

D

**GUÍA DEL TRABAJO PRÁCTICO INTEGRADOR N° 1
RESTAURANTE**

CLASE N° 8

ARQUITECTURA IV
TALLER DE INTEGRACIÓN POR YECTUAL

2022

TRABAJO PRÁCTICO INTEGRADOR N° 1

DI-SE-ÑO

EL DISEÑO COMO HERRAMIENTA FUNDAMENTAL

ENUNCIADO TRABAJO INTEGRADOR N°1
PRIMER TEMA DE PROYECTO AÑO 2022

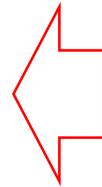
RESTAURANTE

DATOS PARA EL ALUMNO:

1. TIPO DE RESTAURANTE/150 TENEDORES
2. ESTILO DE DISEÑO

EXISTEN EN GENERAL SIETE(7) TIPOS DE RESTAURANTES:

1. **Restaurante** Gourmet. ...
2. **Restaurante** Temático. ...
3. **Restaurante** de Comida Rápida. ...
4. **Restaurante tipo** Buffet. ...
5. **Restaurante** de autor. ...
6. **Restaurante** Familiar. ...
7. **Restaurante** Fusión.



EXISTEN LOS ESCRITORES EN ROJO SON LOS ADMITIDOS PARA ESTE TRABAJO

1. Restaurante Gourmet



Este tipo de restaurantes **se caracterizan porque los alimentos ofrecidos son de gran calidad**, el menú ofertado es a la carta con platos de una exquisita elaboración.

El menú y estilo de cocina responde a las decisiones y recetas de los chefs, de allí su originalidad y el uso de determinado tipo de alimentos, especias y condimentos en la preparación de un platillo.

Los restaurantes gourmet se caracterizan por tener un concepto gastronómico bien definido con alimentos de primera clase para los paladares exigentes, chefs con una gran trayectoria y vasto conocimiento culinario

2. Restaurante Temático



De los tipos de Restaurantes existentes, **los temáticos se suelen especializar en un tipo de comida o de un país**, tienen una amplia gama de recetas disponibles para que las personas disfruten sus platos favoritos..

Estos restaurantes hacen su ambientación acorde con su especialidad, con la música que disponen y en algunas ocasiones la presentación de espectáculos dentro del lugar, generando una experiencia muy confortable para los clientes.

Los restaurantes temáticos son locales especializados en una gastronomía exótica determinada, en recrear el ambiente de un país, de una época histórica, de una temática cinematográfica... en un entorno en el que la decoración y el servicio juegan un papel fundamental.

Juegan con la sorpresa y la originalidad. Estos locales ofrecen además de gastronomía, vivir una experiencia diferente

4. Restaurante tipo Buffet



Los restaurantes tipo Buffet generalmente se encuentran en hoteles y disponen grandes cantidades de comida para satisfacer a todos los comensales.

Estos tipos de restaurantes funcionan casi que de manera autónoma, ya que los clientes son quienes se sirven los alimentos, en una gran barra donde se encuentran alimentos calientes, fríos y mixtos y finalmente bebidas y postre previamente separado en porciones y platos pequeños.

El costo por comer en un restaurante Buffet puede ser por plato, por porción o por peso, a pesar de que es autoservicio estos restaurantes cuentan con personal que se encarga de recoger los platos, limpiar y organizar las mesas

5. Restaurante de autor



En estos restaurantes el chef presenta a los comensales recetas novedosas, donde su conocimiento gastronómico y experiencia le permiten ser capaz de poner su propio estilo a las comidas.

Siendo estos restaurantes atractivos para encontrar nuevos sabores, texturas que atraen a los comensales asistir a dichos restaurantes.

La cocina de autor es una perfecta representación de tendencia gastronómica. Esta tipología de cocina, tan celebrada y curiosa, se basa en la creación de platos en base a la creatividad y experiencia del chef. Es decir, el chef como autor de una obra, que en este caso es un plato. Es una cocina que manifiesta grandes rasgos de personalidad e innovación, y donde el sello de identidad juega un papel crucial.

La utilización de múltiples productos y técnicas culinarias permite crear platos innovadores en los que se combinan diferentes colores, texturas y sabores. La suma de estos elementos consigue convertir una comida o una cena en una experiencia gastronómica en la que los cinco sentidos del comensal entran en juego

7. Restaurante Fusión



En este tipo de restaurantes el elemento distintivo es la combinación de recetas de países o regiones diferentes, dando como resultado nuevos platillos que resultan exóticos para los comensales.

La estrategia para lograr dichos platillos reside en la perfecta combinación de los ingredientes, de los dos lugares que se quieren representar y ser creativo para lograr un resultado con buen sabor y armonía.

La cocina fusión es un concepto general que se emplea en gastronomía para indicar tanto la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, mezcla de condimentos y/o especias, prácticas culinarias, etc. La fusión de las cocinas se realiza por diversas vías, en algunos casos puede ser motivada por la creatividad de una comunidad de cocineros (como ocurrió a comienzos de los 70), por la simple fusión de culturas debidas a desplazamientos físicos de las mismas (inmigración, diáspora, etc.) o por influencias geográficas o económicas (cercanía del país a la frontera, colonización, etc).



El concepto se inicia y se define formalmente en los Estados Unidos en los años 1970s ensayando platos de contraste entre occidente-oriental y buscando la sorpresa del comensal. Se atribuye su nacimiento a este país debido a la gran mezcla de diferentes culturas y etnias que lo componen y que le dio origen: cada una de sus gentes, de esas diferentes etnias tratando de recrear la gastronomía de su país natal con ingredientes locales, a veces muy distintos. Asimismo, en varios países americanos, es común encontrar restaurantes de cocina fusión que mezclan elementos de la gastronomía indígena local con platos de su cocina tradicional criolla (herencia de la gastronomía española en Hispanoamérica) o de otros grupos étnicos presentes en el país donde se encuentra, como los afroamericanos y de otros inmigrantes europeos.¹²

Con lo cual esta cocina requiere de un conocimiento profundo de varias cocinas regionales o de un equipo multi-étnico para su elaboración. Su resultado es usualmente atrevido y dependerá de la capacidad creativa del Chef involucrado

¿CÓMO SE CLASIFICAN LOS RESTAURANTES?

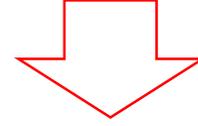


La clasificación de los restaurantes se da generalmente por número de tenedores de uno a cinco, dicho distintivo se sustenta por la calidad de los servicios como el menú que se ofrece al público, las instalaciones y capacidad de atención para los comensales, preparación de los alimentos, entre otros aspectos.

De acuerdo a la Secretaría de Turismo de México SECTUR la importancia de estos distintivos es velar por la competitividad de las empresas turísticas, con el propósito de ofrecer a los visitantes/turistas un excelente servicio.

A continuación se describen las condiciones que debe tener un restaurante para su clasificación de uno o más tenedores

EL TRABAJO PRÁCTICO SERÁ CON ESTE TIPO DE RESTAURANTE



RESTAURANTES **5** TENEDORES

Estos tipos de restaurantes se caracterizan por tener los materiales de la mejor calidad en cuanto a vajilla, cubiertos, cristalería, amoblado y elementos de decoración del restaurante.

- Cuentan con dos entradas, una para clientes y otra para trabajadores/personal.
- Usualmente tienen lobby o sala de espera para darles confort a los clientes mientras aguardan a que una mesa se encuentre disponible (este espacio podría tener bar).
- Tiene guardarropa para los clientes.
- Cuenta con servicio de aire acondicionado y/o calefacción de acuerdo a las necesidades del restaurante.
- Servicios de lavabo/baño independientes para damas y caballeros, con servicio de agua caliente y fría.
- Servicio de lavabo/baño para trabajadores/personal.
- Ascensores y escaleras en caso que el restaurante cuente con más pisos/plantas.
- Presentación de la carta en varios idiomas. Menú nacional e internacional con carta de vinos variada para los comensales.
- Jefe de meseros con cocimientos de varios idiomas para una excelente atención a los clientes.
- Personal uniformado y acorde a la capacidad del restaurante.
- Cocina con equipamiento fregaderos, neveras, fuegos, cámara frigorífica, almacén, despensa, extractores, bodega, hornos, parrillas y gratinador.
- Cubertería inoxidable o en plata, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas de tela.

RESTAURANTES 4 TENEDORES

Los restaurantes de 4 tenedores presentan unas pequeñas diferencias frente a los de 5 tenedores en cuanto al equipamiento de la cocina y otros aspectos a detallar a continuación.

- Entrada independiente para clientes de los trabajadores/personal.
- Tienen guardarropa para clientes.
- Cuenta con Lobby o sala de espera para los clientes (este espacio podría tener bar).
- Cuenta con aire acondicionado y/o calefacción acorde a las necesidades del restaurante.
- Servicio de lavabo/baños independientes para damas y caballeros, con servicio de agua caliente y fría.
- Servicio de lavabo/baños para trabajadores/personal.
- Ascensores y escaleras en caso que el restaurante cuente con más pisos/plantas.
- Presentación de la carta en dos idiomas. Variado menú comidas nacionales e internacionales, limitada carta de vinos.
- Jefe de meseros con conocimientos en dos idiomas para una buena atención en el comedor.
- Personal uniformado y acorde con la capacidad del restaurante.
- La cocina está equipada con nevera, fuegos, fregadores, despensa, extractores, cámara frigorífica, almacén, horno y bodega. Cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas de tela

RESTAURANTES 3 TENEDORES

Los restaurantes de 3 tenedores cuentan con una mayor diferencia entre los dos primeros, por servicios, equipamiento, decoración y menú.

- La entrada es la misma para clientes y trabajadores/personal. Para los proveedores se deberá disponer de otra entrada para no incomodar a los comensales.
- Cuenta con aire acondicionado y/o calefacción.
- Servicio independiente para lavabo/baño para caballeros y damas, con servicio de agua fría y caliente.
- Carta variada de acuerdo al servicio del restaurante.
- Trabajadores/personal uniformado y acorde a la capacidad del restaurante.
- Los equipos en la cocina están compuestos por nevera, fuegos, lavaplatos, despensa, extractores, cámara frigorífica y almacén. Cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas en tela.

RESTAURANTES 2 TENEDORES

Para esta clasificación de restaurantes es importante decir de antemano que es más sencillo que los anteriores y debe contar con las siguientes características:

- Debe contar con un espacio agradable para el comedor.
- Servicios sanitarios/lavabo independientes para hombres y mujeres.
- Carta acorde los servicios del restaurante, por lo general es sencilla.
- El personal tendrá un uniforme más sencillo como una chaqueta blanca u oscura.
- La dotación de la cocina tiene lavaplatos, nevera, fuegos, despensa y extractores, cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en vidrio sencillo y servilletas en tela o papel.

RESTAURANTES 1 TENEDOR

De los tipos de Restaurantes, esto son los más sencillos de esta clasificación, con precios bajos y accesibles a cualquier tipo de persona, con las siguientes características:

- Se ofertará una carta sencilla de alimentos y variadas recetas. Aunque también es válido para estos restaurantes emplear un menú del día con precio fijo y número de porciones.
- Comedor independiente de la zona de cocina.
- El personal de deberá tener uniforme, pero deben tener una presentación pulcra y acorde al servicio del restaurante.
- Los baños son mixtos.
- La cocina cuenta con nevera, lavaplatos y fuegos. Cubertería inoxidable, vajilla en loza, cristalería vidrio sencillo y servilletas de tela.

Esta clasificación de restaurantes no debe confundirse con las estrellas Michelin, ni con algún otro reconocimiento que se pueda otorgar a un restaurante en el arte culinario, **los aspectos de mayor relevancia que se revisan son los de cocina excepcional** donde el chef y su equipo gracias a sus platillos son dignos de este reconocimiento y entran a la guía Michelin.

Para elaborar el concepto del restaurante se tienen además de los datos definidos respecto al tipo y clasificación, otro tema que el alumno tendrá definido es el estilo de interior a DISEÑAR.

1	NORDICO O ESCANDINAVO
2	MINIMALISTA
3	RUSTICO O FARM HOUSE
4	CLÁSICO MODERNO O ECLÉCTICO
5	INDUSTRIAL
6	ROMÁNTICO O SHABBY CHIC
7	ART DECÓ
8	NAÚTICO
9	ORIENTAL
10	PARAMÉTRICO

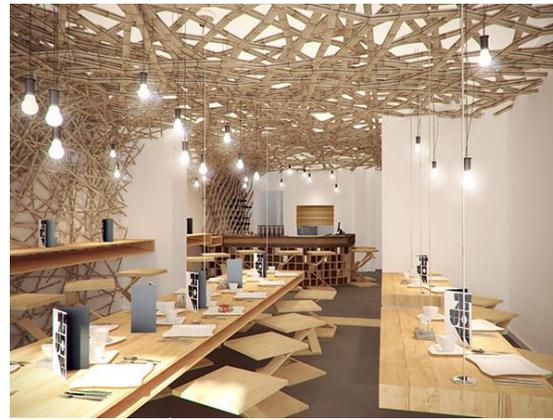
POR EJEMPLO:

NORDICO O ESCANDINAVO

RESTAURANTE GOURMET











3. EL TERRENO

- LA LOCALIZACIÓN DEL RESTAURANTE ESTARÁ A CARGO DEL ALUMNO, DEBE CONTAR CON PLANO TOPOGRÁFICO, CON CURVAS DE NIVEL Y ABUNDANTE CANTIDAD DE FOTOS DEL LUGAR, DEL ENTORNO, DE LAS VISTAS PRINCIPALES DE ESE PREDIO.
- CONSIDERANDO QUE EL TERRENO DEBE CONTAR CON ESPACIO PARA COMEDOR AL AIRE LIBRE – Y ESTACIONAMIENTO.
- LA CÁTEDRA TIENE TERRENOS CON CURVAS DE NIVEL EN EL DIQUE POTRERILLOS, PPOLVAREDAS Y PUENTE DEL INCA.
- SI EL ALUMNO DECIDE UBICARLO EN OTRO LUGAR, QUE PUEDE SER FUERA DE LA PROVINCIA, DEBE CONTAR CON LA INFORMACIÓN ANTES DESCRIPTA.
- PARA ALGUNOS TEMAS PODEMOS SUGERIR ALGUNOS LUGARES INTERESANTES:
NORDICO O ESCANDINAVO,
RÚTICO O FARM HOUSE,
ROMÁNTICO,
NAÚTICO,
ORIENTAL



• CHILE-ZAPALLAR



• LA ANGOSTURA-BAHÍA MANZANO





• **SAN MARTIN DE LOS ANDES**





• **BARILOCHE**



- PARA OTROS ESTILOS, COMO:
INDUSTRIAL



- ALGUNA DEPENDENCIA
DEL FERROCARRIL,
ABANDONADA



- PARA OTROS ESTILOS, COMO:
INDUSTRIAL



- **ALGUNA BODEGA EN DESUSO**



- PARA OTROS ESTILOS, COMO:

INDUSTRIAL

- OTRA OPCIÓN ES ARMAR ALGO COMO PUERTO MADERO, EN ALGUNA BODEGA CÉNTRICA COMO LA BODEGA ARIZU.



- O BIEN PROPONER EL RESTAURANTE EN EL MISMO PUERTO MADERO, EN BUENOS AIRES.





- **PARA OTROS ESTILOS, COMO:
CLÁSICO MODERNO O ECLÉCTICO,
ART DECÓ**

**EN UNA ZONA MÁS URBANA, DE CATEGORÍA, EN MENDOZA O EN OTRA CIUDAD.
CERCA DE UNO HOTEL DE CATEGORÍA, O EN ALGUN POLO GASTRONÓMICO DE IMPORTANTE.**

- **EN TODOS LOS CASOS EL ALUMNO DEBE`A CONOCER LOS PRINCIPALES LINEAMENTOS DEL
CÓDIGO DE EDIFICACIÓN DEL LUGAR.**

PUERTO MADERO



- 1. Puente de la mujer
- 2. Hilton Hotel
- 3. Plaza Holanda
- 4. Repsol-YPF
- 5. Parque Mujeres Argentinas
- 6. Torres Le Parc
- 7- Viviendas El Faro
- 8- El Porteño Building
- 9. Faena Hotel + Universe
- 10. La Porteña
- 11. Parque Micaela Bastidas
- 12. Anfiteatro
- 13. Museo de Calcos
- 14. Espigón Plus Ultra









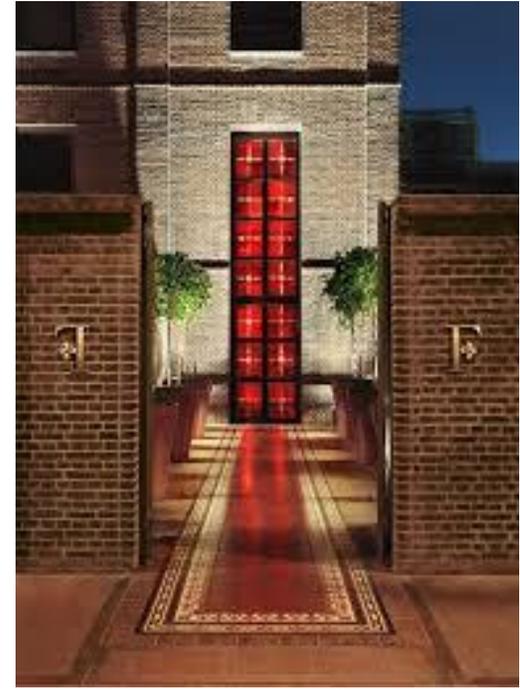
PAIN BIOLOGIQUE AU LEVAIN

Petit déjeuner - Déjeuner - Brunch



HOTEL ALAN FAENA- PHILIPPE STARK-PUERTO MADERO





- LA CÁTEDRA HA ELABORADO MATERIAL DE CONSULTA **OBLIGATORIO**, EN LOS TRES TEMA QUE ABARCA ESTE TRABAJO PRÁCTICO N°1, DISEÑO DE INTERIORE, DISEÑO DEL PAISAJE Y DISEÑO ARQUITECTÓNICO. LAS CLASES ESTÁN NUMERADAS Y IDENTIFICADAS POR COLOR.

DISEÑO DE INTERIORES CLASES DE LA N° 4 A LA 8	DISEÑO DEL PAISAJE CLASES DE LA N° 9 A LA 11	DISEÑO ARQUITECTÓNICO CLASES DE LA N° 12 A LA 14
DISEÑO DE MOBILIARIO 8 PARTES Y 1 ANEXO	EQUIPAMIENTO DE EXTERIORES	

- Es **OBLIGATORIO** el uso de bloques 3d, en renders, y plantas, de los equipamientos utilizados en cada restaurante. Los mismos serán bajados de las páginas de las empresas que venden los mismos, datos que se encuentran en DISEÑO DE MOBILIARIO cátedra ha elaborado.
- Lo mismo para especies vegetales y equipamiento de exteriores.
- EN LAS CLASES ARMADAS POR LA CÁTEDRA, CUENTAN CON LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA DESARROLLAR EL PROGRAMA DEL EDIFICIO, Y EL ORGANIGRAMA FUNCIONAL DEL MISMO.

PROF. TITULAR: ESP. ARQ. JUAN CARLOS ALÉ
PROF. JTP.: MG. ARQ. FACUNDO ANTONIETTI

2022

ARQUITECTURA IV
TALLER DE INTEGRACIÓN PORYECTUAL