

Experiencias significativas en la enseñanza del diseño de ambientes e intervención del espacio. Caso: restaurantes experimentales en Santander – Colombia

Actas de Diseño (2021, julio),
Vol. 36, pp. 306-308. ISSN 1850-2032.
Fecha de recepción: julio 2020
Fecha de aceptación: diciembre 2020
Versión final: diciembre 2021

Amparo Gómez Díaz, Mayra Cepeda, Rutbel Rueda (*)

Resumen: En el quehacer profesional, los proyectos de aplicación representan una herramienta idónea como experiencia significativa en la enseñanza. La intervención de espacios a partir del Interiorismo requiere de una reflexión profunda acerca de la relación del ser humano y su entorno, considerando que el espacio influye directamente sobre su condición física y psicológica. En los espacios gastronómicos debe lograrse una sincronía entre funcionalidad y estética.

Palabras clave: diseño - interiorismo - ambientes - espacios gastronómicos - intervención - entornos.

Resúmenes en inglés y portugués y currículum en p. 308]

Desarrollo

En la actualidad, el diseño de interiores se ha vuelto una parte fundamental en el bienestar de las personas, a nivel emocional y psicológico, marcando la diferencia a la hora de elegir un lugar. Es tan poderosa esta disciplina que, según Ching y Binggeli, (2015) “los objetivos del diseño de interiores son el logro de ventajas funcionales, el enriquecimiento estético y la mejora psicológica de dichos espacios interiores” (p. 372). La misma fuente, afirma además que “los espacios interiores satisfacen las necesidades básicas de cobijo y protección, crean un marco e influyen en la forma de llevar a cabo las actividades, alimentan las aspiraciones de los ocupantes y expresan las ideas que acompañan sus acciones” (Ching y Binggeli, 2015, p. 372). Lo anterior puede explicarse por el instinto de supervivencia de los seres humanos, que desde su origen buscan protegerse de agentes externos que le puedan afectar; en su búsqueda suple sus necesidades físicas básicas y establecerse en un lugar que le brinde habitabilidad. Por tanto, el habitar humano se relaciona con el espacio físico que ocupa, que afecta directamente sus puntos de vida, sus estados de ánimo y su personalidad. Estos espacios son depositarios de una fuerte carga sensitiva, afectiva, emotiva y simbólica, a partir de las vivencias ahí experimentadas. (Hoyos, Macías y Jiménez, 2015, p. 63)

En el caso de diseño de ambientes destinados al comercio, a la hora de planificar y proyectar un diseño, es importante considerar su fin específico, el cual es vender un producto. En consecuencia, se debe tener en cuenta hacia qué público va dirigida la marca y aspectos como el target, la edad, el sexo y el estrato socioeconómico de los clientes potenciales. En este sentido, el diseño de los locales comerciales exige, además de exhibir correctamente los productos, la comodidad del cliente y los trabajadores en su interior. Al respecto, Beltetón (2012) señala que “dos cosas van a ser siempre fundamentales para lograr el éxito

de los espacios comerciales: la primera es el confort del consumidor y la segunda es la correcta exhibición de los productos” (p. 80). Con relación al confort en un espacio, Panero y Zelnik (1997), afirman que:

En un contexto interior como es un espacio de venta, donde la satisfacción y comodidad del cliente es faceta prioritaria, no puede desconocerse la extrema trascendencia que tiene el diseño en cuanto refleje la dimensión humana y el tamaño corporal (p. 320).

En contraste, surge la idea de diseñar espacios a partir de las dimensiones corporales del hombre, propuesta por Le Corbusier (1978), quien fuera el primero en modular, a partir del tamaño del hombre, en cuya proporción permite definir las alturas de un espacio (p. 221). Ahora bien, respecto a los proyectos de aplicación propuestos, el primer caso corresponde al Restaurante Porkgrill, ubicado en la ciudad de Bucaramanga, Colombia; abordado por Cepeda (2020):

El cual es un restaurante de comida experimental relativamente joven en el mercado, que, a pesar de las intenciones en ofrecer un buen servicio y estadía, no ha logrado satisfactoriamente su objetivo, la competencia cada vez lo supera y sus ingresos disminuyen (p. 2).

Según el diagnóstico realizado al lugar, se concluyó que este restaurante se encuentra en un sector estratégico de la ciudad, rodeado de vías vehiculares importantes y equipamiento de la ciudad importante, pero al interior tiene serios problemas de diseño, no solo a nivel estético sino también funcionales, que no invita al comensal a ingresar al lugar, la construcción se desarrolla sobre un lote de 340.00m² (10m x 34m) en dos pisos, en el primer nivel, con un uso comercial, el actual restaurante Porkgrill y en el segundo nivel, con un uso residencial, la unidad de

vivienda donde actualmente se hospeda el dueño-chef y su socia-esposa del restaurante. La edificación tiene un área construida de 250.67m². Al realizar un recorrido por todos los espacios que conforman el restaurante, se evidencia la intención de los propietarios por querer ofrecerles a los clientes potenciales un lugar acogedor y atractivo, pero lo que lograron fue una mezcla de varios elementos decorativos, sin poseer un estilo definido en cuanto a su decoración. Elementos como ventanas con ornamento metálico, mobiliario reciclado, lámparas metálicas modernas, plantas artificiales y naturales, murales con imágenes coloniales, muros con arcos y combinación de tonalidades de luz.

Como propuesta inicial, se empleó la zonificación, una herramienta fundamental como primer acercamiento a la propuesta, que aporta un orden claro a nivel de distribución y relación de espacios. Dicha propuesta plantea tres zonas debidamente conectadas entre sí: acceso o recibo, comedores y de servicios, que son las actividades principales en el funcionamiento del restaurante. La zona de acceso será la primera que encuentren los comensales, será la carta de presentación del lugar, una zona amplia, abierta y al aire libre que permita la visualización de gran parte del restaurante, en la zona central estará ubicado la zona de bebidas y coctelería, como punto focal del restaurante, a su alrededor estarán ubicados toda la zona de comedores, tanto los que se encuentran en el jardín como los que se encuentran bajo cubierta. En el fondo del restaurante como remate se ubicará la cocina, zona principal de servicios.

Mediante la implementación de conceptos propios del interiorismo, se diseñaron sus espacios y ambientes existentes, con el propósito de otorgarle una marca definida, conseguir su posicionamiento frente a la competencia y destacarlo entre otros restaurantes de la ciudad. Para ello, se propone desde las normativas vigentes del país para espacios gastronómicos, la implementación del estilo mediterráneo, un estilo que se ajusta al concepto que se quiere transmitir con el proyecto, en relación a que los comensales disfruten del lugar sin apuros, con tranquilidad, evocando calidez y familiaridad. De acuerdo con Cabrera (2013), “la oferta y generación de experiencia de consumo únicas e irrepetibles para los clientes, se ha convertido en un factor clave a la hora de ganar un lugar dentro de este mercado marcadamente competitivo” (p. 165). De ahí la importancia de crear ambientes gastronómicos confortables para que el tiempo que el comensal dedica a consumir sus alimentos se convierta en una experiencia inolvidable, al punto tal que supere sus expectativas y asegure tanto fidelización como la oportunidad de generar referencias positivas para otros clientes potenciales.

Entre las intervenciones realizadas, se encuentra intervención de mobiliario, espacio paisajístico de sus grandes jardines interiores, implementación de nuevos espacios de servicios auxiliares, modificación de espacios arquitectónicos interiores que permitieran el aprovechamiento al máximo de la luz y viento natural, mejora de fachada, propuesta de materiales y revestimientos entre otros. Para cumplir estos objetivos, se hace énfasis en premisas de diseño propuestas, como la distribución abierta, efecto

que provoca mayor comunicación entre los espacios interiores y exteriores, permitirá un mayor aprovechamiento de la luz natural y los vientos que vienen del Este, y sensación de ambientes más amplios y espaciosos. Para este fin se plantea la demolición de algunos muros interiores de la construcción existente, los cuales no alteran la estabilidad estructural de la construcción. La propuesta incluye la recuperación la gran zona verde con la que cuenta el restaurante, realizando un diseño paisajista que permita embellecer el espacio y a la vez usarlo como zona de comedores, se usan algunas pérgolas con vigas a la vista de madera con tonos naturales para protección directa con la lluvia y el sol, teniendo en cuenta que el servicio de restaurante se prestará desde el mediodía hasta la medianoche. Se plantea el uso de materiales naturales como la madera, mimbre y hierro forjado en mesas, sillas, y decoración en general, con un diseño sencillo que aporta calidez y confort. Como elementos decorativos se utilizan algunos jarros en barro, cojines estampados, azulejos y lámparas colgantes en mimbre. Los acabados de paredes son en estucado y cal. La iluminación será a base de lámparas colgantes, de techo y de piso, con una luz cálida que permite evocar espacios de tranquilidad y confort. Como parte del paradigma seleccionado se emplean los colores característicos del estilo mediterráneo, como son el blanco, azul y terracotas. Al respecto, Campi i Valls y del Río (2018), caracteriza este estilo en particular como abundante en “pureza, simplicidad, funcionalidad, trascendencia a través del tiempo, lejanía de vanguardias y modas, con alto componente cultural y trasmisión de sentimientos y emociones locales” (p. 17). El concepto mediterráneo se sustenta en una decoración poco recargada, cálida y relajada, con colores que proporcionen luz como el blanco, el ocre y aguamarina para las paredes y techos de madera con vigas a la vista. Un elemento presente en el estilo mediterráneo es el hierro forjado para elementos decorativos del tipo espejos, marcos o lámparas.

Respecto a la imagen corporativa, la propuesta del cambio del logo es conservar al máximo los elementos actuales ya que ha adquirido una posición en el mercado a través de las redes sociales y todos sus clientes ya tiene una representación gráfica de su restaurante, es un logo sencillo que genera recordación, por lo tanto se propone solamente el cambio de color, de negro a marrón y el medio círculo negro se transforma en un gran arco azul como colores representativos del estilo mediterráneo.

El segundo caso experimental, hace referencia a la intervención de espacio del Restaurante La Terminal, ubicado en la ciudad de Bucaramanga (Santander), cuyo diseño proyectual, fue desarrollado bajo el estilo retro de los años 60, e implementado por Rueda (2020):

La variable más importante relacionada con los resultados del proyecto es el impacto económico que sufrirá el restaurante una vez se desarrolle la remodelación. Su contribución al sector, más específicamente al restaurante La Terminal, radica en darle una mayor fuerza a la marca y que esta sea más competitiva en la ciudad, identificando a través del análisis el concepto de marca. A raíz de una crisis que obligó al propieta-

rio al cierre del establecimiento, se propone la preparación de menús diferentes y cambio de ubicación, así como cambios en la estética visual como estrategias para lograr un mejor nivel de competitividad en la región (Rueda, 2020, p. 4).

Esta segunda propuesta pretende reformar la imagen corporativa y crear una infraestructura coherente con la identidad y filosofía que proyecta. La propuesta se centra en producir esas sensaciones que la marca tiene inmersas en su identidad, así como la fidelización al restaurante y de esta forma conseguir que La Terminal sea un referente del mercado gastronómico de la ciudad de Bucaramanga. Los trabajos de investigación basados en la intervención de proyectos de aplicación en espacios gastronómicos, aportan excelentes resultados tanto a nivel de mejoras estéticas como a nivel funcional. Vale citar la premisa planteada por Beltetón (2012), que afirma que “desde las más básicas de las necesidades hasta las más elevadas que tienen que ver con la realización personal y la búsqueda de la felicidad, pueden ser satisfechas por medio del interiorismo” (p. 80). En este orden de ideas, puede decirse que el interiorismo o decoración de espacios, no solo contribuye en la generación de estilos de vida, sino que además aportan al desarrollo de emprendimientos exitosos y rentables. Cabe resaltar que los productos aquí dilucidados se confeccionaron desde la integración satisfactoria de las asignaturas Proyecto, Taller de Interiorismo, Paisajismo y Taller de Elementos Decorativos, del Programa de Interiorismo y Decoración de Espacios, de la Corporación Educativa ITAE, y que, como fruto de la aplicación de las dinámicas investigativas institucionales, son susceptibles de reconocimiento como producto de investigación y validados por un jurado de expertos (curaduría) en las áreas de la Arquitectura y el Diseño.

Referencias Bibliográficas

- Beltetón, C. (2012). Obtenido de Importancia del Interiorismo analizada desde diferentes enfoques: <http://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2012/28280.pdf>
- Cabrera, S. (2013). Obtenido de Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento de consumo en un recuerdo memorable: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4200834.pdf>
- Campi i Valls, I., & del Río, I. (2018). *Simposio de la Fundación Historia del Diseño (2n: 2018: Barcelona)*. Obtenido de Jordi Vilanova y la modernización de los gustos de la burguesía catalana: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56815424/Jordi_Vilanova_y_la_modernizacion_Del_Rio__Campi_editada_FHD.pdf?1529313041=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DJordi_Vilanova_y_la_modernizacion_de_los.pdf&Expires=1594155611&Signature=VYZoS
- Cepeda, M. (2020). *Diseño de ambientes y espacios del Restaurante Porkgrill al estilo mediterráneo en la ciudad de Bucaramanga*. Bucaramanga: Repositorio Institucional Corporación Educativa ITAE.
- Ching, F., & Binggeli. (2015). *Diseño de Interiores. Un Manual*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.
- Corbusier, L. (1978). *Hacia una arquitectura*. Barcelona: Ediciones Apóstrofe.
- Gibson, G. (2007). Obtenido de A la carta. Diseño gráfico para restaurantes: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=295094>
- Hoyos, J., Macías, Y., & Jiménez, J. (2015). Obtenido de Habitabilidad. Desafío en diseño arquitectónico: <https://www.redalyc.org/pdf/4779/477947305005.pdf>
- Panero, J., & Zelnik, M. (1997). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Estándares antropométricos*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.
- Rueda, R. (2020). *Diseño de espacios del Restaurante La Terminal, bajo el concepto de arquitectura retro de los años 60*. Bucaramanga: Repositorio Institucional Corporación Educativa ITAE.

Abstract: In the professional field, application projects represent an ideal tool as a significant teaching experience. The intervention of spaces from the Interior Design requires a deep reflection on the relationship between human beings and their environment, considering that the space directly influences their physical and psychological condition. In gastronomic spaces, a synchrony between functionality and aesthetics must be achieved.

Keywords: Design - Interior Design - Environments - Gastronomic Spaces - Intervention - environments

Resumo: No campo profissional, os projetos de implementação representam uma ferramenta ideal como uma experiência de ensino significativa. A intervenção de espaços baseada no Design de Interiores requer uma profunda reflexão sobre a relação entre o ser humano e seu ambiente, considerando que o espaço influencia diretamente sua condição física e psicológica. Nos espaços gastronômicos, deve ser alcançada uma sincronia entre funcionalidade e estética.

Palavras chave: Design - Design de Interiores - Ambientes - Espaços Gastronômicos - Intervenção - Ambientes

(* **Amparo Gómez Díaz:** Tecnóloga en Diseño de Interiores de la Universidad Jorge Tadeo Lozano con sede en Bogotá D.C., con más de 25 años de experiencia en el área comercial, administrativa y como Diseñadora de Interiores. Ha participado en eventos de divulgación científica, tecnológica y del diseño. Cuenta con experiencia en docencia e investigación en las áreas de desarrollo de métodos y técnicas en la aplicación de procesos, como línea de investigación afin al área disciplinar del grupo de investigación en artes, comunicación y diseño- ARCODITAE adscrito a la Corporación Educativa ITAE.

Rutbel Rueda: ingeniero civil de la Universidad Industrial de Santander, especialista en gerencia de proyectos, apasionado por las artes, especialmente por la arquitectura. Durante sus más de siete años de experiencia en la formulación de proyectos y construcción de edificaciones y espacios públicos ha participado en la realización de esquemas de ordenamiento territorial y diseño y construcción de espacios para el disfrute de las personas, se ha desempeñado tanto en el sector público como en el sector privado. Desde el año 2018 emprendió un nuevo reto, cursar estudios de interiorismo y decoración de espacios en la Corporación Educativa ITAE, para así ser un diseñador y constructor integral, con conocimientos no solo en la parte de ingeniería civil, sino capaz de analizar e intervenir espacios interiores.