

## Hoja de Datos

**1. Autor**

Flores Motoche, Glenda Iliana

**2. Director del proyecto**

Andrade Díaz, Carlos; Lic.

**3. Título del proyecto**

Ambientación y Decoración basado en el Estilo Moderno del Restaurante Cevicheria la "SIRENITA" ubicado en la ciudad de Catamayo.

**4. Resumen**

El objetivo del proyecto fue la ambientación y decoración basado en el estilo moderno, aplicando los conocimientos adquiridos. El negocio propuesto estará ubicado en la calle Eugenio Espejo y 9 de octubre, se encuentra actualmente laborando con el propósito de proporcionarse en el mercado, con el fin de competir no solo con objetos publicitarios

**5. Descriptores**

<COLOR>< MOBILIARIOS>< ELEMENTOS><AMBIENTES>  
<SIMÉTRIA><ARMÓNIA>< FUNCIONALIDAD>  
< ACOGEDOR>

**6. Grado a obtener**

TECNÓLOGO EN DISEÑO DE INTERIORES Y DECORACIÓN DE AMBIENTES

**7. Área académica administrativa**

Área De La Educación, El Arte y La Comunicación

**8. Nivel**

TECNÓLOGIA

**9. Carrera**

TECNOLOGÍA EN DISEÑO DE INTERIORES Y DECORACIÓN DE AMBIENTES.

**10. Clasificación**

UNL-AEAC

747.7

F634a

**11. Datos Personales**

<b>Glenda Iliana Flores Motoche.</b>	
<b>12.Telf- celular</b>	<b>2677448-0979490454</b>
<b>13.Dirección Domiciliaria</b>	<b>Juan Montalvo y 3 de Noviembre</b>
<b>14.Institución que labora</b>	<b>Ninguna</b>
<b>15.Correo electrónico</b>	<b>Glenda1989@gmail.com</b>

**12. Fecha de entrega en la biblioteca**

jun/22/2015



# **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA**

**ÁREA DE LA EDUCACIÓN, EL ARTE Y LA COMUNICACIÓN  
TECNOLOGÍA EN DISEÑO DE INTERIORES Y DECORACIÓN DE  
AMBIENTES.**

## **TEMA:**

**“Ambientación y Decoración basado en el Estilo Moderno del  
Restaurante Cevichería la “SIRENITA” ubicado en la ciudad de  
Catamayo.”**

**UNL-AEAC  
747.7  
F634a**

**TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE  
TECNÓLOGO EN DISEÑO DE INTERIORES Y  
DECORACIÓN DE AMBIENTES**

***AUTOR:*** GLENDA ILIANA FLORES.

***DIRECTOR:*** LIC. CARLOS ANDRADE

**LOJA-ECUADOR**

**2015**

## CERTIFICACIÓN

Lcdo. Carlos Andrade

**DIRECTOR DEL PROYECTO**

### **CERTIFICA:**

Haber guiado, analizado y revisado el transcurso investigativo del trabajo denominado **“Ambientación y Decoración basado en el Estilo Moderno del Restaurante Cevichería la “SIRENITA” ubicado en la ciudad de Catamayo.”**

La autora queda autorizada a exteriorizar el trabajo de investigación para la respectiva aprobación y acreditación como trabajo de grado previo a la obtención del título de Tecnóloga en Diseño de Interiores y Decoración de Ambientes.

Loja 20 de julio 2015



.....

Lic. Carlos Andrade

**DOCENTE DE LA CARRERA DE ARTES PLÁSTICAS**

## AUTORÍA

El presente proyecto contiene conceptos, criterios y normas que son compilaciones, los análisis, propuestas y diseños son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi proyecto Institucional-Biblioteca Virtual.



.....

**Glenda Iliana Flores Motoche**

**CARTA DE AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO POR PARTE DEL AUTOR,  
PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL, TOTAL Y  
PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO**

Yo **Glenda Iliana Flores Motoche** declaro ser autor del proyecto titulado: **Ambientación y Decoración basado en el Estilo Moderno del Restaurante Cevichería la "SIRENITA" ubicado en la ciudad de Catamayo.** Como requisito para optar el grado de Tecnólogo en Diseño de Interiores y Decoración de Ambientes. Autorizo al sistema bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja, para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera Repositorio Institucional-Biblioteca Virtual.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI en las redes de formación del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del proyecto que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja a los 20 días del mes de junio del dos mil quince firma el Autor.

Firma: .....

**Autor:** Glenda Iliana Flores Motoche **Cedula:**1104760192

**Dirección:** Juan Montalvo y 3 de Noviembre **Correo electrónico:**

**DATOS COMPLEMENTARIOS** [glenda1989@hotmail.com](mailto:glenda1989@hotmail.com)

**DIRECTOR DEL PROYECTO:** Lcdo. Carlos Andrade Díaz.

**TRIBUNAL DE GRADO**

**Lic.:** Julio Quitama **Arq.** Marco Montano **Lic.** Adriana Maldonado, Mtra.

## **DEDICATORIA**

Principalmente a Dios por haberme guiado, a mis padres por darme la vida, su comprensión e infinito amor incondicional, a mis abuelitos por su apoyo y constancia en mi vida, a mi familia, amigos y compañeros que me apoyaron en el tiempo de mis estudios.

**Glenda Iliana Flores Motoche**

## **AGRADECIMIENTO**

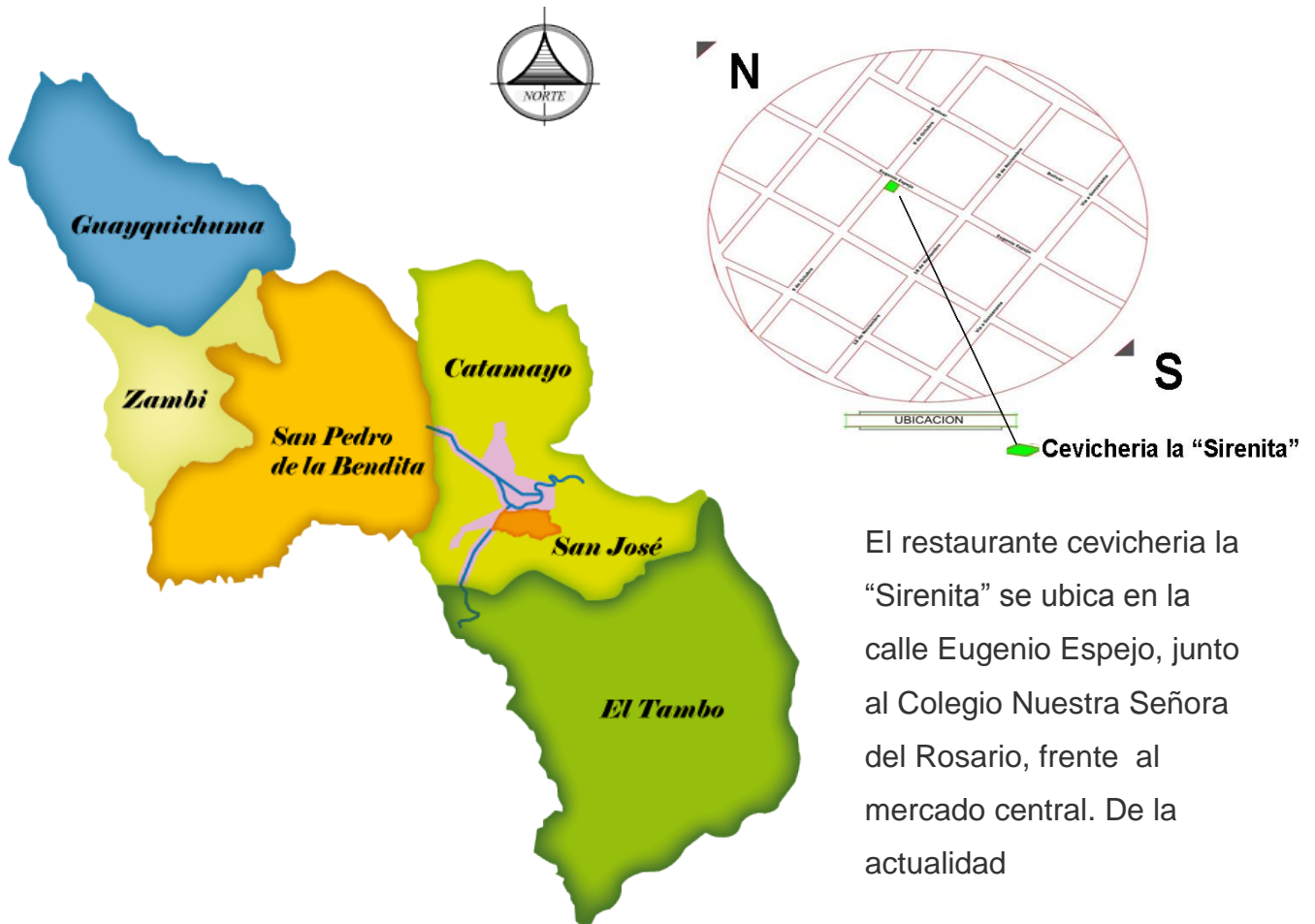
De manera especial a mis abuelitos paternos, familiares y amigos quienes supieron apoyarme para llevar al término el presente trabajo de investigación.

A mi director del proyecto **Lcdo.** Carlos Andrade Díaz por guiarme en el proceso de investigación a través de su disposición, orientación y dedicación durante el desarrollo.

Finalmente agradezco a las autoridades y docentes de la Tecnología en Diseño de Interiores y Decoración de Ambientes del Área de la Educación, el arte y la Comunicación, por los conocimientos compartidos por ser forjadores de mi profesionalización.

**Glenda Iliana Flores Motoche**

## Mapa Geográfico y Croquis



El restaurante cevicheria la "Sirenita" se ubica en la calle Eugenio Espejo, junto al Colegio Nuestra Señora del Rosario, frente al mercado central. De la actualidad



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Páginas Preliminares	
Portada .....	i
Certificación .....	ii
Auditoría .....	iii
Carta de Autorización .....	iv
Dedicatoria .....	v
Agradecimiento .....	vi
Mapa geográfico y croquis .....	vii
Índice de contenidos .....	viii
Resumen .....	xi
Introducción .....	xiii
1. Tema .....	1
2. Justificación .....	2
3. Objetivos .....	3
Objetivo general	
Objetivos específicos	
<b>4. Construcción teórica del Objeto de Investigación</b> .....	<b>4</b>
4.1.Aspectos históricos .....	4
4.1.1 Establecimientos de restaurantes .....	6
4.1.2 Organización de los servicios en restauración .....	7
<b>4.1.3 Estudio del Mercado</b> .....	<b>7</b>
4.1.3.1 Definición de estudio del mercado .....	7
4.1.3.2 Descripción del consumo .....	8
<b>4.1.4 Programa del menú</b> .....	<b>8</b>
4.1.4.1 Menú .....	8
4.1.4.2 Costo y precios de venta .....	8
4.1.4.3 Manejo de quejas y problemas .....	9
<b>4.1.5 Tipos de Restaurantes</b> .....	<b>9</b>
4.1.5.1 Restaurantes cafeterías .....	9
4.1.5.2 Restaurantes públicos .....	9
<b>4. 2 Definición del restaurant en la actualidad</b> .....	<b>9</b>
4.2.1 Proceso del diseño .....	9
4.2.2 Perfil general del restaurant .....	10
4.3 Aspectos conceptuales .....	10

4.3.1 El estilo moderno .....	10
4.3.2 Concepto de restaurante .....	10
<b>4.4 Características espaciales de restaurantes.....</b>	<b>11</b>
4.4.1 Accesos .....	11
4.4.2 Sanitarios.....	11
4.4.3 Señalización .....	11
<b>4.5 Instalaciones espaciales de restaurantes.....</b>	<b>11</b>
4.5.1 Decoración.....	11
4.5.2 Iluminación.....	11
4.5.3 Iluminación en el interior y en el mobiliario .....	12
4.5.4 Elementos y accesorios para restaurantes .....	12
4.5.5 Equipamiento de Caja y Mostrador .....	12
<b>4.6 Elementos Decorativos .....</b>	<b>13</b>
4.6.1 Mantelería.....	13
4.6.2 Pisos .....	13
4.6.3 Paredes .....	13
4.6.7 Colores aplicados al estilo moderno .....	13
4.6.8 Distribución de salón y cocina .....	14
4.6.9 Especificaciones técnicas de equipos.....	14
<b>4.7 Referentes</b>	
<b>4.7.1 Referentes Internacionales .....</b>	<b>15</b>
Restaurante Solana .....	15
Restaurante Casino Sheffiel.....	16
<b>4.7.2 Referencias Nacionales .....</b>	<b>17</b>
Restaurante Cava Bar .....	17
Restaurante PostoGiusto .....	18
<b>4.7.3 Referentes Locales .....</b>	<b>19</b>
Restaurante la sazón de Bachita.....	19
Restaurante Rosal del Sol .....	20
<b>5. Condicionantes y Determinantes .....</b>	<b>21</b>
5.1 Condicionantes .....	21
5.1.1 Medios Naturales .....	21
5.1.2 Medios Físicos .....	21
5.1.3. Ubicación .....	22

5.2 Determinantes.....	23
Perfil del propietario y usuario.....	23
<b>6. Imagen objetiva</b> .....	<b>23</b>
6.1 Simbolismo .....	24
6.2 Estilo a proyectar .....	24
<b>7. Elaboración del programa</b> .....	<b>25</b>
7.1 Lo conceptual (cuadro de necesidades) .....	25
7.2 Zonificación Interior .....	25
7.3 Organigrama funcional .....	27
7.4 Relaciones Funcionales: Lo Dimensional .....	28
7.4.1 El Sujeto.....	28
7.4.2 Sujeto- sujeto .....	28
7.4.3 El Objeto .....	29
7.4.4 Relación Sujeto / Objeto .....	29
<b>7.5 Lo técnico</b> .....	<b>30</b>
7.5.1 Redes de iluminación.....	30
7.5.2 Redes de circulación.....	30
7.5.3 Redes de comunicación y articulación.....	30
8. Conclusiones y recomendaciones .....	32
9. Bibliografía .....	34
10..Anexos .....	36
Fotografías.....	36
Cronograma de Ejecución de la Obra.....	38
Presupuesto .....	39

## RESUMEN

El objetivo del proyecto fue la ambientación y decoración basado en el estilo moderno, aplicando los conocimientos adquiridos durante. La Tecnología en Diseño de Interiores y Decoración De Ambientes de la Universidad Nacional de Loja. El negocio propuesto estará ubicado en la En la calle Eugenio Espejo y 9 de Octubre, se encuentra actualmente laborando con el propósito de proporcionarse en el mercado, con el fin de competir no solo con objetos publicitarios, sino también con otros factores, básicos de posicionamiento, diferenciación, idealización, para ello se establecieron tácticas que las lleven a su cumplimiento, finalmente se elaboró un diseño mediante bocetos, aplicando los colores modernos que llamen la atención a la vista de los clientes.

En el diseño interior en cuanto a la aplicación de estilos y tendencias deben ser seleccionados de acuerdo al medio o entorno, teniendo en cuenta la cultura nacional y local entre ellos, la estructura arquitectónica, elementos decorativos, colores, texturas, y mobiliario, a partir de estos elementos bases, se puede realizar una decoración, con el fin de obtener resultados estéticos y funcionales de acuerdo al espacio de estudio.

La presente investigación tiene como objetivo, plantear una propuesta de diseño denominada: “Ambientación y Decoración basado en el Estilo Moderno del Restaurante Cevicheria la “SIRENITA” ubicado en la ciudad de Catamayo” aplicando el estilo moderno con el fin de tener resultados favorables para esta zona de trabajo, mediante materiales decorativos, colores, mobiliarios, elementos simétricos que generen un ambiente armónico, funcional y acogedor.

## ABSTRACT

The aim of the project was the atmosphere and decor based on the modern style, applying the knowledge acquired during Technology in Interior Design and Decoration Environments at the National University of Loja. The proposed business will be located in the street Eugenio Espejo and October 9, is currently laboring in order to be provided in the market in order to compete not only with advertising objects, but also with other factors, basic positioning, differentiation, idealization, for its established tactics that lead to fulfillment finally a design is developed through sketches, using modern colors that appeal to the eyes of customers.

In the interior design in terms of applying styles and trends should be selected according to the medium or environment, taking into account national and local culture including; the architectural structure, decorations, colours, textures, and furniture from these base elements can make a decoration, in order to obtain aesthetic and functional results according to studio space.

this research aims, raise a design proposal called "Atmosphere and decoration based on the Modern Style Restaurant Cevicheria " La Sirenita "located on the careful Catamayo" applying modern style to have favourable results for this work area, using decorative materials, colours, furniture, symmetrical elements that create a harmonious, functional and welcoming atmosphere.

## INTRODUCCIÓN

El planteamiento de este proyecto nace luego de observar las necesidades básicas que tiene el local ya que, es realizado con el propósito de contribuir como decoradores interioristas, cuya decoración está inspirada en lo moderno. Este proyecto demanda un análisis previo en diversas áreas, que involucran la propuesta, entre ellas se encuentra la personalidad de los adultos, sus gustos, necesidades, su preferencia culinaria así como la investigación de este tipo de restaurantes a nivel local.

En la propuesta se ha elegido el estilo moderno para la decoración del restaurante cevichería “La Sirenita” al ser este un local de consumo de alimentos, es necesario aplicar colores en el espacio creando un ambiente funcional y acogedor.

El problema del diseño interior en este medio es común, no hay interés por mejorar la presentación, para el desarrollo del turismo, es por ello que a través de esta propuesta, se busca obtener un diseño acogedor y funcional con identidad propia, que identifique al local.

En todos los conceptos que se encuentran a continuación se podrá llegar a un acuerdo de que la idea pueda ser factible para hacer realidad para crear mejores ambientes en estos espacios de trabajo, como también reforzar conocimiento de interés propio que ayuden al proyecto para el desarrollo turístico en el cantón sin perder nuestra identidad.

## **TEMA:**

Ambientación y Decoración basado en  
el Estilo Moderno del Restaurante  
Cevicheria la “**SIRENITA**” ubicado en  
la ciudad de Catamayo

## **2. - JUSTIFICACIÓN**

### **ACADÉMICO**

La Universidad Nacional de Loja a través de la Tecnología de Diseño de Interiores y Decoración de Ambiente en el Área de la Educación, el Arte y la Comunicación nos da la oportunidad de formarnos profesionalmente para desarrollar el presente proyecto de investigación, permitiendo vincular la teoría con la práctica, en proyectos reales en distintas zonas.

### **SOCIAL**

Al realizar la decoración del Restaurante Cevichería la “Sirenita” ubicado en la ciudad de Catamayo con estilo moderno, permitirá al término de este trabajo se pueda presentar un informe final de la ambientación que contendrá comentarios, conclusiones y recomendaciones para mejorar el interior del local y así poder brindar una buena perspectiva y comodidad a la clientela, puesto que se plantearan alternativas a los problemas que se detecte en el transcurso de la realización del diseño y decoración de este local, con el fin de adoptar los correctivos necesarios de acuerdo a los objetivos planteados.

### **SOCIO- ECONÓMICO**

El presente proyecto es con el fin de vincularse con la sociedad, de tal manera que estaremos ayudando con nuestros conocimientos, también ayudará al progreso del restaurante, ya que se podrán abrir nuevas fuentes de trabajo debido a una mayor demanda de clientela y de esta forma la propietaria requerirá de más personal para su negocio.



### **3.-OBJETIVOS**

#### **OBJETIVO GENERAL.**

Decorar el interior del restaurante cevichería la “sirenita” basados en el estilo moderno dando a este espacio un carácter personal, funcional y armónico.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS.**

\_Definir una propuesta de diseño y decoración del restaurante, la misma que sea agradable, brinde confort y aporte al diseño interior actual.

\_Renovar los accesorios, el color del mobiliario, paredes para la adecuación y decoración con ideas innovadoras modernas

\_Definir las características del estilo moderno para su aplicación del color en el espacio, mediante una propuesta teórica-práctica a través de láminas técnicas.

## **4. CONSTRUCCIÓN TEÓRICA DEL OBJETO DE ESTUDIO**

### **4.1 ASPECTOS HISTÓRICOS**

Establecer un local, en que es más factible crear un restaurante, es indicar la decoración, capacidad, personal, equipos, carta y procedimientos.

En su historia existen distintas categorías de restaurantes, desde la humilde casade comidas que suministra un menú fijo a precio módico, hasta loslujosos restaurantes de fama internacional, que se caracterizan porofrecer una carta muy sofisticada, con gran variedad de platos cocinadoscon productos de primera calidad, una carta de vinos yde bebidas muy bien escogida.

“El término “restaurante” es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos. Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron distintos nombres de restaurantes y se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número, de distintas cadenas de comida”(Valeara, 2008, pág. 25)

Algunos chefs sostienen que no se puede inventar ya nada nuevo en la cocina porque de hecho casi todo ya ha sido inventado y lo único que se hace es rescatar técnicasy elementos olvidados a lo largo de la historia. En lo personal, siempre hay cosas nuevas por descubrir pero, debemos admitir que en el caso de la gastronomía se puede aplicar esto, ya que actualmente la cultura en la cocina simplemente se está retomando más, los primeros restaurantes que se abrieron fueron en “Londres en 1873. En España y otros países de habla Castellana, también comenzó a propagarse el nombre de “RESTAURANTE” en cual se vieron en la obligación de crear en los establecimientos zonas como: bares, cafeterías, entre otros, también los franceses han tenido un gran aporte en el mundo culinario, introduciendo este término con sus comidas que son de gran aceptación de muchas personas.”(Duron, 2012, pág. 29).

Hoy en día, un restaurante puede ser un lujoso sitio ya que todo gira alrededor del menú.

“Diseñar y preparar, es algo que comienza al comprender cuál es la base del cliente, no hay instrumento más importante que el menú, ya que para los comensales es la primera impresión y la representación más completa del restaurante” (Valeara, 2008, pág. 26)

También se entiende por restaurantes “un establecimiento donde se ofrece un menú, se presta un servicio de atención de calidad dentro de una atmosfera agradable. El termino se deriva del latín restaurare, que quiere decir recuperar o restaurar. (Fernandez, 1997, pág. 72)

“los propietarios y administradores del local deberá procurar que todas las áreas que conforma la estructura del negocio se encuentre encaminados al objetivo del negocio, donde se sigue las más exquisitas, reglas de protocolo, como también brindando un espacio más relajado.” (Duron, 2012, pág. 30)

Un restaurante debe constar con sus instalaciones, mobiliario, equipo y por la calidad y cantidad de servicios, requieren saber que los clientes están constantemente adaptándose a una gran variedad de situaciones para satisfacer sus necesidades y mantener un equilibrio emocional, como punto de partida es necesario conocer al ser humano como consumidor, sabiendo que es lo que más desea.

Existe un proceso temático mediante la decoración debemos de excluir una cordialidad para que el cliente se sienta en confianza como.

- “Sentirse bien consigo mismo
- Sentirse bien con respeto a los demás
- Ser capaz de enfrentar por sí mismo las exigencia de la vida.” (pág. 31)

Ya que este es un proyecto innovador e interesante es decir que es el primero de este estilo, si bien en otros sitios se ha utilizado como parte decorativa, nunca se han tomado en cuenta es allí donde se radica lo interesante que es el diseño siendo la parte principal su imagen de marca, o logotipo que

precisamente hace que su negocio no se limite únicamente a la alimentación y bebidas, sino que también se incluyan la imagen de marca del establecimiento que los convierte en una compra de un recuerdo para los turistas.

#### **4.1.1 Establecimientos de restaurantes**

Uno de los destinos turísticos por excelencia en Sudamérica, tiene más de doscientos establecimientos dedicados a la alimentación entre ellos: restaurantes, bares y confiterías. Precisamente una de las características de la ciudad es que todas las temporadas abren decenas de nuevos restaurantes, que en algunos casos no duran más de una temporada, a pesar de ello, han contribuido a ampliar la oferta gastronómica, estableciendo un gran abanico de posibilidades a la hora de elegir que comer.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía del Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales. Costa, Andes, Amazonía e Insular las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones en base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

“Por regla general, los mejores restaurantes están alejados del centro de la ciudad, se puede comer bien (entrante, plato principal y postre) por precios asequibles en muchos restaurantes, si bien los mejores pueden llegar a salir realmente caros.”(Kotler, 2004, pág. 370)

En los hoteles, en temporada baja los precios sea justos a la demanda en aquellos restaurantes que permanecen abiertos todo el año ya que en esta época es frecuente disponer de varios menús a los turistas. Para cubrir gastos, algunos restaurantes han establecido convenios con hoteles, empresas de transporte y agencias de viajes.

#### **4.1.2 Organización de los servicios en restauración**

Los procesos de un servicio en un restaurante están, en constante evolución y desarrollo para adaptarse a las nuevas necesidades que demanda la sociedad actual.

“Por ello cumple un objetivo por un lado, la actualización de los conocimientos sobre los servicios de restaurante y por otro, su adaptación a la legislación vigente.”(Castellano, 2012, pág. 23)

De esta manera la formación continua tanto de profesionales como de alumnos, además dentro de los aspectos fundamentales existe una organización principal como es la atención al cliente.

#### **4.1.3 Estudio del mercado**

##### **4.1.3.1 Definición de estudio del mercado**

“El estudio de mercado tiene como finalidad medir el número de individuos u otras entidades económicas que generan una demanda que justifique la puesta en marcha de un determinado programa de producción de bienes o servicios, sus especificaciones y el precio que los consumidores están dispuestos a pagar.”(Costales, 2006, pág. 79)

Sirve de base para tomar la decisión de llevar adelante o no la idea inicial de inversión en la remodelación del restaurante además, proporciona información indispensable para las investigaciones del proyecto, como son los estudios para determinar su tamaño, localización e integración económica.

Con el estudio de mercado podremos tener idea claras de la cantidad de consumidores que habrán de adquirir el bien o servicio que se piensa brindar en el local , dentro de un espacio definido, durante un periodo de corto plazo y a qué precio están dispuestos a obtenerlo.

Finalmente, el estudio de mercado nos dará la información acerca del precio apropiado para colocar el servicio y competir en el mercado, o bien imponer un nuevo precio por alguna razón justificada.

#### **4.1.3.2 Descripción del consumo**

Para identificar el consumo y servicios que ofrecerá el restaurante la “Sirenita” es importante mencionar las costumbres alimenticias de los ecuatorianos, así por ejemplo: los serranos suelen preferir el encebollado o ceviche ya sea de camarón y concha con maíz o arroz, mientras los costeños pan o chifles. Es así como definimos el consumo exactamente como debe ser, un servicio valorado en alta calidad y experiencia.

Además se complementarán con un ambiente acogedor y familiar, el que será reflejado en una decoración con adecuada iluminación, con fondos musicales relajantes, con opciones de entretenimiento como televisión por cable.

#### **4.1.4 Programa para la renovación del restaurante**

##### **4.1.4.1 Menú**

El menú está basado en 2 tiempos: entrada y postre. Dentro del mismo se puede encontrar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Por otro lado, el menú cuenta con variedad de platos costeños como estrategia de diferenciación como se puede observar claramente en el Anexo 1 del presente trabajo.

##### **4.1.4.2 Costo y Precios de Venta**

Para el desarrollo de los costos de alimentos y bebidas se obtuvieron proformas de diferentes restaurantes de la localidad entre ellos el restaurante “El Rosal del Sol” y el restaurante “Mar Azul”. Con esta información se desarrolló los costos de cada plato representados en el Anexo 2, para de esta forma poder obtener los precios reflejados en el menú anteriormente descrito.

##### **4.1.4.3 Manejo de quejas y problemas**

Como parte del manejo de quejas y problemas se dará a cada uno de los empleados charlas y motivaciones a manera de cursos como atención al cliente, etc.

#### **4.1.5 Tipos de restaurantes**

Debido a que la industria restauradora, evoluciona constantemente no existe una sola clasificación de restaurantes. “Sin embargo muchos expertos coinciden en que hay dos categorías principales: restaurante de servicio completo y restaurante de especialidad”. (Wualker, 1999, pág. 65)

**4.1.5.1 Restaurantes Cafeterías:** Una cafetería es un despacho donde se comparte, algunas características con un bar .

“La tradición del café es un lugar de reunión, para discutir y pasar el tiempo, además es un punto de encuentro entre jóvenes y adultos ya sea para divertirse o tener algún tipo de evento o reunión.”(Gallejos, 2012, pág. 19)

**4.1.5.2 Restaurantes Públicos:** Son llamativos por los carteles luminosos la publicidad, brinda al cliente diversidad de platos a la carta para que deguste de los que ofrecen dicho restaurante.

## **4.2 Definición del restaurante en la actualidad**

**4.2.1 Procesos de diseños:** Actualmente existe un sinnúmero de procesos para la decoración de un local o restaurante “ya que debido a las condiciones escenográficas que adquiere un sentido más artístico al momento de proyectarse en la decoración interiorista.”(Klaus, 2004, pág. 45).

“El color y las sensaciones desde lo visual nos permitirá perfeccionar las combinaciones cromáticas, fenómenos psicológicos y fisiológicos utilizando la gama de rojos, naranjas ya que estos colores son cálidos, luminosos. La iluminación es una herramienta principal en el diseño la luz es una fuente de vida, sus efectos saben iluminar los materiales elegidos “(Klaus, 2004, pág. 78)

### **4.2.2 Perfil general de Restaurantes:**

En todos los países hay hoteles y restaurantes, cuyas economías están estrechamente ligadas a la industria del turismo, los viajes de negocios y los congresos. “El turismo es el principal sector económico en muchos países. La función principal de un restaurante es servir comidas y bebidas a la gente fuera de sus casas. Existen diferentes tipos: establecimientos con varios comedores

y plantillas numerosas (caros, por lo general); locales y cafés de ambiente familiar” (OIT, 2012, pág. 121)

Dentro del perfil del restaurante la cocina debe contar con el personal de cocina que comprende: los jefes de cocina y los cocineros, que preparan y cocinan la comida y las asistentas encargadas de la limpieza y el mantenimiento de las dependencias de la cocina.

### **4.3 Aspectos conceptuales.**

#### **4.3.1 El estilo moderno**

El estilo moderno crea un arte nuevo, libre que represente a la inspiración en la naturaleza, el uso profuso de elementos y materiales mediante formas por medio de las líneas curvas ya que es parte de representación del espacio a través del color y la pintura.

#### **4.3.2 Concepto de restaurantes.**

Un restaurante puede variar en tamaño, desde un pequeño local de comidas hasta el restaurante de un gran hotel, “comprende por lo común tres zonas principales: la cocina, donde se prepara y guisa la comida; el servicio de comidas a los clientes en el restaurante, y el bar, una sala que ofrece comidas y bebidas alcohólicas, amenizadas con música y espectáculos en vivo o grabados.” (Turner, 2012, pág. 2)

### **4.4 Características espaciales de restaurantes**

**4.4.1 Accesos:** “Puede ser directo a todas las zonas que compone al conjunto, también se suele proyectar recorridos por donde pasa la clientela antes de llegar a la mesa asignada”.(Panero, 1983, pág. 140)

**4.4.2 Circulaciones:** La circulación depende de la categoría del restaurante, “es posible diseñar desde circulaciones tradicionales hasta la más rebuscada, en bares y restaurantes, se aconseja en definitiva una separación de 30cm y de 70cm como solución.”(Panero, 1983, pág. 142)



**4.4.3 Señalización:** “Para poder realizar una evacuación organizada, para permitir el conocimiento a sus usuarios y para informar. Todas las salidas de evacuación estarán señalizadas con un indicativo de salida o entrada necesario que estén perfectamente visibles los letreros. “(Turner, 2012, pág. 12)

## **4.5 Instalaciones espaciales de restaurantes**

### **4.5.1 Decoración**

Basándonos en el hecho de que se desea manejar una imagen natural, que llame a la relajación, sin llegar al aburrimiento o desinterés, se va a usar para la pintura colores claros pero todos con efecto de degradé iniciando desde los tonos más oscuros hasta llegar a las tonalidades más claras un ejemplo es el uso del naranja seguido del amarillo y finalmente el blanco, o con los tonos azules bajando en el mismo grado que el anterior

### **4.5.2 Iluminación**

La iluminación debe ser clara, de modo que provea de un ambiente cálido, además de que las lámparas son de plafón que se unen, para las más grandes que estarán en las esquinas, las que se hallen en el techo son de forma cónica.

También la iluminación es un concepto complejo que abarca tanto el diseño de las fuentes de la luz como técnica de iluminación artificial, hoy en día la iluminación en restaurantes y hoteles es fundamental, para la comodidad y el bienestar de los clientes, el simple hecho de cambiar una lámpara de luz puede mejorar completamente ya que nos da una ventaja muy competitiva al establecimiento y puede ayudar a:

- Crear entornos más atractivos y llamativos para los clientes
- Darle al restaurante una nueva imagen

“Su iluminación general, son montados en el extremo lateral de la fachada, la indirecta forma parte de lámparas incandescentes o fluorescentes ya que es un gran valor añadido para un restaurante y la mejor manera de causar una buena impresión” (Turner, 2012, pág. 20).

### **4.5.3 Iluminación en el interior y en el mobiliario.**

Proporciona un gran efecto y se emplea mucho en las tiendas, locales y restaurantes.

“La iluminación se instala de muchas maneras: a la vista u oculta, la luz se adapta exactamente a toda instalación y mobiliario logrando si una solución especial, la luz puede ser directa o indirecta, intensa o suave, según el sector ya que en los techos y paredes se solicita básicamente una iluminación indirecta uniforme.” (Turner, 2012, pág. 21)

La luz, las lámparas y las pantallas son objeto del diseño, la correspondencia entre las lámparas externas e internas entre el techo y el suelo o entre otras paredes, muebles y elementos incorporados es de gran importancia para la calidad del diseño del espacio.

### **4.5.4 Elementos y accesorios para restaurantes**

#### **4.5.5 Equipamiento de Caja y Mostrador**

“Son creados para la necesidad del cliente, el consumidor juega un papel importante en la iluminación hace que su armonía resalte los colores de las paredes, la ubicación de esta zona de caja se complementa en su alrededor o en la esquina de una pared.” (Sánchez, 2011, pág. 41)

## **4.6 Elementos Decorativos**

### **4.6.1 Mantelería**

La mantelería es muy útil para un restaurante un mantel sirve para cubrir y además adornar, con complementos, las mismas servilletas hacen un juego con los tonos de los colores, resalta la vajilla, cubiertos, copas, brindando una buena imagen en la en la decoración.

### **4.6.2 Pisos**

Cuando se elige el piso para un restaurante, existen una serie de factores importantes a considerar. En primer lugar: el saneamiento y la limpieza, ya que son fundamentales para el funcionamiento de cualquier restaurante. Además, los pisos de restaurantes debe ser bastante fáciles de limpiar, en el estilo moderno es muy aconsejable la baldosa ya que es una necesidad de mantenimiento.

#### **4.6.3 Paredes**

Las paredes en un restaurante son primordiales, los vivos colores lo hacen moderno y acogedor a la vez. Van decoradas con detalles muy creativos, mediante texturas que representen a cada temporada.

#### **4.6.7 Colores aplicados al estilo moderno**

Las imágenes de la naturaleza, los mercados, restaurantes son interesantes fuentes de inspiración. La paleta de color no nace de la mente de su autor totalmente formada, sino que parte de una o más inspiraciones. El rojo es muy indicado para tiendas de mueble, “en restaurantes y cafeterías el naranja y rojo hacen un efecto psicológico del color tiene gran importancia en todo establecimiento en que se sirven comidas; como estas son gustadas primeramente por los ojos que por el paladar, el color resulta tan importante como el sabor.”(Corso, 2009, pág. 55)

#### **4.6.8 Distribución de salón y cocina**

El salón se halla distribuido de esquina a esquina; en la esquina superior se incrementó, en las 4 esquinas se ubicarán mesas para 6 personas en forma horizontal, al extremo superior derecho se colocarán los vestidores y baños de personal, en la parte inferior se ubicarán muebles para platos y utensilios, junto a estos, el lavado y la mesa para salida y entrada de platos, en la parte central quedará la cocina modo que existirá movilidad en toda la cocina.

#### **4.6.9 Especificaciones técnicas de equipos**

Las especificaciones técnicas nos permitirán adquirir equipos adecuados para el buen desenvolvimiento del Restaurante “La Sirenita” esto ayudará a brindar a nuestros clientes una excelente atención, por su cuidadosa higiene, calidad de productos y buena refrigeración de los mismos.

## 4.7 REFERENTES

### 4.7.1 REFERENTES INTERNACIONALES

#### Restaurante Solana



**Autor:** Ignacio Solana

**Lugar:** Este elegante restaurante Solana se encuentra ubicado en Santa Cruz de Tenerife, España

**Fecha:** 1940 se modernizó 2007

**Estilos y Características:**

“Tradicionalmente de Begoña Pérez, un lugar ideal para una cena en pareja o reunión familiar, su moderno estilo lo hace armónico el mobiliario es combinado con colores intensos, resalta su material decorativo como servilletas, copas. Sus paredes texturadas llaman mucho la atención a la vista de los clientes”.  
(Torres, 2014, pág. 8)

## Casino Sheffield



Fuente de imagen: (Grosvenor, 2015)

**Diseñador:** Grosvenor G

Lugar: se encuentra ubicada en Sheffield, Inglaterra

**Estilos y Características:** es un lugar armónico y acogedor.

“Sus tonos de paredes y elementos decorativos juegan un papel muy importante en la decoración, por sus colores naranjas que delatan la calidez de su ambiente, dándole un estilo moderno” (Raviolide, 2014, pág. 9)

Su entorno está destinado a atraer y sorprender, estos colores intensos hacen en ello un espacio urbano provocando su cómoda funcionalidad. En esta imagen se ha seleccionado el confort que tiene el color naranja para hacer el atrayente exclusivo de sus clientes.

## 4.7.2 REFERENTES NACIONALES

### “Sur Restaurante Cava Bar



Fuente de imagen: (Rodas, 2015)

**Diseñador:** Ing. Alejandro Rodas.

**Lugar:** se encuentra ubicado en Quito, en la calle Portugal E11-61 y Catalina Aldaz 593

**Estilos y Características:**

“Algunos elementos como el ruedo y la parrilla, fueron hechos en Argentina, busca poder brindar una experiencia genuina y exclusiva en mariscos, carnes y embutidos del mismo origen, que lucen un aspecto tentador al calor del fuego. La barra brinda el espacio apropiado para el encuentro

## Restaurante PostoGiusto



Fuente de la imagen: (Jarro, 2015)

**Director:** Iván Jarro

**Lugar:** se encuentra ubicado, en Guayaquil vía zaborondón, Dirección Paseo comercial Bocca.

**Estilos y Características:** “la calidad de este restaurante se acoge en lo moderno, sus colores hacen un ambiente armónico, acogedor. La barra realiza un espacio apropiado para el encuentro”. (Posto, 2014, pág. 11)



#### 4.7.3 REFERENTES LOCALES

##### Restaurant la Sazón de Bachita



Fotografía tomada por: Glenda Flores

**Diseñador:** Franklin Javier Castillo

**Lugar:** se encuentra ubicado, en Catamayo provincia de Loja en la calle María Auxiliadora vía a Cariamanga.

**Estilos y Características:** lugar armónico muy moderno cuenta con un buen equipamiento de mobiliario, sus paredes naranjas hacen juego con los mobiliarios recrean un lugar armónico y acogedor.

In situ consulta de autor: Glenda Flores.

## Restaurante Rosal Del Sol



Fotografía tomada por: Glenda Flores

**Diseñador:** David Castillo

**Lugar:** se encuentra ubicado, Vía a la Costa km 1, frente al Parque de la Madre/ valle de Catamayo

**Estilos y Características:** el restaurante se encuentra en el hermoso Valle de Catamayo, este sitio es apropiado para eventos como reuniones, conferencias, en la noche brinda un ambiente armónico, confortable y sereno, el Cantón goza de un clima maravilloso y cálido.

In situ consulta de autor: Glenda Flores

## 5. Condicionantes y determinantes

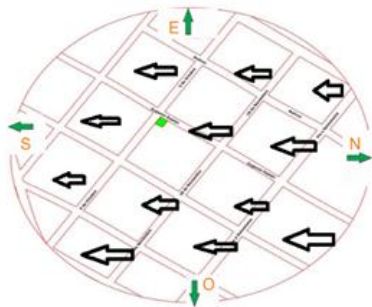
### 5.1 Condicionantes:

#### 5.1.1 Naturales.

Es un terreno plano que no está con vegetación aledaña ni tampoco posee bosque, cuenta con vientos dominantes que no perjudican la fachada en el acceso al local, la radiación solar no afecta en nada porque está en una zona lo suficiente cubierta. La temperatura del local es muy fresca debido al clima que brinda esta ciudad.

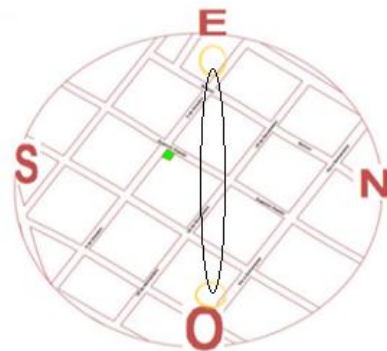
#### 5.1.2 Medios Físicos.

##### Vientos dominantes.



Los vientos dominantes van desde el norte hacia el sur, en este sector, del objeto de estudio.

##### Asoleamiento



El asoleamiento en Catamayo, en la calle Eugenio Espejo y 9 de Octubre, está orientado de tal forma que la luz del sol entra por el lado del este y termina en el Oeste.

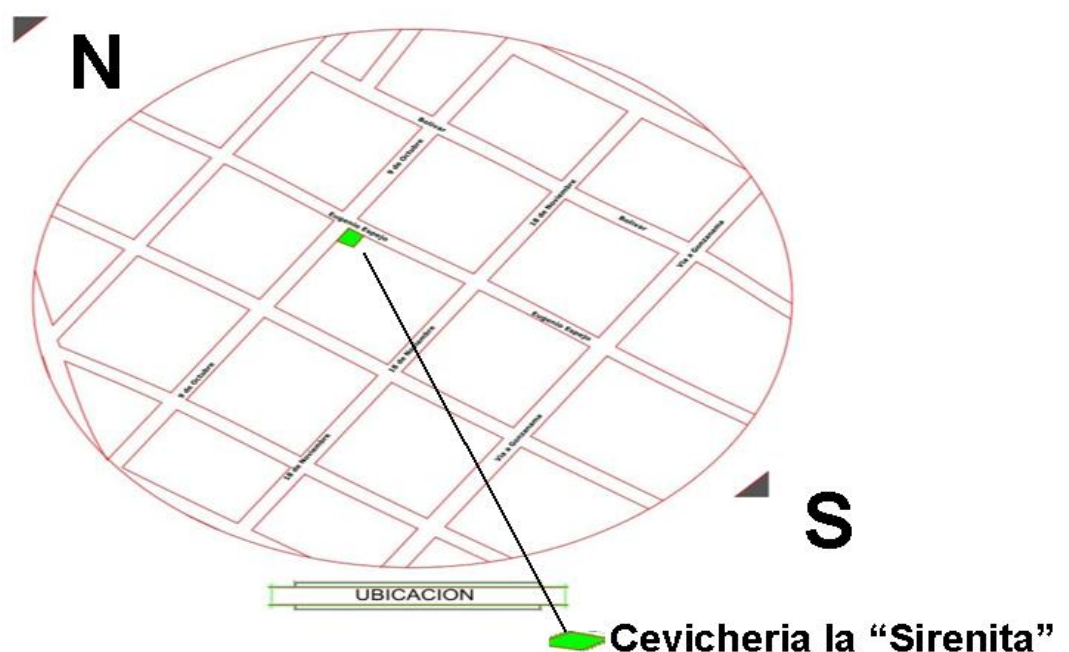
“para poder lograr un asoleamiento adecuado, es necesario conocer de geometría solar para prever la cantidad de horas que estará asoleado un local, el modo en que el calor del sol se transmitirá al interior del local”<sup>1</sup>

<sup>1</sup>TEMA: TEMPERATURA DE CATAMAYO, <http://ec.pronosticodeltiempo.info/catamayo.com>, PUBLICADO 6 DE ENERO 2015, consultado (2015)

### 5.1.3. Ubicación

El restaurante Cevichería la “Sirenita” se encuentra ubicado en las calles Eugenio Espejo y 9 de Octubre esquina, frente al mercado central de Catamayo esta ubicación es ideal, ya que es un área comercial, lo que hace posible que exista una gran cantidad de generadores de demanda. Además la accesibilidad y visibilidad de esta localidad es óptima.

### Croquis



El restaurante cevichería la “Sirenita” se ubica en la calle Eugenio Espejo, junto al Colegio Nuestra Señora del Rosario, frente al mercado central. De la actualidad

## **5.2. Determinantes**

### **Perfil del propietario y usuario**

La propietaria del restaurante es una señora de 60 años casada, su carácter es pasiva, extrovertida, amable. En cuanto a sus creencias es católica respeta las ideologías y opiniones de los demás, este restaurante lleva 32 años de servicio a la ciudadanía catamayence y en general. La gente es alegre, humanitaria, católica por ello a partir de la llegada de la Virgen del Cisne, este lugar es visitado por miles de devotos y turistas en romerías realizadas durante varios meses del año además del clima de este valle agradable por ser tierra que acoge a sus visitantes con la mejor predisposición para que disfruten de tranquilidad.

## **6. Imagen objetiva**

La elaboración de este proyecto fue con la finalidad de mejorar la imagen del Restaurante “La Sirenita” debido a la demanda de clientela que se maneja el local, ya que presenta diferentes problemas, como es la mala circulación debido a la aglomeración de mobiliarios y distribución del espacio y acceso. Primeramente se logra desarrollar una propuesta lógica que puede mejorar la imagen del restaurante, tanto interior como exterior del local, para dar solución al primer problema que es facilitar el acceso de entrada y salida, su mobiliario se simplificará.

En la decoración interior del restaurante aplicaremos colores rojizos para las paredes, en las columnas se apreciará una tonalidad beige, así como en el cielorraso y porcelanato, la misma, gama de colores se encontraran en el suelo, techos, elementos decorativos, la combinación de madera, cristal, mobiliario de las mesas y sillas son de madera de pino color marrón. Además incluiremos en la decoración juego de mantelería, que resaltarán el color de las paredes armonizando el ambiente proporcionado serenidad y un ambiente acogedor que busca el cliente; de tal manera el diseño hace que este espacio sea muy relajante. En el baño utilizaremos un color naranja y beige para resaltar los intensillos y materiales decorativos, en la iluminación se colocará

lámparas de paflón cuadradas, ubicadas en el centro del local que propiciara claridad a todo el ambiente además de las grandes ventanas nos ayudan a reflejar una luz natural. En cuanto al aroma se colocará un extractor de olores que se comunicará con la parte externa y posterior del local.

### **6.1 Simbolismo**

En este espacio se puede argumentar su simbolismo en la relación que estética se generaliza en el estilo moderno propuesta para el diseño y decoración del ambiente, ya que es uno de las formas que nunca pasan de moda y al materializarse genera un lugar armónico y acogedor.







### **6.2 Estilo a proyectar**

El estilo a proyectar en la presente investigación es el estilo moderno ya que este posee tendencias decorativas que se van renovando constantemente, en la siguiente propuesta se aplica nuevos estilos en la decoración y nuevas combinaciones de diseños.

## 7. Elaboración Del Programa

### 7.1. Lo Conceptual

#### Cuadro de necesidades

Necesidad	Actividad	Función	Espacio	Objetos	Mobiliarios	Elementos decorativos	Acabados
<b>MANTENIMIENTO PERSONAL</b>	<b>Aseo y Eliminación</b>		Baño	Espejos Lámparas Portapapeles Toallas	Sanitarios Lavados	Puertas Muebles Empotrados	Paredes color naranja
	<b>Exhibir</b>		Exhibición	Bebidas Gaseosas	Refrigerador	Ojos de Buey	Paredes color Verde limón
	<b>Desplazar</b>		Circulación	Pisos	Mesas sillas	Luminaria decorativa	Columnas Beige
<b>ARTICULACION</b>	<b>Comer</b>		Comedor	Cristalería	Mesas sillas	Mantelería	Mobiliario de color Marrón
	<b>Cobrar</b>		Caja	Sumadora	Mostrador Sillas	Luminaria decorativa portapapeles	Paredes decorativas con piedras
<b>COMUNICACION</b>	<b>Publicidad</b>		Rotulación	Puerta enrollable Ventanas	Puertas y Ventanas	Vidrio y Aluminio	Protección en la puerta

### 7.2 Zonificación interior

El restaurante Cevichería la “SIRENITA” para su funcionamiento adecuado cuenta con algunas zonas para la comodidad del cliente en cual logra un ambiente armónico al momento de ser visitado.

Cuenta, con diferentes zonas como: de aseo, de exhibición y de alimentación son importantes tanto para los clientes y las personas que trabajan en este local.

**De Exhibición:**

Consiste en el mantenimiento y supervisión de la temperatura de un objeto o espacio para la reducción de climas se realiza extrayendo energía del cuerpo, generalmente reduciendo energía térmica, lo cual nos permitirá mantener los productos que ofrece como bebidas gaseosas, cervezas, etc.

**De caja:**

Esta zona el propietario o personal que labora en este local se dedicará a cobrar, cuenta con unos accesorios como sumadora, portaplumas entre otros.

**De preparación de alimentos:**

El personal que elabora se dedica a preparar los alimentos que ofrece el restaurante, cuentan con amplias cocinas y lavabo, etc.

**De aseo:**

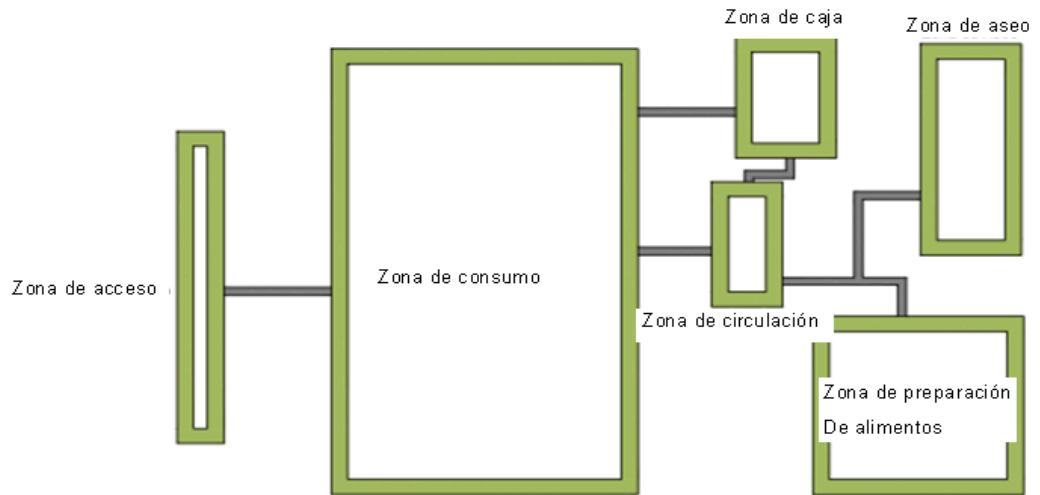
Todos los accesorios de aseo están al alcance de los clientes en este espacio y es permitido tanto para el personal y clientela.

**De entrada y salida:**

Esta zona es para desplazamiento de los clientes.



### 7.3 Organigrama Funcional



### ORGANIGRAMA FUNCIONAL

Para el organigrama funcional del restaurante cevicheria la “Sirenita” se iniciará hasta la zona de entrada, la cual consta de fachada, rótulos y puerta enrollable. Se comunica directamente con la zona de consumo donde están las mesas para cuatro personas, la zona de caja y de aseo actualmente no posee una buena circulación no hay comunicación directa para varias zonas.

Las diversas zonas para el uso del cliente se comunican también directamente por medio de su circulación.

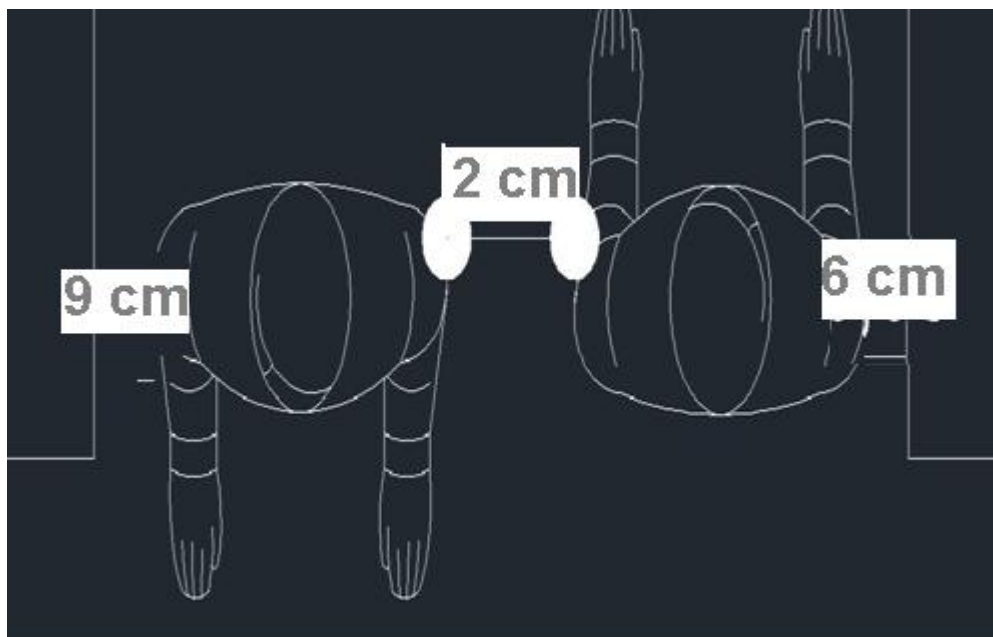
## 7.4 Relaciones Funcionales: Lo Dimensional

### 7.4.1 El Sujeto

La propietaria es la Señora Gloria María Martínez no ejerce ninguna profesión, sin embargo se dedica al manejo del restaurante, el personal que labora ahí cuenta con lo que es necesario para trabajar a gusto y brindar el servicio a su clientela, en su totalidad el personal lo constituye dos mujeres y un varón, de edades que oscilan entre los 19 a 24 años.

Está dirigida para toda la ciudadanía catamayence en general de ambos sexos de diferentes clases de edad ya que no hay discriminación alguna.

### 7.4.2 Sujeto-Sujeto

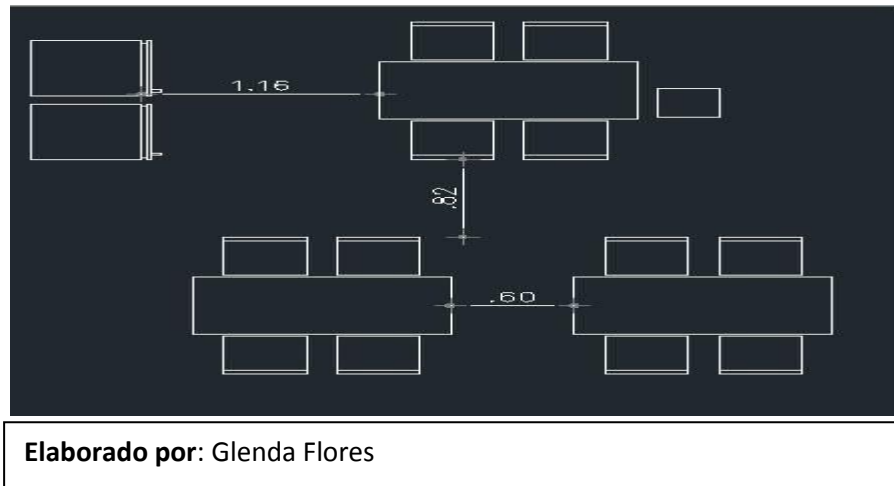


Elaborado por: Glenda Flores

El dibujo superior representa la relación que tiene el sujeto- sujeto en una silla pueden estar cómodas como no, ya sea para consumir tiene un distanciamiento de 2cm no hay problema en el momento de movilizarse debido al distanciamiento que separa.

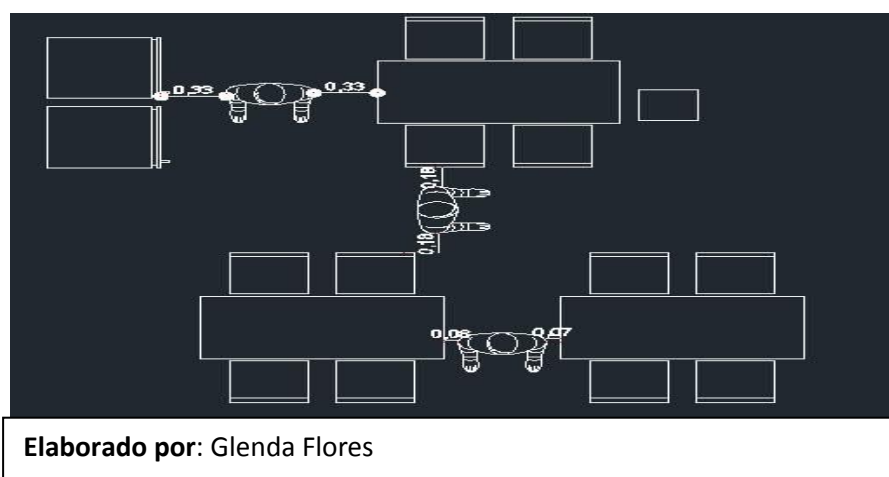
El acceso a las sillas y a la mesa no es prácticamente difícil, ya que la separación mínima es de 9cm.

### 7.4.3 El Objeto



En esta relación es aconsejable para facilitar el acceso de sillas de ruedas a una mesa de comedor y el espacio necesario para una persona en pie, ya que el local cuenta con las siguientes medidas, el ancho de 7,10m mientras que su profundidad es de 9,50m dentro de esta medida la cocina que mide 2m por 2,50m en cuanto al mobiliario de mesas es de 1,20cm por 60cm y de las sillas es de 1,20cm por 30cm.

### 7.4.4 Relación Sujeto/Objeto



El dibujo superior ejemplifica. La medida antropométrica que debe tener en cuenta es la altura. La solución ideal la dan los aparatos de iluminación dotados de mecanismo regulador de altura.

“En la zona de la cocina las relaciones son entre la cocina y el sujeto, en donde hay una distancia de 1,30m la misma que se divide en 0,65cm para el artefacto y 0,65cm para el sujeto, si en caso de colocarse otro individuo el mismo tiene que poseer una dimensión de espacio de 0,8cm para buena circulación, las dimensiones adecuadas, es de 1.20cm la misma que se divide en 0,65cm y 0,75cm para el objeto, entre el sujeto y el mostrador son de 45cm para cada uno.” (Panero, 1983, pág. 320)

## **7.5 Lo Técnico**

### **7.5.1. Redes de iluminación**

El restaurante posee dos grandes ventanales que permiten el paso de la luz natural hacia el interior del local, generando claridad en el día. Dentro del local la iluminación artificial también es necesaria, colocando dos lámparas de plafón en el centro de una potencia de 60w que permitirá una iluminación general y directa generando un ambiente acogedor para el usuario.

### **7.5.2 Redes de circulación**

Tomando en cuenta la forma del espacio y la distribución del mobiliario se puede denotar que la forma de circulación es de tipo neutral ya que esta permite el libre acceso a los diferentes espacios funcionales, entre ellos: zona de caja, consumo, aseo.

Otra red de circulación importante es en la zona de consumo, ya que se denota el espacio que tiene que tener entre una mesa y otra sillas, etc.

### **7.5.3. Redes de comunicación y articulación**

En el restaurante Cevicheria la Sirenita la articulación es de exterior a interior, mediante un rótulo publicitario el mismo que está colocado en la parte externa del local, en el mismo contiene el nombre del espacio y está decorado siguiendo el mismo estilo. También es evidente los grandes ventanales que posee esto permite una buena visión desde el exterior hacia el interior.

La comunicación será adecuada para cada zona mediante señalética que permitirá su respectiva funcionalidad con el propósito de generar un ambiente organizado y armonioso.

## **8. Conclusiones y Recomendaciones.**

### **Conclusiones**

- Luego de revisar las instalaciones del restaurante Cevicheria la "SIRENITA", se llegó a la conclusión de que se necesita realizar una remodelación del local, en vista que el actual es considerablemente pequeño.
- Nos valdremos de un estilo decorativo como es el moderno por su naturalidad, el uso de madera y la cromática.
- Es necesario adecuar el acceso de entrada y salida para mejorar el ingreso de los clientes en el local.
- Renovación de pisos, cielorraso, sillas y se restaurará la madera de las mesas pues son de buena calidad, también se armonizara el ambiente con elementos decorativos como cristalería, mantelería.
- Un elemento importante es la iluminación artificial que tendrá un mantenimiento adecuado de un profesional.
- También se incrementa la instalación de un extractor de olores para propiciar un espacio agradable a los clientes.
- El incremento de un baño más ya que sólo existe uno que no abastece a la necesidad del local.

### **Recomendaciones**

- \_ La aplicación de un estilo de decorativo da una mejor imagen al local proporcionando un lugar confortable y ameno a su exclusiva clientela.
- \_ El restaurante debe cumplir con todas las obligaciones técnicas, legales, con el fin de proyectar desde el inicio de sus operaciones una imagen de calidad hacia el cliente.
- \_ La ampliación del espacio por medio de la organización, definiendo una propuesta de diseño y decoración, la misma que sea agradable y aporte al

diseño interior actual, renovando sus accesorios, su color del mobiliario, paredes con ideas modernas.

\_ La iluminación es un factor importante que se debe tener en cuenta ya que ayuda a dar una mayor serenidad en el local.

\_ El propietario deberá instalar un extractor para control de olores ya que siendo una marisquería y en un clima caluroso como es en el Valle de Catamayo será muy favorable para el agrado de los clientes.

## 9. Bibliografía

### Libros

Castellano, María (2012) Proceso de servicio en restaurante, España

Costales, Bolívar; Diseño, Elaboración y Evaluación De Proyecto tercera edición, año 2006.

Duron, García, Carlos.,(2012) Ingeniería del menú, México, Trillas.

Evans, Martin y Schiller Silvia.(1985) Diseño bioambiental y arquitectura solar, Buenos Aires

Fernández, Sergio(1997)Manual práctico de restaurantes, Madrid, España

.Gallego, J., (2012) Manual práctico de restaurantes, Madrid, España.

Kurt, D., (2000). Restaurantes, capítulo: Servicio básico, Idioma: castellano, Argentina.

Klaus, Pracht.(2004) Tiendas. Planificación y diseño .ediciones gili S.A. Barcelona- España.(libro digital)

Kotler Philip, (2004)Marketing, Décima Edición, Armstrong Gary, Cámara Dionicio y Cruz Ignacio, Prentice Hall,

Panero,J.,Zelnik,Martin(1983) dimensiones humanas, capítulo. Antropometría, Barcelona, España.

Sánchez, A., (2011) Aplicación de normas y condiciones higiénico - sanitarias en restauración, Madrid, España.

Turner Janet, diseño con luz en centros comerciales del área urbana(libro digital)

Valeara, Denia, (2008) Manual de servicio de restaurante-bar, Noriega, México.



## **Páginas Web**

TEMA: Temperatura de Catamayo <http://ec.pronosticodeltiempo.info/catamayo>

[http://www.cantabriarural.com/sites/default/files/styles/foto\\_ampliada/public/restaurante\\_solana-c\\_0.jpg](http://www.cantabriarural.com/sites/default/files/styles/foto_ampliada/public/restaurante_solana-c_0.jpg) /

TEMA: RESTAURANTE SOLANA: <http://www.restaurantesolana.com/contacto/>  
/PUBLICADO POR VALERIA TORRES.

Fuente de imagen: <http://media-cdn.tripadvisor.com/media/photos/01/ed/eb/2d/gaming-area.jpg>

[http://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g186364-d2199542-i61424888-G\\_Casino\\_Sheffield-](http://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g186364-d2199542-i61424888-G_Casino_Sheffield-Sheffield_South_Yorkshire_England.html)

[Sheffield\\_South\\_Yorkshire\\_England.html](http://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g186364-d2199542-i61424888-G_Casino_Sheffield-Sheffield_South_Yorkshire_England.html)/Publicado por HomemadeRaviolide

Fuente imagen: <http://www.teregalo.com.ec/img/cms/surRestaurante002.jpg>

TEMA: SUR RESTAURANTE CAVA BAR <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/las-cavas-protagonistas-en-los-restaurantes-558001>.

Fuente de la imagen: <http://media-cdn.tripadvisor.com/media/photos/01/d5/44/02/bar-y-sala.jpg>

TEMA: POSTOGIUSTO [http://www.tripadvisor.co/Restaurant\\_Review-g303845-d2090378-Reviews-Posto\\_Giusto-Guayaquil\\_Guayas\\_Province.html](http://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g303845-d2090378-Reviews-Posto_Giusto-Guayaquil_Guayas_Province.html)

## 10. Anexos

### Fotografías

#### Anexo N°1

##### ***Restaurante Cevichería La 'SIRENITA'***

No somos los primeros pero si los mejores en comida  
costeña

##### MENU



GUATITA.....	1.75
MIXTAS.....	3.00
ENCEBOLLADOS.....	4.00
ENCEBOLLADO MIXTO.....	5.00
CEVICHE DE CAMARON.....	7.00
CEVICHE DE CONCHA.....	7.00
CEVICHE DE CORVINA.....	7.00
SALVAJES.....	4.00
BANDERAS.....	5.00
JUGOS.....	1.50

Elaborado por: Glenda Flores

Anexo N°2



Fotografía tomada por: Glenda Flores

Menú del restaurante el Rosal del Sol

- Cronograma de Ejecución de la Obra

Cód.	Actividades	1er mes				2do mes				3er mes			
		1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	
1	<b>Instalaciones</b>												
	<b>Agua, luz</b>	X											
	<b>Sanitarios e inodoros</b>	x											
	<b>CieloRaso</b>		X										
	<b>Cerámica en el baño</b>			X									
2	<b>Cerámica en el piso</b>			X	X								
3	<b>Lámparas</b>		X										
	<b>Mobiliario de madera</b>					X							
	<b>Puertas</b>					x							
4	<b>Pintura en el espacio</b>						x	x	X				
5	<b>Limpieza general</b>								X	X			
6	<b>Ubicación del mobiliario y mantelería</b>										X		
7	<b>Inauguración del Restaurante</b>										X	X	

## PRESUPUESTO

### Rubro 1

**Nombre: “Ambientación y Decoración basado en el Estilo Moderno del Restaurante Cevichería la SIRENITA ubicado en la ciudad de Catamayo”**

**Encargada: Glenda Iliana Flores**

<b>Cod</b>	<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>V.unitario</b>	<b>V. total</b>
<b>1</b>	<b>Instalación</b>				
	Inodoros	1	2	75	75
	Lava manos	2	2	50	100
	Cieloraso de estuco	1	1	500	500
	Lámparas de tipo araña	1	1	25	25
	Lámparas decorativas	1	3	25	75
	Puertas	1	3	75	525
	<b>Pisos</b>				500
	Cerámica en el baño		8m	500	200
	Cerámica en el piso		4m	200	400
	Mesas		5	80	640
	Sillas		20	32	800
	<b>Pintura</b>				
	<b>3</b>	Pintura en el espacio			
<b>Subtotal</b>					
5% de imprevisto		<b>150</b>			