

MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

RESTAURANTE INMERSIVO DE LA PLURICULTURALIDAD
ECUATORIANA

AUTOR: Luis Heredia Mestanza.

TUTOR: Natali Encalada Serrano.

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Luis Manuel Heredia Mestanza** declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para detallada. Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

Luis Manuel Heredia Mestanza

Autor

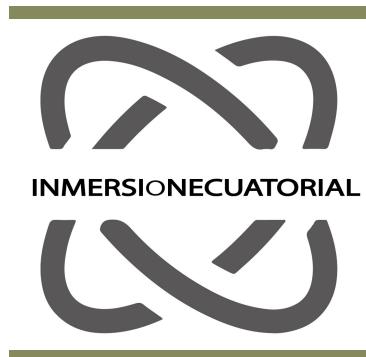
Yo, **Natali Encalada Serrano**, certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

Natali Encalada Serrano

Director de Tesis

DEDICATORIA

Dedico de manera especial la realización de este proyecto a Dios y a mi familia, ya que han sido parte fundamental de mi formación como persona y como profesional a través de los años.



Capítulo I:
Contexto
(6 - 7)

- 1.1 Antecedentes del tema
Marca/Cliente
- 1.2 Problemática y solución



Capítulo II:
Planteamiento
(8 - 16)

- 2.1 Propuesta
- 2.2 Razón
- 2.3 Target
- 2.4 Ubicación y análisis del sector
Servicios y entorno
Implantación
Asoleamiento
Estado actual con fotos
- 2.5 Referentes
- 2.6 Alcance del proyecto
- 2.7 Normativa/ergonomía/
medidas mínimas



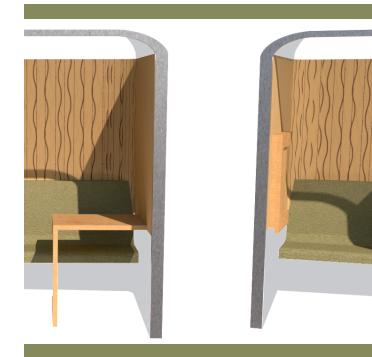
Capítulo III:
Proyecto
(17 - 25)

- 3.1 Metas del Diseño
- 3.2 Concepto / Subconcepto
- 3.3 Programación
- 3.4 Diagrama de Adyacencias
- 3.5 Zonificación
 - área de servicio
 - área pública
 - área privada
 - área semi pública
- 3.6 Diseño Espacial
- 3.7 Moodboard /
Material board



Capítulo IV:
Planos y renders
(26 -57)

- 4.0 Planta de distribución acotada
- 4.1 Plantas Amobladas
- 4.2 Corte Transversal
- 4.3 Corte Longitudinal
- 4.4 Elevaciones internas
- 4.5 Plano de pisos
- 4.6 Revestimientos verticales
- 4.7 Plano de Techos
- 4.8 Plano de iluminación
- 4.9 Styling
- 4.10 Renders



Capítulo V:
Mobiliario
(58 - 64)

- 5.0 Mesa Insular
- 5.1 Cápsula Amazonía



Capítulo VI:
Epílogo
(65 - 67)

- Índice de ilustraciones
- Bibliografía

RESUMEN

Palabras clave: restaurante, inmersión, espacios lúdicos, ambiente, sonidos, texturas, pluriculturalidad.

El proyecto de diseño interior, emplazado en el edificio Shyris center, Av. De los Shyris y Holanda, Quito. Tiene como objetivo dar a conocer la gastronomía ecuatoriana al mundo. En la actualidad el Ecuador se encuentra retrasado en cuanto a la promoción de su gastronomía, donde los productos típicos ecuatorianos no llegan al extranjero, teniendo así poca relevancia en cuanto a opciones de comida para el mercado internacional.

Esta tesis comprende que la innovación es clave para buscar y fidelizar comensales. Partiendo de esto, es necesario la introducción al mercado ecuatoriano de nuevas experiencias que se sumen al enriquecimiento y promoción de nuestra tradición, tales como: el uso inmersivo del espacio, mostrar elementos tradicionales, una iluminación que aporte a los ambientes y permita esta inmersión, el acompañamiento con sonidos, todo ello con el fin de modernizar y expandir nuestra promoción gastronómica.

Este proyecto propone diseñar un espacio en homenaje a la gastronomía ecuatoriana, donde el usuario estará inmerso en explorar sus raíces, sus materiales, su cultura y tradiciones. Fomentando así al turismo a nivel nacional.

ABSTRACT

Key Words: restaurant, immersion, recreational spaces, atmosphere, sounds, textures, multiculturalism.

The interior design project, located in the Shyris center building, Av. De los Shyris y Holanda, Quito. Its objective is to make Ecuadorian gastronomy known to the world.

Currently, Ecuador is lagging behind in terms of promoting its gastronomy, where typical Ecuadorian products do not reach abroad, thus having little relevance in terms of food options for the international market.

This thesis understands that innovation is key to finding and retaining diners. Starting from this, it is necessary to introduce new experiences to the Ecuadorian market that add to the enrichment and promotion of our tradition, such as: the immersive use of space, showing traditional elements, lighting that contributes to the environments and allows this immersion, the accompaniment with sounds, in order to modernize and expand our gastronomic promotion.

This project proposes to design a space in homage to Ecuadorian gastronomy, where the user will be immersed in exploring their origin, their materials, their culture and traditions. Thus promoting tourism at the national level.

01 | Contexto

Capítulo I: Contexto

1.1 Antecedentes

Según datos de la OMT (organización mundial del turismo), en el mercado internacional se registra ingresos de 232mil millones de dólares, donde el 30% es generado por restaurantes, en el Ecuador únicamente se generan 2.5mil millones de dólares en turismo, lo cual deja nos deja la interrogante de ¿Cómo el Ecuador logra tener más participación en estos ingresos internacionales? En la actualidad el Ecuador en materia gastronómica lleva 15 años tratando de posesionarse como líder en el mercado latinoamericano, teniendo como referente a países vecinos donde les ha tomado más de 30 años, es imperativo estar listos para esta apertura internacional, por ende, la necesidad de tener más variedad gastronómica y de servicios que atraiga y fidelice al comensal local, nacional y extranjero. (OMT, 2023).

P. 7

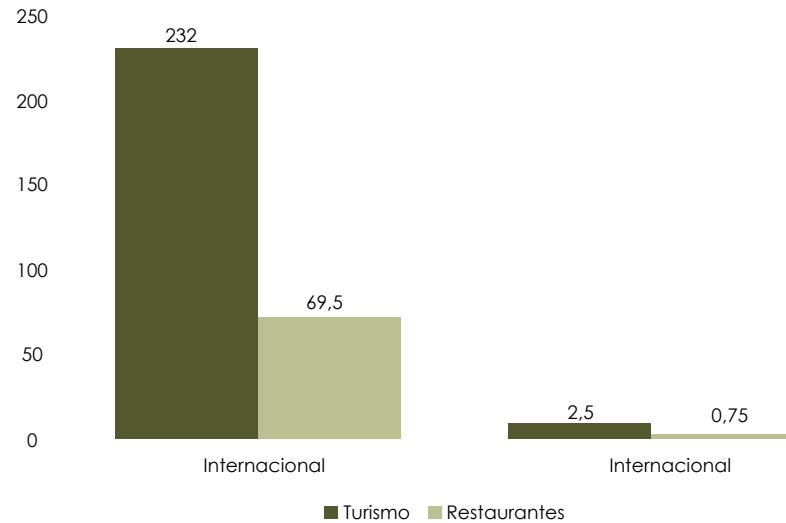


Ilustración 1 - Relación económica turismo y restaurantes - Autoría propia
Datos en miles de millones de dólares

Marca del cliente

INMERSIONEQUATORIAL es una empresa que hacen restaurantes inmersivos basados en tres pilares, exploración, servicio y comida típica llevada a otro nivel. Con el objetivo de presentar la multiculturalidad ecuatoriana al mundo, mediante un restaurante con un ambiente inmersivo que cuente nuestra historia y nuestra evolución gastronómica.

1.2 Problemática y solución

Problemática

Ecuador se encuentra retrasado en cuanto a la promoción de nuestra gastronomía, sumado a esto, la poca participación económica que se refleja en el turismo en comparación al mercado internacional, ya que lastimosamente los productos típicos ecuatorianos no llegan al extranjero, teniendo poca relevancia en cuanto a opciones de comida. Por lo cual la innovación es clave para buscar y fidelizar comensales. Partiendo de este contexto es necesario la introducción en el mercado ecuatoriano de nuevas experiencias que sumen al enriquecimiento y promoción de nuestra tradición, tales como: el uso inmersivo del espacio, mostrar elementos tradicionales, una iluminación que aporte a los ambientes y permita esta inmersión, el acompañamiento con realidad virtual, con el fin de modernizar y expandir nuestra promoción gastronómica.

Solución

Entre las posibles soluciones que se han implementado por parte del Ministerio de Turismo para potenciar, expandir y difundir la gastronomía ecuatoriana, es la participación en eventos internacionales, la creación de guías culinarias que busquen difundir las recetas ancestrales, donde los saberes y sabores ancestrales y las propuestas innovadoras lleguen a los paladares de turistas locales, nacionales y extranjeros.

Por ello la necesidad de la creación de un Restaurante Inmersivo de la pluriculturalidad ecuatoriana, el cual ayude a fomentar los principales platos típicos del Ecuador, la historia del origen de los platos, los saberes ancestrales, todo esto a través de diferentes ambientes que muestren y difundan la diversidad que hay en el país. Apoyado en la red existente de sitios gastronómicos fomentados por el ministerio de turismo.

02 | Planteamiento

Capítulo II: Planteamiento

2.1 Propuesta

Se propone diseñar un espacio en homenaje a la gastronomía ecuatoriana, donde el usuario estará inmerso en explorar sus raíces, sus materiales, su cultura y tradiciones. Fomentando así al turismo a nivel nacional.

2.2 Razón

INMERSIóNECUATORIAL nace de la necesidad de fomentar la gastronomía ecuatoriana a través de un nuevo uso espacial y de participación del usuario, con el fin de promocionar la gastronomía en todos los ámbitos, local, nacional e internacional.

2.3 Target

El restaurante inmersivo está diseñado para jóvenes, adultos y la tercera edad quienes busquen una experiencia inmersiva ecuatoriana.

- Personas con mayoría de edad – 18 años

2.4 Ubicación y análisis del sector

INMERSIóNECUATORIAL se encuentra ubicada en el edificio Shyris center, en la Av. De los Shyris y Holanda, Quito. Ubicado en la parroquia Ñaquito, frente al parque la carolina, rodeado de una zona de alto tráfico, que presenta un uso de suelo múltiple donde se combina zonas residenciales, con zonas comerciales y zonas recreativas, donde se muestra el dinamismo del sector.

- Servicios y entorno

Accesibilidad

En lo que refiere a la accesibilidad hacia el restaurante se tiene varios accesos tanto públicos como privados, se ha realizado un análisis de los sectores aledaños a la implantación del restaurante. En un radio de 2km se presenta un análisis de las paradas de bus que rodean al entorno del restaurante inmersivo, a su vez también se evidencia la presencia de una parada del metro de Quito, esto permite que el equipamiento tenga un abastecimiento consolidado de transporte público.

En cuanto al transporte privado el edificio Shyris center cuenta con dos puntos de estacionamientos públicos para vehículos, uno está ubicado en la misma avenida Shyris, mientras que existe otro en el parque la carolina, a menos de 100m.



Ilustración 2 – Servicios de transporte – Autoría propia

Análisis del sector

En la zona se encuentra una gran variedad de usos tanto comerciales como residenciales, también a nivel de calle se presenta una gran afluencia de personas a pie que recorren a diario la avenida los Shyris.

Se ha realizado un análisis de los principales hitos que rodean al edificio Shyris center, donde se encuentran una variedad de usos tanto comerciales, recreativos, culturales, de transporte público. Esto permite que el restaurante se adapte y se incluya en el dinamismo urbano del sector.



- Shyris Center
- Centro de exposiciones
- Parque la Carolina
- Centro comercial
- Estación del metro

Ilustración 3 – Hitos cercanos – Autoría propia

Implantación

El edificio Shyris center al encontrarse junto a la Carolina disfruta de sus vistas naturales, a su vez dispone de un gran número de estacionamientos públicos, sin contar con los estacionamientos propios del edificio.

Esto permite que su implantación sea la mas adecuada para la generación de un restaurante inmersivo de la pluriculturalidad ecuatoriana, ya que esta rodeado por varios equipamientos de uso masivo, de residencias, de un parque que viene a ser un hito recreativo de la ciudad de Quito, y que a su vez cuenta con todos los servicios públicos de transporte.



Ilustración 4 – Implantación – Autoría propia

Asoleamiento

Respecto a la ubicación geográfica del edificio su fachada principal se encuentra hacia el oeste, esto da como resultado que el ingreso principal de luz sería en la tarde. Considerando el funcionamiento y target del restaurante esta orientación e ingreso de luz solar no genera ningún resultado hacia la actividad interior del espacio, ya que su mayor uso sería en la tarde noche.

P. 11

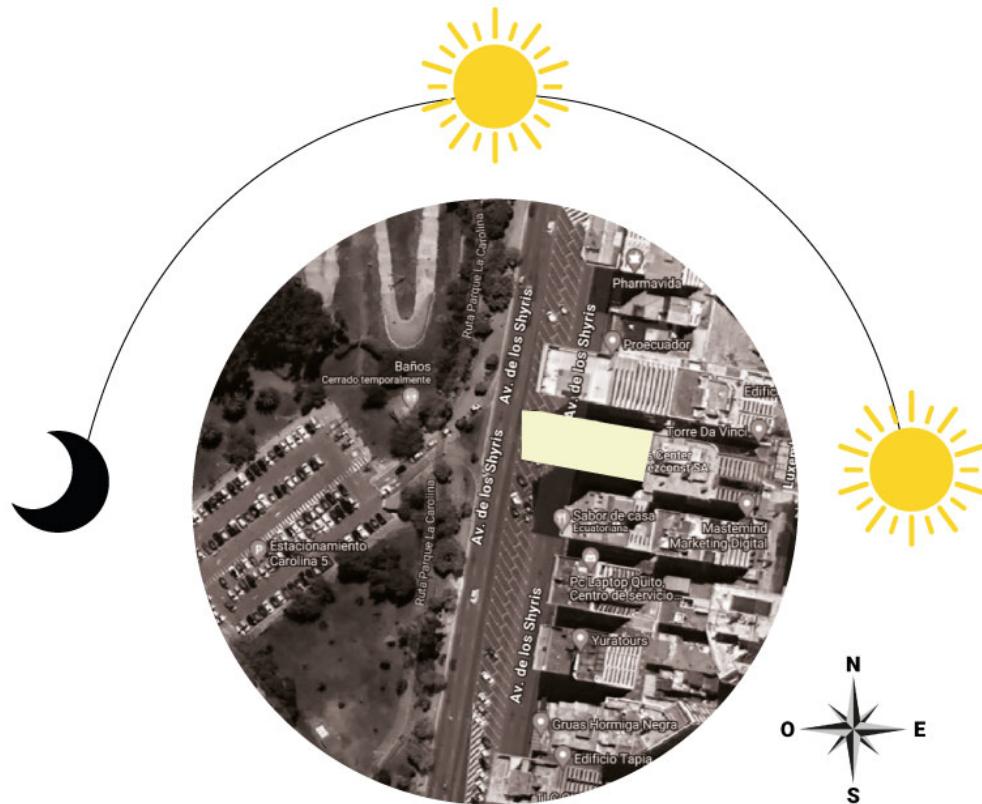


Ilustración 5 – Asoleamiento respecto al local – Autoría propia

Estado actual con fotos

En el siguiente diagrama se realizó un análisis de la planta baja del edificio Shyris center, donde se evidencia su distribución actual, los accesos, muros estructurales.

A su vez se han enmarcado elementos fijos como son los baños, ya que para el aprovechamiento de las instalaciones adecuados se plantea la premisa de mantener su ubicación y únicamente realizar una reorganización de accesos con el fin de que respondan de una manera

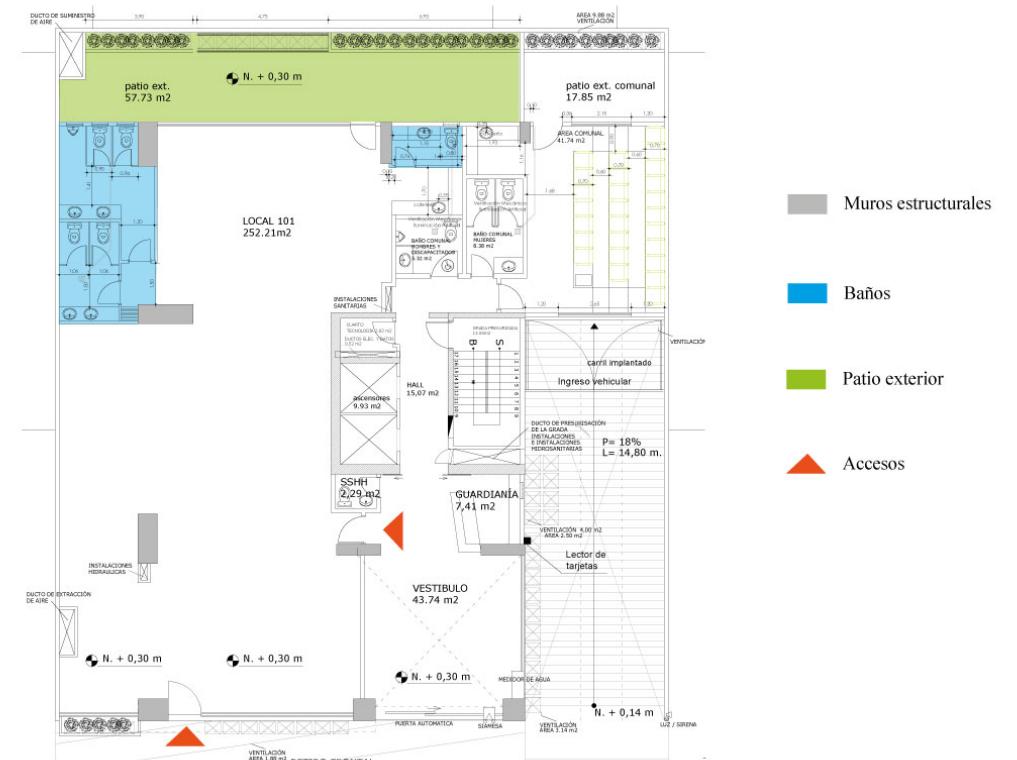


Ilustración 6 – Análisis de planta



Ilustración 7 – Fotografía fachada frontal actual del local a intervenir



Ilustración 8 – Fotografía estado actual interior

2.5 Referentes

Sublimotion

Está ubicado en Ibiza, construido en el 2014, es un restaurante de alta cocina combinada con tecnología, obteniendo como resultado un espectáculo gastronómico, donde la mesa es el punto focal del espacio y que a su vez, es el único elemento fijo, pero también a través de la realidad virtual se adapta al ambiente que se genere, obteniendo un sinfín de diseños posibles.

Lo que plantea el restaurante es que, a través de sus preparaciones, los 12 comensales puedan disfrutar de un show inmersivo, mediante el uso de realidad virtual, viajar por una decena de espacios mientras se disfruta de diferentes preparaciones. El restaurante se compone de salones aislados los cuales funcionan como elementos individuales en la distribución interior.

El espacio donde se encuentra implantado es en un área de 300m², donde la experiencia de degustación es de 3 horas, dividida en varias temáticas. Esto permite tener un dinamismo con el comensal, lo que ayuda a que el proceso de experiencia de usuario sea más gratificante.



Ilustración 9 – Imágenes sublimotion



Ilustración 10 – Imágenes sublimotion



Ilustración 11 – Imágenes Under the sea – Pantallas como paneles divisorios

Under the sea

Está ubicado en París, es parte de Ephemera Group que es una empresa que realiza restaurantes inmersivos con diferentes temáticas. Under the sea busca crear una experiencia innovadora a través del uso de la tecnología, materiales, decoración espacial, efectos visuales y de sonido.

La distribución espacial consta de una serie de túneles flotantes redondeados, esto permite generar divisiones en el espacio y que estas a su vez generen intimidad a ciertas mesas. Estos túneles al ser pantallas permiten acompañar al espacio con diferentes fondos del océano, lo cual ayuda a que el ambiente no sea estático y pueda ir cambiando según el contexto del día.

A su vez, su temática permite que también se muestra la fauna y flora marítima, lo cual fomenta la protección y cuidado de los mismo, fomentando una conciencia biológica a sus visitantes.



Ilustración 12 – Imágenes Under the sea- diseño interior

Urko

Es un restaurante ecuatoriano que busca ofrecer a sus comensales un viaje por las cuatro regiones del Ecuador. A través de su decoración buscan dar una experiencia al usuario donde el compartir de culturas sea lo principal, considerando que el 80% de sus clientes son extranjeros. En el país existe una gran gastronomía con diferentes apariencias, texturas y sabores que incluso muchos locales no conocen.

Lo más resaltante de la labor que ha realizado Urko, es la exposición que ha dado a la gastronomía del país hacia el turista, lo cual ayuda a la potencialización del Ecuador como destino gastronómico en Latinoamérica.

Sus espacios interiores muestran muchos elementos decorativos de nuestra cultura ecuatoriana, tanto en elementos de la amazonia, sierra, costa y galápagos. A su vez, el espacio presenta materialidades muy utilizadas en el país, lo cual busca promover la apropiación cultural de sus espacios y fomentar la búsqueda de estas tradiciones ecuatorianas que van siendo olvidadas día a día.

P. 14



Ilustración 13 – Imágenes Urko

2.6 Alcance del proyecto

INMERSIóNECUATORIAL formaría parte de todo el dinamismo que existe en la zona de la carolina y a su vez aportaría de un gran número de visitantes al edificio Shyris center. En su interior fomentaría las tradiciones y la cultura ecuatoriana a todos sus visitantes, generándoles el deseo de aprender más y querer recorrer los paisajes del Ecuador y disfrutar de su cotidianidad.

2.7 Normativa

Requisitos para la realización o implantación de establecimientos de carácter gastronómico en la ciudad de Quito (Quito turismo, 2018).

- Presentar una accesibilidad universal para el ingreso al establecimiento y que a su vez se cuente con las instalaciones necesarias para personas con discapacidad.
 - Contar con señalética e iluminación de emergencia.
- Requisitos de categorización para restaurantes (Quito turismo, 2018).
- Generar un vestíbulo o una sala de espera en un área que sea diferenciada al área de mesas del restaurante.
 - Contar con los servicios tanto de calefacción como de aire acondicionado, en el área de mesas, con el fin de que sean ambientes cómodos para el disfrute del usuario.
 - Se requiere un espacio de recepción para la guía de los consumidores.
 - Los baños sean estos para caballeros o mujeres, deben contar con la presencia de cambiadores de bebes para ambos géneros.

- Se requiere un espacio destinado para el personal del establecimiento donde se puedan cambiar y que cuenten con la disponibilidad de servicios higiénicos los cuales sean diferenciados de los públicos.
- Contar con un área administrativa / con un sistema de facturación electrónica
- Contar con un área que permita tener un correcto proceso de almacenaje y conteo de productos que ingresan a la cocina del restaurante, y que este a su vez sea cerca del área administrativa para llevar un correcto manejo de los mismos.
- En lo que respecta al manejo de la higiene del personal del restaurante, es necesario implementar dos lavaderos donde uno de ellos sea exclusivamente para lavarse las manos, mientras que el otro solo sea para la limpieza de vajillas del restaurante.
- En la cocina se dispone de áreas de pescadería.
- En la cocina se requiere un área exclusiva para la panadería y pastelería.
- En la cocina se requiere un área exclusiva para el tratamiento de carnes.
- También es necesario que en la cocina haya dos espacios independientes donde en uno de ellos se maneje el área caliente, mientras que en el otro espacio se maneje el área fría.
- En la cocina se requiere un espacio físico destinado para las cámaras de refrigeración.
- En la cocina se requiere un área exclusiva para las cámaras de congelación.

Medidas mínimas necesarias en un restaurante (hostelería 3D, sf).

- En lo que refiere al ancho idóneo de circulación en el interior de la cocina es de 1.20m.
- Lo que refiere a encimeras, muebles de preparación y mesones su ancho debe ser de 90cm.
- En el área de mesas la separación entre mesa y pared: 80cm; entre mesa y pared si se requiere circulación: 1.10m
- La medida de las mesas oscila entre los 80cm y 90cm.
- La capacidad de un restaurante varía según su uso, temática, o estilo; por ello es necesario comenzar de una base, donde el cliente ocupa 1.20m² en promedio. Otro factor a considerar es que el área del comedor no debe superar el 60% de área total del restaurante, ya que lo recomendable es que la cocina y servicios ocupen el otro 40%. (Riquelme, 2019).

03 | Proyecto

Capítulo III: Proyecto

3.1 Metas del Diseño

¿Qué?

- Se plantea desarrollar un restaurante inmersivo para todas las personas con mayoría de edad, que busquen disfrutar y conocer más sobre la gastronomía ecuatoriana.

¿Quién?

- Dirigido a personas con mayoría de edad
- Interesados en la gastronomía ecuatoriana
- Nivel económico medio/alto

¿Cómo?

- La propuesta busca crear un espacio que funcione como promotor de la gastronomía ecuatoriana hacia el mercado internacional, donde se muestren los diferentes platillos tradicionales en una presentación elevada hacia el consumidor.

Mediante el desarrollo de un restaurante inmersivo que cuente con:

- La división espacial de acuerdo al origen gastronómico del plato.
- Áreas privadas que permitan obtener una experiencia única de la gastronomía ecuatoriana, sumado a esto el uso de materiales y tecnología que potencien este descubrimiento y apropiación cultural.
- Espacios que permitan la interacción del usuario con la preparación del plato.
- Zonas de circulación atractivas y que generen cambios paulatinos entre las áreas, generando expectativa al usuario.

3.2 Concepto

RAICES: Son elementos con formas orgánicas, lineales que conectan a la planta con la tierra.

Descripción aplicada al proyecto: Se llega a este concepto a partir de la búsqueda de regresar a nuestras tradiciones y que estas sean potenciadas para llegar al usuario internacional.

Subconcepto

Conexión - Experiencia - Apropiación

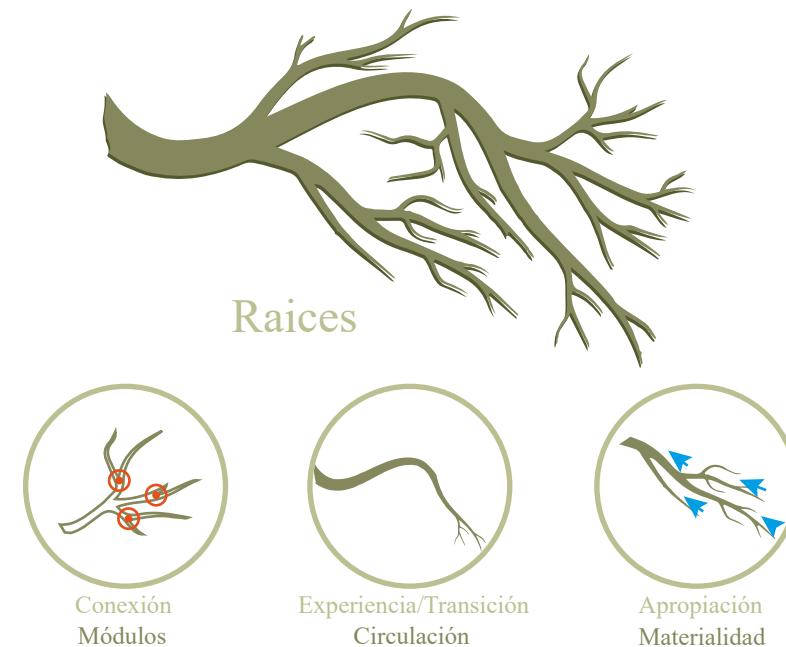


Ilustración 14 – Concepto Raíces – Autoría propia

3.3 Programación

ÁREA PÚBLICA	RECEPCIÓN	16.00 m ²
	1 ESTACIÓN (Temática Amazonía)	25.00 m ²
	1 ESTACIÓN (Temática Sierra)	25.00 m ²
	1 ESTACIÓN (Temática Costa)	25.00 m ²
	1 ESTACIÓN (Temática Insular)	25.00 m ²
	BAR	34.00 m ²
ÁREA SERVICIOS	BAÑOS PÚBLICOS	25.00 m ²
	COCINA	50.00 m ²
	ESPACIOS DE PREPARACIÓN	
	ÁREA CALIENTE	
	ÁREA FRÍA	
	ALACENA	
BODEGA		
ÁREA PRIVADA	ADMINISTRACIÓN	10.11 m ²
	BAÑO DE SERVICIO	6.00 m ²
	COMEDOR PERSONAL	9.00 m ²
	LOCKERS	2.00 m ²
	ZONA DE DESCANSO PERSONAL	57.73 m ²

Ilustración 15 – Programación – Autoría propia

3.4 Diagrama de Adyacencias

Partiendo de la concepción del restaurante inmersivo donde se plantean módulos independientes conectados entre sí, se han planteado tres circulaciones una CIRCULACIÓN PÚBLICA enfocada principalmente para el cliente, CIRCULACIÓN DE SERVICIO para el personal, y una CIRCULACIÓN PRIVADA. La circulación cliente parte de la recepción y genera un recorrido a través de los 4 módulos, cada uno con una diferente temática y que a su vez esta circulación se puede conectar en ciertos puntos al área de baños. Mientras que la circulación de servicio parte de la cocina y se dirige a los diferentes módulos de manera directa compartiendo tramos con la circulación pública.

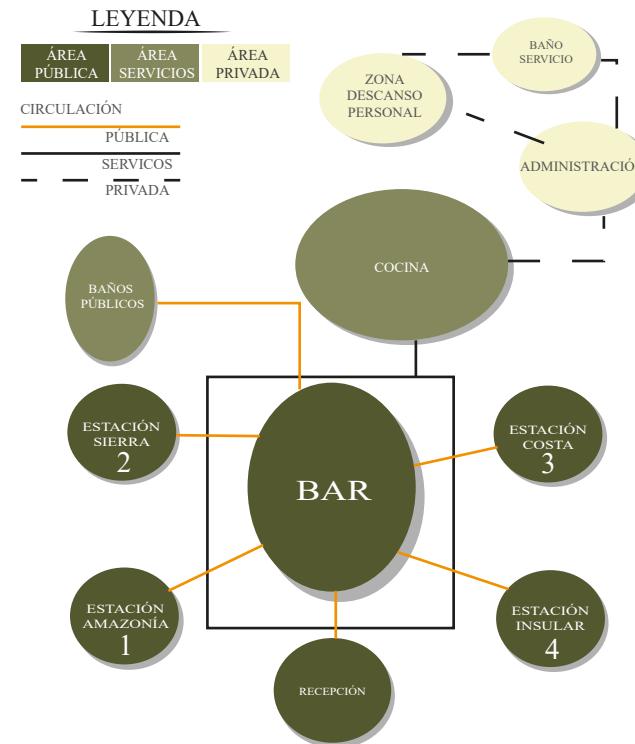


Ilustración 16 – Diagrama de adyacencias – Autoría propia

3.5 Zonificación

El proyecto estará dividido en dos principales áreas una de mesas y la otra área de servicio. En el área de mesas se plantea tener a las 8 estaciones y a la recepción. Mientras que en el área de servicio se encuentra la cocina, la administración, los baños y la zona de descanso del personal. El proyecto está distribuido en una planta libre de 252.12 m, donde el 59.47% se encuentra en el área de mesas, y el restante el 40.53% en el área de servicio, se destinó esta área considerando la variedad de platillos y la cantidad de preparación de los mismos. Ya que, al contar con un menú de 4 tiempos, donde una parte de ellos su preparación es en mesa junto el cliente se requiere una cocina equipada con varias áreas de preparación y un área de almacenamiento de productos extensa.

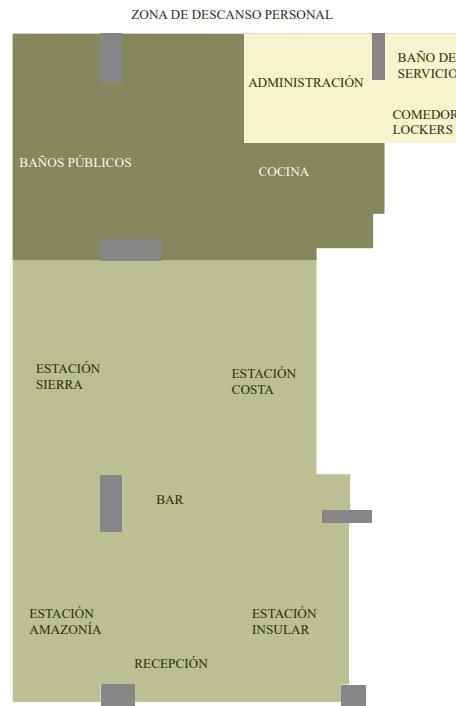


Ilustración 17 –Zonificación – Autoría propia

3.6 Diseño espacial

El concepto RAICES, busca englobar a la gastronomía ecuatoriana sus orígenes y su futuro, por ello morfológicamente se ha realizado un análisis de una sección de la raíz, donde se han tomado las diferentes particularidades que esta presenta, con el fin de poder aplicar esto al diseño tanto en lo que se refiere a la forma de los módulos, como a las conexiones entre los mismos.

A su vez se toman en consideración rasgos generales de la raíz como son sus curvaturas, sus nodos generados por las conexiones entre las mismas y su asimetría, los mismo que influenciaran al diseño de mobiliario, divisiones y el trazado de recorridos tanto del cliente como del personal del restaurante.



Formas orgánicas
DIVISIONES

Nodos de unión
MÓDULOS

Conexiones
CIRCULACIÓN

Ilustración 18 –Aplicación concepto raíces – Autoría propia

3.7 Moodboard

Se presentan cinco Moodboard del restaurante inmersivo, donde uno de ellos es un general que engloba a todas las regiones del Ecuador, mientras que los otros cuatro son específicamente de cada región.

General Moodboard

En lo que respecta a sensaciones del Moodboard general es la búsqueda de un espacio armonioso, tranquilo, elegante, sin restricciones, relajado y que presente la búsqueda de conexiones.

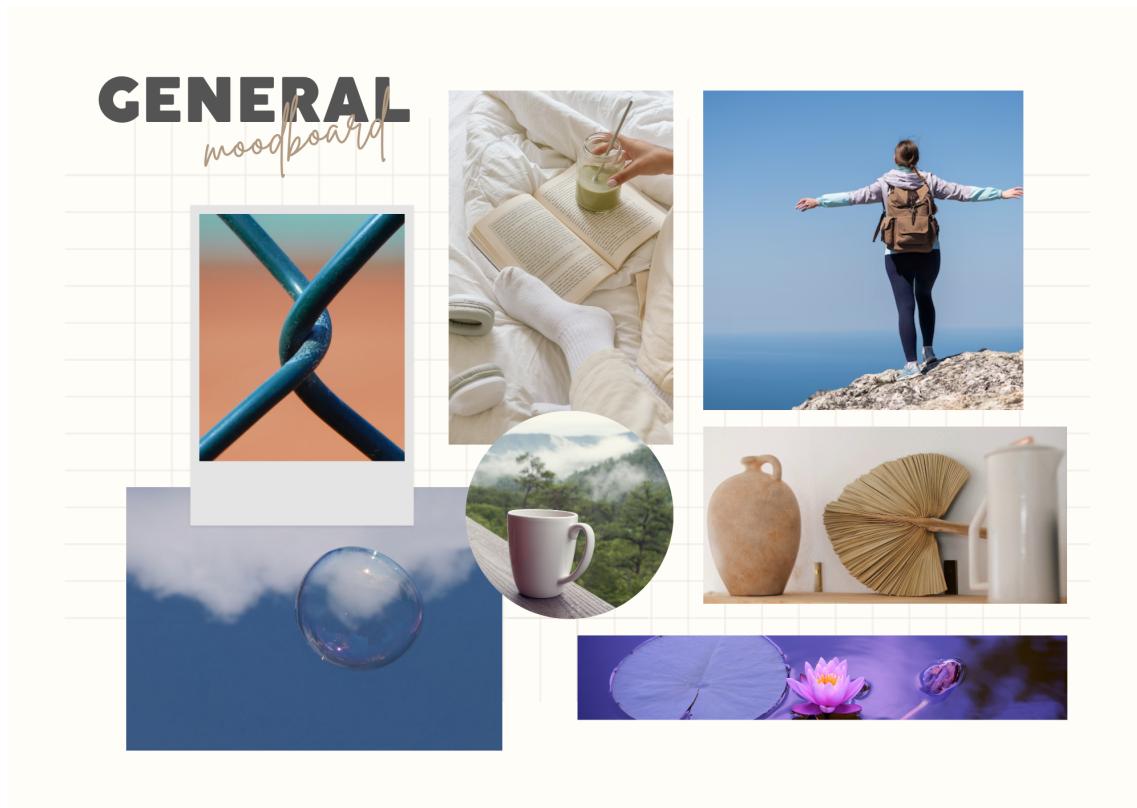


Ilustración 19 –Moodboard General – Autoría propia

General Material board

Los materiales propuestos de manera preliminar son pensados en el alto tráfico de las zonas, considerando que estos estarían ubicados en la recepción y en la zona del bar. Por lo cual, se busca una combinación entre diversos materiales en distintas proporciones, pero que estos a su vez den pequeñas muestras de lo que ocurre en el interior de los módulos con distintas temáticas.

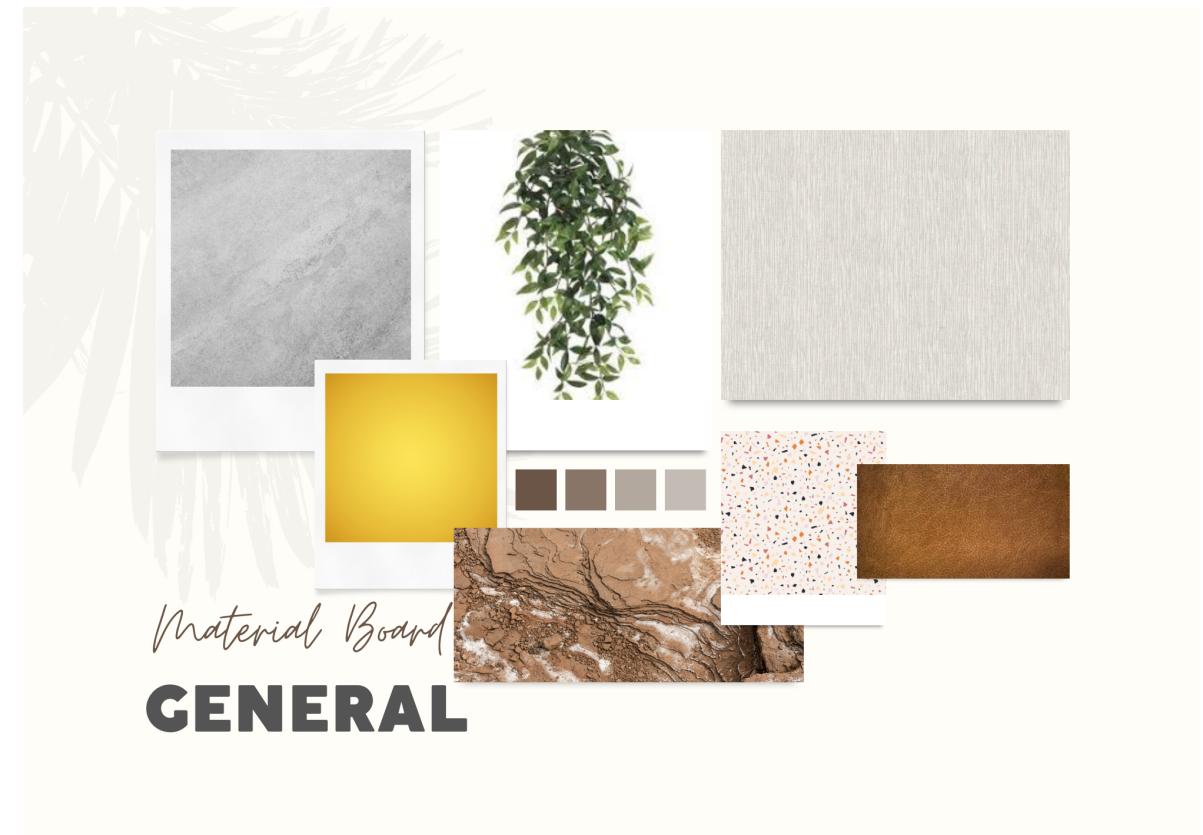


Ilustración 20 –Material board General – Autoría propia

Amazonía Moodboard

Las sensaciones que se buscan evidenciar con este Moodboard van acorde a la promoción de la identidad amazónica y de todo lo que representa, por ello se han enmarcado ciertas particularidades como son la libertad, dinamismo, exploración, la búsqueda del conocimiento, la sensación de un enigma/misterio, y la fluidez que responde a la misma vegetación del oriente ecuatoriano.



Ilustración 21 –Moodboard Amazonía – Autoría propia

Amazonía Material board

Los materiales propuestos son una mezcla entre los más utilizados de la región y materiales enfocados a la actividad que se va a realizar en el módulo, donde el uso del bambú y de las hojas de plátano, son elementos que nos trasladan a las construcciones típicas del oriente, y que sumado a esto la actividad nos introduce a la generación de espacios con vegetación que puede ser utilizada tanto de manera decorativa como dentro de la preparación del patillo.



Ilustración 22 –Material board Amazonía – Autoría propia

Costa Moodboard

En lo que respecta a sensaciones del Moodboard de la costa van enfocadas a las tradiciones, su clima y su cultura, se muestra el dinamismo, la frescura combinada con temperatura, colores relacionados directamente con la alegría, felicidad, la fluidez enfocada a la armonía, exploración relacionada con la curiosidad.

P. 23



Ilustración 23 – Moodboard Costa– Autoría propia

Costa Material board

Se han empleado materiales que representan a la identidad costeña y que a su vez pueden llegar a tener variaciones y composiciones que aporten al diseño interior. El uso de la madera, el mimbre y los tejidos frescos aportan a la generación de un espacio donde haya armonía, fluidez, alegría, tranquilidad, frescura. Donde la calidez es parte fundamental y se puede obtener a través de la temperatura de la madera.



Ilustración 24 –Material board Costa – Autoría propia

Sierra Moodboard

Las sensaciones que se buscan evidenciar con este Moodboard son el Equilibrio, descubrimiento, alegría, pasión, exploración todo a partir de las raíces de la sierra ecuatoriana.

P. 24



Ilustración 25 – Moodboard Sierra – Autoría propia

Sierra Material board

La utilización de materiales tradicionales de la sierra ecuatoriana, combinados con tejidos y diversos elementos que se aplican en la preparación de su gastronomía, permiten tener una variedad de texturas, de materiales, de tipo de acabados todos ellos relacionados directamente entre sí y que se llegan a ver en la cotidianidad de los restaurantes de esta región.



Ilustración 26 –Material board Sierra – Autoría propia

Insular Moodboard

Lo que se muestra en este Moodboard es exploración, curiosidad, libertad, armonía, paz y dinamismo. Que son sensaciones que genera esta región por su ubicación geográfica, su diversidad y la misma cultura que se ha formado ahí, ya que es la región que presenta más variaciones en relación a las otras.



Ilustración 27 – Moodboard Insular – Autoría propia

Insular Material board

La utilización de la vegetación, materiales con un terminado rustico y que a su vez se puedan combinar con elementos de un terminado pulcro (considerando la actividad que se realizará), permiten aportar a la experiencia de descubrimiento de la gastronomía de la región insular.

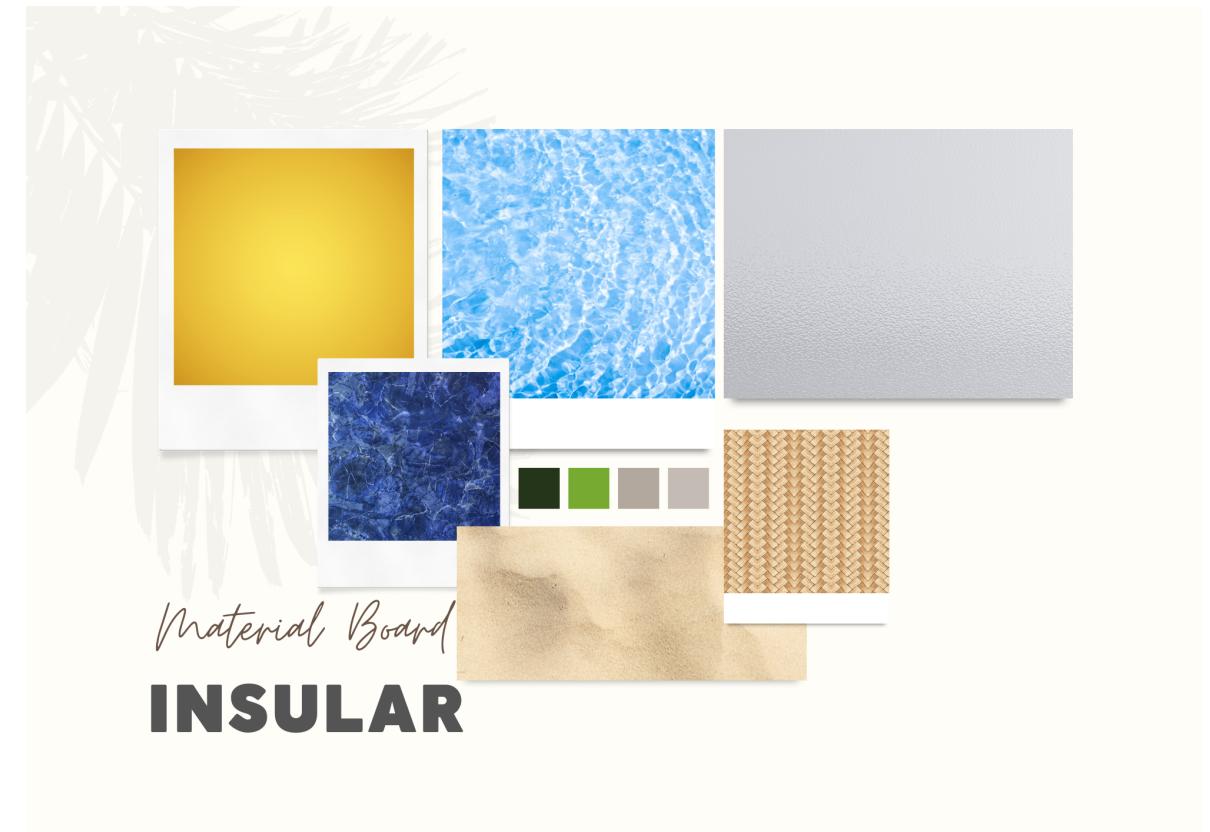


Ilustración 28 –Material board Insular – Autoría propia

04 | Planos y renders

Capítulo IV: Planos y renders

4.0 Planta de distribución acotada

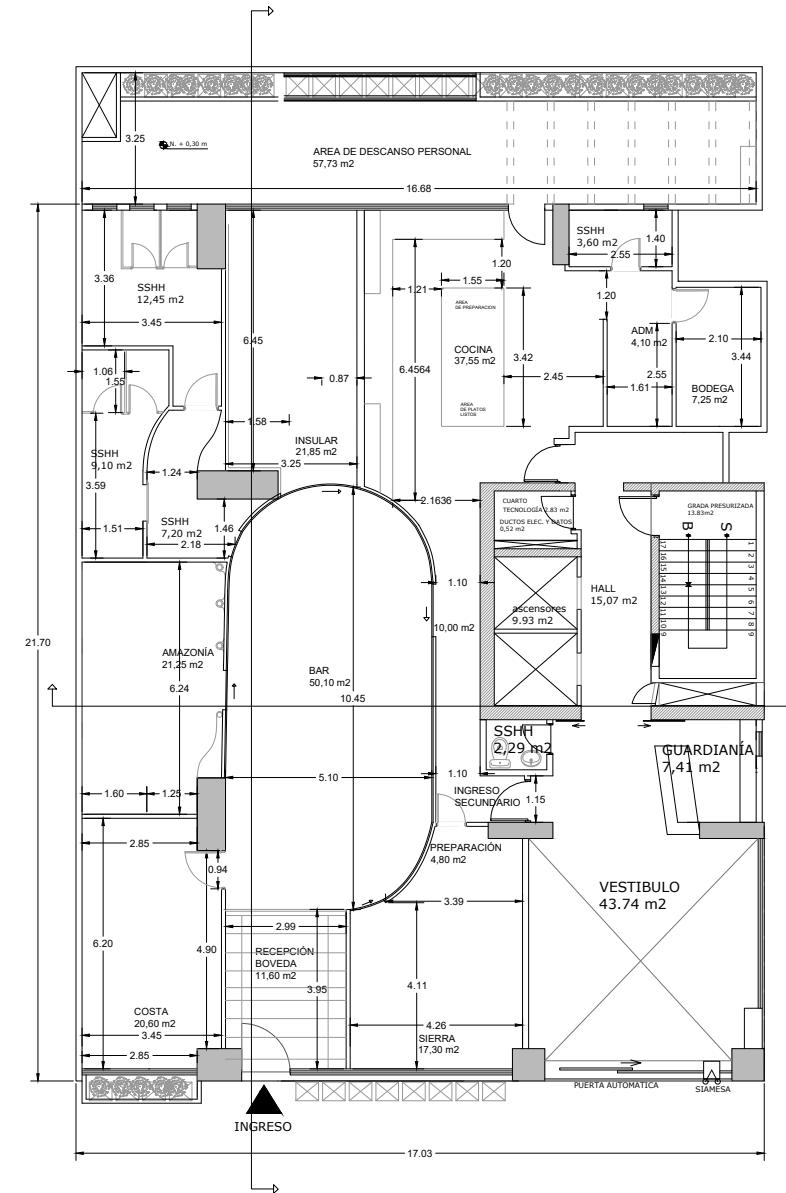
La propuesta del restaurante inmersivo propone cuatro salas independientes entre si, las cuales hacen referencia a cada región del Ecuador. Estos ambientes convergen en el Bar el cual es el núcleo del espacio, siendo así un elemento distribuidor y de estacia.

También el restaurante cuenta con áreas de servicio como son los baños y la cocina.

Cocina

Dentro de la cocina se plantean tres espacios, el área de preparación (la cocina como tal), el espacio administrativo y la bodega. Cabe recalcar que la cocina cuenta con conexión directa a la sala sierra.

A su vez, se han propuesto espacios exclusivos del personal del restaurante como son baños y área de descanso.



4.1 Planta amoblada

El bar al ser el núcleo del espacio cuenta con pequeños elementos que están presentes en las salas, desde materialidades, formas o colores.

La sala sierra

Se propone una mesa la cual tenga la capacidad para que los comensales puedan preparar ciertos pasos de los alimentos a degustar. Por ello la necesidad de acompañar a esta sala con un mesón de servicio y con la conexión directa a la cocina.

La sala costa

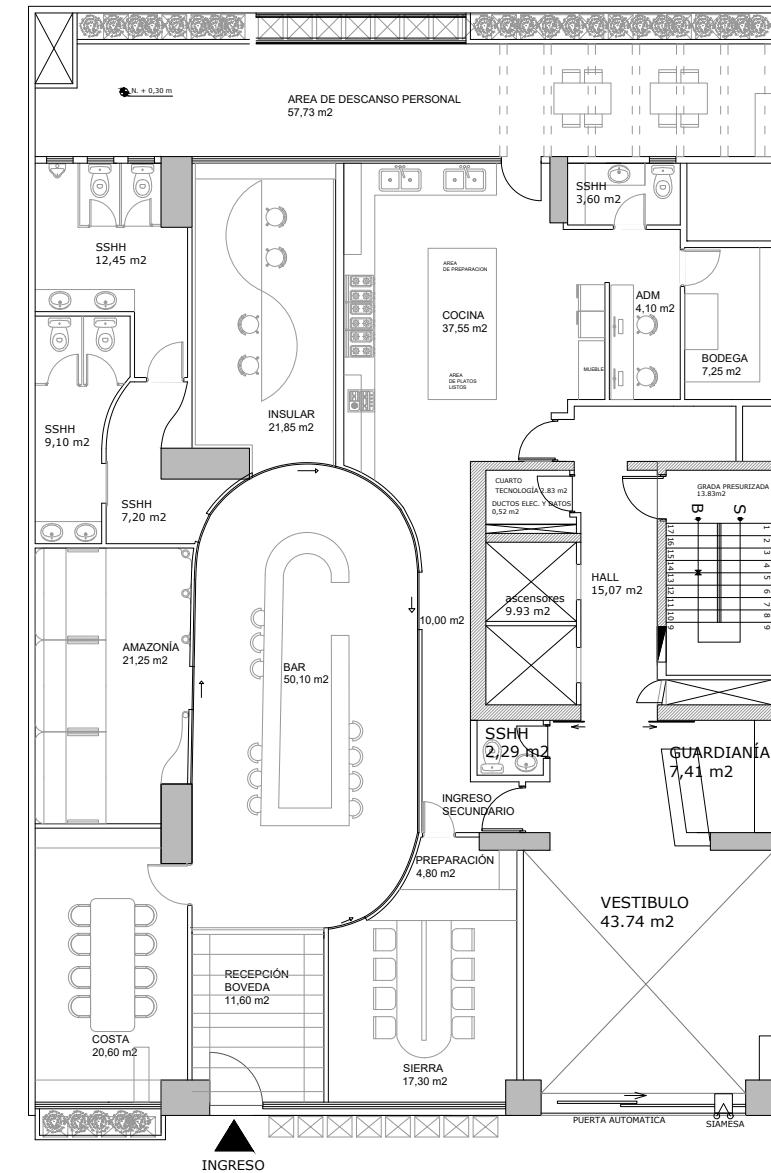
El uso del storytelling como hecho que permita la apropiación del espacio y la sensación de estar ahí, mediante cambios de temperatura y el uso de materialidades de la zona.

La sala amazonía

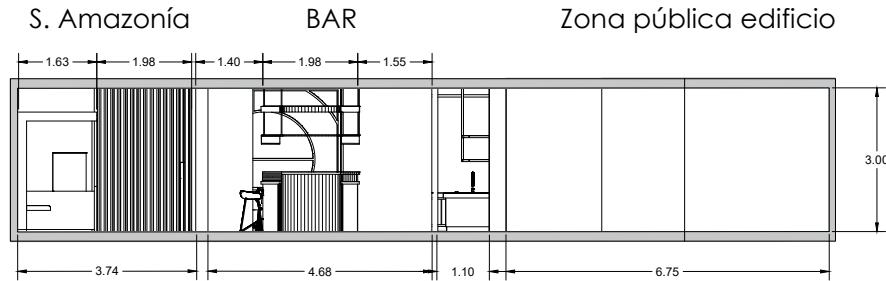
La creación de cápsulas inmersivas y privadas que permitan ambientes íntimos entre las parejas, pero que a su vez se encuentren rodeados de una vegetación natural y desorganizada, siendo lo más cercano a un ambiente selvático.

La sala insular

La utilización de las principales particularidades de la zona como son la arena y el agua, potenciando estos materiales, siendo utilizados en pisos y paredes, con el fin de maximizar las emociones y potenciar las sensaciones.



4.2 Corte Transversal



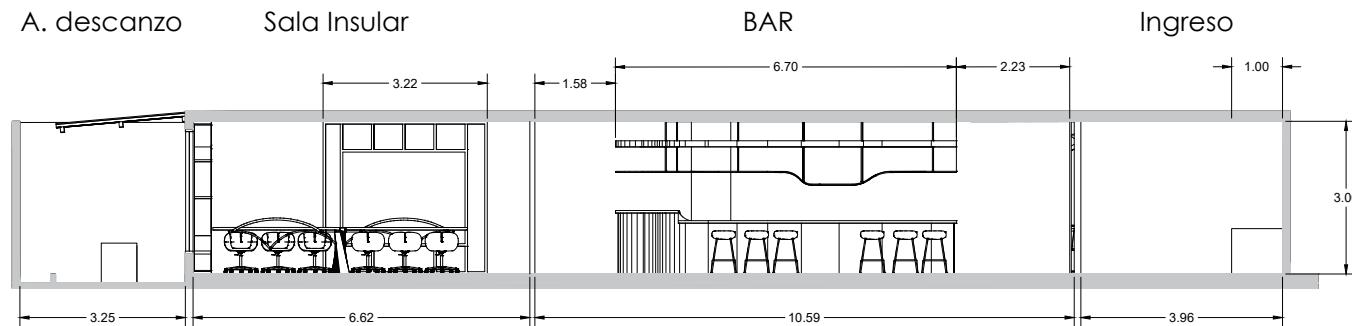
4.2 Corte Transversal

El contraste entre los espacios donde a la izquierda en la sala amazonía se propone un elemento desorganizado y natural, al cruzar su puerta e ir hacia el bar, este se convierte en un punto de unión de todas las salas, tomando particularidades de cada una, y creando un ambiente sobrio pero que aporta a la promoción gastronómica ecuatoriana.



P. 29

4.3 Corte Longitudinal



4.3 Corte Longitudinal

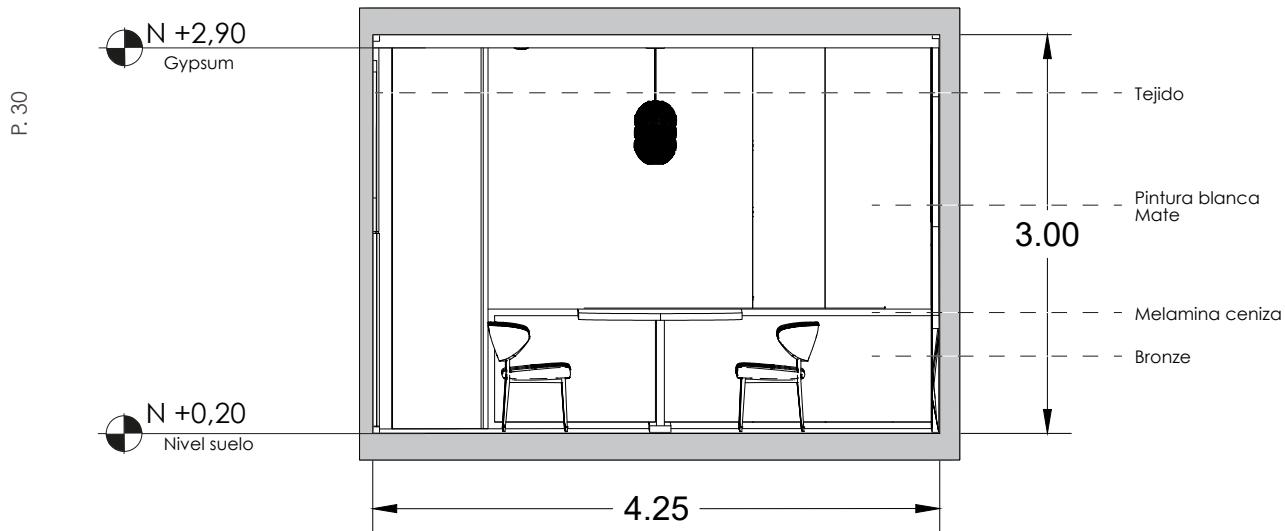
En el área de descanso se propone una pérgola para los trabajadores del restaurante la cual tenga una conexión directa con la cocina. El bar es el centro del restaurante por lo cual toma particularidades de cada sala, pero sin perder su sobriedad.



4.4 Elevaciones internas

4.4.1 Sala Sierra

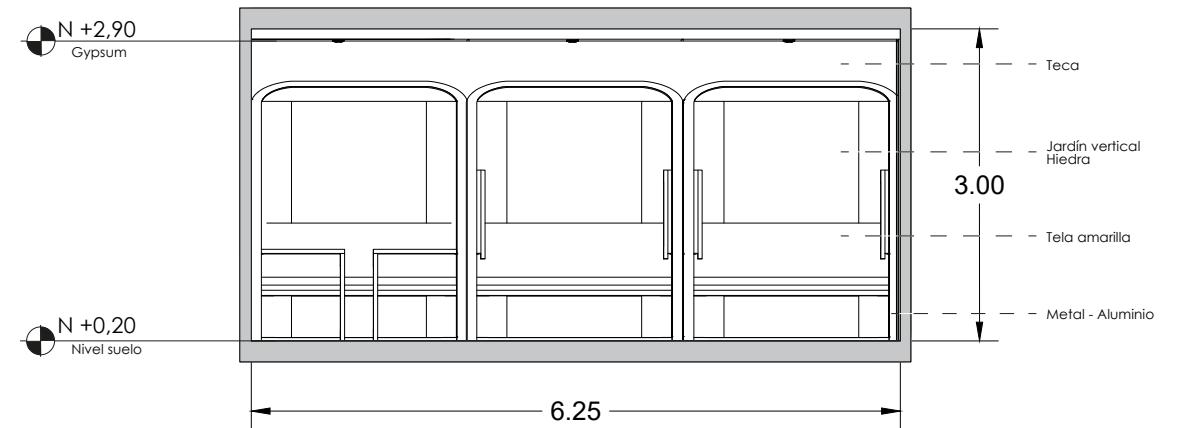
La sala sierra utiliza el concepto de compartir y servir, donde es imperativo que esta cuente con un mesón de apoyo y servicio para que los comensales puedan ser parte de la preparación de los alimentos y poder así compartir momentos amenos entre todos los usuarios.



4.4.3 Sala Amazonía

La sala amazonía cuenta con tres capsulas independientes las cuales permitan que los comensales tengan intimidad y se integren a este ambiente natural propuesto.

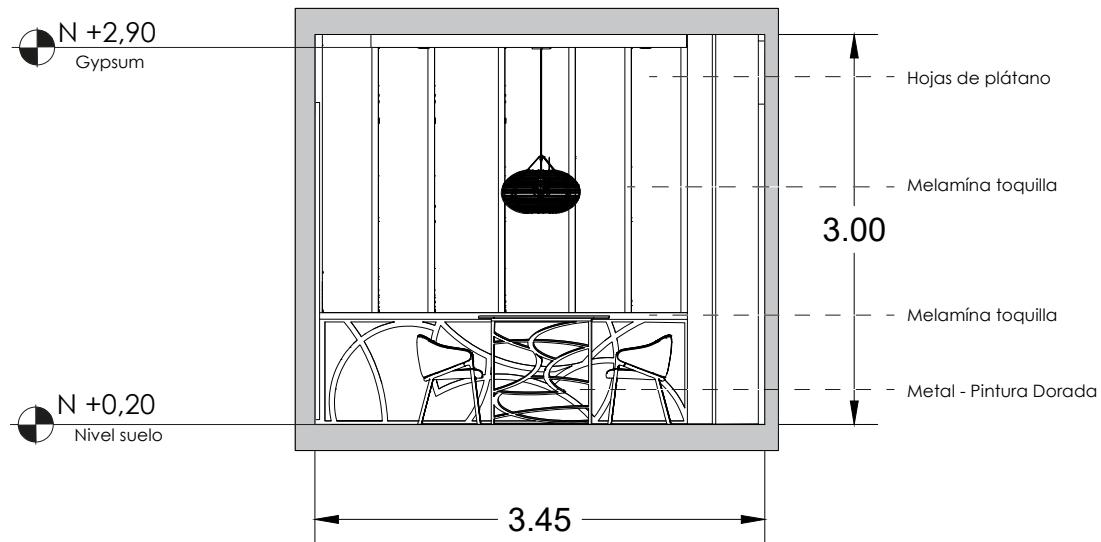
Ingreso



4.4.2 Sala Costa

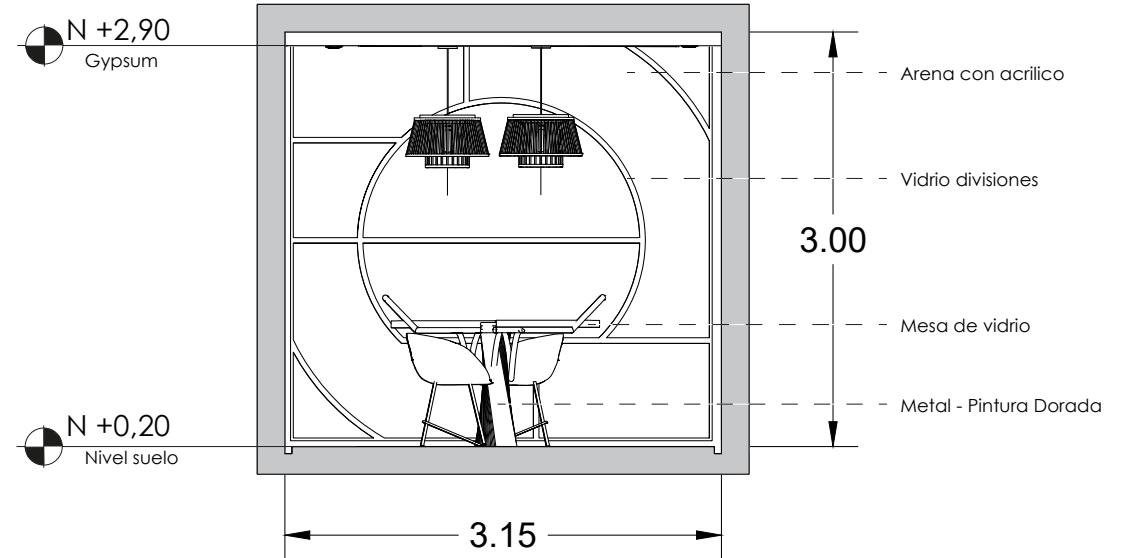
La sala costa propone el uso de el storytelling como elemento para la inmersión del espacio, donde en combinación con materiales, texturas permitan sentir a la región costa al ingresar y ser parte de su cultura gastronómica.

P. 31



4.4.4 Sala Insular

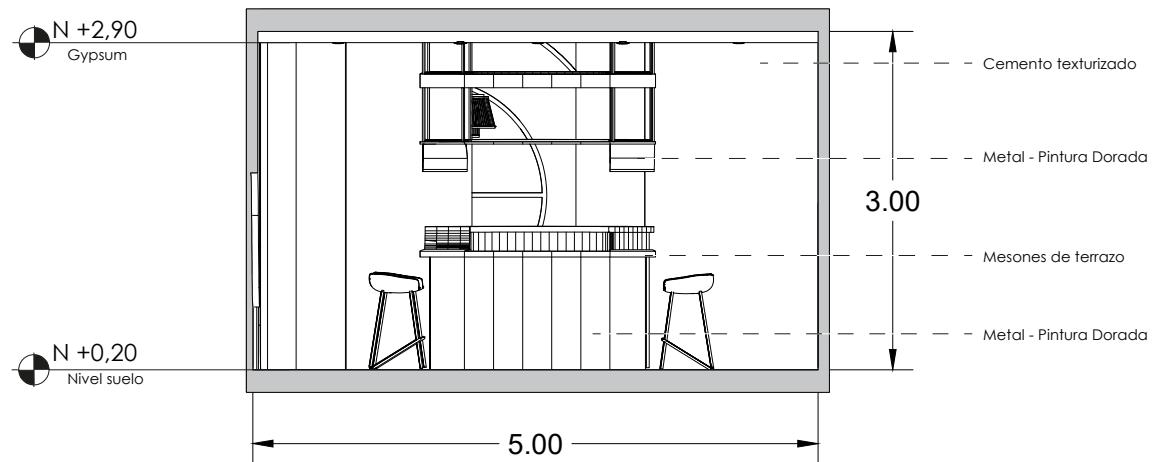
La sala insular esta planificada para un uso de 4 personas, los cuales se encuentren rodeados de sensaciones y puedan disfrutar de un ambiente abierto y cómodo.



4.4.5 BAR

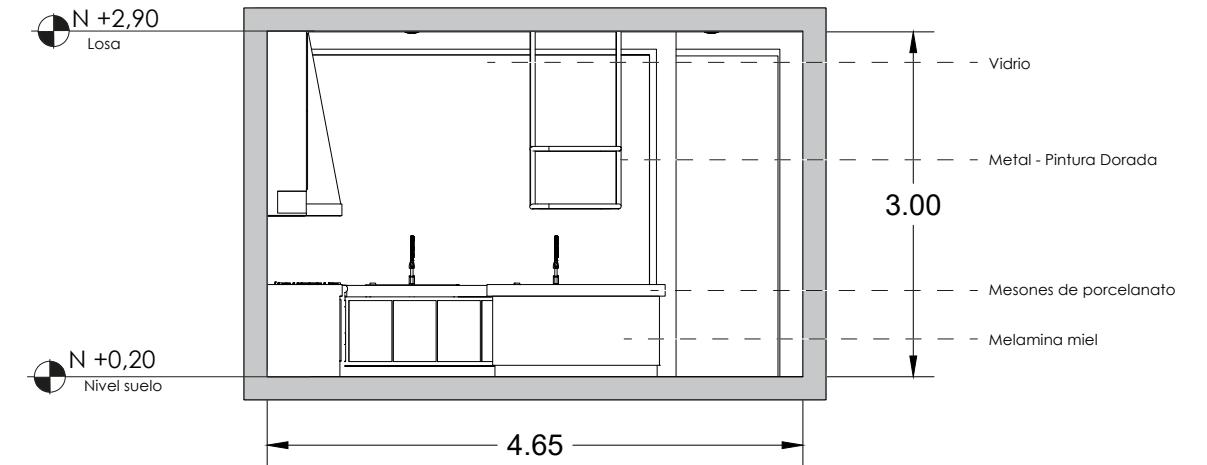
El bar es el corazón del espacio es un elemento que propone actividades sociales y de estancia, pero que a su vez permita tener un flujo constante de personas en su perímetro.

P. 32



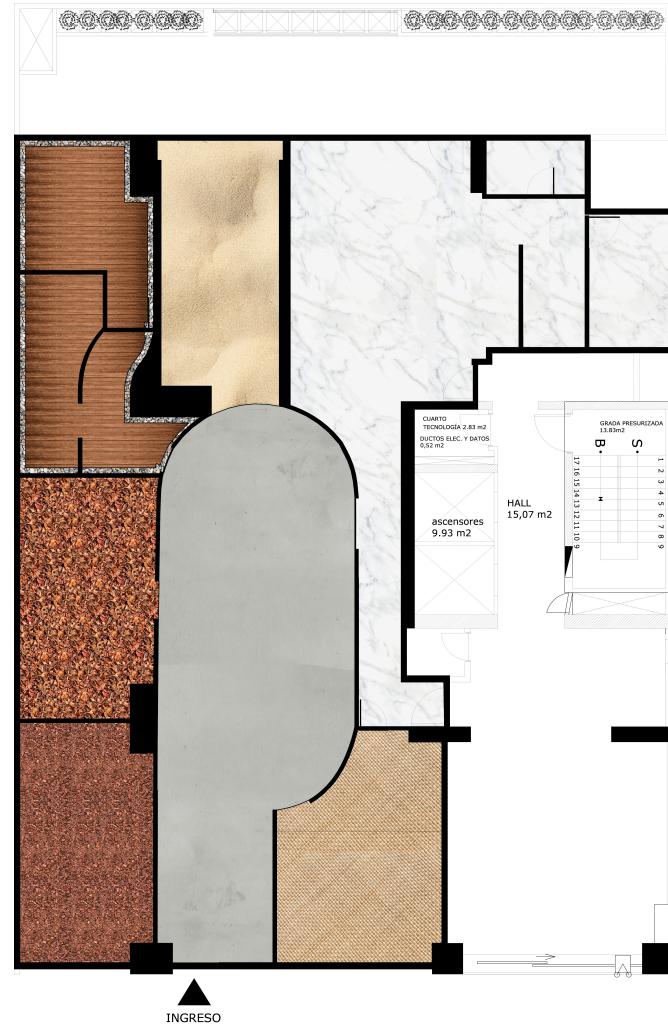
4.4.6 Cocina

Los elementos fijos propuestos en este espacio a parte de una estética visual buscan complementarse con el fin de que el desarrollo de las actividades internas sean eficientes.



4.5 Plano de pisos

P. 33



Tablones madera



Piedra de rio



Arena



Hojas secas



Cemento texturizado Blanco



Porcelanato Marmoleado



Mulch de coco

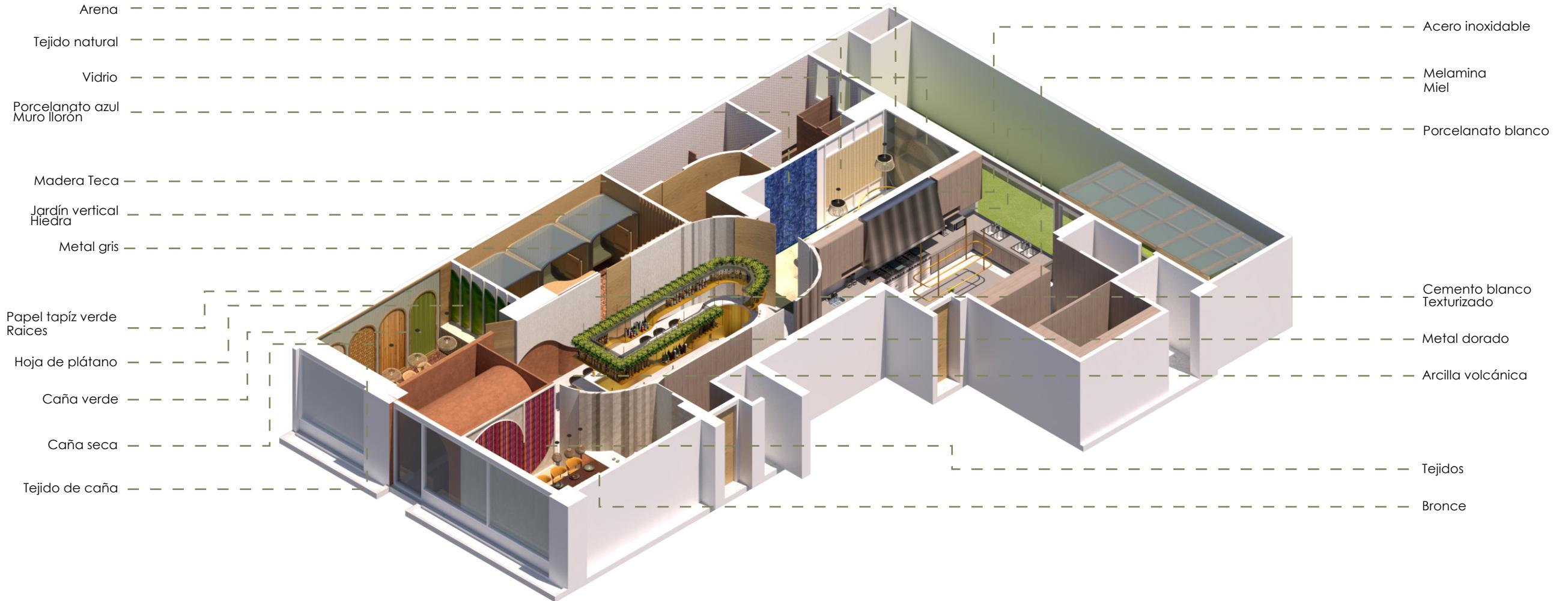


Cemento pulido

4.6 Revestimientos verticales

4.6.0 Resumen

P. 34



4.6.1 Sala Sierra

En lo que confiere a elementos de revestimientos verticales en la sala sierra que aporten a la inmersión en el espacio se proponen los siguientes:

Tejidos

El uso de tejidos como elementos de sensaciones y de historia de las provincias andinas del Ecuador.

Bronce

La aplicación del bronce en el mesón de servicio y en la mesa, siendo este material muy representativo para la elaboración de platillos tradicionales.

Arcilla volcánica

Relacionando a la sala con las montañas tan relevantes en el hecho andino, la misma que aporta calidez y dinamismo al espacio.

P. 35

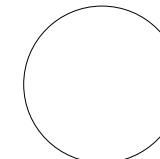
4.6.1 Sala Sierra



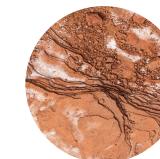
Tejidos



Bronce



Pintura blanca



Arcilla volcánica



Melamina ceniza

4.6.2 Sala Costa

En lo que confiere a elementos de revestimientos verticales en la sala costa que aporten a la inmersión en el espacio se proponen los siguientes:

Cañas

El uso de las cañas en el espacio de manera que cuenten una historia al usuario, mostrando así su proceso desde su etapa verde, su fase de secado, a la aplicación de tejidos, todo ello aporta a el storytelling de la sala, siendo esto también parte importante para la inmersión del espectador.

Hoja de plátano

El uso de la hoja de plátano se propone ya que es un elemento muy reconocido de la costa ecuatoriana, y que a su vez es muy representativo a nivel internacional.

P. 36

4.6.2 Sala Costa



Caña verde



Caña seca



Tejido de caña



Hoja de plátano



Papel tapiz verde
Raíces

4.6.3 Sala Amazonía

En lo que confiere a elementos de revestimientos verticales en la sala amazonía los cuales aporten a la inmersión del cliente en el espacio se plantea

Madera de teca

La madera viene a ser un elemento presente en esta región del Ecuador, por lo cual permite que el espectador los relacione directamente

Hiedra

El uso de la hiedra como una especie de jardinería desorganizada (en crecimiento) por todo el espacio brinda esta sensación natural y orgánica que hay en las selvas ecuatorianas

4.6.3 Sala Amazonía



Madera Teca

Jardín vertical
Hiedra

Metal gris

4.6.4 Sala Insular

En lo que confiere a elementos de revestimientos verticales en la sala insular se propone:

Arena

La combinación de arena con resina permite darle un fondo que combine con el piso del espacio

Tejido natural

Elemento de textura con materiales de la zona, el cual propone la inmersión mediante el tacto.

Porcelanato azul

Viene a ser un elemento de inmersión en el espacio al combinarse con las cualidades del muro lloron, este permite el contacto íntimo con el agua y mediante el uso de corrientes de aire crea pequeñas brisas en el espacio.

P. 38

4.6.4 Sala Insular



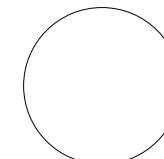
Arena



Tejido natural



Vidrio



Pintura blanca



Porcelanato azul
Muro llorón

4.6.5 BAR

En lo que confiere a elementos de revestimientos verticales en el bar se plantean los siguientes:

Metal dorado

Es un elemento utilizado en el bar como tal, viene a ser un ente resaltante y que busca generar un impacto a los usuarios que ingresen al restaurante.

Cemento blanco texturizado

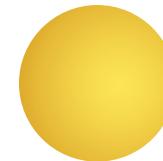
Ubicado en las paredes y que en combinación con la arcilla volcánica realiza un juego de alturas con un diseño orgánico, el cual aporta más calidez y dinamismo al espacio.

Arcilla volcánica

Situado como revestimiento de las partes inferiores de las paredes del bar, busca dar más carácter y más rusticidad al espacio.

P. 39

4.6.5 BAR



Metal dorado



Cemento blanco
Texturizado



Arcilla volcánica

4.6.6 Cocina

En lo que confiere a elementos de revestimientos verticales en la cocina se propone tres materiales principales.

Melamina miel

Aplicada en muebles de todo el espacio, siendo una de sus principales ventajas la facilidad de limpieza de la misma.

Acero inoxidable

Aplicado en todos los electrodomesticos del espacio, facilidad de limpieza y duración a través del tiempo de uso

Porcelanato blanco

Viene a ser el backsplash de la cocina rodeando toda el área del meson principal, incluyendo el espacio para frituras y aliños.

4.6.6 Cocina



Melamina
Miel



Acero inoxidable



Porcelanato blanco

4.7 Plano de techos

El diseño de techos del restaurante inmersivo nace de la necesidad de crear un ambiente superior el cual acompañe a los espacios, funcionando como elemento secundario, con el fin de que este no se interponga a la completa inmersión del cliente.

Sierra

Se propone un diseño de techo con luces led las cuales tengan forma orgánica y vayan al nivel del gypsum

Costa

Se plantea gypsum rectangular en todo el espacio, y con formas rectangulares internas donde unas de ellas sean de tiras led.

Amazonía

Gypsum en todo el espacio y un tiriado led longitudinal siguiendo la forma lateral del espacio y dos líneas transversales de luces.

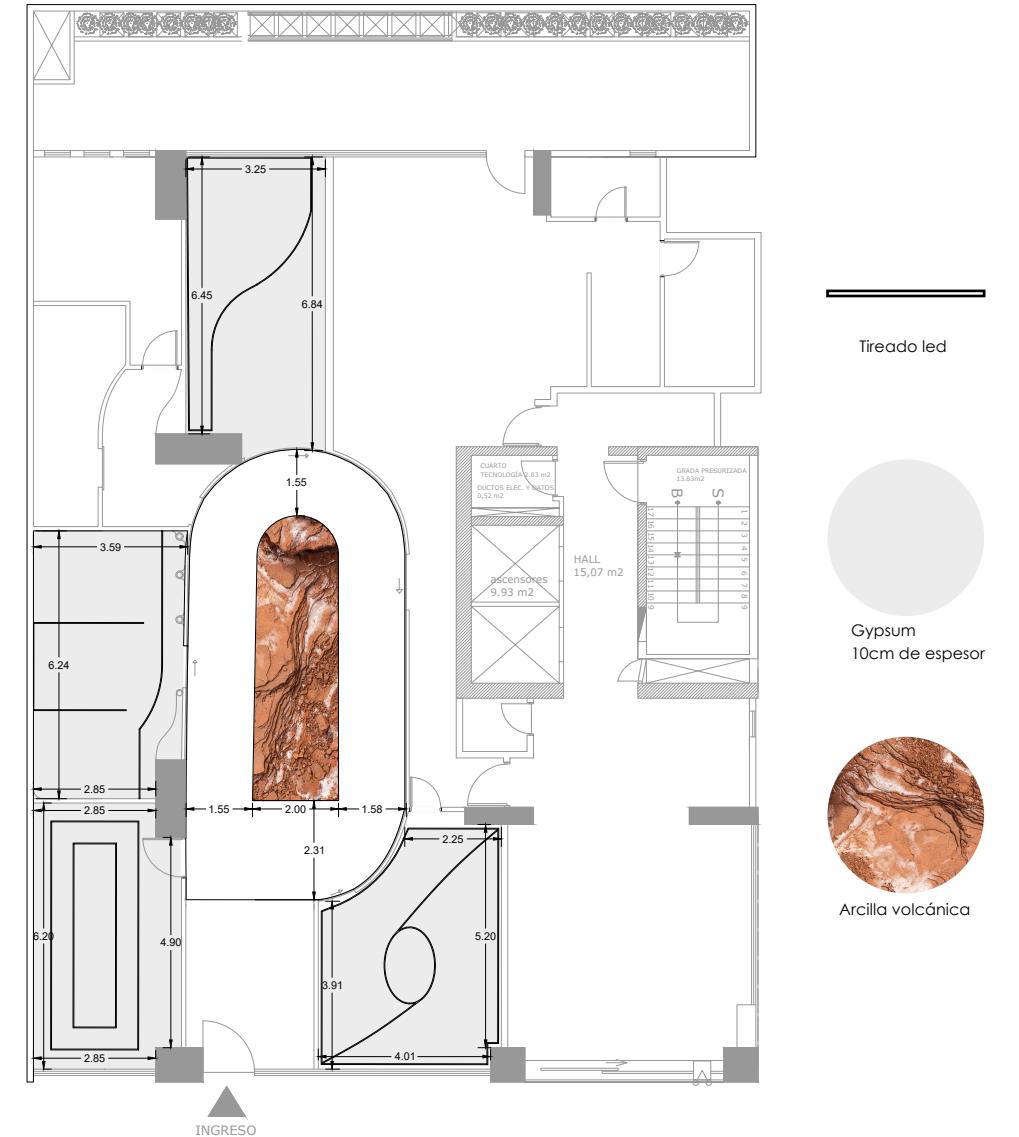
Insular

Diseño orgánico que cruz a través del espacio dividiendolo en dos.

Bar

Para el área del bar se plantea un cambio de textura en el techo aplicando la arcilla volcánica.

P. 41



4.8 Plano de Iluminación

Para la propuesta de iluminación se han propuesto cinco diferentes tipos de luces.

General

Para los ambientes generales se propone el uso de dicroicos como elementos de iluminación ambiental para todos los espacios.

Sierra

En este ambiente se propone el uso de un tireado led orgánico, a acompañado de tres lámparas de totora en un juego de alturas.

Costa

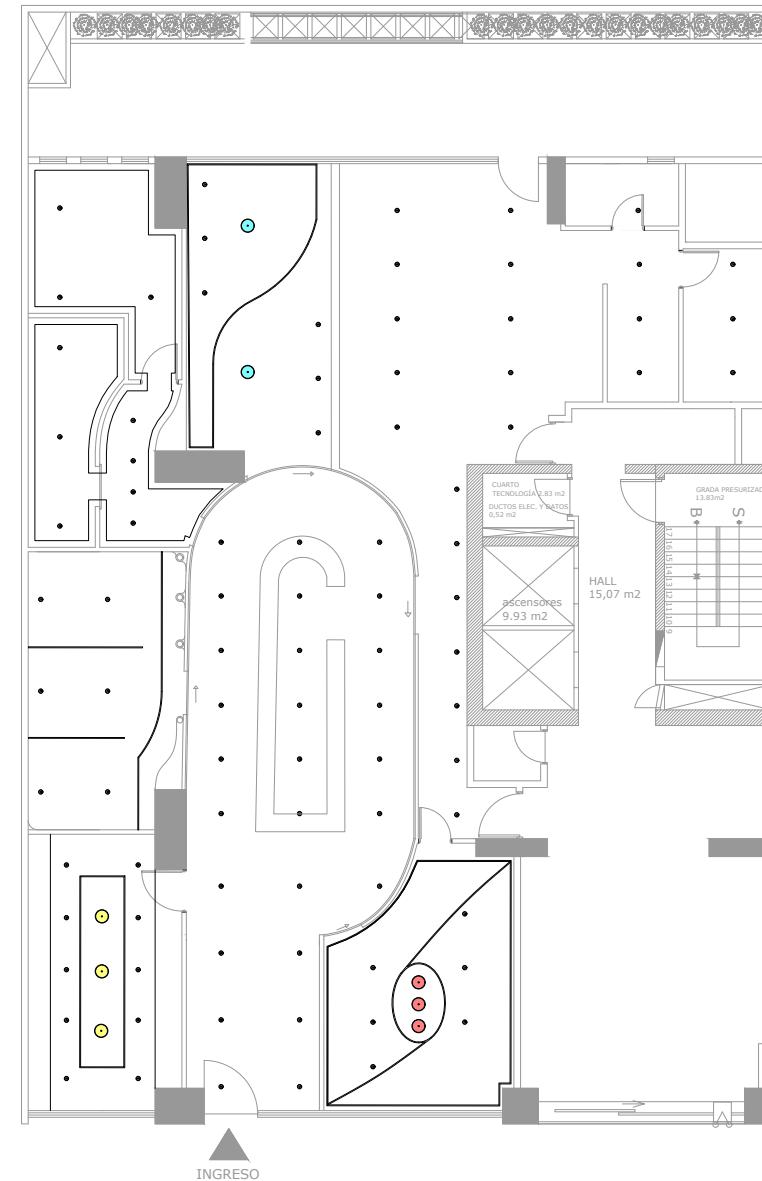
Se propone tres lámparas de mimbre enmarcadas en un rectángulo de luces led

Insular

Para este ambiente se propone dos lámparas de madera con luz cálida, las cuales se encuentren dentro de un juego orgánico de luces led en el techo.

Bar

Se propone un tireado led en los bordes de esta sala central, el mismo que resalte todas las cualidades espaciales que se propone.



Tireado led



Lámpara insular



Lámpara costa



Lámpara sierra



Lámpara dicroicos

4.9 Styling

4.8.1 Bar

P. 43



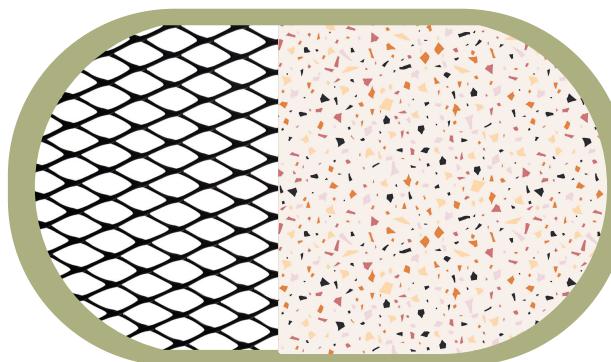
Lámpara dicroicos



BAR



Bancas cuero
Estructura metálica - color dorado



Malla jardinera

Terrazo mesones



Vetación colgante



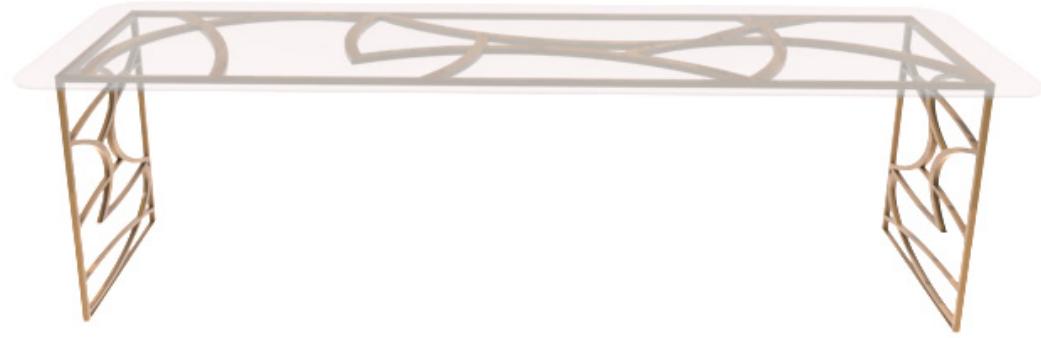
Tireado led

4.8.2 Sala región Costa

P. 44



Lámpara costa



Mesa de cristal
Estructura metálica
300 * 100 cm



Silla de mimbre



Artesanías



Artesanías



Tirado led

4.8.3 Sala región Amazonía

P. 45



Lámpara dicroicos



Tireado led



Cubículos metálicos
200*230*150 cm
largo alto profundidad



Hiedra



Enredadera



Vegetación alta



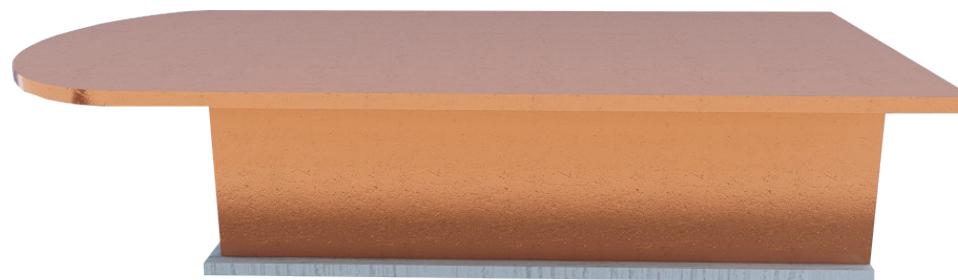
Bambú

4.8.4 Sala región Sierra

P. 46



Lámpara sierra



Mesa comedor - Bronce
310 * 125 cm



Silla tapizada
Estructura metálica



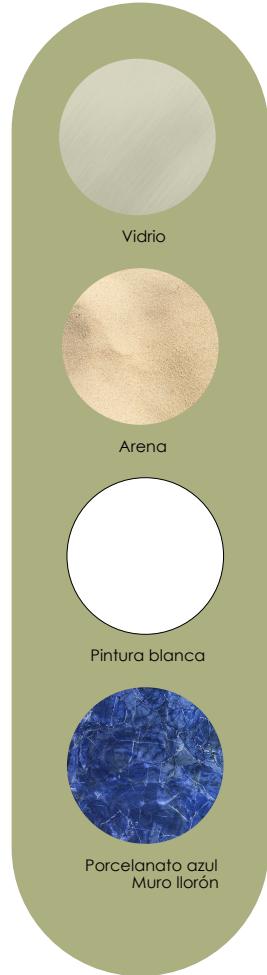
Instrumentos musicales



Tíreado led

4.8.5 Sala región Insular

P. 47



Mesa 4 personas
500 * 75 cm
Dos cuerpos



Decoración caracola



Decoración brújula



Tirado led

4.8.6 Baños

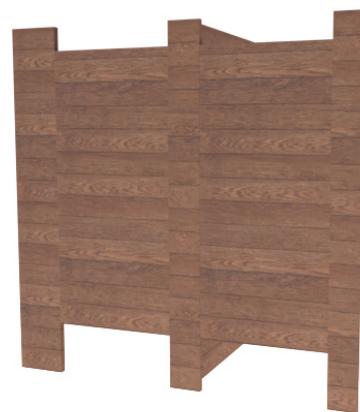
P. 48



Lámpara dicroicos



Mesones armado



Puertas de madera



Grifería



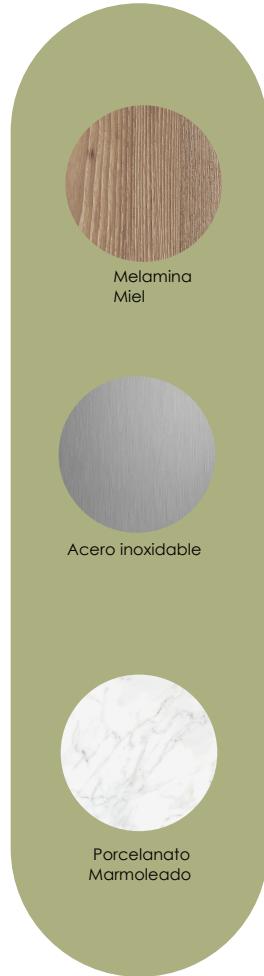
Lavamanos de piedra



Mesones

4.8.7 Cocina

P. 49



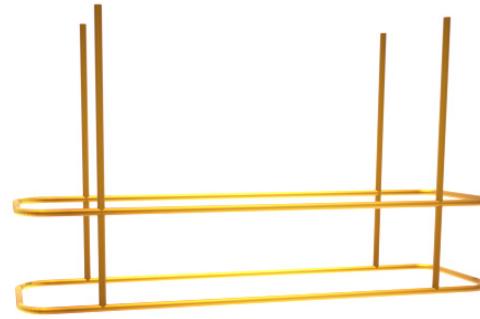
Lámpara dicroicos



Campana industrial



Cocina industrial



Apoya Isla

4.10 Renders

4.10.1 Sala Sierra

La propuesta para esta sala se enfoca en la utilización de los principales materiales de la sierra ecuatoriana, donde se han integrado el uso de bronce (pailas), tela (diseños otavaleños), arcilla volcánica, piedra pómez.

La arcilla volcánica y la melamina ceniza van relacionadas al perfil de la cordillera de los andes.

P. 50



Elementos de la inmersión:

Pisos cubiertos de un tejido a base de paja, bronce, telas texturizadas, melamina ceniza.



4.10.2 Sala Costa

La propuesta para esta sala busca elevar la temperatura en el lugar, utilizando materiales cálidos que lleven al comensal a esta zona del Ecuador.

Elementos de la inmersión:

Piso de coco partido, madera de cedro, vidrio, hoja de plátano en paredes, mimbre en sillas y lámparas, melamina toquilla, pantallas con textura de caña guadua, la cual muestre el proceso de maduración de esta, desde que esta verde hasta un tejido elaborado de manera artesanal.

P. 51



4.10.3 Sala Amazonía

Para la generación de la propuesta en esta sala se partió de la búsqueda de crear un espacio inmiscuido en una naturaleza desorganizada, pero que a su vez mediante el uso de cápsulas se pueda generar espacios para parejas íntimos y pulcros, los mismos que respondan al target del restaurante.

Elementos de la inmersión:

Pisos de hoja seca, jardín endredadera en el interior de las cápsulas, madera teca, metal, vegetación, iluminación global, sonidos.

P. 52



4.10.4 Sala Insular

La propuesta para esta sala responde a los principales elementos vistos en esta región, en combinación con el usos de pantallas y sonidos permitirán llevar a las 2 parejas de comensales a esta zona del Ecuador.

Elementos de la inmersión:

Arena en piso, muros llorónes, pantallas con tejidos naturales de la zona, sonidos, lámparas de madera.

P. 53



4.10.5 BAR

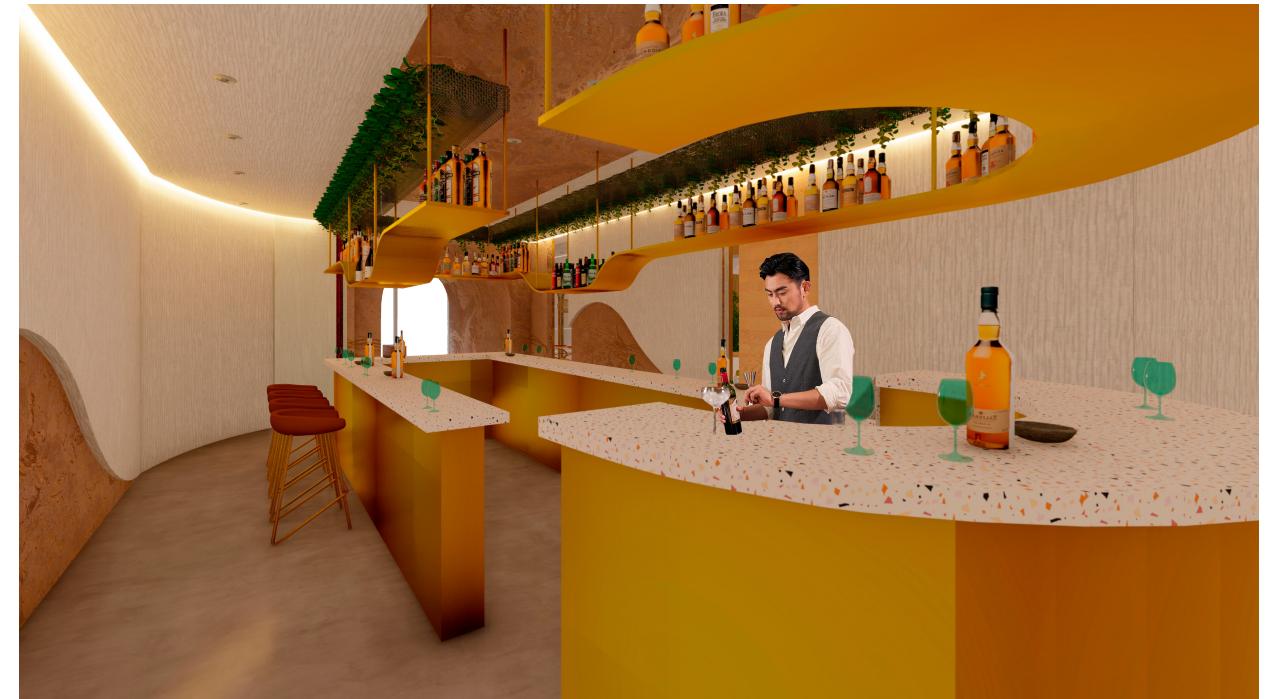
Gama de colores terra

Responde a la cultura agraria ecuatoriana, funciona como elemento de bienvenida al restaurante.

En lo que refiere al diseño del espacio se propone un bar con mezones de terrazo en combinación con metal dorado, en la parte superior se propone mobiliario con mallas y vegetación.

El uso del metal dorado es el acento del espacio

P. 54



4.10.5 BAR



P. 55

Gama de colores terra

Responde a la cultura agraria ecuatoriana, funciona como elemento de bienvenida al restaurante.

En lo que refiere al diseño del espacio se propone un bar con mezones de terrazo en combinación con metal dorado, en la parte superior se propone mobiliario con mallas y vegetación.

El uso del metal dorado es el acento del espacio

4.10.6 Baños

Los baños del restaurante se plantean como elementos que aporten a la inmersión de las personas, a través del uso de materiales naturales como la madera y la piedra.

Se plantea un mobiliario acorde a esta temática, el cual se compone de mesones de granito, lavamanos de piedra, puertas de baño de madera, revestimientos de melamina bosque y el uso de la piedra de río.

P. 56



4.10.7 Cocina

La cocina del restaurante cuya función principal es la preparación de los platillos, se ha optado por el uso de materiales melamínicos y mesones de porcelanato, los cuales permiten el fácil mantenimiento y limpieza del lugar.

La gama de colores propuesta responde a la cromática terra neutra que es la base de las áreas de servicio del restaurante.

P. 57



05 | Mobiliario

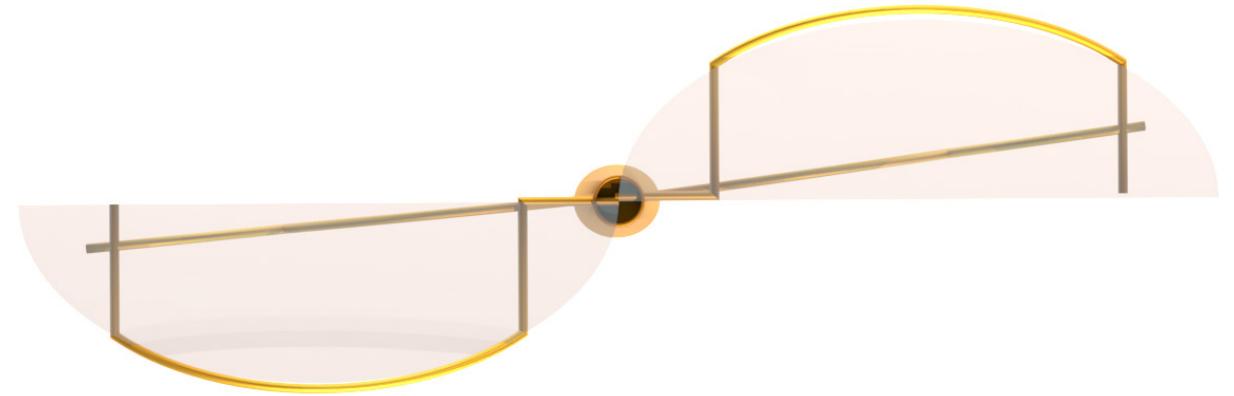
Capítulo V: Diseño de piezas de mobiliario

5.0 Mesa región insular

P. 59



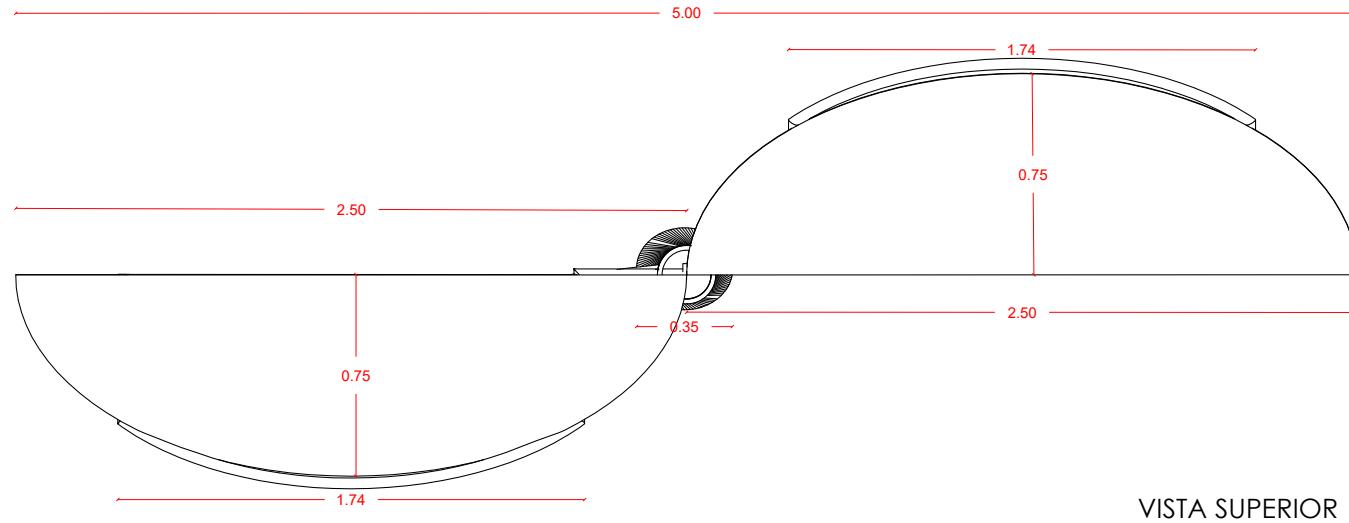
Vista frontal



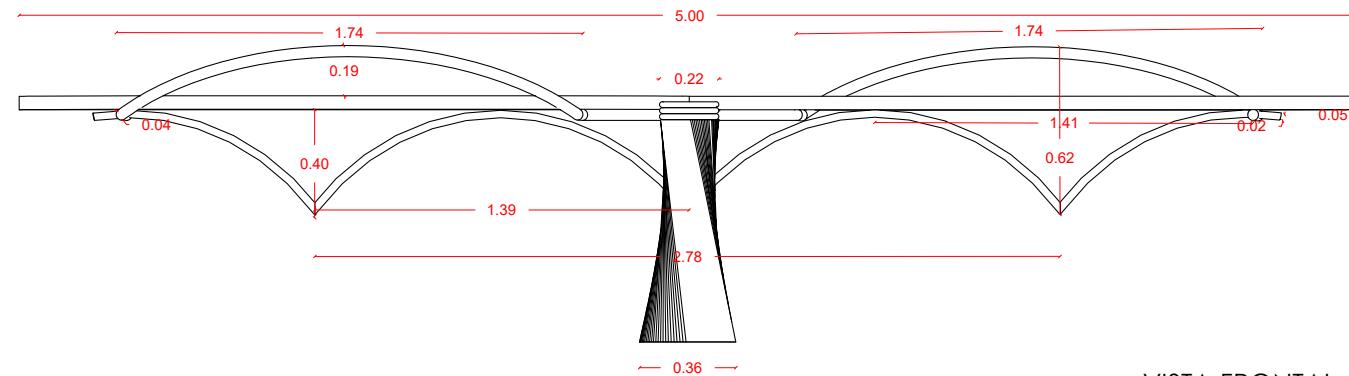
Vista superior

LUIS HEREDIA MESTANZA	MESA REGIÓN INSULAR	FECHA: Agosto 2024	OBSERVACIONES	1/3
MAESTRÍA DISEÑO DE INTERIORES	CONTIENE: VISTAS 3D	ESCALA: SN		

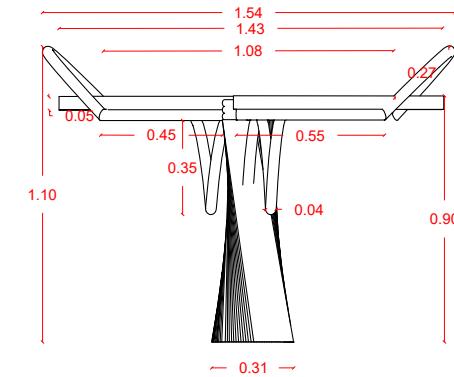
P. 60



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

ESPECIFICACIONES

Vidrio templado

Vidrio templado FUERTEX

Espesor: 10 mm

Características:

- 5 veces más resistente
- Fragmentación controlada
- Resistencia térmica

Metal dorado

Radio tubo: 20 mm

Espesor lámina: 5 mm

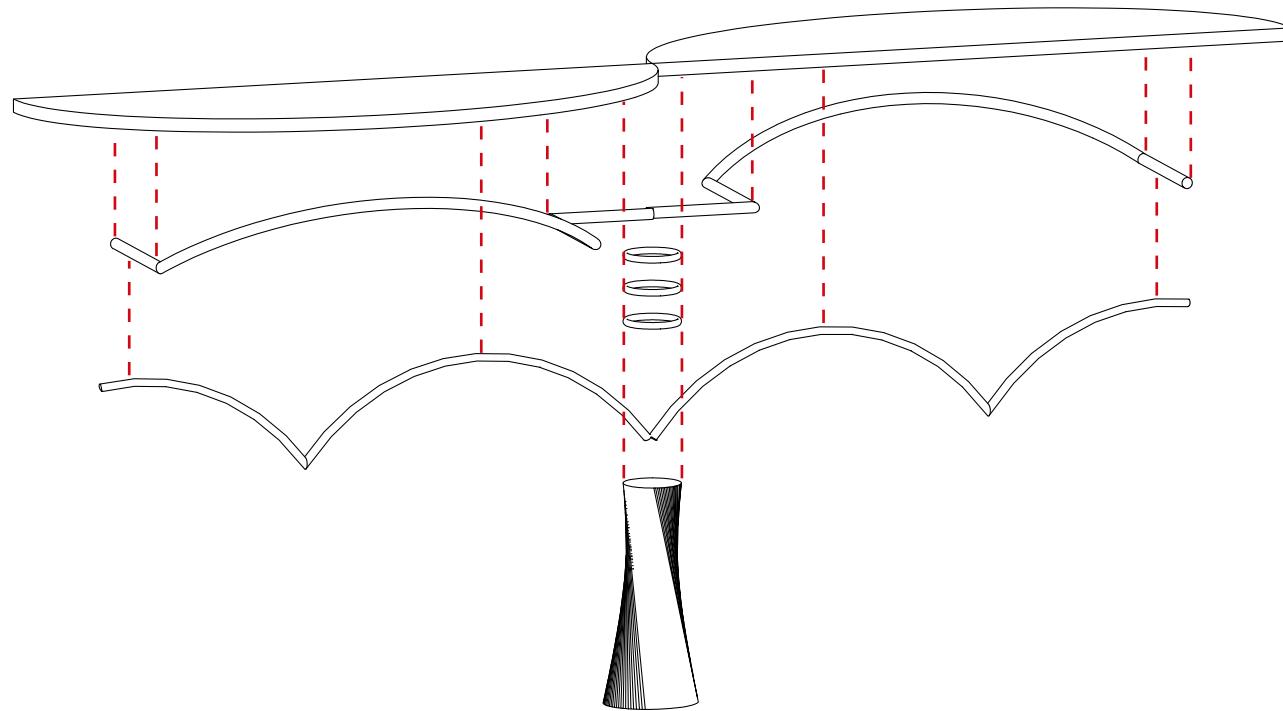
Color pintura: Dorado

Norma: NTE INEN 2415

Calidad: SAE J 403 1008

LUIS HEREDIA MESTANZA	MESA REGIÓN INSULAR	FECHA: Agosto 2024	OBSERVACIONES	2/3
MAESTRÍA DISEÑO DE INTERIORES	CONTIENE: PLANIMETRÍAS	ESCALA: 1:10		

PASOS DE ARMADO



P. 61

- 4 Vidrio templado - filos redondeados
- 3 Tubos de soporte vidrio templado
Anclaje pernos
- 2 Tubos de soporte inferiores - arqueados
- 1 Base metálica - Solida

ESPECIFICACIONES

Vidrio templado

Vidrio templado FUERTEX
Espesor: 10 mm

Características:

- 5 veces más resistente
- Fragmentación controlada
- Resistencia térmica

Metal dorado

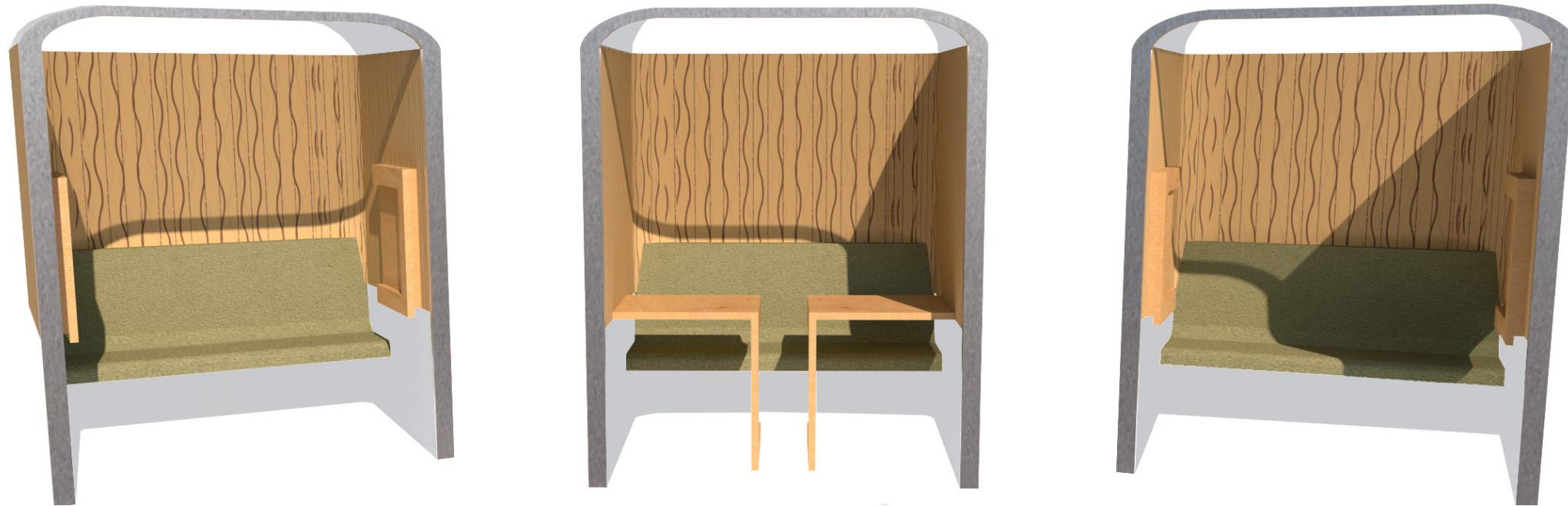
Radio tubo: 20 mm
Espesor lámina: 5 mm
Color pintura: Dorado

Norma: NTE INEN 2415
Calidad: SAE J 403 1008

LUIS HEREDIA MESTANZA	MESA REGIÓN INSULAR	FECHA: Agosto 2024	OBSERVACIONES	3/3
MAESTRÍA DISEÑO DE INTERIORES	CONTIENE: PLANIMETRÍAS	ESCALA: 1:5		

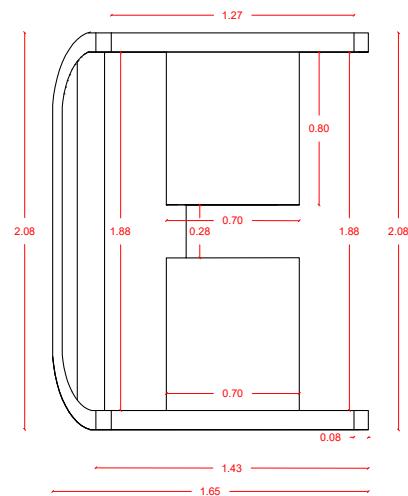
5.1 Cápsula región Amazonía

P. 62

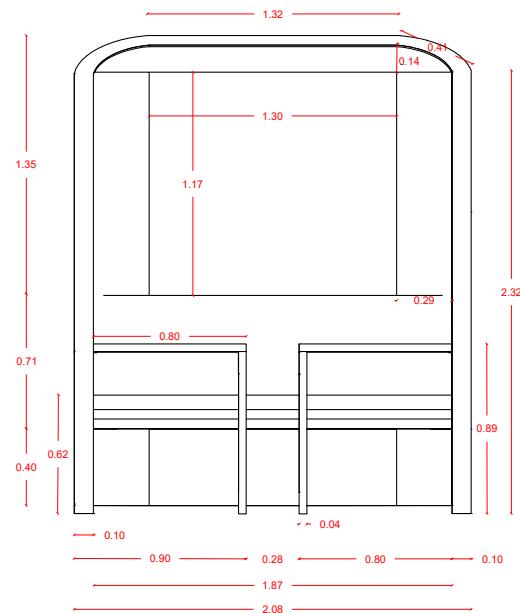


LUIS HEREDIA MESTANZA	CÁPSULA AMAZONÍA	FECHA: Agosto 2024	OBSERVACIONES	1/3
MAESTRÍA DISEÑO DE INTERIORES	CONTIENE: VISTAS 3D	ESCALA: SN		

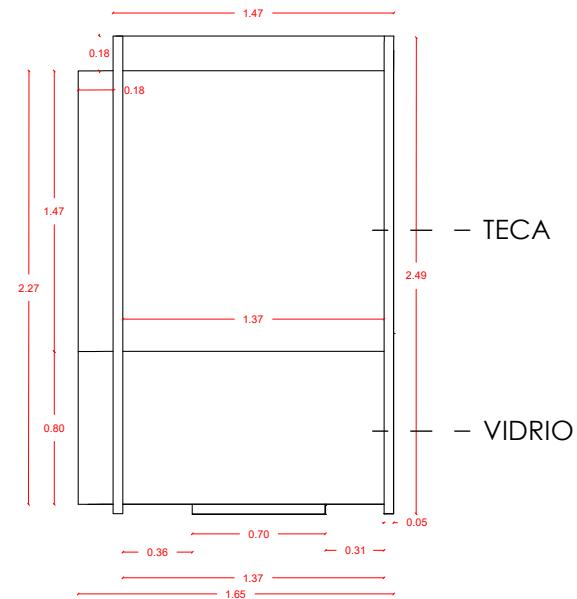
P. 63



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

ESPECIFICACIONES

Teca

Teca Ecuador S.A.
Guayaquil

Certificaciones:
-Certificación FSC

Vidrio templado

Vidrio templado FUERTEX
Espesor: 10 mm

Metal gris

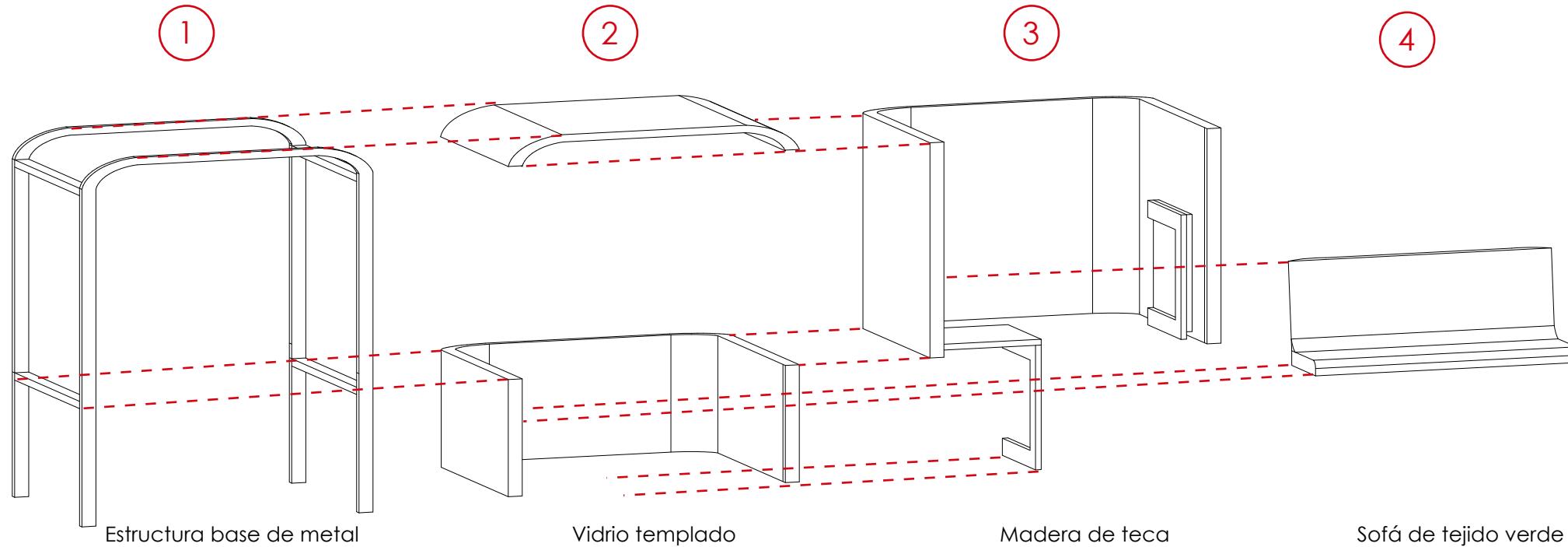
Dimensiones tubo: 1,5 plg
Espesor lámina: 3 mm
Color pintura: Gris

Norma: NTE INEN 2415
Calidad: SAE J 403 1008

LUIS HEREDIA MESTANZA	CÁPSULA AMAZONÍA	FECHA: Agosto 2024	OBSERVACIONES	2/3
MAESTRÍA DISEÑO DE INTERIORES	CONTIENE: PLANIMETRÍAS	ESCALA: 1:10		

PASOS DE ARMADO

P. 64



ESPECIFICACIONES

Teca

Teca Ecuador S.A.
Guayaquil

Certificaciones:
-Certificación FSC

Vidrio templado

Vidrio templado FUERTEX
Espesor: 10 mm

Metal gris

Dimensiones tubo: 1,5 plg
Espesor lámina: 3 mm
Color pintura: Gris

Norma: NTE INEN 2415
Calidad: SAE J 403 1008

LUIS HEREDIA MESTANZA	CÁPSULA AMAZONÍA	FECHA: Agosto 2024	OBSERVACIONES	3/3
MAESTRÍA DISEÑO DE INTERIORES	CONTIENE: PLANIMETRÍAS	ESCALA: 1:5		

06 | Epílogo

Índice de ilustraciones

Ilustración 1, relación económica turismo y restaurantes	7
Ilustración 2, servicios de transporte	9
Ilustración 3, hitos cercanos	10
Ilustración 4, implantación	10
Ilustración 5, asoleamiento respecto al local	11
Ilustración 6, análisis de planta	11
Ilustración 7, fotografía fachada frontal actual del local a intervenir	12
Ilustración 8, fotografía estado actual interior	12
Ilustración 9, imágenes sublimotion	12
Ilustración 10, imágenes sublimotion	13
Ilustración 11, imágenes Under the sea, pantalla como paneles divisorios	13
Ilustración 12, imágenes Under the sea, diseño interior	13
Ilustración 13, imágenes Urko	14
Ilustración 14, concepto raíces	18
Ilustración 15, programación	19
Ilustración 16, diagrama de adyacencias	19
Ilustración 17, zonificación	20
Ilustración 18, aplicación concepto raíces	20
Ilustración 19, Moodboard general	21
Ilustración 20, material board general	21

Ilustración 21, Moodboard general Amazonía	22
Ilustración 22, material board general Amazonía	22
Ilustración 23, Moodboard general Costa	23
Ilustración 24, material board general Costa	23
Ilustración 25, Moodboard general Sierra	24
Ilustración 26, material board general Sierra	24
Ilustración 27, Moodboard general Insular	25
Ilustración 28, material board general Insular	25

Bibliografía

Ministerio de turismo (2021), Gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Karla Pesantes (2016), Ecuador, un destino culinario en construcción

Properati blog (2024). La carolina.

<https://blog.properati.com.ec/guia-de-barrios/la-carolina/>

La república (2021), Sublimotion, así es el restaurante más costoso del mundo creado por un chef español <https://www.larepublica.co/ocio/sublimotion-asi-es-el-restaurante-mas-costoso-del-mundo-creado-por-un-chef-espanol-3203295>

Superbien (sf), UNDER THE SEA IMMERSIVE DINNER

<https://www.superbien.studio/projects/under-the-sea>

El comercio (2021), 15 restaurantes ecuatorianos están en la lista 50 Best Discovery

<https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia/restaurantes-ecuatorianos-lista-50best-discovery.html>

Primicias (2024), ¿Qué hace tan especial a URKO? El 'Mejor Restaurante de Ecuador 2023'

<https://www.primicias.ec/noticias/entretenimiento/gastronomia/urko-mejor-restaurante-ecuador-cocina/>

Quito turismo – Reglamento turístico de alimentos y bebidas (2018).

<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.quito-turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/02/REGLAMENTO-TURISTICO-DE-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS.pdf>

Hostelería 3D (sf)

<https://hosteleria3d.com/las-medidas-minimas-e-idoneas-de-una-cocina-industrial/>

Riquelme (2019)

<https://www.gastronomiarentable.com/post/c%C3%B3mo-calculat-la-capacidad-del-restaurante>