



## MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

Tesis previa a la obtención del título  
Magister en Diseño de Interiores

Kariot Bar & Restaurante

**AUTOR:** Edgar Francisco Altamirano Muñoz

**TUTOR:** Natali Encalada Serrano

## DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Edgar Francisco Altamirano Muñoz** declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentada anteriormente para detallada. Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional para que sea publicada y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

---

Edgar Francisco Altamirano Muñoz

Autor

Yo, **Natali Encalada Serrano**, certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

---

Natali Encalada Serrano

Director de Tesis

## DEDICATORIA

Esta tesis, que precede a la obtención del título de Magíster en Diseño de Interiores, es la cristalización de un sueño que una vez planté en mi vida. Es el testimonio de sacrificio, esfuerzo y perseverancia, incluso en los momentos más oscuros y desafiantes. Es, en esencia, un “sigue adelante sin importar lo que venga”.

Dedicada con todo mi corazón a mis padres, Edgar y Rosa, quienes han sido los cimientos sobre los cuales he construido mi vida. Su amor incondicional, sacrificio constante y apoyo inquebrantable han sido mi guía. Ellos me han brindado el aliento para soñar en grande, pero siempre con los pies firmemente arraigados en la tierra, recordándome de dónde vengo y hacia dónde quiero ir. Su cariño me ha inspirado a mantenerme fiel a mis valores y a ser, ante todo, un buen ser humano.

# ÍNDICE

	DEDICATORIA .....	3
	RESUMEN .....	6
	ABSTRACT .....	6
	01. CONTEXTO .....	7
	ANTECEDENTES .....	8
	PROBLEMÁTICA Y SOLUCIÓN .....	8
	02. PLANTEAMIENTO .....	9
	PROPUESTA .....	10
	RAZÓN .....	10
	TARGET .....	10
	UBICACIÓN Y .....	11
	ANÁLISIS DEL SECTOR .....	11
	SERVICIOS Y ENTORNO .....	12
	IMPLANTACIÓN .....	13
	ASOLEAMIENTO .....	13
	ESTADO ACTUAL .....	14
	REFERENTES .....	16
	ALCANCE DEL PROYECTO .....	19
	NORMATIVA/ERGONOMÍA/MEDIDAS MÍNIMAS .....	19
	03. PROYECTO .....	20
	METAS DEL DISEÑO .....	21
	CONCEPTO / SUBCONCEPTO .....	21
	PROGRAMACIÓN .....	21
	ZONIFICACIÓN .....	22
	DIAGRAMA DE ADYACENCIAS .....	22
	DISEÑO ESPACIAL .....	22
	MOODBOARD / MATERIAL BOARD .....	23
	04. PLANOS Y RENDERS .....	24
	PLANTA BAJA DISTRIBUCIÓN N+0.00 .....	25
	PLANTA ALTA DISTRIBUCIÓN .....	26
	N+3.00 .....	26
	PLANTA BAJA AMOBLADA N+0.00 .....	27
	PLANTA ALTA AMOBLADA N+3.00 .....	28
	SECCIÓN X-X .....	29
	SECCIÓN X1-X1 .....	29
	SECCIÓN Y-Y .....	30
	SECCIÓN Y1-Y1 .....	30
	ALZADO INTERIOR .....	31
	ZONA DE COMEDOR (S) .....	31
	ALZADO INTERIOR .....	31

	BAÑOS (B) .....	31
	ALZADO INTERIOR .....	31
	COCINA (C) .....	31
	ALZADO INTERIOR .....	32
	ZONA DE BAR (P) .....	32
	ALZADO INTERIOR .....	32
	FACHADAS DE BAR (P) .....	32
	ALZADO INTERIOR .....	32
	FACHADAS DE BAR (P) .....	32
	PLANTA BAJA ACABADOS N+0.00 .....	33
	PLANTA ALTA ACABADOS N+3.00 .....	34
	PLANTA BAJA LUMINARIAS N+0.00 .....	35
	PLANTA ALTA LUMINARIAS N+3.00 .....	36
	STYLING .....	37
	05. DISEÑO EXCLUSIVO DE MOBILIARIO .....	42
	DISEÑO DE MOBILIARIO .....	43
	06. BIBLIOGRAFÍA .....	44

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Análisis de flujos. Fuente: Google maps editado por el autor	11
Ilustración 2: Análisis de servicio y entorno. Fuente: Google maps editado por el autor	12
Ilustración 3: Implantación del proyecto. Fuente: El autor	13
Ilustración 4: Análisis de asoleamiento. Fuente: El autor	13
Ilustración 5: Estado actual en obra gris. Fuente: El autor	14
Ilustración 6: Planta baja actual. Fuente: El autor	15
Ilustración 7: Planta alta actual. Fuente: El autor	15
Ilustración 8: Sección X-X estado actual. Fuente: El autor	15
Ilustración 9: Vestíbulo Mr. Green's office. Fuente: Archdaily	16
Ilustración 10: Cascada en aeropuerto Jewel Changi. Fuente: Archdaily	17
Ilustración 11: Elemento de agua de restaurante Ikigai. Fuente: Archdaily	18
Ilustración 12: Zonificación. Fuente: El autor	22
Ilustración 13: Diagrama de adyacencias. Fuente: El autor	22
Ilustración 14: Diseño espacial. Fuente: El autor	22
Ilustración 15: Moodboard. Fuente: El autor	23
Ilustración 16: Styling. Fuente: El autor	37
Ilustración 17: Vista diagonal de zona de bar. Fuente: El autor	38
Ilustración 18: Vista frontal de zona de bar. Fuente: El autor	39
Ilustración 19: Vista diagonal zona de mesas restaurante. Fuente: El autor	40
Ilustración 20: Vista frontal zona de mesas restaurante. Fuente: El autor	41

## RESUMEN

Francisco de Orellana, cabecera cantonal de la provincia de Orellana, fue fundada el 30 de julio de 1998. Ubicada a unos 300 km de Quito, esta área amazónica se destaca por su enfoque estratégico en el turismo, que es fundamental para su desarrollo sostenible. Su riqueza natural, con el Parque Nacional Yasuní, el río Napo y la cultura Kichwa, la convierte en un destino privilegiado.

El cantón también valora profundamente la gastronomía local, con platos tradicionales como el juane, el maito, la sopa de yuca con pescado y el chontacuro, que reflejan la esencia culinaria de la región. Sin embargo, la carencia de restaurantes con una experiencia inmersiva limita la conexión del cliente con el entorno, mientras que el aumento de los servicios de entrega a domicilio ha reducido las ventas y amenazado

la sostenibilidad de los negocios.

Para abordar estos desafíos, se propone un diseño interior innovador para Kariot Bar & Restaurante, que integrará vegetación y elementos naturales como espejos de agua y peceras. Este diseño busca crear un ambiente acogedor y relajante, que incentive a los clientes a permanecer más tiempo y, en consecuencia, aumentar las ventas. Kariot está dirigido a jóvenes y adultos de entre 25 y 40 años, con un enfoque en proporcionar una experiencia gastronómica única y en mantener una temperatura agradable en el cálido clima local. El concepto de oasis se incorpora para ofrecer una vivencia sensorial que enriquezca el bienestar y proporcione una escapada serena del bullicio cotidiano.

## ABSTRACT

Francisco de Orellana, the cantonal capital of the Orellana province, was established on July 30, 1998. Located about 300 km from Quito, this Amazonian area stands out for its strategic focus on tourism, which is essential for its sustainable development. Its natural wealth, including Yasuní National Park, the Napo River, and the Kichwa culture, makes it a privileged destination.

The canton also deeply values local cuisine, with traditional dishes such as juane, maito, yuca soup with fish, and chontacuro, reflecting the region's culinary essence. However, the lack of restaurants offering an immersive experience limits the connection between customers and their surroundings, while the rise of delivery services has decreased sales and threatened business sustainability.

To address these challenges, an innovative interior design for Kariot Bar & Restaurant is proposed, incorporating vegetation and natural elements like water mirrors and fish tanks. This design aims to create a welcoming and relaxing environment that encourages customers to stay longer, thereby increasing sales. Kariot targets young and adult individuals aged 25 to 40, focusing on providing a unique dining experience and maintaining a pleasant temperature in the warm local climate. The concept of an oasis is integrated to offer a sensory experience that enriches well-being and provides a serene escape from daily bustle.

## 01. CONTEXTO

Francisco de Orellana, que actúa como cabecera cantonal de la provincia de Orellana, fue fundada el 30 de julio de 1998. Situada a aproximadamente 300 km de Quito, la capital de Ecuador, esta área amazónica se distingue por su enfoque estratégico en el turismo, visto como un motor esencial para el desarrollo integral y sostenible del cantón. Su ubicación y recursos naturales hacen de este lugar un destino privilegiado, con abundantes atractivos como el Parque Nacional Yasuní, los paseos en el río Napo y la rica cultura de la comunidad Kichwa.

Además, Francisco de Orellana pone un énfasis especial en la gastronomía autóctona, con platos tradicionales como el juane, el maito, la sopa de yuca con pescado y el famoso chontacuro, que reflejan la riqueza de la cultura culinaria local. Este enfoque en la

valorización de la cocina local es parte integral de su estrategia turística.

Para maximizar el potencial de estos atractivos y fomentar un desarrollo turístico más sólido, ha surgido la iniciativa de Kariot. Este proyecto de bar & restaurante tiene como objetivo proporcionar a los visitantes una experiencia gastronómica excepcional. Kariot busca no solo atraer a un público diverso, sino también estimular una estancia prolongada en sus instalaciones, con el fin de aumentar el volumen de ventas y contribuir al crecimiento económico del cantón, al tiempo que promueve el turismo y la cultura local.

## ANTECEDENTES

## PROBLEMÁTICA Y SOLUCIÓN

En la actualidad, Francisco de Orellana enfrenta una carencia de restaurantes que ofrezcan una experiencia inmersiva, lo que limita la conexión entre el cliente y el entorno y provoca estancias breves en los establecimientos. Además, la proliferación de servicios de entrega a domicilio presenta un desafío considerable, contribuyendo a una disminución en las ventas y poniendo en riesgo la sostenibilidad del negocio. Para abordar estos problemas, se propone un diseño interior innovador para Kariot, que integrará vegetación de manera estratégica. Este enfoque no solo creará un ambiente más confortable y acogedor, sino que también motivará a los clientes a permanecer más tiempo en el establecimiento, aumentando así significativamente las ventas y mejorando la viabilidad económica del negocio.

## 02. PLANTEAMIENTO

## PROPUESTA

Se plantea la implementación de un diseño interior que utilice la naturaleza de manera estratégica, buscando generar una experiencia inmersiva de conexión con ella. El objetivo es crear un ambiente armonioso que fomente una mayor permanencia de los clientes de Kariot.

## RAZÓN

Kariot Bar & Restaurante se concibe con el propósito de proporcionar una experiencia inmersiva al usuario, donde la conexión directa con la naturaleza es fundamental. Este enfoque busca no solo ofrecer un espacio gastronómico único, sino también cultivar una conexión auténtica con el entorno natural, consolidando la identidad del establecimiento.

## TARGET

Kariot se dirige a jóvenes y adultos, con edades comprendidas entre 25 y 40 años, quienes buscan experiencias gastronómicas y de entretenimiento novedosas. Este público objetivo se encuentra mayormente en un estrato social medio y medio-alto, caracterizado por su interés en propuestas innovadoras y de calidad.



LEYENDA:

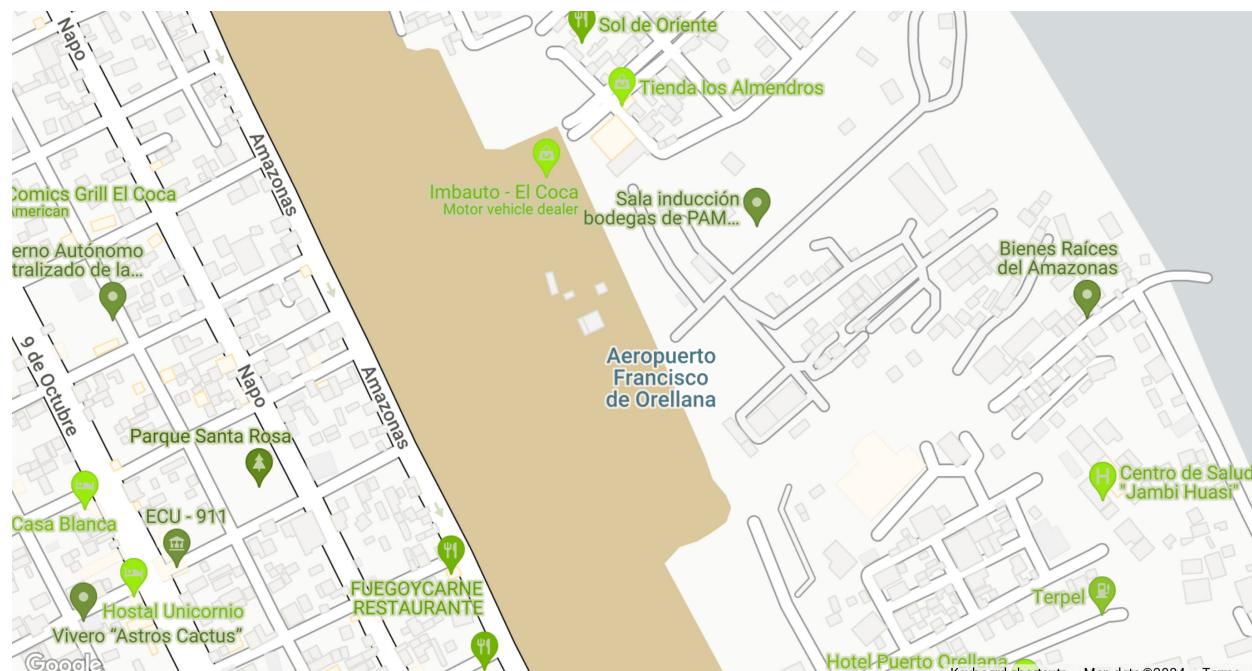
- Ubicación
- Calle Quito (Flujo peatonal medio)
- Calle Miguel Gamboa (Flujo peatonal alto)

## UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

Francisco de Orellana, comúnmente conocida como El Coca, es la capital de la provincia de Orellana en la región amazónica de Ecuador. Su posición estratégica, situada en la confluencia de los ríos Coca y Napo, la convierte en un crucial centro de transporte fluvial y un importante punto de partida para la exploración de la vasta región amazónica. Aunque ha experimentado un notable crecimiento impulsado principalmente por la industria petrolera, El Coca también posee un significativo potencial para el desarrollo del turismo ecológico y la apreciación de la rica biodiversidad de la Amazonía. La ciudad no solo es un hub para actividades económicas, sino también un acceso clave para quienes buscan sumergirse en el entorno natural único que ofrece la región.

Ilustración 1: Análisis de flujos. Fuente: Google maps editado por el autor

Ilustración 2: Análisis de servicio y entorno. Fuente: Google maps editado por el autor



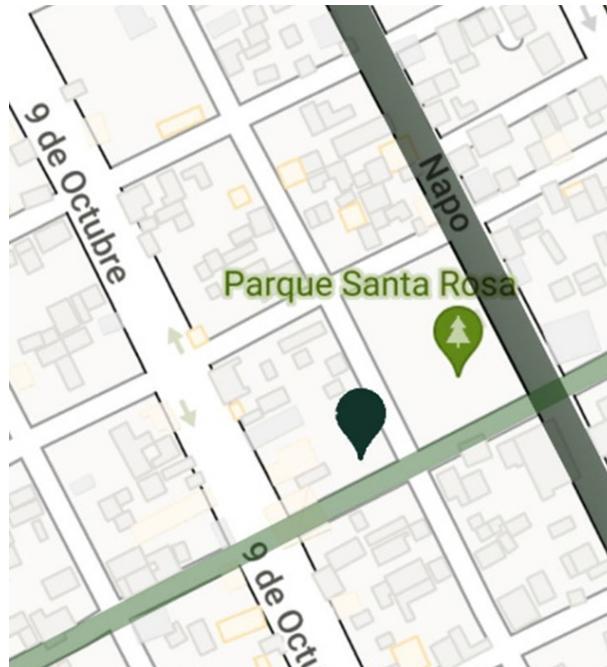
Kariot Bar & Restaurante se sitúa estratégicamente en una zona de uso mixto, donde conviven tanto destinos comerciales como residenciales. A pesar de esta mezcla, su cercanía al malecón y al puerto impulsa predominantemente el comercio en la zona, con una amplia oferta de tiendas, restaurantes y cafeterías que atraen tanto a locales como a turistas. Además, la proximidad al aeropuerto contribuye al desarrollo de una significativa presencia hotelera en el área, lo que refuerza aún más la actividad comercial.

Frente al Kariot se encuentra el pintoresco parque Santa Rosa, un espacio verde destacado por su exuberante vegetación autóctona, que no solo añade un elemento natural al entorno urbano, sino que también ofrece a los visitantes un lugar para el descanso y la recreación.

## SERVICIOS Y ENTORNO

El acceso a Kariot es sencillo y conveniente, utilizando la vía arterial Miguel Gamboa, que cuenta con aceras peatonales de 3 metros de ancho, lo que facilita el desplazamiento tanto a pie como en vehículo. Además, el tránsito vehicular y peatonal se puede realizar también a través de la calle Quito, lo que proporciona opciones alternativas para llegar al establecimiento.

Kariot Bar & Restaurante se encuentra ubicado en la provincia de Orellana, Ecuador, en la cabecera cantonal de Francisco de Orellana, exactamente en la intersección de las calles Quito y Miguel Gamboa. Esta ubicación privilegiada le permite captar tanto a los residentes locales como a los turistas que visitan la zona, haciendo de Kariot un punto de referencia en la ciudad.



## IMPLANTACIÓN

En la actualidad, el proyecto se encuentra en fase de obra gris, utilizando la totalidad del terreno que abarca una superficie de 157.89 metros cuadrados.



Ilustración 3: Implantación del proyecto. Fuente: El autor

## ASOLEAMIENTO

Ambos lados del edificio, orientados hacia las calles Quito y Miguel Gamboa, están dirigidos hacia el este, lo que permite una amplia entrada de luz natural durante la mayor parte del día. Al atardecer, la luz solar incide directamente en la parte trasera del espacio físico.

Francisco de Orellana exhibe un clima tropical con temperaturas cálidas entre 22°C y 30°C durante todo el año. Las precipitaciones son abundantes, con una estación lluviosa destacada de marzo a julio y de octubre a diciembre, mientras que agosto y septiembre son más secos. La alta humedad contribuye a la exuberante vegetación propia de los trópicos.

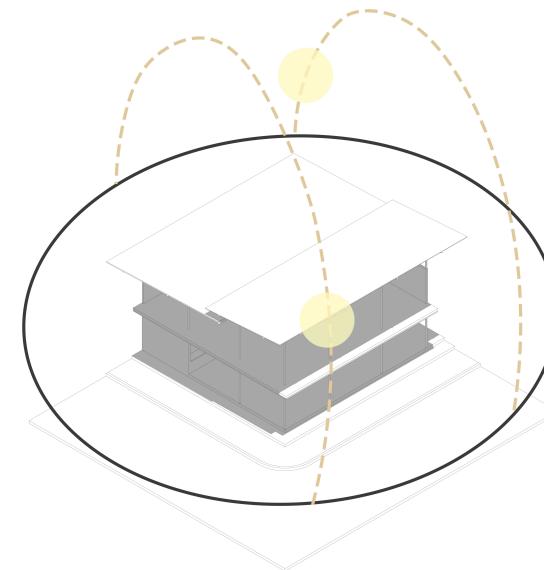


Ilustración 4: Análisis de asoleamiento. Fuente: El autor



## ESTADO ACTUAL

En la actualidad, hay una construcción de dos pisos en fase de construcción inicial, en la que se planea realizar la intervención.

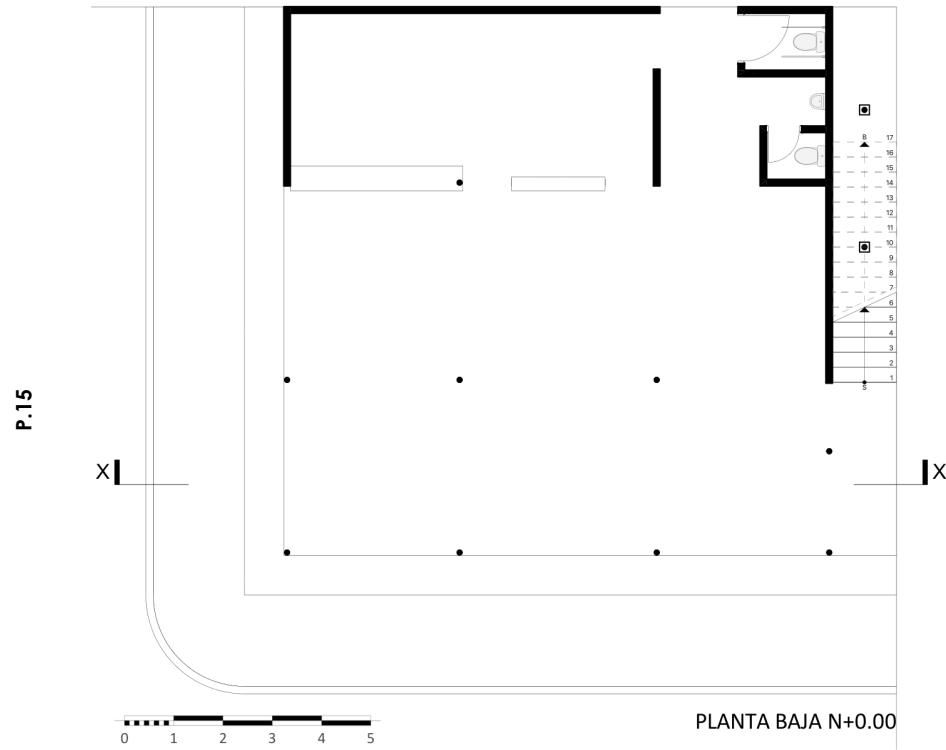


Ilustración 6: Planta baja actual. Fuente: El autor

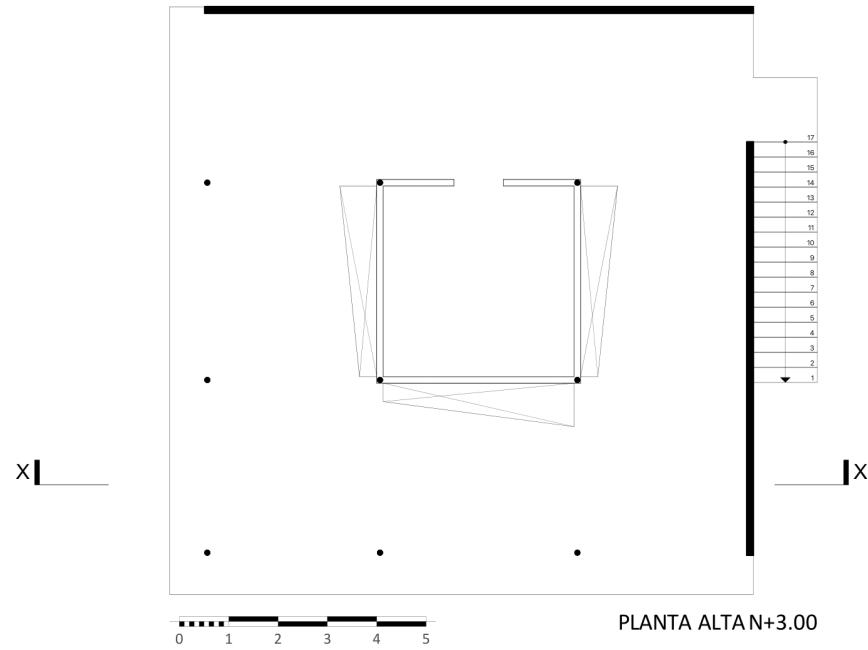


Ilustración 7: Planta alta actual. Fuente: El autor

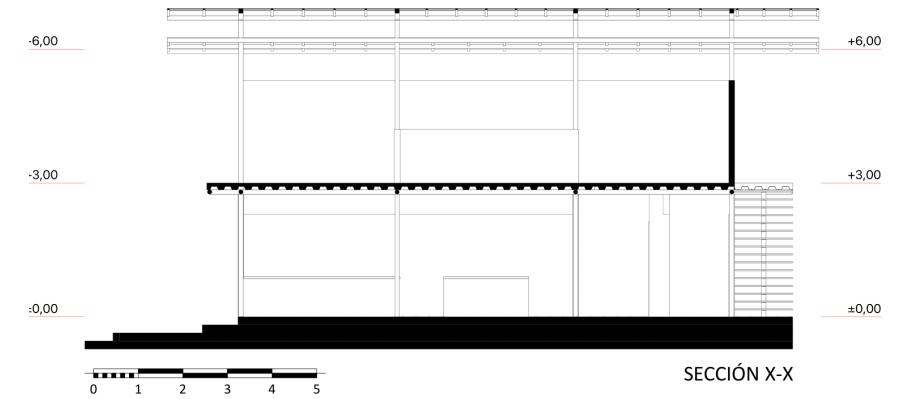
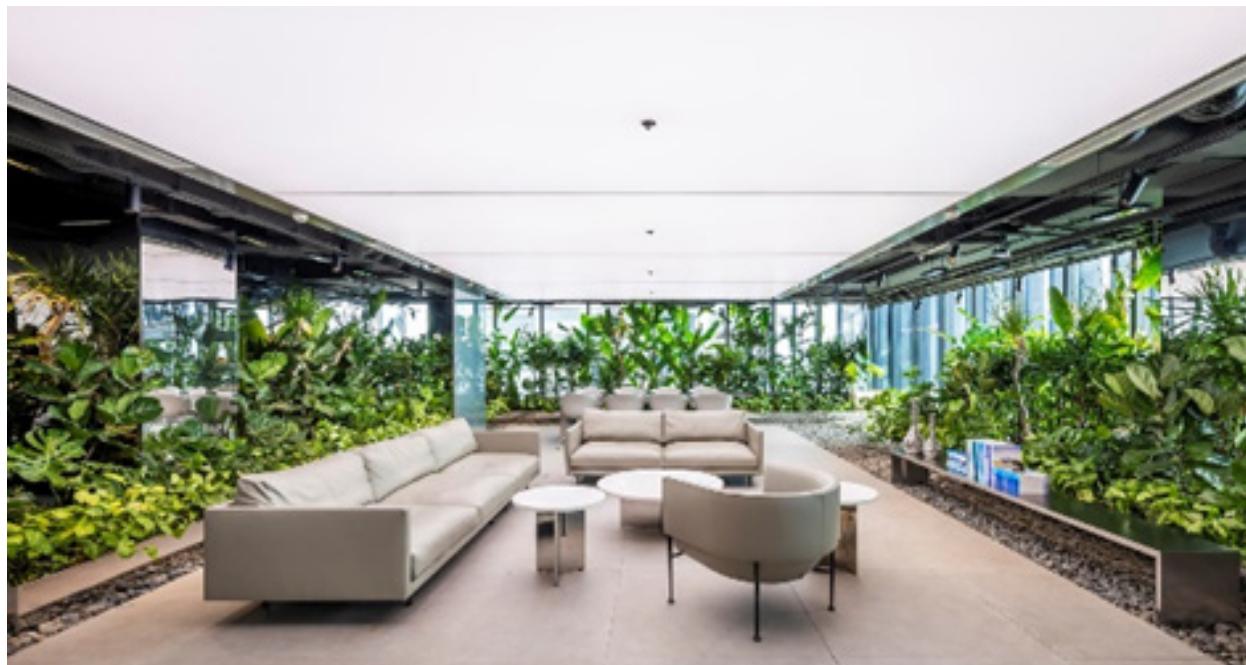


Ilustración 8: Sección X-X estado actual. Fuente: El autor

Ilustración 9: Vestíbulo Mr. Green's office. Fuente: Archdaily



## REFERENTES

### Mr. Green's Office / MIA Design Studio

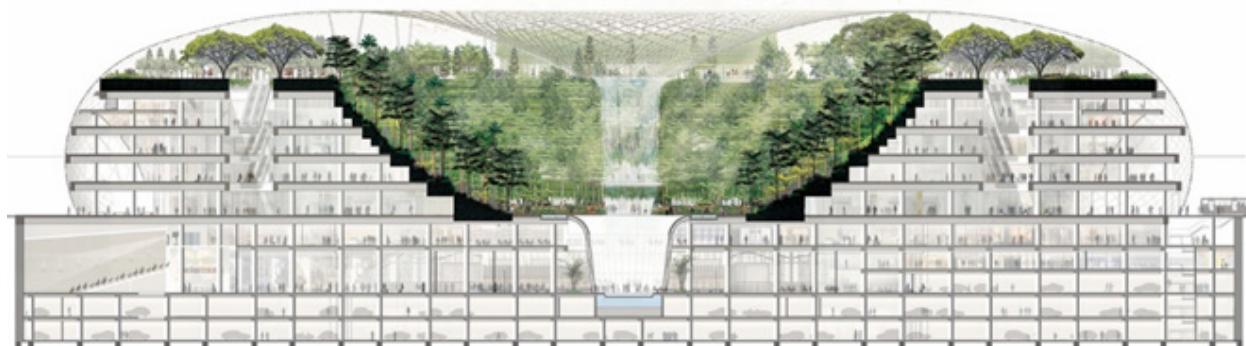
La propuesta de la tesis se enfoca en la creación de una "oficina al aire libre" dentro de un entorno urbano dominado por bloques de concreto, abordando la creciente escasez de áreas verdes en las ciudades modernas. Esta iniciativa surge como una respuesta esencial para contrarrestar el impacto negativo de la expansión del concreto en Vietnam, que está reduciendo significativamente los espacios naturales y, como resultado, deteriorando la calidad de vida de sus habitantes.

El proyecto, desarrollado en estrecha colaboración con un cliente apasionado por las plantas y la comodidad, incluye un jardín de bonsáis en el vestíbulo del edificio. Este jardín no solo mejora la estética del lugar, sino que también regula la entrada de luz

natural, reduce el deslumbramiento y mejora el bienestar y la comodidad de los empleados que laboran allí.

El objetivo principal de esta tesis es crear un refugio de paz y tranquilidad en medio del bullicio urbano, ofreciendo a los empleados un entorno laboral más fresco, natural y revitalizante. Este enfoque innovador busca desafiar las normas convencionales de los espacios de trabajo, proponiendo nuevas formas de integrar la naturaleza en el entorno laboral para mejorar la calidad de vida en las ciudades modernas. Además, la tesis plantea un diálogo crucial sobre la necesidad de preservar y recuperar los espacios verdes en áreas urbanas densamente pobladas, subrayando la importancia de la naturaleza en la vida diaria y en la salud mental de las personas.

Ilustración 10: Cascada en aeropuerto Jewel Changi. Fuente: Archdaily



### Aeropuerto Jewel Changi / Safdie Architects

Jewel, una pieza esencial del Aeropuerto de Changi, es más que una simple extensión; es un vibrante mercado fusionado con un exuberante jardín, creando un espacio comunitario único que captura la esencia del aeropuerto y lo eleva a otro nivel. Este lugar simboliza tanto el corazón de la infraestructura como la visión innovadora y la conexión con la naturaleza que define a Changi.

En el centro del proyecto se encuentra Forest Valley, un majestuoso jardín interior que alberga la famosa "vórtice de lluvia", la cascada interior más alta del mundo. Esta cascada, que desciende desde el techo abovedado hasta siete niveles inferiores, no solo ofrece una experiencia visual impresionante, sino que también desempeña un papel crucial

en la regulación del clima interior, enfriando el ambiente y recolectando agua de lluvia para el edificio.

Jewel no solo atiende a los viajeros en tránsito; también se ha convertido en un atractivo para la comunidad local y visitantes internacionales. Con una amplia gama de actividades, incluyendo un complejo minorista de cinco pisos y el Canopy Park en el quinto nivel, que alberga diversas atracciones y áreas recreativas integradas en el entorno natural, Jewel ofrece una experiencia que combina ocio, naturaleza y comercio en un solo lugar. Este proyecto ha transformado el aeropuerto en un destino turístico en sí mismo y está en proceso de obtener la prestigiosa certificación GreenMark Platinum de Singapur, gracias a su compromiso con la sostenibilidad y su diseño armonioso con el entorno.

Ilustración 11: Elemento de agua de restaurante Ikigai. Fuente: Archdaily



### Restaurante Ikigai / Hiero Arc

El restaurante Ikigai, situado en la región Medio Oeste de Goiás, Brasil, es un espacio único que fusiona la pasión por la gastronomía y la jardinería de sus propietarios. Concebido como un refugio, invita a los visitantes a escapar del ajetreo urbano y sumergirse en un ambiente de paz y serenidad, rodeados por la belleza natural.

El diseño del restaurante enfatiza la autenticidad y una profunda conexión con la naturaleza, utilizando materiales rústicos y estructuras expuestas que reflejan la identidad cultural de la región. La abundante vegetación circundante y un estanque cuidadosamente diseñado añaden un toque de tranquilidad, permitiendo a los visitantes un contacto íntimo con la naturaleza.

Dentro del restaurante, la cocina abierta, visible desde el salón principal, fomenta una interacción directa entre chefs y comensales, enriqueciendo la experiencia gastronómica con cercanía y transparencia. Además, el restaurante ofrece un espacio exclusivo para la cocina Omakase, donde los visitantes disfrutaban de un menú personalizado y actividades culinarias educativas.

Esta combinación armoniosa de restaurante y vivero ofrece a los visitantes una experiencia única, uniendo los placeres de la buena mesa con el disfrute de un entorno natural exuberante. El enfoque innovador de Ikigai proporciona lo mejor de ambos mundos, creando un espacio donde la gastronomía y la naturaleza se encuentran en perfecta sintonía.

## ALCANCE DEL PROYECTO

La intervención del proyecto abarca alrededor de 280 metros cuadrados e implica el diseño de diversos ambientes, que incluyen cocina, área de restaurante, zona de coctelería, área de bar, baños y áreas verdes. Se propone emplear elementos naturales en estos espacios con el objetivo de fomentar la afluencia de turistas extranjeros al sector, siendo pioneros en la implementación de una experiencia inmersiva dentro del contexto local.

### Medidas de cocinas en bares y restaurantes

- La superficie designada para la cocina debe ser mayor que el 10% del área destinada al público, más el 20% del espacio asignado para el comedor.
- Se establece un mínimo de 4 metros cuadrados.
- La altura mínima requerida es de 2,50 metros.
- Las zonas de trabajo deben tener una anchura mínima de 0,80 metros.
- En términos de iluminación, se requieren 350 lux en las áreas de trabajo y manipulación, 150 lux en las áreas de almacenamiento y 300 lux en las áreas destinadas al público.

### Medidas del almacén de un bar

Todos los establecimientos de hostelería

## NORMATIVA/ERGONOMÍA/ MEDIDAS MÍNIMAS

deben contar con un área de almacenamiento que represente al menos el 5% del espacio total del local.

### Medidas de mesas para restaurantes

- Mesa de restaurante individual: La mesa debe tener un ancho mínimo de 60 centímetros y una profundidad de 60-80 centímetros.
- Mesa de restaurante para dos personas: Para dos comensales, la distancia mínima estandarizada es de 75 centímetros. Sin embargo, una solución común es juntar dos mesas individuales.
- Mesa para cuatro personas: Se suelen combinar dos mesas individuales.
- Para grupos de 4 o más personas, las mesas redondas u ovaladas, con un diámetro de 90 a 120 centímetros, son apropiadas.

## 03. PROYECTO

## METAS DEL DISEÑO

Se propone un diseño interior para un bar y restaurante que incorpora estratégicamente vegetación y elementos naturales, como espejos de agua y peceras, con el fin de crear un ambiente acogedor y relajante que incentive a los clientes a prolongar su estancia, lo cual se traducirá en un aumento en las ventas. Esta propuesta está dirigida a usuarios de Kariot, un público de entre 25 y 40 años, mayormente de nivel socioeconómico medio-alto, y está diseñada para mantener una temperatura agradable en el clima cálido de Francisco de Orellana.

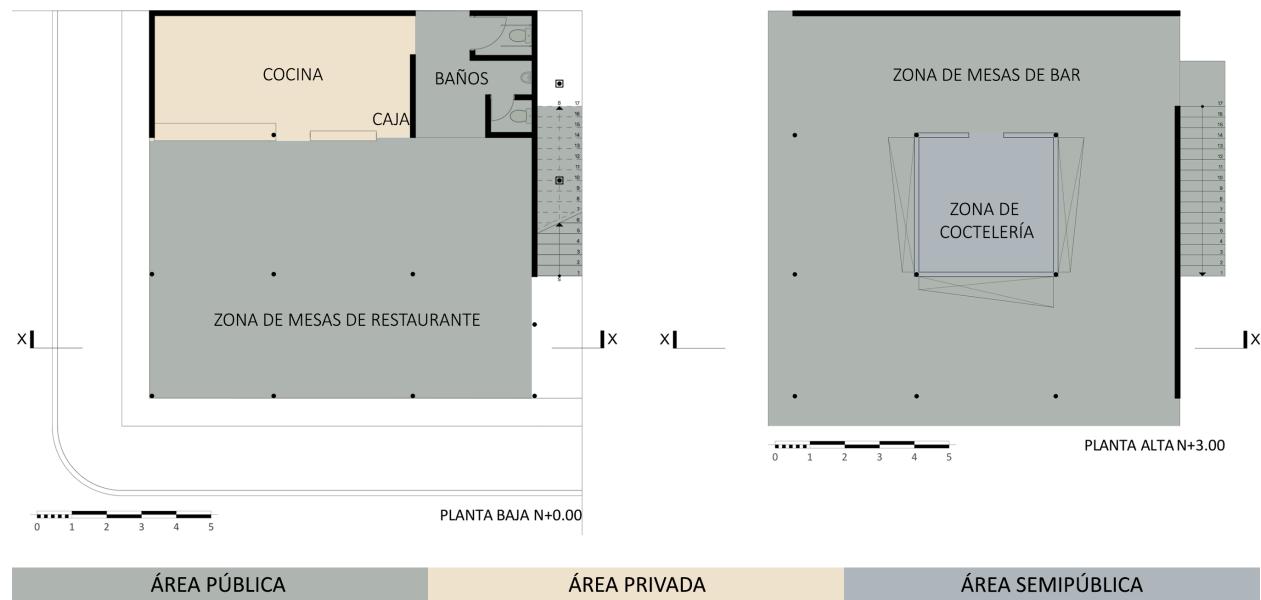
## CONCEPTO / SUBCONCEPTO

Un oasis se caracteriza por ser un entorno que transmite tranquilidad, serenidad y revitalización. Funciona como un refugio pacífico en medio de la agitación diaria, promoviendo la relajación y el bienestar. Este concepto va más allá de ser simplemente un espacio físico; se trata de una vivencia sensorial que enriquece el cuerpo, la mente y el espíritu, proporcionando una escapada armoniosa dentro del bullicio cotidiano.

## PROGRAMACIÒN

Cocina Baños Zona de mesas de restaurante Escaleras Zonas de mesas de bar	Pùblico
Zona de cocteleria	Semi / Pùblico
Caja / Recepciòn Oficina de administrador Almacenamiento Lockers Bodega Sala de espera administraciòn	Privado

Ilustración 12: Zonificación. Fuente: El autor



### DIAGRAMA DE ADYACENCIAS

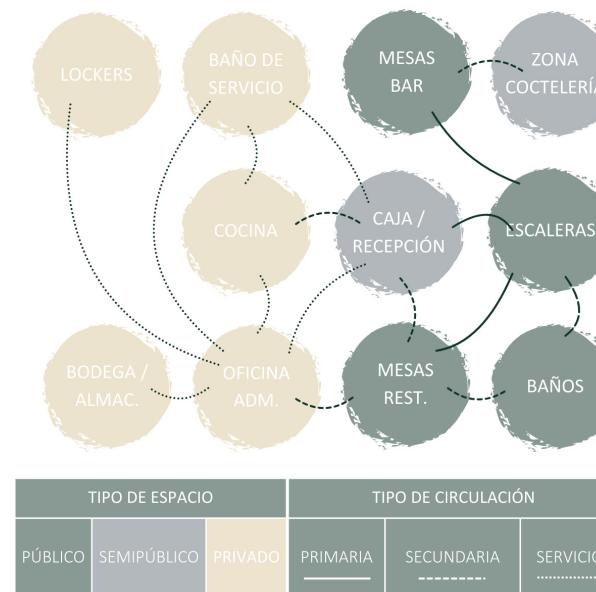
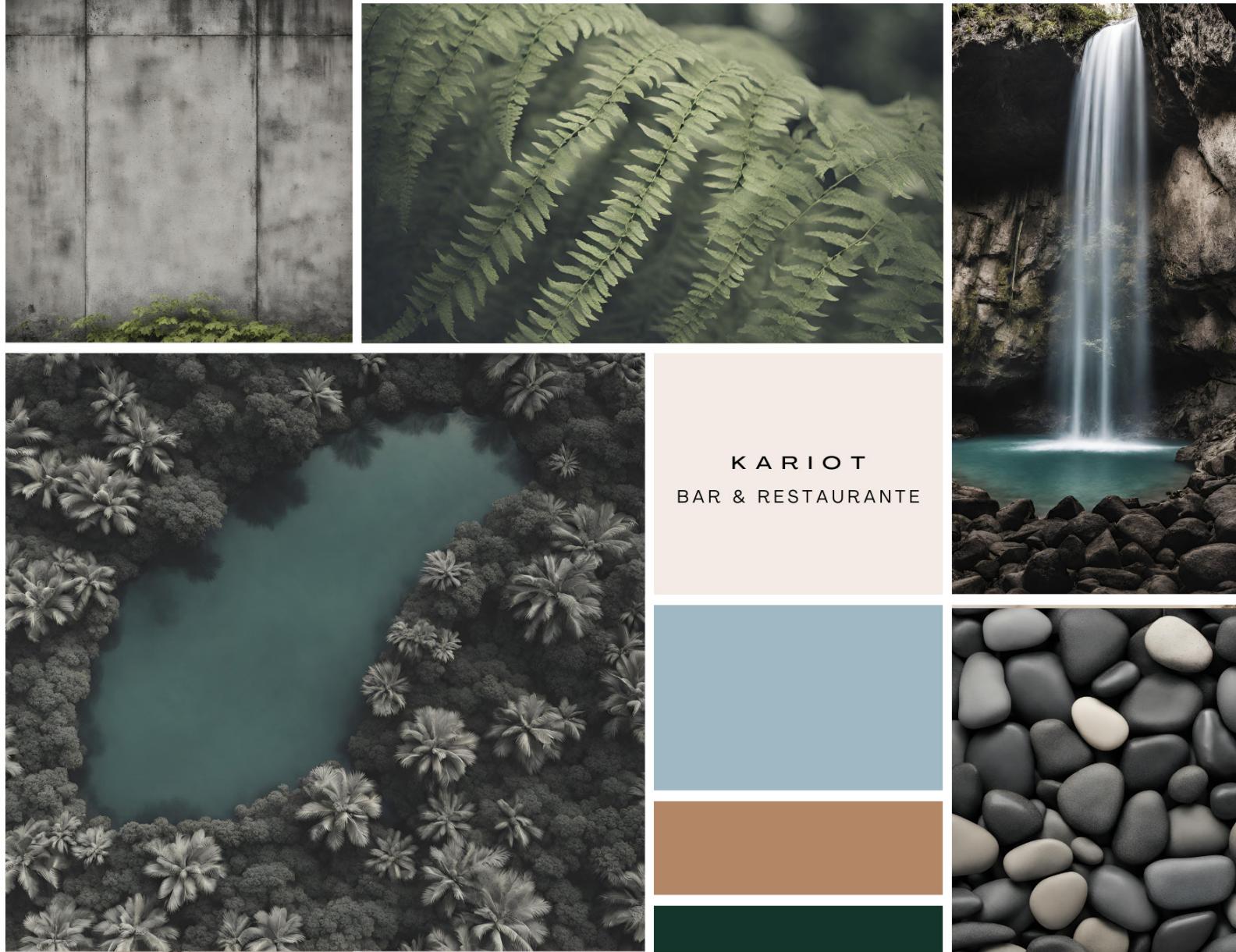


Ilustración 13: Diagrama de adyacencias. Fuente: El autor

### DISEÑO ESPACIAL



Ilustración 14: Diseño espacial. Fuente: El autor  
ARQ. FRANCISCO ALTAMIRANO M.



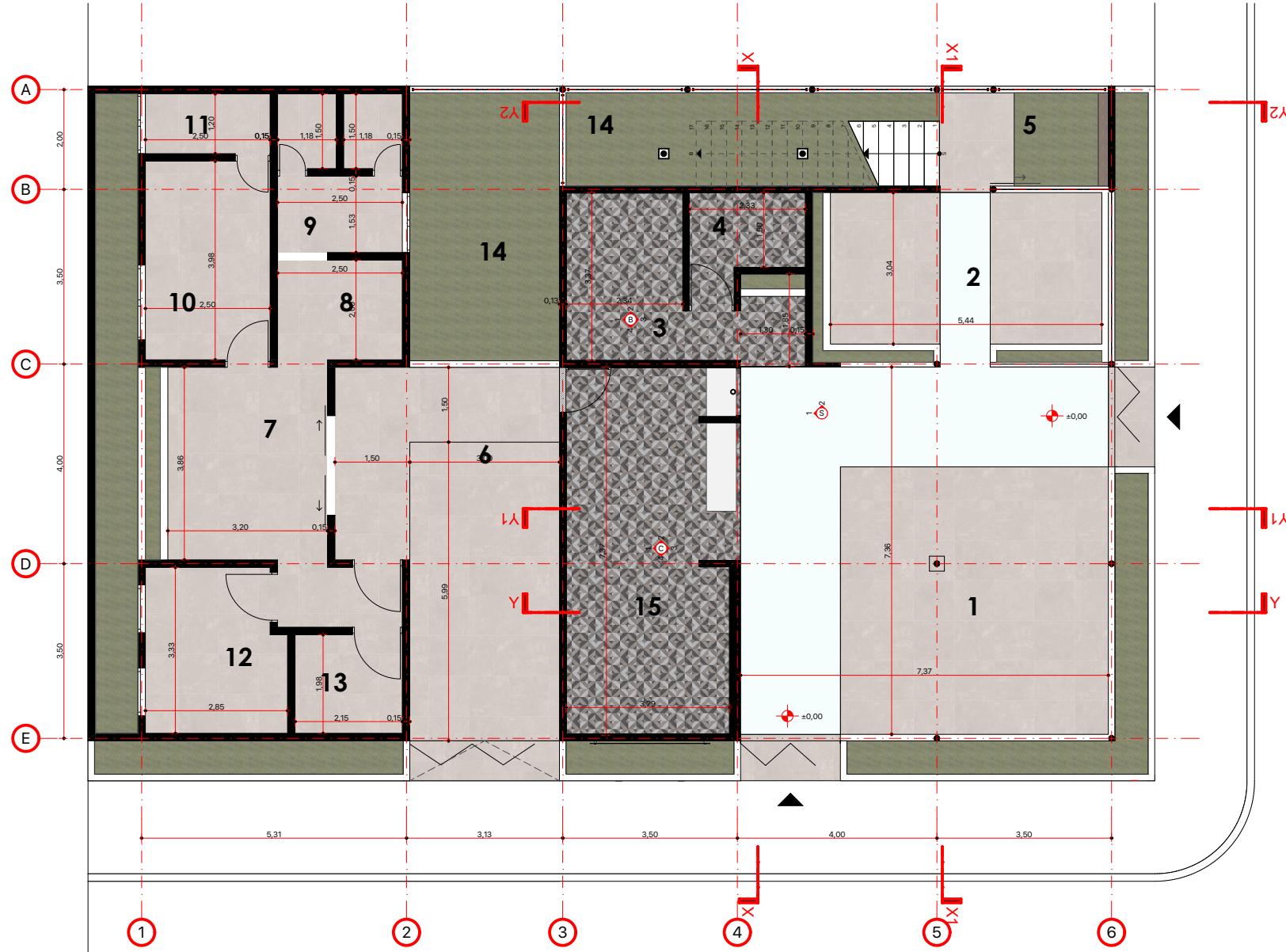
KARIOT  
BAR & RESTAURANTE

**MOODBOARD / MATERIAL BOARD**

Ilustración 15: Moodboard. Fuente: El autor

## 04. PLANOS Y RENDERS

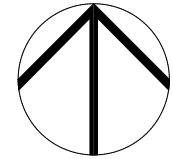
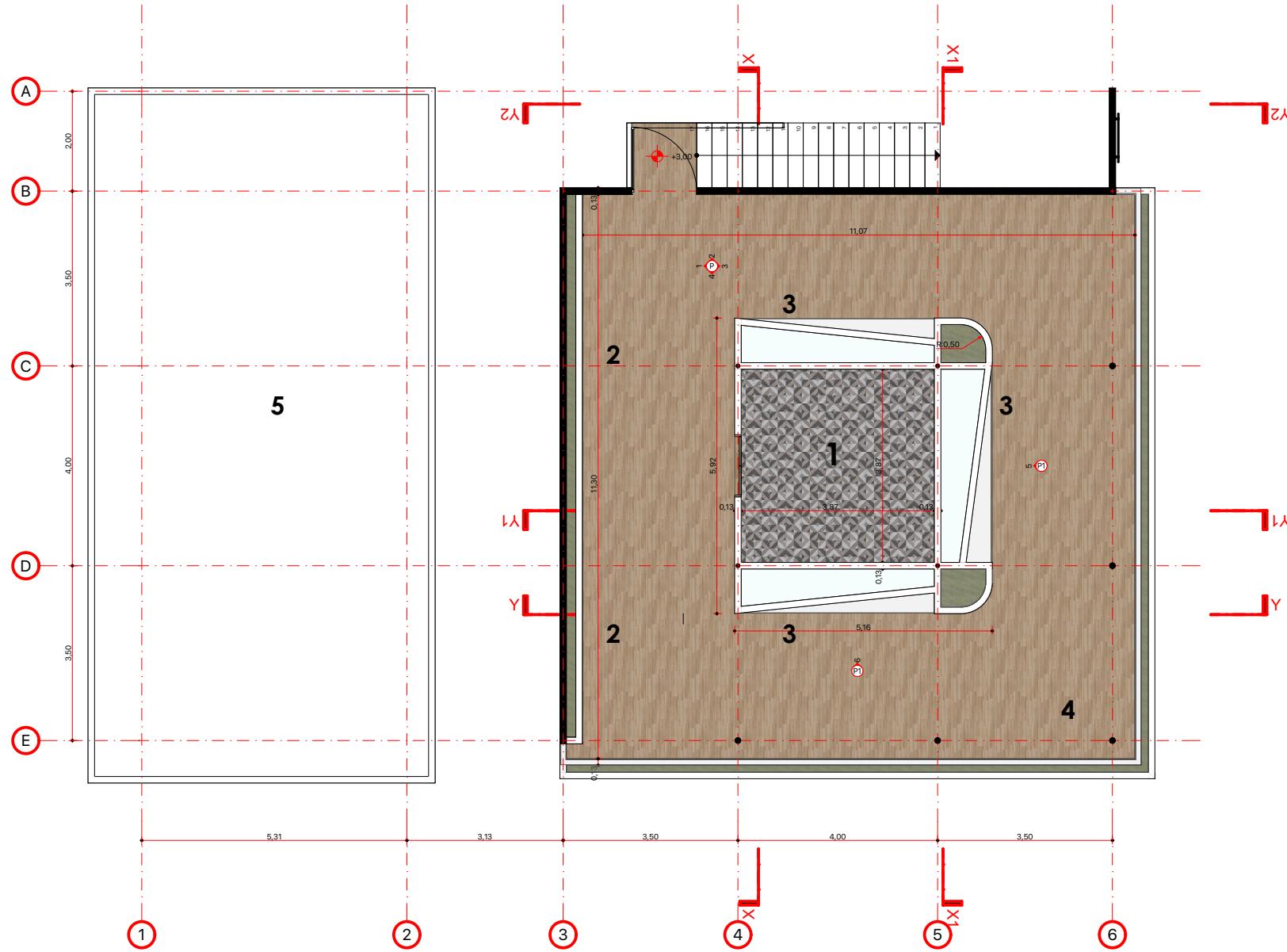
P.25



**PLANTA BAJA DISTRIBUCIÓN  
N+0.00**

- 1. ZONA DE MESAS DE RESTAURANTE
- 2. ZONA DE MESAS DE RESTAURANTE (PRIV)
- 3. BAÑOS
- 4. BAÑO PARA DISCAPACITADOS
- 5. ZONA INSTAGRAMEABLE
- 6. GARAGE
- 7. SALA DE ESPERA
- 8. LOOCKERS
- 9. BAÑOS
- 10. OFICINA
- 11. BAÑO PRICADO OFICINA
- 12. BODEGA
- 13. CUARTO FRÍO
- 14. ÁREA VERDE

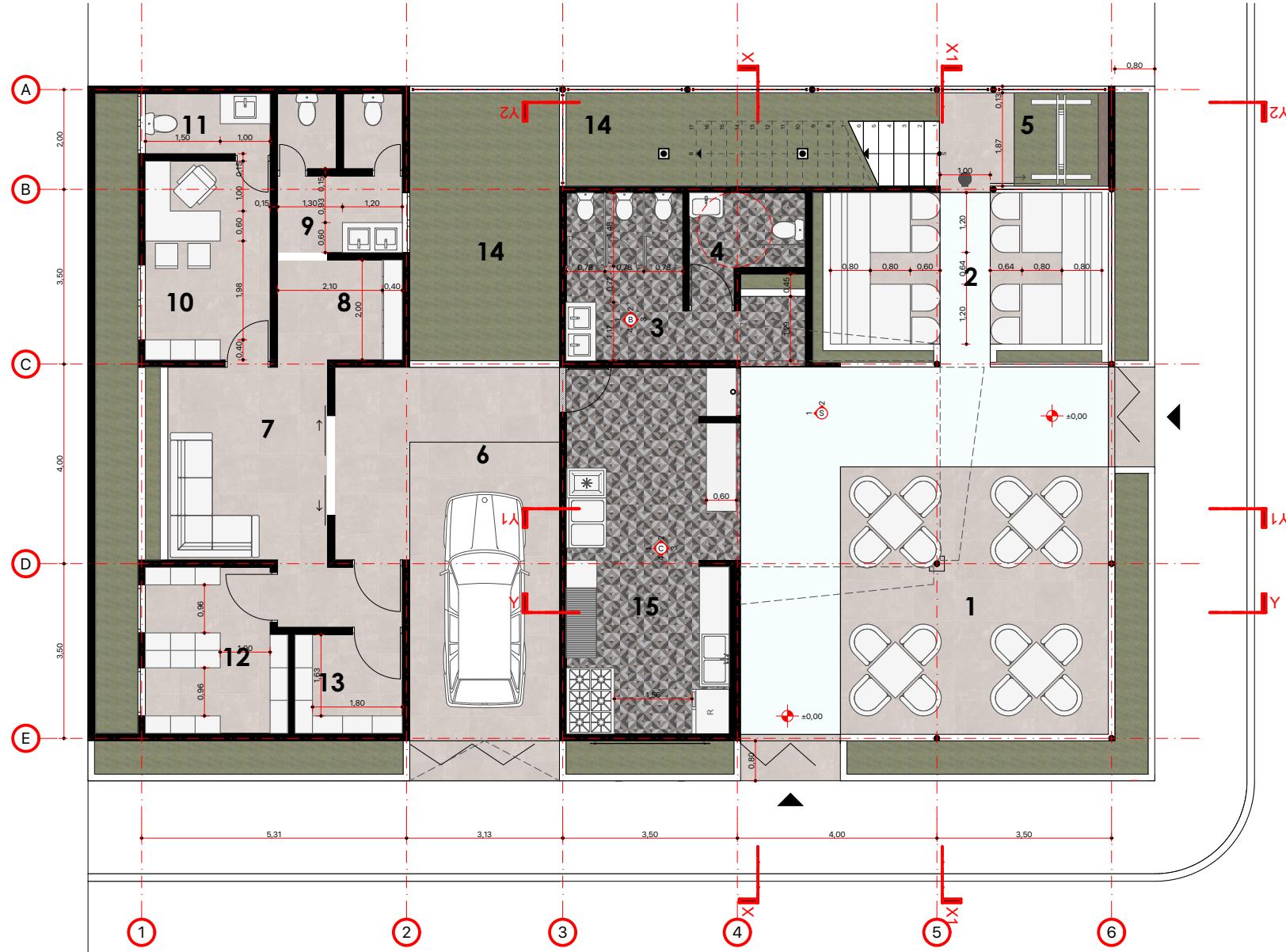
P.26



**PLANTA ALTA DISTRIBUCIÓN  
N+3.00**

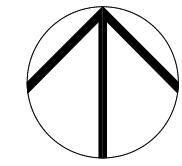
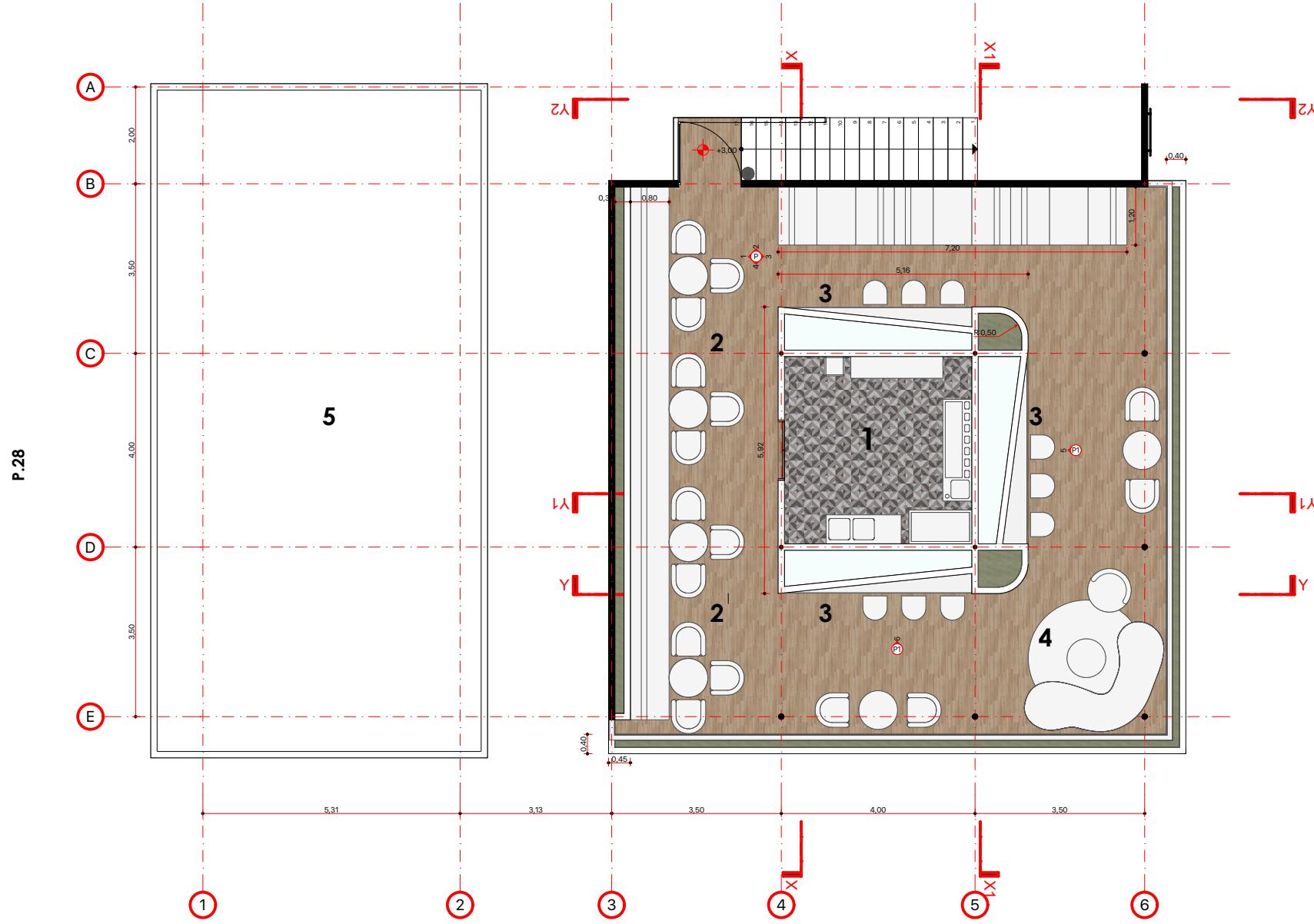
- 1. BAR
- 2. ZONA DE MESAS BAR
- 3. BARRA
- 4. SALA
- 5. TERRAZA INACCESIBLE

P.27



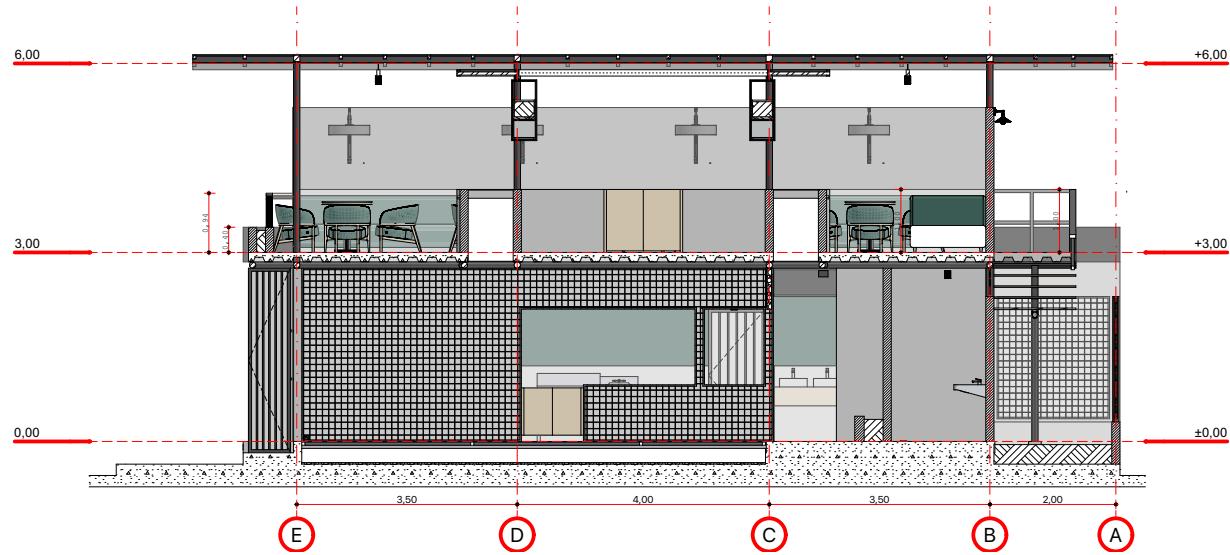
**PLANTA BAJA AMOBLADA N+0.00**

- 1. ZONA DE MESAS DE RESTAURANTE
- 2. ZONA DE MESAS DE RESTAURANTE (PRIV)
- 3. BAÑOS
- 4. BAÑO PARA DISCAPACITADOS
- 5. ZONA INSTAGRAMEABLE
- 6. GARAGE
- 7. SALA DE ESPERA
- 8. LOOCKERS
- 9. BAÑOS
- 10. OFICINA ADMINISTRADOR
- 11. BAÑO PRIVADO OFICINA
- 12. BODEGA
- 13. CUARTO FRÍO
- 14. ÁREA VERDE
- 15. COCINA



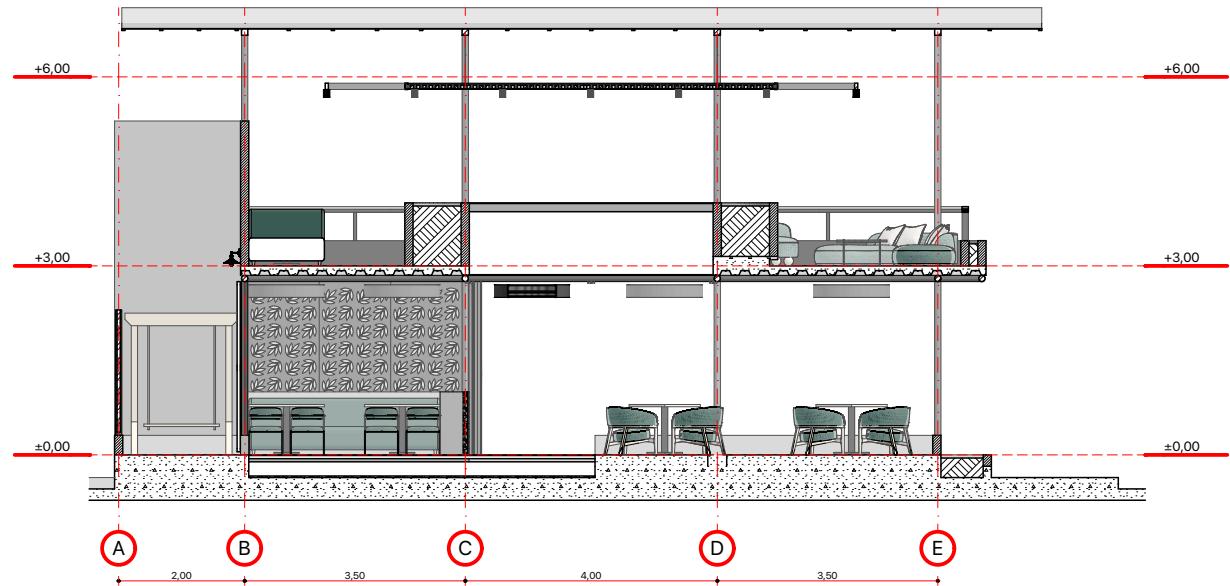
### PLANTA ALTA AMOBLADA N+3.00

- 1. BAR
- 2. ZONA DE MESAS BAR
- 3. BARRA
- 4. SALA
- 5. TERRAZA INACCESIBLE



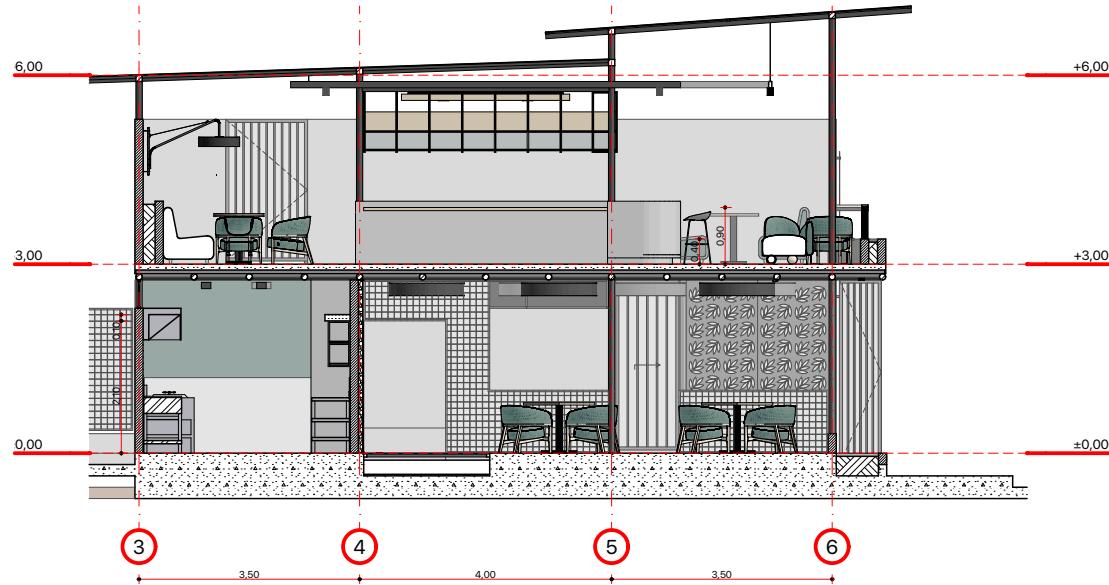
SECCIÓN X-X

P.29



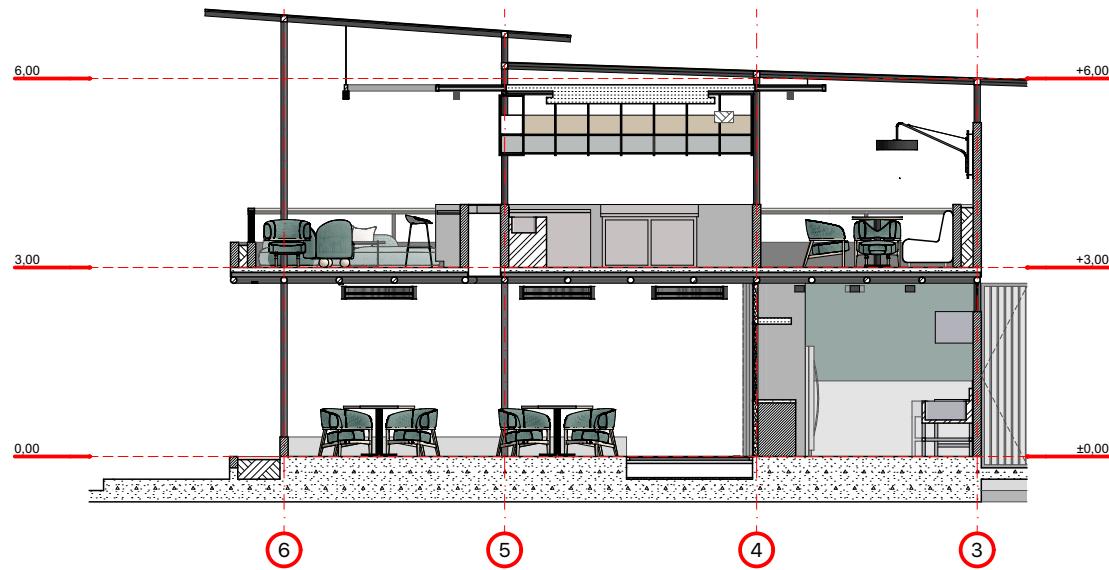
SECCIÓN X1-X1

ARQ. FRANCISCO ALTAMIRANO M.



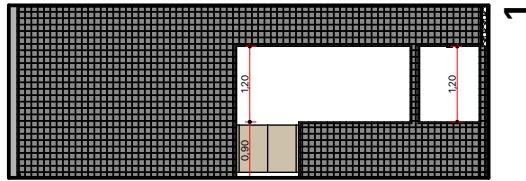
SECCIÓN Y-Y

P.30

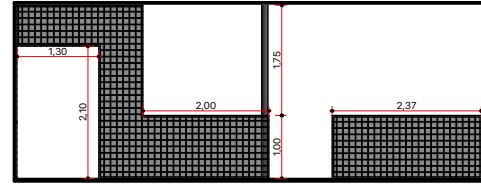


SECCIÓN Y1-Y1

ARQ. FRANCISCO ALTAMIRANO M.



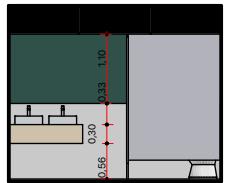
1



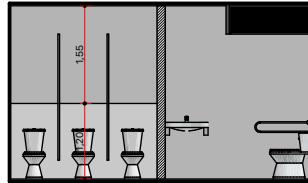
2

### ALZADO INTERIOR ZONA DE COMEDOR (S)

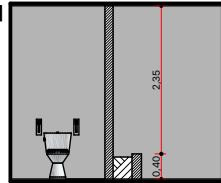
P.31



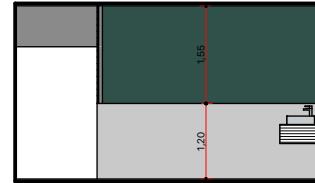
1



2

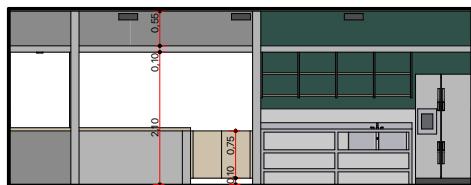


3

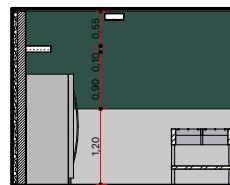


4

### ALZADO INTERIOR BAÑOS (B)



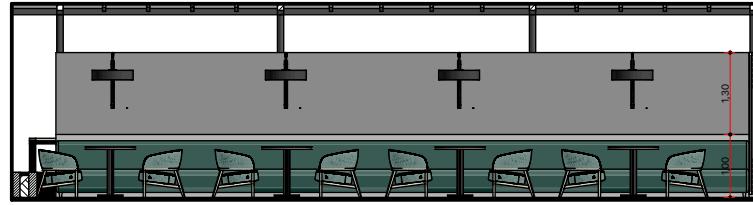
3



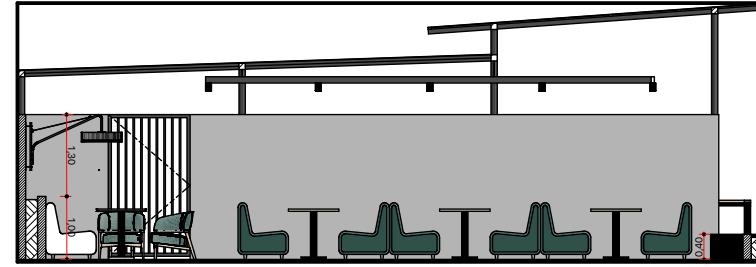
4

### ALZADO INTERIOR COCINA (C)

ARQ. FRANCISCO ALTAMIRANO M.



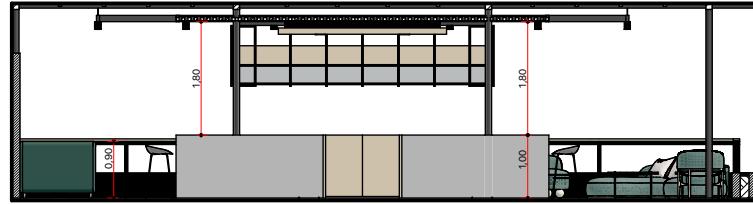
1



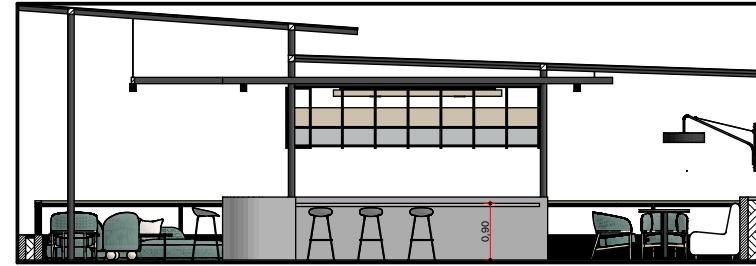
2

**ALZADO INTERIOR  
ZONA DE BAR (P)**

P.32

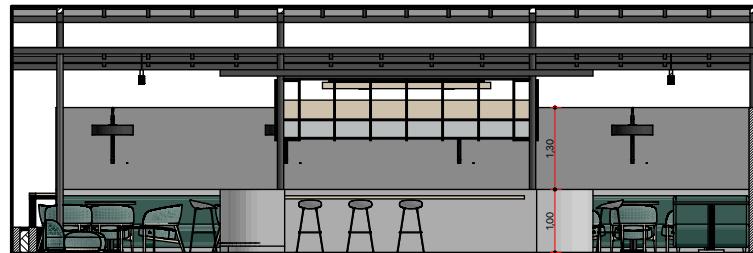


3

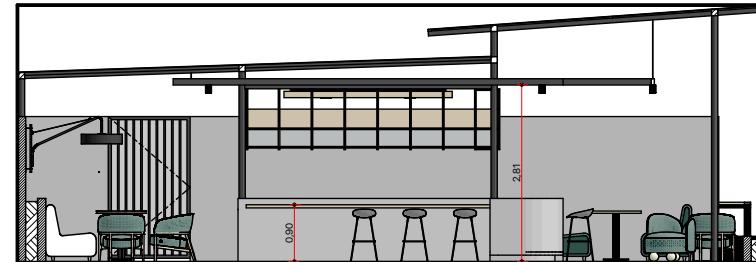


4

**ALZADO INTERIOR  
FACHADAS DE BAR (P)**



5

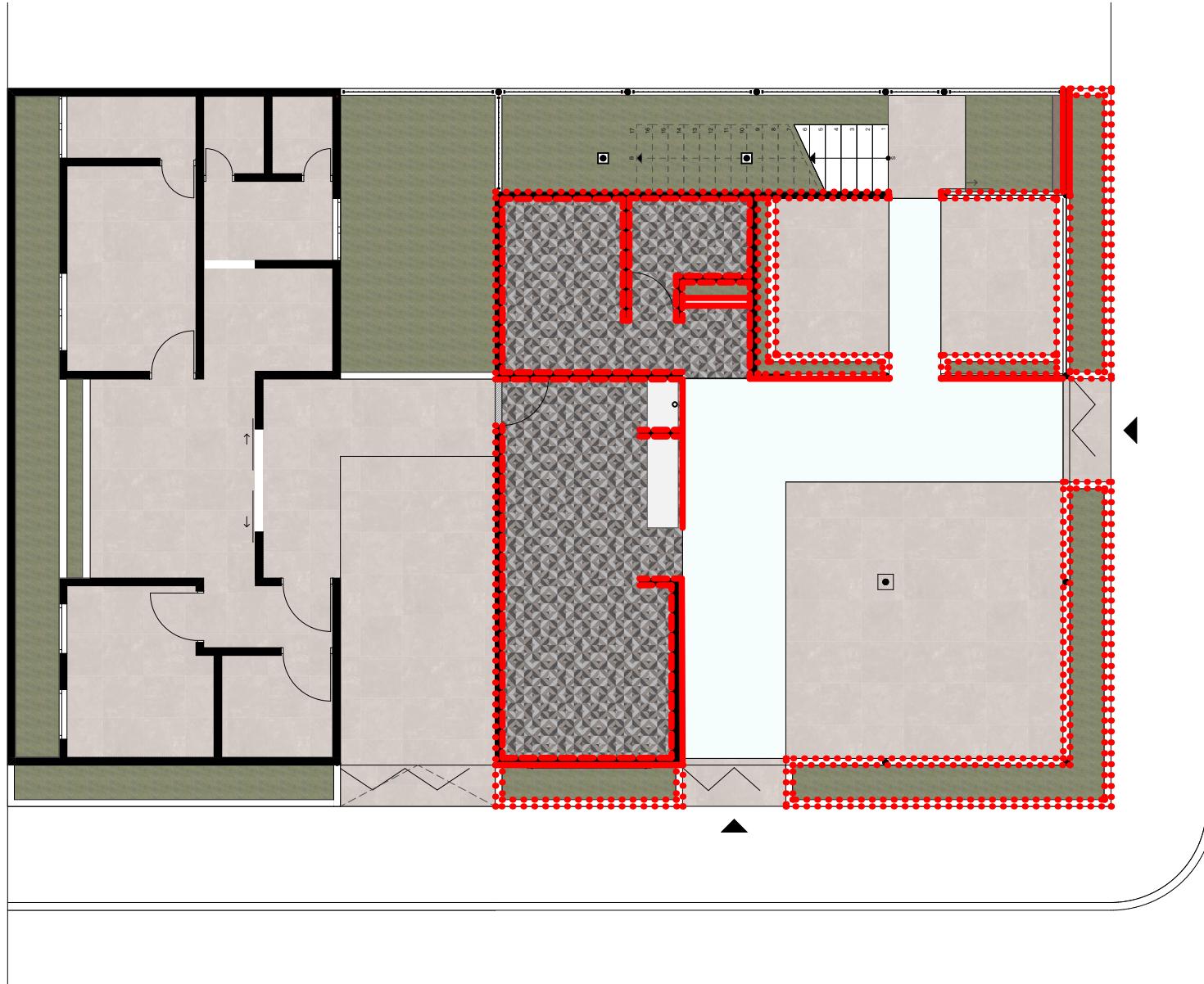


6

**ALZADO INTERIOR  
FACHADAS DE BAR (P)**

ARQ. FRANCISCO ALTAMIRANO M.

P.33



## PLANTA BAJA ACABADOS N+0.00

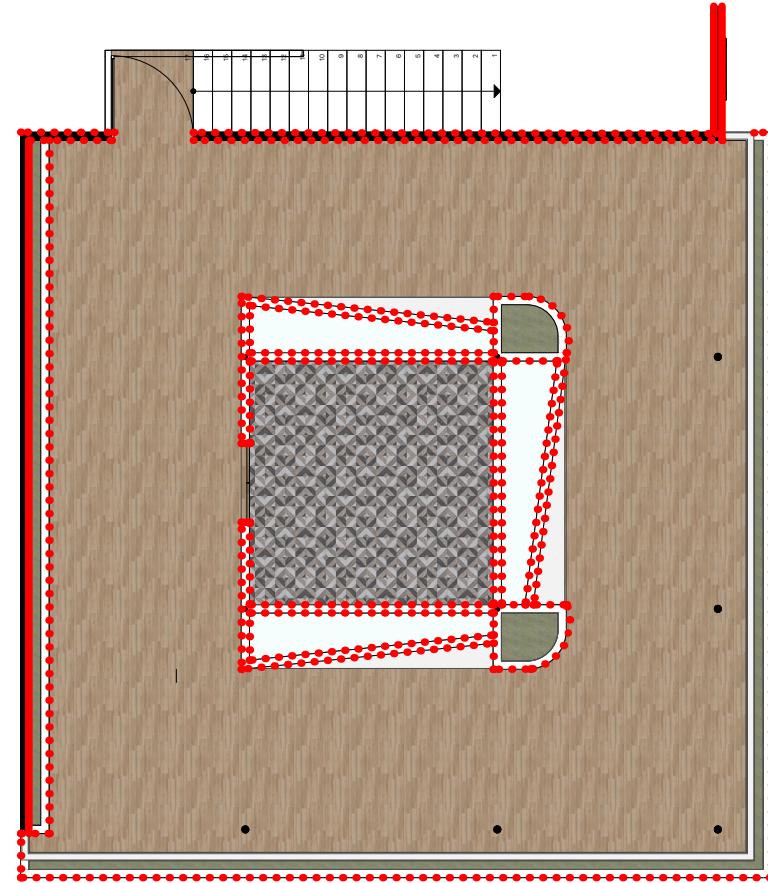
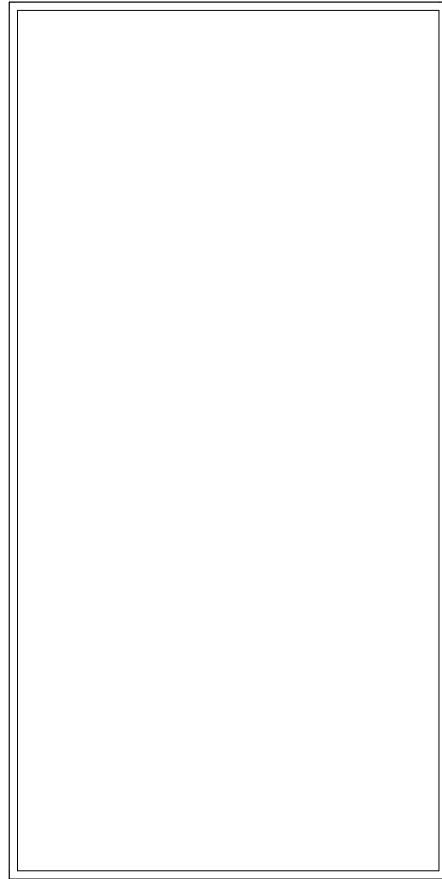
### MATERIALES DE PISO

	CEMENTO ANTIQUE DECO PORCELANATO FORMATO 59X59 CM
	PORCELANATO FERRAN FORMATO 25X25 CM
	CESPED
	VIDRIO TEMPLADO DE 15 MM TRANSPARENTE

### REVESTIMIENTOS VERTICALES

	PIEDRA BOLA DE RIO ACABADO MATE
	PINTURA VERDE SEGÚN MANUAL DE MARCA
	HORMIGÓN PULIDO ACABADO MATE

P.34



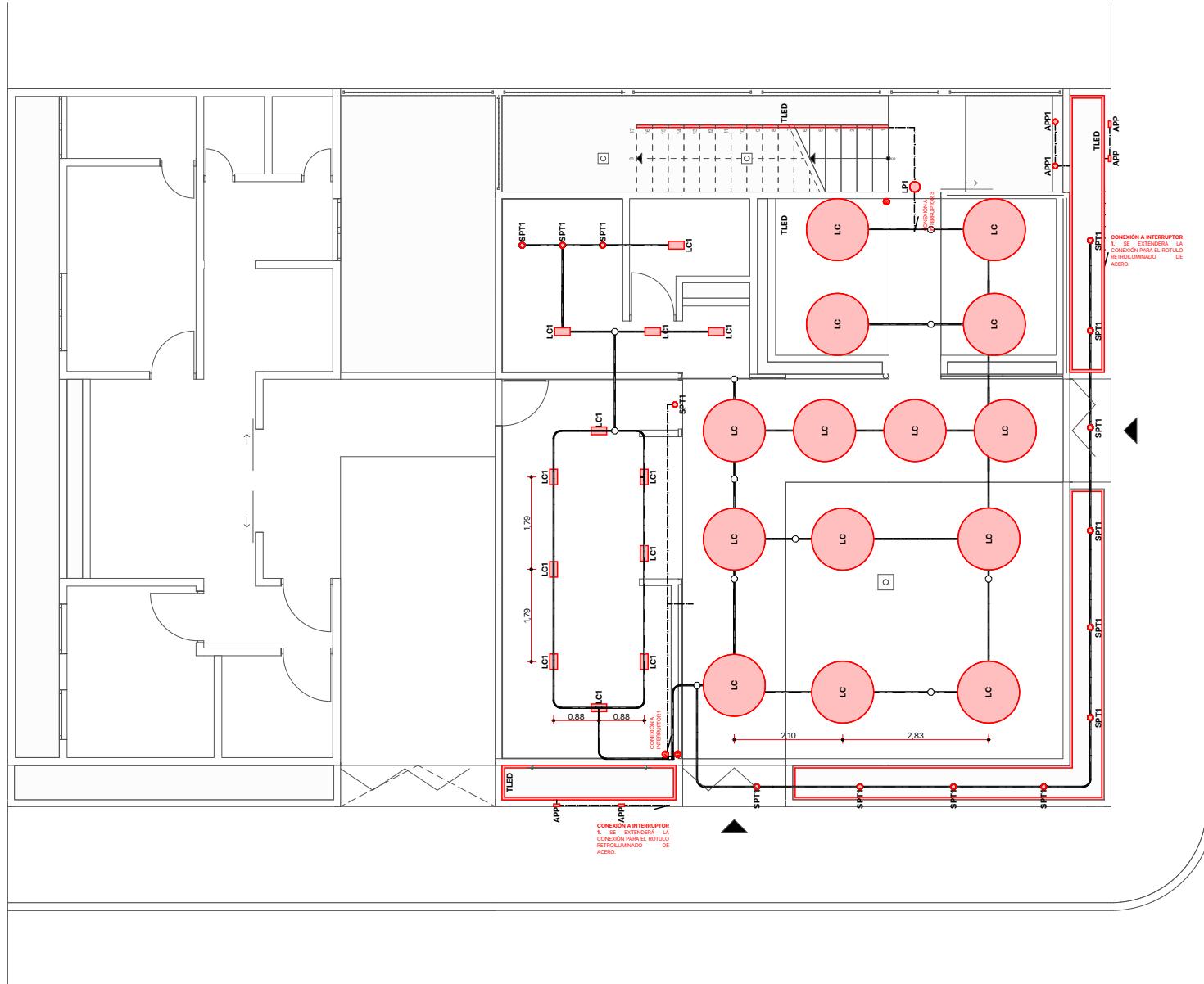
## PLANTA ALTA ACABADOS N+3.00

### MATERIALES DE PISO

-  CEMENTO ANTIQUE DECO  
PORCELANATO FORMATO 59X59 CM
-  PORCELANATO FERRAN  
FORMATO 25X25 CM
-  CESPED
-  VIDRIO TEMPLADO DE 15 MM  
TRANSPARENTE

### REVESTIMIENTOS VERTICALES

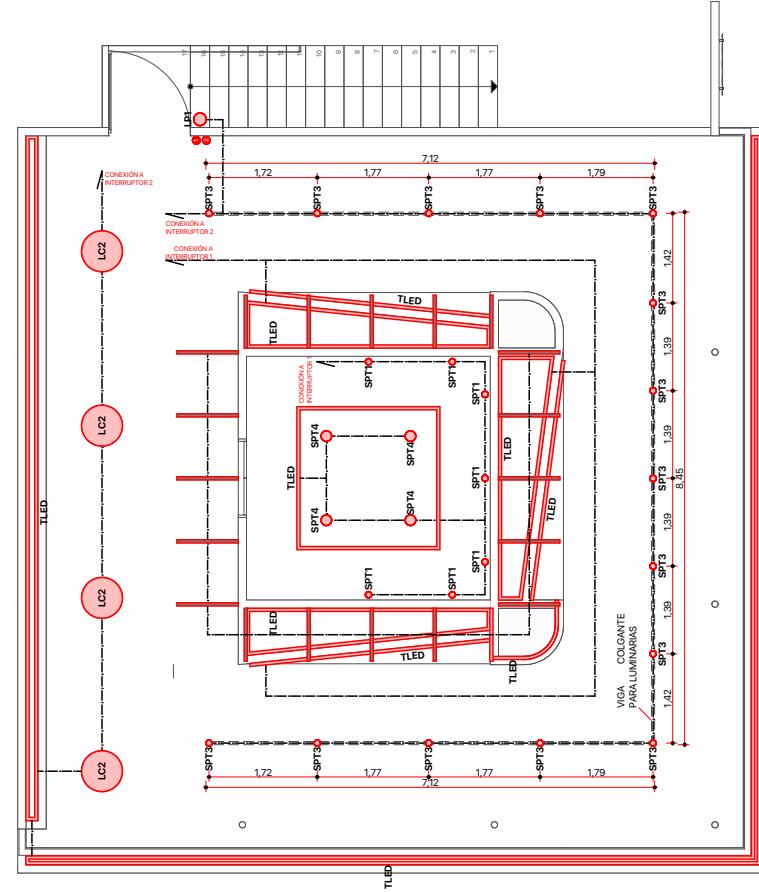
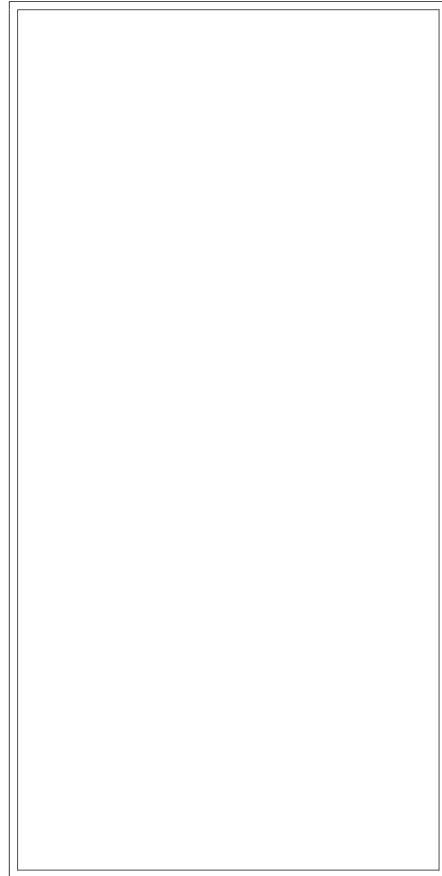
-  PIEDRA BOLA DE RIO  
ACABADO MATE
-  PINTURA VERDE  
SEGÚN MANUAL DE MARCA
-  HORMIGÓN PULIDO  
ACABADO MATE



LEYENDA	
Tubería negra para cableado	
Luminaria	
Interruptor	
Cableado eléctrico	

### PLANTA BAJA LUMINARIAS N+0.00

LUMINARIAS UTILIZADAS	
<b>LP1</b>  1600lm / 3000k	<b>APP1</b>  720lm / 3000k
<b>TLED</b>  20 lm x led / 630lm x metro / 3000k	<b>LC1</b>  1200lm / 4000k
<b>SPT1</b>  1200lm / 4000k	<b>SPT3</b>  800lm / 4000k
<b>LC2</b>  1600lm / 3000k	<b>LC</b>  3200lm / 4000k
	<b>APP</b>  800lm / 3000k



LEYENDA	
Tubería negra para cableado	
Luminaria	
Interruptor	
Cableado eléctrico	

## PLANTA ALTA LUMINARIAS N+3.00

LUMINARIAS UTILIZADAS	
<b>LP1</b>  1600lm/3000k	<b>APP1</b>  720lm/3000k
<b>TLED</b>  20 m x led / 630lm x metro / 3000k	<b>LC1</b>  1200lm / 4000k
<b>SPT1</b>  1200lm / 4000k	<b>SPT3</b>  800lm / 4000k
 640lm / 3000k	<b>LC</b>  3200lm / 4000k
<b>LC2</b>  1600lm / 3000k	<b>APP</b>  800lm / 3000k



## STYLING



Ilustración 17: Vista diagonal de zona de bar. Fuente: El autor

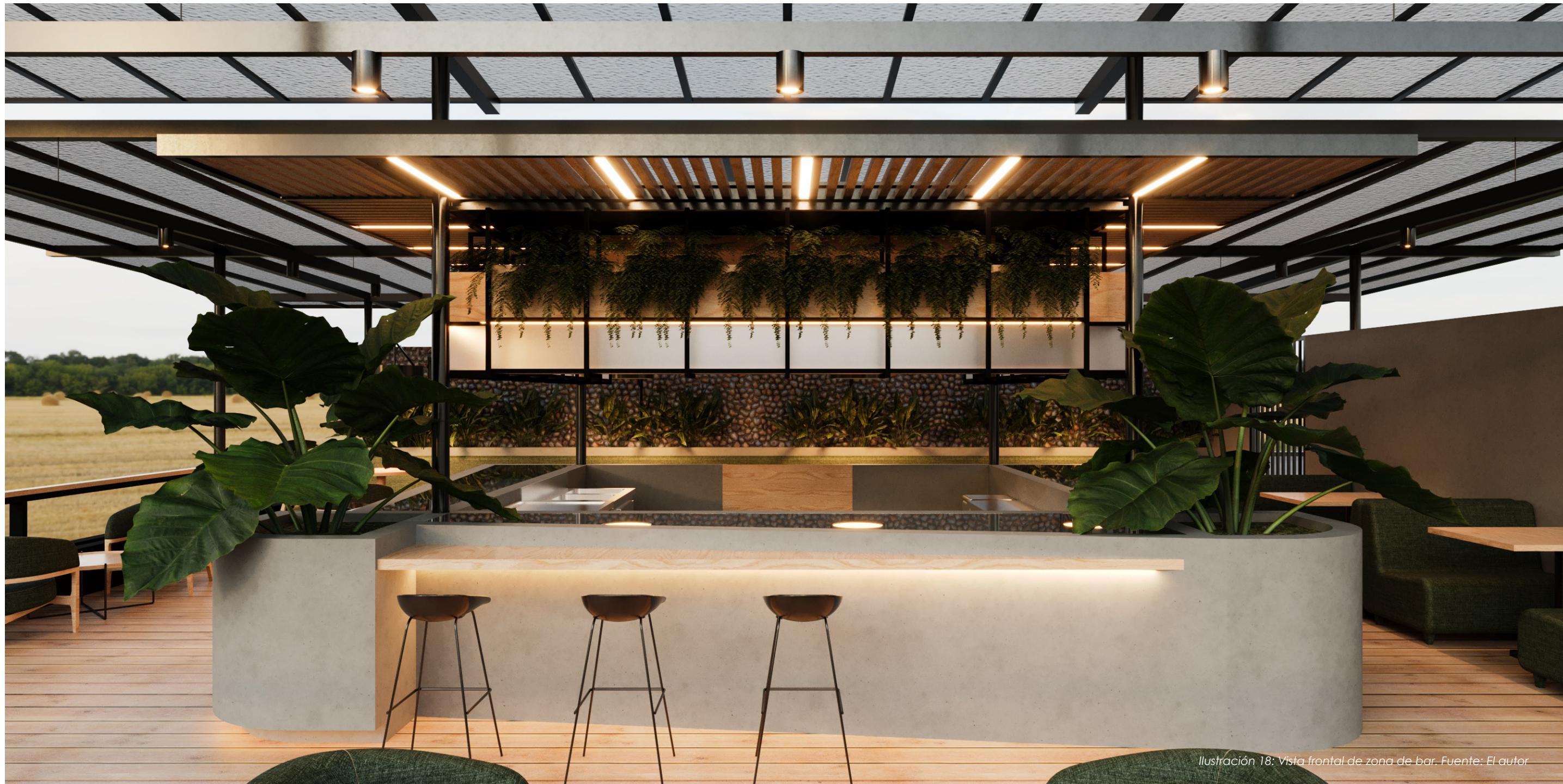


Ilustración 18: Vista frontal de zona de bar. Fuente: El autor

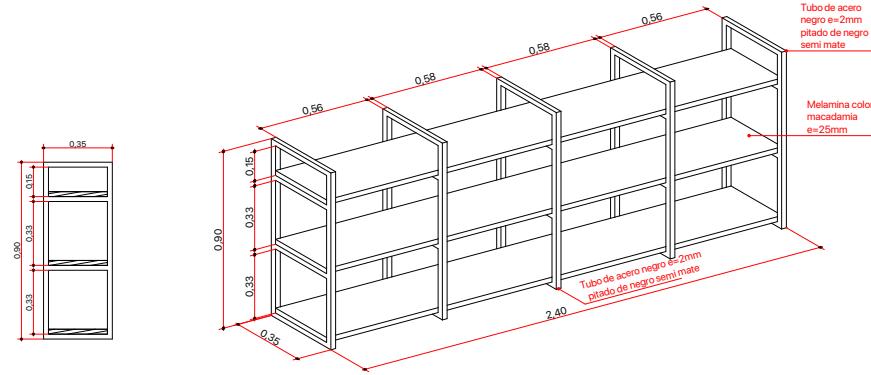


Ilustración 19: Vista diagonal zona de mesas restaurante. Fuente: El autor

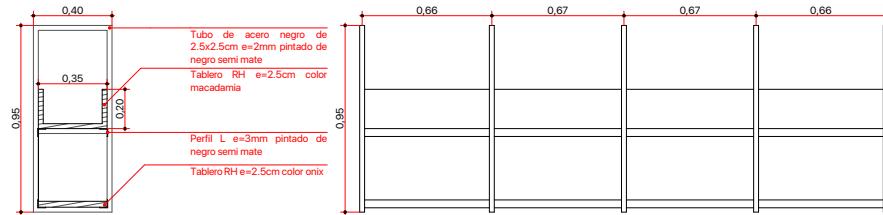


Ilustración 20: Vista frontal zona de mesas restaurante. Fuente: El autor

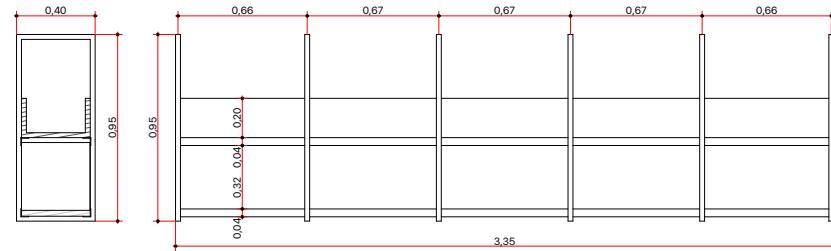
## 05. DISEÑO EXCLUSIVO DE MOBILIARIO



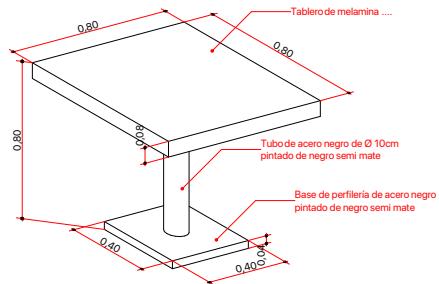
MUEBLE ALTO DE COCINA



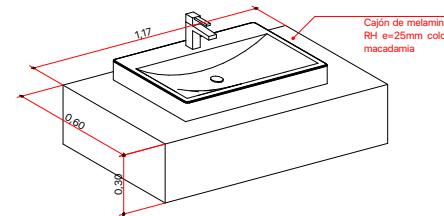
MUEBLE ALTO BAR 1



MUEBLE ALTO BAR 2



MESA TIPO 80X80CM



MUEBLE DE BAÑO



# DISEÑO DE MOBILIARIO

## 06. BIBLIOGRAFÍA

- ArchDaily. (2019, noviembre 04). Aire en el interior: Beneficios de la biofilia en la arquitectura. Recuperado de <https://www.archdaily.cl/cl/927694/aire-en-el-interior-beneficios-de-la-biofilia-en-la-arquitectura>
- ArchDaily. (2019, junio 28). Aeropuerto Jewel Changi / Safdie Architects. Recuperado de <https://www.archdaily.cl/cl/917791/aeropuerto-jewel-changi-safdie-architects>
- ArchDaily. (2023, julio 01). Restaurante Ikigai / Hiero Arc. Recuperado de <https://www.archdaily.cl/cl/1012826/restaurante-ikigai-hiero-arc>
- Coarins. (s.f.). La ergonomía en la arquitectura. Recuperado de <https://coarins.com/disenio/la-ergonomia-en-la-arquitectura/>
- Sostenibilidad.com. (s.f.). Arquitectura biofílica: Qué es y por qué se caracteriza. Recuperado de <https://www.sostenibilidad.com/construccion-y-urbanismo/arquitectura-biofilica/>
- BBVA. (2023, marzo 09). Qué es y por qué se caracteriza la arquitectura biofílica. Recuperado de <https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/que-es-y-por-que-se-caracteriza-la-arquitectura-biofilica/>

- México Design. (2021, julio 13). Biofilia en la arquitectura y el diseño. Recuperado de <https://mexicodesign.com/biofilia-en-la-arquitectura-y-el-diseno/>
- Hostelería 3D. (n.d.). Las medidas mínimas e idóneas de una cocina industrial. Hostelería 3D. <https://hosteleria3d.com/las-medidas-minimas-e-idoneas-de-una-cocina-industrial/>
- Expomaquinaria. (2015, enero 6). Medidas mínimas en bares y restaurantes. Expomaquinaria. <https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en-bares-y-restaurantes/>