

## TALLER DE DISEÑO INTERIOR Y EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN RESTAURANTES Y BARES

### ¿Cómo generar mejores experiencias través del diseño interior en la industria gastronómica?

Existen estrategias de diseño para lograr que las experiencias humanas sean mejores y memorables. Todo parte del conocimiento y empatía con el usuario, y el producto a comercializar, pero lo más importante parte de una metodología de diseño e implementación bien aplicada. En este curso se analizan los diferentes factores estratégicos del diseño interior para crear experiencias únicas en los usuarios de restaurantes y bares.

#### OBJETIVO GENERAL:

El objetivo del curso se enfoca en la aplicación de estrategias de diseño interior para la generación de experiencias memorables en el ámbito de convivencia gastronómica - restaurantes y bares. El curso se desarrolla estudiando y analizando casos en base a teoría y su aplicación práctica para mejorar los ambientes, espacios interiores en bares y restaurantes.

#### DESARROLLO:

El curso sirve de apoyo para desarrollar de manera asertiva estrategias para mejorar experiencia del comensal en restaurantes, así como de sensibilización espacial, función, e identificación de la marca a través del diseño interior y su arquitectura.

El curso se basa en el uso de la metodología de estudio de casos de restaurantes exitosos y teorías de experiencias sensoriales aplicadas al diseño. En él se desarrollará un análisis sobre restaurantes y bares, como parte de la aplicación de los conceptos y actividades vistas durante el curso.

#### ESTRUCTURA DEL CURSO

El curso se divide en 3 módulos de 4 horas cada uno. Cada módulo está conformado de una estructura teórica, análisis y discusión, así como ejercicios prácticos y presentaciones.

#### MÓDULO 1

##### **1.- ¿Qué es el diseño Interior?**

En este módulo se revisan los conceptos generales sobre el diseño interior, su relevancia e historia general, así como la definición de metodologías básicas del interiorismo vs. decoración e iconografía del diseño en la industria gastronómica.

##### **2.- El Espacio y el Evento (Cinco Aspectos del Modelo de Comida)**

En el módulo se hace un análisis profundo sobre las teorías que definen el espacio, la comprensión del concepto de evento y performance; así como de la importancia de los Cinco Aspectos del Modelo de Comida

### **3.- La experiencia del usuario - comensal**

En este módulo se definen estrategias básicas para el entendimiento del usuario, sus cualidades, su relación con el proyecto, análisis etnográficos, y la comprensión del concepto de diseño enfocado en el usuario, así como las metodologías básicas de análisis del espacio, antecedentes y estrategias de diseño.

## **MÓDULO 2**

### **4.- Estrategias Sensoriales**

A través de este módulo se hace un análisis sobre estrategias sensoriales y de la construcción visual de los espacios, la escala, la composición, la psicología del color y la semiótica en el diseño.

### **5.- Creación de Marca y Diseño Interior**

En este módulo se analizan conceptos de creación de marca como un todo regulador del proyecto, desde el diseño gráfico, la creación de concepto, el menú y la comida, el consumidor y cliente al que se dirige un proyecto, así como la creación y fortalecimiento de una marca en relación al interiorismo.

### **6.- Selección de Materiales**

El módulo busca debatir las tendencias del diseño y lograr generar entre los estudiantes los conceptos que regirán sus diseños a través de *mood boards* y selección adecuada de materiales, texturas, colores y respuestas al diseño.

## **MÓDULO 3**

### **7.- Del Concepto a la Implementación**

En el módulo se analizan estudios de casos de éxitos y la generación de conceptos que fortalecen y definen el diseño interior. Se discuten y debaten ideas sobre temáticas, casos históricos, soluciones funcionales y escenografía.

### **8.- Análisis de casos y Discurso**

En esta sesión se analiza la forma de presentar un proyecto frente al cliente a través de la presentación de proyectos y discursos.

## **INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL CURSO:**

El taller de diseño interior para bares y restaurantes está dirigido a arquitectos, diseñadores de interiores, chefs, restauranteros y empresarios de las industrias afines a la gastronomía.

## **CURRICULUM DEL INSTRUCTOR**

**Luis Othón Villegas Solís** es fundador y director de LVS-Architecture y co-fundador de NEVERMIND. Obtuvo una maestría en Estudios de Diseño de la Universidad de Harvard, Cambridge EE.UU. (2003) y una licenciatura en arquitectura por la Universidad Autónoma de Guadalajara (1997).

En 2003 se unió a TEN Arquitectos en Nueva York y colaboró en proyectos como The Free Library of Philadelphia, Harlem Park & Hotel Marriot. Participó con Enrique Norten y Lawrence Weiner en el Snow Show 2004 en Finlandia. Colaboró con Rockwellgroup Nueva York, uno de los despachos de diseño mas importantes a nivel internacional. Luis participó en proyectos como Restaurante NOBU 57, Meadowlands Xanadu Nueva Jersey, Chambers Hotel en Minneapolis y Siam Paragon Shopping Mall en Bangkok.

Luis Othón fue director de la Escuela de Arquitectura y Arquitectura de Interiores en CEDIM. Estuvo a cargo de la supervisión de contenidos académicos y la coordinación de equipos multidisciplinarios de estudiantes en proyectos emprendedores con el sector privado y las instituciones gubernamentales. Actualmente es profesor de cátedra de Teoría de Arquitectura y Metodologías del Diseño en el Tec de Monterrey ITESM campus Guadalajara. Ha impartido cursos de estrategias de diseño para bares y restaurantes para CANIRAC 2013 (Cámara Nacional de la Industria Restaurantera) UNICO de la Universidad Autónoma de Guadalajara, y el LaSalle College International (LCI) en Monterrey Nuevo Leon. Clientes asistentes al taller han sido: Las Alitas, Wings Army, Black Coffee Gallery, HEB Supermercados, Los Adobes de Tlaquepaque, Victoria Plascencia, entre otros.

Entre sus clientes y proyectos relevantes está la nueva imagen de Black Coffee Gallery Provenza, BCG Manzanillo, BCG Zacatecas, BCG Puerto Vallarta, BCG Colima; Deguzman Restaurante, El Festín del Portal Restaurante, La Cantinetta di Paolo Restaurante, Primer Piso Bar, ZEED Night Club, BRYPP, Piso Dos Bar, Hotel Hacienda Labor de Rivera, Patan Ale House, HEB Market Place, entre otros.