

Docente: Arq. Modesto Arce Matas. MSc

Taller III- espacios gastronómicos

Objetivos de la asignatura.

Asimilar el Diseño de Interiores de un espacio gastronómico como un proceso ordenado a la vez de perceptivo de acuerdo a las necesidades de ambiente y atmósfera del espacio a intervenir.

Tema: RESTAURANTE KUNKUNAPA

Introducción

Diseñar un Restaurante, cualquiera su ubicación geográfica, contexto socio urbano u otras particularidades socio-económicas, es siempre un desafío a la creatividad, pues comprende la planificación de un ambiente en particular para el consumo y esparcimiento de un grupo humano.

Se ha establecido como tema principal la elaboración de un restaurante de comida típica nacional, dentro de un ambiente ideal, proporcionado por la cátedra, para su elaboración mediante las variables teóricas que protagonizan en este tipo de locales y que en su conjunto conforman un modo de actuar del estudiante que es quien elige el tema, los materiales, la disposición de los interiores y su tratamiento

Referentes para el diseño

Han contribuido como ejemplos a tomarse en cuenta, el Spaghetti House en Hong Kong, por sus características de idea inicial, así como el Restaurante La Habitación Conga, en los Ángeles California, y que contribuye en la percepción del tema en la generación de las formas, el color, las luces y el espacio

Estudiante: Rivero Serrano Lucia Belen



Idea generadora

Superficie total: 250.50 M2
Área de tratamiento

Atmosfera

El espacio debe acompañar la esencia de la cultura boliviana, su cosmovisión, la cual nos habla de la unidad, sus divinidades y de un mundo inmaterial, hecho para ser descubierto a través de una contemplación sensible.

Acabados

Se ha establecido como base de acabados: La madera Blanca, el mármol, el acero inoxidable, el acrílico, la iluminación led indirecta, los acabados rústicos en revoques y exteriores tratados en madera impermeabilizada.

Mobiliario

El mobiliario conserva la morfología tradicional, trabajada en madera tajibo con recubrimiento de telas características de estas culturas y que reflejan una síntesis de sus orígenes



Forma

Las envolventes propuestas, sirven de generadores del espacio interior y tanto la estructura como las condicionantes y componentes del tratamiento formal, dan prioridad al espacio vacío, y mayor protagonismo al tratamiento de las envolventes.

El espacio es limpio, ordenado y presenta rigidez en la acomodación de los muebles. Asimismo los espacios exteriores tienen la fuerza de lo inmaterial, la incógnita del espacio a descifrarlo, disfrutarlo y que sirve de acompañamiento ideal a quien va a consumir comida típica de la boliviana tradicional.



Función

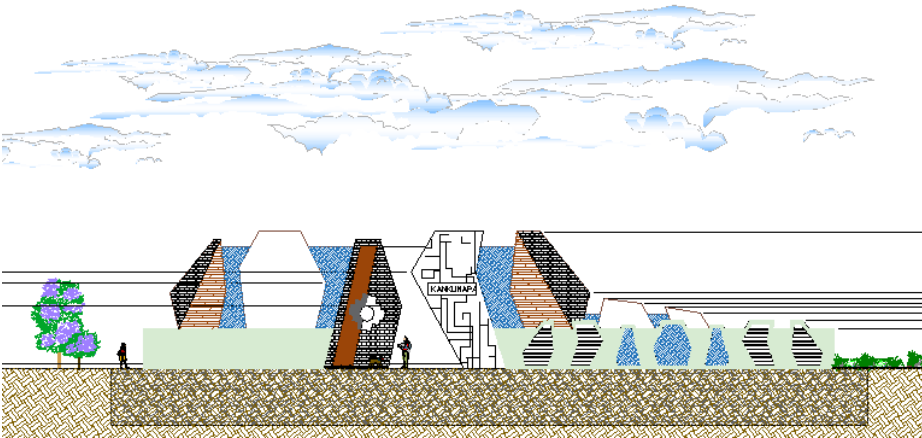
Jerarquizando el ingreso mediante tratamiento exterior e interior las circulaciones definen las áreas características de degustación como sector estructurado de los demás espacios que sirven de apoyo: el sector de baños y de cocina.

La función del local es diurno y nocturno contando con un espacio exterior que nos da la oportunidad de complementar los servicios apoyado con el desarrollo de un pequeño sector de degustación.



Espacio

Se ha trabajado con mayor énfasis en las envolventes y la iluminación rasante en estas para destacar el tratamiento de las mismas. La relación del espacio, el objeto, la iluminación establece como resultado un interior con énfasis en el vacío, la neutralidad de los pisos y la fuerza generadora de las paredes.



Bibliografía

Broto Carles, “Bares y Restaurantes”. Links. 2013.

H. Klickowsky. “Open Air Restaurants”.GG. 2012