



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
ÁREA DE LA EDUCACIÓN, EL ARTE Y LA COMUNICACIÓN
TECNOLOGÍA EN DISEÑO DE INTERIORES Y
DECORACIÓN DE AMBIENTES

TITULO

TEMA: "DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ÁREA
DE FUMADORES EN EL CANTÓN BALSAS APLICANDO EL ESTILO
MODERNO"

Informe final, previo a la obtención del título de
Tecnóloga en Diseño de Interiores y
Decoración de Ambientes.

AUTORA:

Luisana María Vivanco Jiménez

DIRECTOR:

Arq. Marco Montaña

Loja - Ecuador
2014

CERTIFICACIÓN

ARQ. MARCO MONTAÑO.

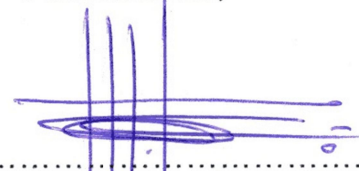
CATEDRÁTICO DE LA CARRERA DE ARTES PLÁSTICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA.

CERTIFICA:

Que el presente proyecto titulado **"DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ÁREA DE FUMADORES EN EL CANTÓN BALSAS APLICANDO EL ESTILO MODERNO"**, realizado por la postulante: **Luisana María Vivanco Jiménez**, cumple con los requisitos establecidos en las normas y reglas generales para la graduación en la Universidad Nacional de Loja; tanto en aspectos de forma como de fondo, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, 10 de Diciembre del 2014

Atentamente,



Arq. Marco Montaña


DIRECTOR

AUTORÍA

Yo, Luisana María Vivanco Jiménez declaro que en el presente Trabajo de Titulación hay compilación de normas y conceptos de diversos autores. Los análisis, programaciones y diseños son de mi autoría total y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi Trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional-Biblioteca Virtual.

Autora: Luisana María Vivanco

Firma: 

Cédula: 070474141-2

Fecha: 10 de Diciembre del 2014

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

Yo, Luisana María Vivanco Jiménez declaro ser autora del Trabajo de Titulación "DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ÁREA DE FUMADORES EN EL CANTÓN BALSAS APLICANDO EL ESTILO MODERNO" como requisito para optar al grado de Tecnóloga 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 en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios puedan consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información 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 Trabajo de Titulación que realice un tercero. Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los diez días del mes de diciembre del dos mil catorce, firma el autor.



Firma:

Autora: Luisana María Vivanco Jiménez

Cédula: 070474141-2

Dirección: 18 de Noviembre 10-49 y Miguel Riofrío

Correo Electrónico: luisitavivanco@hotmail.com

Celular: 0996932138

Director del Trabajo de Titulación: Arq. Marco Montaña

Tribunal de Grado: Lic. Carlos Andrade – Presidente Tribunal

Lic. Adriana Maldonado

Lic. Xavier Barnuevo Solis

DEDICATORIA

Mi proyecto dedico con todo mi amor y cariño:

A ti Dios, que me diste una oportunidad de vivir y de regalarme una familia tan maravillosa. Con todo mi amor principalmente a mis padres quienes me dieron la vida y han estado conmigo en todo momento. Gracias por todo papi y mami por darme una carrera para prepararme para el futuro, gracias por estar apoyándome siempre y brindándome todo su amor. Los amo.

A mi hermano Patricio con todo mi corazón le agradezco infinitamente por su apoyo incondicional a la distancia ya que gracias a él pude lograr este éxito y todos mis hermanos, gracias por estar siempre conmigo y apoyarme en todo momento. Los quiero mucho.

También agradezco infinitamente a mi novio Humberto Guerrero que siempre estuvo pendiente, apoyándome en todo y dándome ánimos para culminar esta meta Te amo, de igual manera a su hermana María Guerrero y a su esposo Jaime Castillo por su ayuda y paciencia que siempre me tuvieron en el transcurso del proyecto, millón gracias, y como olvidarme de mi mejor amiga María Fernanda Jumbo que siempre me apoyo en todo momento, gracias amiga

Quiero decirles que sin ustedes a mi lado no lo hubiera logrado, tanto esfuerzo sirvió de algo y aquí está el fruto, les agradezco a ustedes con toda mi alma el haber llegado a mi vida y compartir tantos momentos agradables. Los quiero mucho.

Luisana

AGRADECIMIENTO

Expreso mi sincero agradecimiento a las Autoridades de la Universidad Nacional de Loja, a los señores docentes de la Tecnología de Diseño de Interiores y Decoración de Ambientes, por la formación académica recibida en las aulas universitarias.

De manera especial al ARQ. MARCO MONTAÑO, quien en forma desinteresada y con sus valiosos conocimientos contribuyó al desarrollo y culminación del presente trabajo de investigación.

A todos quienes de una u otra manera aportaron positivamente para llegar al feliz término de la investigación.

MATRIZ DE ÁMBITO GEOGRÁFICO

ÁMBITO GEOGRÁFICO DE LA INVESTIGACIÓN											
BIBLIOTECA: Área de la Educación, el Arte y la Comunicación											
TIPO DE DOCUMENTO	AUTOR/NOMBRE DEL DOCUMENTO	FUENTE	FECHA AÑO	ÁMBITO GEOGRÁFICO						OTRAS DEGRADACIONES	NOTAS OBSERVACIONES
				NACIONAL	REGIONAL	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	BARRIOS COMUNIDAD		
TRABAJO DE TITULACIÓN	VIVANCO JIMÉNEZ, LUISANA MARÍA "DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ÁREA DE FUMADORES EN EL CANTÓN BALSAS APLICANDO EL ESTILO MODERNO", PERIODO 2014-2015	UNL	2014	ECUADOR	ZONA 7	EL ORO	BALSAS	BALSAS	EL PANECILLO	CD	TECNOLOGÍA EN DISEÑO DE INTERIORES Y DECORACIÓN DE AMBIENTES

MAPA GEOGRÁFICO Y CROQUIS



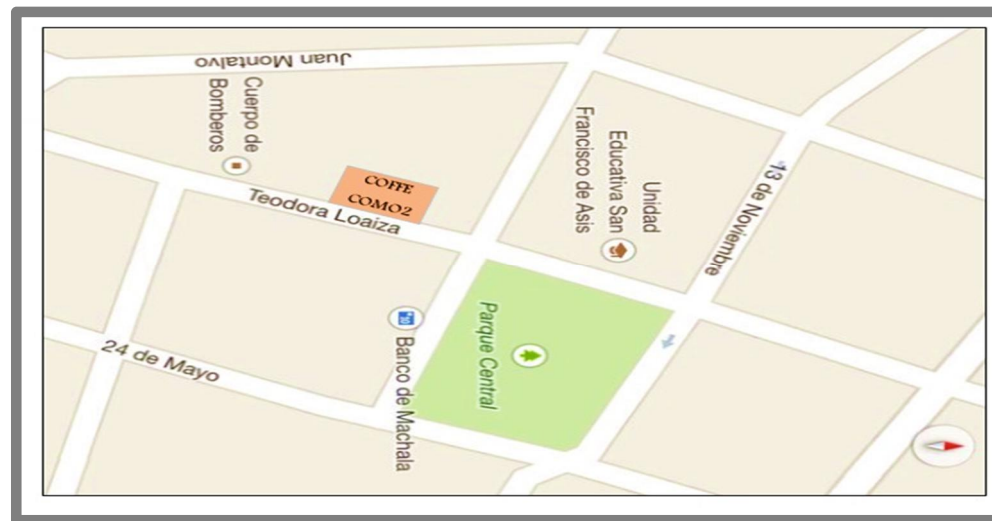
01.Nacional



02.Cantonal



03.Local



INDICE

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN	ii
AUTORÍA.....	iii
CARTA DE AUTORIZACIÓN	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
MATRIZ DE ÁMBITO GEOGRÁFICO	vii
MAPA GEOGRÁFICO Y CROQUIS.....	viii
INDICE.....	ix
RESUMEN.....	xiv
ABSTRACT	xv
INTRODUCCIÓN	xvi
1.TEMA	1
2. JUSTIFICACIÓN.....	2
2.1. JUSTIFICACIÓN SOCIAL	2
2.2. JUSTIFICACIÓN CULTURAL.....	2
2.3. JUSTIFICACIÓN ACADÉMICA	3
2.4. JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA	3

3. OBJETIVOS	4
3.1. OBJETIVO GENERAL.....	4
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
4. CONSTRUCCIÓN TEÓRICA DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN	5
4.1. ASPECTOS TEÓRICOS CONCEPTUALES	5
4.1.1. ¿QUE ES UNA CAFETERÍA	5
4.1.2. TIPOS DE CAFETERIA.....	5
4.1.3. QUE ES LO QUE DETERMINA UNA CAFETERIA	7
4.1.4. ZONAS EXTERIORES DE LAS CAFETERIAS.....	7
4.1.4.1. ZONAS PÚBLICAS	8
4.1.4.2. ZONA DE RECEPCIÓN	8
4.1.4.3. ZONA DE COMENSALES O COMEDOR.....	9
4.1.4.4. LA COCINA EN UNA CAFETERÍA.....	11
4.1.4.5. SERVICIOS SANITARIOS	12
4.1.5. ANÁLISIS DE ÁREA DE UNA CAFETERIA.....	13
4.1.6. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LAS CAFETERÍAS.....	14
4.1.7. ELEMENTOS DE LAS CAFETERÍAS CON ESTILO MODERNO.....	15
4.1.7.1. CIELO RASO ESTILO MODERNO.....	15

4.1.7.2. PAREDES ESTILO MODERNO	16
4.1.7.3. PISOS ESTILO MODERNO	17
4.1.7.4. MOBILIARIO PARA CAFETERÍA CON ESTILO MODERNO.	18
4.1.7.5.. COLORES PARA CAFETERÍAS	20
4.1.7.6.. ILUMINACIÓN.....	24
4.1.7.7.. TIPOLOGÍAS DE CIRCULACIÓN.	25
4.1.7.8.. INSTALACIONES GENERALES DE UNA CAFETERÍA.	26
4.1.8. NORMAS DE SEGURIDAD.....	28
4.1.8.1. ANTROPOMETRÍA ESPACIAL.....	29
4.1.8.2. ERGONOMÍA.....	30
4.2. ASPECTOS HISTÓRICOS.....	34
4.2.1. RESEÑA HISTÓRICA DE LA CAFETERÍA	34
4.2.2. HISTORIA DEL ESTILO MODERNO.....	35
4.2.3. CARACTERÍSTICAS EN UNA CAFETERÍA CON ESTILO MODERNO	36
4.3. ASPECTOS DE REFERENTES	38
4.3.1. REFERENTES INTERNACIONALES	38
4.3.2. REFERENTES NACIONALES.....	39
4.3.3. REFERENTES LOCALES.....	40

5. CONDICIONANTES Y DETERMINANTES.....	41
5.1. CONDICIONANTES.....	41
5.1.1. CONDICIONANTES NATURALES.....	41
5.1.2. CONDICIONANTES ARTIFICIALES	41
5.1.4. CONDICIONANTES FÍSICOS.....	42
5.2. DETERMINANTES.....	43
5.2.1. DETERMINANTES SOCIALES	43
5.2.2. DETERMINANTES CULTURALES.....	43
5.2.3.DETERMINANTES ECONÓMICOS	43
5.2.4. PERFIL DEL USUARIO.....	44
6. IMAGEN - OBJETIVO.....	45
6.1. DIAGNÓSTICO.....	45
6.2. PRONOSTICO	45
6.3. SIMBOLISMO	46
7. ELABORACIÓN DEL PROGRAMA	47
7.1. LO CONCEPTUAL.....	47
7.1.1. CUADRO DE NECESIDADES.....	47
7.2. LO DIMENSIONAL (ERGONOMÍA Y ANTROPOMETRÍA)	50

7.2.1. EL SUJETO.....	50
7.2.2. EL OBJETO.....	51
7.2.3. RELACIÓN SUJETO-SUJETO.....	52
7.2.4. RELACIÓN SUJETO- OBJETO.....	52
7.2.5. RELACIÓN OBJETO- OBJETO.....	53
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	54
8.1. CONCLUSIONES.....	54
8.2. RECOMENDACIONES	55
9. BIBLIOGRAFÍA.....	56

RESUMEN

El diseño interior se ha convertido para las personas en una opción más, para mejorar los espacios físicos donde desarrollan actividades de índole personal, social o comercial.

En cada propuesta independiente de la que se trate son de relevancia muchos aspectos como son: el color, los materiales, texturas, iluminación y mobiliario, en sí todo tipo de elementos que determine el decorador, aspectos importantes para lograr un buen diseño.

El presente proyecto tiene como objetivo dar confort y armonía a todo tipo de clientes tomando en consideración el área de fumadores y no fumadores, logrando ambientes en los que se puedan sentirse bien y así mismo evitar incomodidades entre clientes; así cada uno contará con espacios exclusivos para su deleite.

ABSTRACT

The interior design has become for people another option to improve the physical spaces where activities develop personal, social or commercial nature.

In each separate proposal in question are many relevant aspects such as: color, materials, textures, lighting and furniture and all kinds of other elements that determine the decorator, important aspects to achieve a good design.

This project aims to give comfort and harmony to all types of customers, taking into consideration the area of smokers and nonsmokers, achieving environments that can feel good and likewise avoid discomfort between clients; and each will have exclusive spaces for your enjoyment.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación hace referencia a la problemática interior de las cafeterías que no constan con área de fumadores. Es muy importante considerar el beneficio de las divisiones de las Áreas de fumadores y no fumadores, ya que en muchos locales no constan con esta adecuación, que es fundamental para el beneficio y confort de los usuarios.

La mayoría de los establecimientos deberían contar con áreas diseñadas y adecuadas a las necesidades del cliente, sean estos fumadores o no fumadores; nos podemos dar cuenta, de la falta de conciencia que tienen los propietarios al no considerar este aspecto fundamental que afecta tanto a ellos en la imagen de su local y a la salud del usuario.

Es importante señalar que debido a la normativa que se encuentra en vigencia en el Ecuador, se prohíbe fumar en espacios públicos, por lo que es necesario establecer un área específica para las personas que fuman, de tal forma que ellos no se sientan discriminados y disfruten en un ambiente adecuado.

Este proyecto pretende proveer al cliente, la creación de espacios interiores de una cafetería acorde a sus necesidades, que permitan al usuario tener acceso a las diferentes áreas de acuerdo a sus necesidades, ofreciendo una mejor ambientación y atención.

A través de la investigación se determinara varios aspectos como: espacios adecuados, color, iluminación, circulación, instalaciones necesarias para brindar confort y seguridad tanto al ambiente de fumadores y no fumadores.

1. TEMA

**“DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ÁREA DE FUMADORES EN EL CANTÓN BALSAS
APLICANDO EL ESTILO MODERNO”**

2. JUSTIFICACIÓN.

2.1. JUSTIFICACIÓN SOCIAL

Tomando en consideración que el Cantón Balsas, es un lugar en permanente cambio en aspectos económicos, políticos y sociales, exige a los dueños de negocios y otros servicios, a destacarse por ofrecer mejores comodidades y servicios a la hora de ofrecer sus productos.

En área de cafeterías, la mayoría no brindan los mejores comodidades y servicios esperados por los clientes, tomando en cuenta estas observaciones, se ha planteado la propuesta de la cafetería llamada “**Coffee COMO2**”, en donde no solo puedan sentirse a gusto o disfrutar de un momento agradable y ameno; sino también poder estar en un sitio que refleje las seguridades respectivas para mantener aislados factores que pueden perjudicar la salud.

2.2. JUSTIFICACIÓN CULTURAL

Considerando que las cafeterías en su mayoría no prestan espacios para que personas de ciertos grupos sociales y características diversas, puedan gozar de ambientes adecuados y cómodos durante su estancia, por ejemplo los fumadores, que no cuentan con su propia área provocando malestar e inconvenientes ya que fuman en el mismo ambiente donde están todos los clientes. Por ello se ha pensado en crear un área adecuada para no incomodar a las demás personas que no tienen la costumbre de fumar, logrando ambientes en los que puedan sentirse bien, tanto fumadores como no fumadores, y, evitar incomodidades entre clientes, así, cada uno contará con sus propios espacios para su deleite.

El área de fumadores estará adecuada con extractores de humo, ventilación, el mobiliario, iluminación, ceniceros, etc. Una ventaja es que este espacio aún no está construido por lo tanto no están distribuidas las diferentes áreas de la cafetería, para ello se crean espacios con medidas e iluminación adecuadas, ubicación de mobiliario, etc., lo cual nos dará las

condiciones básicas para elegir un estilo moderno que refleje calidez, comodidad, estética y principalmente separar un lugar ventilado acorde para cada área.

El adecuado diseño crea una perspectiva innovadora, distintiva con estética, formando una composición única y original, rompiendo esquemas establecidos en la sociedad, y adaptándose al entorno y a los cambios necesarios de la demanda social.

2.3. JUSTIFICACIÓN ACADÉMICA

La Universidad Nacional de Loja, se ha constituido en la principal institución de Educación Superior pionera en la formación y desarrollo profesional de la Región Sur del Ecuador. A través del Área de la Educación, el Arte y la Comunicación, y, la Tecnología de Diseño de Interiores y Decoración de Ambientes, se propone desarrollar una propuesta decorativa con el tema: "**DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ÁREA DE FUMADORES EN EL CANTÓN BALSAS APLICANDO EL ESTILO MODERNO**", con la finalidad de aplicar conocimientos tanto teóricos como prácticos adquiridos en el proceso de formación académica.

2.4. JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA

Para la decoración y ambientación de la cafetería, es importante analizar el presupuesto económico viable y susceptible de cubrir por parte de los propietarios el proyecto de decoración propuesto.

Puesto que la adecuación de la cafetería tiene el propósito de brindar un servicio diferente y exclusivo, creando el área de fumadores. Los propietarios del local cuentan con el presupuesto necesario para la decoración y ambientación del lugar, tomando en consideración que los materiales utilizados serán aplicados en espacios definidos, optimizando materiales, recursos tanto económicos como humanos. Los materiales a utilizar serán cotizados con anterioridad, y, poder adquirir materiales con acabados de calidad estética y durabilidad, cuyo fin es obtener el resultado de decoración propuesta.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL.

Realizar la ambientación y decoración de una cafetería, delimitando el espacio por áreas de fumadores y no fumadores.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Analizar normas y reglas aptas para los espacios de área de fumadores y no fumadores en cafeterías.

Trabajar en el estudio de tratamiento de color, iluminación y ventilación, acorde al estilo aplicado a las diferentes áreas.

Aplicar una distribución correcta de mobiliario para las diferentes áreas, acorde a la antropometría, circulación y ambientación.

4. CONSTRUCCIÓN TEÓRICA DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN.

4.1. ASPECTOS TEÓRICOS CONCEPTUALES.

4.1.1. ¿QUE ES UNA CAFETERÍA?.

“La cafetería es un establecimiento público de origen típicamente francés, que se ubican en lugares estratégicos donde se sirve café, aperitivos y comidas ligeras, actualmente se complementan con desayunos, lunch, comidas o cenas, acompañados con aperitivos, digestivos vinos, cervezas, y bebidas sin alcohol, en algunos países más desarrollados, encontramos locales que el cliente se sirve sin intervención de otra persona”¹.

Es muy importante recalcar que en algunos países se le llama cafetería a un restaurante donde ofrece servicio de camareros, y donde los clientes utilizan una bandeja, para pasar a una barra de menús para ordenar sus platos, y luego a la caja para pagar, principalmente en centros de trabajos y escuelas, sus servicios son variables y cumplen múltiples funcionalidades y estilo decorativo.

En otros lugares como Estados Unidos, una cafetería no enfatiza bebidas alcohólicas, en lugar de eso se enfoca específicamente en el café, té o chocolate con leche. Otras comidas pueden variar entre pan, caldo, sándwiches, y postres que complementan su comercio tomando en cuenta su cultura alimenticia.

4.1.2. TIPOS DE CAFETERÍA

Dentro del medio Ecuatoriano y latino Americano existen diversos tipos de cafetería, Elizabeth Wilhide plantea:

¹Meneses Orozco Elena, Revista española de Interiorismo, EL MUEBLE, Edición 115 2007.

“Las cafeterías se clasifican por sus servicios opcionales y decoración que ofrecen a sus clientes sean específicos o generales:

Cafetería. (Entendida por cafetería general.)

- **Cafetería Internacional:** Ofrece los servicios de bebidas y comida internacional.
- **Bar-Cafetería:** Lugar donde se expenden bebidas alcohólicas y servicio de café.
- **Cafetería Colonial:** Ofrece comidas y bebidas típicas de cada lugar.
- **Cafetería Moderna:** Se distingue por ofrecer comida rápida hasta cocteles.
- **Galería Café-Bar:** Estos lugares ofrecen exposiciones de arte selectas con cafetería”²



Fuente: http://www.alarafisterra.com/fotoscafe/ MG_2216.jpg

² Wilhide E. Diseño e Interiorismo, Barcelona 1995.

4.1.3. ¿QUE ES LO QUE DETERMINA UNA CAFETERÍA?

Lo que determina a una cafetería son las zonas, muy importantes, hay dos tipos de áreas y se determinan según su servicio y su decoración dentro de ello influye el espacio, como esquema general se determinan en públicas y privadas.

“Plazola habla de:

- **ZONA PÚBLICA:** Acceso de los clientes sea sociedad específica o general.
- **ZONA PRIVADA:** Acceso a personal administrativo, culinario, limpieza y camareros.
- **ZONA DE FUMADORES:** Específicamente ingresan personas fumadoras.
- **ZONA DE NO FUMADORES:** Ingresa todo tipo de personas.”³

4.1.4. ZONAS EXTERIORES DE LAS CAFETERÍAS.

Las zonas exteriores que deben de tener las cafeterías y están a la vista del público, según el libro de Plazola, son:

“Los accesos que se dividen en público, de servicio y estacionamiento vehicular.

Público: Se debe desembocar a la plaza o acera principal, separar el acceso de servicio y proyectarse hacia el punto más visible y de ser posible enfatizarse con una escalinata.

De servicios: El acceso a camiones de servicio se ubica independientemente del anterior para que pueda maniobrar sin problemas, debe comunicarse con una calle al patio de maniobras al estacionamiento de proveedores.

³ Plazola Libro: Paisaje, papelería, panadería, planetario, Rastro, Reclusorio Restaurante (2)

Jamás debe quedar a la vista del público, se recomienda por lo menos un ancho de 1.20 m de circulación peatonal.”⁴

Estacionamiento vehicular:

“El acceso para los clientes debe de estar controlado por el valet parking mediante una caseta, debe estar lo más despejado posible para evitar la aglomeración de otros vehículos en la vialidad circundante.

Anuncio luminoso: Su diseño será de forma vertical u horizontal, los anuncios verticales se disponen sobre un poste y deberá ser visible a la distancia de 500 m en el caso de los horizontales que se integran a la fachada”.

4.1.4.1. ZONAS PÚBLICAS.

Las zonas públicas de la cafetería son fundamentales para poder tener una buena distribución, atención y saber el número de clientes que frecuentan, la cafetería y poder abastecer de insumos, evitando inconvenientes en la atención al cliente.

4.1.4.2. ZONA DE RECEPCIÓN.

Vitrinas de exhibición: Se trata de un mueble exhibidor cercano a las áreas de acceso, en los cuales se muestran los principales atractivos de comidas y bebidas, o algunos ingredientes de venta al público que sean típicos de la especialidad, en algunos casos estas vitrinas pueden ser vistas desde las ventanas exteriores para invitar a los comensales y clientes a entrar.

⁴ IBID. Pág. 584.

Caja: Es el área donde se efectúa el pago del consumo, generalmente se localiza sobre la barra de un mostrador de dimensiones pequeñas, exclusivo para este servicio.

Espacio de servicio: Cuenta con mesas de trinchar y recoger para los mozos."⁵

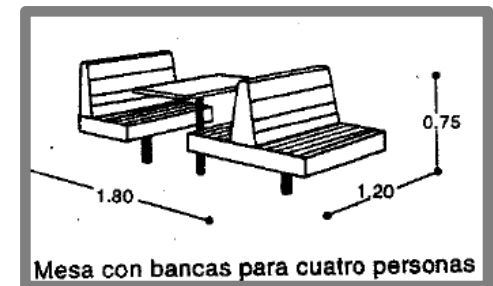
4.1.4.3. ZONA DE COMENSALES O COMEDOR.

Es el espacio donde se sirve la comida al cliente.

Área de mesas: "Se calcula generalmente considerando el número total de asientos requeridos a un mismo tiempo, y multiplicando un área determinada en m² por persona sentada. El número de veces que un asiento es ocupado durante cierto tiempo se denomina rotación. La rotación por hora, multiplicado por el número de asientos disponibles como resultado el número de comensales que pueden ser atendido en una hora, si el número máximo por servir es conocido, se puede determinar el número de asientos.

Mesas: Las mesas de una cafetería se rigen a las normas de la enciclopedia de Plazola.

Se puede dividir en área de fumadores y no fumadores, el tamaño de las mesas afecta la ocupación; es común servir a grupos que varían entre 2 a 8, donde predomina el servicio para 2, sus dimensiones influyen en el confort como en el uso eficaz del espacio. Como muestra de ello se obtiene que cuatro charolas de 35*46 cm caben mejor en una mesa de 1.22m.



Fuente: Plazola Paisaje, papelería, panadería, planetario, Rastro, Reclusorio Restaurante (2)

⁵ IBID. Pág. 584.

Una mesa para atender a cuatro seis u ocho deben ser de las más largas, la altura de las mesas es importante: para adultos será 0.76 m y para niños de 0.61 m o dos tamaños en diferente partes del lugar.

El cliente en una cafetería puede comer tan pronto como se siente.

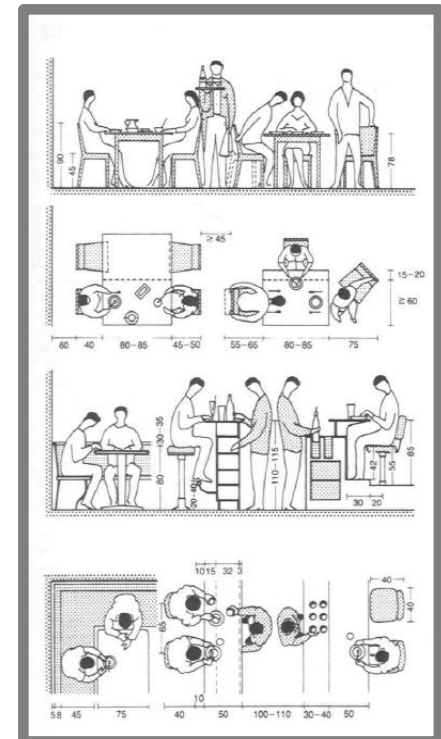
La rapidez del servicio depende de:

- La velocidad de los meseros.
- La prontitud con que el cliente seleccione el platillo (depende de la claridad y la cantidad al momento de la selección)
- La comodidad en la presentación.
- El tipo de cliente”.⁶

- **COLOCACIÓN DE LAS MESAS.**

Es importante tener en consideración la distribución de las mesas.

“Se debe cuidar la circulación entre mesas, por lo que se recomienda un acomodo simétrico, la colocación en lo diagonal de las mesas es mejor que la ortogonal ya que evita problemas en la circulación de carritos de servicio por los pasillos, puesto que al pasar por detrás de las sillas se bloquean cuando un comensal se para o se sienta.



Fuente: [Neufert en Español Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9](#)

⁶ IBID.Pág.585.

Las dimensiones de espacio para locales de ventas de comida y bebidas de una cafetería por persona son de 1.49m² a 1.67m².

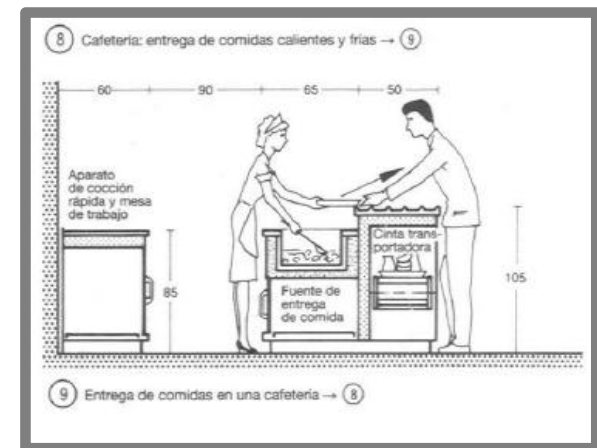
Circulación: Para el área de comensales el espacio o pasillo entre mesas y sillas debe incluir el peaje y las personas sentadas en mesas, el mínimo para el peaje es de 46 cm entre las sillas (incluida el área de la silla); las mesas deben localizarse entre 122 a 152cm, los carritos donde circulan los carritos de servicio o cualquier otro equipo móvil, deben contar con el tamaño adecuado (0.75, 0.90, 1.05, 1.20, 1.50m para la circulación de dicho equipo)”.⁷

4.1.4.4. LA COCINA EN UNA CAFETERÍA.

La cocina es parte fundamental en una cafetería, la misma que debe cumplir con sus normas y medidas, con el acondicionamiento adecuado, para una buena circulación y función.

“El largo y ancho de la mesa de trabajo se ajusta dependiendo de la cantidad y el tamaño del equipo requerido y número de personas trabajando en ella en un mismo tiempo.

El ancho puede ser de 0.61 a 0.76m y se recomienda un ancho de 0.91m cuando se coloca la loza y platos al fondo de la mesa un largo de 1.22 a 1.83m es



Fuente: Neufert en Español - Arte de Proyectar en Arquitectura. las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9

⁷ IBID.Pag.584, 585.

considerado como estándar. Mesa de 2.44m de largo se utiliza cuando 2 personas trabajan simultáneamente, una altura de 0.86m es lo más usual.

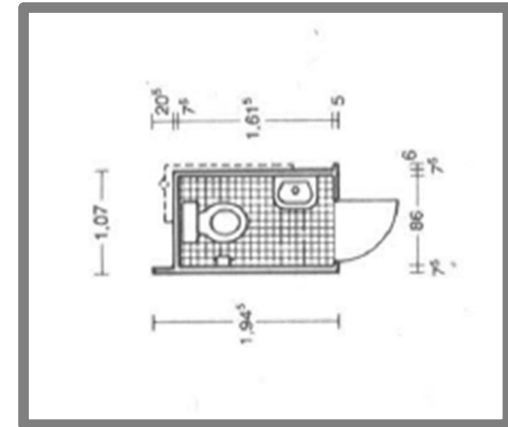
Circulación: Deben seguir una secuencia directa con un mínimo de cruces y retornos y permitir movimientos libres, el ancho mínimo para un carril entre el equipo donde una persona está trabajando sola es de 0.91 a 1.05m; con equipo móvil debe haber un espacio 1,32 a 1,37m.

Esta área de trabajo se puede calcular con el equipo y número de personas que van a trabajar en este espacio”.⁸

4.1.4.5. SERVICIOS SANITARIOS.

Esta área es una de las más importantes y necesarias, por lo general se localizan en el área menos atractiva del comedor pero de fácil acceso, se tendrá especial cuidado en separar los sanitarios de los clientes, lejos del comedor .Los sanitarios se proyectarán para hombres y mujeres.

Tendrán un vestíbulo de recepción: el acceso está oculto mediante una trampa, la cual evita ver hacia el interior los clientes nunca deben de atravesar por las áreas de separación para llegar a los sanitarios.



Fuente: [Neufert en Español - Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9](#)

⁸IBID, Pág. 588, 589

4.1.5. ANÁLISIS DE ÁREA DE UNA CAFETERÍA.

ANÁLISIS DE ÁREA DE UNA CAFETERÍA						
Espacios	m²por comensal		Áreas en función del número de comensales (m²)			
	Mínimo	Máximo	60 comensales		210 comensales	
			Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Áreas públicas.						
Áreas de mesa	1,22	1,63	73,40	98,00	146,80	195,70
Áreas de espera	0,13	0,15	7,50	8,80	15,00	17,60
Vestíbulos	0,10	0,13	6,00	8,00	12,00	16,00
Sanitarios	0,20	0,24	12,00	14,20	24,20	28,50
Áreas de						
Servicio	0,33	0,46	19,50	27,90	39,00	55,70
Cocina	0,02	0,03	2,00	2,50	2,00	3,40
Caja	0,07	0,08	3,60	4,80	8,00	9,00
Oficinas						
Estacionamiento	Se debe consultar el reglamento de construcción local					
Los metros cuadrados por comensal están referidos al número rector de 120 comensales						

"9

⁹Autor: Plazola Libro: Paisaje, papelería, panadería, planetario, Rastro, Reclusorio Restaurante (2)

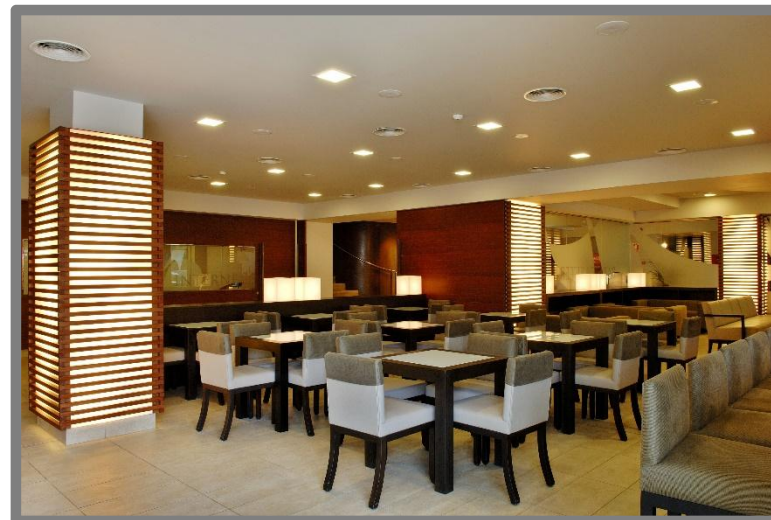
4.1.6. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LAS CAFETERÍAS.

La planificación y organización de las cafeterías, es indispensable para la distribución de mobiliario y personal.

”La decoración bien planificada debe de permitir a los clientes y trabajadores desplazarse bien y sin tropiezos, sin importar el estilo de decoración o tendencia, es importante una distribución equilibrada, que todo esté bien colocado, limpio, ordenado y ventilado.

El personal debe ir correctamente uniformado, de acuerdo con la categoría del establecimiento, y proveer un servicio rápido y eficaz, recordemos que son la carta de presentación dedicada al público por lo mismo la limpieza es sumamente importante, es muy importante para lograr el éxito en cualquier empresa, especialmente aquellas que sirven alimentos y bebidas.

En los restaurantes suelen dividir con líneas imaginarias el salón agrupando filas o grupos de mesas, y a cada grupo se le da un número o rango, (1, 2 3...) al igual que a los camareros o mesoneros, esto también facilita la elaboración de las cuentas para pagar. El rango es el conjunto de mesas servidas por una misma persona. Cuanta más categoría tiene un local, menor es el rango y el número de mesas que atienden, de modo que el camarero dedica más tiempo a cada una y el servicio es más cuidado, efectivo y rápido, que es en definitiva lo que espera un cliente que entra a una cafetería. Las mesas deben



Fuente:

<http://www.augustushotels.es/img/admin/image/CAFETERIA%20CESAR%20AUGUSTUS%201.jpg>

ser distribuidas dentro del espacio en función de las dimensiones y la forma del mismo, colocándolas a una distancia que permita la comodidad al cliente y la facilidad y rapidez del servicio, por esto es muy importante distribuir bien el espacio”¹⁰.

4.1.7. ELEMENTOS DE LAS CAFETERÍAS CON ESTILO MODERNO

4.1.7.1. CIELO RASO ESTILO MODERNO

Los cielos rasos más conocidos como techos varían de acuerdo al tipo de edificación igual que las paredes, por mucho tiempo el esquema de los cielos rasos era pintarlos de color blanco ya que este color daba un efecto de altura y claridad, actualmente se utilizan colores cremas o colores de acuerdo al tipo de decoración, la textura de los cielos rasos puede ser óptica y aptica combinándolos con iluminación empotrada al mismo lo que da un efecto de elegancia a todo tipo de decoración existen varios tipos de cielo rasos como:

Gypsum.

Playwood.

Yeso.

Mdf.

PVC Prefabricado.



Fuente:

<http://1.bp.blogspot.com/-rc-2DnrgRM/UhjnXEsH-FI/AAAAAAAAAFok/W7DuC2IRPKo/s400/luces-empotradas-cielo-raso.jpg>

¹⁰Autor: Elena Meneses Orozco, Revista española de Interiorismo, EL MUEBLE. Edición 115 2007.

4.1.7.2. PAREDES ESTILO MODERNO

Las paredes son uno de los elementos más importantes en un local comercial ya que es lo que engalana a todo el lugar.

“En ella se cuelga propaganda, afiche u obras de arte, constituye además, la parte más grande y visible del establecimiento, se puede escoger entre infinidad de tipos y materiales distintos, por ejemplo:

Papel lavable o no, lisos o en relieve y hasta adhesivos o revestimientos murales de corcho, de trama de fibras naturales o teñidas, de tela o materiales sintéticos aterciopelados y que ayudan a amortiguar los ruidos.”¹¹

El revestimiento tiene que conjugar con los elementos y el tipo de decoración; debe ser claro y solar si el ambiente recibe poca luz natural; o escogerse entre una gama de colores fríos.

Los tipos de paredes varían según el tipo de construcción y los materiales que se necesitan por lo general en las cafeterías se pueden encontrar materiales aplicados como:

Adobe

Ladrillo

Madera

Materiales mixtos



Fuente:

http://www.decoestilo.com/wp-content/uploads/2011/04/cascarero_4.jpg

¹¹ Elena Meneses Orozco, Revista española de Interiorismo, EL MUEBLE, edición 115 2007

Actualmente las cafeterías, boutiques y centros de convenciones se utilizan mamparas y paredes movibles de Mdf.

Las paredes para una cafetería con estilo moderno debe ser lo más liso posible, no estar cubierta de objetos, tener un buen acabado ya sea de papel pintado o de pintura látex.

En muros, interiores o exteriores, conviene usar látex de primera calidad, puede ser mate, satinada o con abrillantador, con este último pueden alcanzarse apariencias que van desde el satinado hasta el semi-brillante, dependiendo de la proporción de la mezcla y del acabado que se quiera obtener.

4.1.7.3. PISOS ESTILO MODERNO.

Los pisos cumplen una función muy importante para todo tipo de área, todo depende para que actividad va a ser utilizados, y poder escoger el tipo de material que se va a emplear, ya sea por estética o seguridad.

“Los más comunes son los ergonómicos para suavizar los pasos y controlar la seguridad en el andar del personal, se recomienda mármol, terrazo, cantera o mosaico de asfalto y cerámica. Cabe destacar que los pisos se clasifican en mates, brillosos, deslizantes, texturizados y antideslizantes, cada tipo de pisos está diseñado para cada ambiente y varía de acuerdo al tipo de decoración. Deben ser capaces de soportar el impacto de movimiento del equipo, transito constante de movimiento de personas y caídas de utensilios, también deben de ser suficientemente resistentes para que los líquidos no sean absorbidos por la superficie en especial los pisos de cocina deben repeles la mugre, líquidos, ceras anti-derrapantes y soportar limpiadores fuertes.”¹²

¹² Planificación de Decoraciones, guía en línea, disponible en: www.decoracionplificada.com.

En la actualidad la tecnología ha revolucionado en los diversos tipos de piso con acabados de alta calidad e imitaciones en cerámica de madera para las viviendas modernos, en el mundo del diseño los beneficios son múltiples ya que en la variedad está determinada la alta estética de la decoración los pisos más utilizados actualmente están determinados por alto y bajo tránsito y su utilidad específica para una cafetería los más recomendados son: Flotante, porcelanato, gres, granito, cerámica, tablón.

4.1.7.4. MOBILIARIO PARA CAFETERÍA CON ESTILO MODERNO.

Hay que distinguir entre el mueble de estilo desde el rústico pasando por el colonial al moderno. Para una cafetería el mobiliario es el factor estético de gran importancia ya que marca el estilo por su forma material y su acabado, mobiliario es un conjunto de objetos.

Como podemos observar, el mobiliario de la imagen tiene su acabado simple, pero a la vez elegantes, lo que le da un toque de calidez al ambiente, además debemos tomar en cuenta la comodidad y funcionalidad que tenga el mobiliario, ya sea en sillas mesas, bar, o recepción, todo tiene que ir estrechamente relacionado con el estilo que se desee reflejar, en este caso es el estilo moderno.



Fuente: http://diariodesign.com/wp-content/uploads/2013/11/sexto-restaurante-madrid_topfloor1.png

- **CARACTERÍSTICAS DEL MOBILIARIO – LÍNEAS- COLORES.**

Las características del mobiliario son la marca de cada estilo y la funcionalidad que brinda a cada espacio.

“El estilo modernista es bastante sencillo, no lleva molduras ni detalles recargados, es de líneas rectas y simples. La decoración transmite una sensación de informalidad y juventud, es simple y funcional, se caracteriza por crear espacios amplios y luminosos. Se puede optar por colores claros en paredes y muebles, es un estilo muy práctico, los muebles son de líneas puras y detalles discretos.

Un mobiliario apropiado sería:

SILLAS: De madera laqueada, sola o con base de acero. Podríamos usar, asimismo, sillas en plástico de colores, con tapicería también colorida y diseños modernos.

MESAS: Las mesas pueden ser de plástico, enchape melamínico o madera de acabado laqueado; preferentemente redondas, pues son menos rígidas, pero también podrían usarse las octogonales.

MOBILIARIO DE APOYO: Como en los estilos anteriores, sólo para colocar vajilla y mantelería. Pueden ser sencillas, en madera o enchape melamínico, con puertas y divisiones para guardar utensilios.

BARRA: Se sugiere emplear los materiales que den un aspecto modernista, como acero, madera y enchape en melamina con diversos diseños y colores.

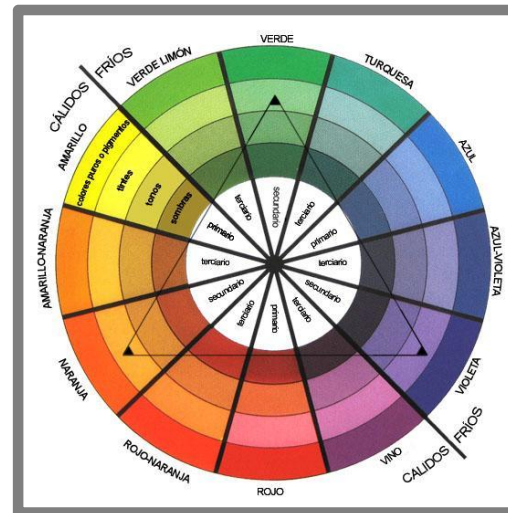
MANTELERÍA: En este estilo resulta difícil usar manteles, pues se lucen más el diseño de las mesas y el decorado.

COLORES: Se recomiendan todos los colores de vanguardia, en tonos fuertes pero a la vez sobrios y vivaces.

ILUMINACIÓN: Es aconsejable la luz ambiental, para crear espacios bien iluminados y confortables a la vista”¹³.

4.1.7.5. COLORES PARA CAFETERÍAS.

Los colores en decoración nos permiten crear una ambientación en particular, sirviéndonos de sus cualidades como estimulantes de los distintos estados de ánimo. “Los colores son capaces de transmitir emociones, si bien hay una psicología del color y algunos colores tienen efectos emocionales universales, en la mayoría de los casos, sus significados son dependientes de la cultura y/o de la percepción subjetiva del individuo”¹⁴.



Fuente: <http://www.constanzacao.com.ar/tips/wp-content/uploads/2011/01/circulo20cromatico.jpg>

¹³ Detodounpocoblog.com.

¹⁴ Información e imágenes de color obtenidos de: www.eird.org/colores/pdf/spa/doc15751/doc15751.htm.

- **PSICOLOGÍA DE LOS COLORES MÁS UTILIZADOS EN EL ESTILO MODERNO.**

En el estilo moderno los tonos oscuros de maderas o negro, que dan un toque de sofisticación y elegancia, los colores crudos, blancos y los tonos de rojo forman parte de la paleta moderna, ayudando a destacar las líneas rectas de los muebles que se convierten además en la esencia de la decoración.

“Desde tiempos remotos, el simbolismo del color ha permitido un extenso abanico de interpretaciones, sobre todo según la cultura que lo interprete. Usualmente denominamos como colores fríos al azul o al verde, y como colores cálidos al rojo, amarillo o naranja. Pero aparte de esta clasificación tan general, cada color tiene su significado”¹⁵.

Ejemplo de la simbología de los colores:

Blanco:

“Es la luz por excelencia, da sensación de candor y limpieza, aunque difícil de mantener en muchas áreas, es la tendencia monocromática al usarse junto con los grises u otras tonalidades de blanco”¹⁶.

El blanco es un color que al usarse con tonos intensos le da iluminación, realce y elegancia a la decoración.

¹⁵ <https://ambientologa.wordpress.com/2011/11/15/como-usar-el-circulo-cromatico-a-la-hora-de-maquillarte/>

¹⁶ http://imagenes.mailxmail.com/cursos/imagenes/9/1/simbologia-y-psicologia-del-color_19219_7_1.jpg

Naranja:

“Es un color cálido, al igual que el rojo, es símbolo de energía y estimula los sentidos, lo podemos emplear en grandes superficies, como en zonas pequeñas, la visión del color naranja produce la sensación de mayor aporte de oxígeno al cerebro, produciendo un efecto vigorizante y de estimulación de la actividad mental”¹⁷.

Así mismo como el naranja es un símbolo de energía, también puede lograr la sensación de irritación, calor, incomodidad y sofocamiento cuando lo aplicamos en un lugar pequeño, sin combinaciones y sin iluminación, por eso con el color naranja hay que tener mucho cuidado en la cantidad y en el espacio que se va a ocupar.

Verde:

“Muestra equilibrio y serenidad, inspira tranquilidad es ideal para cualquier estancia. Se podría afirmar que el amarillo es el color que más le va al verde en su combinación”¹⁸.

El verde tiene el poder de dar frescura y alegría además de ser unos de los colores que más se usan para las habitaciones de niños, y salas.

¹⁷ IBID.

¹⁸ IBID.

Marrón:

“Es un naranja oscuro, el marrón es un color profundo entre los favoritos para la decoración, dado que da sensación de seguridad y comodidad, sus matices son tanto cálidos, como fríos, y combina a la perfección con casi todos los demás tonos”¹⁹.

Es uno de los colores del estilo moderno ya que da elegancia y combina perfectamente con los elementos decorativos, el marrón da la sensación de calidez, dependiendo con que tonalidad se use y es por eso que la mayoría de las combinaciones saben llevar este color en pocas o grandes cantidades para lograr un buen ambiente.

Sugerencias de combinaciones del color marrón:

“Este color neutro pero profundo sabe cómo crear una transición indispensable entre los tonos cálidos y fríos para que el resultado no sea demasiado agresivo. Si buscas un ambiente sofisticado y relajado, no dudes combinarlo con el beige, crema, arena y también con un verde o azul muy pálidos.

Sin embargo, si quieres más dinamismo, alégralo con tintes más intensos como el fucsia, el verde anís o el turquesa, pero sin embargo pierde vida cuando la estancia no está suficientemente iluminada.”²⁰

¹⁹ http://imagenes.mailxmail.com/cursos/imagenes/9/1/simbologia-y-psicologia-del-color_19219_7_1.jpg.

²⁰ | BID

4.1.7.6. ILUMINACIÓN.

- ILUMINACIÓN GENERALES.

Debería ser de lo más natural posible dependiendo del estilo del local así debería utilizar las lámparas o elemento de iluminación.

Para resolver la iluminación interior, se han de visualizar diversos aspectos, como son el estético, muy importante en este tipo de decoraciones, el de confort visual, y el de eficiencia lumínica y energética. Tanto en la elección de la lámpara o tipo de luminaria, se ha diferenciado el tratamiento a tomar en tres diferentes bloques, con soluciones lumínicas distintas.

- ILUMINACIÓN DECORATIVA EN CAFETERÍAS.

En estas zonas impera el sentido estético y no el de rendimiento lumínico. Por lo tanto, se ha adoptado alumbrado semi-inderecto para atenuar el efecto de sombras y brillos producidos por el alumbrado directo.

En recepción y en algunos puntos muy concretos se opta por un alumbrado directo con lámparas halógenas de bajo voltaje, para reforzar la iluminación realzando el aspecto decorativo.



Fuente: http://www.viaresto.clarin.com/img/VINTAGE_foto5.jpg



Fuente: http://www.aim-a.es/files/8214/0257/6687/Aima_estudio_architectura_ingenieria_dise%no_interior_restaurante_El_Goloso_madrid_7_1200x800.jpg

En la cafetería se pueden optar por Down Lights decorativos de semi-empotrar con alumbrado directo y reflejado, que contienen lámparas de halogenuros metálicos.

Se utilizarán luminarias aptas para todo tipo de fluorescencia, de iluminación suave, proporcionando sensación de bienestar con bajo contraste entre los diferentes elementos del sistema.

Iluminar correctamente alguna superficie es una forma de multiplicar por cien sus posibilidades.

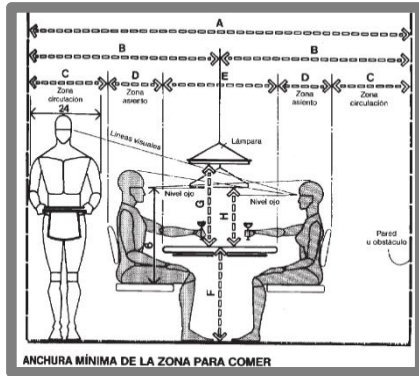
Durante las muchas horas en que no se cuenta con luz natural, las lámparas ayudan a crear ambientes, organizan el espacio, focalizan rincones o detalles.

Los espacios pequeños necesitan una buena iluminación unida a una decoración con colores claros.

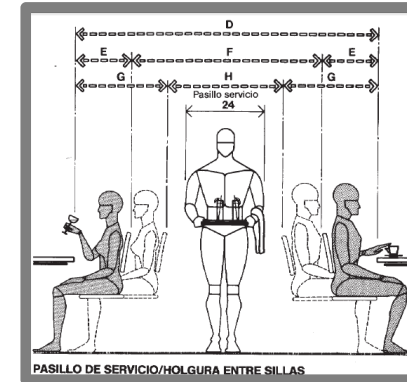
4.1.7.7. TIPOLOGÍAS DE CIRCULACIÓN.

“La aplicación de las proporciones a los proyectos arquitectónicos o de interiores parte de las relaciones estéticas sobre todo con el conjunto se debe conocer la razón de adoptar nuevas medidas, conociendo la relación entre medida y espacio que necesita el hombre entre los objetos y el espacio entre los objetos, al igual que el espacio vital de una área o lugar etc., para la circulación de los sujetos se cumplan con las normas básicas en este caso la circulación por persona es de 1.10m entre persona la circulación aplicada es de carácter horizontal y vertical”²¹

²¹Autor: Neufert Libro: En Español - Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9



	pulg.	cm
A	48	121,9
B	18	45,7
C	30	76,2
D	96-108	243,8-274,3
E	18-24	45,7-61,0
F	60	152,4
G	30-36	76,2-91,4
H	36	91,4



Fuente: [Las dimensiones humanas en los espacios interiores- panero y zelnik.pdf.](#)

4.1.7.8. INSTALACIONES GENERALES DE UNA CAFETERÍA.

Las instalaciones generales de una cafetería, van de acuerdo a la planificación de la decoración y construcción de la misma entre ellas tenemos las básicas como un estereotipo, pero hay que tener muy en cuenta el tipo de decoración y al público que va dirigido:

Son importantes para la operación correcta del restaurante por lo que se debe evitar fallas en cualquiera de ellos.

1. Instalaciones de Servicio Administrativo: La ubicación de la caja generalmente ubicada en la barra.
2. Instalaciones de Servicio De Consumo: La ubicación y distribución de las mesas donde los clientes se instalan.
3. Instalaciones de Cocina: Donde se prepara los aperitivos, cocteles, platos típico, nacionales, internacionales, etc.

4. Instalaciones Tecnológicas: Seguridad sensorial y seguridad preventiva en caso de imprevistos naturales o artificiales.
5. Instalaciones Básicas: Agua, luz, teléfono, e hidro-sanitarias.

- **VENTILACIÓN.**

PARA NO FUMADORES

Los edificios en los que viven y trabajan las personas deben ventilarse para reponer oxígeno, diluir la concentración de dióxido de carbono, así como de vapor de agua, y eliminar los olores desagradables.

Suele haber circulación de aire o ventilación a través de los huecos en las paredes del edificio, en especial a través de puertas y ventanas. Pero esta ventilación natural, quizá aceptable en viviendas, no es suficiente en cafeterías.

Los sistemas de ventilación en cafeterías deben eliminar los contaminantes que pueda transportar el aire de la zona de consumo, casi todos los procesos químicos generan gases residuales como el tabaco y vapores que deben extraerse del entorno para esto es muy importante emplear los sistemas de ventilación con artefactos adecuados y de alto rendimiento.

“Se debe eliminar el vapor humo grasa y calor del equipo y áreas de preparación después tomar aire limpio para remplazar el aire que fue eliminado, es necesario para reducir malos olores, gases humos humedad mugre, y acumulación de grasas se recomienda tener mosquiteros sobre puertas y ventanas q ventilen área, usar extractores de humo sobre el equipo de cocinas freidoras parrillas mesas de vapor, lavadoras de trastes y ollas, usar filtro en las campanas o trampas de grasas que embonen firmemente y sean fáciles de quitar y limpiar con frecuencia”²².

²² Planificación de Decoraciones, guía en línea, disponible en: www.decoracionplificada.com.

PARA FUMADORES.

Las instalaciones de extractores de humo para el área de fumadores deben de cumplir ciertas normas obligatorias, para tener una buena circulación de aire.

“La mayoría de los ingenieros consideran que para mantener un área ventilada hay que renovar el aire por completo de una a tres veces por hora, o proporcionar a cada ocupante de 280 a 850 litros de aire fresco por minuto.

Para conseguir esta ventilación es necesario utilizar dispositivos mecánicos para aumentar el flujo natural del aire. Los dispositivos de ventilación más sencillos son ventiladores instalados para extraer el aire viciado de las áreas de fumadores y favorecer la entrada de aire fresco”²³

Los sistemas de ventilación pueden combinarse con calentadores, filtros, controladores de humedad y dispositivos de refrigeración.

4.1.8. NORMAS DE SEGURIDAD

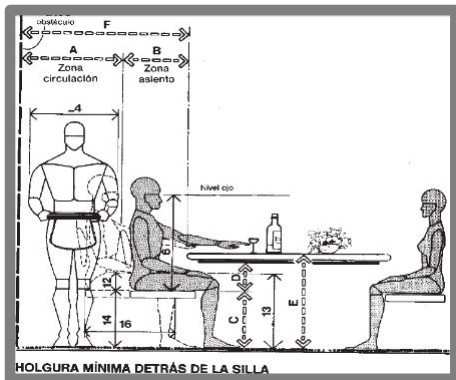
Las medidas de seguridad de una cafetería son las reglamentarias, como extintores de tanque, o de control de agua o vapores químicos contra el fuego, también se debe pensar en las instalaciones de control electrónico que cierran y abren puertas y ventanas.

²³ Autor: Meneses Orozco Elena Revista española de Interiorismo, EL MUEBLE Edición 115 2007.

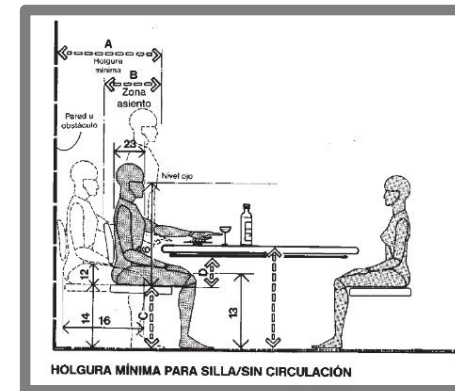
4.1.8.1. ANTROPOMETRÍA ESPACIAL.

“Para algunos los establecimientos de comidas y bebidas son una necesidad, para otros un lujo y para muchos otros una huida del tedio y de la soledad. Sin embargo, y a pesar de la disparidad de ambientes que puede haber entre una taberna de barrio o un bar y una cafetería elegante, las exigencias antropométricas son una constante en la ecuación de diseño.

A mayor densidad y proximidad de asientos, mayor grado de interacción social. En este aspecto cualquier cafetería cuya distribución de asientos sea conservadora y tienda a aislar a los clientes entre sí, fracasara si su objetivo era crear un ambiente favorable a la intercomunicación.”²⁴



Fuente: [Plazola Paisaje, papelería, panadería, planetario, Rastro, Reclusorio](#)



²⁴ Autor: Neufert Libro: En español-Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9

4.1.8.2. ERGONOMÍA.

Análisis ergonómico de espacios en cafeterías.

“A continuación encontraremos plantas donde podemos evidenciar las consideraciones básicas antropométricas para un diseño de cafeterías, en él se refleja el tamaño del cuerpo humano, holguras y demás datos dimensionales.

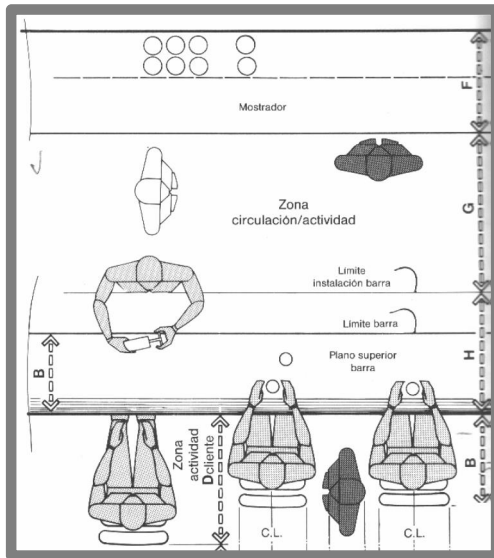
La idea de ajustar entorno diseñado y cuerpo, conlleva sutiles implicaciones respecto a las holguras y el espacio, las holguras que intervienen en el diseño de un asiento de bar, podrían, por ejemplo, ser excelentes para la conexión cliente-cafetería.

Sin embargo, con frecuencia no se persigue esta meta, sea por gusto personal o por otros motivos, ni los clientes tienen por qué sentirse cómodos en tales condiciones.

La separación entre dos barras de cafetería proveerá el suficiente espacio de trabajo, que con 90 cm. es suficiente para acomodar a un camarero y otra persona que pase por detrás, esta holgura se deduce a partir de la máxima anchura y profundidad corporal.

El espacio específico del camarero que atiende a la barra es de 75 cm, la separación entre asientos es más importante que la distancia entre los ejes de éstos, con vistas que el cliente de mayor tamaño pueda acceder y dejar su puesto sin contacto físico con el vecino”²⁵.

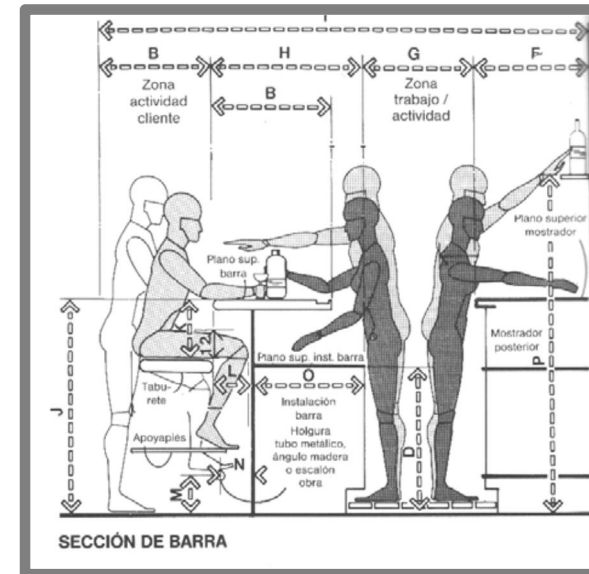
²⁵www.aromaycafé.com/tag/decoración/.



Nombre	cm.
B	45
D	76
F	60
G	90
H	70
I	265
J	106
K	30
L	15
M	18
N	15
O	55
P	150

Fuente: [Las dimensiones humanas en los espacios interiores- panero y zelnik.pdf.](#)

Imagen: Sección de barra



SECCIÓN DE BARRA

“La barra con asientos es el ejemplo clásico donde además de los factores antropométricos, entran en juego las dimensiones ocultas como determinantes de la separación de los mismos.

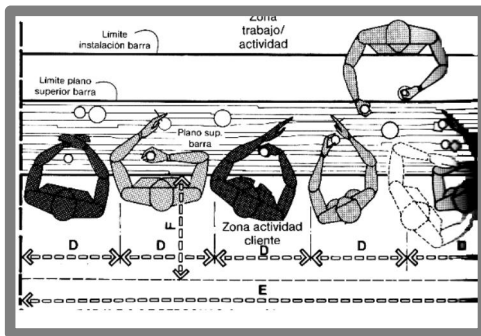
Las diferencias culturales pueden dictaminar la proximidad entre clientes, en ciertas ocasiones el exceso de cercanía puede ser deseable y en otro molesto.

Los dibujos exponen las dimensiones antropométricas implicadas y los modelos de densidad posibles, en el primer ejemplo de los siguientes gráficos nos expresan un caso de baja densidad donde cada cliente tiene una longitud de barra de 76 cm.

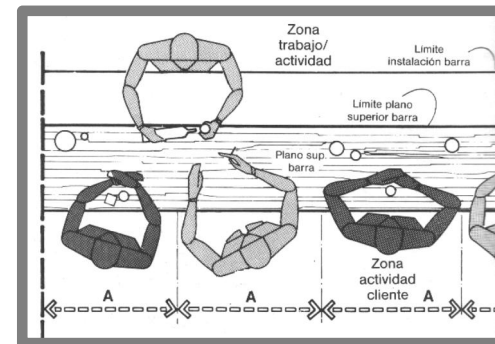
para estar sentado o de pie, excluye el contacto corporal, favorece los cambios de posición y asegura una privacidad relativa.”²⁶

“En el segundo gráfico trata de una densidad media, con una separación de 60cm. tiene en cuenta emparejamientos ocasionales, representados por línea de trazo discontinuo y presupone algún contacto corporal e invasión del territorio del vecino, se puede considerar como el más útil ya que no permite una privacidad mayor entre los clientes, pero tampoco permite una aglomeración de clientes como sucedería en casos donde la densidad de clientes sobre la barra del bar será mayor.”²⁷

Circulación según la densidad de clientes en la barra.



Nombre	cm.
A	76
D	60
F	45

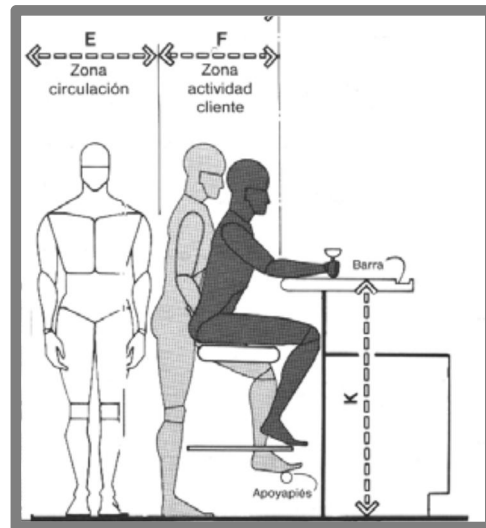


Fuente: [Las dimensiones humanas en los espacios interiores- panero y zelnik.](#)

²⁶ [Las dimensiones humanas en los espacios interiores-panero y zelnik](#)

²⁷ [IBID.Pág.218.](#)

“Para asegura una buena circulación entre los usuarios de la barra, y clientes que circulen por la parte de atrás se considera las siguientes holguras, primero considerar un espacio donde el usuario de la barra pueda realizar cualquier actividad de 45.7 cm. que engloba espacios para sentarse, estar de pie, y acceso, junto a otro adicional de paso, zona de circulación de 76.2 cm. se puede acceder directamente a la barra que debe tener una superficie de separación entre el cliente y el camarero de 60cm. y si se desea color una zona específicamente para el consumo de bebidas exclusivamente para el cliente, este debe ser de 25 a 30 cm.”²⁸



Nombre	cm.
E	76
F	45
K	106

Imagen: Circulación en barra

Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores- panero y zelnik.

²⁸ IBID.Pág.217.

4.2. ASPECTOS HISTÓRICOS

4.2.1. RESEÑA HISTÓRICA DE LA CAFETERÍA.

El origen del café se considera la revolución de los siglos XV y XVI, donde los cafés eran considerados lugares de sapiencia y frecuentados por hombres cultos, probablemente porque empezó siendo la bebida que tomaban los derviches, hombres religiosos místicos, durante su vigilia, luego los cafés se fueron llenando cada vez más por toda clase de personas.

El café se fue expandiéndose en los diferentes países como:

“Estambul, inventó poco más tarde su propia modalidad de cafetería.

En occidente, a partir de la difusión de esta bebida en el siglo XVII, los locales creados específicamente para tomar café, fueron muy frecuentados por grupos de intelectuales, artistas y políticos.

En Europa, en Londres en 1652 se había abierto uno de los primeros cafés públicos

En Francia el café se había dado a conocer en las altas esferas gracias sobre todo a su difusión en algunas fiestas de la embajada otomana.

En París en 1672 se abrió el primer café público, atrevida iniciativa de un armenio que tuvo gran acogida entre el público y que fue seguida por muchas otras.

Con todo, al principio, la nobleza no visitaba estos establecimientos y además sus propietarios debían luchar con la competencia de los orientales que vendían café preparado por las calles a muy bajo precio”²⁹.

4.2.2. HISTORIA DEL ESTILO MODERNO.

Entre los estilos de decoración modernos que tuvieron sus inicios en alguna década del siglo XX, pero que siguen vigentes según los gustos personales de cada uno de nosotros o la nostalgia de tiempos pasados.

“Convirtiéndose en un estilo simple de formas, con aplicación de nuevos materiales, dejando de lado el clasismo y lo tradicional, dando paso a que lo más simple se convierta en elegante, conjugando formas, colores y espacios para dar funcionalidad y estética a espacios totalmente nuevos. Dando como resultado un ambiente acorde a la actualidad siendo confortable, elegante para sus usuarios.

Todos los estilos decorativos tienen un porqué, un inicio que marca las características de sus formas, colores y complementos, estas razones pueden ser variadas y están definidas por las modas, movimientos intelectuales o artísticos, y en respuesta a otras tendencias.

Las cafeterías han ampliado su franja horaria, ofreciendo una mayor variedad de productos, aplicando técnicas propias de la restauración moderna, incorporando sistemas informáticos avanzados, etc.”³⁰

²⁹ www.forumdelcafe.com/pdf/F_02-Cafeterias.pdf. (25/02.2014)

³⁰ www.vivirhogar.es/estilos-de-decoracion_modernos.html_02-11-2013

4.2.3. CARACTERÍSTICAS EN UNA CAFETERÍA CON ESTILO MODERNO.



Fuente: http://static.habitissimo.es/photos/business/big/cafeteria-restaurante-estilo-moderno_147614.jpg



Fuente: http://www.marchi-contract.com/img/gallery/bar/bar_3.jpg

Una de las principales características del estilo moderno en decoración, es que puede parecer un poco dura y simple, y a veces pueden carecer de “sentimiento”, por eso es importante que en este tipo de decoración se pueda añadir un toque personal.

Se basa en un mobiliario simple, en tonos oscuros de maderas o negro, que dan un toque de sofisticación y elegancia a las áreas.

La decoración de estilo moderno, no admite demasiados objetos decorativos, sino por el contrario, solo unos pocos, muy bien seleccionados, exclusivos y ubicados estratégicamente en cada zona.

El estilo moderno, apuesta por las líneas rectas, superficies lisas y la organización, se trata de un estilo práctico y funcional para gente que no dispone de tiempo para preocuparse y ocuparse del polvo de los ornamentos y de un sinnúmero de objetos innecesarios ubicados por todas partes.

Esta forma de decoración pretende mantener los ambientes organizados, exentos de caos, buscando un mejor aprovechamiento de los espacios y reducir el trabajo de mantenimiento en cuanto a orden y limpieza se refiere.

El estilo moderno es clásico y elegante a la vez y permite imponer un sello diferente a cada área, aunque tal vez es un estilo menos acogedor que otros y más apropiado para gente joven y dinámica.

A pesar de esto, el estilo moderno es muy versátil, adaptable a diferentes gustos y en permanente renovación, la decoración y el entorno son puntos de atracción importantísimos que han de ir acompañados de una gran calidad de productos y servicios.

Es una suma de valores que harán que el establecimiento triunfe o no, como referencia tenemos dos imágenes.

La fotografía como referencia, tiene su decoración moderna, su mobiliario es variable, pero no rompe la armonía que hay entre accesorios, mobiliarios, color e iluminación en la cual es un ejemplo de variedad en la decoración.

4.3. ASPECTOS DE REFERENTES.

4.3.1. REFERENTES INTERNACIONALES.



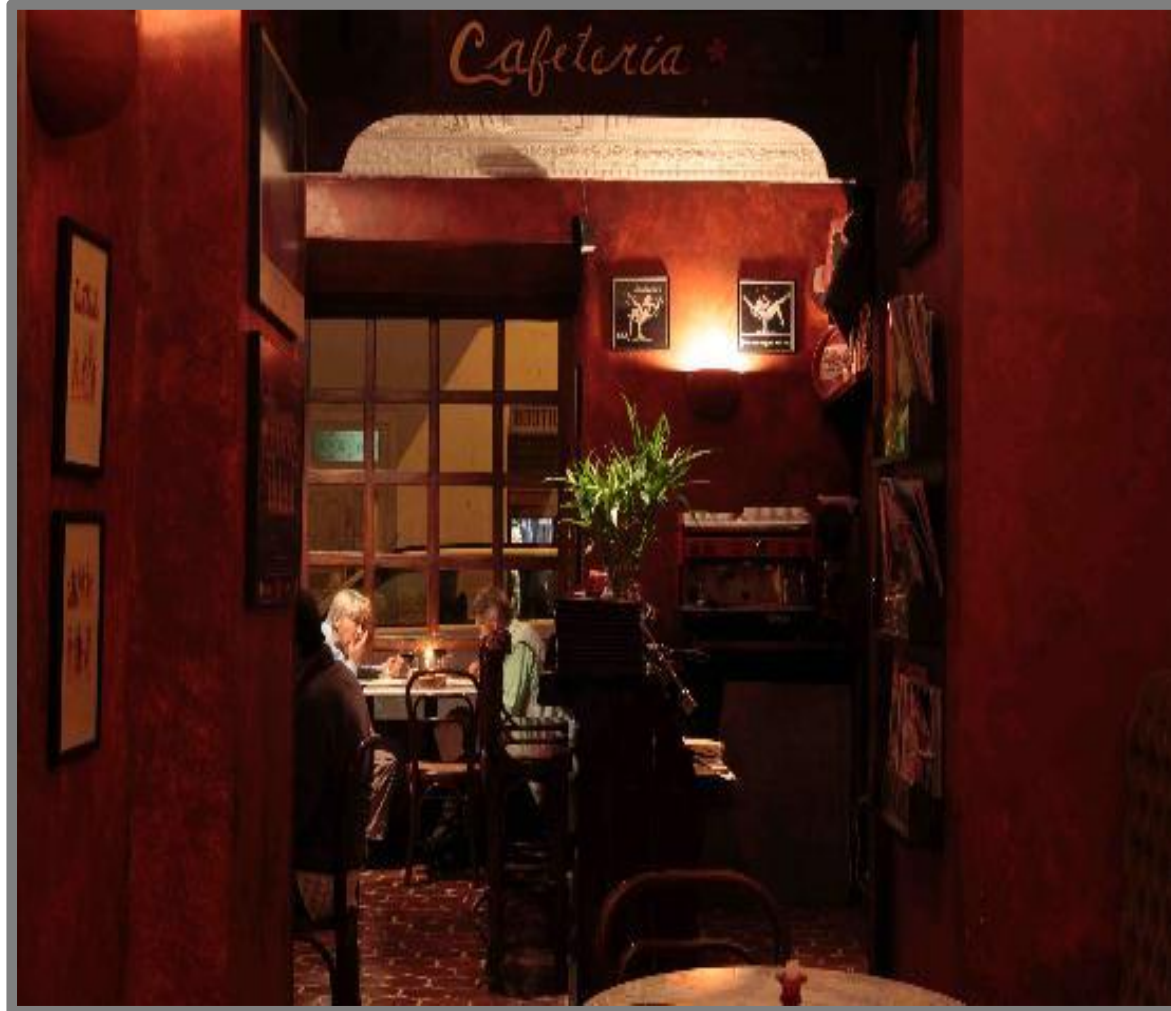
Fuente: <http://www.nocturnapanama.com/temas/restaurant/restaurant-barko-bistro-con-el-toque-panameno.asp>

Síntesis de características.

Restaurant cafetería- Grande barko-bistro, es el nombre de la cafetería de la fotografía, ubicada en Panamá, ha sido tomada como referencia, por el estilo de mobiliario y decoración moderna, se distingue por el dominio decorativo de las líneas rectas he inclinadas como en las sillas que hacen el mobiliario único.

El toque particular a la decoración de la cafetería que me inspira para aplicar en mi proyecto de esta imagen, es la gama de colores cálidos, como café y crema, además la iluminación favorece a realzar el ambiente, dotando al espacio de una sensación acogedora y privada.

4.3.2. REFERENTES NACIONALES.



Fuente: <http://www.ecuadorboutiquehotels.com/uploads/f1/69/f169b90538a98ae193f47ad417dbf9b7/hotel-inca-real-cafeteria.jpg>

La siguiente cafetería, es del Hotel Inca de la ciudad de Quito, brinda una decoración moderna por su tino en la ubicación de elementos decorativos.

Los colores tierra aplicados son ideales, nos brinda esa calidez necesaria que es fundamental en las cafeterías para conseguir un ambiente atractivo, romántico y acogedor.

El estilo del mobiliario cómodo y elegante, va de la mano con el dinamismo de la luz direccionada de color amarilla que hace contraste con el color terracota de la pared para logra un ambiente cálido y romántico, estas combinaciones son los que se manejan en el proyecto para dar mejor ambiente en la cafetería.

4.3.3. REFERENTES LOCALES.

En el Cantón Balsas, no hay cafeterías con el estilo que queremos implementar, por eso utilizamos esta imagen como referencia local.



Está ubicada en la ciudad de Loja, en la ciudadela Zamora Huaico, llamada LOUNGE CAFÉ, marca la diferencia, por su decoración, mobiliario y los accesorios modernos, los colores utilizados son en contraste logrando armonía óptica, una combinación no muy común, que resalta entre las cafeterías.

Las paredes son de amplios vidrios, es una de las características a aplicar en mi proyecto, permite visualizar desde afuera, la decoración.

Fuente: La Autora

Imagen: Referencia Local

5. CONDICIONANTES Y DETERMINANTES.

5.1. CONDICIONANTES

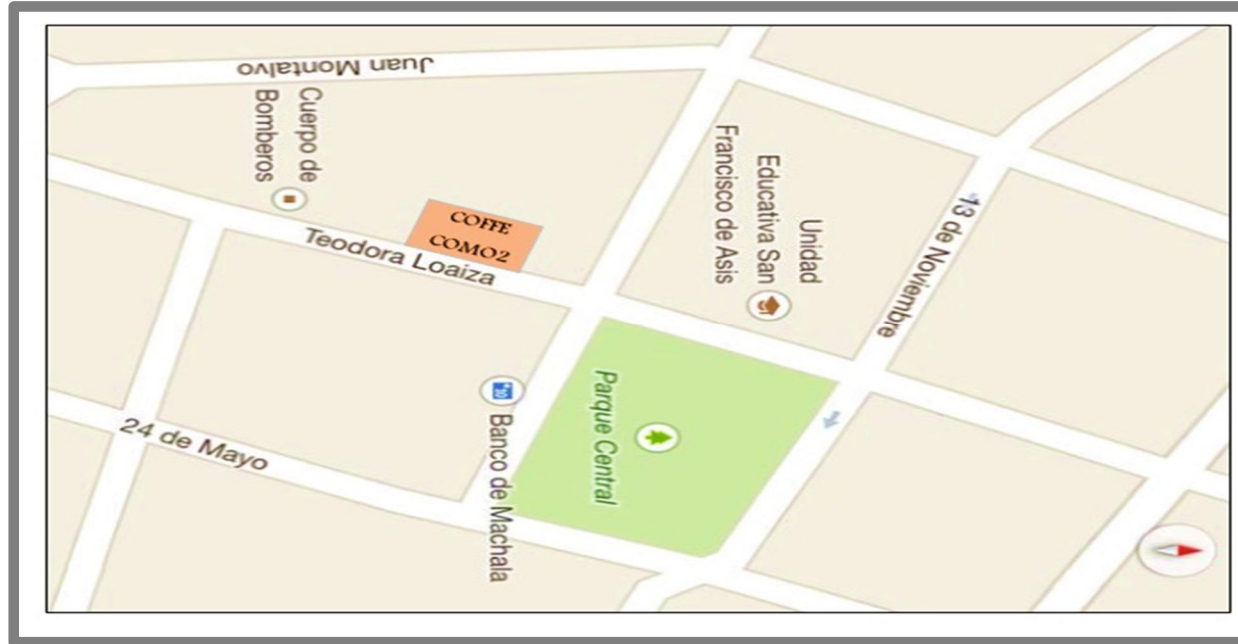
5.1.1. CONDICIONANTES NATURALES.

Como condición natural el terreno se encuentra en la parte sur occidental, con un clima, subtropical que oscila entre 18 y 25°C, posee una temperatura que va de 18° a 24° C, el mismo está en una altura de: 630 a 1800 msnm, por su condición física y ubicación la luz da al lugar de forma directa en las mañanas, la incidencia de luz natural es favorable y el clima acogedor.

5.1.2. CONDICIONANTES ARTIFICIALES

Está ubicada en el centro del Cantón Balsas, en las calles Teodoro Loaiza y Padre Guzmán, se encuentra en una zona residencial que goza de servicios básicos como agua, luz, teléfono e internet, de fácil acceso con calles asfaltadas, el terreno es de forma rectangular con un proyecto de construcción totalmente nueva con normas actualizadas, de tipología moderna y de fácil acceso.

CROQUIS.



Fuente: www.googlemap

5.1.3. CONDICIONANTES FÍSICOS

En los planos de distribución física está destinado que en la primera planta se ejecute el proyecto de cafetería moderna con área de fumadores y no fumadores basada en las actuales normas constructivas, la misma contará con zonas de acceso público y privado distribuidas de manera estética y funcional, rigiéndose en los parámetros técnicos y decorativos.

5.2. DETERMINANTES.

5.2.1. DETERMINANTES SOCIALES.

El local se encuentra ubicada en el centro de la ciudad, en una zona comercial, aprovechando el movimiento comercial, se implementará el estilo moderno, dando realce a la zona.

El ambiente y la decoración moderna encajan en el lugar donde está ubicado, existen centros de comercio e instituciones públicas y privadas.

Cuenta con el permiso de construcción que está facultado por la autoridad pertinente a la Municipalidad del Cantón Balsas, el permiso de funcionamiento esta tramitado y autorizado por las instituciones pertinentes, las mismas que verificaron los parámetros de seguridad y salud para los trabajadores y usuarios.

5.2.2. DETERMINANTES CULTURALES.

La cafetería consta con instalaciones adecuadas y va dirigida a toda clase social

Será un referente, ya que sus instalaciones presentarán una decoración innovadora y diseño que se acopla a todo tipo de nivel y gusto de la sociedad, marcando espacios para fumadores y no fumadores,

5.2.3. DETERMINANTES ECONÓMICOS.

Es factible aplicar el proyecto de ambientación y decoración, ya que los propietarios cuentan con los recursos económicos necesarios, y están dispuestos hacer una buena inversión y así mismo ofrecer una excelente calidad de servicio.

Además el lugar se presta para facilitar la afluencia de clientes como ejecutivos, turistas o ciudadanos del lugar, por lo que existe una demanda social.

5.2.4. PERFIL DEL USUARIO.

PERFIL CLIENTES DE CAFETERÍA.		
Actividad económica	Variable	Variable todo tipo-comercial
Edad	Variable	Mayores de edad
Estado civil	Variable	Variable
Nivel de ingreso	Medio	Variable
Cuadro social	Medio	Variable todo tipo
Fumadores-no fumadores	Variable	Variable
Capacidad de crédito	Estable	Variable

PERFIL DE DUEÑOS DE LA CAFETERÍA.		
Actividad económica	Variable	Comerciante/ negocio propio
Cargo	Jefes	Jefes
Actividad asignada	Administración	Caja

6. IMAGEN-OBJETIVO.

6.1. DIAGNÓSTICO.

En la actualidad varias cafeterías no cumplen con aspectos funcionales ni estéticos, en el transcurso de la investigación se ha observado problemas relacionados con el diseño, decoración y distribución de ambientes.

Existen problemas de circulación entre el cliente y mobiliario, ya que no se toman en cuenta que es muy necesario e indispensable la distribución ergonómica.

Tienen incorrecta utilización de espacios arquitectónicos, no cuentan con una adecuada distribución de mobiliario y áreas, esto no permite una correcta circulación dentro de las cafeterías

No cuentan con áreas que hoy en día son indispensables como por ejemplo área de fumadores, para mayor satisfacción del cliente.

No cuentan con una imagen, ni mucho menos con un estilo que los realce ante los demás locales.

6.2. PRONOSTICO.

En la actualidad la construcción se encuentra en ejecución, con las normas nuevas y tipología moderna.

El estilo moderno se aplicará en el diseño y decoración de la cafetería, este estilo refleja la forma de vida actual, incorporando espacios multifuncionales más continuos y abiertos permitiendo distintos usos para un mismo espacio.

El adecuado diseño, distribución y decoración que se debe aplicar, será con el propósito de ofrecer mejor confort a los clientes.

En la primera área, que es el de no fumadores se implementará el mobiliario de acuerdo al estilo moderno que va de la mano de la iluminación, el color y los accesorios decorativos.

De igual manera en la segunda área, que es, la de FUMADORES, el mobiliario será cómodo, elegante con iluminación directa e indirecta y ventilación adecuada a su área.

Se tiene previsto que la funcionalidad de la cafetería sea para que los clientes disfruten cómodamente de un café, en compañía de sus amigos o de manera individual, escogiendo libremente el ambiente que les brinde comodidad y bienestar, Así, podrán acudir al área de fumadores o no fumadores, disfrutando no solo de la diversidad gastronómica sino también del confort del estilo aplicado a la cafetería.

6.3. SIMBOLISMO

Se aplicará el nombre corporativo y el eslogan en las cartas de pedido y en la señalética del lugar, así será el color y el slogan el identificativo del mismo, aplicando marketing y publicidad.

7. ELABORACIÓN DEL PROGRAMA.

7.1. LO CONCEPTUAL.

7.1.1. CUADRO DE NECESIDADES.

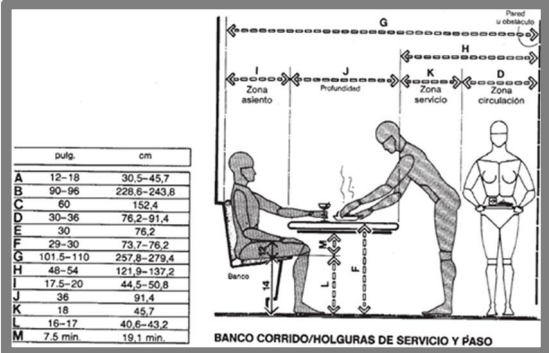
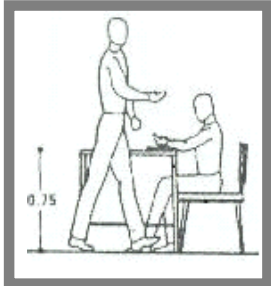
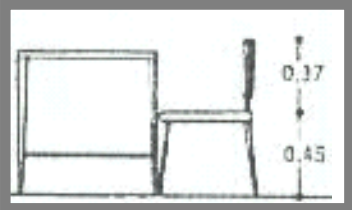
Cuadro 1

Necesidades	Actividad	Función	Espacio
Alimentarse Consiste en proporcionar al cuerpo los alimentos, bebidas al gusto del cliente, que se han preparado previamente.	Comer, beber y fumar	La función comer se la realiza en el comedor, zona cuyo propósito fundamental es atender las necesidades fisiológicas de nutrición del hombre. Dimensión y espacio para la función comer, beber y fumar	Bar cafetería y consumo de comidas. Área de fumadores y no fumadores

Cuadro 2

Acabados	Color	Iluminación	Accesorios	Mobiliario
Los acabados a aplicarse serán con los nuevos materiales diseñados para la seguridad integral de los clientes	En las superficies se aplicarán colores modernos que vayan acordes al estilo en pintura semi-satina y mate	En la iluminación se aplicará iluminación directa e indirecta, resaltando la decoración e infraestructura del lugar	Se utilizará, cuadros, módulos y aplique modernos.	Se utilizarán diseños vanguardistas, con materiales acorde a cada zona y ambiente

Cuadro 3

Necesidades	Actividad	Función	Espacio																																																																																				
<p>Caminar</p> <p>Consiste en aplicar medidas adecuadas para proporcionar una buena circulación y relación entre objeto y sujeto, las medidas y normas de circulación dependen del espacio ya sea público o privado.</p>	<p>Caminar, desplazarse, sentarse³¹.</p>  <p>El diagrama muestra un banco corrido con una tabla de dimensiones y una ilustración de un usuario. La tabla de dimensiones es la siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>pulg.</th> <th>cm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>12-18</td> <td>30,5-45,7</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>90-96</td> <td>228,6-243,8</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>60</td> <td>152,4</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>30-36</td> <td>76,2-91,4</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>30</td> <td>76,2</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>29-30</td> <td>73,7-76,2</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>101,5-110</td> <td>257,8-279,4</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>48-54</td> <td>121,9-137,2</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>17,5-20</td> <td>44,5-50,8</td> </tr> <tr> <td>J</td> <td>36</td> <td>91,4</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>18</td> <td>45,7</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>16-17</td> <td>40,6-43,2</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>7,5 min.</td> <td>19,1 min.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El diagrama también muestra una ilustración de un usuario sentado en un banco corrido, con una tabla de dimensiones y una ilustración de un usuario. La tabla de dimensiones es la siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>pulg.</th> <th>cm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>12-18</td> <td>30,5-45,7</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>90-96</td> <td>228,6-243,8</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>60</td> <td>152,4</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>30-36</td> <td>76,2-91,4</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>30</td> <td>76,2</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>29-30</td> <td>73,7-76,2</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>101,5-110</td> <td>257,8-279,4</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>48-54</td> <td>121,9-137,2</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>17,5-20</td> <td>44,5-50,8</td> </tr> <tr> <td>J</td> <td>36</td> <td>91,4</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>18</td> <td>45,7</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>16-17</td> <td>40,6-43,2</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>7,5 min.</td> <td>19,1 min.</td> </tr> </tbody> </table>		pulg.	cm	A	12-18	30,5-45,7	B	90-96	228,6-243,8	C	60	152,4	D	30-36	76,2-91,4	E	30	76,2	F	29-30	73,7-76,2	G	101,5-110	257,8-279,4	H	48-54	121,9-137,2	I	17,5-20	44,5-50,8	J	36	91,4	K	18	45,7	L	16-17	40,6-43,2	M	7,5 min.	19,1 min.		pulg.	cm	A	12-18	30,5-45,7	B	90-96	228,6-243,8	C	60	152,4	D	30-36	76,2-91,4	E	30	76,2	F	29-30	73,7-76,2	G	101,5-110	257,8-279,4	H	48-54	121,9-137,2	I	17,5-20	44,5-50,8	J	36	91,4	K	18	45,7	L	16-17	40,6-43,2	M	7,5 min.	19,1 min.	<p>Dimensión y espacio para caminar.</p> <p>La función caminar se la realiza en la zona de descansó, recepción y bar cafetería.</p>  	<p>Zona de descanso, recepción de bar cafetería y pasillos</p>
	pulg.	cm																																																																																					
A	12-18	30,5-45,7																																																																																					
B	90-96	228,6-243,8																																																																																					
C	60	152,4																																																																																					
D	30-36	76,2-91,4																																																																																					
E	30	76,2																																																																																					
F	29-30	73,7-76,2																																																																																					
G	101,5-110	257,8-279,4																																																																																					
H	48-54	121,9-137,2																																																																																					
I	17,5-20	44,5-50,8																																																																																					
J	36	91,4																																																																																					
K	18	45,7																																																																																					
L	16-17	40,6-43,2																																																																																					
M	7,5 min.	19,1 min.																																																																																					
	pulg.	cm																																																																																					
A	12-18	30,5-45,7																																																																																					
B	90-96	228,6-243,8																																																																																					
C	60	152,4																																																																																					
D	30-36	76,2-91,4																																																																																					
E	30	76,2																																																																																					
F	29-30	73,7-76,2																																																																																					
G	101,5-110	257,8-279,4																																																																																					
H	48-54	121,9-137,2																																																																																					
I	17,5-20	44,5-50,8																																																																																					
J	36	91,4																																																																																					
K	18	45,7																																																																																					
L	16-17	40,6-43,2																																																																																					
M	7,5 min.	19,1 min.																																																																																					

³¹ [Las dimensiones humanas en los espacios interiores- panero y zelnik.pdf.](#)

7.2. LO DIMENSIONAL (ERGONOMÍA Y ANTROPOMETRÍA)

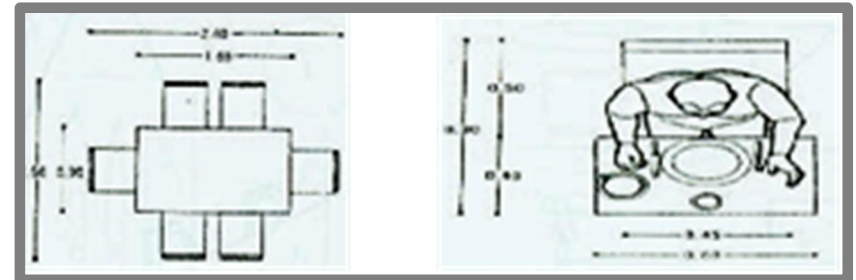
Las medidas antropométricas no son más que una serie de medidas preestablecidas, que nos indican unas reglas básicas a tener en cuenta en la construcción o colocación de elementos dentro de un espacio arquitectónico. Como pueden ser sillas mesas aparatos sanitarios...etc.

Las dimensiones humanas necesidades y actividades, que realizan en el espacio interior de los locales comerciales, son los que definen la identidad de una tienda o empresa. En el diseño interior, el espacio de una cafetería, el cliente será la faceta primordial, para lo cual deberá estar en relación a las dimensiones humanas y tamaños corporales que condicionarán las medidas para la realización del diseño.

7.2.1. EL SUJETO.

La persona que es la encargada de la organización jurídica y organización, es la señora María Aura Jiménez, la cual está asignada como administradora, los sujetos que podrían frecuentar la cafetería son personas del lugar y turistas, todos los sujetos pueden acudir a festejar o dialogar temas de carácter deportivo, cultural, tradicional y religioso, sus objetivos y metas es lograr que las personas del sector, de sitios aledaños y turistas, se lleven una excelente impresión, por la distribución, decoración y servicio, de la cafetería con área de fumadores y no fumadores.

La edad de los usuarios a ocupar la instalación del portal posterior varía desde los 18 hasta los 80 años, tomando como referente la medida en altura de 1.74 m por persona.



Fuente: Neufert en Español - Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9

7.2.2. EL OBJETO.

El objeto es la **DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE UNA CAFETERÍA CON ÁREA DE FUMADORES EN EL CANTÓN BALSAS APLICANDO EL ESTILO MODERNO**, el mismo que en la actualidad tiene su importancia ya que la mayoría de personas necesitan encontrar lugares, cómodos con ambientes y estilos acordes a nuestras necesidades en donde no sólo podamos sentirnos a gusto o donde se pueda disfrutar de un momento agradable y ameno, sino también poder estar en un sitio que refleje las seguridades respectivas para mantener aislados factores que pueden perjudicar a nuestra salud. Este espacio aún no está construido por lo tanto no está dividido ni proporcionado, ya que se puede destinar para cualquier actividad, por eso he decidido crear los espacios con medidas adecuadas lo cual nos dará las condiciones básicas para elegir un estilo moderno que refleje calidez, comodidad, y estética.

Así mismo tendremos el espacio de área de fumadores, con el que los clientes decidirán el área que desean ocupar, dependiendo de sus gustos y costumbres al momento de tomar un café, el mismo que nos dará exclusividad ante la sociedad.

MEDIDAS:

Barra de mobiliario de bar cafetería altura: 1.10m – ancho: 5.00m

Taburetes de bar cafetería altura: 0.70cm – ancho: 0.30cm.

Lámparas decorativas altura: 1.10m.

Mesa para objeto decorativo altura: 0.75cm – ancho 0.50cm.

Cuadros Fotográficos altura: 60cm – ancho 0.75 cm.

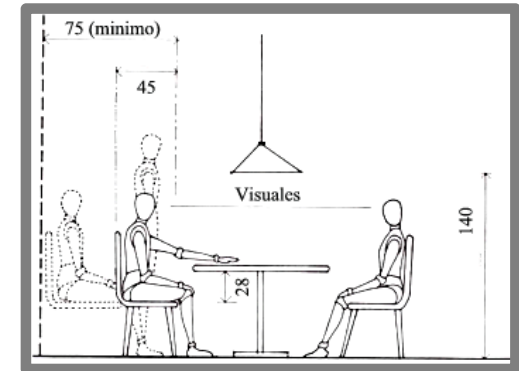
7.2.3. RELACIÓN SUJETO-SUJETO.

Las medidas y normas que se aplican entre sujeto y sujeto, son para mantener un correcto funcionamiento en la circulación sin molestias o problemas de funcionalidad en el espacio y servicio.

Relación: Para el usuario poder circular libremente en la relación objeto sujeto se cumple con las normas básicas:

Espacio entre mesa y mesa: 1.70m.

Relación de sujeto y objeto entre mesa y silla: 0.40cm.

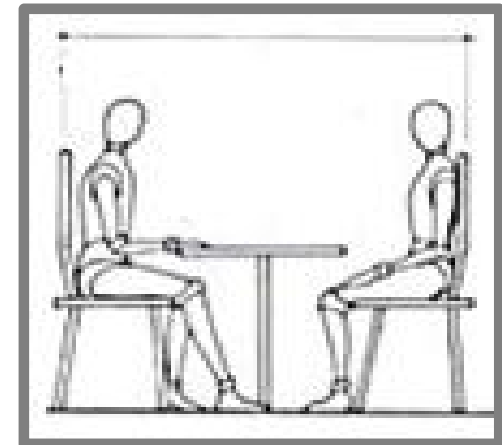


Fuente: Neufert en Español - Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9

7.2.4. RELACIÓN SUJETO- OBJETO.

Las normas que se establecen son para dar una buena circulación entre sujeto y objeto en la zona de descanso y consumo es 1.10 entre sujeto y objeto para caminar.

La relación que existe entre sujeto es de intereses comunes como amistad y afinidad para el espacio de interrelación y consumo de comida es de 0.90cm cumpliendo con la normas básicas.

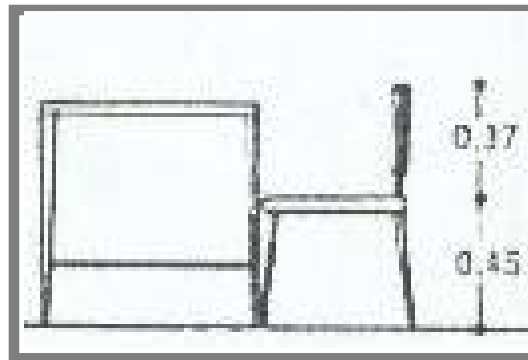


Fuente: Neufert en Español - Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9

7.2.5. RELACIÓN OBJETO- OBJETO.

Las medidas y normas que se aplican entre objeto y objeto son de carácter universal que benefician y dan un mejor manejo de espacios básicos funcionales.

- Relación entre mesa y mesa: 1.70m
- Relación entre silla y silla: 0.70cm.
- Relación entre barra de bar cafetería y taburetes: 0.30cm
- Relación entre lámpara y lámpara: 2.50m.
- Relación entre mesa y lámpara: 0.90cm



Fuente: [Neufert en Español - Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9](#)

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

8.1. CONCLUSIONES

- Las cafeterías en su mayoría no prestan espacios para que personas de ciertos grupos sociales y características diversas, puedan disfrutar de ambientes adecuados y cómodos durante su estancia.
- Para el diseño de una cafetería es muy importante determinar una zonificación adecuada; hay dos tipos de áreas y se determinan según su servicio y su decoración, como esquema general se clasifican en zonas públicas y zonas privadas.
- Dentro del correcto funcionamiento para una cafetería se considera la planificación y organización de los espacios, como criterios fundamentales para la distribución de mobiliario y personal.
- También se debe realizar un análisis antropométrico y ergonómico de los espacios para lograr que los ambientes guarden relación con las actividades que se realizan en cada área.
- Al momento de realizar la decoración interior de un ambiente el Estilo es una parte fundamental del proyecto ya que a través de este se establece el impacto visual hacia el usuario. A través de la definición del estilo se define el tipo de mobiliario, iluminación, colores, texturas, etc.

8.2. RECOMENDACIONES

Luego de realizado el trabajo investigativo, se ha considerado aportar con los siguientes criterios:

- Establecer en lo posible para las cafeterías un ambiente exclusivo para fumadores a fin de no excluirlos como potenciales clientes.
- Adecuar espacios acordes a las necesidades de cada grupo social (fumadores y no fumadores).
- En las áreas para fumadores se debe considerar como prioridad los aspectos de seguridad y ventilación, sea esta natural o mecánica.
- El mobiliario de cada ambiente debe adaptarse a las medidas y necesidades del cliente.
- El estilo a escoger debe resaltar en toda la etapa de diseño iniciando desde la distribución espacial hasta la decoración interior de cada ambiente.

9. BIBLIOGRAFÍA.

Para realizar la presente propuesta se toma como apoyo libros importantes para retomar información, el internet para obtener imágenes y complementar los conceptos básicos de los módulos estudiados.

- Fonseca Xavier. Las medidas de una casa antropometría de la vivienda. Editorial México.
- Meneses Orozco Elena, 2007. Revista española de Interiorismo, EL MUEBLE, edición 115
- Neufert en Español - Arte de Proyectar en Arquitectura, las dimensiones humanas en los espacios interiores - panero y zelnik, volumen 9
- Núñez Isabel, Pasquini Pili y otros, disponible en: Revista española de Interiorismo EL MUEBLE, edición 115 -2007.
- Plazola Paisaje, papelería, panadería, planetario, Rastro, Reclusorio Restaurante (2)
- Wilhide Elizabeth y Copestick Joanna, Libro Decoración Natural. edición y publicación 1995.
- Wilhide Elizabeth. Diseño e Interiorismo, Barcelona 1995.

WEB GRAFÍA.

- http://imagenes.mailxmail.com/cursos/imagenes/9/1/simbologia-y-psicologia-del-color_19219_7_1.jpg.
- www.aromaycafé.com/tag/decoración/.
- www.googlemap.
- www.forumdelcafe.com/pdf/F_02-Cafeterias.pdf.
- www.vivir.hogar.es/estilos-de-decoracion_modernos.html.
- http://www.marchi-contract.com/img/gallery/bar/bar_3.jpg

- <https://ambientologa.wordpress.com/2011/11/15/como-usar-el-circulo-cromatico-a-la-hora-de-maquillarte/>
- <http://www.nocturnapanama.com/temas/restaurant/restaurant-barko-bistro-con-el-toque-panameno.asp>
- <http://www.ecuadorboutiquehotels.com/uploads/f1/69/f169b90538a98ae193f47ad417dbf9b7/hotel-inca-real-cafeteria.jpg>
- Planificación de Decoraciones, guía en línea, disponible en:
- www.decoracionplificada.com.
- Información e imágenes de color obtenidos de:
- www.eird.org/colores/pdf/spa/doc15751/doc15751.htm.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Detodounpocoblog.com.
- Femenino.com
- Las dimensiones humanas en los espacios interiores- panero y zelnik.pdf.