

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Centro Gastronómico Artesanal

Daniella Valenthina Machado Moscoso

Diseño de Interiores

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito

para la obtención del título de

Licenciada en Diseño de Interiores

Quito, 21 de mayo de 2021

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

Centro Gastronómico Artesanal

DANIELLA VALENTINA MACHADO MOSCOSO

Nombre del profesor, Título académico

Helena Garino, Arquitecta

Quito, 26 de mayo de 2021

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Nombres y apellidos: Daniella Valenthina Machado Moscoso

Código: 00200322

Cédula de identidad: 1724060981

Lugar y fecha: Quito, 26 de mayo de 2021

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El objetivo de este proyecto es crear un Centro artesanal gastronómico italiano donde las personas puedan tener una experiencia única al probar distintos tipos de comida y también enriquecerse con algunas actividades como pintura o fabricando pasta. El propósito de este centro es enfocarse en crear varias áreas dentro de un mismo espacio como un restaurante, una cafetería, pizza y pasta artesanal, pastelería, workshop de pintura de cerámicas e incluir una cava de vino donde se pueden probar de forma casual y a la vez catarlo en una experiencia más técnica.

Este espacio pretende brindar distintas actividades y áreas gastronómicas para clientes apasionados por la comida italiana y experimentar las distintas sensaciones que se pueden vivir en una cata de vino.

ABSTRACT

The main objective of this project is to create an Italian Gastronomic and Artisanal center where people can have a unique experience trying different types of food and also learning from some activities like painting Italian ceramics or the production of hand made pasta. The purpose of this center is to focus in various areas in the same complex such as a restaurant, café, pizza and pasta, pastry shop, painting workshop and a more exclusive wine bar and lounge in which customers can do wine tasting as well.

This space is made to cater different kinds of activities and food for people who are interested in Italian gastronomy and focus on the sensations that they can experiment in the wine tasting activities.

Key Words: Restaurant, Italian, wine, experience

TABLA DE CONTENIDO

1. Información sobre el proyecto	13
1.1. Propuesta.....	13
1.2. Razón y Objetivo	13
1.3. Target	13
1.4. Justificación del target	13
1.5. Programación	14
<input type="checkbox"/> Alimentación:.....	14
<input type="checkbox"/> Actividades: Fabrica de pasta, pintura de cerámica, cata de vinos.....	14
<input type="checkbox"/> Extras:	14
<input type="checkbox"/> Administración: oficina, caja, descansos empleados, vestuarios y lockers, baños para empleados.....	14
<input type="checkbox"/> Servicio: baño de mujeres, baño de hombres, baño persona con discapacidad, basura y desechos, recepción	14
1.6. Funcionalidad.....	14
1.7. Justificación	15
Flujo de Personas	17
Población.....	18
Edificación	18
Asoleamiento	18

Rutas de acceso	19
Características Arquitectónicas.....	19
Accesos y envolvente.....	20
INVESTIGACIÓN DEL PROYECTO.....	21
Hospitalidad en la actualidad	21
¿Qué es el vino?	22
Clasificación del vino.	22
<input type="checkbox"/> Por color.....	22
<input type="checkbox"/> Por edad	22
Tipos de Cepas.....	23
<input type="checkbox"/> Tempanillo:	23
<input type="checkbox"/> Grenache:	23
<input type="checkbox"/> Merlot:.....	23
<input type="checkbox"/> Pinot Noir:.....	23
<input type="checkbox"/> Syrah:	24
<input type="checkbox"/> Zinfandel:.....	24
<input type="checkbox"/> Malbec.....	24
Vino italiano.....	24
<input type="checkbox"/> Piamonte:	24
<input type="checkbox"/> Valle de Aosta y Liguria	24
<input type="checkbox"/> Lombardia:	24
<input type="checkbox"/> Emilia Romagna:	24
<input type="checkbox"/> Veneto:	24

<input type="checkbox"/> Toscana	25
Categorías de Calidad	25
Cata de vinos/Enología	25
<input type="checkbox"/> Análisis visual:.....	25
<input type="checkbox"/> Análisis de sensaciones en la boca:	25
Almacenamiento del vino	26
<input type="checkbox"/> Posición:.....	26
<input type="checkbox"/> Humedad:.....	26
<input type="checkbox"/> Nivel de luz:.....	26
<input type="checkbox"/> Tranquilidad:.....	26
<input type="checkbox"/> Limpieza:	26
Cocina y Restaurantes.....	26
Definición general.....	26
<input type="checkbox"/> Según la clase de comida que sirve:	26
<input type="checkbox"/> Según los servicios que nos brinda:	26
Áreas de servicio.....	27
<input type="checkbox"/> Recepción:.....	27
<input type="checkbox"/> Comedor:.....	27
<input type="checkbox"/> Bar:.....	27
<input type="checkbox"/> Baños:	27
<input type="checkbox"/> Medidas Generales:.....	27
Disposición de la cocina	28
<input type="checkbox"/> Disposición estilo isla:	28

□ Disposición de zonas:	29
□ Diseño de línea de montaje:	29
□ Diseño ergonómico:	30
INFORMACIÓN Y REFERENTES	31
El nacional – Barcelona	31
Mercado San Miguel – Madrid	31
Monvinic	32
Gran Fierro	32
CONCEPTO	33
CONCLUSIÓN	33
REFERENCIAS	36

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1- Google imágenes dispensador de vino	14
Ilustración 2. Google Maps	16
Ilustración 3 Fachada Lugo.....	17
Ilustración 4. Calle Guipuzcoa.....	17
Ilustración 5 Fachada Guizpucoa	17
Ilustración 6. Google Maps Asolamiento	18
Ilustración 7 Ruta de ejemplo Plaza la Floresta.....	19
Ilustración 8 Vista de la esquina del edificio	20
Ilustración 9 Disposición de Islas	28
Ilustración 10 Disposición de zonas	29
Ilustración 11 Diseño de línea de montaje.....	30
Ilustración 12 El nacional	31
Ilustración 13 El Nacional	31
Ilustración 14-Exterior Mercado San Miguel	31
Ilustración 15 Interior Monvinic España	32
Ilustración 16 Mesas Gran Fierro	32
Ilustración 17 Mueble de Vino Gran Fierro.....	32

ANEXOS

Anexo 1 Planta Baja.....	34
Anexo 2 Planta Alta	34
Anexo 3 Render Restaurante	35
Anexo 4 Render Patio	35
Anexo 5 Render Recepcion	35

PROYECTO DE TESIS

1. Información sobre el proyecto

1.1. Propuesta

Se diseñará una de especialidades gastronómicas italianas donde los comensales pueden experimentar distintas actividades y alimentos que no sean únicamente para su consumo en este centro, sino que puedan comprarse para ser llevados a sus hogares, como por ejemplo un mercado con productos importados. Se tomará en cuenta distintos espacios destinados para cada una de las áreas que se emplearán pensando en su uso y circulaciones.

1.2. Razón y Objetivo

El objetivo principal de la creación de este espacio es brindar distintos ambientes, sensaciones y posibilidades dentro de un mismo espacio que no es muy común en la ciudad, con distintos colores, figuras y texturas de Italia específicamente de la región Toscana. Por último, la parte más importante es crear una cava de vino que satisfaga a los amantes del vino y catadores que quieran experimentar este ambiente de explosiones gastronómicas en una parte del país que puede ser visitada tanto por personas locales como por turistas.

1.3. Target

El target de este proyecto son personas de todas las edades amantes de un tipo específico de gastronomía siendo la italiana de un clase media-alta.

1.4. Justificación del target

Se toma este target principalmente porque una parte principal del proyecto es crear un lugar con un tipo de servicio alimenticio específico, además se incluirán distintas actividades y tipos de comida que pueden ser adquiridas para distintos gustos y edades.

1.5. Programación

- **Alimentación:** Restaurante, pizza, pasta, café, chocolate, gelato, vino
- **Actividades:** Fabrica de pasta, pintura de cerámica, cata de vinos
- **Extras:** Zona de almacén, zona de lavado, cocina fría, cocina caliente, hornos, refrigeración, montacargas
- **Administración:** oficina, caja, descansos empleados, vestuarios y lockers, baños para empleados
- **Servicio:** baño de mujeres, baño de hombres, baño persona con discapacidad, basura y desechos, recepción

1.6. Funcionalidad

Principalmente el horario consistiría desde las 09:00am donde estarían disponibles principalmente las partes de cafetería, pastelería, panadería y mercado. A partir de las 12:00 pm empezaría el servicio en el restaurante y el lounge de vino. Cabe recalcar que la cava permanecerá abierta únicamente para la compra de vinos durante toda la apertura del centro. Como parte del servicio la cata de vino tendrá un funcionamiento self service donde las personas recibirán una tarjeta postpago y podrán elegir el vino que deseen de los dispensadores especializados.



Ilustración 1- Google imágenes dispensador de vino

1.7. Justificación

Actualmente y debido a la pandemia mundial que ha surgido alrededor del mundo las personas buscan nuevas experiencias que les saquen de la rutina que se ha vuelto una normalidad. Con ayuda de espacios más amplios y distintas estrategias para afrontar al virus la creación de este centro es brindar muchas experiencias en un mismo ambiente, además de cubrir un sector que según algunas fuentes que se han consultado son casi inexistentes en la ciudad como son los bares de vino y de cata dando una experiencia artesanal.

El sitio que se escogió para el proyecto principalmente fue por la facilidad y amplitud del espacio que permitirá colocar los distintos tipos de lugares para que sea un centro completo, además la ubicación de la floresta es una gran estrategia al estar rodeada por una gran cantidad de residencias, hoteles e incluso se ha estado convirtiendo durante los años en una zona de restaurantes y bares.

ANÁLISIS DE SITIO Y ARQUITECTÓNICO

Sitio

Galpón ubicado en el sector de la Floresta específicamente entre la calle calles Lugo N24-198 y Guipuzcoa. Este sector se caracteriza por ser considerado bohemio y alternativo donde actualmente existen una gran variedad de lugares de distintos ámbitos como restaurantes, viviendas, hoteles, sitios educativos, bares y muchos otros como incluso distintos parques pequeños.

Tenemos como vías principales de acceso a la Av. Coruña, o la 12 de octubre que convierte a esta zona en un fácil acceso por distintos medios, automóviles, buses, taxis e incluso es posible para los peatones de distintos lugares cercanos. El Galpón no posee parqueadero privado, sin embargo, cuentan con zonas azules en todos los alrededores de las calles principales de este espacio.

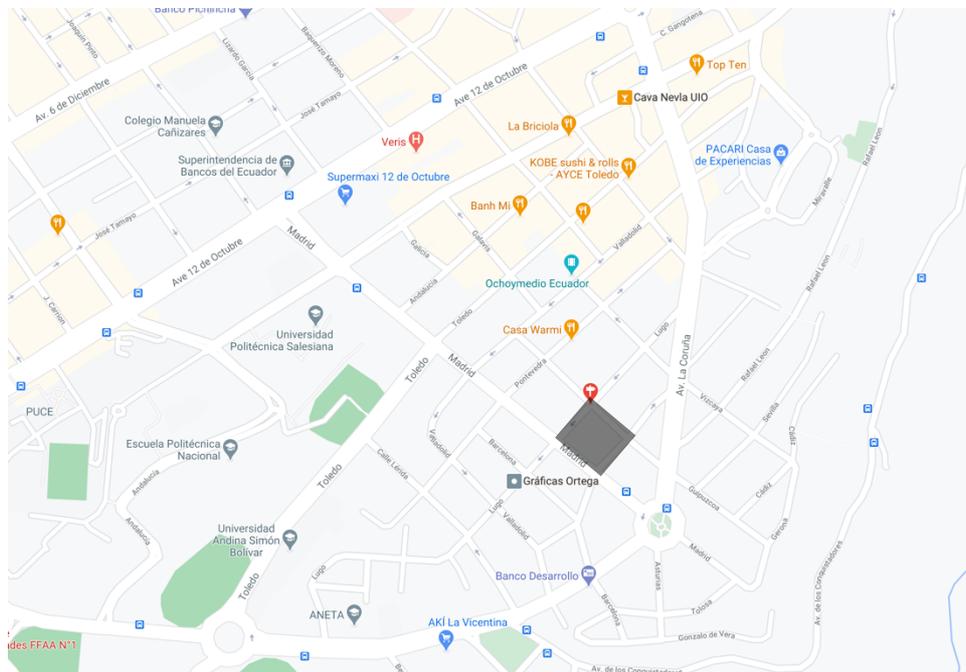


Ilustración 2. Google Maps



Ilustración 3 Fachada Lugo



Ilustración 5 Fachada Guizpucoa

Flujo de Personas

Este sector actualmente cuenta con un flujo de personas principalmente que acuden a los locales comerciales aledaños, tenemos una gran cantidad de viviendas tanto antiguas como edificios nuevos que han ido apareciendo a lo largo de los años. A cercana distancia tenemos restaurantes como Bahmi, Maki sushi, Taconazo, Pavarotti entre otros más.

Tenemos también a una distancia considerable el Swissotel que brinda una población turística y mucho más flujo de personas por estos sectores.

Población

Actualmente la principal población que se encuentra en este sector son adultos jóvenes y mayores de una posición económica media y según han ido incrementando la cantidad de edificaciones nuevas y más lujosas, restaurantes y bares en la zona han ido incrementando a una posición media-alta.

Edificación

El espacio actual cuenta con dos locales comerciales que toman toda la esquina de sus calles principales, sin embargo, se realiza un cambio para que formen un solo galpón, permitiendo así mayores circulaciones posibles y la creación de dobles alturas.

Asoleamiento



Ilustración 6. Google Maps Asoleamiento

Rutas de acceso

La zona es bastante accesible tanto por las vías principales ya que tiene cercanía a las calles La Coruña y Ladrón de Guevara que serían las más grandes de este establecimiento. Es un área donde fácilmente se puede llegar tanto en automóvil desde Quito e incluso del Valle de los Chillos accediendo por el trébol, tiene una gran cantidad de estaciones de bus e incluso se puede llegar caminando desde las viviendas, parques, hoteles y restaurantes aledaños.

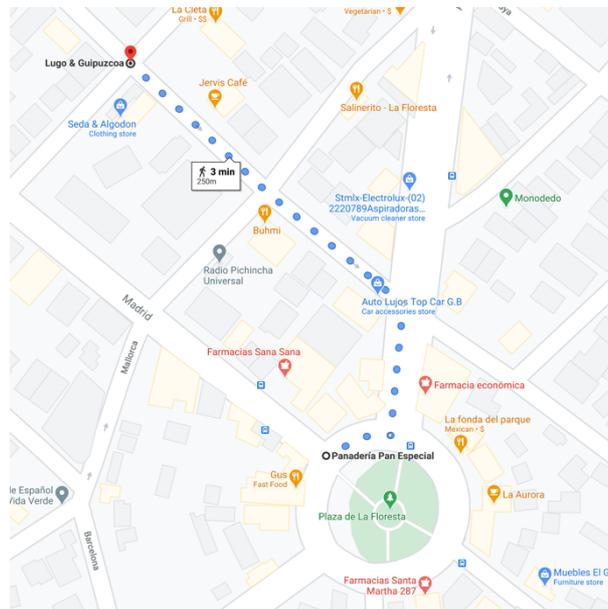


Ilustración 7 Ruta de ejemplo Plaza la Floresta

Características Arquitectónicas

Este espacio arquitectónico consiste en un galpón que posee una altura de 7 metros en total desde el piso hasta la losa superior y posee una cercha de 80cm de alto que está ubicada en toda la losa de manera estructural. La segunda planta se encuentra a 3 metros y ocupa la mitad del total de la planta.

Accesos y envolvente

El edificio como se mencionó anterior mente se encuentra situado en la esquina de sus calles principales Lugo y Guipúzcoa teniendo así dos fachadas principales principalmente de vidrio, cemento y hormigón que recubren al edificio por fuera y de forma estructural. Los metros totales de construcción son 4522 m² en dos pisos y en dobles alturas.

En total el edificio cuenta con cuatro entradas y salidas, dos de ellos están en la calle Lugo con un total de 84cm cada uno y en la otra calle el acceso principal es de 1.34m y el secundario cuenta con 70cm de ancho.



Ilustración 8 Vista de la esquina del edificio

INVESTIGACIÓN DEL PROYECTO

El proyecto consiste en crear un centro gastronómico que trabaje en armonía con distintos tipos de establecimientos como restaurantes, cafetería, pastelería, panadería y lo más importante una cava y cata de vino.

Hospitalidad en la actualidad

En el último año y lo que ha pasado en el mundo marcó un cambio tanto en la forma en la que las personas pueden disfrutar en los restaurantes, como en su funcionamiento. Se han disminuido en gran cantidad los locales que permanecen abiertos y las personas buscan ambientes más abiertos. Los restaurantes se han visto en la necesidad de disminuir sus capacidades, buscar ambientes al aire libre e implementar distintos tipos de servicio como pedidos a domicilio.

Una solución que ha sido implementada en varios establecimientos son las ventanas emergentes, donde se deben crear menús y espacios que satisfagan y mantengan feliz y cómodos a los comensales. Otro punto importante es la tecnología contactless, se ha ido usando en otras cosas más simples, sin embargo, se han creado nuevas tecnologías y formas en las que se puede ir generando estos espacios de poco contacto en los restaurantes.

Historia del Vino

Del latín vinum el vino es una bebida alcohólica que precede a la fermentación de la uva y esto es gracias a la levadura que se le incluye. Su origen se puede estimar desde el 6000 a.C, sin embargo, la primera cosecha y su denominación como la conocemos hoy en día fue en Mesopotamia. A partir de ahí comenzó a ser una parte importante en varias culturas y fue evolucionando al igual que ellas, por ejemplo, en Grecia se denominó a un dios en su nombre (Dionisio) que luego fue adoptado por los romanos como Baco. En este periodo también se incorporó el uso de injertos para crear nuevas especies y el uso de barriles de madera para su almacenamiento. Otras épocas que cabe recalcar son en la edad moderna donde debido al

descubrimiento del nuevo mundo se incorporaron nuevas materias primas al vino como el café y cacao, además se empezó el uso de botellas de vidrio y el corcho.

¿Qué es el vino?

Principalmente está compuesto por un 82% de agua, de 7% a 17% de alcohol dependiendo del tipo de vino y en menor cantidad podemos encontrar azúcares, taninos que son los que dan color y textura, sustancias volátiles que forman parte del aroma y ácidos que tienen una parte en su sabor. Todos estos componentes son importantes ya que de ellos depende que sean distintos uno del otro. El clima, el tipo de suelo y la vid (Uvas) influyen en la calidad y la cantidad de componentes.

Clasificación del vino.

Existen dos formas principales por las que se puede clasificar al vino de forma general en cualquier parte del mundo.

- **Por color**

Vino Tinto: Gama de colores entre el rojo rubí y el morado. Se elabora con uvas tintas fermentándolo con la piel.

Vino Blanco: Gama de colores amarillo pálido hasta la caoba. En la mayoría de los casos se elabora con uvas blancas y en otros casos con tintas, pero sin la piel.

Vino Rosado: Gama de Colores de rosa al salmón e incluso a tonos más anaranjados. Puede hacerse con uvas tintas sin piel y por menos tiempo e incluso combinando las tintas con blancas.

- **Por edad**

Vino Joven: no tiene mucha crianza en madera, tiene que ser menos de 6 meses. Pueden ser tintos, blancos y rosados.

Vino con crianza: Estos vinos tienen al menos 6 meses en madera y otro periodo que deben pasar en botellas y comúnmente estos son los tintos.

- Vino Crianza: 6 meses en madera y 2 años en botella
- Vino Reserva: Mínimo 1 año en madera y máximo 3 años en botella
- Vino Gran Reserva: 2 años en madera y 5 años en botella

Tipos de Cepas

Existen distintos tipos de cepas originarias de distintos países para crear algunos tipos de vino que generan distintos sabores al paladar y que pueden combinar con distintas comidas

- **Tempanillo:** originario de España y se lo conoce como la “Tinta del país” y “Uva Noble”, es oscuro, liviano de larga vida y suave sabor. Puede tomarse joven, aunque mejor con más años. Deja aromas a ciruela, mora, frambuesas, café y algunos toques ahumados.
- **Grenache:** Uva que madura más tarde en un clima seco y cálido. Se origina en España, pero su producción se dio muy bien en California, Australia y el Sur de Francia. Deja un toque picante y suave en el paladar. Se lo acompaña con platos fuertes como carne y pescado que tengan un sabor penetrante.
- **Merlot:** Se la conoce como “variedad camaleón” ya que puede variar sus personalidades. Al olfato llegan aromas a mora y grosellas e incluso otros frutos rojos. Es un vino que se usó en las catas ya que se considera fuerte y puede combinarse con guisos, quesos maduros, verduras e incluso dulces.
- **Pinot Noir:** Se lo conoce como originario de Borgoña y su uva es casi negra.

- **Syrah:** También se lo llama shiraz y es un cruce de dos tipos de uvas diferentes del sur de Francia. Tiene aromas frutales, florales y también ahumados. Tiene un color muy rojo y profundo que también abunda en taninos.
- **Zinfandel:** Esta es una uva europea que logro llegar a California y se convirtió en una uva muy importante en este país. Son robustos y de un sabor fuerte, es conocido como un vino versátil ya que se puede combinar con pastas, pizza y otro tipo de comida que tenga salsa de tomate.
- **Malbec:** Nació en Quercy y se adapto de una forma excelente en Argentina. Su fruto es oscuro y abundan taninos. Es un vino que deja un sabor a mora y ciruelas negras y se combina con res, cordero o verduras.

Vino italiano

Al igual que en otras regiones del mundo Italia cuenta con sus propias cepas y distintos tipos de vino que se dan a conocer por el lugar en donde crecen.

- **Piamonte:** Cepas autóctonas que crecen mayormente en el sur, pueden ser tanto Nebbiolo, la Barbera y docetto.
- **Valle de Aosta y Liguria:** Es la más pequeña de Italia ya que por su relieve se dificulta el cultivo del vid.
- **Lombardia:** Popular por sus vinos espumosos, Pinot Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.
- **Emilia Romagna:** En esta zona se encuentra el Lambrusco que puede ser blanco o rosado, aunque generalmente suele ser tinto.
- **Veneto:** Región de producción variada que produce dos tipos de vino. Soave DOC que se genera en suelos volcánicos, valpolicella que es un vino ligero y sabroso. Y por ultimo el Bardolino DOC que es más ligero y sabe a cereza.

- **Toscana:** Es famosa por Chianti DOGC muchos están fabricados para consumo rápido y suele consumirse con comida ya que es un poco más fuerte.

Categorías de Calidad

Se dividen en vino de calidad (DOGC y DOC) y Vino de mesa (IGT y VdT)

- Denominazioni de Origine Controlata e Garantita (DOCG)
- Denominazione di Origine Controllata (DOC)
- Indicazione Geográfica Típica (IGT)
 - Vino de Tavola (VdT)

Cata de vinos/Enología

Consiste en someternos en nuestros sentidos tanto al gusto como al olfato para determinar la calidad de un producto en este caso el vino. Podemos determinarlo por tres partes iniciales:

- **Análisis visual:** El color, la transparencia, brillo, intensidad y los matices del pigmento.
- **Análisis de aromas:** pueden ser frutales, herbáceos, tostados, especiados y se valora que tan limpio es, su complejidad e intensidad.
- **Análisis de sensaciones en la boca:** Acidez, impresiones dulces, astringencia por los taninos, su cuerpo, equilibrio y la persistencia en los aromas.

La enología por otro lado es un asesor técnico responsable de dirigir el proceso donde se elabora el vino, a diferencia del Somelier que es el que realiza las catas y pruebas de un vino para conocer sus características y su calidad.

Almacenamiento del vino

- **Posición:** Los vinos deben estar almacenados de una forma horizontal para que el corcho se mantenga mojado al estar en contacto con el líquido, esto evita que se oxide el vino.
- **Humedad:** El ideal es de un 70% a un 80% de humedad, esta no daña la calidad del líquido, pero si puede pudrir las cajas y las etiquetas. En cambio, en un lugar seco puede influir en que el corcho no se mantenga húmedo.
- **Nivel de luz:** la luz daña al vino por lo que debe almacenarse en la oscuridad.
- **Tranquilidad:** las vibraciones también provocan el envejecimiento no deseado de un vino.
- **Limpieza:** Tiene que estar en un entorno limpio y ventilado ya que el vino es sensible a otros olores de su entorno.

Cocina y Restaurantes

Definición general

Los restaurantes son unos espacios hospitalarios donde se sirven distintos tipos de comida y bebida para su consumo en el mismo establecimiento. Este consumo se paga por distintos medios por el comensal. El restaurante comenzó a ser popular en la segunda mitad del siglo XVIII y el origen de la palabra hace referencia a “restaurar”. Hoy en día podemos encontrar una gran cantidad de restaurantes de diferentes tipos de cocina y de distinta calidad y servicio. La lista en la que se pueden clasificar los restaurantes es muy amplia, pero se puede dividir en las siguientes.

- **Según la clase de comida que sirve:** Vegetarianos, carnes, aves, entre otros.
- **Según los servicios que nos brinda:** menú a la carta, autoservicio o a domicilio

Áreas de servicio

Los restaurantes independientemente de su tipo constan con áreas generales que siempre son útiles.

- **Recepción:** es conocida como el área de paso, donde llegan las personas y se les presenta el lugar al comensal y existe una persona específica que está encargada de recibir.
- **Comedor:** esta parte es donde encontramos las mesas y sillas que pueden variar dependiendo de la distribución elegida tomando en cuenta que lo que se busca es general la mejor circulación posible. Aquí también podemos encontrar el espacio designado a los meseros conocido también como estación de meseros y es donde están los objetos de acceso rápido como servilletas, manteles u otros que ayuden a preparar las mesas e incluso objetos que permitan la limpieza de estas.
- **Bar:** este es un espacio designado para la distribución de bebidas alcohólicas y no alcohólicas como jugos o café necesariamente se encuentra en todos los tipos de restaurantes, el responsable de este espacio es conocido como bartender. Un punto importante para tomar en cuenta es que por general y temas de seguridad podemos encontrar la caja que sirve para realizar las cuentas y pagos de los comensales.
- **Baños:** es importante como en cualquier otro establecimiento donde existe una gran cantidad de gente y especialmente necesario cuando esperamos que los comensales toman su tiempo en este lugar. Deben estar situados lejos de áreas primarias, pero al mismo tiempo de forma céntrica para que sean de fácil acceso.
- **Medidas Generales:** Al ser un lugar donde existen un flujo constante de personas tanto de servicio como usuarios, es importante tomar en cuenta las medidas generales para hacer el funcionamiento lo mejor posible. La circulación primaria mínima es de

1.50m para que puedan transitar 3 personas y es la más grande ya que conecta las áreas principales. La secundaria debe tener de 76 a 90 cm donde una persona puede circular tranquilamente en su carril sin que afecte a si mismo o a otros. La terciaria podemos considerarla de 45cm donde la persona transita de silla a silla.

Disposición de la cocina

- **Disposición estilo isla:** En este estilo la isla en el centro tiene los hornos, freidora, parrillas y otros equipos de uso prioritario de la cocina con un módulo central. A los lados se genera un flujo circular con las demás secciones de la cocina como lavado o almacenamiento. Esta disposición es más abierta y permite que haya mejor comunicación y supervisión, además de ser más fácil de limpiar.

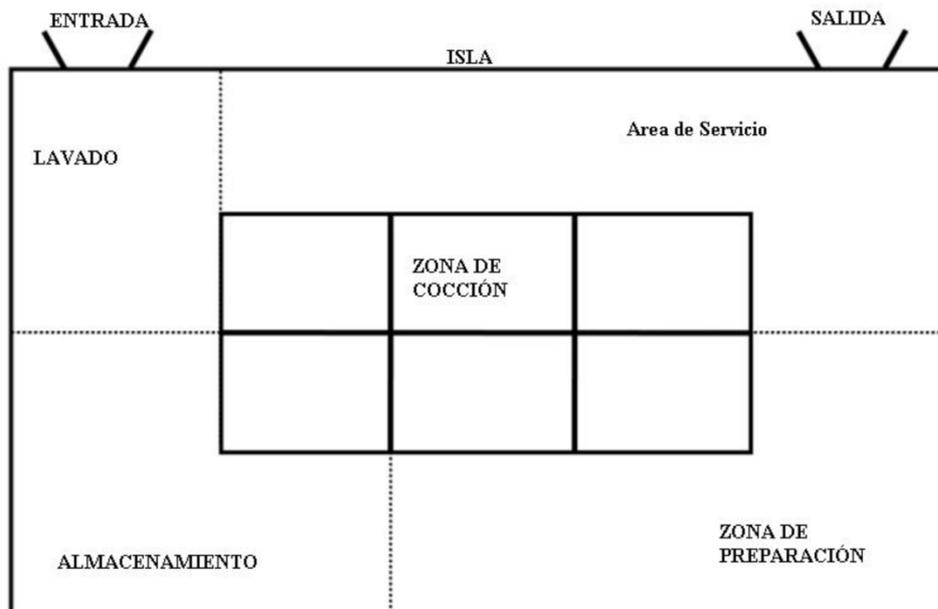


Ilustración 9 Disposición de Islas

- **Disposición de zonas:** Esta es una forma de distribución compuesta por bloques donde el equipo principal esta a lo largo de la pared. Estas secciones siguen el orden apropiado para que el flujo sea idóneo, lo que crea un bloque de lavado de vajilla, uno de almacenamiento, uno de preparación de alimentos, entre otros. La comunicación en este sistema es cómoda ya que el espacio es abierto y se puede ver cada uno de los bloques.

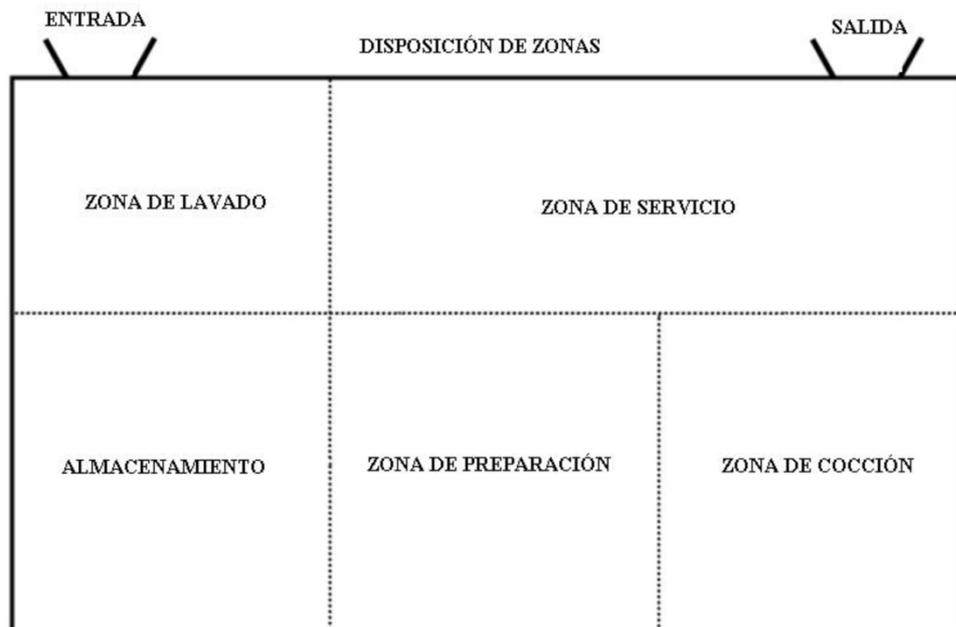


Ilustración 10 Disposición de zonas

- **Diseño de línea de montaje:** Esta es una configuración ideal de montaje para la cocina que necesita servir a una gran cantidad de personas de forma rápida, por ejemplo, las cafeterías. Este tipo se recomienda para lugar que no tengan un menú muy variado o solo diferentes tipos de un mismo producto como por ejemplo una pizzería. En este tipo de distribución las cosas se organizan en una línea con la preparación a un extremo y el servicio al otro. La limpieza y almacenamiento pueden estar detrás del montaje para que no se choquen con el acceso principal, de esta forma

se optimiza la cocina abierta y facilita de mejor manera la comunicación y que no existan espacios perdidos.

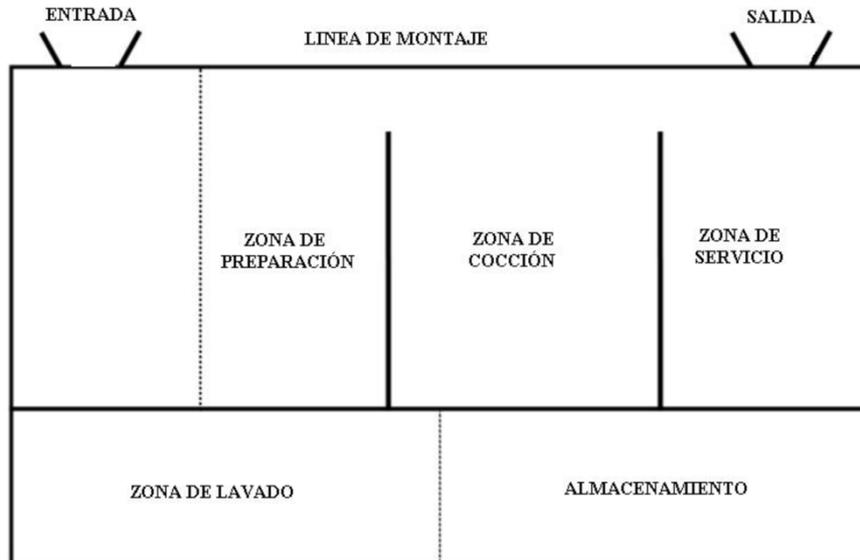


Ilustración 11 Diseño de línea de montaje

- Diseño ergonómico:** tomar en cuenta un diseño ergonómico es colocar cada pieza de la cocina de tal forma que estemos optimizando el tiempo que le toman a las personas realizar su tarea. Por ejemplo, al tener un congelador bajo el counter del mostrador y colocarlo a lado de la freidora hace el tiempo de la persona que los va a usar mucho menor ya que están uno a lado del otro y se complementan. El diseño ergonómico no solo se detiene en la selección de equipos, sino que también cuenta la iluminación, tener una buena iluminación mantiene a los empleados felices y concentrados además de brindar seguridad ya que pueden ver lo que están haciendo.

INFORMACIÓN Y REFERENTES

El nacional – Barcelona



Ilustración 12 El nacional



Ilustración 13 El Nacional

Mercado San Miguel – Madrid



Ilustración 14-Exterior Mercado San Miguel

Monvinic

Ilustración 15 Interior Monvinic España

Gran Fierro

Ilustración 16 Mesas Gran Fierro



Ilustración 17 Mueble de Vino Gran Fierro

CONCEPTO

Toscana: Dualidad de Percepciones

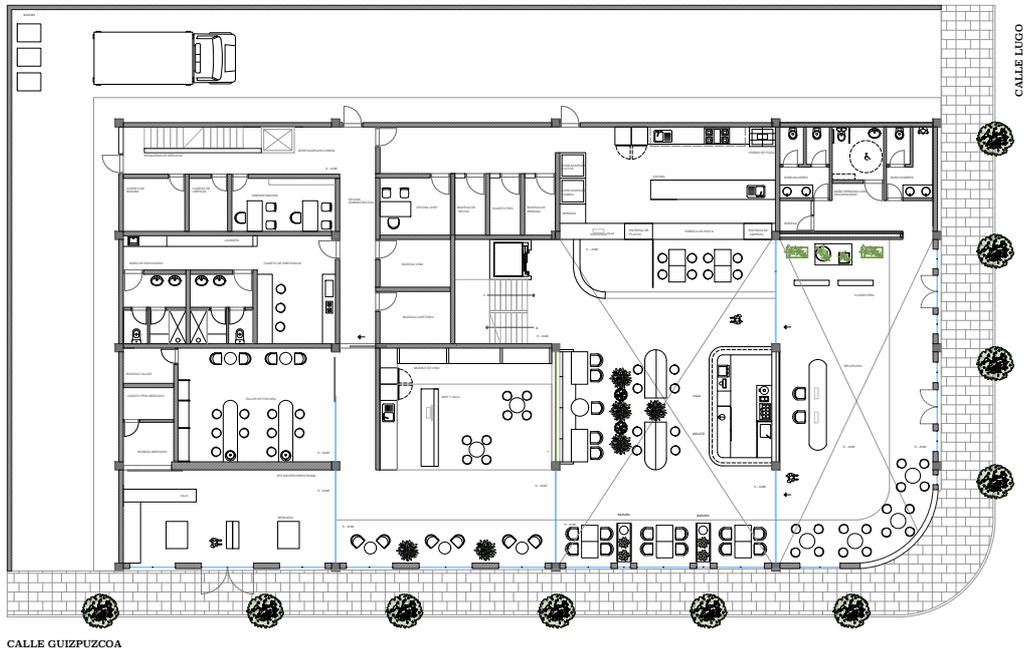
Se propone un concepto basado principalmente en la región toscana de Italia, característica por su arquitectura y paisajes rurales que son variados y de donde proviene la dualidad. El interior/exterior es importante tomar en cuenta debido al uso de espacios que se generan creando ambos ambientes y por consiguiente esta dualidad en el espacio.



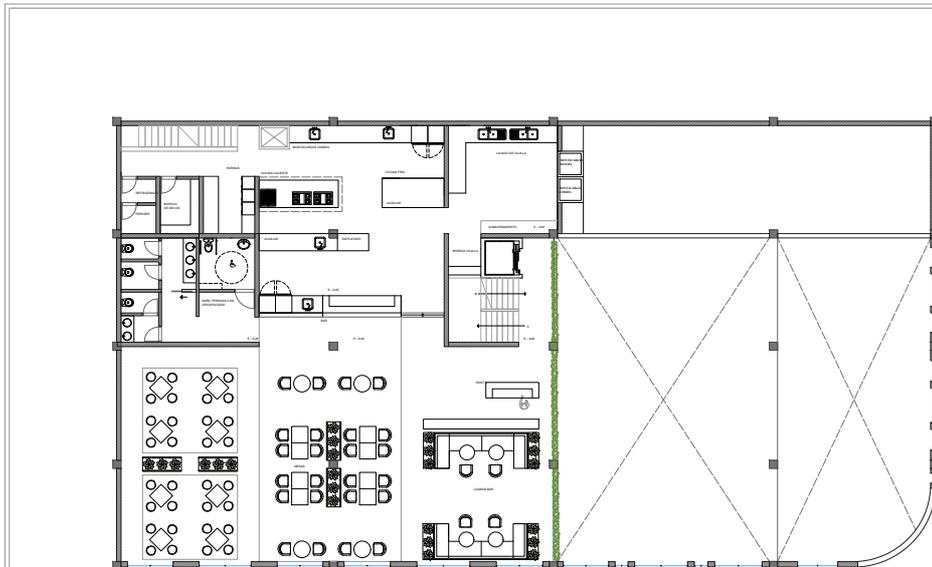
Ilustración 18 Imágen de Concepto y Moodboard

CONCLUSIÓN

El proyecto final cumplió con las expectativas y proposiciones expuestas anteriormente, con ayuda de la investigación previa y los referentes se creó un espacio funcional donde no solo evoca la esencia de la Toscana, pero también cumple con la propuesta de un lugar que no es muy común en el país.



Anexo 1 Planta Baja



Anexo 2 Planta Alta



Anexo 5 Render Reception



Anexo 4 Render Patio



Anexo 3 Render Restaurante

REFERENCIAS

- Tour y Vino. (2020). From <https://www.touryvino.com/el-vino/que-es-el-vino/>
- González, A. (2020). From <https://tipsparatuviaje.com/tipos-de-vino-tinto/>
- Vinos Selección. (2019). From <https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/hi>
- Los Vinos del Mundo. (2008). From
http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/america_sur.html
- Vinos y sabores. (2021). From http://www.vinosygastronomia.com/cepas_blancas
- Requena, U. (2014, 11 28). From <https://utielrequena.org/wp-content/uploads/2014/12/Una-cata-de-vino-consiste-en-detectar-gran-cantidad-de-compuestos-presentes-en-el-vino>