista hacia la ciudad por lo que es conocida como el balcón de Cuenca, de ella se desglosan otros miradores naturales en la misma parroquia como Centro de Monjas, El Boquerón, Ictocruz y El Calvario.

Figura 1. Restaurante Miralto



Fuente: Miralto Restaurante (2023)

1.1.3 Clasificación por categorías

Dentro de esta clasificación existen cinco categorías de restaurantes, cada una de ellas es realizada en función del menú,

instalaciones, infraestructura, servicio y personal, estas son las siguientes (Torruco y Ramírez, 1987)

Tabla 1. Clasificación por categorías

Clasificación por categorías	
Clasificación	**Definición**
Restaurante de Lujo (5 tenedores)	Servicio personalizado; tienen una puerta para el personal y otra para los comensales. El menú debe incluir entradas, sopas, especialidades o sugerencias y postres.
Restaurante de Primera Clase (4 tenedores)	Cuenta con la mayoría de los servicios que un restaurant de lujo, la diferencia se encuentra en el menú ya que puede presentar entre 5 y 7 tiempos de servicio.
Restaurante de Segunda Clase (3 tenedores)	Instalaciones cómodas; la puerta de acceso a clientes puede ser utilizada por el personal de servicio. El menú debe contar con no más de 6 tiempos, el personal debe estar presentable y uniformado.
Restaurante de Tercera Clase (2 tenedores)	El acceso para clientes y personal es el mismo, el servicio y el mobiliario debe ser apropiado y sencillo, debe tener buena ventilación y el personal porta un uniforme sencillo. El menú presenta 3 o 4 tiempos.
Restaurante de Cuarta Clase (1 tenedor)	Las instalaciones y el mobiliario es sencillo pero altamente aseado e impecable; el personal debe utilizar uniforme y el menú es simple y de no más de 3 tiempos.

Fuente: Uriel Vargas Hernández
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.1.4 Tipos de restaurantes

Todo restaurante cuenta con una gran variedad de características que lo hacen especial y único que permiten categorizar los restaurantes depende del concepto de servicio que se requiera ofrecer.

Tabla 2. Tipos de restaurantes

Tipos de restaurantes	
Tipos	**Definición**
Restaurante gourmet	Morfin, especifica que son establecimientos conocidos por un servicio completo, con precios alto. El menú consta de una gran variedad de platillos a elección del cliente.
Restaurante de especialidades	Ofrecen una amplia variedad de platillos donde se pueden encontrar mariscos, aves, carnes, pastas u otras especialidades.
Restaurante Familiar	Accesible para todo el público, se caracteriza por su servicio estándar, por lo general suelen ser de cadena o franquicia.
Restaurante conveniente	Esta categoría tiene un servicio limitado, el servicio es rápido y el precio económico. Suelen ser establecimientos limpios, despertando la preferencia del cliente. Este tipo de establecimiento regularmente tiene una administración local o familiar.
Restaurante independiente	Tiene una o más características únicas y no tienen ninguna afiliación de marca a otra compañía. El dueño es el responsable directa o indirectamente en la gerencia. (Walker, 2011).
Restaurante de cadena	Son dos o más negocios que se abren bajo el mismo nombre y tienen afiliación a una marca. La gerencia y los sistemas operados son una réplica de las demás unidades de la cadena (Lane y Dupré, 1997).

Fuente: Ma. Del Carmen Milagros Morfín Herrera(2017)
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.2 Mirador

Facilidad turística definida como el lugar, que por su condición natural de: “dominio sobre algún territorio o porción […] (Pérez, 2009)”, una “ubicación privilegiada y que por su naturaleza emotiva […] (Azanza, 2012); permite a las personas observar el “mejor ángulo visual” de un paisaje o un acontecimiento que tiene cualidades singulares agradables; invita a la pausa, a la detención, a contemplar y donde el observador interpreta los atributos perceptibles de paisaje o acontecimiento desde su perspectiva cultural” (Pérez, 2009).

1.2.1 Mirador turístico gastronómico

El Ministerio de Industria, Energía y Turismo de España en la revista EFE: Agro(20014) señala que “ A través de paradores, se fomenta la gastronomía ya que es un buen instrumento para seguir consolidando al turismo como motor de la economía”.
El Ministerio del Poder popular para el Turismo de Venezuela (2006) considera que los espacios destinados a satisfacer la demanda generada por los turistas requieren de servicios básicos higiénicos-sanitarios, provisión de alimentos, recreación y estacionamientos.
España y Venezuela han sido los países pioneros en implementar este atractivo turístico para darle otro concepto al turismo gastronómico y de tal manera fortalecer la economía del lugar.
Actualmente se considera que la gastronomía es parte importante del turismo por lo que es la responsable de brindar una buena calidad de experiencia al sector turístico al experimentar la degustación de platos locales. Un parador turístico se encarga de ofrecer comida típica de la zona, haciendo de la gastronomía un gran atractivo turístico, a más de brindar un buen nivel de atención, deben contar con una infraestructura apropiada para el confort de los visitantes además deben ofrecer hermosas vistas panorámicas ya sea hacia la playa, paisajes naturales o centros artesanales.

(Berchoux, 1801) La apreciación de la experiencia de un viaje no solo es el deguste de un buen plato, sino que también es importante el buen trato, el servicio de calidad.
Según Cobos (2013), un mirador turístico constituye un punto desde el cual se puede contemplar paisajes o atractivos turísticos. Están localizados en zonas elevadas, desde el cual se puede admirar entornos urbanos, valles, saltos de agua o paisajes de interés estético, tiene como objetivo permitir la interacción entre turistas, el paisaje y la comunidad, maximizando experiencias.

1.2.2 Tipos de mirador

Mirador natural: Ofrece condiciones particulares, para tener un mirador con un ángulo visual con hermosas vistas para disfrutar del paisaje.
Mirador artificial: Necesita de trabajos arquitectónicos para ofrecer condiciones particulares de un mirador para así poder disfrutar del paisaje.

1. 2.3 Tipos de infraestructura

Mirador terraza
Consiste en hacer labores de aterrazamiento en un área de pendiente irregular, con el fin de alcanzar una superficie medianamente plana que sirva de mirador,(Bahamon A, 2001) .
Mirador Balcón
Como las plataformas elevadas, representan las propuestas con mayor esfuerzo de ingeniería en el diseño de estructuras. Se trata de la conquista del punto de vista desde el suelo inexistente, como la visión desde fuera del paisaje. (Bahamon A, 2001)
Mirador Plataforma
Recurre a esta solución en los terrenos planos o de topografía suave, buscando superar la altura de los elementos del entorno inmediato que constituyan obstáculos visuales. (Bahamon A, 2001)

1.3 Equipo de operación

1.3.1 Equipo de cocción

Incluyen todos los equipos utilizados en la preparación de alimentos utilizando el calor. Éstos convierten los alimentos crudos en cocidos.

Tabla 3. Equipo de operación

Equipo de operación		
Nombre	**Descripción**	**Imagen**
Estufa	Compuesta de hornillas de fuego, reguladas por medio de válvulas	
Freidora	Con un depósito cónico para vaciar el aceite que se utiliza.	
Asador	Compuesto por una injertadora giratoria, generando calor.	
Baño maría	Recibe directamente el calor en la parte inferior, puede ser eléctrico, gas o vapor.	
Hornos	Recibe calor directo, distribuyéndolo de manera uniforme.	
Parrilla	Formado por rejillas. La fuente de calor puede ser a gas, o carbón.	
Horno de microondas	Electrodoméstico usado para calentar alimentos de manera rápida.	
Vaporizador	Recibe el calor por medio de vapor, cerrado herméticamente.	
Mesa de trabajo	Mesas donde el cocinero labora las preparaciones en frío.	
Mesa fría	Mesas de conservación a corto plazo.	
Mesa caliente	Utilizado para calentar o surtir platos al comedor.	

Fuente: María Isabel Aguilella i Marés (2014)
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.3.2 Equipo de refrigeración

Equipos encargados de la conservación de los alimentos por medio de bajas temperaturas, evitando la pérdida de los alimentos.

Tabla 4. Equipo de refrigeración

Equipo de refrigeración		
Nombre	**Descripción**	**Imagen**
Ayudante universal	Batidora, ralladora, picadora, moledora, trituradora.	
Licuadora	Transforma los sólidos a líquidos.	
Batidora	Amasa, monta, bate según lo requerido y los accesorios.	
Peladora de papas	Quita la piel de ésta y otros tubérculos. Con una base de piedra.	
Moledoras	Máquina que transforma los alimentos por medio de la trituración.	
Rebanadora	Máquina que corta en rebanadas, ya sean gruesas o delgadas.	
Trituradora	Corta, tritura amasa con ayuda de cuchillos rotativos.	
Laminadora	Utilizada en pastelería para triturar masa y pastas.	
Sierra	Corta alimentos duros.	

Fuente: María Isabel Aguilella i Marés (2014)
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.4 Espacios de un restaurante

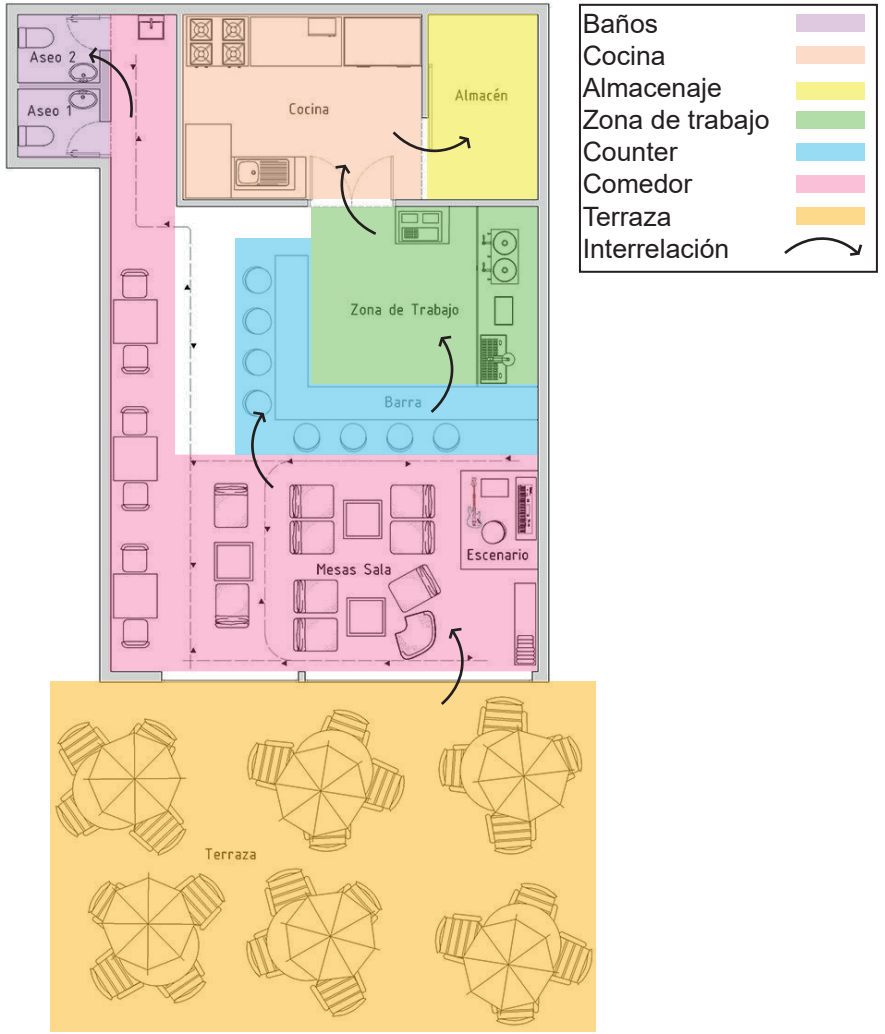
Los espacios dentro de la industria de restaurantes deben cumplir con aspectos de funcionalidad. Se deben tomar en cuenta áreas de circulación, pasillos, puertas, entre otros. El área de cocina, vestidor de trabajadores, área de comedor, servicios higiénicos y zona de limpieza son áreas que deben contar con una buena circulación dentro del establecimiento. (Plazola, 2001)

Tabla 5. Zonas y áreas de un restaurante

Áreas	Características	
Servicio (zona pública)	Exhibidor	Sala de espera
	Vestíbulo	
	Caja	Cobranza
	Comedor	Mesa Y sillas
	Estación de meseros	Cubiertos
Administración (zona gerencia)	Gerente	Oficinas
Producción (zona camareros)	Baños y vestidores	Bodegas
	Mesas de trabajo Equipos de cocina	Platos, vasos, utensilios
Cocina (zona cocineros)	Cocina, freidora Lavaderos	Cerca del área de producción
	Congeladoras	

Fuente: Cocineo, áreas de un restaurante ¿Cuáles son y como se distribuyen?
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 2. Distribución espacial restaurante



Fuente: Pin de Bertine Miguel en decoración de locales I Planos de restaurantes (2023)

La cocina, es el punto más importante en un servicio alimentario, pues su objetivo primordial es la conservación y preparación de los alimentos. El restaurante cuenta con 5 áreas para realizar sus funciones, las cuales pueden subdividirse de acuerdo a las necesidades.

Tabla 6. Áreas de la cocina

Áreas de la cocina	
Cocina caliente	Los alimentos crudos son transformados a través del calor. Prácticamente es el área principal, por lo tanto debe tener una buena comunicación con las demás áreas.
Cuarto frio	Conservación de alimentos perecederos, se pre cocinan algunos alimentos, se preparan salsas y ciertas guarniciones.
Cámaras frigoríficas	Equipos de refrigeración para conservar alimentos que no son de uso inmediato. (temperaturas de 2° a 4°C y ≤ -18°C)
Área de lavado	Zona de limpieza y conservación de los utensilios.
	Esta área debe estar cerca del comedor, para facilitar el depósito de los platos sucios, al igual que la cocina.
Almacén	Área donde son depositados los productos no perecederos.

Fuente: Denise Castillo Fernández (2023)
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.5 Factores ergonómicos y antropométricos

Optimizar los espacios para la ejecución del trabajo permite el desarrollo adecuado de las actividades para evitar fatiga, lesiones y conseguir la productividad para la empresa.

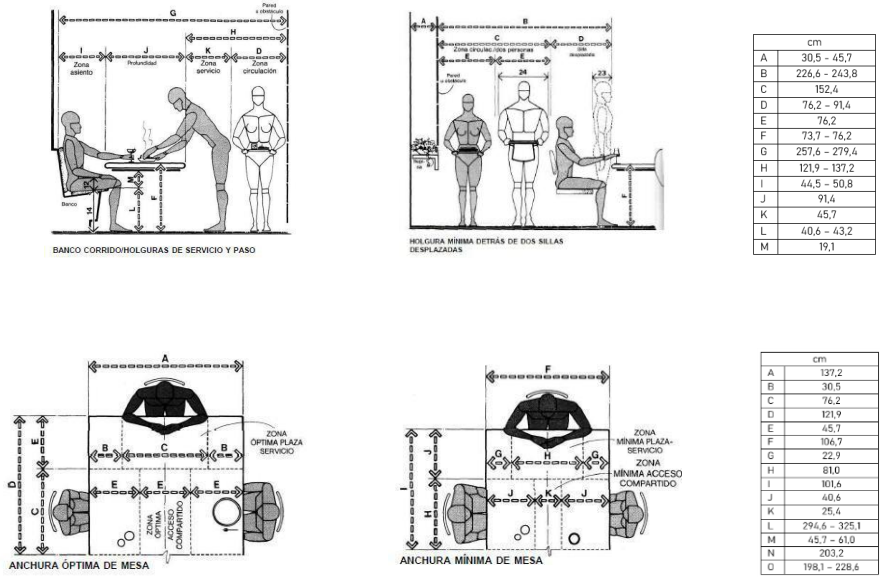
1.5.1 Antropometría de restaurantes

Es el estudio del tamaño, proporción, forma y composición corporal, y funciones generales del organismo, con el objetivo de describir las características físicas, evaluar y monitorizar el crecimiento, nutrición y los efectos de la actividad física. Se basa en cuatro pilares básicos: las medidas corporales, el estudio del somatotipo, el estudio de la proporcionalidad y el estudio de la composición corporal. (Neufert, 2016).

1.5.2 Ergonomía para restaurantes.

Área de servicio
Zona para comer

Figura 3. Ergonomía para restaurantes

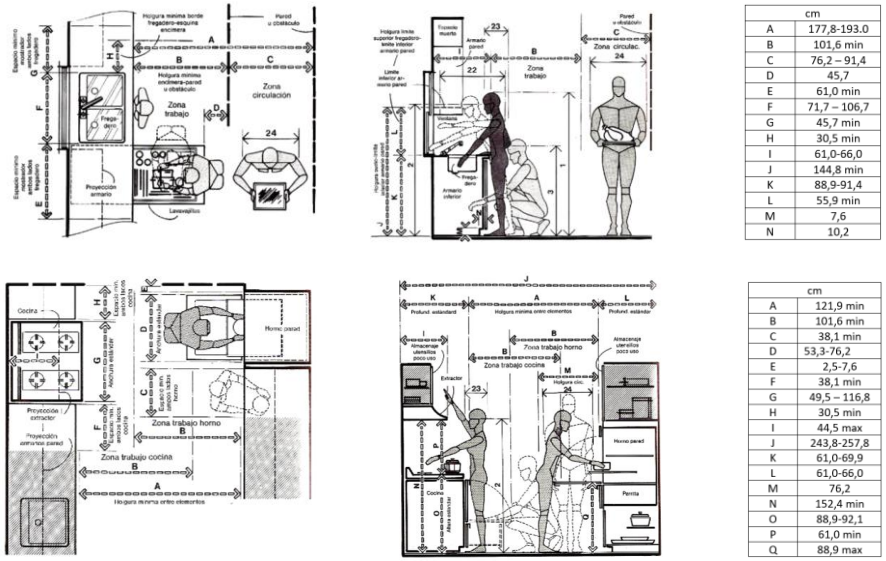


	cm
A	30,5 – 45,7
B	226,6 – 243,8
C	152,4
D	76,2 – 91,4
E	76,2
F	73,7 – 76,2
G	257,6 – 279,4
H	121,9 – 137,2
I	44,5 – 50,8
J	91,4
K	45,7
L	40,6 – 43,2
M	19,1

	cm
A	137,2
B	30,5
C	76,2
D	121,9
E	45,7
F	106,7
G	22,9
H	81,0
I	101,6
J	40,6
K	25,4
L	294,6 – 325,1
M	45,7 – 61,0
N	203,2
O	198,1 – 228,6

Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, Julius Panero & Martin Zelnik. (1979)

Figura 4. Ergonomía para restaurantes



	cm
A	177,8-193.0
B	101,6 min
C	76,2 – 91,4
D	45,7
E	61,0 min
F	71,7 – 106,7
G	45,7 min
H	30,5 min
I	61,0-66,0
J	144,8 min
K	88,9-91,4
L	55,9 min
M	7,6
N	10,2

	cm
A	121,9 min
B	101,6 min
C	38,1 min
D	53,3-76,2
E	2,5-7,6
F	38,1 min
G	49,5 – 116,8
H	30,5 min
I	44,5 max
J	243,8-257,8
K	61,0-69,9
L	61,0-66,0
M	76,2
N	152,4 min
O	88,9-92,1
P	61,0 min
Q	88,9 max

Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, Julius Panero & Martin Zelnik. (1979)

Flores define a la ergonomía como “la disciplina que estudia las relaciones que se establecen recíprocamente entre el usuario y los objetos de uso al desempeñar una actividad cualquiera en un entorno definido.”(Flores, 2001, p. 25), y la organización internacional de ergonomía (The International Ergonomics Association, IEA). Es decir que la relación entre los trabajadores y el entorno laboral en el que se desenvuelven va de la mano ya que como menciona Botero “Si bien el diseño, los materiales, los colores y la iluminación de los establecimientos de comidas rápidas están llamados a promover la rotación, también deben garantizarles a los comensales una visita agradable.” (Botero, n.d., p. 48).

1. 6 Confort en restaurantes

Confort se refiere al bienestar y comodidad en ambientes para los usuarios de un establecimiento. Según Atencio, 2016 “el confort se asocia a características objetivas de un espacio determinado, parámetros que puedan realizarse de forma independiente del usuario y objetivo directo del diseño ambiental”.

1.6.1 Confort espacial

El proyecto de un restaurante debe tener varios aspectos para ofrecer un espacio confortable tanto para clientes como para empleados, una buena distribución espacial proporcionara el éxito del establecimiento.

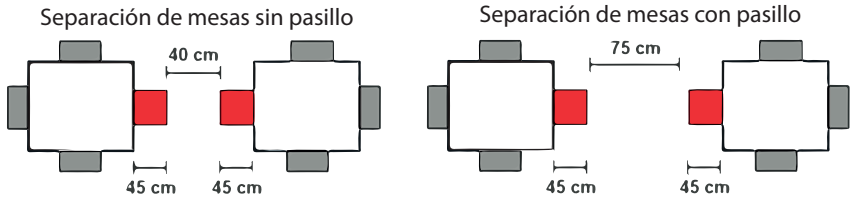
1.6.2 Mobiliario

Tabla 7. Mobiliario para clientes

Mueble	Tipo	Medidas
Mesas para 4 personas	Cuadrada	90 x 90 cm
	Redonda	D= 90 cm
	Rectangular	80 x 150 cm
Sillas	Con o sin apoyabrazos	Alto: 45 cm
		Asiento: 45 cm aprox.
		Respaldo variable
Tableros	Rectangular	60 x 180 cm
	Redondo	D= 200 cm
Buffet	Mesas para plato estrella	Variable
Barras		Alto: 105 a 115 cm Largo: 80 a 85 cm

Fuente: Operaciones Básicas de Restaurante, Bar, Cocina y Gastronomía
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 5. Mobiliario para restaurante



Fuente: Grupo Reimse (2023)

El mobiliario debe ser seleccionado de acuerdo con las necesidades del establecimiento (Herrera, 2011). El área de la cocina presenta mobiliario confeccionado en acero inoxidable, de acuerdo con los parámetros de sanidad. El área de comedor siempre contará con mesas, barras y sillas. La buena ubicación del mobiliario, además de un correcto diseño en las instalaciones son las piezas claves para brindar un servicio eficaz, a satisfacción del cliente. Cabe destacar que al adquirir los equipos, recipientes y mobiliario debe asegurarse que las superficies en contacto directo con los alimentos estén autorizadas para uso alimentario (de acuerdo a las normas de cada país, en México, la NOM-251-SSA1-2009).

Tabla 8. Mobiliario para servicio

Mueble	Descripción
Aparador	Forma y capacidad variable.
Gueridón y mesa auxiliar	Confección de platos a la vista del cliente.
Carro caliente	Se usa para platos calientes y poder trinchar delante del cliente.
Carro de entremeses	Ofrecer y servir entremeses fríos al gusto del cliente.
Carro de licores	Se usa al final de la comida.

Fuente: Operaciones Básicas de Restaurante, Bar, Cocina y Gastronomía
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.6.3 Circulación

La ruta de circulación permite que tanto el cliente como el personal realicen sus actividades de manera más eficiente.

Tabla 9. Circulación

Circulación		
Flujo	**Características**	**Observaciones**
Cliente	Desde la entrada, pasando por el comedor, hacia los servicios higiénicos.	Según la Norma Técnica Ecuatoriana (NTE INEN 2243) Las vías de circulación peatonal deben tener un ancho mínimo de 0,90 m para circulación de una sola persona. Se recomienda la aplicación de un dimensionamiento de 1,20 m para facilitar los desplazamientos sin problemas a todos los usuarios. Para el caso de circulación simultánea de una silla de ruedas el ancho debe ser de 1,5 m (NORMA TÉCNICA ECUATORIANA, 2018).
Camareros	Dese la cocina hacia estaciones de servicio	

Fuente: Eva Martínez sf.
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.6.4 Confort térmico

El concepto confort térmico responde a la sensación que experimentamos las personas cuando no tenemos ni frío ni calor. No obstante, existen diferentes variables que ayudan a conseguir el confort térmico en un espacio por ejemplo una buena climatización ya que es fundamental en la confortabilidad de cualquier negocio.

Tabla 10. Materiales térmicos

Material	Conductividad Térmica	Estética	Imagen
Madera	0,29 – 0,13 W/ m.K	Estético	
Lana de vidrio	0,030 a 0,043 W/mK	No estético	
Corcho	0,050 W/ m.K	No estético	
Poliestireno expandido	0,031 a 0,050 W/mK	No estético	
Lana de roca	0,033 a 0,040 W/mK	No estético	

Fuente: Aislantes térmicos, criterios de selección por requisitos energéticos (2017)
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

El ambiente térmico es uno de los aspectos más importantes que se debe tomar en cuenta dentro de un restaurante puesto que al ser un lugar abierto para varias personas, en donde se prepara cierto tipo de alimentos, el aire se puede contaminar a tal manera de molestar a las personas. Considerando ciertos aspectos y puntos relacionados directamente con el ambiente de un restaurante y mucho más de su cocina. (Wilhide, 2005)

Tabla 11. Factores ambientales

Factores ambientales	Concepto	Tipos
Ventilación	Renovación del aire al introducir aire limpio, es importante para un ambiente de trabajo adecuado, y también para ofrecer a los clientes un entorno saludable en el que disfrutar su experiencia en el local.	Ventilación Natural: Abrir puertas o ventanas para provocar el flujo del aire.
		Ventilación Mecánica: Sistemas forzados de ventilación o climatización
Temperatura	No debería sobrepasar los 21° a 23 de calefacción.	
Humedad	En el comedor de un restaurante, debe estar entre el 30% y el 50% para evitar el crecimiento de moho.	

Fuente: Condiciones de medio ambiente de trabajo
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.6.5 Confort Acústico

El aspecto acústico, es uno de los más importantes a tomar en cuenta dentro del confort de un restaurante, mediante el cual se controla el sonido y los ruidos en todos los espacios y volúmenes. Para ello es importante reconocer las diferencias entre sonido y ruido. Sonido es el resultado de toda aquella vibración mecánica que se transmite mediante el desplazamiento de moléculas del aire, mientras que ruido es todo sonido compuesto por frecuencias no armonizadas llegando a ser desagradables y perjudiciales para la salud. (Alanís, 2012)

Tabla 12. Materiales acústicos

Material	C. De absorcion acústica	Estética	Imagen
Madera	0,15 – 0,06 Hz	Estético	
Lana de vidrio	0,70 – 0,15 Hz	No estético	
Corcho	0,70 Hz	No estético	
Espuma polietileno	0,5 Hz	No estético	
Lana de roca	0,19 – 1,04 Hz	No estético	

Fuente: Jairo Rodríguez Cubero sf.
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Tabla 13. Tipos de iluminación

Tipos	Sistema	Características	Espacio
General y ambiental	Puntual Directa Indirecta	Baja: íntimo y exclusivo (lujo) Fuerte: enérgico	Toda la estancia
Funcional	Puntual Directa	Zonas de trabajo Zonas de paso	Mobiliario Cocina
Focal	Puntual directa	Iluminar un punto en concreto	Mesas Caunter
Decorativa	Lineal Puntual	Enfocada en zonas de decoración	Fachada Caunter

Fuente: Luxsystems
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

1.6.6 Confort visual / lumínico

El sentido de la vista proporciona a los consumidores más información que cualquier otro sentido. La estimulación visual puede ser definida como el proceso de interpretación de estos estímulos que provoca una percepción visual (Bateson &;Hoffman, 2001). Rieunier (2004) afirma que el 80% de la información del interior de un espacio comercial es visual. Así como el uso de colores, formas, tipo de iluminación y elementos decorativos es de extrema importancia para estimular al consumidor, la intensidad de luz de un ambiente refleja directamente el tiempo de permanencia en un determinado lugar, la cantidad de productos o servicios consumidos y el humor de los individuos.

Iluminación Artificial
El diseño de iluminación artificial tiene como objetivo satisfacer las necesidades de los usuarios, para ello se estudian los sistemas de iluminación y la percepción emocional del usuario en el espacio interior tomando como base la clasificación de los sistemas de iluminación.

Iluminación Natural
La iluminación natural de calidad requiere minimizar el deslumbramiento y los reflejos, evitar contrastes de claridad excesivos y proporcionar la iluminación más adecuada al espacio. José María de Churtichaga y Cayetana de la Quadra-Salcedo, 2006. El ingreso de luz natural a través de ventanales permite iluminar espacios interiores, las cuales pueden provenir de diversas fuentes: luz solar directa, cielo claro, nubes, o reflejos en el suelo y edificios cercanos.

Psicología de la luz en espacios comerciales
El tipo de iluminación influirá en el comportamiento de los comensales, es decir que si optamos por iluminación brillante ayuda a aumentar la rapidez a la hora de servir y crea una tendencia de comer más. En cambio la iluminación baja y cálida crea un ambiente relajado que hace que la comida se alargue y que haya posibilidad de que se pidan más alimentos (postre, café, vino, bebidas).

1.6.7 Confort cromático y materialidad

Tabla 14. Cromática para restaurantes

Cromática para restaurantes		
Color	**Cualidades**	**Uso común**
Rojo	Incentiva a comer mucho.	Comida rápida
Azul	Aporta frescura a la decoración.	Mariscos y pescados Mediterránea y griega
Marrón	Transmite seguridad, comodidad, de estar conectado a lo natural.	Restaurantes rústicos, crea una atmósfera elegante y sofisticada
Verde	Está muy relacionado con la naturaleza.	Restaurantes vegetarianos, veganos
Amarillo Naranja	Ayuda a liberar serotonina y estimula a comer mucho	Restaurantes de comida rápida
Neutros	Crean ambientes elegantes y minimalistas	Restaurantes clásicos y minimalistas.

Fuente: Aythami Pérez (2016)
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Los colores pueden afectar el comportamiento del consumidor:
a) alterar o influir sobre otras percepciones visuales.
b) actuar sobre otras modalidades sensoriales (tacto, olfato, oído, gusto).
c) activar reacciones fisiológicas y modificar el estado de equilibrio orgánico del individuo.
d) producir reacciones emocionales en los consumidores
(Rieunier, 2004).

Materialidad

Las texturas presentan cualidades suaves, ásperas, lisas, rugosas y brillantes de las superficies. La madera, esmaltes, piedras y porcelanas son algunos ejemplos que se pueden utilizar en los restaurantes y que tienen texturas fáciles de identificar por las personas. Las superficies brillantes reflejan luz, las mate la absorben. Las superficies suaves hacen que los colores parezcan más claros, mientras que las rústicas dan la sensación de oscuridad. Un techo puede verse más alto o bajo dependiendo del tipo de textura que se utilice.

1.6 DISEÑO UNIVERSAL

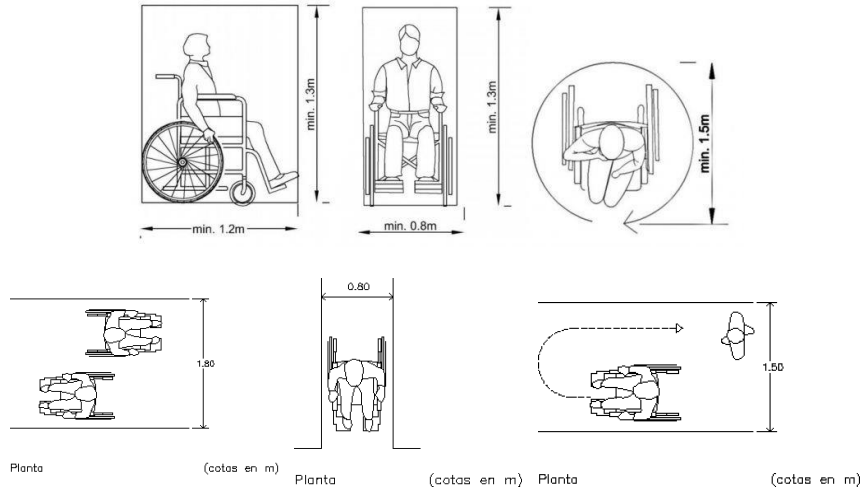
El diseño Universal es un proceso de diseño que habilita a una población diversa al mejorar el desempeño humano, la salud, el bienestar y la participación social. Steinfeld y Maisel, 2012. “El Diseño Universal o Diseño para Todos busca estimular el desarrollo de productos comerciales que sean utilizables por cualquier tipo de persona. Está orientado al diseño de soluciones ligadas a la construcción de objetos que respondan a las necesidades de una amplia gama de usuarios.” Ron Maca (1941-1998) Creador del término “Diseño Universal”

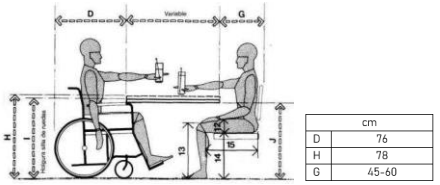
Tabla 15. Diseño Universal

Diseño universal	
Principios	**Objetivos**
Uso equitativo	Diseño adaptado a una amplia gama de tamaños y capacidades corporales
Flexibilidad	Comodidad , funcionalidad
Simple y funcional	Bienestar, contribuye a la prevención de enfermedades y lesiones.
Información comprensible	Inclusión social
Seguro	Personalización
Bajo esfuerzo físico	Propiedad cultural
Adecuación, tamaño de aproximación y uso	
“El buen diseño capacita, el mal diseño discapacita” Declaración de Estocolmo Mayo 2004	

Fuente: Ciudad accesible (2022)
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 6. Diseño Universal





cm	
D	76
H	78
G	45-60

cm	
H	50
I	86
J	86

Fuente: Diseño universal en espacios públicos (2014)

1.8 Conclusión capítulo 1

Mediante la información obtenida en el primer capítulo se ha identificado las diferentes características que se requieren para el diseño interior de un restaurante, en el cual se ha podido analizar los diversos factores de gran importancia que son necesarios para obtener un proyecto con resultados óptimos.

A su vez se ha estudiado los diferentes tipos de restaurantes existentes ya sea por clasificación o tipo para poder definir el tipo de servicio que se va a ofrecer. Además se ha identificado la distribución espacial tanto de la zona de servicio como de la zona de la cocina y así mismo se ha determinado el equipamiento necesario para cada una de las áreas que se requieren.

Otro de los aspectos que no pueden faltar es el estudio del confort como el confort térmico, acústico y lumínico por lo que cada uno de ellos contribuirá a la transformación del nuevo local que servirán para brindar espacios de bienestar y comodidad.

También se ha tomado en cuenta la psicología del color para las áreas del restaurante en el que se ha deducido que el uso del color no solo le proporciona un poco de vida al espacio sino que pueden ser usados de manera estratégica, ya que si se hace un buen uso de este se podrá transmitir el mensaje deseado.

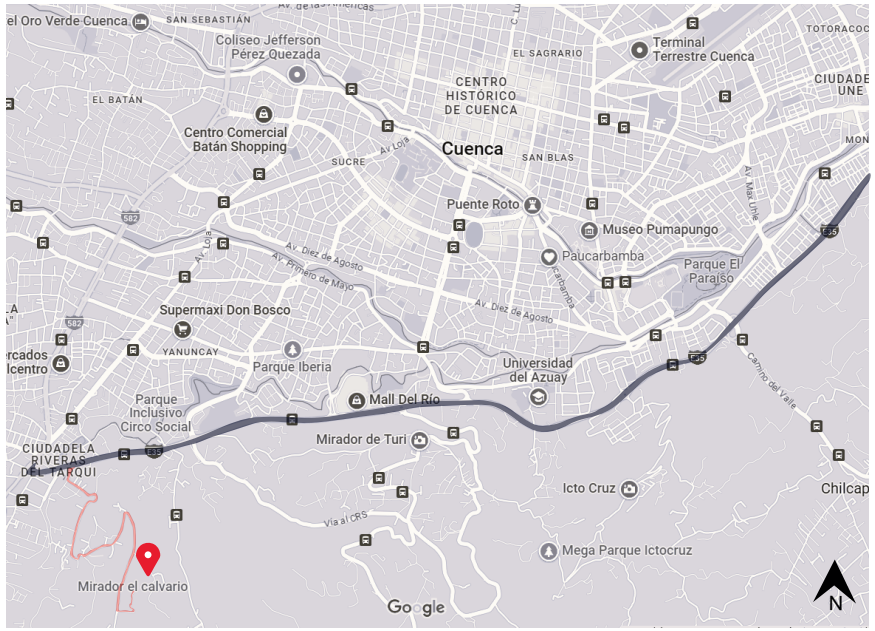
2 Capítulo

Levantamiento de Información del Restaurante “La Luna del Calvario”

2.1 Antecedentes del lugar

El mirador turístico El Calvario está ubicado al sur de la ciudad de Cuenca en la parroquia Turi a 10 Km de del centro histórico, ingresando por la entrada a Guzho por la Panamericana Sur. Aquí se encuentra uno de los miradores naturales de Cuenca. Que fue inaugurado el 11 de diciembre de 2021, reactivando así su economía para promocionar el turismo comunitario. En este mirador se encuentran diversos atractivos turísticos.

Figura 7. Ubicación restaurante “La Luna del Calvario, Cuenca - Ecuador

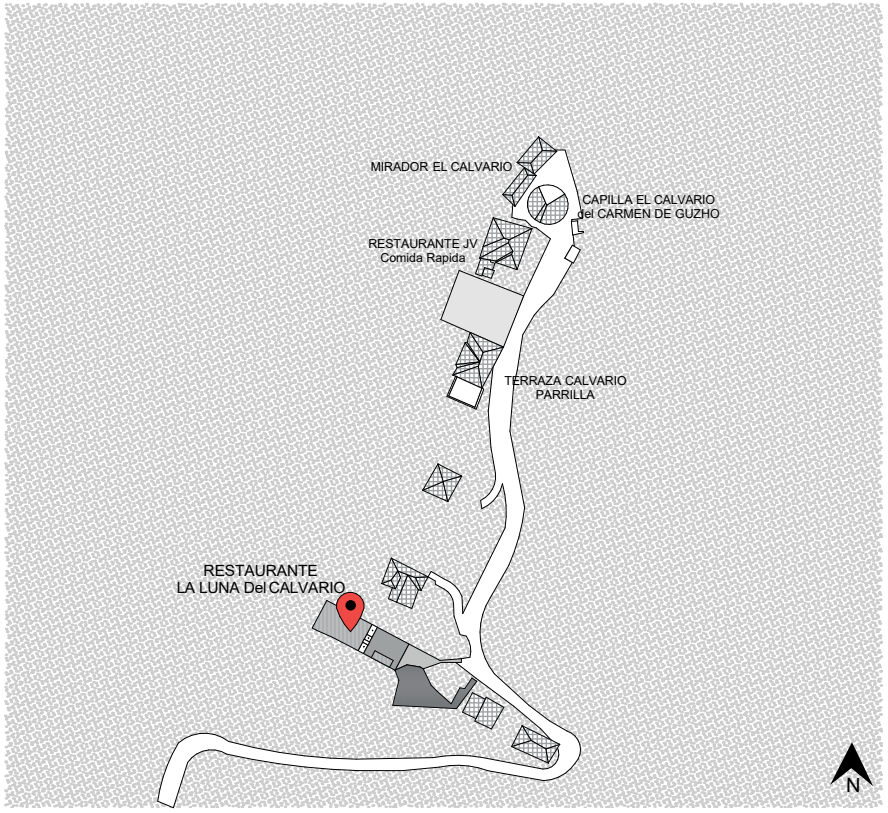


Fuente: Google maps. (2023)

2.2 Análisis de sitio

2.2.1 Ubicación

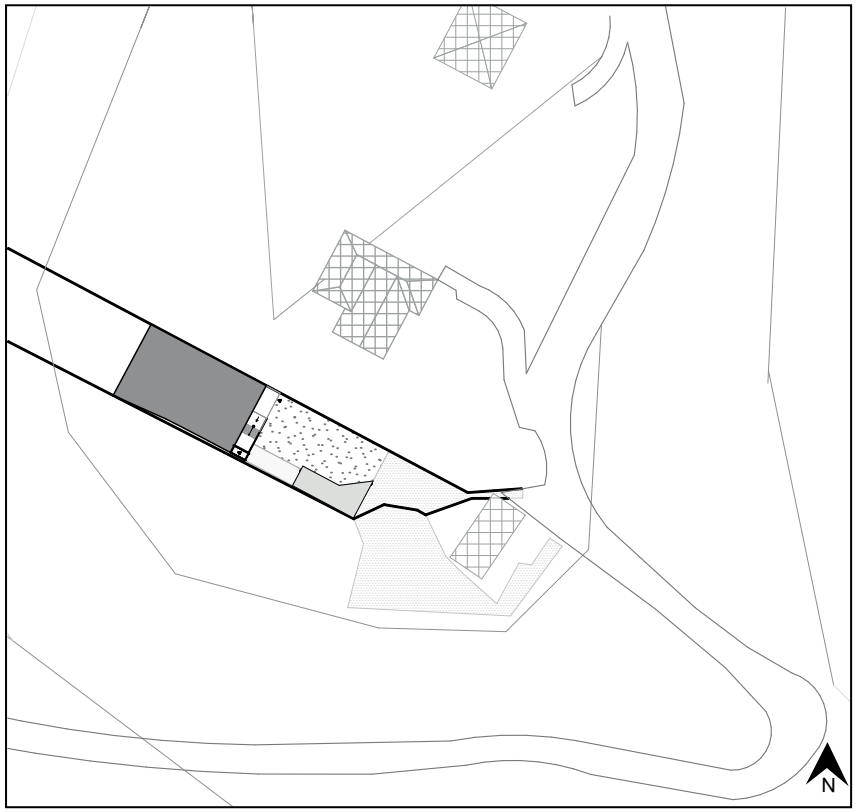
Figura 8. Ubicación restaurante “La Luna del Calvario, Cuenca - Ecuador



Elaboración: Erika-Sanchez. Universidad de Cuenca, 2023.

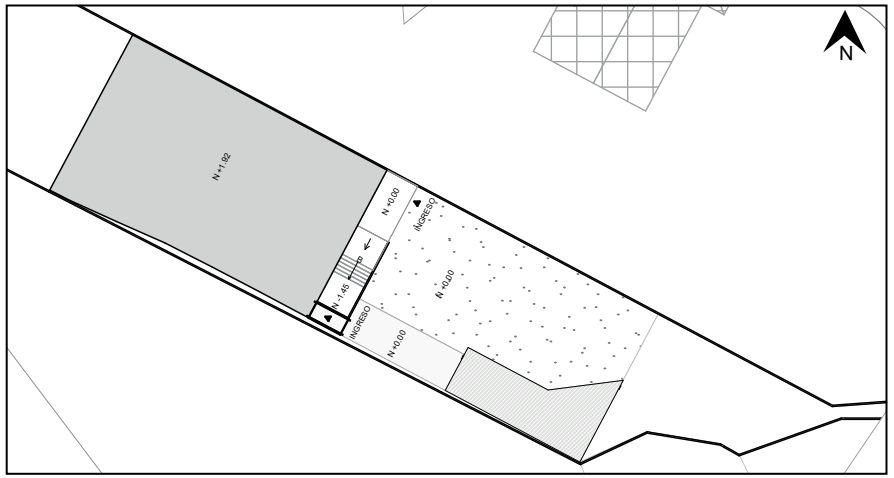
2.2.2 Emplazamiento

Figura 9. Emplazamiento restaurante “La Luna del Calvario, Cuenca - Ecuador



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

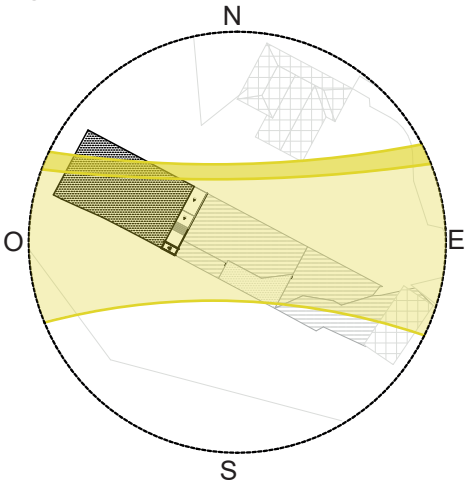
Figura 9. Emplazamiento restaurante “La Luna del Calvario, Cuenca - Ecuador



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.2.3 Soleamiento y Vientos

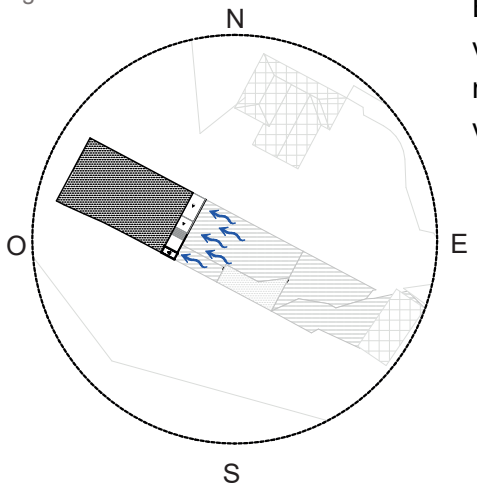
Figura 10. Soleamiento



El sol sale por el este y se oculta por el oeste ocasionando 12 h de duración en el día desde las 7:00 am hasta las 7:00 pm, durante los meses de mayo, junio y julio, los otros meses existe mayor presencia de nubes por lo que la existencia de luz solar disminuye considerablemente.

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 11. Vientos

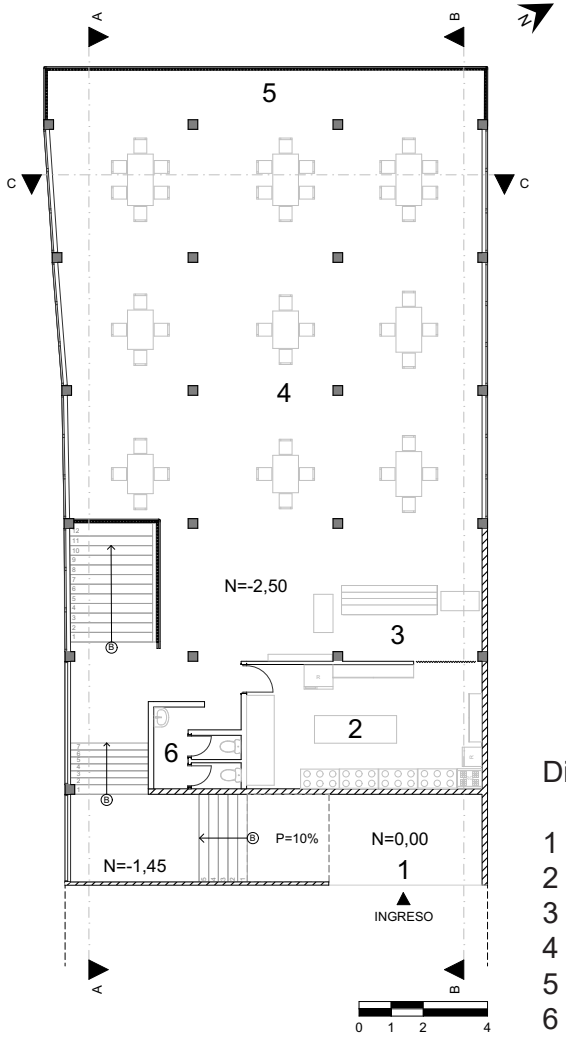


En este caso la dirección del viento va desde sureste al noroeste (103° ESE) con una velocidad de 11,11 km/h.

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.2.4 Planimetría

Figura 12. Planta estado actual



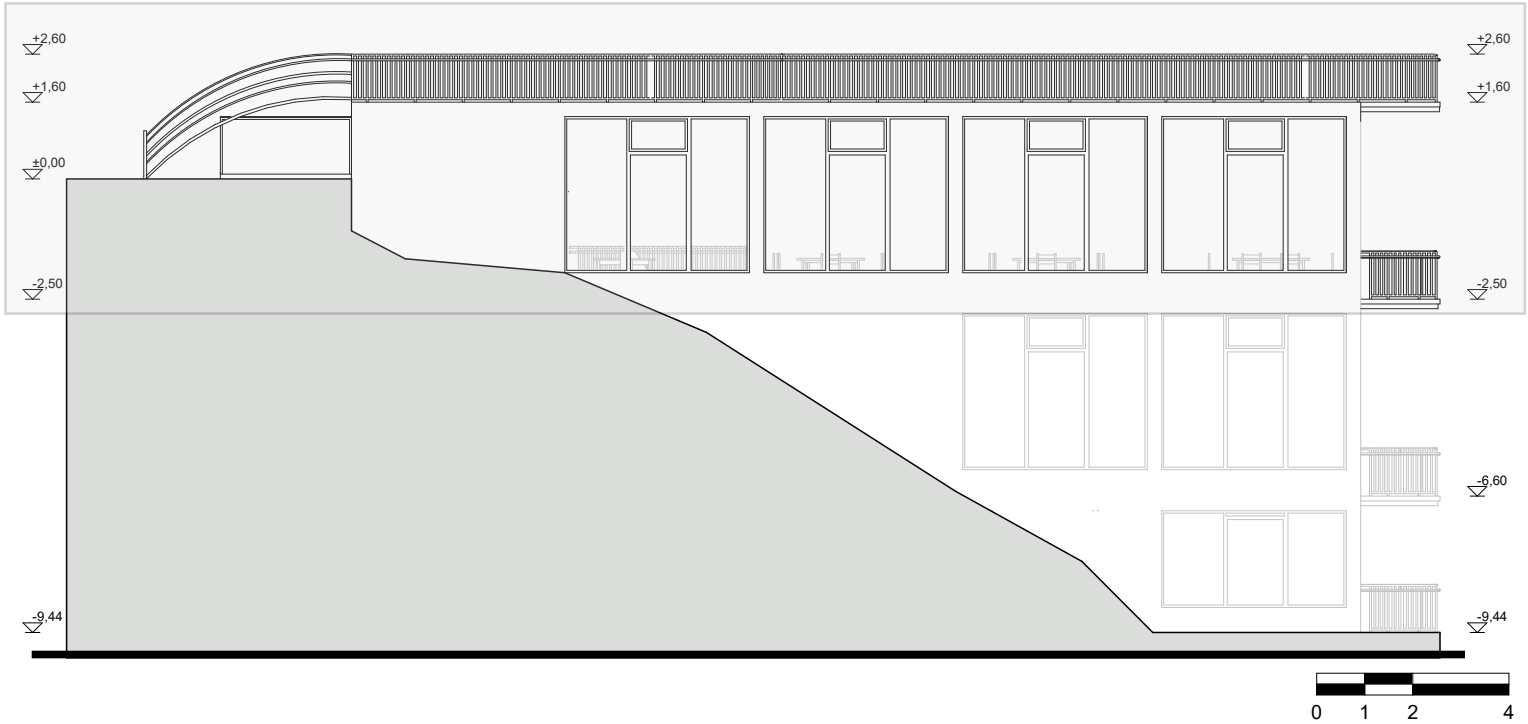
Distribución

1 Acceso
2 Cocina
3 Caunter
4 Comedor
5 Terraza
6 Baño

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.2.4 Planimetría

Figura 13. Vista lateral derecha



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.2.4 Planimetría

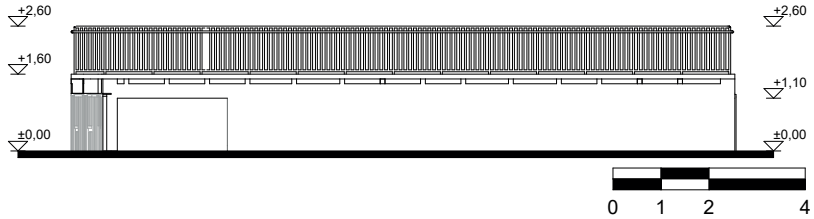
Figura 14. Vista lateral izquierda



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

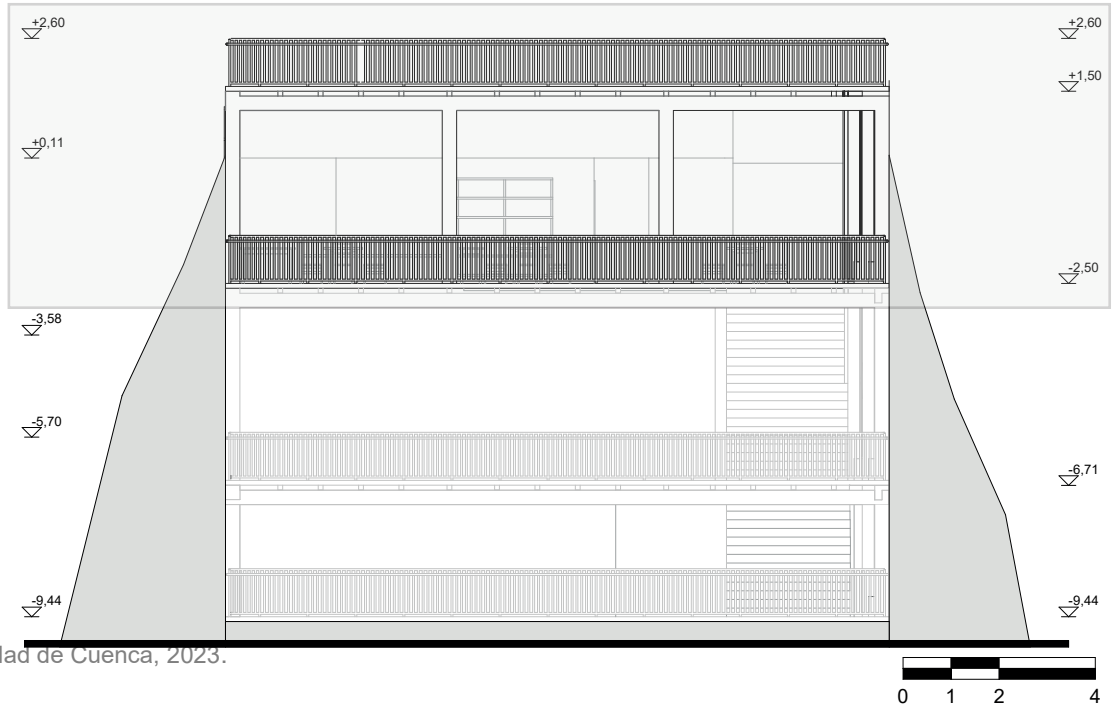
2.2.4 Planimetría

Figura 15. Vista frontal



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

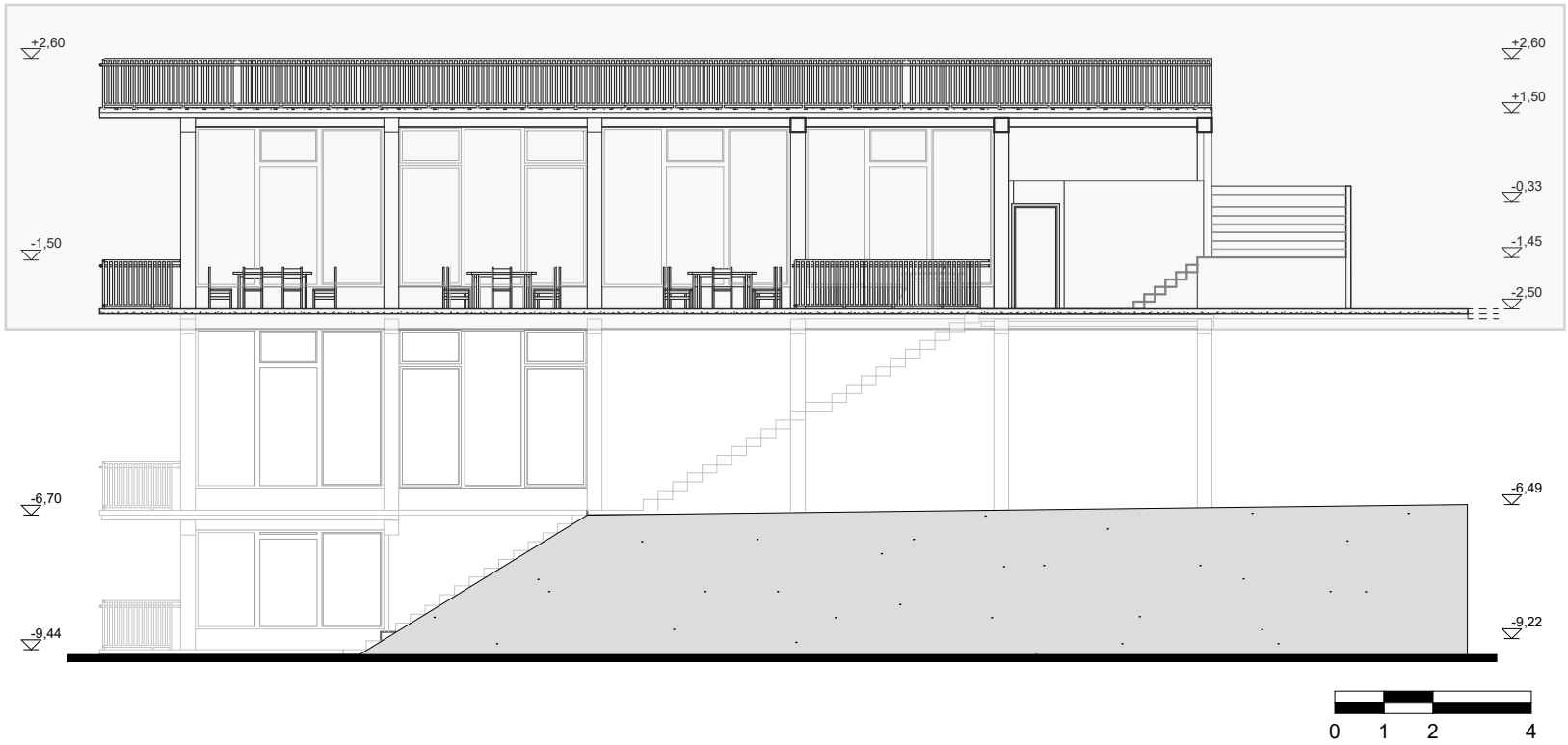
Figura 16. Vista posterior



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.2.4 Planimetría

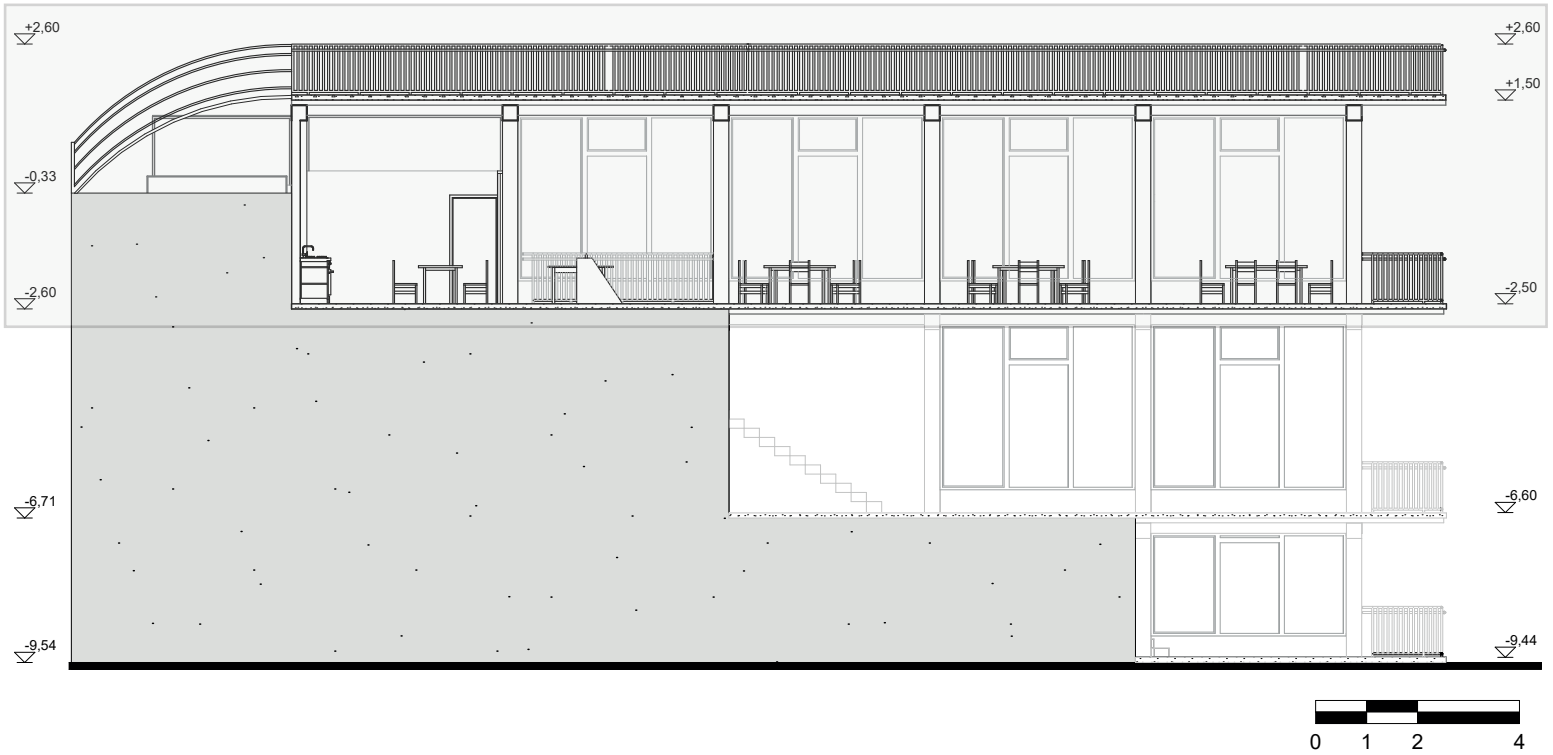
Figura 17. Corte A-A



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.2.4 Planimetría

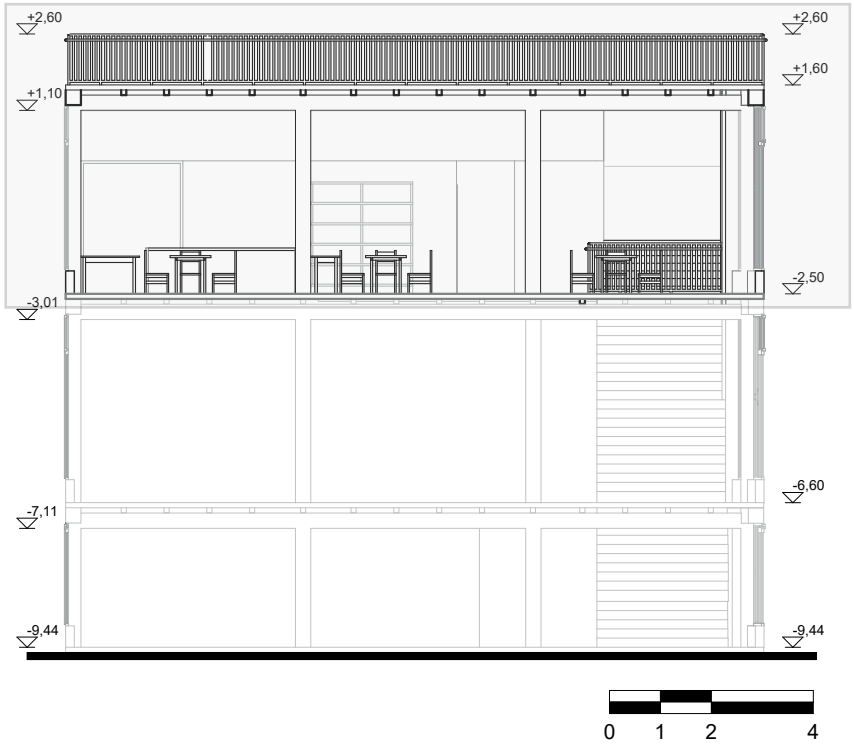
Figura 18. Corte B-B



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.2.4 Planimetría

Figura 19. Corte C-C

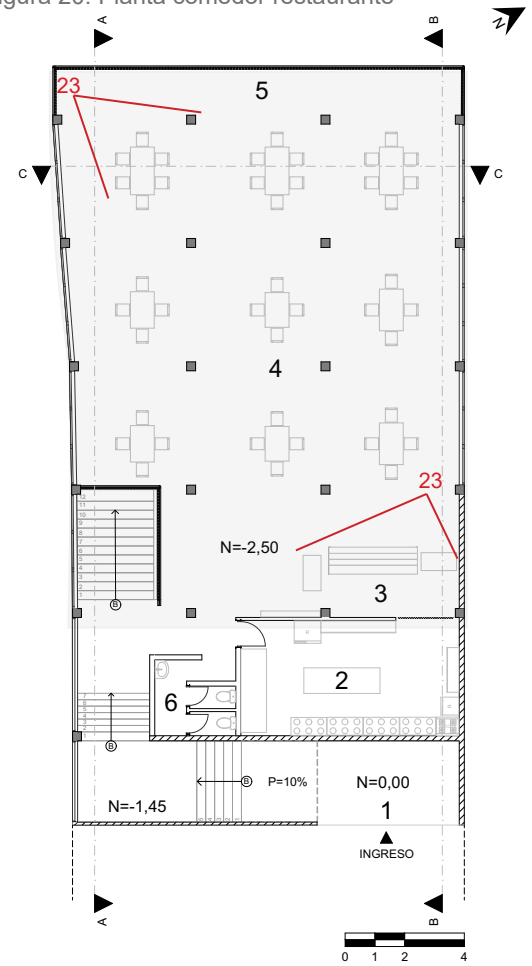


Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3 Análisis de restaurante

2.3.1 Diagnóstico

Figura 20. Planta comedor restaurante



Distribución

1 Acceso
2 Cocina
3 Caunter
4 Comedor
5 Terraza
6 Baño

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.1.1 Levantamiento Fotográfico

Figura 21. Zona de atención al cliente y comedor





Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.1.2 Análisis espacial

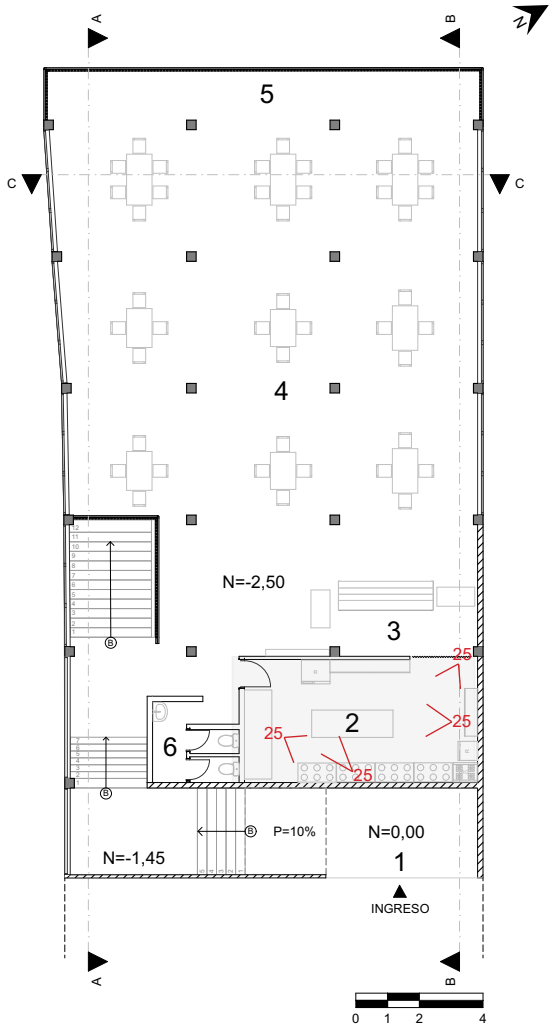
Tabla 16. Análisis espacial comedor

Ítem	Descripción		Estado			Observación
			Bueno	Regular	Malo	
MAMPOSTERIA	Tipo	Mampostería de ladrillo	x			El espacio muestra un estilo industrial.
	Acabado	Sin acabados				
PISO	Piso de losa		x			Sin revestimientos.
CIELO RASO	No tiene					Presenta instalaciones vistas y de una coloración negra, similar al estilo industrial.
PUERTAS	Puertas de OSB			x		Improvisadas, no presentan una estructura adecuada.
VENTANAS	Ventanales grandes con estructura de madera.			x		Ventanas con acabados desgastados.
ILUMINACIÓN	Natural	Amplios ventanales que permiten apreciar el lugar	x			Tanto la iluminación natural como la iluminación artificial son las más óptimas, las instalaciones se encuentran visibles en el cielo raso
	Artificial	Lámparas colgantes distribuidas en el cielo raso.	x			
MOBILIARIO	Mesas, sillas, caunter, exhibición de productos			x		El mobiliario empleado en la zona del caunter no responde a las necesidades requeridas.

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.1 Diagnóstico

Figura 22. Planta cocina restaurante



Distribución

1 Acceso
2 Cocina
3 Caunter
4 Comedor
5 Terraza
6 Baño

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.1.1 Levantamiento Fotográfico

Figura 23. Zona de cocina



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.1.2 Análisis espacial

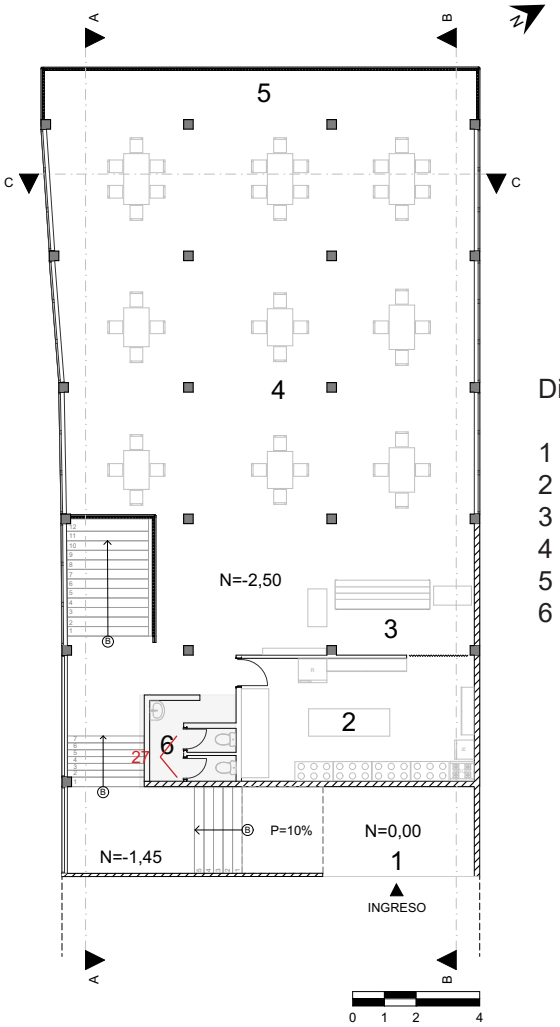
Tabla 17. Análisis espacial cocina

Ítem	Descripción		Estado			Observación
			Bueno	Regular	Malo	
MAMPOSTERIA	Tipo	Mampostería de ladrillo Tabique de OSB.		x		El revestimiento, solo cubre una parte de la pared pero el diseño no se acopla a las características requeridas. El tabique no presenta una estructura para su adecuado funcionamiento. Instalaciones eléctricas y de aguas lluvias visibles.
	Acabado	Cerámica	x			
PISO	Acabado de cerámica		x			El diseño no concuerda con la de la pared, existe un choque de texturas.
CIELO RASO	No tiene acabado					Coloración negra con instalaciones vistas.
PUERTAS	Estructura de madera		x			Carece de estructura que soporte la puerta.
VENTANAS	No posee ventanales					La altura del espacio permite que la ventilación no se vea afectada por los vapores de la cocción de alimentos
ILUMINACIÓN	Natural	Carece de ventanales				Carece de iluminación natural pero el tabique permite el acceso de manera indirecta debido a la altura
	Artificial	Lámparas colgantes				
MOBILIARIO	mesa de acero inoxidable, mesa de madera, almacenamiento de OSB, alacena simple.			x		El mobiliario para el almacenamiento de alimentos es simple e improvisado.
EQUIPO	Cocina industrial, refrigeradora		x			Carece de equipamiento adecuado para su debido funcionamiento.

Elaboración: Erika Sánchez (2023)

2.3.1 Diagnóstico

Figura 24. Planta baño restaurante



Distribución

1 Acceso
2 Cocina
3 Caunter
4 Comedor
5 Terraza
6 Baño

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de (2023)

2.3.1.1 Levantamiento Fotográfico

Figura 25. Zona de baño



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.1.2 Análisis espacial

Tabla 18. Análisis espacial baño

Ítem	Descripción		Estado			Observación
			Bueno	Regular	Malo	
MAMPOSTERIA	Tipo	Mampostería de ladrillo Tabique de madera OSB		x		La tabiquería carece de estructura y no presenta acabados adecuados.
	Acabado	Sin acabados				
PISO	Cerámica		x			Se encuentra en óptimas condiciones.
PUERTAS	De madera de OSB			x		No presenta una buena estructura, realizada de manera improvisada.
VENTANAS	No presenta ventanas			x		No existe ventilación para circulación de aire de servicios higiénicos.
ILUMINACIÓN	Natural	Carece de iluminación natural				La falta de iluminación natural provoca que el espacio mantenga los focos siempre encendidos.
	Artificial	Focos colgando del cielo raso				
MOBILIARIO	No tiene					
APARATOS SANITARIOS	Inodoro, lavamanos		x			Se encuentra en perfectas condiciones

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.2 Cuadro de cumplimiento de normativa

Tabla 19. Cumplimiento de normativa

Áreas	Ítem	Medidas mínimas	Medidas del estado actual	Cumplimiento		Observaciones
				si	no	
Circulación	Pasillos	0.90 m	2.73 m	X		Se cumple la normativa de pasillos.
Puertas de acceso y salida	Entrada principal	1.20 m	2.30	X		Cada uno de los accesos respetan las medidas mínimas que requiere el espacio.
	Puertas internas	0.90 m	0.90 m	X		
	Puertas de baños	0.70	0.80 m	X		
	Altura	2.10 m	2. 10m	X		
Altura del espacio		2.20 m	3.60 m	X		La altura es adecuada para un restaurante.
Circulación vertical	Huella	0.28-0.30 m	0.30 m	X		El acceso vertical cumple con las medidas adecuadas.
	Contrahuella	0.18 m	0.18 m	X		
	Ancho	1.20 m	2.30 m	X		
Pasamanos	Altura	0.90 – 1.00 m	1.00 m	X		Se cumple la altura necesaria.
Servicios higiénicos	Elementos obligatorios	Inodoro, lavamanos		X		Existe solo un lavamanos compartido.
Iluminación y ventilación		Ventilación: 5% de ventanas del área total.			X	Tanto la ventilación como la iluminación funciona adecuadamente dentro del establecimiento.
		Iluminación: 15 % de ventanas del área total.		X		

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.3 Cuadro de problemas y necesidades

Tabla 20. Problemas y necesidades

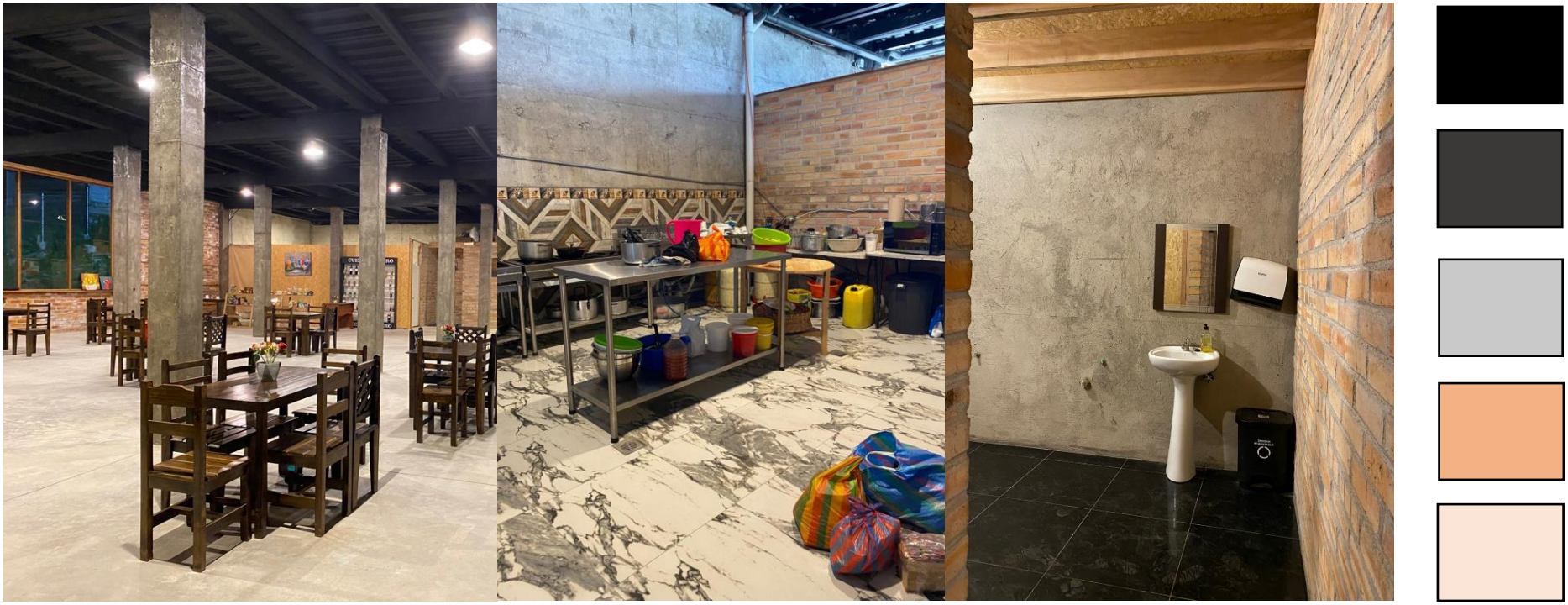
ÁREA	PROBLEMAS	NECESIDADES	CARACTERISTICAS
CAUNTER	Tabiquería de madera con estructura inestable	Reforzar la tabiquería y darle un buen acabado.	Acabado acorde al estilo
	Iluminación: Carece de iluminación artificial focal	Colocar iluminación puntual.	Reforzar la zona de cobranza
	Mobiliario: counter, repisas, mesas inadecuadas, no resuelven las necesidades requeridas	Colocar mobiliario funcional	Implementar caunter y estantería de exhibición
	Piso fundido sin acabado ni material de recubrimiento	Dar un buen acabado	Colocar piso adecuado
COMEDOR	Mampostería de ladrillo visto	Darle un nuevo acabado	Implementar decoración
	Iluminación se presenta de forma general	Colocar iluminación puntual	Iluminación en paredes y sobre mesas
	Mobiliario: mesas y sillas tradicionales	Rediseñar mobiliario preciso	Cambiar el diseño
	Piso fundido sin acabados	Dar un aspecto más elegante	Colocar piso de alto trafico
TERRAZA	Pasamanos poco seguro	Cambiar pasamanos	Colocar pasamanos más seguro
COCINA	Mampostería de ladrillo con recubrimiento de cerámica no acorde al espacio. Tabiquería improvisada e instalaciones vistas	Cambiar cerámica y tabique de madera	Colocar nueva cerámica en paredes y reforzar tabique
	Iluminación natural es de manera indirecta	Implementar ingreso de iluminación natural	Redistribuir iluminación en áreas de trabajo
	Mobiliario no es apto para el lugar, con distribución inadecuada	Implementar mobiliario funcional	Redistribuir mobiliario y cambiar por otros más estables y funcionales
	Piso de cerámica con textura y color inadecuado	Cambiar piso	Colocar nueva cerámica antideslizante
	Cielo raso no posee, presenta instalaciones vistas	Mejorar aspecto con pintura	Pintar nuevamente con la misma pintura
BAÑOS	Mampostería de ladrillo visto, tabiquería de madera sin estructura	Dar un acabado apto al espacio Cambiar tabiquería	Colocar recubrimiento a todas la paredes.
	Iluminación escasa , no posee ventanas	Redistribuir iluminación artificial	Colocar ventilador de olores
	Mobiliario no apto para diseño universal	Implementar mobiliario	Considerar diseño universal
	Cielo raso improvisado con tableros de madera a un altura muy baja	Elevar la altura de cielo raso	Colocar nuevo revestimiento y estructura

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.3.4 Análisis cromático

Predominan las tonalidades neutras y variaciones del marrón.

Figura 26. Levantamiento fotográfico



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.4 Análisis de referentes

2.4.1 Análisis homólogo funcional

Figura 27 Comedor restaurant OKU



Fuente: Yoshihiro Koitani (2019)

OKU RESTAURANT
México City, México 2018
Proyecto de Michan Architecture

En la planta baja de un edificio comercial, al noreste de la Ciudad de México, se encuentra un restaurante japonés llamado Oku. La recepción de entrada, la barra de sushi y los asientos en el interior y el exterior están ubicados en el espacio restante del diseño porque la cocina y otras comodidades están en la esquina trasera. Cuenta con una serie de espacios distintivos y variados que se combinan para crear armoniosamente un bar de sushi, un restaurante, una cocina y una terraza al aire libre.

Figura 28. Terraza de restaurant OKU



Fuente: Yoshihiro Koitani (2019)

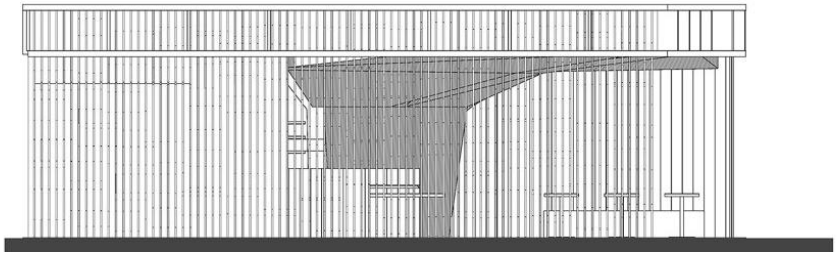
El diseño de interiores de OKU destaca el énfasis en la iluminación porque fomenta la intimidad, ayuda a los clientes a relajarse y prepara el escenario para la barra de sushi donde los chefs preparan la comida. La madera de lomo utilizada para el resto del interior combina con los otros materiales, dando al espacio una estética sepia. Oku, que significa “dar y recibir con el corazón”, captura el espíritu de este restaurante a través de su diseño, arquitectura y cocina, todo lo cual ha sido cuidadosamente planeado para encantar y reconfortar al comensal.

Figura 29. Comedor restaurante



Fuente: Yoshihiro Koitani (2019)

Figura 30. Elevación lateral de restaurant OKU



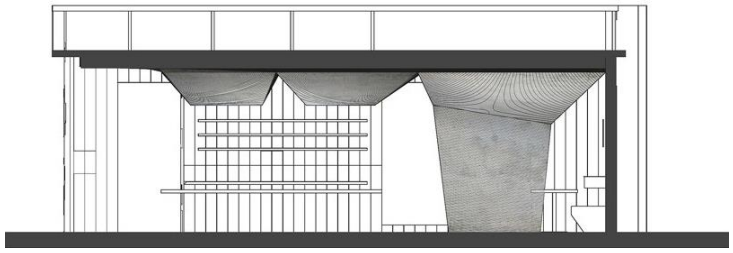
Fuente: Michan Arquitectura (2019)

Figura 31. Planta de restaurant OKU



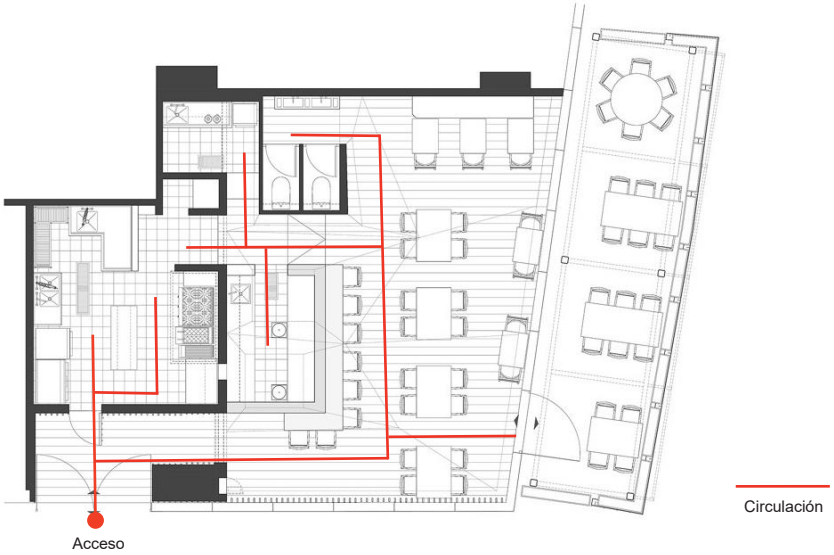
Fuente: Michan Arquitectura (2019)

Figura 32. Elevación frontal de restaurant OKU



Fuente: Michan Arquitectura (2019)

Figura 33. Circulación



Fuente: Michan Arquitectura (2019)

Circulación

La circulación presentada en el restaurant se da de manera lineal tanto en las zonas del personal como en la zona de comedor y terraza, logrando que cada uno de los espacios se conecten entre sí, sin causar obstrucción en cada recorrido, para de esa manera facilitar un buen servicio de calidad para los comensales.

Figura 34.Zonificación



Fuente: Michan Arquitectura (2019)

Zonificación

1. Ingreso
2. Cocina
3. Atención al cliente
4. Comedor
5. Terraza
6. Baños

Figura 35. Restaurant OKU



Fuente: Yoshihiro Koitani (2019)

Figura 36. Restaurant OKU



Fuente: Yoshihiro Koitani (2019)

Conceptualización

Las paredes exteriores presenta paneles de vidrio de piso a techo, con múltiples listones verticales de madera de roble que proporcionan sombra del sol, otra pared de vidrio que separa la terraza del comedor, la estructura formal aparece como una atmosfera de cueva que se adapta a las necesidades requeridas.

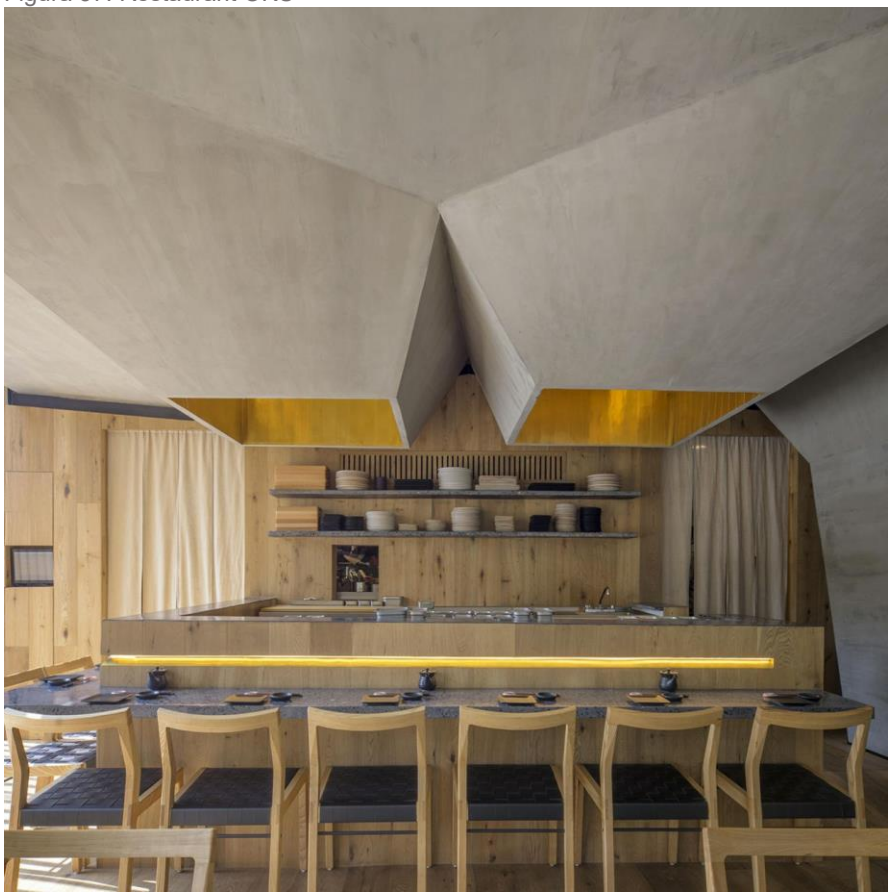
Iluminación

Los ventanales de piso a cielo raso permite el ingreso de iluminación natural y a su vez las barras de madera permiten que se cree sobra en el interior, además se presencia el uso de iluminación downlight para toda el área de comedor y lámparas que recalcan la zona de la atención al cliente, al igual que tiras led en el mobiliario.

Cromática Aplicada



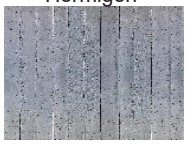
Figura 37. Restaurant OKU



Fuente: Yoshihiro Koitani (2019)

Materialidad

Hormigón



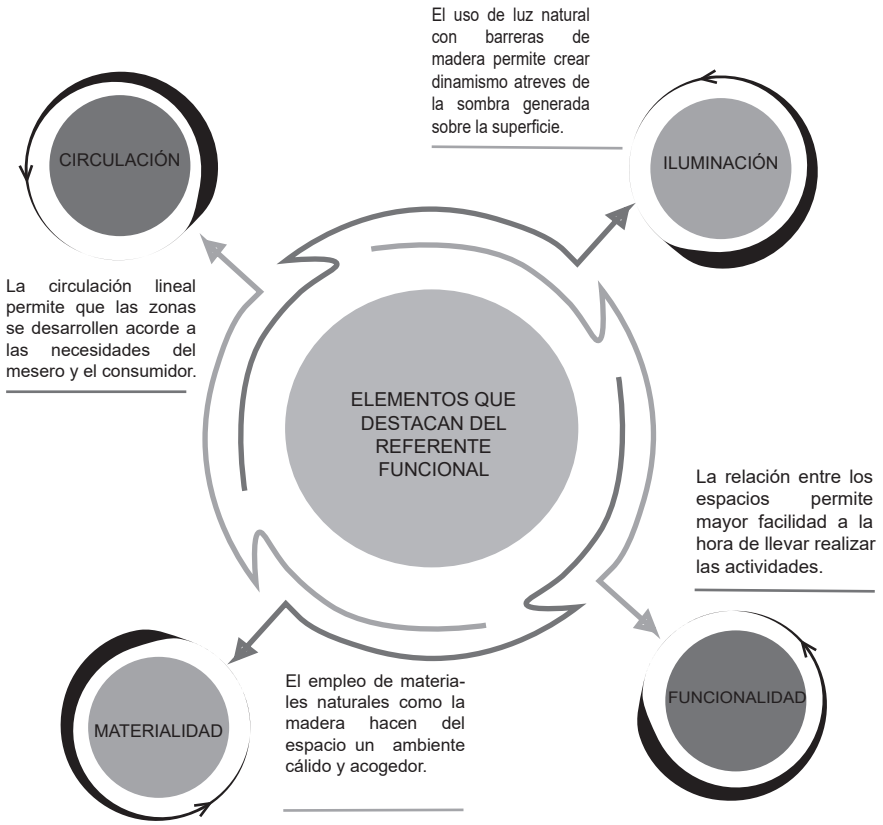
Madera clara



Granito negro



Figura 38. Elementos destacados



Elaboración: Erika-Sanchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.4.2 Análisis homólogo formal

Figura 39. Werk Restaurant, vista interior



Fuente: Matej Hakár (2021)

Figura 40. Werk Restaurant, vista interior



Fuente: Matej Hakár (2021)

Restaurante Werk de Beef Architekti
Bratislava, Slovakia 2021

Con un ambiente inusual y un interior sofisticado. El restaurante es un ejemplo sorprendente de cómo la arquitectura moderna y los elementos naturales tradicionales pueden coexistir pacíficamente. Una estética distintiva producida por materiales grandes y superficies rugosas se destaca contra el telón de fondo de elementos de acero expuestos de grado industrial integrados con precisión.

Figura 41. Werk Restaurant, vista interior



Fuente: Matej Hakár (2021)

Conceptualización

Presenta una mezcla de elementos que se unen para combinarse con los perfiles y componentes de acero, los arquitectos utilizaron materiales masivos y superficies ásperas, empleadas en el estilo industrial, presentando estructuras de acero, ladrillo no convencional, un caunter de madera y una isla de piedra maciza. Se utiliza cuero y textiles suaves en contacto con los clientes.

Iluminación

En este espacio se incluye aspectos de sombreado textil que transforman el ambiente interior en una variedad de modos y atmosferas distintas gracias a sus grandes ventanales que permiten el paso de iluminación natural. Por otro lado se emplea tiras led en el mobiliario, spots de riel en el cielo raso y lámparas colgantes sobre las mesas.

Figura 42. Werk Restaurant, vista interior



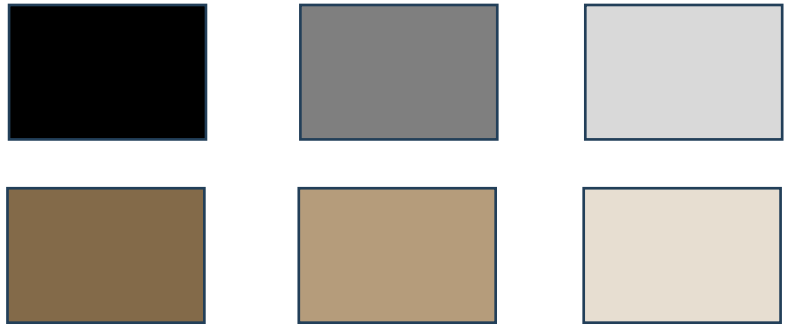
Fuente: Matej Hakár (2021)

Figura 43. Werk Restaurant, vista interior



Fuente: Matej Hakár (2021)

Cromática Aplicada



Materialidad Aplicada

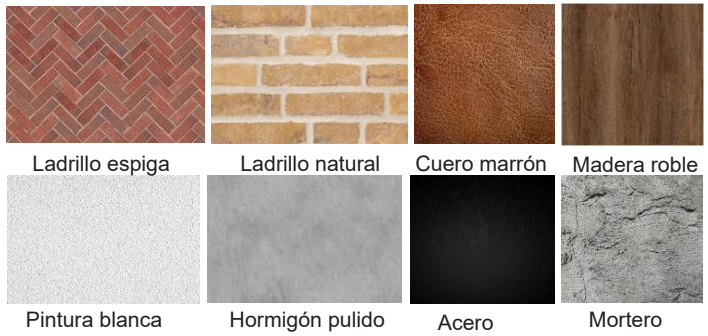
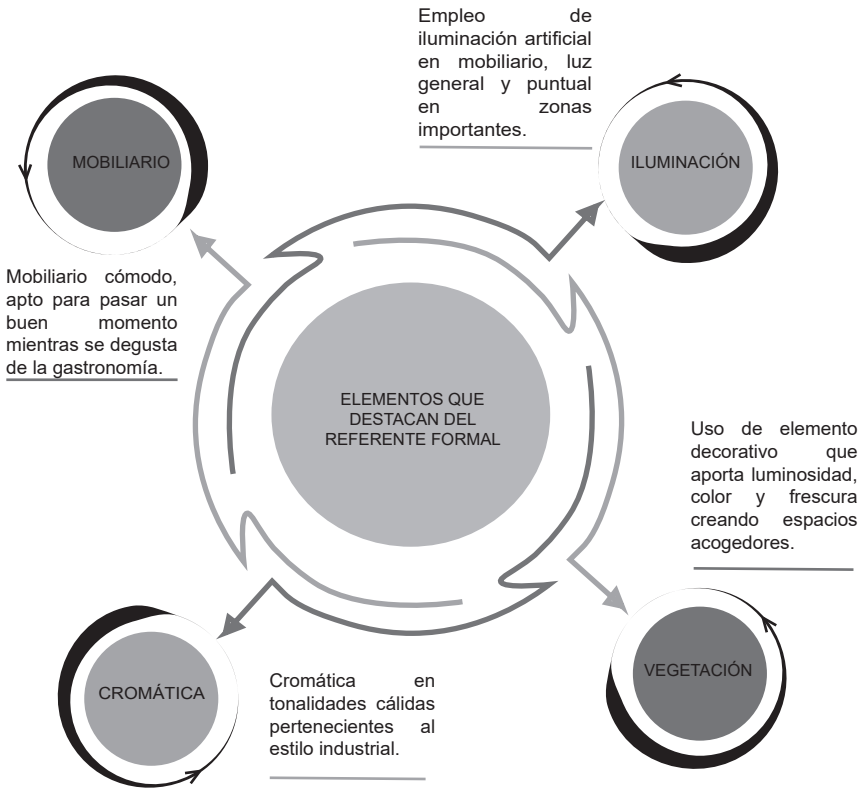


Figura 44. Elementos destacados



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

2.5 Conclusión capítulo 2

En conclusión, es evidente que el restaurante mirador La Luna del Calvario ubicado en la parroquia Turi, enfrenta serios desafíos en cuanto a su diseño y presentación debido a que los acabados son inadecuados, presenta una distribución de espacios poco eficiente, el mobiliario poco atractivo y la falta de una paleta cromática adecuada se combinan para crear una experiencia que deja mucho que desear desde el punto de vista estético.

Además, a pesar de contar con un mirador que potencialmente podría convertirse en un atractivo turístico, el restaurante no ha sabido destacar ni capitalizar esta oportunidad. La falta de intervención en diseño interiorista ha provocado que este valioso recurso pase desapercibido para los visitantes y turistas.

En última instancia, para que este restaurante logre mejorar su atractivo y potencial turístico, es esencial que se realicen mejoras sustanciales en su diseño y presentación, así como una estrategia de promoción más efectiva para resaltar su mirador y sus ventajas únicas. Estas acciones son cruciales para transformar este establecimiento en un destino turístico destacado y mejorar la experiencia de los comensales.

3 Capítulo

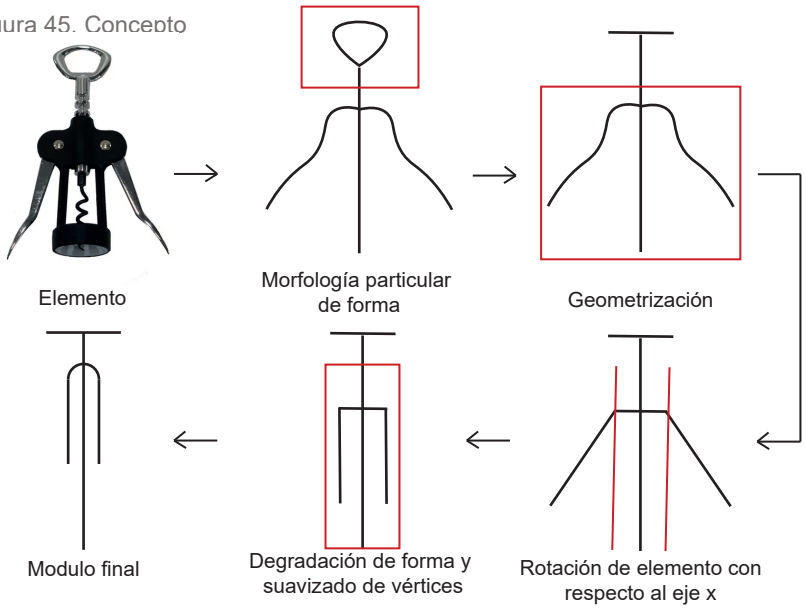
Propuesta de Diseño Interiorista

3.1 Ideación

El diseño del restaurante en el mirador turístico se enfoca en desarrollar una cuidadosa planificación y consideración de múltiples factores en el restaurante "La Luna del Calvario" partiendo desde la integración con el entorno natural hasta la comodidad de los visitantes y la eficiencia operativa. La integración de la vista panorámica a través de ventanales expansivos y la terraza al aire libre permite al comensal sumergirse en la belleza del entorno, de igual manera el uso de mobiliario elegante y cómodo combinado con una paleta de colores que armonice con la naturaleza circundante.

3.1.1 Conceptualización

Figura 45. Concepto



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.1.2 Estilo

El uso del estilo industrial en los restaurantes no solo crea un ambiente visual atractivo, sino que también transmite una sensación de autenticidad además de originalidad ya que resulta atractiva para los clientes que buscan experiencias gastronómicas urbanas, su enfoque está en resaltar elementos estructurales como tuberías, vigas expuestas, ladrillos vistos, materiales crudos como el metal, la madera sin tratar, haciendo énfasis en resaltar materiales como el concreto, al acero, el hierro, texturas ásperas y naturales, a pesar de presentar una apariencia neutral del estilo industrial se pueden incorporar toques de color en detalles como cojines, sillas o accesorios decorativos para agregar interés visual y calidez al espacio.

Figura 46. Office Project In Dubai



Fuente: Khaled Mustafa

3.1.3 Moodboard

Figura 47. Moodboard



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.1.4 Bocetos

Figura 48. Sala de espera



Elaboración: Erika Sánchez (2023)

Figura 49. Caunter



Elaboración: Erika Sánchez (2023)

Figura 50. Comedor 1



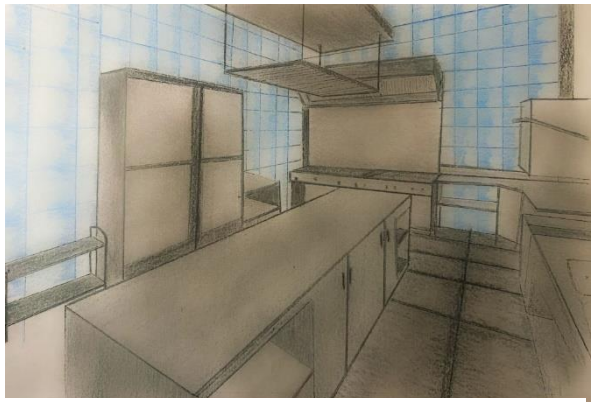
Elaboración: Erika Sánchez (2023)

Figura 51. Comedor 2



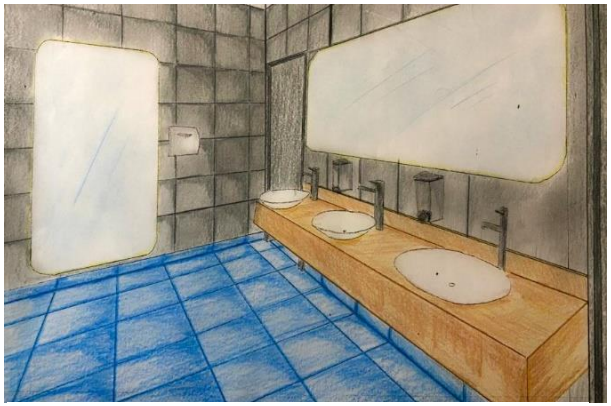
Elaboración: Erika Sánchez (2023)

Figura 52. Cocina



Elaboración: Erika Sánchez (2023)

Figura 53. Baño

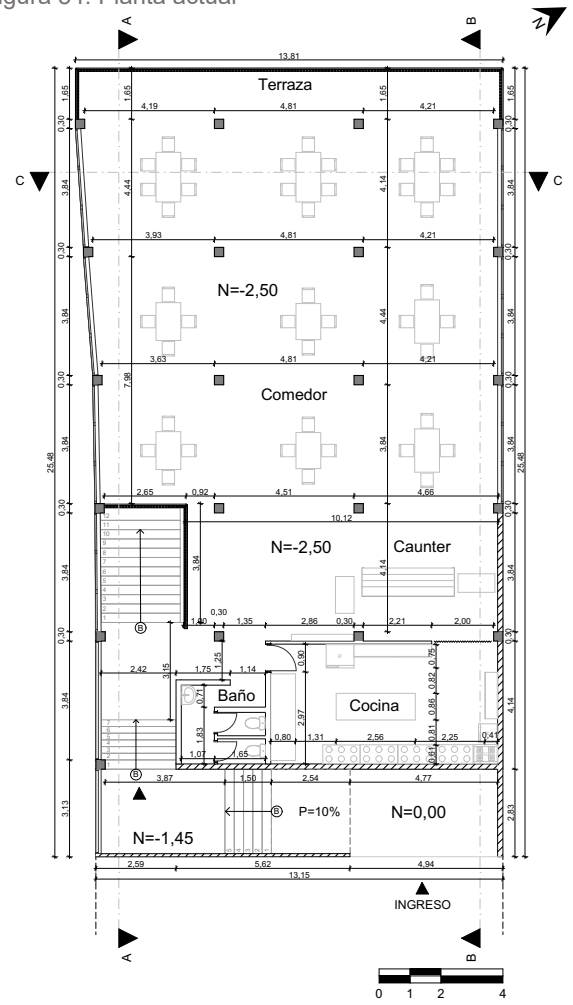


Elaboración: Erika Sánchez (2023)

3.2 Propuesta

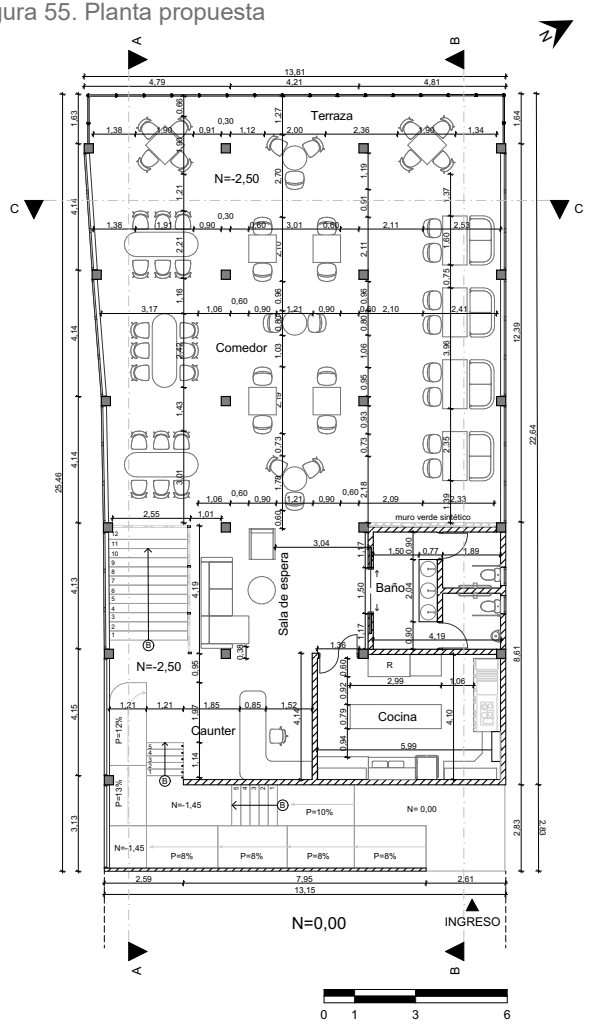
3.2.1 Planimetría

Figura 54. Planta actual



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

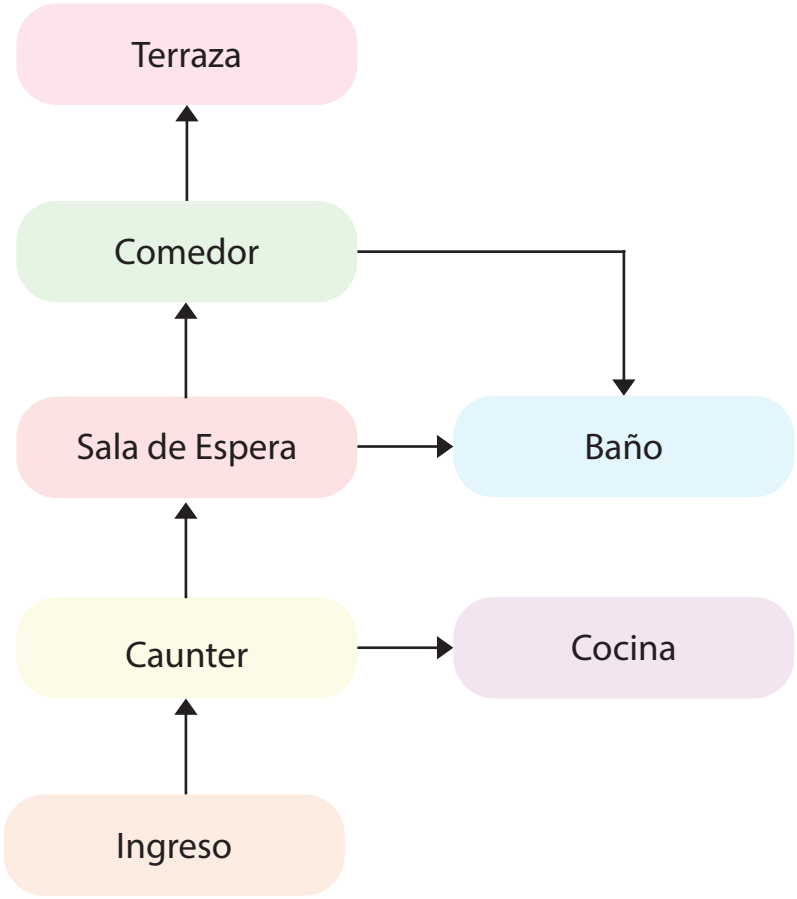
Figura 55. Planta propuesta



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.2.1 Planimetría

Figura 56. Diagramación



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

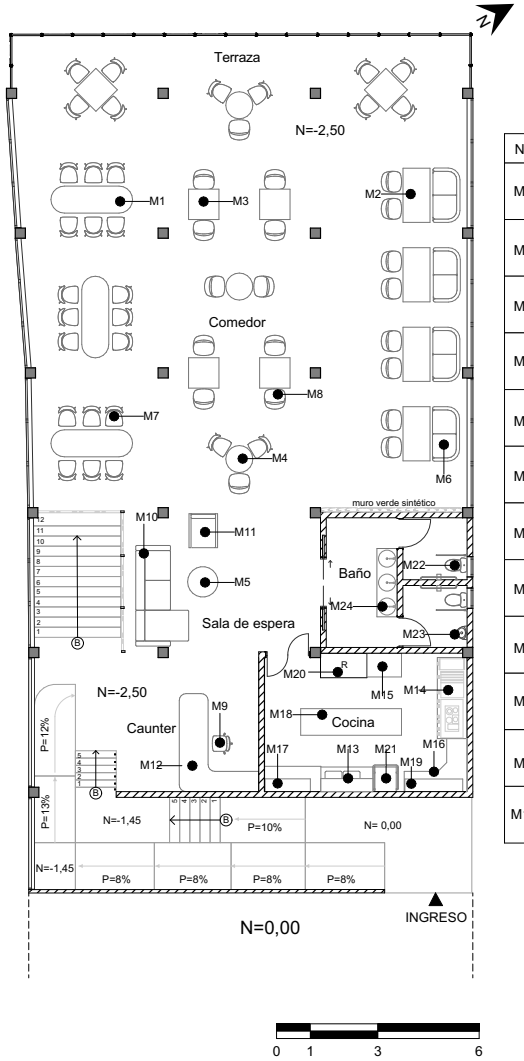
Figura 57. Zonificación



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.2.1 Planimetría

Figura 58. Planta de mobiliario

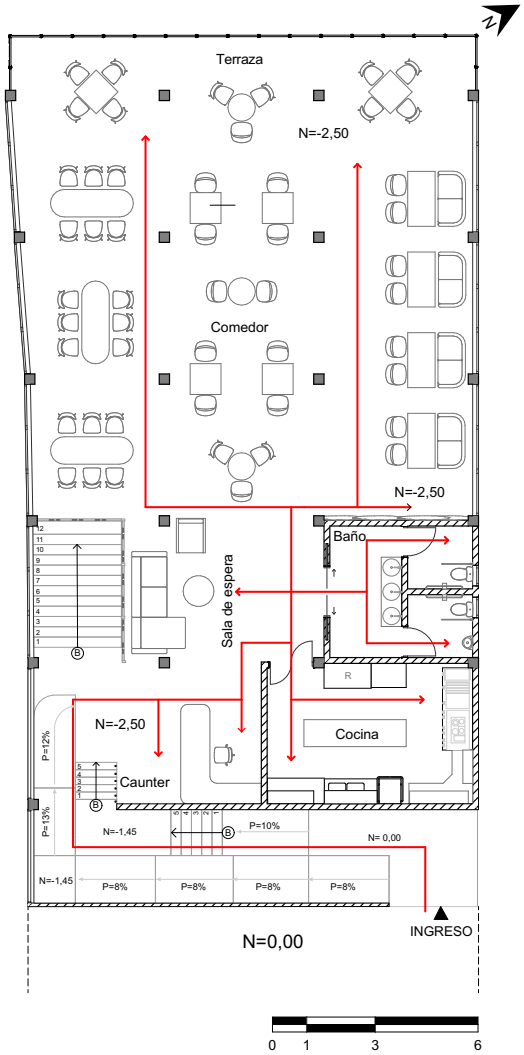


N°	LEYENDA	DESCRIPCION	UNIDAD	N°	LEYENDA	DESCRIPCION	UNIDAD
M1		Mesa (6 personas)	3	M13		Fregadero de platos 2 pozos Lavavajillas	1
M2		Mesa (4 personas)	4	M14		Cocina industrial + asador + freidora	1
M3		Mesa cuadrada (4 personas)	6	M15		Mueble auxiliar	1
M4		Mesa redonda (3 personas)	3	M16		Mueble funcional	1
M5		Mesa de centro	1	M17		Mueble funcional	1
M6		Sofá curvo	4	M18		Mesa de trabajo	1
M7		Silla Fosuhouse de hierro forjado	28	M19		Repisa	1
M8		Silla Sku tapizado	20	M20		Refrigeradora	1
M9		Silla giratoria Elche	1	M21		Lavavajilla	1
M10		Sillón L	1	M22		Inodoro	2
M11		Sillón industrial	1	M23		Urinario	1
M12		Counter	1	M24		Lavamanos	3

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

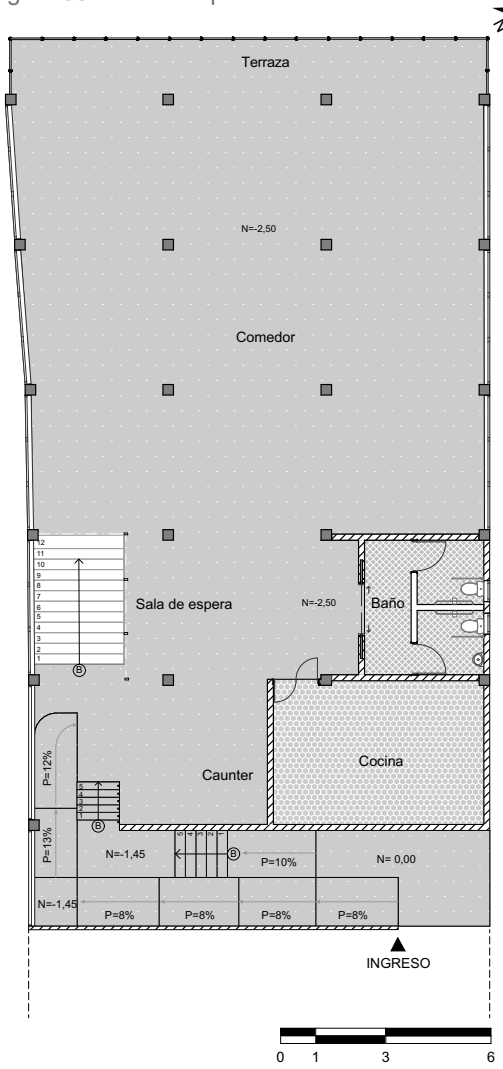
3.2.1 Planimetría

Figura 59. Planta de circulación



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 60. Planta de piso

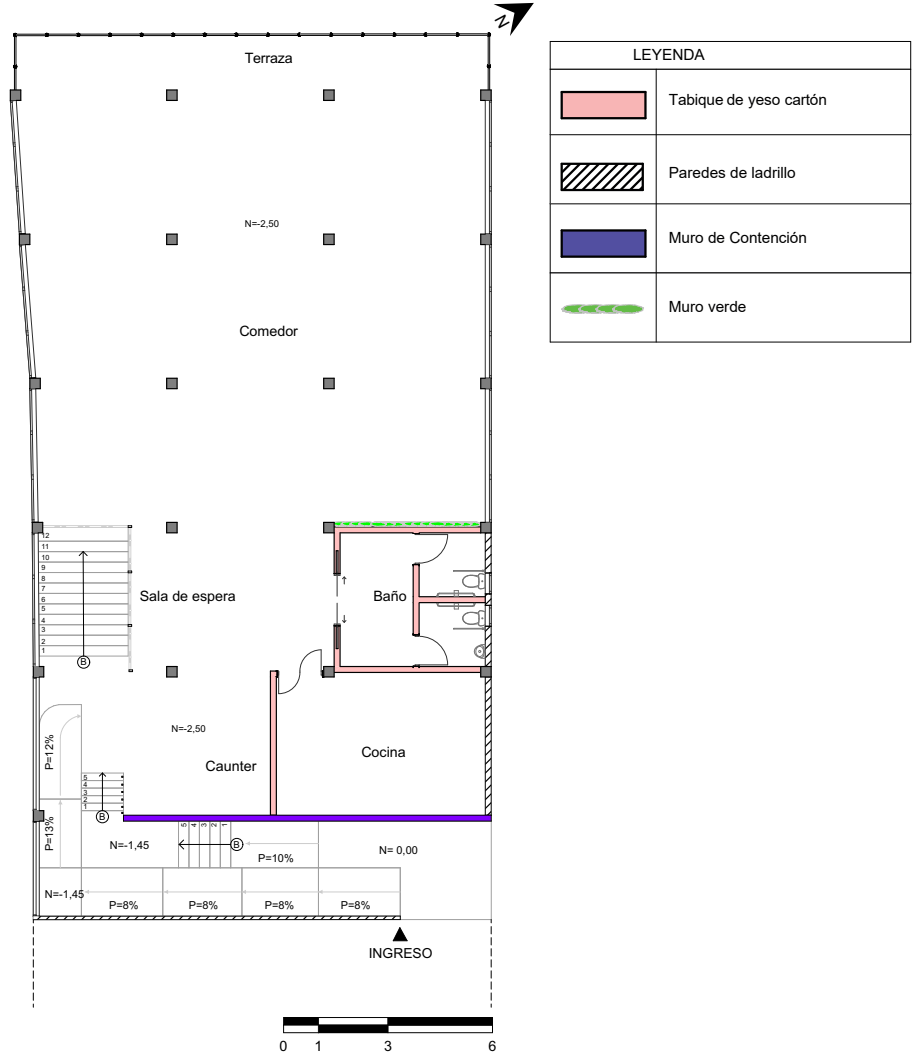


LEYENDA		M2
	Piso de hormigón pulido	239,80
	Piso de ceramica blanca Ceramica 40 x 40 Caluma Blanco Keramikos	13,06
	Piso porcelanato- dark gray Ceramica 50 x 50 Concept Moka Graiman	24,60

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

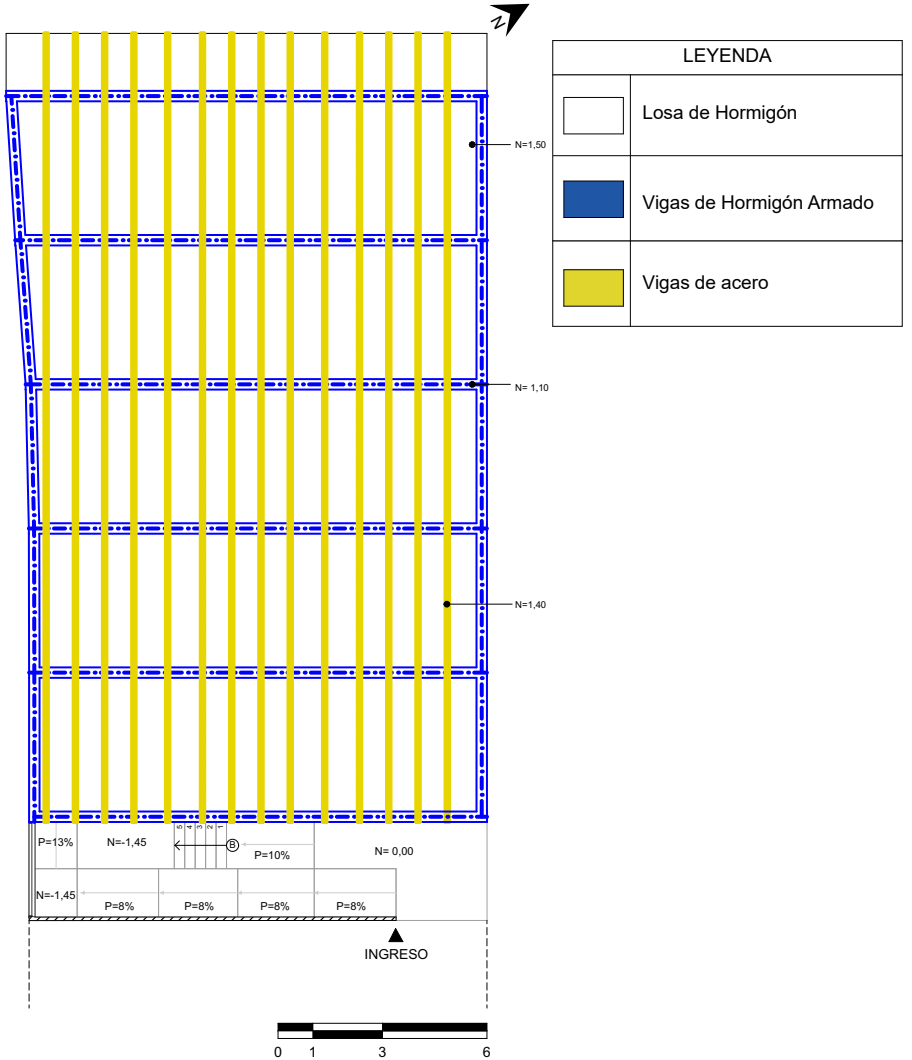
3.2.1 Planimetría

Figura 61. Planta de paredes



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

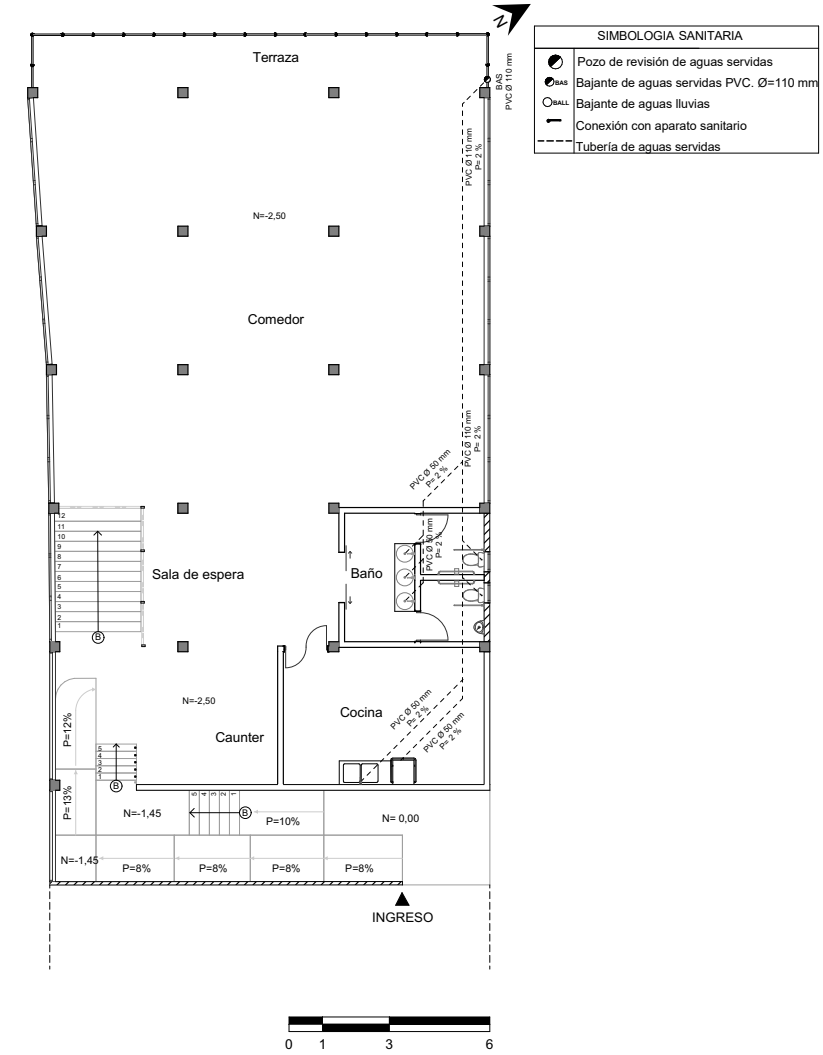
Figura 62. Planta de cielo raso



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

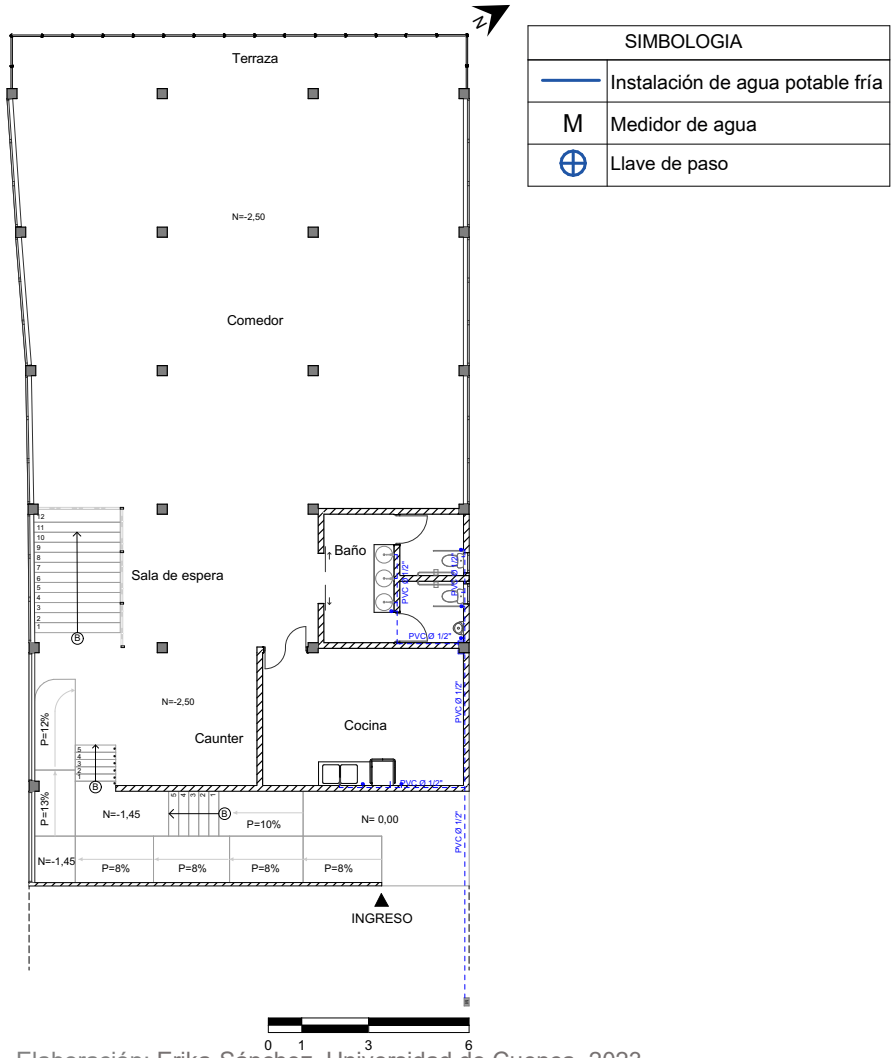
3.2.1 Planimetría

Figura 63. Planta de instalaciones sanitarias



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

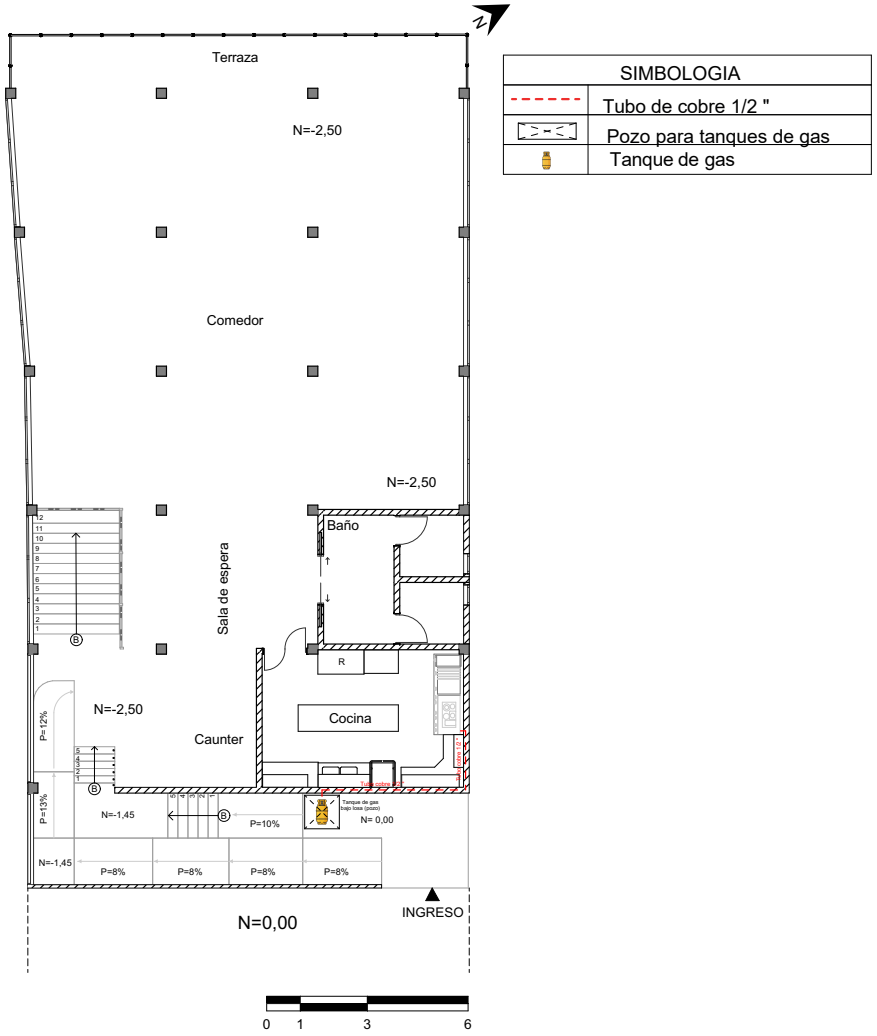
Figura 64. Planta de agua potable



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

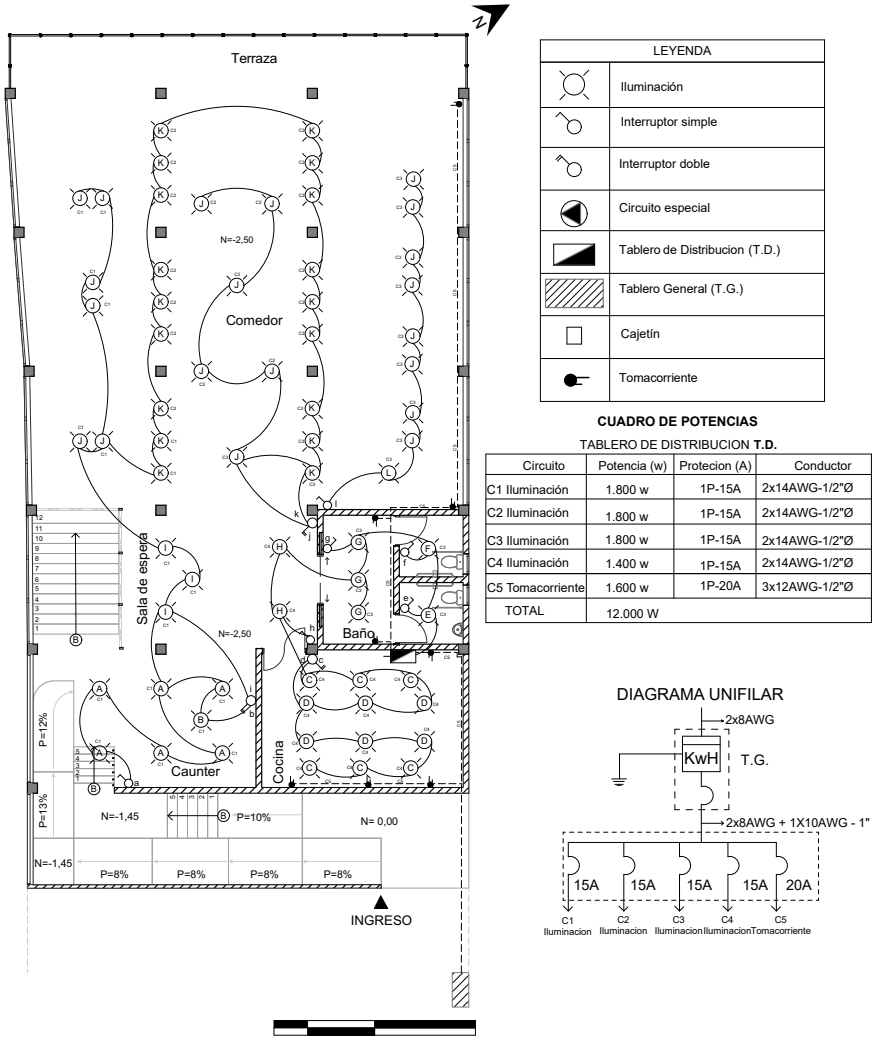
3.2.1 Planimetría

Figura 65. Planta de gas



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

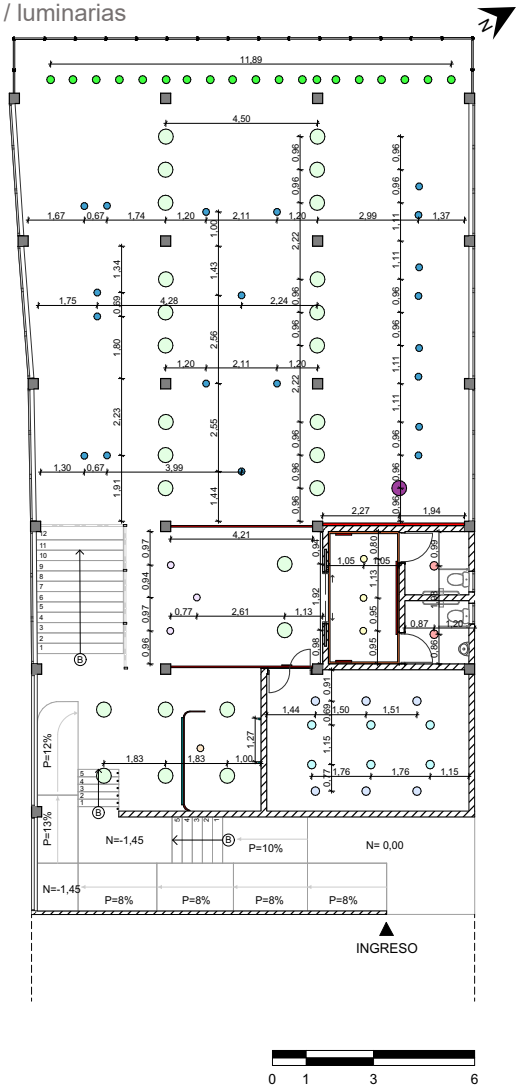
Figura 66. Planta de instalaciones eléctricas



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.2.1 Planimetría

Figura 67. Planta de iluminación / luminarias

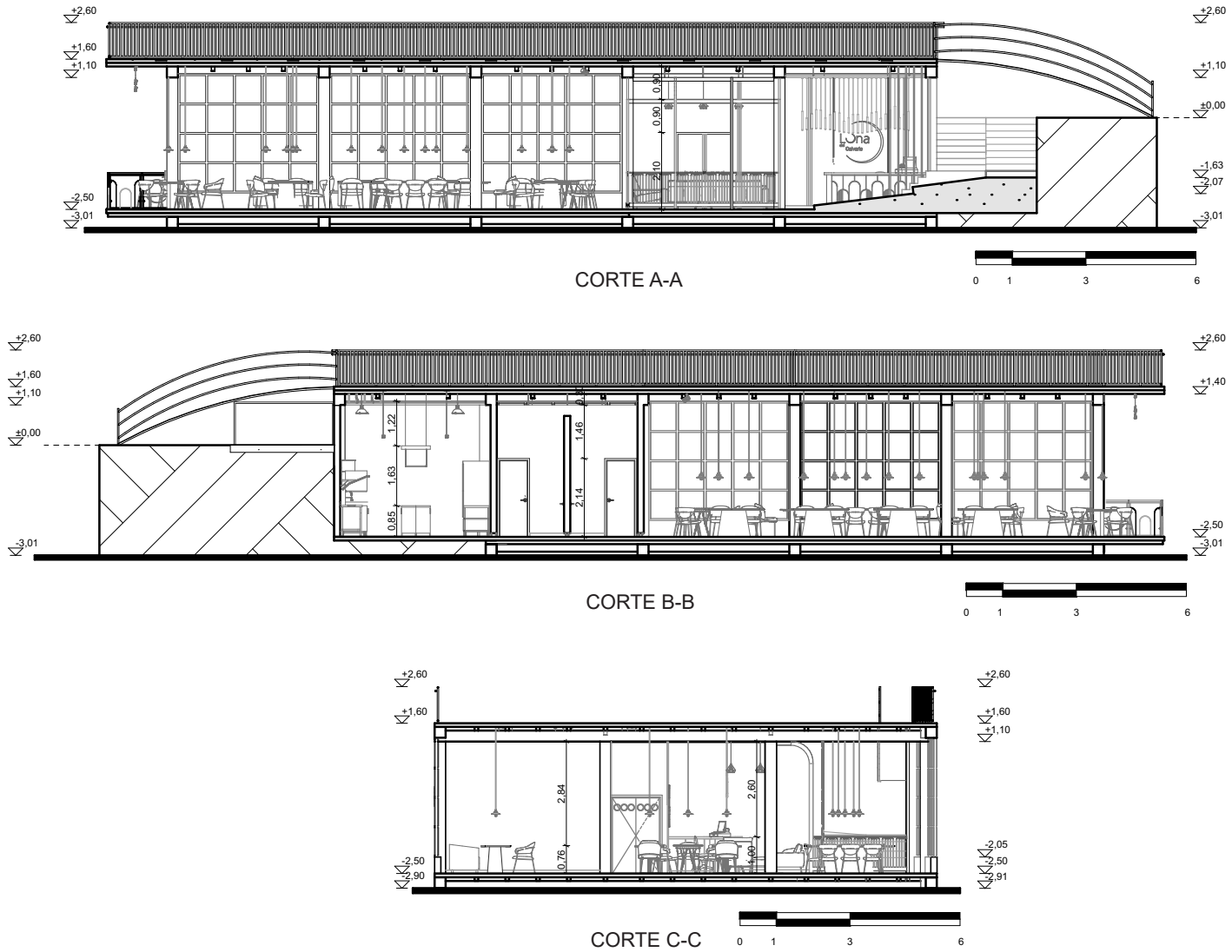


SIMBOLOGIA	TIPO DE ILUMINACION	TIPO DE LUMINARIA	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	MODELO
Cinta led 5 w´m 4000k	Led electroluminiscente neutra	L. Oculta	Marca: Cimsa Distribuhidora:Electroazuay Dimensiones: 5 mts Material: Caucho flexible IP: 65	8,53 ml	
Cinta led 5 w´m 4000k	Led electroluminiscente cálida	L. Oculta	Marca: Maviju Distribuhidora:A. Ortega Ruiz Dimensiones: 5 mts Material: Caucho flexible IP: 65	28,83 ml	
Cinta led neon 5 w´m 4000k	Led electroluminiscente cálida	L. Oculta	Marca: Cimsa Distribuhidora:Electroazuay Dimensiones: 5 mts Material: Caucho flexible IP: 65	11,87 ml	
	Led electroluminiscente cálida	L. suspendida	Marca: Distribuhidora:Fuego intenso Dimensiones: 22cm x 14 cm Material: hierro - aluminio	20	
	Led electroluminiscente cálida	L. descendente	Marca: CristalRecord Distribuhidora:Improled Dimensiones: 60 x 85 Material: aluminio	18	
	Led electroluminiscente cálida	L. colgante descentralizada	Marca: Surtiled Distribuhidora:Improled Dimensiones: mts Material: malla	3	
	Led electroluminiscente cálida	L. colgante descentralizada	Marca: Distribuhidora:A. Ortega Ruiz Dimensiones: D: 15 H:120CM Material: metalico y vidrio ahumado	3	
	Led electroluminiscente cálida	L. descendente	Marca: Distribuhidora:improled Dimensiones: 300 x 40 mm Material: pvc - policarbonato	2	
	Led electroluminiscente cálida	L. direccional	Marca: Lamparacity Distribuhidora:Improled	3	
	Led electroluminiscente cálida	Luz descentralizada	Marca: T Iluminamos Distribuhidora:Improled Lampara guirnalda	11,89 ml	
	Led electroluminiscente cálida	L. suspendida	Marca: Marbeth iluminacion Distribuhidora:Improled	24	
	Led electroluminiscente neutra	L. colgante	Marca: Studio fit Distribuhidora: Fuego Intenso Dimensiones: 30 x 15 cm Material: hierro plomo	6	
	Led electroluminiscente neutra	L. suspendida lineal	Marca: Studio fit Distribuhidora: Improled Dimensiones: 114 x 3,5 x 7 cm Material: aluminio policarbonato	6	

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.2.2 Cortes

Figura 68. Cortes



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.2.3 Renders

Figura 69. Fachada posterior



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 70. Caunter



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

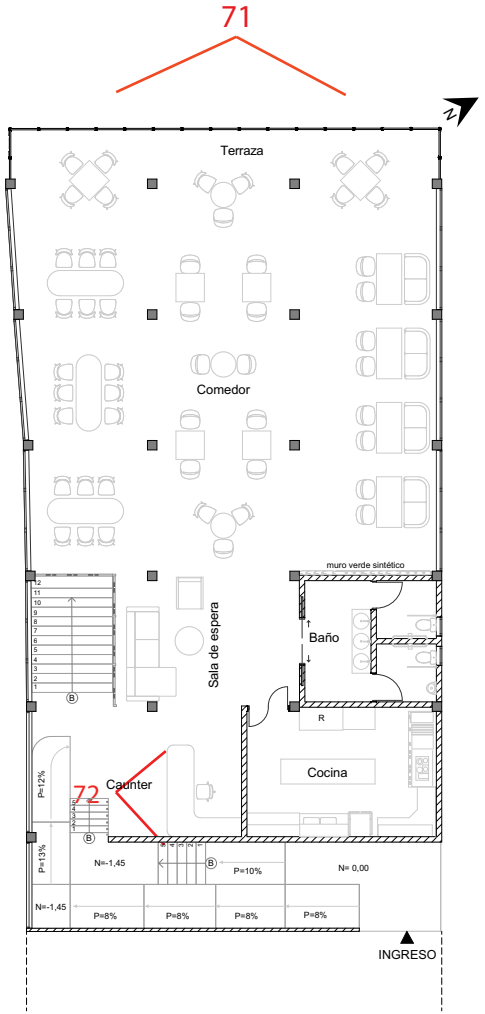


Figura 71. Sala de espera



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 72. Comedor



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

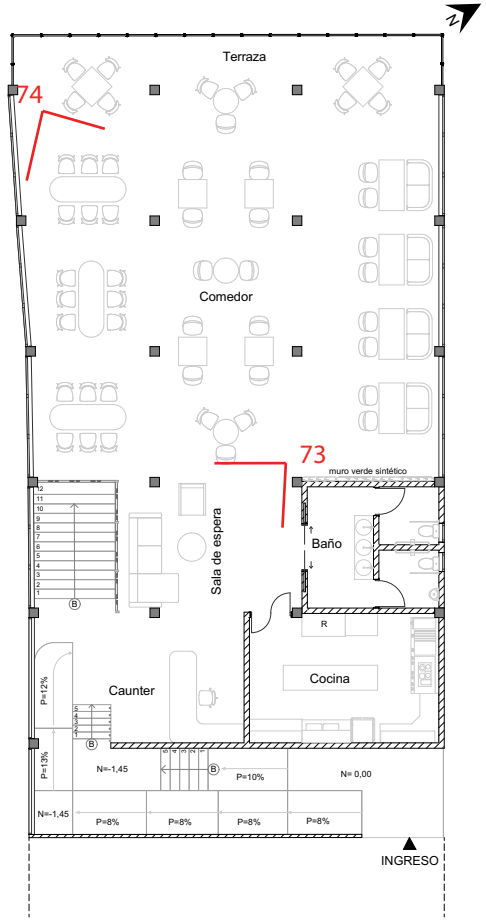


Figura 73. Comedor



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 74. Comedor



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

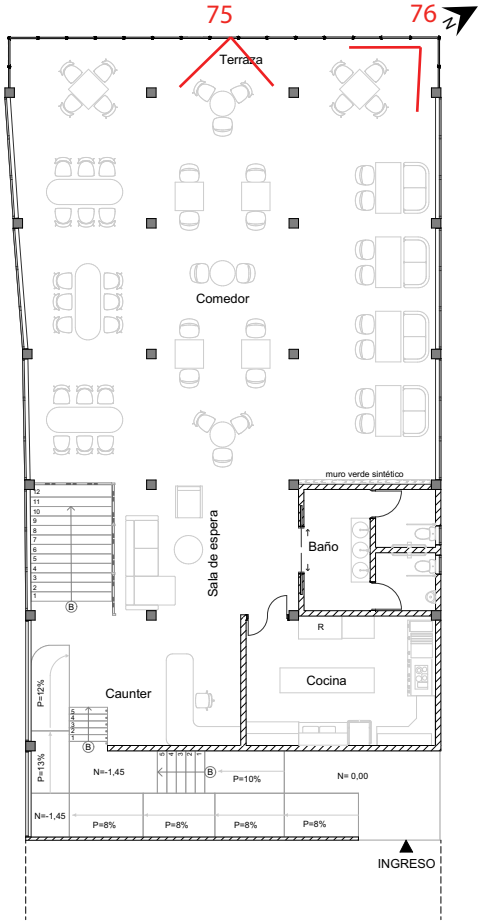


Figura 75. Baño



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 76. Baño



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

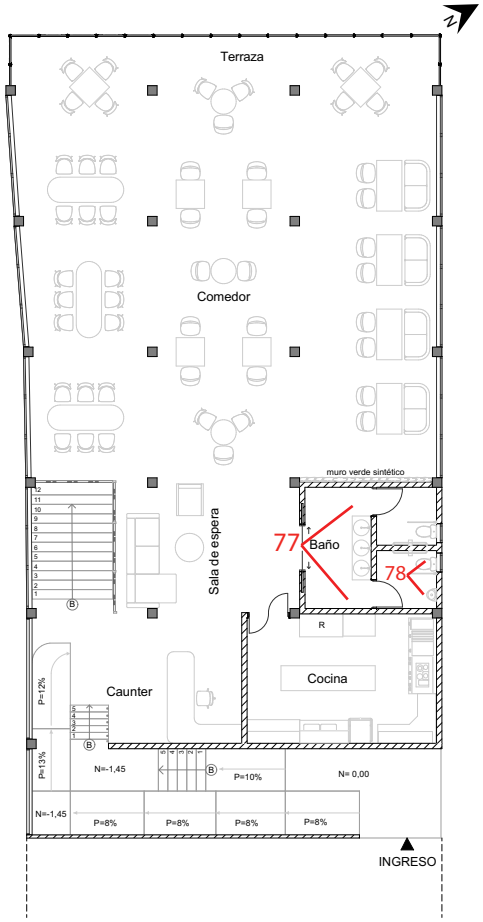


Figura 77. Cocina

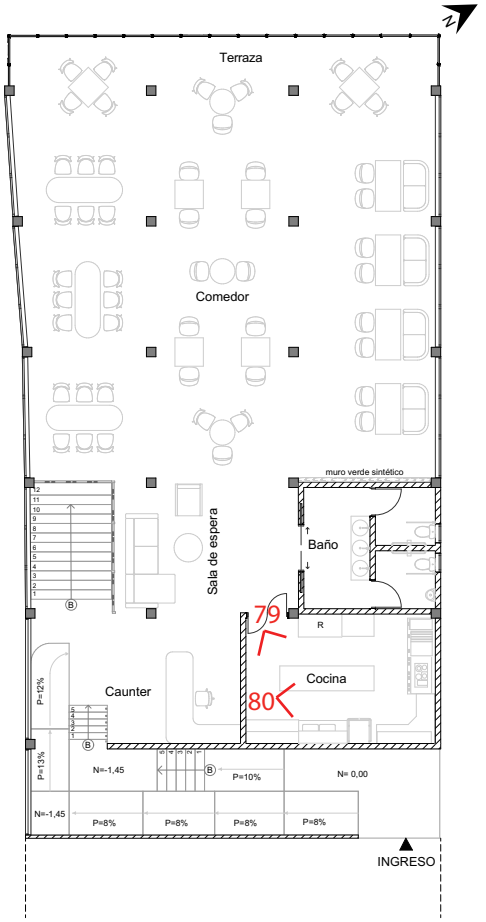


Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 78. Cocina



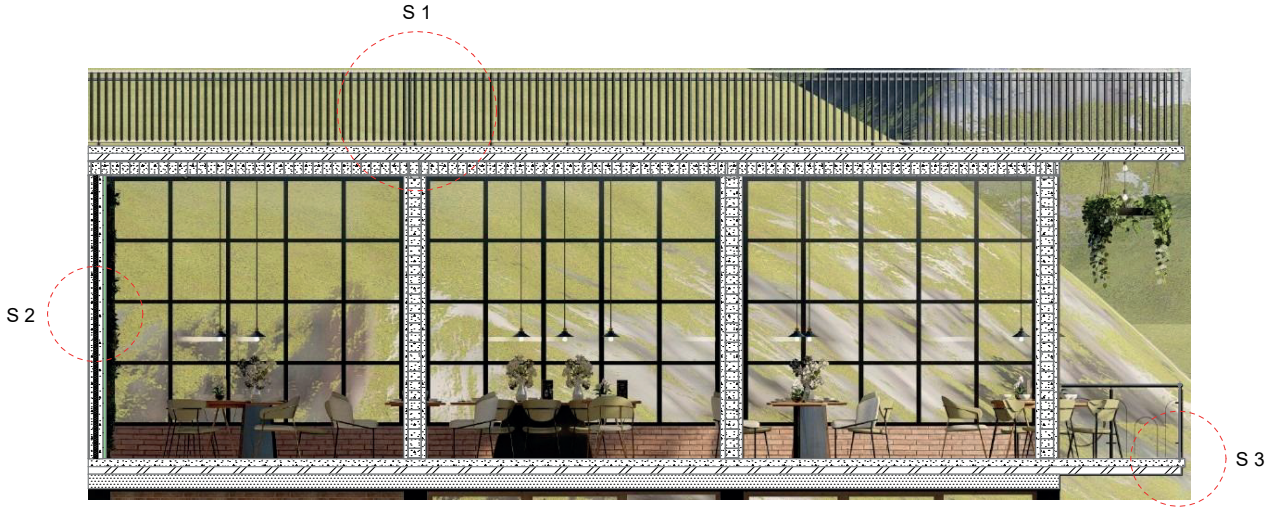
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.



UCUENCA

3.2.4 Detalles arquitectónicos

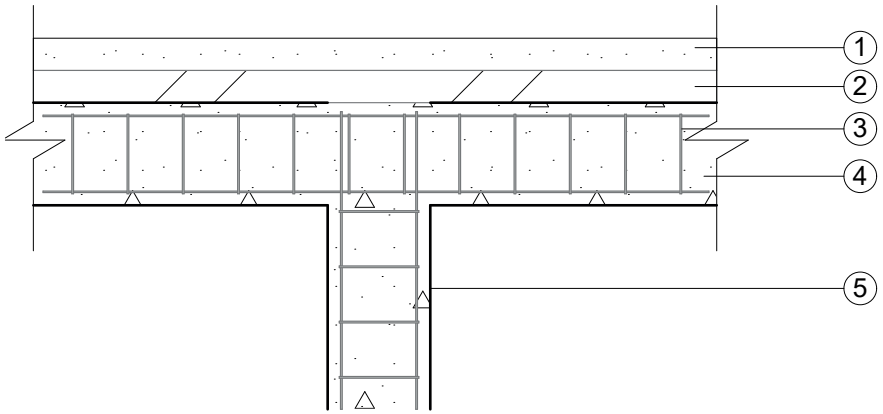
Figura 79. Detalle Restaurante



LEYENDA

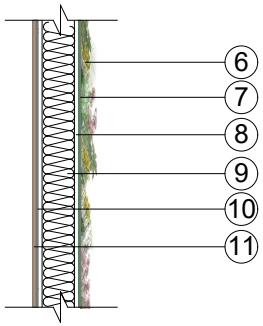
1. Losa de Hormigón
2. Viga metálica
3. Cadena de 15cmx20cmx4,5m
4. Viga de H°A°
5. Columna de H°A°
6. Muro verde, follaje artificial 50 x 50cm
7. Armazón plástico de follaje artificial
8. Panel de yeso cartón 1,22 m x 2,44m e 16mm
9. Aislante térmico acústico (lana de vidrio)
10. Adhesivo bondex
11. Cerámica dark gray 50 x 50 cm
12. Tubo redondo acero inoxidable d=5cm
13. Vidrio templado 10mm
14. Perfil T
15. Fijación mecánica avellanada

Subdetalle 1 (s1)



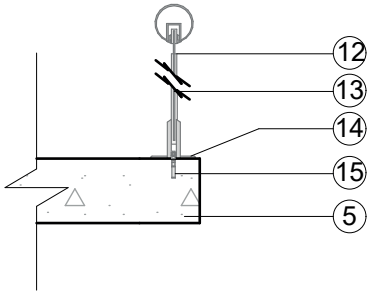
E 1:20

Subdetalle 2 (s2)



E 1:20

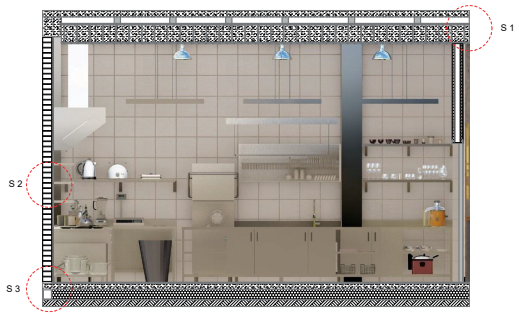
Subdetalle 3 (s3)



E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

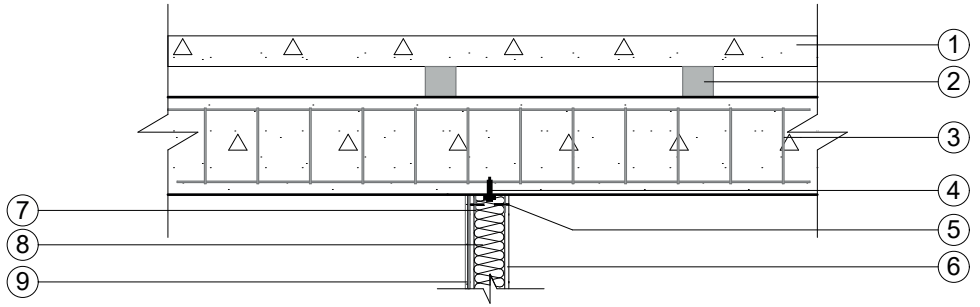
Figura 80. Detalle Cocina



LEYENDA

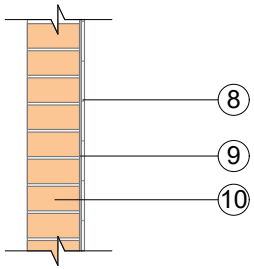
1. Losa de Hormigón
2. Viga metálica
3. Viga de H°A°
4. Tornillo de acero galvanizado 1 1/2" con taco plástico
5. Tornillo autoperforante galvanizado cabeza plana 2"
6. Panel de yeso cartón 1,22 x 2,44 m e 16 mm
7. Perfil metálico C de Anclaje 4 cm x 10 cm e 4mm
8. Asilante térmico acústico (lana de vidrio)
9. Cerámica 40 x 40 cm
10. Mamposteria de ladrillo
11. Losa de Hormigón
12. Cadena de H°A°
13. Chapa de piedra
14. Suelo compacto

Subdetalle 1 (s1)



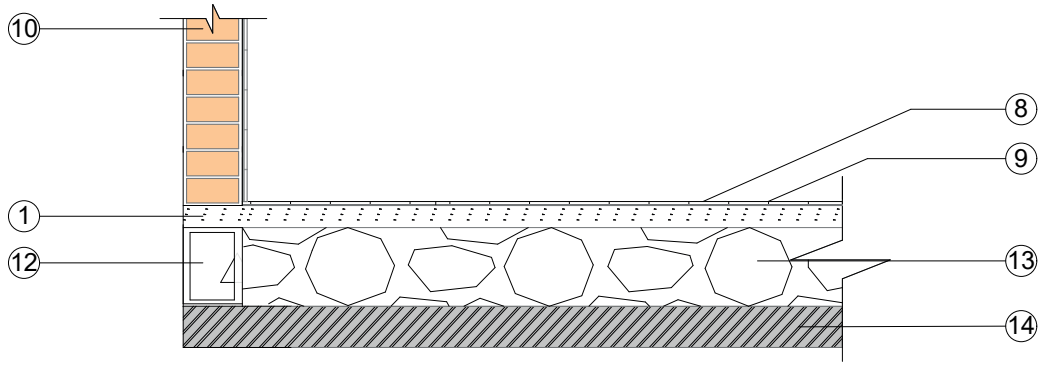
E 1:20

Subdetalle 2 (s2)



E 1:20

Subdetalle 3 (s3)



E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

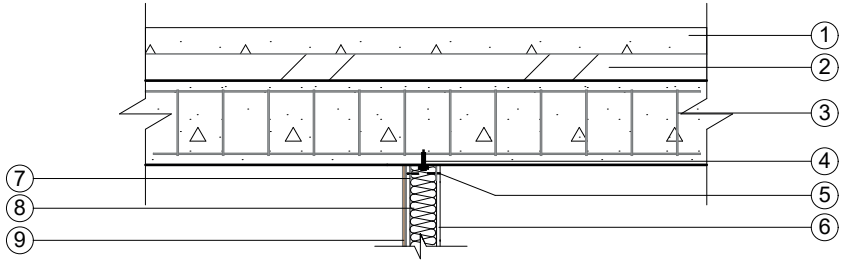
Figura 81. Detalle Baño



LEYENDA

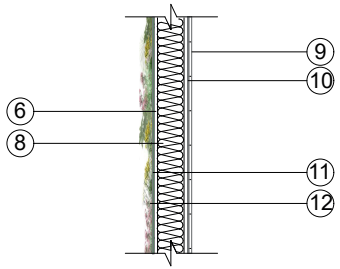
1. Losa de Hormigón
2. Viga metálica cuadrada
3. Viga de H°A°
4. Tornillo de acero galvanizado 1 1/2" con taco plástico
5. Tornillo autoperforante galvanizado cabeza plana 2"
6. Panel de yeso cartón 1,22 x 2,44 m 16 mm
7. Perfil metálico anclaje track 4cm x 10 cm e 4mm
8. Asilante térmico acústico (lana de vidrio)
9. Cerámica 40 x 40 cm
10. Pegamento Bondex
11. Estructura de follaje
12. Follaje artificial 50 x 50 cm
13. Bordillo de hormigón
14. Cinta led cálida

Subdetalle 1 (s1)



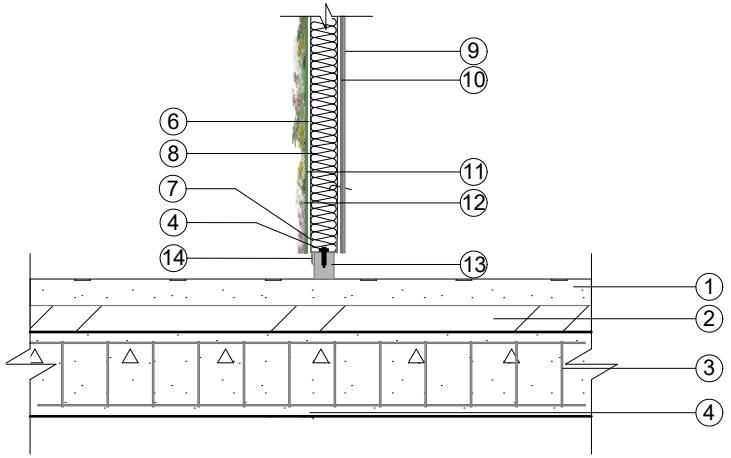
E 1:20

Subdetalle 2 (s2)



E 1:20

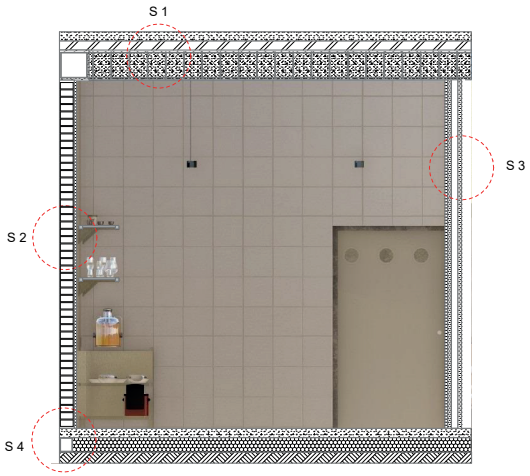
Subdetalle 3 (s3)



E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

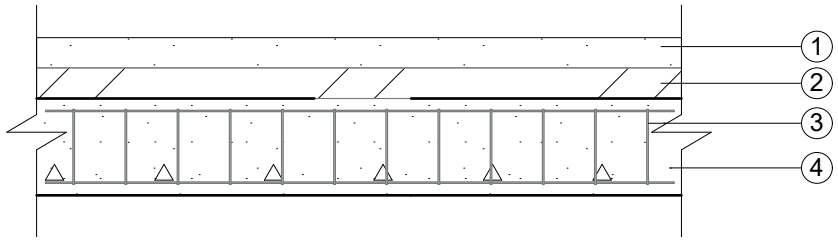
Figura 82. Detalle Cocina



LEYENDA

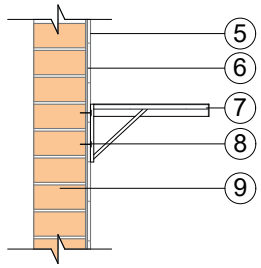
1. Losa de Hormigón
2. Viga metalica cuadrada
3. Cadena 15 x 30 x 4,5 m
4. Viga de H°A°
5. Cerámica 40 x 40
6. Pegamento bondex
7. Repisa de acero inoxidable
8. Tornillo mecánico
9. Mamposteria de ladrillo
10. Panel de yeso cartón 1,22cm x 2,44cm e 16 mm
11. Aislante térmico acústico (lana de vidrio)
12. Cadena de H°A°
13. Piso cerámico 50 x 50 cm
14. Replantillo de piedra
15. Suelo compacto

Subdetalle 1 (s1)



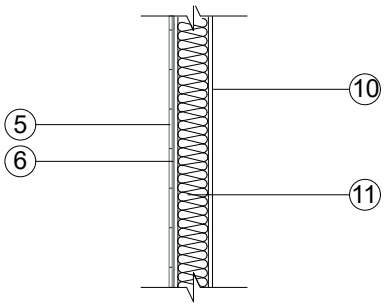
E 1:20

Subdetalle 2 (s2)



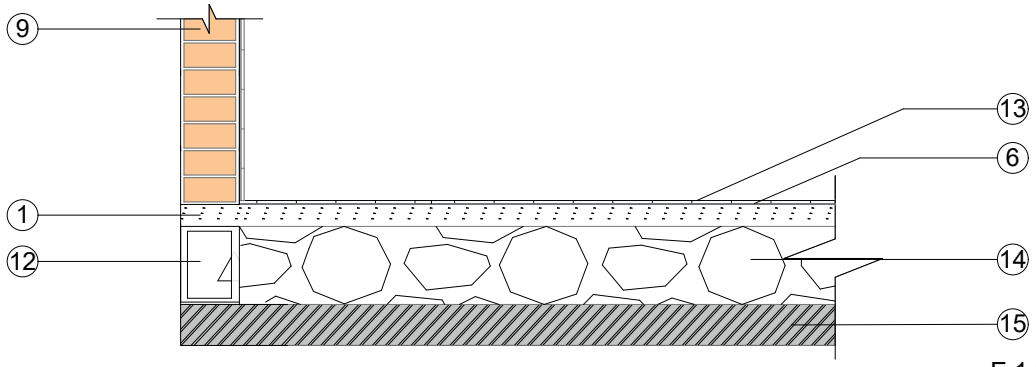
E 1:20

Subdetalle 3



E 1:20

Subdetalle 4 (s3)



E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

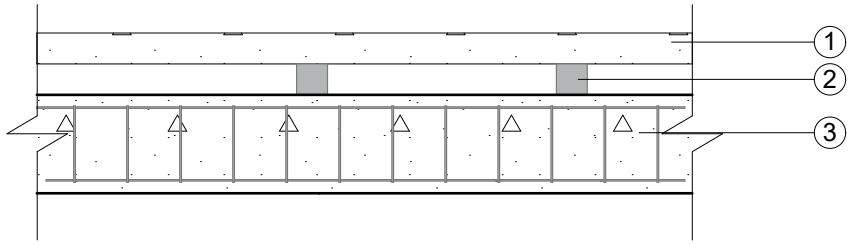
Figura 83. Detalle Baño



LEYENDA

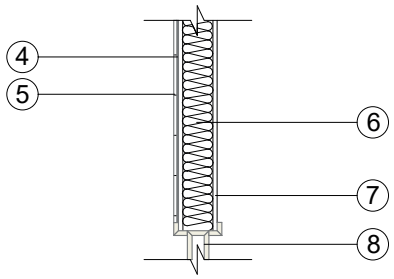
1. Losa de Hormigón
2. Viga metálica cuadrada
3. Viga de H°A°
4. Tornillo de acero galvanizado 1 1/2" con taco plástico
5. Tornillo autoperforante galvanizado cabeza plana 2"
6. Panel de yeso cartón 1,22 x 2,44 m 16 mm
7. Perfil metálico anclaje track 4cm x 10 cm e 4mm
8. Asilante térmico acústico (lana de vidrio)
9. Cerámica 40 x 40
10. Pegamento Bondex
11. Estructura de follaje
12. Follaje artificial 50 x 50 cm
13. Bordillo de hormigón
14. Cinta led cálida

Subdetalle 1 (s1)



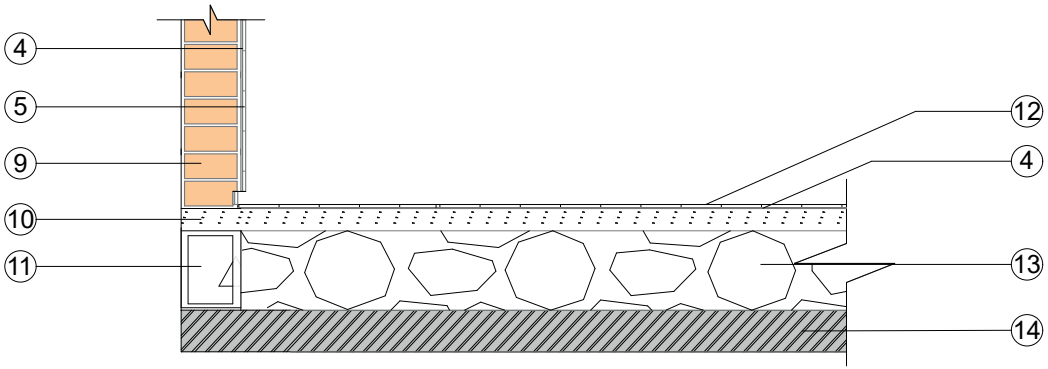
E 1:20

Subdetalle 2 (s2)



E 1:20

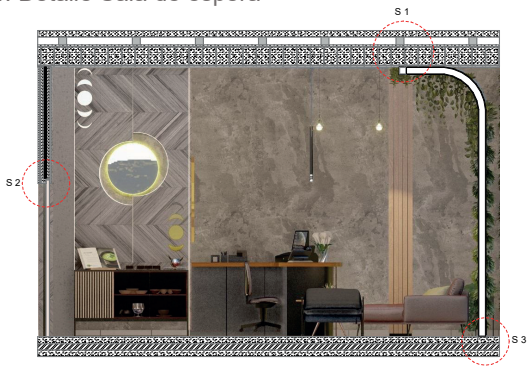
Subdetalle 3 (s3)



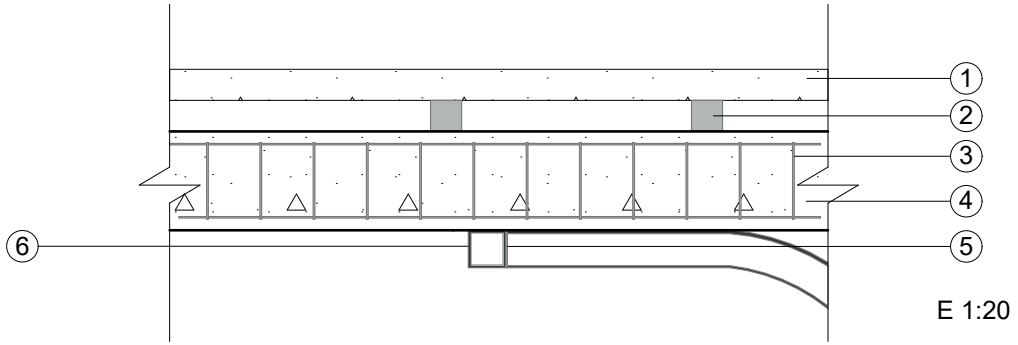
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 84. Detalle Sala de espera

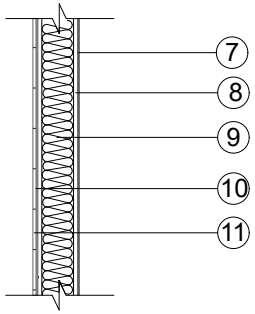


Subdetalle 1 (s1)



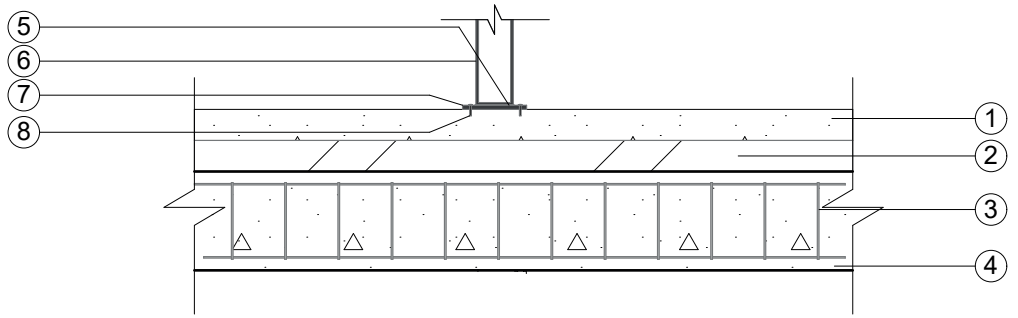
E 1:20

Subdetalle 2 (s2)



E 1:20

Subdetalle 3 (s3)



E 1:20

LEYENDA

1. Losa de Hormigón
2. Viga metálica cuadrada
3. Cadena de 15cm x 20cm x 4,5 m
4. Viga de H°A°
5. Soldadura
6. Viga metálica cuadrada
7. Papel Tapiz
8. Panel yeso cartón 1,22 x 2,44 m e 16mm
9. Aislante térmico acústico (lana de vidrio)
10. Adhesivo bondex
11. Cerámica cementada 50x50 cm

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

3.3 Presupuesto

PRESUPUESTO						
Item	Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	TOTALES
	OBRAS PRELIMINARES					
1	**Desmontaje y desalojo**					4015,23
1.1	Desalojo de objetos interiores	m2	302,98	4,45	1348,26	
1.2	Demolición de paredes	m2	19,29	15	289,35	
1.3	Demolición de tabiquería de madera	m2	19,56	2,21	43,23	
1.4	Remoción de piso ceramico	m2	36,02	5	180,1	
1.5	Remoción de revestimiento cerámico	m2	17,01	5	85,05	
1.6	Desmontaje de ventanales	m2	26,88	6,64	178,48	
1.7	Retiro de piezas sanitarias	u	3	6,25	18,75	
1.8	Remolición de cielo raso improvisado	m2	8,1	3	24,3	
1.9	Cargado y transporte a mano de material de desalojo derrocado	m3	99,89	5	499,45	
1.10	Limpieza final	glb	302,98	4,45	1348,26	
	OBRA NUEVA					
2	**Estructura Metálica**					298,02
2.1	Suministro y colocación de estructura metálica	kg	1,2	80,85	97,02	
2.2	Suministro e instalación de tubo redondo galvanizado	kg	0,72	3	2,16	
2.3	Suministro e instalación de estructura metálica	kg	5,4	2,77	14,96	
2.4	Suministro y colocación de malla metálica de acero	rollo	1	5,4	5,4	
2.5	Suministro e instalacion de ventanales fijos de aluminio y vidrio.(incluye transporte)	m2	26,88	6,64	178,48	
3	**Albañilería**					1990,2
3.1	Suministro e intalación de tabiques de gypsum	m2	139,08	10	1390,8	
3.2	Enlucido de paredes	m2	66,6	9	599,4	
4	**Instalaciones**					7865,67
4.1	Intalaciones sanitarias					
4.1.1	Suministro e instalación de tubería de evacuación PVC 110mm (incluye accesorios)	ml	19,12	27,84	532,3	
4.1.2	Suministro e instalación de tubería de evacuación PVC 50mm (incluye accesorios)	ml	15,59	12,02	187,39	
4.2	Aparatos y piezas sanitarias					
4.2.1	Suministro y colocación de inodoro (incluye grifería y accesorios, sifón 110)	u	2	267,97	535,94	
4.2.2	Suministro y colocación de urinario (incluye grifería y accesorios, sifón 50 mm)	u	1	102,55	102,55	
4.2.3	Suministro y colocación de lavamanos (incluye grifería y accesorios, sifón 50 mm)	u	3	133,39	400,17	
4.3	Intalaciones de agua potable					
4.3.1	Suministro y colocación de acometida de AA.PP Ø 1"	glb	1	110,09	110,09	
4.3.2	Suministro y colocación de caja metálica para acometida (completo e instalado)	u	1	40,59	40,59	
4.3.3	Picado de mampostería para instalación de tubería con amoladora	m	10,56	5,51	58,19	
4.3.4	Suministro e instalación de punto de agua fría con tuberías de PVC Ø 1"	pt	8	20,3	162,4	
4.3.5	Resané de mampostería para instalación de tuberías Ø 1"	m	10,56	7,34	77,51	
4.4	Accesorios y grifería					

4.4.1	Suministro y colocación de llave de paso Ø1"	u	6	12,28	73,68	
4.4.2	Suministro y colocación de barra de apoyo para discapacitados	u	2	65	130	
4.4.3	Dispensador de jabón	u	3	15,5	46,5	
4.4.4	Dispensador de papel	u	2	16	32	
4.4.5	Basurero de acero inoxidable	u	4	18,74	74,96	
4.5	Inatalaciones electricas					
4.5.1	Acometida eléctrica trifásica 125A/220 V	glb	1	172,65	172,65	
4.5.2	Tablero de distribución de 9 puestos incluye breakers (15A,20A,30A)	u	1	199,49	199,49	
4.5.3	Suministro y colocación de punto de tomacorriente 200w	pt	8	25,15	201,2	
4.5.4	Suministro y colocación de punto de iluminación 100w	pt	85	19,76	1679,6	
4.5.5	Suministro y colocación punto de interruptor simple	pt	6	22,98	137,88	
4.5.6	Suministro y colocacion de punto de interruptor doble	pt	3	23,08	69,24	
4.5.7	Suministro y colocación de punto para campana de cocina industrial (incluye motor extract	pt	1	200	200	
4.6	Accesorios y elementos para la iluminación					
4.6.1	Suministro e instalación de placa de interruptor	u	9	1,8	16,2	
4.6.2	Suministro y colocación de placa de tomacorriente	u	8	1,6	12,8	
4.6.3	Suministro y colocación luminarias colgante industrial negro	u	20	24,51	490,2	
4.6.4	Suministro y colocación de spot fija	u	18	14,25	256,5	
4.6.5	Suministro y colocación de luminaria colgante malla	u	3	16,26	48,78	
4.6.6	Suministro y colocación de luminaria colgante metálico y vidrio deslustrado	u	3	24,51	73,53	
4.6.7	Suministro y colocación de plafón led sobrepuesto redondo	u	2	6,61	13,22	
4.6.8	Suministro y colocación de spot led en riel	u	1	109,9	109,9	
4.6.9	Suministro y colocación de luminaria girnalda	m	11,89	40,79	484,99	
4.6.10	Suministro y colocación de luminaria colgante tubo	u	24	9	216	
4.6.11	Suministro y colocación de luminaria colgante de hierro	u	6	39,99	239,94	
4.6.12	Suministro y colocación de luminaria colgante aluminio	u	6	10,29	61,74	
4.6.13	Suministro y colocación de luminaria de pared	u	4	19,99	79,96	
4.6.14	Suministro y colocación de cinta led	m	49,23	5,22	256,98	
4.7	Instalaciones a gas					
4.7.1	Suministro e instalacion de tubería de cobre para gas. (Incluye accesorios)	m	7,26	5,3	38,48	
4.8	Intalaciones de telecomunicaciones					
4.8.1	Suministro e instalación de acometida telefónica	glb	1	46,73	46,73	
4.8.2	Suministro y colocación de punto telefónico	pt	1	45,93	45,93	
4.8.3	Suministro e instalación de acometida para internet	glb	1	74,34	74,34	
4.8.4	Suministro y colocación de punto de internet y cámaras de seguridad	pt	4	18,78	75,12	
5	**Recubrimientos**					7585,57
5.1	Pisos					
5.1.1	Suministro y colocación de cerámica 40 x 40 cm, incluye rastrera de cerámica h=10 cm	m2	16	11,6	185,6	
5.1.2	Suministro y colocación de cerámica 50 x 50 cm	m2	24,05	11,6	278,98	

5.2	Paredes					
5.2.1	Suministro y colocación de cerámica 40x40 cm.	m2	68,19	17,83	1215,83	
5.2.2	Suministro y colocación de cerámica 50x50 cm. Incluye rastreras de cerámica h=10cm	m2	26,86	20,75	557,35	
5.2.3	Suministro y colocación de porcelanato vibes en meson de baño gris 90 x 180 cm.	m2	37,17	23,83	885,76	
5.3	Tabiques					
5.3.1	Recubrimiento papel tapiz de hormigón, incluye pegamento	m2	28,89	33,82	977,06	
5.3.2	Suministro y colocación de papel tapiz, incluye pegamento.	m2	10,57	33,82	357,48	
5.4	Columnas					
5.4.1	Suministro y colocación de pintura acabado mate acrílico para interior	m2	34,4	9,27	318,89	
5.5	Cielo raso					
5.5.1	Suministro y colocación de pintura acabado brillante acrílico para interiores	m2	302,98	9,27	2808,62	
6	**Acabados**					2726,82
6.1	Suministro y elaboración de pulido de piso	m2	302,98	9	2726,82	
7	**Pasamanos**					1319,14
7.1	Suministro y colocación de barandales metálicos	ml	6,73	51,21	471,1	
7.2	Suministro y colocación de pasamanos en vidrio templado y acero inoxidable	ml	16,56	70	848,04	
8	**Vegetación**					2540,8
8.1	Suministro y colocacion de jardín vertical artificial	m2	14,74	160	2358,4	
8.2	Suministro y colocación de enrredadera decorativa	m	48	3,8	182,4	
9	**Carpintería (Empotrada y mobiliario a construir)**					7166,08
9.1	Suministro e instalación de puerta doble corredera empotrada de melamina de 1,50 x 2,10	u	1	242	242	
9.2	Suministro e instalación de puerta corredera empotrada de madera de 1,20 x 2,10 m	u	1	235	235	
9.3	Suministro e instalación de puerta abatible de madera de 0, 90 x 2,10 m	u	2	215	430	
9.5	Suministro y colocación de tiras de madera de 15mm	m2	8,64	37,59	324,78	
9.6	Colocación de counter	u	1	524,5	524,5	
9.7	Colocación de mesa rectangular de madera 6 puestos	u	3	500	1500	
9.8	Colocación de mesa restangular de madera 4 puestos	u	4	500	2000	
9.9	Colocación de mesa cuadrada de 4 puestos	u	6	128,5	771	
9.10	Colocación de mesa redonda 3 puestos	u	3	150	450	
9.11	Colocación de mesa de centro	u	1	121,15	121,15	
9.12	Colocación de meson de baño	ml	2,04	278,26	567,65	
10	**Mobiliario a construir (acero inoxidable)**					13262,76
10.1	Colocación de fregadero de platos con 2 pozos	u	1	700	700	
10.2	Colocación de cocina industrial, asador y freidora	u	1	3880	3880	
10.3	Colocación de mueble auxiliar	u	1	208,68	208,68	
10.4	Colocación de mueble funcional para almacenamiento de ollas	u	1	2800	2800	
10.5	Colocación de mueble funcional para almacenamiento de electrodomésticos	u	1	518,99	518,99	
10.6	Colocación de mesa de trabajo	u	1	2808	2808	
10.7	Colocación de alacena	u	1	2285	2285	

10.8	Colocación de repisa	u	1	62,09	62,09	
11	**Mobiliario y decoración**					5497,97
11.1	Asientos					
11.1.1	Colocación de silla Fosuhouse de hierro forjado	u	28	25	700	
11.1.2	Colocación de silla Sku tapizado	u	20	125,17	2503,4	
11.1.3	Colocación de silla giratoria Elche	u	1	125,85	125,85	
11.1.4	Colocación de sofa L	u	1	398	209	
11.1.5	Colocación de sofa curvo	u	4	209	1120	
11.1.6	Colocación de sillon industrial	u	1	280	280	
11.2	Accesorios de mesa					
11.2.1	Colocación de porta menu de mesa 20 x 30 cm	u	16	3,39	54,24	
11.2.2	Colocación de arreglo floral para mesa 1	u	14	12,99	181,86	
11.2.3	Colocación de arreglo floral para mesa 2	u	9	16,9	152,1	
11.2.4	Colocación de arreglo de mesa de centro	u	1	6,38	6,38	
11.3	Complementarios					
11.3.1	Colocación de espejo redondo	u	1	11,81	11,81	
11.3.2	Colocación de conjunto de espejos luna	u	2	17,59	35,18	
11.3.3	Colocación de vinil adhesivo	u	2	4,5	9	
11.3.4	Colocación de espejos con bordes redondeados	u	3	33,75	101,25	
11.3.5	Colocación de tacho de basura	u	1	7,9	7,9	
12	**Electrodomésticos**					5462,6
12.1	Colocación de refrigeradora	u	1	750	750	
12.2	Colocación de campana extractora industrial + ducto (incluye motor)	u	1	1700	1700	
12.3	Colocación de lavavajilla de cupula industrial	u	1	2688	2688	
12.4	Colocación de microondas	u	1	89,01	89,01	
12.5	Colocación de licuadora	u	1	49	49	
12.6	Colocación de cafetera	u	1	30	30	
12.7	Colocación de juguera	u	1	83	83	
12.8	Colocación de sanduchera	u	1	30	30	
12.9	Colocación de balanza	u	1	30	30	
12.10	Colocación de escurridor para platos	u	1	13,59	13,59	
13	**Señalética**					60
13.1	Colocación de letrero 3d con iluminacion led	u	1	20	20	
13.2	Colocación de letrero 3d mdf	u	1	40	40	
14	**Implementos de seguridad**					2,8
14.1	Suministro de guantes	glb	14	0,1	1,4	
14.2	Suministro de cascos	glb	14	0,1	1,4	
				TOTAL	**$ 59.793,66**	**$ 59.793,66**

Conclusiones

El restaurante La Luna del Calvario al estar ubicado en lo alto de una montaña combina el diseño industrial con la vista panorámica de la ciudad. La propuesta parte desde un instrumento de forma sencilla pero significativa denominada sacacorchos.

La incorporación de materiales crudos, texturas suaves y acabados metálicos combinado con una paleta cromática neutra crea un espacio versátil, incorporando grandes ventanales que aprovecen el ingreso de iluminación natural, a su vez complementa la iluminación cálida para hacer de este un espacio más acogedor que satisfaga la comodidad del usuario.

La elección del mobiliario, tanto en forma y color le agregan un toque distintivo al ambiente así también las sillas y mesas presentan formas geométricas simples que resaltan la autenticidad del espacio.

Cada detalle busca mejorar la estadía del comensal en el espacio enfocándose en resolver las necesidades de los usuarios además de brindar un buen servicio con una experiencia única y de calidad.

En definitiva, la propuesta planteada en el restaurante La Luna del Calvario es el resultado de intervención que demuestre el adecuado funcionamiento y conexión entre cada uno de sus áreas basada en la investigación justificada en el capítulo uno para tener argumentos donde se detallan aspectos ergonómicos y antropométricos, aspectos de confort, iluminación, cromática, materialidad y diseño universal.

El análisis de sitio en el cual va a ser desarrollado la propuesta comprende problemáticas y una serie de necesidades plasmadas en cada una de las áreas las cuales necesitan intervención y aplicación del diseño interior permitiendo su adecuado funcionamiento.

Es decir que la cohesión entre áreas como el counter, la cocina, el baño y el comedor contribuye a una experiencia culinaria única, donde la elección del mobiliario y la paleta cromática añaden un toque distintivo al ambiente, complementando la vista panorámica de la ciudad. Es decir que el buen diseño del restaurante radica en la integración armoniosa de funcionalidad, estética y experiencia del cliente.

Referencias

Alanís, J. (2012). Acuatica en espacios y en los volúmenes arquitectónicos. México: Trillas.

Cuenca, A. d. (26 de Febrero de 2010). Alvaldia de Cuenca. Obtenido de http://www.cuenca.gob.ec/?q=node/8993

Delgadillo, V. (1 de Noviembre de 2021). Área de un restaurante y tipos de cocinas de restaurante . Obtenido de Diferentes áreas de un restaurante y los mejores diseños de cocinas comerciales: https://www.waiterio.com/blog/es/areas-de-un-restaurante/

Domínguez. (s.f.). Capítulo 2 . Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/dominguez_b_a/capitulo2.pdf

ERCO. (2021). Restaurante. Retrieved from Luz para degustar. Obtenido de Buena luz para ambientes y platos: https://www.erco.com/guide/desing-examples-indor/restaurante-5106/es/

Estudio 31. (s.f.). Interiorismo de Locales de ocio. Obtenido de http://www.estudi31.com/interiorismo-de-locales-de-ocio/

Guerrero, F. O. (14 de Octubre de 2021). Fundamentos de diseño interior en espacios comerciales y su aplicación teórico-practica en la escuela de diseño interior de la Universidad del Azuay. Obtenido de https://revistas.uazuay.edu.ec/flip/daya/12/daya_12_06.pdf

Herrera, D. d. (Marzo de 2017). Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas. Obtenido de Tipo de restaurantes, por operación y por su tipo de servicio: https://nodo.ugto.mx/wp-content/uploads/2017/03/Clasificaci%C3%B3n-de-los-establecimientos-de-alimentos-y-bebidas-Tipos-de-restaurantes.pdf

Iluminación Natural. (s.f.). Obtenido de https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/131736/La+luz,+un+sabor+inolvidable.pdf?sequence=1

León, P. d. (5 de Octubre de 2018). Ministerio de Turismo. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

López, M. A. (s.f.). Servicio de restaurante y bar . Obtenido de Mobiliario y Equipo de restaurante y bar : https://www.yumpu.com/es/document/read/63419144/catalogo-mobiliario-de-restaurante-y-bar1

Martínez M. (2019). OKU, la sofisticada cocina japonesa en Lomas de Chapultepec. Obtenido de https://www.admagazine.com/lugares/oku-sofisticada-cocina-japonesa-en-lomas-chapultepec-20190723-5621-articulos

Moravcík J. (s.f.). Revitalización del hito industrial de Bratislava: una mirada al interior del restaurante WERK. Obtenido de: https://arqa.com/arquitectura/werk-restaurante.html

Rieunier, S. (2004)";Le marketing sensoriel du point de vente";. Dunod, Paris

Rieunier, S. (2000)";L';influence de la musique d';ambinace sur le comportment des consommateurs dans le point de vente";. Thèse de Doctorat en Science de Gestion, Université Paris 9 Dauphine

Ríos, M. C. (1 de Junio de 2015). Dotacion de equipo y mobiliario . Obtenido de https://www.gestiopolis.com/wp-content/uploads/2015/07/dotacion-de-equipo-y-mobiliario-para-restaurantes-1.pdf

Segarra, F. (s.f.). Antes y después ... en el interiorismo y la reforma de los espacios comerciales. Obtenido de https://www.franciscosegarra.com/antes-y-despues-en-el-interiorismo-y-la-reforma-de-los-espacios-comerciales/

Tilio, A. (s.f.). Restaurante . Obtenido de https://designificados.com/restaurante/

Anexos

Figura 85. Renders



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 86. Renders



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

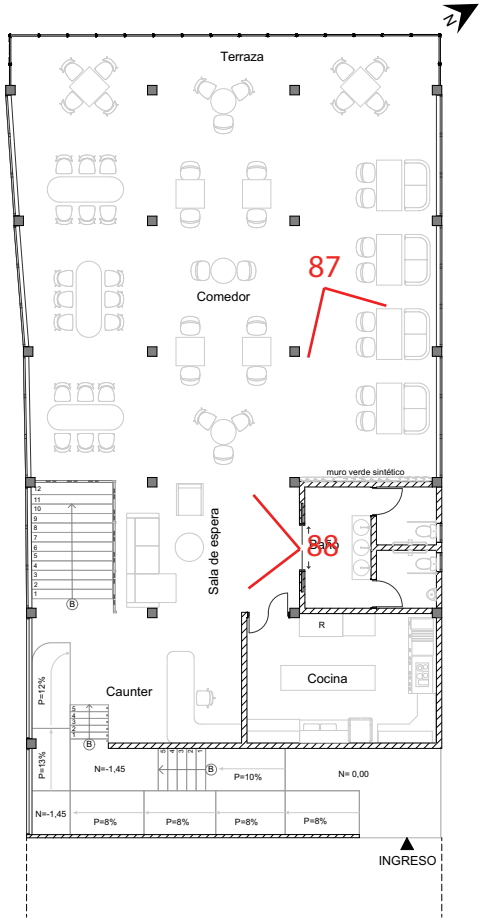


Figura 87. Renders



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 88. Renders



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

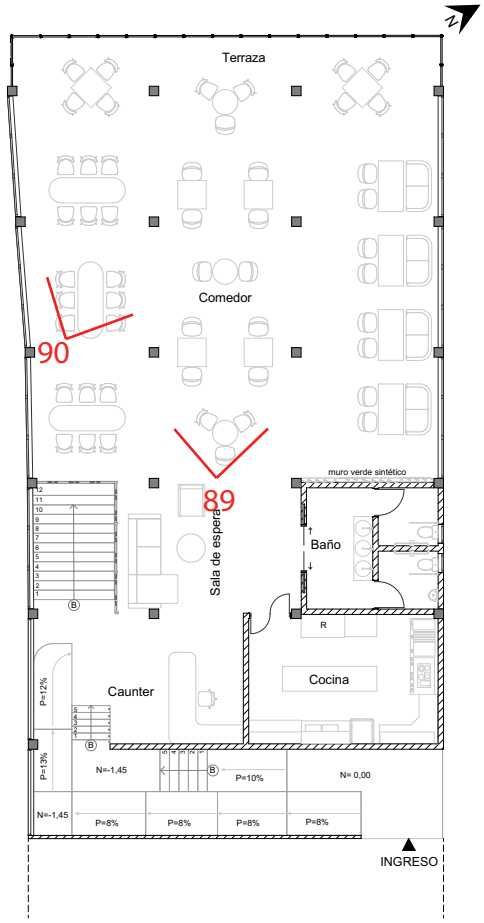


Figura 89. Renders



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 90. Renders



Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

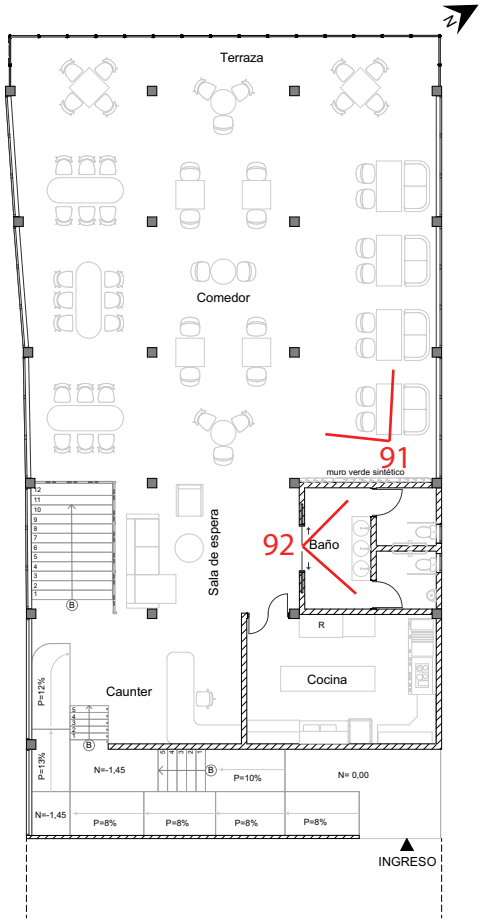


Figura 91. Renders

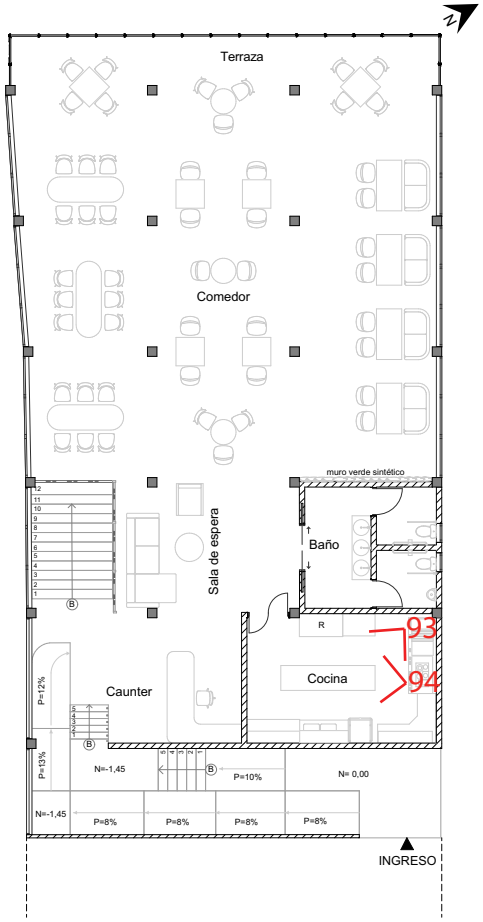


Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Figura 92. Renders



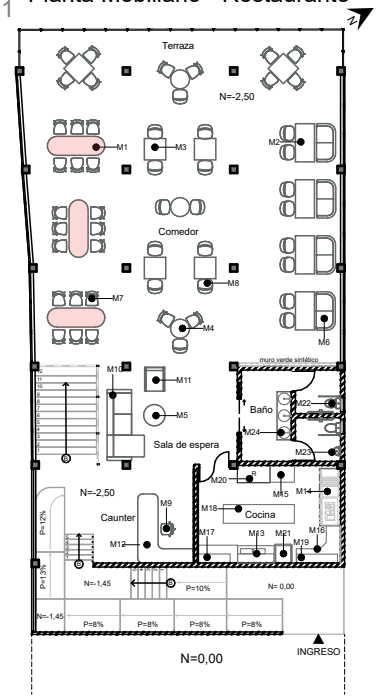
Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.



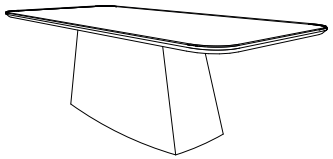
Mobiliario

Figura 93. Detalle M 1

Planta Mobiliario - Restaurante



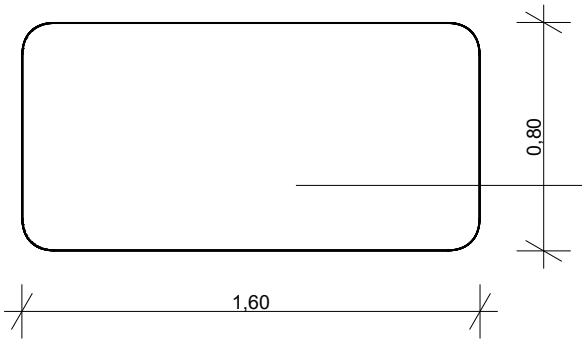
Vista Axonometrica



LEYENDA

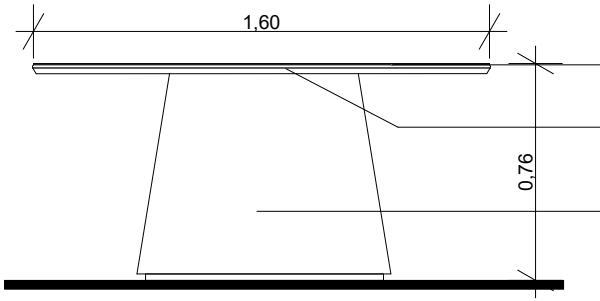
1.Tapa de vidrio e 6mm
2.Melamina Pelikano color amaretto 18mm
3.Tablero Pelikano Highgloss negro e 18mm
(3 unidades)

Planta



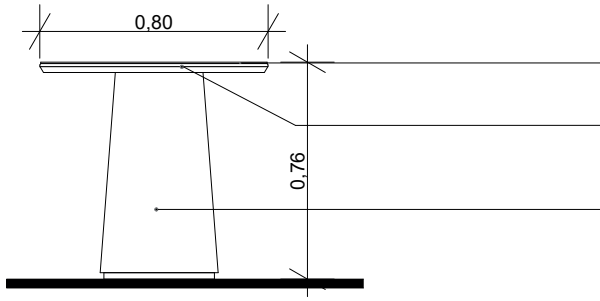
E 1:20

Elevación Lateral derecha-izquierda



E 1:20

Elevación frontal - posterior



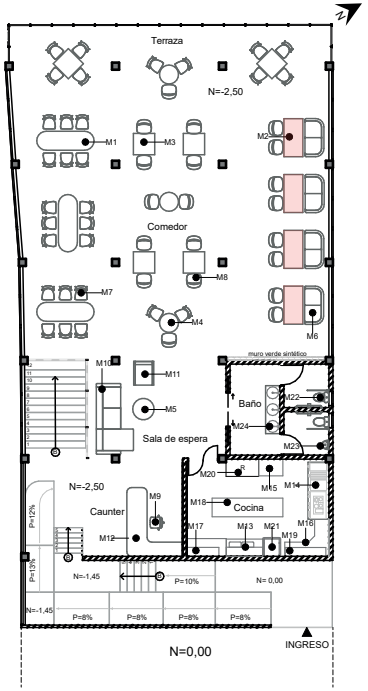
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

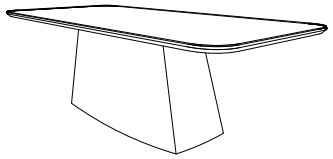
Mobiliario

Figura 94. Detalle M 2

Planta Mobiliario - Restaurante



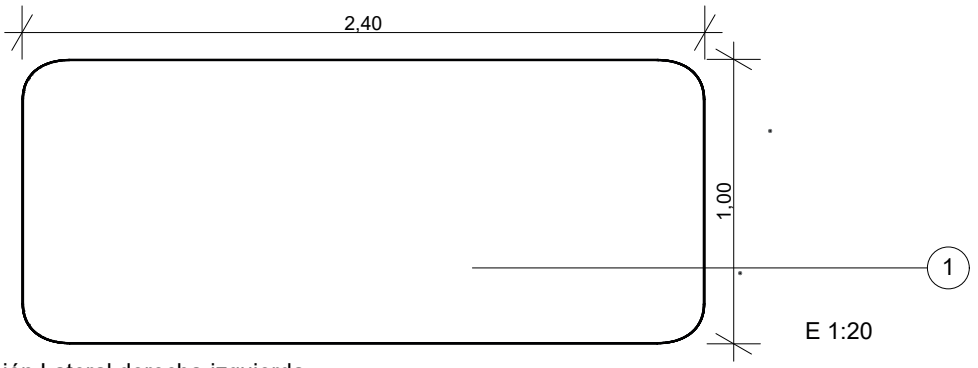
Vista Axonometrica



LEYENDA

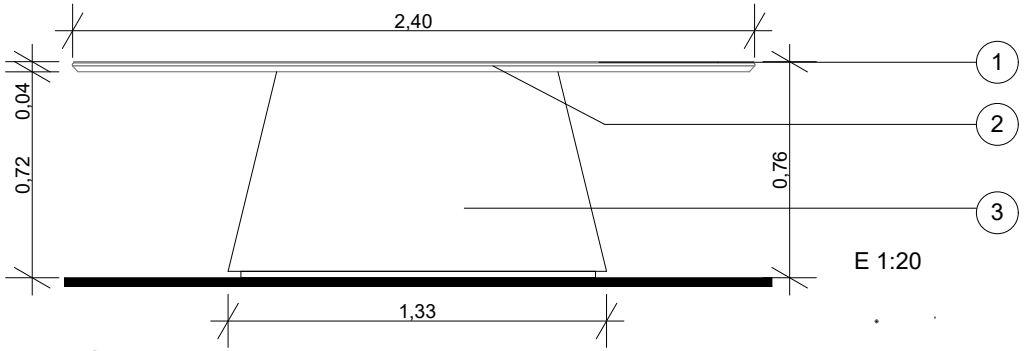
1.Tapa de vidrio e 6mm
2.Melamina Pelikano color amaretto 18mm
3.Tablero Pelikano Highgloss negro e 18mm
(4 unidades)

Planta



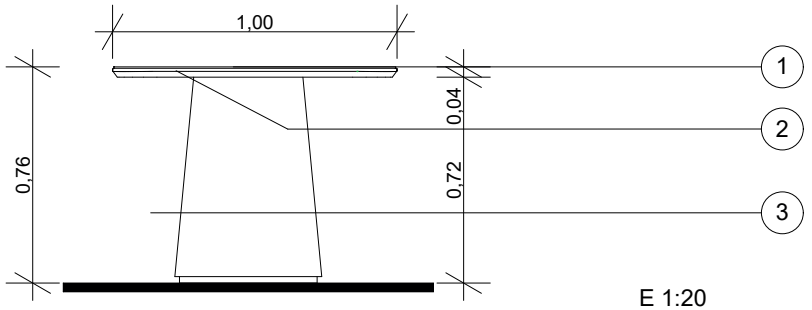
E 1:20

Elevación Lateral derecha-izquierda



E 1:20

Elevación frontal - posterior



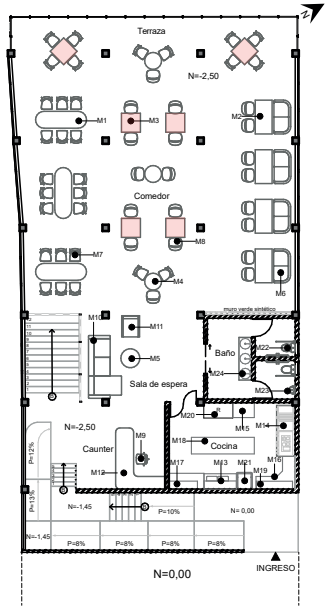
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

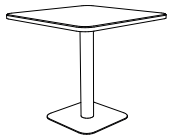
Mobiliario

Figura 95. Detalle M 3

Planta Mobiliario - Restaurante



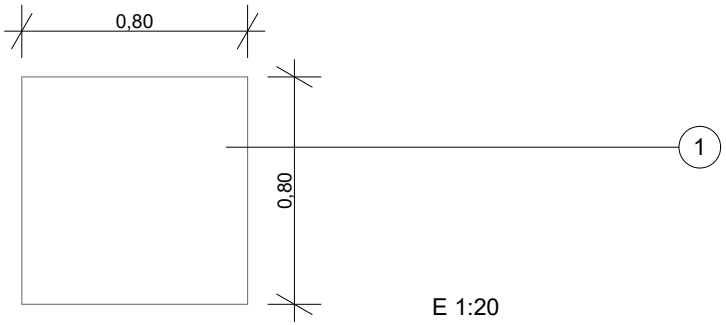
Vista Axonometrica



LEYENDA

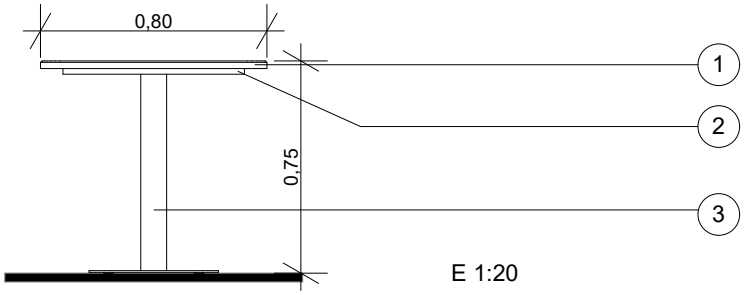
1. Melamina Pelikano color amaretto e=18mm
2.Tablero Pelikano Highgloss negro e=18mm
3. Soporte de mesa de acero inoxidable redondo (Ø 76 mm) con base cuadrada, intalación con tornillo.
(6 unidades)

Planta



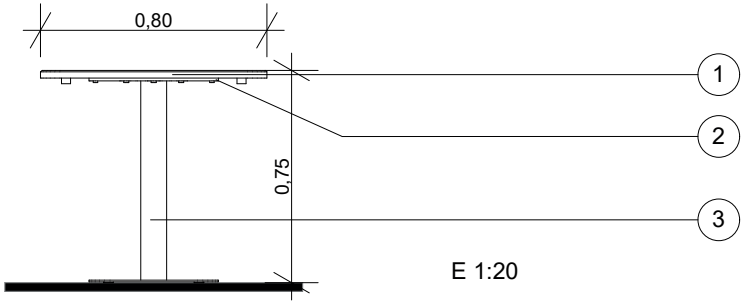
E 1:20

Elevación Lateral derecha-izquierda



E 1:20

Elevación frontal - posterior



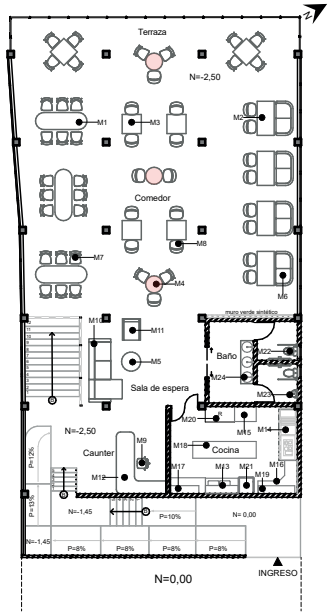
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

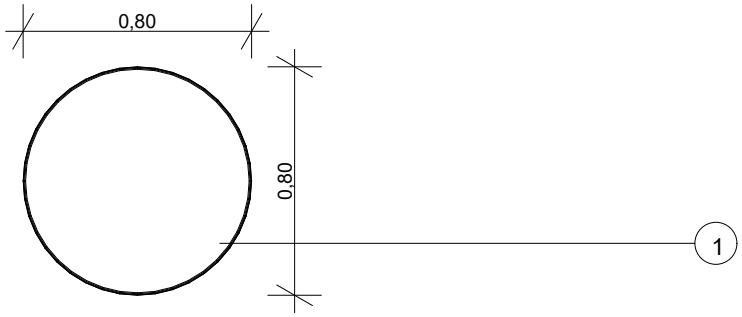
Mobiliario

Figura 96. Detalle M 4

Planta Mobiliario - Restaurante

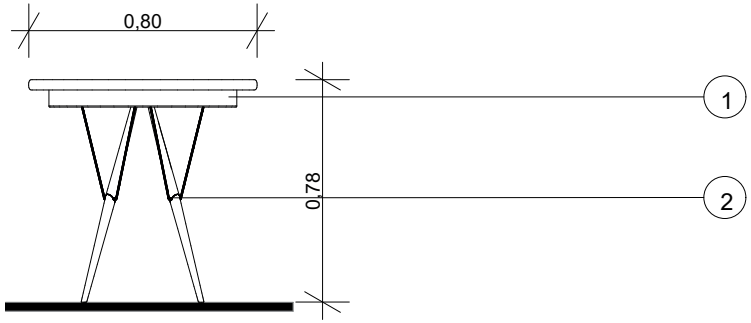


Planta



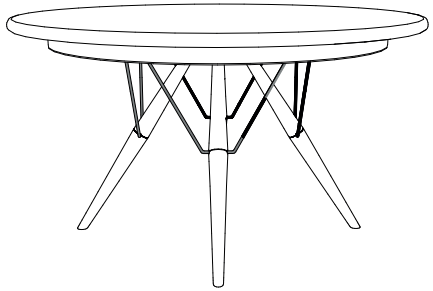
E 1:20

Elevación lateral



E 1:20

Vista Axonometrica



LEYENDA

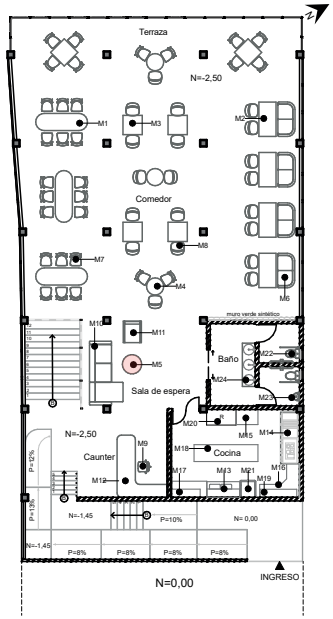
1. Melamina Pelikano color amaretto 18mm
2.Patas de madera con soporte de acero. (3 unidades)

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

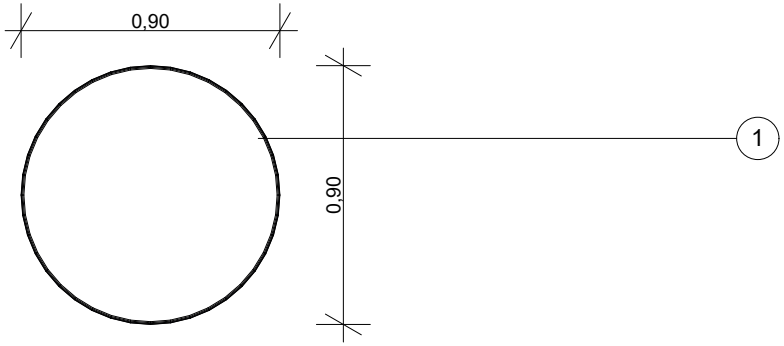
Mobiliario

Figura 97. Detalle M 5

Planta Mobiliario - Restaurante

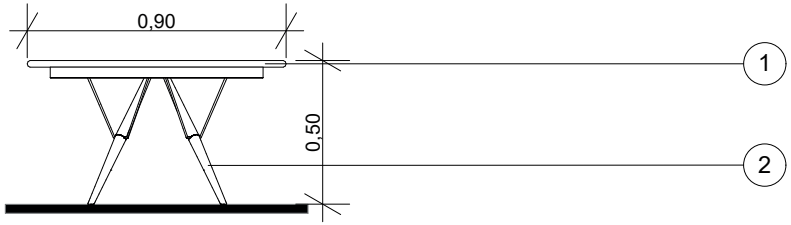


Planta



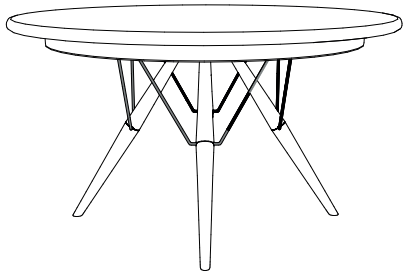
E 1:20

Elevación lateral



E 1:20

Vista Axonometrica



LEYENDA

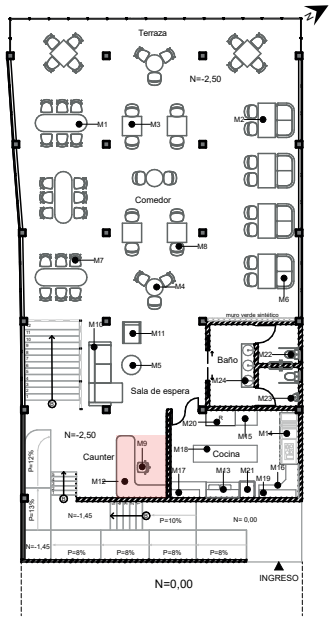
1. Melamina Pelikano color amaretto 18mm
2. Patas de madera con soporte de acero. (1 unidad)

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

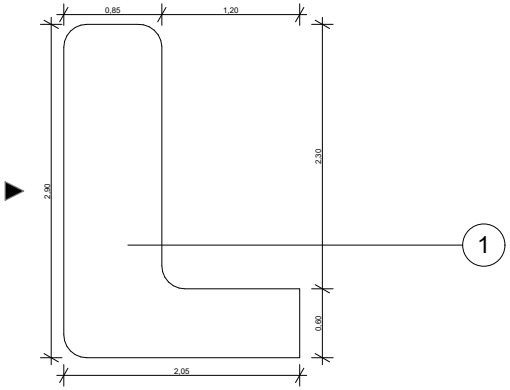
Mobiliario

Figura 98. Detalle M 12

Planta Mobiliario - Restaurante

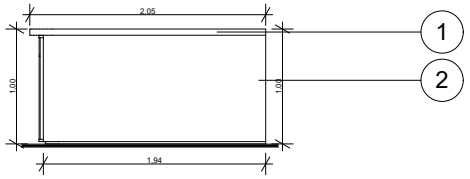


Planta

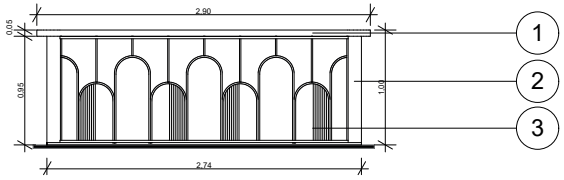


E 1:50

Elevación Lateral derecha



Elevación frontal



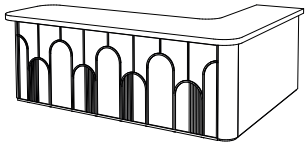
Elevación Lateral izquierda

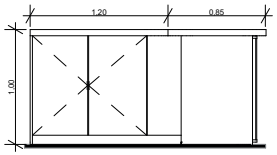
E 1:50

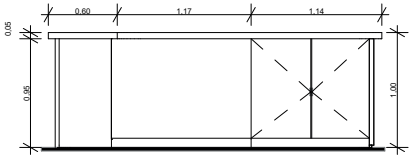
Elevación posterior

E 1:50

Vista Axonometrica







E 1:50

E 1:50

LEYENDA

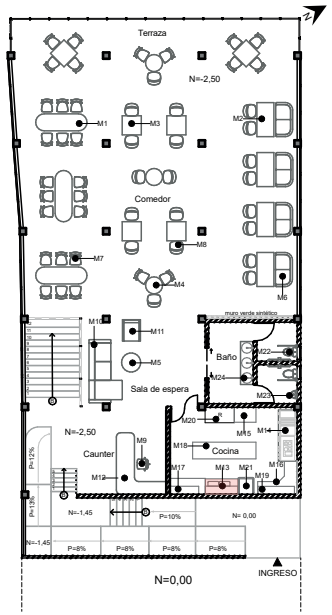
1.Melamina Pelikano color amaretto e 18mm
2.Tablero Pelikano Highgloss negro e 18mm
3. Estructura metálica sujeta con pernos
Nota: Iluminación led cálida bajo tapa y bajo el cuerpo de counter
Sistema de apertura abatible
(1 unidad)

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

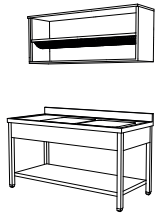
Mobiliario

Figura 99. Detalle M 13

Planta Mobiliario - Restaurante



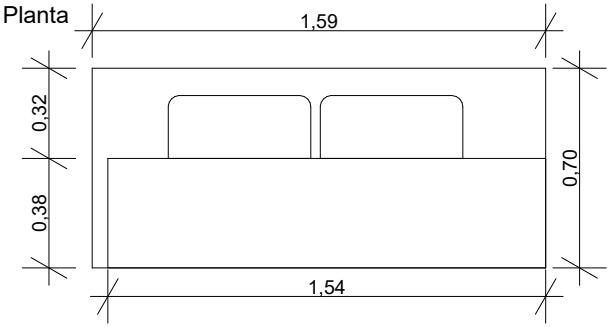
Vista Axonometrica



LEYENDA

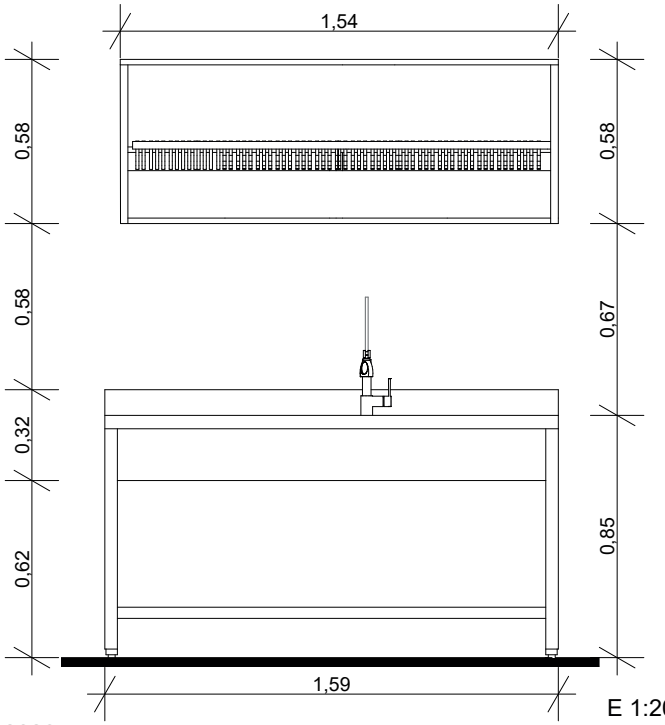
Mueble de acero inoxidable con fregadero incluido.
(1 unidad)

Planta



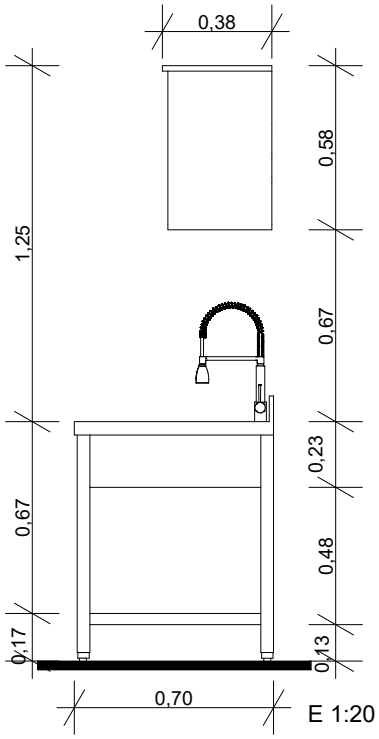
E 1:20

Elevación frontal



E 1:20

Elevación lateral derecha



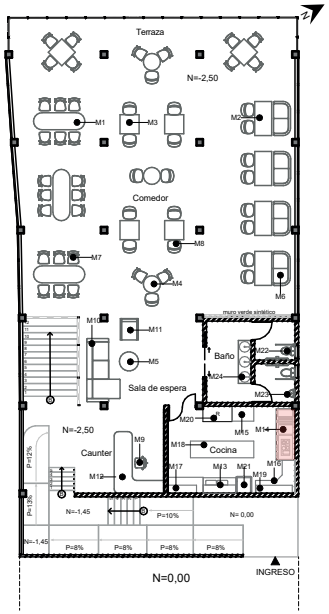
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

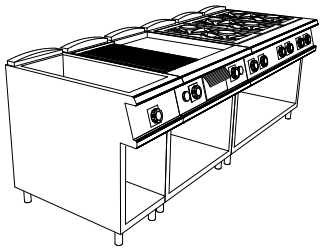
Mobiliario

Figura 100. Detalle M 14

Planta Mobiliario - Restaurante



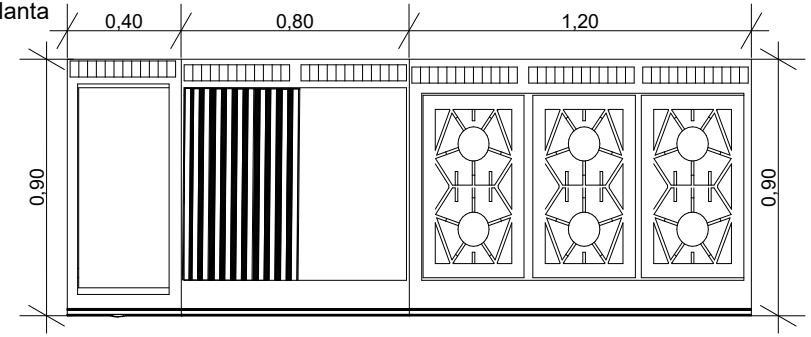
Vista Axonometrica



LEYENDA

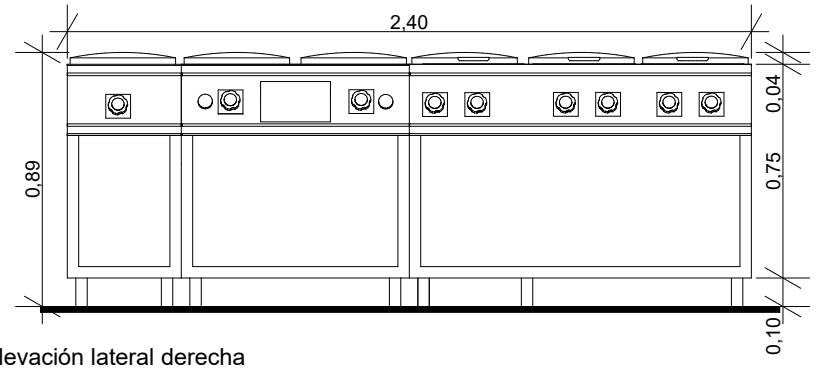
Cocina, freidora y asador de acero inoxidable. (1 u)

Planta



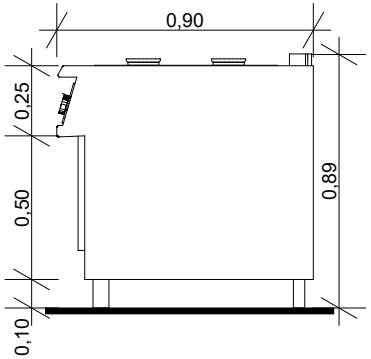
E 1:20

Elevación frontal



E 1:20

Elevación lateral derecha

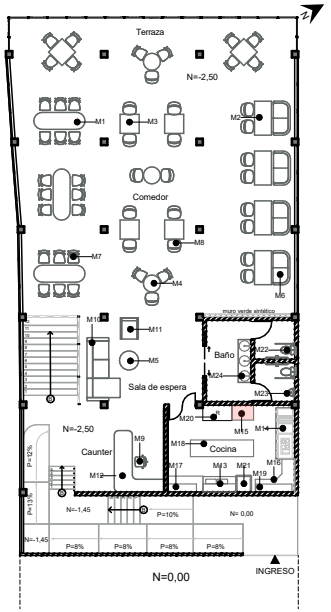


E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

Mobiliario
Figura 101. Detalle M 15

Planta Mobiliario - Restaurante

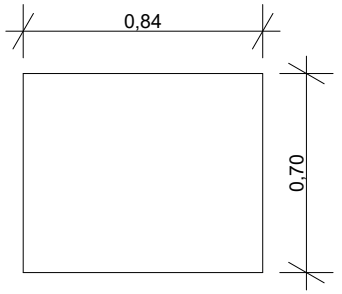


Vista Axonometrica



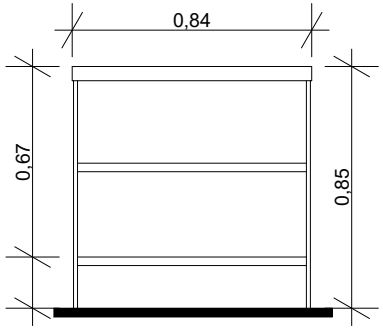
LEYENDA
Mueble funcional de acero inoxidable (1u)

Planta



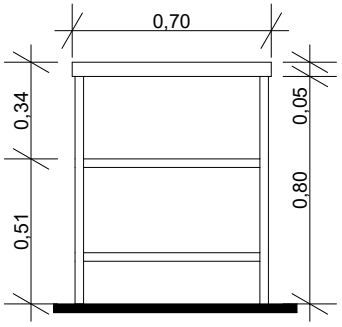
E 1:20

Elevación frontal -posterior



E 1:20

Elevación lateral derecha-izquierda



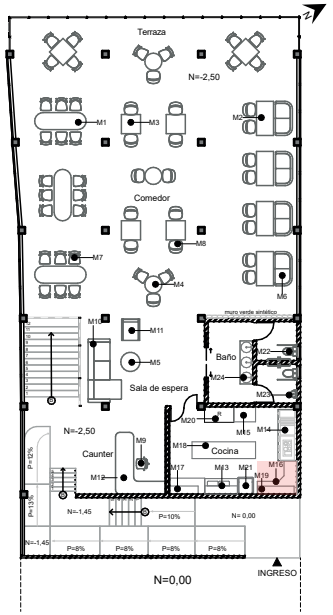
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

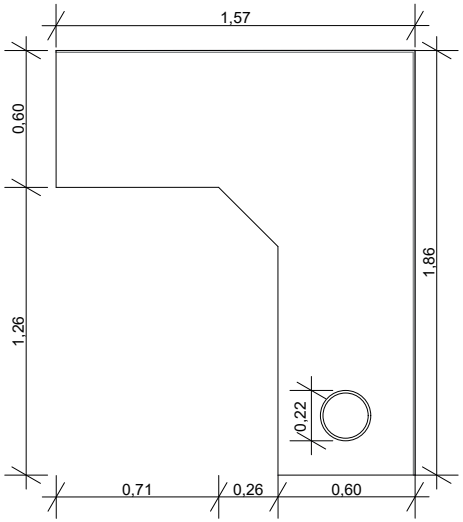
Mobiliario

Figura 102. Detalle M 16

Planta Mobiliario - Restaurante

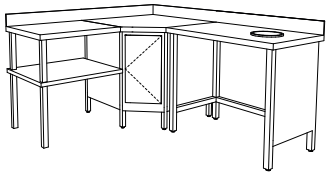


Planta

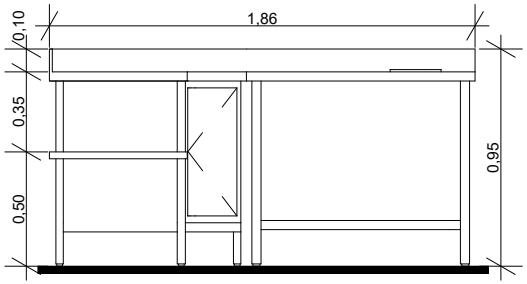


E 1:20

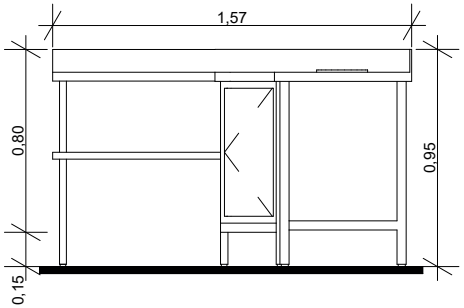
Vista Axonometrica



Elevación lateral derecha



Elevación frontal



LEYENDA
Mueble funcional de acero inoxidable (1 unidad)
Nota: Sistema de apertura abatible (push)

E 1:20

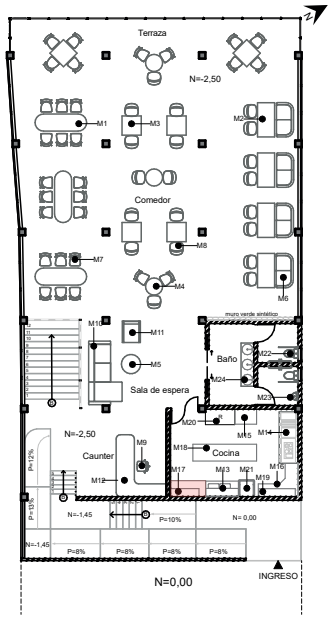
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

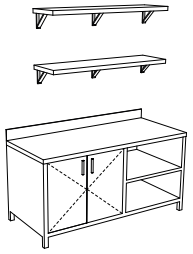
Mobiliario

Figura 103. Detalle M 17

Planta Mobiliario - Restaurante



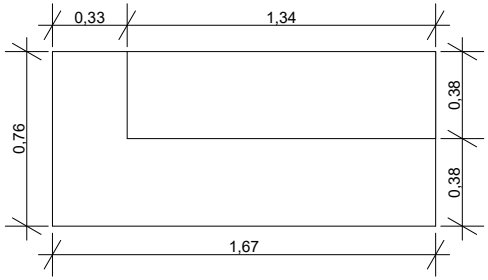
Vista Axonometrica



LEYENDA

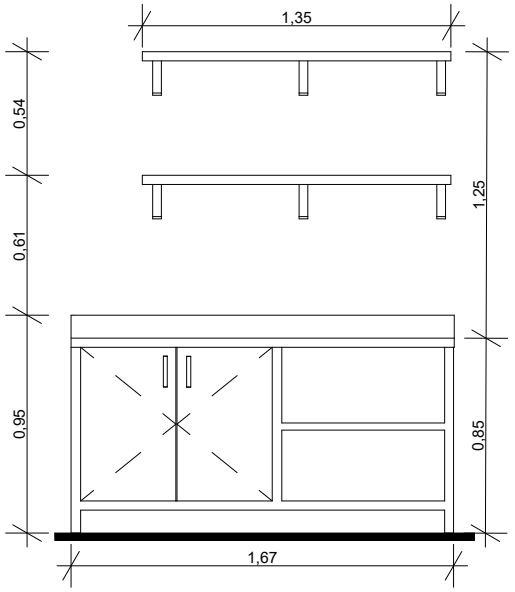
1. Mueble funcional de acero inoxidable
Sistema de apertura abatible (1 unidad)

Planta



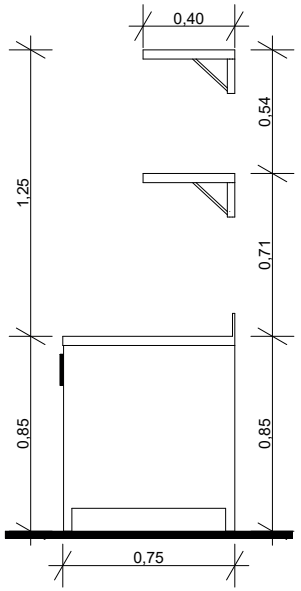
E 1:20

Elevación Frontal



E 1:20

Elevación Lateral derecha-izquierda



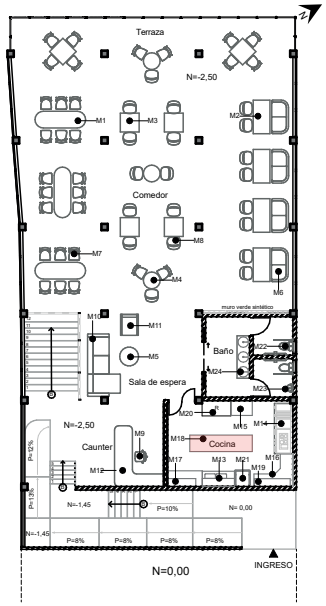
E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

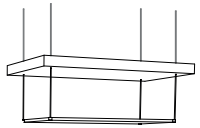
Mobiliario

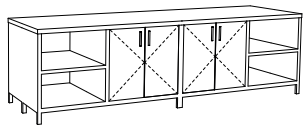
Figura 104. Detalle M 18

Planta Mobiliario - Restaurante

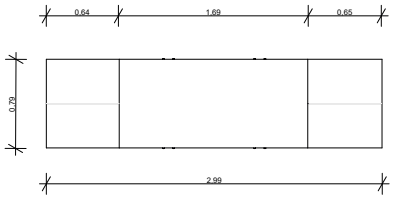


Vista Axonometrica



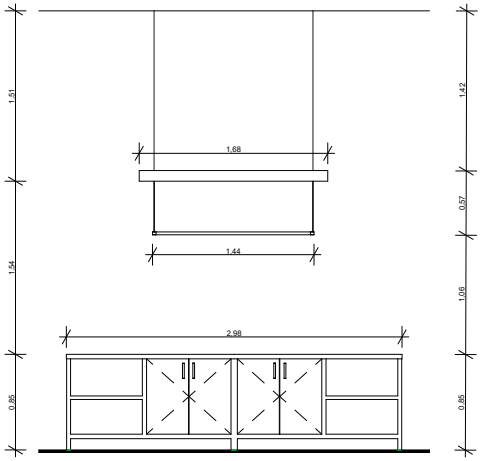


Planta



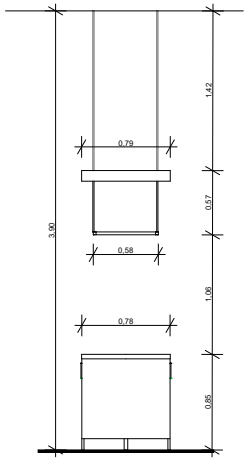
E 1:50

Elevación frontal - posterior



E 1:50

Elevación lateral derecha-izquierda



E 1:50

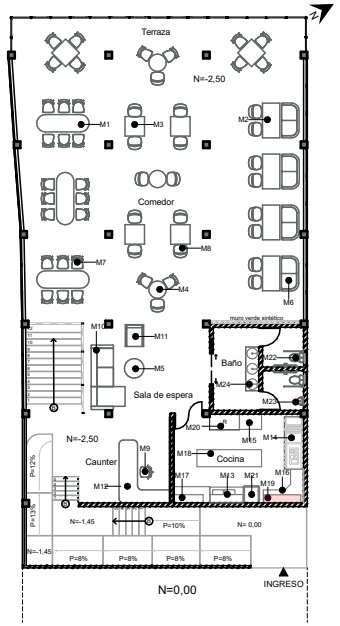
LEYENDA
Mesa de trabajo acero inoxidable
Sistema de apertura abatible (1 u)

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.

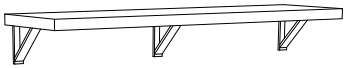
Mobiliario

Figura 105. Detalle M 19

Planta Mobiliario - Restaurante

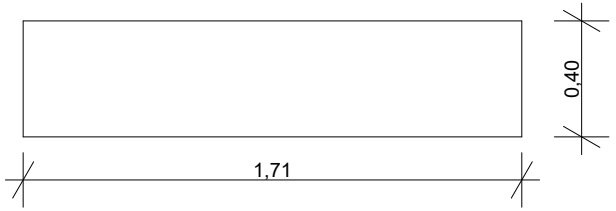


Vista Axonometrica



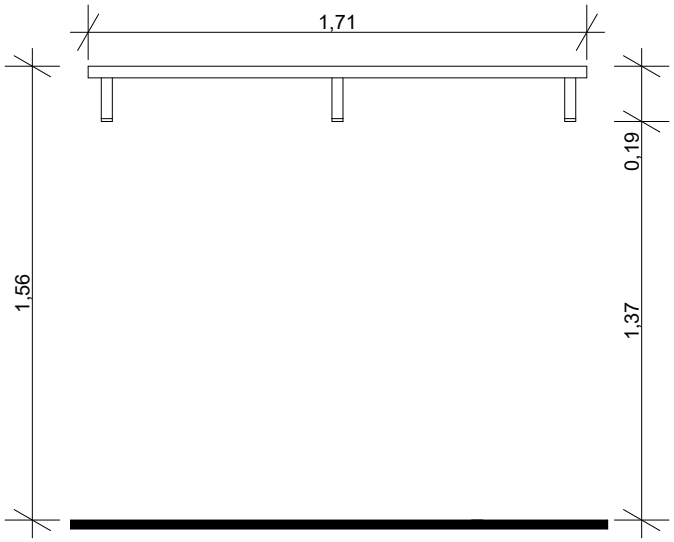
LEYENDA
Repisa de acero inoxidable sujeta pared
(1 unidad)

Planta



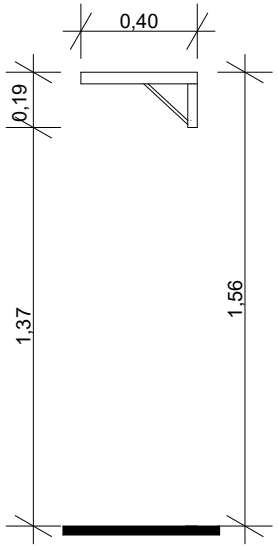
E 1:20

Elevación frontal



E 1:20

Elevación lateral derecha



E 1:20

Elaboración: Erika-Sánchez. Universidad de Cuenca, 2023.