

Diseño de un restaurante temático japonés en Floridablanca

Henny Cristina Peña Peña, Fredy Alexander Valbuena Arias

Trabajo de grado para optar el título de Arquitectura

Director

Juan Alberto Ullauri Crespo

Maestría en Arquitectura y Hábitat sostenible

Universidad Santo Tomás, Bucaramanga

División de Ingeniería y Arquitectura

Facultad de Arquitectura

2026

Dedicatoria

A mi familia, a mi madre, por su compañía incondicional, por ser siempre mi refugio y mi apoyo en cada momento. A mis hermanas menores, por acompañarme con amor durante este proceso y hacer el camino más llevadero. A mis hermanas mayores, por sus palabras de aliento, por recordarme constantemente el valor de mis decisiones y la importancia de creer en mí. Y, de manera muy especial, a mi padre y a mi abuela, que en paz descansen, quienes siempre soñaron con verme convertida en una profesional. A mi padre, por enseñarme el valor del aprendizaje y por recordarme que el conocimiento es una de las bases más importantes de la vida. Su amor, sus enseñanzas y su recuerdo han sido el motivo que me impulsó a llegar hasta aquí, recordándome siempre que todo aquello que se hace con amor y esfuerzo es posible lograrlo. Y finalmente, a Paco, mi gato, por acompañarme fielmente en cada una de esas noches de desvelo (*Henny Cristina Peña Peña*).

Dedico esta tesis a los integrantes más importantes de mi familia, a mi papá, Fredy Valbuena, por hacer posible este logro de graduarme como arquitecto y poder ejercer del mismo, a mi mamá, Marcela Arias, por brindarme un apoyo incondicional a lo largo de mi vida, a mis dos hermanos mayores, Daniel y Mateo, por siempre creer en mí y tenerme presentes en sus vidas, y finalmente, a mi perro, Sansón, que fue mi fiel acompañante y fundamento para salir adelante en los momentos más difíciles (*Fredy Alexander Valbuena Arias*).

Agradecimientos

Agradezco inmensamente a todas aquellas personas que creyeron en mí y vieron siempre mi potencial, que me acompañaron durante este proceso brindándome palabras de apoyo, amor y compañía. A mi compañero de tesis, por su paciencia, por las risas compartidas y por hacer de este camino, muchas veces tedioso, un poco más ameno. A mi grupo de la universidad, que hizo este recorrido más llevadero y significativo, y que, incluso en medio de las dificultades de la carrera, me permitió ver siempre lo valioso de vivir cada etapa de este proceso. Al Ing. Álvaro Castro, por su disposición y por ayudarnos siempre a encontrar soluciones, incluso cuando el tiempo parecía no estar a nuestro favor. Al Arq. Juan, nuestro director de grupo, por su apoyo constante y por mantener la esperanza aun en los momentos más difíciles. Y al Arq. Jorge Villamizar por ser guía en medio de la incertidumbre. *(Henny Cristina Peña Peña)*

Deseo expresar mi profundo agradecimiento al arquitecto y director de nuestro proyecto de grado, Juan Alberto Ullaurí Crespo, por su orientación constante y su disposición desde las primeras etapas del proceso, cuando aún existían dudas e incertidumbres. A Henny Cristina Peña, mi compañera de proyecto de grado, le agradezco especialmente por su compromiso, apoyo y perseverancia a lo largo de este camino, así como por convertirse en un apoyo fundamental para continuar y superar cada una de las dificultades presentadas durante el desarrollo del trabajo. Extiendo mi agradecimiento a la madre de mi compañera, por su apoyo, cuidado y comprensión, al brindarnos un espacio propicio para concentrarnos plenamente en el proyecto. De igual manera, agradezco a sus hermanas por su hospitalidad, compañía y por aceptarme en su hogar. Finalmente, agradezco a los profesores y arquitectos Álvaro Castro y Jorge Villamizar, por su acompañamiento académico, sus valiosas enseñanzas y sus aportes, los cuales fueron fundamentales para mi formación y para el desarrollo de este trabajo. *(Fredy Alexander Valbuena Arias)*

Contenido

Apéndices.....	10
Introducción	15
1. Diseño de un restaurante temático japonés en el área metropolitana de Bucaramanga.....	16
1.1 Planteamiento del problema.....	16
1.2 Justificación.....	16
1.3 Objetivos	19
1.3.1 Objetivo general	19
1.3.2 Objetivos específicos.....	19
2. Metodología	20
3. Marco referencial	21
3.1 Marco histórico	22
3.1.1 Evolución de la comida japonesa	22
3.1.2 ¿De dónde nacen los restaurantes?.....	23
3.2 Marco teórico	24
3.2.1 Regionalismo crítico.....	24
3.2.2 Edificio – Restaurante – Nivel general.....	25
3.2.3 Tendencias en el diseño de los restaurantes.	28
3.2.4 Cultura japonesa	31
3.2.5 Arquitectura japonesa.....	33
3.2 Marco conceptual	35
3.3 Marco legal y normativo	36
3.3.1 Marco legal.....	37

3.3.2 Marco normativo	38
3.3.3 Normativa tipo del edificio.....	40
3.4 Marco tipológico. Referentes arquitectónicos.....	40
3.4.1 Restaurante de sushi TAKESHI / Studio Bloco Arquitetura.....	41
3.4.2 Restaurante Kotovuki / Ivan Rezende Arquitectura	44
3.4.3 Tori Tori Altavista / ESRAWE Studio + Rojkind Arquitectos	46
3.4.4 Saboten Bejin The 1st / Doyle Collection	49
3.5 Marco análisis del usuario.....	51
3.5.1 Cliente interno	52
3.5.2 Cliente externo.....	52
3.6 Programa arquitectónico	55
3.7 Marco físico-espacial	55
3.7.1 Área de intervención lote Vereda Ruitoque (Parcela 13-8)5.....	56
4. Análisis del sitio.....	60
4.1 Criterios de selección de terreno	60
4.1.1 Tamaño del predio	60
4.1.2 Edificabilidad	61
4.1.3 Ubicación.....	61
4.1.4 Morfología del predio.....	62
4.1.5 Topografía del lote.....	63
4.1.6 Escorrentía	64
4.1.7 Vegetación	65
4.1.8 Clima	66

4.1.9 Viento	66
4.1.10 Visuales	67
4.2 Referentes	68
4.2.1 Formal.....	68
4.2.3 Espacial.....	70
4.2.3 Urbano	71
5. Desarrollo de propuesta arquitectónica.....	72
5.1 Conceptual.....	72
5.1.1 Estrategias arquitectónicas	72
5.1.2 Criterios de espacialidad.....	73
5.1.3 Criterios de materialidad	74
5.1.4 Criterios de composición	75
5.2 Descriptivo	76
5.2.1 Implantación	76
5.2.2 Ejes estructurales	77
5.2.3 Primera planta.....	78
5.2.4 Tecnología	82
5.2.5 Espacio público	83
5.2.6 Vegetación	84
5.2.7 Materialidad.....	85
5.2.8 Sostenibilidad	87
6. Conclusiones	88
Referencias.....	90

Lista de tablas

Tabla 1. <i>Desarrollo de método 1</i>	20
Tabla 2. <i>Desarrollo de método 2.</i>	21
Tabla 3. <i>Desarrollo de método 3.</i>	21
Tabla 4. <i>Programa arquitectónico.</i>	53
Tabla 5. <i>Usos y actividades.</i>	58
Tabla 6. <i>Clasificación vial</i>	59

Lista de figuras

Figura 1. <i>Restaurante Jera Temppanyaki</i>	17
Figura 2. <i>Interior restaurante Balls Z</i>	17
Figura 3. <i>Cocina expuesta tipo Teppanyaki</i>	18
Figura 4. <i>Platos del restaurante "Wakai"</i>	18
Figura 5. <i>Restaurante TAKESHI en el interior.</i>	41
Figura 6. <i>Restaurante Kotovuki en el interior.</i>	44
Figura 7. <i>Restaurante Tori Tori en el interior.</i>	46
Figura 8. <i>Saboten Bejin the 1st en el interior.</i>	49
Figura 9. <i>Implantación proyecto en municipio de Floridablanca</i>	57
Figura 10. <i>Usos y actividades.</i>	58
Figura 11. <i>Clasificación vial.</i>	59
Figura 12. <i>Perfil vial tipo 12</i>	60
Figura 13. <i>Localización del lote.</i>	63
Figura 14. <i>Topografía del terreno transversal y longitudinal.</i>	64
Figura 15. <i>Quebrada de Ruitoque</i>	65
Figura 16. <i>Vegetación colindante al lote.</i>	65
Figura 17. <i>Datos climatológicos de Bucaramanga.</i>	66
Figura 18. <i>Rosa de vientos Santander.</i>	67
Figura 19. <i>Visual sobre la fachada norte del lote</i>	68
Figura 20. <i>Morfogénesis del proyecto.</i>	69
Figura 21. <i>Referente de jardines interiores.</i>	71
Figura 22. <i>Jardines como medio de configuración espacial.</i>	74

Figura 23. <i>Malla de modulación de espacios interiores.</i>	76
Figura 24. <i>Zona de mayor pendiente del lote</i>	77
Figura 25. <i>Columnas, zapatas y cubierta</i>	78
Figura 26. <i>Acceso principal y secundario</i>	79
Figura 27. <i>Llenos y vacíos</i>	80
Figura 28. <i>Punto fijo del proyecto</i>	81
Figura 29. <i>Circulaciones interiores</i>	82
Figura 30. <i>Detalle constructivo celosía tipo "Fins de bambú"</i>	83
Figura 31. <i>Jardín del acceso al restaurante</i>	84
Figura 32. <i>Vegetación en el proyecto</i>	85
Figura 33. <i>Materialidad de fachada en celosía de bambú</i>	86
Figura 34. <i>Materialidad en fachada en piedra flagstone</i>	87
Figura 35. <i>Celosía fins de bambú</i>	88

Apéndices

Apéndice A. *Memoria arquitectónica*

Apéndice B. *Plano de localización nivel sectorial*

Apéndice C. *Plano de localización con cubiertas*

Apéndice D. *Planta arquitectónica del primer piso*

Apéndice E. *Ampliación A Planta primer piso*

Apéndice F. *Ampliación B Planta primer piso*

Apéndice G. *Fachadas*

Apéndice H. *Fachadas*

Apéndice I. *Cortes*

Apéndice J. *Cortes*

Apéndice K. *Ampliación y sección de la cocina*

Apéndice L. *Cortes por fachada*

Apéndice M. *Planos técnicos*

Apéndice N. *Renders*

Véanse archivos en fuente externa

Resumen

El objetivo principal es crear un restaurante cultural que gire en torno a la esencia de la cultura japonesa, adaptada al contexto bumangués, sin limitarlo únicamente a la función gastronómica de un restaurante convencional, sino concibiéndolo como un espacio de encuentro, experiencia e intercambio cultural. La propuesta busca humanizar el edificio, es decir, otorgarle un carácter sensible y experiencial que permita una conexión profunda entre los usuarios y los elementos culturales representados. El diseño se fundamenta en principios arquitectónicos propios de la tradición japonesa, como la armonía con la naturaleza, el uso consciente del vacío, la modulación espacial, la materialidad orgánica y la transición entre espacios públicos y privados.

A diferencia de otras propuestas que se ven forzadas a adaptarse a estructuras existentes o a predios medianeros dentro de la malla urbana, este proyecto se plantea desde su origen como un contenedor cultural integral. Por ello, se concibe un edificio que desde su origen responda a los requerimientos espaciales y simbólicos propios de la cultura japonesa, sin ser restringido por limitaciones del entorno inmediato. Esto permite la generación de espacios como jardines o áreas de contemplación que trascienden lo meramente funcional para convertirse en expresiones vivas de una identidad cultural.

Palabras clave: jardín, restaurante, comensal, experiencia, cultura

Abstract

The main objective is to create a cultural restaurant centered on the essence of Japanese culture, adapted to the context of Bucaramanga, without limiting it solely to the gastronomic function of a conventional restaurant, but rather conceiving it as a space for encounter, experience, and cultural exchange. The proposal seeks to humanize the building, that is, to give it a sensitive and experiential character that allows for a deep connection between users and the cultural elements represented. The design is based on architectural principles inherent to Japanese tradition, such as harmony with nature, the conscious use of negative space, spatial modulation, organic materiality, and the transition between public and private spaces.

Unlike other proposals that are forced to adapt to existing structures or adjacent properties within the urban fabric, this project was conceived from its inception as a comprehensive cultural space. Therefore, the building was designed from the outset to respond to the spatial and symbolic requirements of Japanese culture, without being restricted by limitations of the immediate surroundings. This allows for the creation of spaces such as gardens and contemplative areas that transcend mere functionality to become living expressions of cultural identity.

Key words: garden, Restaurant, diner, experience, culture

Glosario

Tepannyakki: la palabra tepannyakki se compone de teppan que significa parrilla o plancha, y yaki, que significa asado o cocido, así que, etimológicamente, significa cocinado o asado en una plancha (TEKA, 2021).

Mise en place: Expresión de origen francés que hace referencia a la preparación y organización previa de los ingredientes, utensilios y procesos necesarios antes de iniciar la elaboración de un plato, con el fin de optimizar tiempos y garantizar eficiencia en la cocina (Larousse Gastronomique, s.f.).

Stock: Término utilizado para referirse al conjunto de insumos, materias primas o productos almacenados y disponibles para su uso dentro de un establecimiento, especialmente en contextos gastronómicos y comerciales (Merriam-Webster, s.f.).

Storytelling: Estrategia comunicativa basada en la construcción y transmisión de historias con el fin de generar una conexión emocional con el usuario o cliente, aportando identidad y significado a una marca, espacio o experiencia (Salmon, 2010).

Lounges: Espacios diseñados para el descanso, la espera o la socialización, caracterizados por una atmósfera relajada, mobiliario confortable y un ambiente que favorece la permanencia del usuario (Cambridge Dictionary, s.f.).

Tatami: Elemento tradicional japonés utilizado como revestimiento de suelo, elaborado a partir de paja de arroz prensada y recubierta con junco tejido, que establece una modulación espacial y cultural dentro de la arquitectura japonesa (Nippon.com, s.f.).

Jardines zen: Composición paisajística tradicional japonesa caracterizada por el uso de grava, arena, rocas y vegetación mínima, diseñada para la contemplación y la meditación, donde el vacío y la abstracción adquieren un valor simbólico (Encyclopaedia Britannica, s.f.).

Shoji: Panel corredizo tradicional japonés elaborado con una estructura de madera y papel translúcido, utilizado como elemento divisor que permite el paso de la luz natural y la flexibilidad espacial (Nippon.com, s.f.).

Engawa: Espacio intermedio en la arquitectura tradicional japonesa que funciona como corredor o transición entre el interior de la edificación y el exterior, generalmente vinculado al jardín, y que difumina los límites entre ambos ámbitos (Horiguchi, 2015).

Estética brutalista: Corriente arquitectónica caracterizada por el uso expresivo de materiales expuestos, especialmente el concreto, y por una composición formal robusta que prioriza la honestidad estructural y material (Banham, 1966).

Labrado: Proceso constructivo o artesanal mediante el cual un material es trabajado manual o mecánicamente para darle forma, textura o acabado específico, especialmente en madera, piedra o metal (Real Academia Española, s.f.).

Plafón: Elemento constructivo que conforma el revestimiento inferior de la losa o cubierta, utilizado tanto para fines estéticos como para ocultar instalaciones y mejorar las condiciones acústicas y lumínicas de un espacio interior (Ching, 2014).

Omotenashi: Concepto cultural japonés que representa una filosofía de hospitalidad basada en la atención genuina, el cuidado por el detalle y la anticipación de las necesidades del usuario, ampliamente aplicada en la gastronomía y el diseño de experiencias (Japan National Tourism Organization, s.f.).

Introducción

La arquitectura no solo responde a necesidades funcionales, sino que también tiene la capacidad de generar experiencias y favorecer la interacción social. En el caso de los restaurantes, estos suelen concebirse como espacios de consumo rápido, donde la experiencia del usuario y la permanencia en el lugar pasan a un segundo plano. Esta visión limita su potencial como espacios de encuentro y como medios de transmisión cultural, especialmente cuando se trata de gastronomías con una fuerte carga simbólica, como la japonesa.

En la ciudad de Bucaramanga, reconocida por su diversidad gastronómica, la comida japonesa ha ganado presencia en los últimos años. No obstante, esta incorporación se ha centrado principalmente en el aspecto culinario, sin una representación arquitectónica que exprese de manera integral los valores culturales asociados a esta tradición. Elementos como la relación con la naturaleza, la estética y la experiencia sensorial, propios de la cultura japonesa, no se reflejan de forma clara en los espacios existentes.

Frente a esta situación, la investigación plantea la siguiente pregunta: ¿cómo puede el diseño arquitectónico de un restaurante de comida japonesa en Bucaramanga generar una experiencia cultural que trascienda el acto de comer? El objeto de estudio se enfoca en el restaurante como espacio arquitectónico capaz de articular gastronomía y cultura, partiendo de la hipótesis de que la integración de principios culturales japoneses puede enriquecer la experiencia del usuario y fortalecer el intercambio multicultural.

El propósito de este proyecto es desarrollar una propuesta arquitectónica para un restaurante de comida japonesa que incorpore valores culturales y estéticos propios de Japón, adaptados al contexto urbano de Bucaramanga.

1. Diseño de un restaurante temático japonés en el área metropolitana de Bucaramanga

1.1 Planteamiento del problema

En la actualidad, los restaurantes de comida japonesa en el área metropolitana de Bucaramanga suelen instalarse en espacios adaptados de manera improvisada, sin una infraestructura pensada para sus necesidades específicas. Generalmente, estos establecimientos ocupan viviendas o locales comerciales preexistentes, limitando su ambientación a decoraciones superficiales como símbolos o pinturas características de la cultura japonesa. Esto genera una desconexión entre la gastronomía y el entorno, afectando la percepción del usuario y reduciendo el impacto de la experiencia culinaria.

El concepto de un restaurante temático japonés debe trascender a su propósito inicial (La comida), integrando los principios de la cultura japonesa en un diseño arquitectónico y espacial. La filosofía oriental se basa en la calma, la armonía y la interacción con el entorno, elementos que no suelen ser considerados en los espacios comerciales adaptados en Bucaramanga. En contraste la cultura occidental tiende a priorizar el beneficio económico y la funcionalidad comercial, sin prestar atención a la experiencia sensorial y emocional del usuario dentro del espacio.

1.2 Justificación

Actualmente, en Bucaramanga existen (18) restaurantes de comida japonesa. De estos:

- 10 ofrecen una experiencia gastronómica sin involucrar la infraestructura o el diseño temático. (Wasabi sushi, Umai sushi, Arigato, Walking pez, Kyoto, Woki, Maki sushi, Clobs, Iki sushi, Kori café)
- Dos presentan una experiencia arquitectónica más elaborada. (Kori, Jera Temppanyaki)

Figura 1. *Restaurante Jera Temppanyaki*



Tomado de Jerateppaniakisushi (2025).

- Una incorpora temática específica que permite una mayor interacción con el espacio. (Balls z)

Figura 2. *Interior restaurante Balls Z*



Tomado de Balls Z (2025).

- Dos cuentan con una cocina industrial de modelo japonés atada a este tipo de gastronomía (Zekkei, Jera Temppanyaki).

Figura 3. *Cocina expuesta tipo Teppanyaki*



Tomado de Instagram Jerateppaniakisushi (2025).

- Una ofrece una experiencia gastronómica integral, explorando sabores y técnicas japoneses más allá del sushi. (Wakai)

Figura 4. *Platos del restaurante "Wakai"*



Tomado de Wakaisushirolls (2025).

Este análisis evidencia que la mayoría de los restaurantes japoneses en Bucaramanga son desarrollados con un enfoque meramente comercial dejando de lado la apropiación cultural y la

integración de principios arquitectónicos y espaciales japoneses. La falta un estudio previo sobre la modulación, organización espacial y materiales apropiados resultan en espacios con elementos improvisados y una temática superficial.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Diseñar una infraestructura arquitectónica para restaurantes de comida japonesa en Bucaramanga que integra y adapte los principios espaciales de la tradición japonesa, con el fin de mejorar la experiencia del usuario y generar una conexión más profunda entre la gastronomía y el entorno construido.

1.3.2 Objetivos específicos

Analizar las tipologías arquitectónicas de restaurantes a nivel nacional e internacional, así como referentes espaciales para identificar lineamientos de diseño que puedan ser aplicables en el objeto a diseñar.

Integrar los principios de diseño japonés, como el Ma (間), la modulación, la simplicidad, el uso de materiales naturales, la cultura, rituales y tradiciones de Japón, para desarrollar un restaurante que combine funcionalidad, experiencia sensorial y coherencia espacial.

Estudiar los procesos de un restaurante, como el aprovisionamiento de alimentos, la limpieza y la preparación de estos, para definir la organización espacial según las funciones requeridas para hacerlo en condiciones idóneas.

Analizar los marcos normativos aplicables en el edificio, teniendo en cuenta la manipulación de alimentos y el diseño arquitectónico restaurantes con el fin de poder involucrarse en el diseño, cumpliendo los diferentes estándares aplicables en la actividad a desarrollar en el edificio.

2. Metodología

En la primera fase del proyecto se realiza el análisis de las tipologías de restaurantes, con el propósito de comprender las diferentes formas de organización espacial, funcional y operativa que caracterizan este tipo de edificaciones. A partir de este estudio, en la tabla siguiente se presentan las actividades a desarrollar, las cuales orientan el proceso de investigación y permiten identificar los aspectos clave que deben ser indagados.

Tabla 1. *Desarrollo de método 1*

Actividades por desarrollar	Insumos / Recursos	Productos esperados / Entregables
Aspectos técnicos	Base de datos de la universidad	Elaborar una memoria técnica que contenga los requerimientos mínimos requeridos para la realización del diseño arquitectónico del restaurante
Aspectos funcionales	Páginas web, libros	
Aspectos formales	Libros y/o revistas	
Análisis cuadro de areas	Referentes internacionales y nacionales Libros	

Nota: actividades a desarrollar en Metodología 1.

En la segunda fase se define los principios de la gastronomía japonesa con el objetivo de plasmarlo en el diseño de su cocina industrial y sus espacios de preparación; en la siguiente tabla se enuncias las actividades a desarrollar haciendo referencia a lo que se debe indagar, así mismo se enumeran los insumos donde se pueda conseguir la información para poder elaborar el documento técnico.

Tabla 2. *Desarrollo de método 2.*

Actividades por desarrollar	Insumos / Recursos	Productos esperados / Entregados.
Análisis cultural	Páginas web	Elaborar una memoria técnica que contenga los requerimientos mínimos requeridos para la realización de su cocina industrial en un restaurante japonés
Arquitectura japonesa	Páginas web / Libros	
Estudio de interiorismo	Referentes internacionales y nacionales	
Estudio de gastronomía	Páginas web	

Nota: Actividades a desarrollar en la Metodología 2.

En la tercera fase se debe establecer los marcos normativos que rigen este tipo de edificaciones “restaurantes” con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los alimentos; en la siguiente tabla se enuncian las actividades a desarrollar haciendo referencia a lo que se debe indagar así mismo se enumeran los insumos donde se puede conseguir la información para poder elaborar el documento técnico.

Tabla 3. *Desarrollo de método 3.*

Actividades por desarrollar	Insumos / Recursos	Productos esperados / Entregables
Tratamiento de alimentos	Libros / Páginas web	Elaborar un documento técnico que contenga los requerimientos mínimos establecidos en la normativa colombiana para el diseño de un restaurante.
Manejo de residuos	Libro	
Equipamientos mínimos	Libro / Páginas Web	
Normativa Sanitaria	Tesis	
Distribución de espacios para una cocina / restaurante	Libro	

Nota: actividades a desarrollar en la Metodología 3.

3. Marco referencial

En este apartado se define el marco contextual que respalda el desarrollo del proyecto final de la carrera. Se presentan los fundamentos teóricos y los conceptos esenciales que permiten situar y comprender el tema de estudio, junto con el análisis de referentes pertinentes, teniendo en cuenta sus particularidades y el contexto en el que se insertan. Asimismo, se exponen los criterios, lineamientos investigativos y aspectos fundamentales que orientan la formulación y ejecución del proyecto.

3.1 Marco histórico

3.1.1 Evolución de la comida japonesa

- *Periodo Jomon (14,000 a.C. – 300 a.C.):* Japón era una sociedad de cazadores recolectores, su dieta se basaba en pescados mariscos frutos secos raíces y carnes de casa como venados y jabalíes.
- *Periodo Yayoi (300 a.C. – 300 d.C.):* introducción del cultivo de arroz desde China y Corea, estableciéndolo base de la alimentación japonesa, en donde se usaba soja y mijo como alimentos secundarios.
- *Periodo Kofun y Asuka (300 a.C. – 710 d.C.):* introducción del té, que más tarde se convertiría en una bebida esencial, en donde China tuvo una mayor influencia en la gastronomía, también se expandió el uso de los palillos y la costumbre de hervir y coser al vapor los alimentos.
- *Periodo Nara (710 – 794 a.C.):* influencia de la dinastía Tang de China: llegada de nuevas variedades de arroz, especias y más técnicas de fermentación, se desarrollaron los primeros encurtidos japoneses para conservar vegetales.
- *Periodo Heian (794 – 1185 d.C.):* se consolidan los principios de la comida imperial japonesa, con presentaciones refinadas y en pequeñas porciones, incluyendo mayor variedad de mariscos a la dieta.
- *Periodo Kamakura (1185 – 1333 d.C.):* mayor influencia del budismo zen en la gastronomía: crecimiento del “shojin ryori” Con tofu y verduras como base de la alimentación.

- *Periodo Muromachi (1336 – 1573 d.C.):* uso del da shi (caldo y alga kombu) como base fundamental de la comida japonesa y primeras implementaciones del sushi prensado.
- *Periodo Azuchi-Momoyama (1573 – 1603 d.C.):* llegada de los portugueses a Japón, introduciendo el pan, los dulces y nuevas técnicas de fritura (tempura).
- *Periodo Edo (1603 – 1868 d.C.):* surge el sushi “Edo-mae” la versión moderna del sushi con pescado fresco y arroz avinagrado.
- *Periodo Meiji (1868 – 1912 d.C.):* introducción de la carne de res, cerdo y pollo, marcando el fin de las restricciones budistas sobre el consumo de carne.

3.1.2 ¿De dónde nacen los restaurantes?

“Desde los inicios de la civilización, los seres humanos han buscado lugares donde satisfacer sus necesidades alimenticias fuera de sus hogares” ¿De dónde nacen los restaurantes? (Muy Interesante, 2023).

Desde la antigüedad, la arquitectura de los espacios dedicados a la alimentación ha reflejado tanto las necesidades funcionales como los valores culturales de cada civilización. En la antigua Roma, los thermopolia eran pequeñas construcciones de piedra con mostradores de mármol perforados donde se colocaban grandes ánforas para conservar y servir alimentos calientes. Estos establecimientos, ubicados estratégicamente en calles transitadas, integraban elementos arquitectónicos que facilitaban la rápida atención a los clientes, con espacios semiabiertos que permitían la interacción entre los transeúntes y los vendedores.

Por otro lado, en China, durante la dinastía Song surgieron casos de comida organizadas con patios interiores y salas separadas según el estatus social de los comerciales la disposición de estos espacios no sólo garantizaba la funcionalidad del servicio sino que también promovía la

privacidad y el confort en un ambiente diseñado para la degustación pausada de los alimentos, la planificación de estos establecimientos incorporan elementos arquitectónicos tradicionales como techos curvos, estructuras de madera y divisiones modulares características que influyeron en la evolución de restaurantes modernos en Asia, Roma y China. El ideal de la arquitectura en los espacios gastronómicos es que no solo respondieran la necesidad de alimentación, sino que también fomentara la integración social y el comercio. La evolución de estos primeros modelos ha sido clave en el desarrollo de restaurantes actuales donde el diseño “gastronómico” sigue desempeñando un papel fundamental en la experiencia del usuario combinando funcionalidad, estética y confort.

3.2 Marco teórico

3.2.1 Regionalismo crítico

El concepto de regionalismo crítico, desarrollado por Kenneth Frampton, plantea una postura intermedia entre la arquitectura universal y las particularidades del contexto local. Esta teoría propone que, si bien las ideas arquitectónicas pueden tener un carácter global, su materialización debe responder de manera sensible a las condiciones específicas del lugar en el que se implantan (Frampton, K, 1983).

En este sentido, el regionalismo crítico no rechaza los avances de la arquitectura contemporánea ni las influencias internacionales, sino que busca reinterpretarlas a partir de factores como el clima, la topografía, los materiales, la cultura y las tradiciones constructivas locales. De esta manera, se evita la repetición de modelos genéricos y se promueve una arquitectura que dialogue con su entorno inmediato.

3.2.2 Edificio – Restaurante – Nivel general

3.2.2.1 Definición de edificio – Restaurante. Un edificio - Restaurante es una estructura arquitectónica diseñada especialmente para la preparación, venta y consumo de alimentos y bebidas. Su configuración responde a criterios de funcionalidad, accesibilidad, confort y normativa sanitaria, integrando espacios de cocina, comedor, servicio y, en algunos casos áreas de almacenamiento y administración.

3.2.2.2 Concepto de restaurante. El término “restaurante” tiene sus raíces en la palabra francesa “restaurer” que significa “restaurar” un concepto que no solo se aplicó a la alimentación, sino también al diseño arquitectónico en estos espacios desde sus inicios en el siglo XVIII, Los restaurantes fueron concebidos como lugares que no solo ofrecían comida, sino que también brindaban confort y bienestar a los comensales a través de su arquitectura y distribución espacial. Concepto de restaurante (Muy Interesante, 2023).

El diseño de los primeros restaurantes en Francia se alejó de las tabernas y posadas tradicionales, adoptando una planificación más estructurada que privilegiaba la comodidad y la experiencia del usuario. Espacios amplios, mobiliario refinado y una clara separación entre cocina y comedor marcaron una evolución significativa en la tipología arquitectónica de estos establecimientos. A diferencia de los antiguos comedores comunales, donde primaba la funcionalidad sobre el diseño los restaurantes comenzaron a integrar elementos arquitectónicos que promovían la privacidad y una experiencia más personalizada, como la disposición de mesas individuales y la iluminación cuidadosamente diseñada.

Este cambio arquitectónico no sólo mejoró la estética de los restaurantes, sino que también transformó la forma en la que se concebían los espacios gastronómicos. La distribución del lugar pasó hasta orientada a la fluidez del servicio y la creación de ambientes que invitaran al disfrute prolongado de la comida. Así, el término “restaurante” no solo describe un lugar donde se sirve comida, sino también un espacio diseñado para restaurar la energía y el bienestar de sus visitantes a través de una arquitectura pensada para la comodidad la funcionalidad y la experiencia sensorial.

3.2.2.3 Tipologías de Edificios-Restaurantes. Los edificios destinados a restaurante pueden clasificarse según su ubicación, diseño y propósito:

- *Restaurantes independientes:* construidos como estructuras autónomas con diseños personalizados.
- *Restaurantes en centros comerciales:* ubicados dentro del complejos comerciales adaptados a normativas específicas.
- *Restaurantes en edificios mixtos:* integrados en edificios de uso múltiples como hoteles o centros empresariales.

3.2.2.4 ¿Cómo funciona un restaurante? Requisitos-procesos. Recepción y almacenamiento de insumos

Este proceso asegura que los ingredientes lleguen en buen estado y sean almacenados adecuadamente

- *Recepción de insumos:* se revisa calidad temperatura y fechas de vencimiento.
- *Almacenamiento:* clasificación según las normas de seguridad alimentaria.
- Cámaras de refrigeración y congelación para carnes lácteos y productos perecederos.

- *Almacén seco*: harinas, granos, especias y enlatados.
- *Bodega de bebidas y licores*: con control de inventario y temperatura.
- Producción y elaboración de platos.
- La cocina debe estar dividida en estaciones para garantizar un flujo de trabajo eficiente
- *Mise en place (Preparación previa)*: pesado, picado y organización de ingredientes.

Estaciones de cocina:

- *Caliente*: parrillas planchas freidoras y hornos.
- *Fría*: ensaladas postres y platos fríos.
- *Despacho*: montaje y finalización de los platos antes de servir

Modalidades de servicio:

- *Servicio a la mesa*: un mesero toma la orden sirve la comida y cobra.
- *Buffet o auto servicio*: el cliente escoge y se sirve la comida.
- *Fast food o comida rápida*: se toma la orden en caja y se entrega rápidamente.
- *Manejo del tiempo*: optimización del servicio para minimizar tiempos de espera.
- *Atención al cliente*: importante para fidelizar y mejora la experiencia gastronómica.

Facturación y gestión administrativa

- *Software de punto de venta (POS)*: control de ventas pedidos y stock.
- *Gestión de costos*: cálculo del costo por plato y rentabilidad.
- *Control de personal*: turnos, pagos y capacitaciones.

Mantenimiento y limpieza:

- *Limpieza diaria*: superficies de trabajo, cocinas y utensilios.
- *Limpieza profunda*: cámaras de refrigeración ductos de ventilación y equipos de cocina.

3.2.2.6 Tipos de restaurante japonés

- *Izakaya*: es un bar o restaurante japonés informal que sirve comida y bebidas. Son lugares populares en Japón para pasar el rato después del trabajo.
- *Sushi-ya*: restaurantes de sushi donde el chef prepara el plato frente al comensal.
- *Kaiseki ryori*: es una cena tradicional japonesa de varios platos que se caracteriza por su refinamiento y su presentación, es una experiencia culinaria que celebra las estaciones del año y la artesanía japonesa.
- *Yakiniku*: término en japonés que se refiere a “carne a la parrilla”, es un tipo de restaurante en el cual se caracteriza por su comensal asar su propia carne.

3.2.3 Tendencias en el diseño de los restaurantes.

Crear experiencias inmersivas, sostenibles y tecnológicas, que reflejen la identidad del restaurante y conseguir que resuenen con las expectativas de los clientes, se suman los aspectos esenciales de funcionalidad y estética, para proponer un nuevo modo de vivir estos espacios.

3.2.3.1 Espacios que cuentan historias. Una buena historia tiene el poder de crear una experiencia auténtica y significativa esta tendencia se mantiene y busca cautivar a los visitantes con historias más impactantes y llamativas.

- *Narrativa sensorial*: el “storytelling” aplicado al diseño transforma el ambiente buscando expresar conceptos imaginarios que capturen la atención.
- *Cada detalle suma*: desde la iluminación hasta la selección de materiales, cada elemento debe tener un propósito narrativo que resalte la propuesta gastronómica del lugar.

- *Espacios “instagrameables”*: capturan las miradas mientras cuentan la historia única del espacio e invitan a los clientes a compartir su experiencia personal.

3.2.3.2 Una acústica elevada. La atención en la gestión del sonido está revolucionando el diseño de los restaurantes.

- *Control de ruido*: incorporar materiales absorbentes de ruido se convierte en una parte integral del diseño para crear una atmósfera óptima para los comensales.
- *Propuestas artísticas y decorativas*: en diseños de paneles acústicos completamente personalizables y papel tapiz con cualidades acústicas, combinan estética y funcionalidad en estos espacios.

3.2.3.3 Elementos naturales y sostenibilidad con materiales locales. Los elementos naturales siguen siendo populares para crear espacios cálidos que invitan a permanecer en el entorno.

- *Materiales locales*: no sólo aportaron carácter regional al diseño sino también respaldan las iniciativas ecológicas.
- *Materiales reciclables*: como madera, vidrio y metales se vuelven atractivos al aportar una sensación eco-consciente, mientras minimizan el impacto ecológico.

3.2.3.4 Espacios multi temáticos y confortables. La idea de ofrecer múltiples experiencias bajo un mismo techo es cada vez más popular.

- *Esquinas confortables*: lounges modernos, y diferentes ambientes dentro de un mismo restaurante ofrece una variable de experiencias que inviten a regresar.

- *Apelar a preferencias diversas y multi generacionales:* busca incrementar la sensación de comodidad individual, proponiendo espacios con múltiple accesibilidad para todo tipo de personas.

3.2.3.5 Decoración en cielos. los restaurantes están abrazando la oportunidad de contar historias desde sus cielos:

- *Instalaciones artísticas suspendidas en el aire:* en diseños intrincados combinados con propuestas de iluminación innovadoras se han convertido en una puerta integral de la estética del lugar.
- *El uso de patrones creativos:* plantas descolgadas, texturas y colores añaden un toque de estilo y personalidad a estos espacios buscando capturar la atención y sumarse a la experiencia.
- *La quinta fachada o azotea:* para los establecimientos que la tienen, puede incorporar paneles solares, jardines verdes o crear una nueva espacio de experiencia para el público del restaurante.

Actualmente, el diseño de edificios-restaurantes se orienta hacia:

- *Diseños sostenibles:* uso de energía renovable materiales reciclados y eficiencia energética.
- *Espacios modulares y flexibles:* adaptabilidad a distintas funciones y necesidades operativas.
- *Integración tecnológica:* automatización en pedidos pagos y gestión de recursos (Zeysey, 2025).

3.2.4 Cultura japonesa

La cultura japonesa se caracteriza por una profunda relación entre tradición, naturaleza y vida cotidiana, donde cada práctica está cargada de significado y cuidado por el detalle. A lo largo del tiempo, estos principios han influido no solo en aspectos sociales y culturales, sino también en la forma en que se habitan y se experimentan los espacios. Entender estos valores permite reconocer cómo la estética, el orden y el equilibrio se convierten en elementos fundamentales dentro de diferentes ámbitos, incluyendo la arquitectura y la gastronomía.

3.2.4.1 Costumbres y prácticas. Es importante entender que estas costumbres no solo responden a una necesidad alimenticia, sino que se configura como una práctica cultural profundamente ligada a la relación con la naturaleza, la estética y el equilibrio.

- *Washoku*: es una práctica social caracterizada por sus tradiciones culinarias ligadas al principio esencial del respeto a la naturaleza y presentación estética. Fue declarada patrimonio cultural y material de la humanidad por la UNESCO en 2013. (Unesco, 2011)
- *Importancia del arroz*: se ha proclamado como símbolo de prosperidad durante siglos siendo base de la alimentación japonesa.
- *Umami y equilibrio*: la comida japonesa prioriza el quinto sabor, “umami” logrando un balance entre dulce, salado, ácido y amargo.
- *Minimalismo en los ingredientes*: se busca resaltar el sabor natural de los productos con una mínima manipulación y condimentos.
- Costumbres en la mesa se siguió una estricta etiqueta en la mesa como el uso correcto de los palillos y expresiones de gratitud antes y después de comer (“Itadakimasu” y “Gochisousama”).

- *Goshiki-Los cinco colores:* cada plato de comida tiene que tener integrada 5 colores esenciales para un balance visual y nutricional: rojo, verde, amarillo, blanco y negro.

3.2.4.2 Etiquetas en comida

Antes de comer.

- *Oshibori:* se entrega una toalla húmeda que se ofrece el cliente para limpiar las manos antes de comer.
- *Saludo al chef:* en establecimientos de sushi tradicional es costumbre saludar al chef de sushi con una leve inclinación.
- *Palabras de cortesía:* antes de empezar a comer los japoneses dicen y “Itadaquimasu” que significa “agradezco esta comida”.

Durante la comida:

- *Uso de palillos:* utensilio esencial en representación de la cultura e historia de Japón.
- *No clavar los palillos en la comida:* no se deben clavar en la comida ni pasar comida de palillo a palillo, ya que esto simboliza rituales funerarios. Se apoyan en un reposo palillos.
- *Orden de comida:* en restaurantes de sushi tradicionales se recomienda empezar por los pescados más suaves (como el pargo) y terminar con los más grasos (como el atún o la anguila).
- *No mezclar el wasabi en la salsa de soja:* en restaurantes de sushi tradicionales, el chef ya coloca la cantidad correcta de wasabi en cada pieza.

Después de la comida:

- *Agradecimiento:* se dice “Gochisousama deshita” que significa “gracias por la comida”.

- *No dejar comida en el plato:* en Japón es considerado de mala educación dejar comida sin terminar.
- *Apilar los platos usados:* es común organizar los platos y colocar los palillos sobre el reposa palillos para mostrar respeto.

3.2.5 Arquitectura japonesa

3.2.5.1 Fundamentos de la arquitectura japonesa. La arquitectura japonesa se ha desarrollado a lo largo de siglos en respuesta a factores culturales, climáticos y filosóficos. Se caracteriza por su relación con la naturaleza, la simplicidad en el diseño y el uso de materiales locales como la madera y el papel. Su evolución ha sido influenciada por la religión (budismo y sintoísmo), la cultura zen y la necesidad de adaptarse a terrenos y climas húmedos.

3.2.5.2 Relación con la naturaleza. La arquitectura tradicional japonesa integra el entorno natural mediante el uso de materiales orgánicos y la continuidad entre espacios interiores y exteriores. Elementos como jardines Zen, estanques y patios interiores refuerzan esta conexión.

3.2.5.3 Materialidad y construcción

- *Madera:* principal material de construcción debido su flexibilidad ante sismos.
- *Papel:* pantallas translúcidas que separan espacios y permiten el paso de la luz.
- *Bambú y piedra:* materiales complementarios en estructuras y paisajismo.
- *Techos inclinados:* diseñados para soportar lluvias abundantes.

3.2.5.4 Espacialidad y modularidad

- *Sistemas de módulos (ken)*: organización espacial basada en unidades proporcionales al tatami.
- *Flexibilidad interior*: uso de puertas corredizas (fuzuma) que permiten reconfigurar los espacios.
- *Simplicidad estética*: influencia del “wabi-sabi” que valora la belleza en lo imperfecto y lo efímero.

3.2.5.5 Integración del “Ma” – Vacío y espacio controlado. En la arquitectura japonesa, el “Ma” representa el manejo del vacío La pausa entre elementos. se basa en la idea de que los espacios vacíos generan armonía y permiten la apreciación de cada detalle.

Aplicaciones:

- Distribución espacial basada en la modularidad, con divisiones sutiles en lugares de paredes sólidas.
- Creación de espacios con fluidez visual, usando particiones tipo “shoji” (biombos de papel translúcido) o jardines interiores.
- Uso de techos bajos en algunas áreas para generar sensaciones de intimidad, contrastando con zonas más abiertas.

3.2.5.6 Relación interior-exterior (Engawa y paisajismo zen). La arquitectura tradicional japonesa fusiona lo interior y lo exterior a través de espacios de transición, como el “engawa” (Corredor perimetral) y jardines secos tipo zen.

Aplicaciones:

- Incorporación de patios interiores con vegetación y piedras Evocando jardines secos japoneses (Karesansui).
- Uso de grandes ventanales y puertas corredizas para conectar el restaurante con su entorno, creando la sensación de apertura.
- Fuentes de agua o espejos de agua pequeños que simbolizan tranquilidad y conexión con la naturaleza.

3.2.5.7 Iluminación y estética Wabi-sabi. El wabi-sabi es la filosofía japonesa de encontrar belleza en la imperfección y la simplicidad de los objetos.

Aplicaciones:

- Iluminación con faroles de papel y lámparas de madera que generen sombras suaves.
- Uso de texturas envejecidas y materiales naturales que reflejen el paso del tiempo.
- Diseño con elementos asimétricos y minimalistas evitando la sobrecarga visual.

3.2 Marco conceptual

- *Modulación:* sistema de organización del espacio basado en módulos o medidas repetitivas, utilizado para optimizar materiales, facilitar la construcción y mejorar la funcionalidad del diseño arquitectónico.
- *Restaurante:* espacio diseñado por la preparación, venta y consumo de alimentos, considerando aspectos funcionales, estéticos y experienciales para ofrecer comodidad y satisfacción a los clientes.
- *Iluminación:* uso de la luz natural y artificial en el diseño arquitectónico para generar ambientes, resaltar elementos espaciales y mejorar la percepción del espacio.

- *Espacialidad*: percepción y organización del espacio arquitectónico en función de su volumen, altura, apertura, distribución y relación entre llenos y vacíos.
- *Circulación*: forma en que las personas se desplazan dentro de un espacio, considerando rutas claras, accesibilidad y fluidez en los recorridos.
- *Accesibilidad*: diseño de espacios que permiten el uso cómodo y seguro por todas las personas, incluyendo aquellos con discapacidad o movilidad reducida.
- *Vacío*: espacios sin ocupación física generan sensación de amplitud, fluidez y conexión dentro del diseño arquitectónico.
- *Vegetación*: uso de elementos naturales (plantas, árboles, jardines) dentro del diseño arquitectónico para mejorar el confort ambiental, la estética y la sostenibilidad del espacio.
- *Materialidad*: selección y aplicación de materiales considerando texturas, colores, resistencias, sostenibilidad y relación con el concepto arquitectónico.
- *Estética*: conjunto de principios que definen la belleza, armonía y expresión visual en el diseño arquitectónico.

3.3 Marco legal y normativo

El marco legal y normativo del proyecto constituye un componente fundamental dentro del proceso de diseño arquitectónico, ya que reúne el conjunto de leyes, reglamentos y disposiciones técnicas que orientan y regulan su desarrollo. Este apartado permite comprender los criterios y exigencias que deben cumplirse para asegurarse que la propuesta arquitectónica responda de manera adecuada a los requerimientos legales, funcionales y de seguridad establecidos.

3.3.1 Marco legal

3.3.1.1. Ley 09 de 1979 – Código Sanitario Nacional. Esta ley establece las disposiciones generales en materia de salud pública, incluyendo aspectos relacionados con la producción, procesamiento y distribución de alimentos. El título V de esta ley aborda específicamente las condiciones sanitarias que deben cumplir los alimentos para proteger la salud de los consumidores (Congreso de la república de Colombia, 1979)

3.3.1.2. Resolución 2674 de 2013. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, transportadores y comercializadores de alimentos. Incluye aspectos relacionados con las Buenas. Prácticas de Manufactura (BPM), higiene en la manipulación de alimentos y condiciones de almacenamiento y transporte (Ministerio de salud y protección social, 2013).

3.3.1.3 Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes. El Ministerio de Salud y Protección Social ha publicado una guía orientada a establecimientos gastronómicos, incluyendo restaurantes, para asegurar la inocuidad de los alimentos y bebidas que ofrecen. Esta guía proporciona lineamientos sobre prácticas higiénicas, manejo de materias primas y control de procesos (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia junto con Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, 2015).

3.3.1.4 Decreto 1500 de 2007. El decreto establece requisitos sanitarios para la producción, sacrificio y procesamiento de carnes, los restaurantes deben asegurarse de adquirir sus productos

de proveedores que cumplan con este decreto (El ministerio de interior y justicia de la república de Colombia, 2007).

3.3.2 Marco normativo

3.3.2.1. Diseño de espacio para gastronomía. La intención de este libro, es que este mismo sirva como herramienta para arquitectos, estudiantes de gastronomía, de hotelería, etc. Y para todos aquellos que se enfrentan con la tarea, de desarrollar o pensar, como funciona una cocina Libro Diseño de espacios para gastronomía (Reikis, 2007).

3.3.2.2. NSR 10 – Capítulo J. Requisitos de protección contra incendios en edificaciones: Regulación de aspectos como evacuación, señalización, prevención y control de incendios garantizando la seguridad de los clientes y el personal (Ministerio de vivienda, ciudad y territorio, 2010).

3.3.2.3. NSR-10 – Capítulo K. Requisitos complementarios: Señalización, inclusión y accesibilidad interior del edificio a desarrollar, para el correcto funcionamiento de personas con discapacidades (Ministerio de vivienda, ciudad y territorio, 2010).

3.3.2.4. NTC 6047. Accesibilidad al medio físico. Espacios de servicio al ciudadano en la administración pública. Accesibilidad al medio físico en espacios de servicio al ciudadano como los restaurantes (ICONTEC, 2013).

3.3.2.5. NTC 4146 – Accesibilidad de personas con discapacidad al medio físico.

Requisitos de sostenibilidad para establecimientos gastronómicos y bares, promoviendo buenas prácticas ambientales, socioculturales y económicas en la operación de un restaurante (ICONTEC, 2004).

3.3.2.6. NTC 4144. Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios, espacios urbanos y rurales. Señalización: Requisitos para la señalización en edificaciones y espacios urbanos y rurales, con el objetivo de facilitar la movilidad y orientación de todas las personas, incluyendo aquellas con discapacidad (ICONTEC, 2005).

3.3.2.7. NTC 5610. Accesibilidad al medio físico. Señalización podotáctil. Requisitos técnicos para la instalación de señales podotáctiles, las cuales son esenciales para guiar a personas con discapacidad visual en espacios públicos y privados (ICONTEC, 2008).

3.3.2.8. NTC 4143. Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios y espacios urbanos. Rampas fijas adecuadas y básicas: Esta norma establece las dimensiones mínimas y características generales que deben cumplir las rampas para garantizar la accesibilidad (ICONTEC, 2004).

3.3.4.9. NTC 4140. Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios. Pasillos y corredores. Características generales. Esta norma define las dimensiones y características que deben cumplir los pasillos y corredores para ser accesibles. (ICONTEC, 1997).

3.3.3 Normativa tipo del edificio

3.3.3.1. NTS-TS 004. Establecimientos gastronómicos y bares. Requisitos de sostenibilidad. Requisitos de sostenibilidad para establecimientos gastronómicos y bares, promoviendo buenas prácticas ambientales, socioculturales y económicas en la operación de un restaurante (ICONTEC, 2008).

3.3.3.2. Norma técnica Colombiana NTC 947-1. Esta norma establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos de la industria gastronómica para garantizar la inocuidad de los alimentos durante la recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, comercialización y servicio. Aunque no se refiere exclusivamente al pescado, es aplicable a su manejo en establecimientos gastronómicos (ICONTEC, 1994).

3.4 Marco tipológico. Referentes arquitectónicos

Antes de abordar el análisis de referentes arquitectónicos, es importante entender las características generales de los restaurantes tradicionales japoneses, los cuales se distinguen por una fuerte relación entre espacio, naturaleza y experiencia del usuario. Estos espacios suelen organizarse a partir de una distribución flexible, donde elementos como paneles corredizos, vacíos y transiciones permiten adaptar el uso de los ambientes según las necesidades.

Para el desarrollo del marco tipológico, y estudio de referentes arquitectónicos, se seleccionaron como referentes internacionales dos proyectos ubicados en Tambon, Tailandia y otro referente que por forma y función se destaca en la Ciudad de México, México junto con un proyecto nacional en la ciudad de Bogotá, Colombia; se buscó diferentes tipologías que no solo

influyeran en el proyecto sino que también se pueda ver diferentes perspectivas de los mismos, Estos referentes son importantes porque nos permiten aprender de proyectos y diseños existentes, ofreciendo lecciones valiosas sobre estética, funcionalidad, materiales y soluciones técnicas. Proporcionando inspiración e información para la elaboración de un restaurante italiano con un enfoque en panadería y heladería, en el área metropolitana de Bucaramanga.

3.4.1 Restaurante de sushi TAKESHI / Studio Bloco Arquitetura

Figura 5. *Restaurante TAKESHI en el interior.*



Tomado de ARCHDAILY (2019).

- Área: 272 m²
- Localización: Brasil/Novo Hamburgo
- Año: 2018

3.4.1.1 Aspecto funcional. Organización espacial. El restaurante Takeshi está diseñado para responder de manera eficiente a las dinámicas propias de un establecimiento gastronómico especializado, priorizando la experiencia del usuario sin descuidar el funcionamiento interno. El proyecto aborda como reto principal la optimización de la capacidad del restaurante, lo cual se

resuelve mediante una reorganización de la distribución y de los flujos de circulación. La clara separación entre áreas públicas y zonas de servicio permite un funcionamiento ordenado, facilitando el acceso, la atención al cliente y la operación de cocina, buffet y bar, sin interferencias entre usuarios y personal.

3.4.1.2 Aspecto formal. Desde el aspecto formal, el proyecto se caracteriza por una propuesta coherente que fusiona elementos de la tradición japonesa con un lenguaje moderno e industrial. La selección de materiales, texturas y tonos oscuros construye una atmósfera íntima y elegante, acompañada por una fachada discreta que sugiere recogimiento y serenidad. Los elementos simbólicos integrados al diseño interior como las botellas suspendidas, las jaulas metálicas y la iluminación ámbar aportan una narrativa visual coherente, vinculada al ciclo del salmón, convirtiendo el espacio en una experiencia sensorial y conceptual.

3.4.1.3 Aspecto Técnico. En el aspecto técnico, el proyecto destaca por el uso de materiales industriales como el acero carbono oxidado, mallas metálicas y estructuras suspendidas, los cuales cumplen funciones tanto constructivas como expresivas. La iluminación artificial se emplea de manera estratégica mediante luz indirecta y acentos lumínicos, permitiendo resaltar texturas, recorridos y elementos simbólicos sin generar deslumbramientos. Asimismo, las soluciones técnicas adoptadas contribuyen a la durabilidad de los espacios, al control ambiental y a la creación de una atmósfera cálida y confortable, fortaleciendo la identidad arquitectónica del restaurante. Restaurante de sushi TAKESHI / Studio Bloco Arquitectura (ArchDaily, 2019).

3.4.1.4 Conclusión. A partir del análisis del restaurante de sushi Takeshi, se identifican varios aspectos relevantes que aportan al desarrollo del proyecto. En primer lugar, a nivel funcional, destaca la clara organización espacial y la separación entre áreas públicas y zonas de servicio, lo cual permite un funcionamiento eficiente del restaurante sin interferencias entre usuarios y personal. Este principio se retoma en el proyecto mediante la definición de recorridos diferenciados y la adecuada distribución de los espacios, buscando garantizar una operación fluida y ordenada.

En cuanto al aspecto formal, el referente propone una atmósfera coherente que combina elementos de la tradición japonesa con un lenguaje contemporáneo, apoyándose en el uso de materiales, iluminación y elementos simbólicos. Esta idea se adapta en el proyecto a través de la construcción de ambientes que priorizan la experiencia del usuario, integrando materiales naturales, el manejo de la luz y la relación con los jardines, generando espacios con diferentes niveles de intimidad y contemplación.

Finalmente, a nivel técnico, el uso de materiales expresivos y la iluminación controlada permiten resaltar la espacialidad y reforzar el carácter del lugar. En el proyecto, estos principios se reinterpretan mediante el uso de celosías, una cubierta ligera y estrategias de iluminación natural y artificial, buscando no solo resolver aspectos constructivos, sino también aportar a la calidad ambiental y sensorial del espacio.

3.4.2 Restaurante Kotovuki / Ivan Rezende Arquitectura

Figura 6. *Restaurante Kotovuki en el interior.*



Tomado de ARCHDAILY (2015).

- Área: 265 m²
- Localización: Brasil/Rio de Janeiro
- Año: 2012

3.4.2.1 Aspecto Funcional. El restaurante Kotobuki fue reorganizado para mejorar su funcionamiento y diversificar la experiencia del usuario. La redistribución del espacio permitió integrar distancias áreas, como la barra de sushi, zona para parejas y espacios para grupos, favoreciendo una mayor flexibilidad de uso. La incorporación de sofás perimetrales, mesas bajas y áreas más íntimas facilita la adaptación del restaurante a diferentes momentos del día, optimizando su capacidad y confort tanto en horarios de almuerzos como de cena.

3.4.2.2 Aspecto Formal. Desde el aspecto formal, el proyecto apuesta por una reinterpretación contemporánea de la estética japonesa mediante el uso de materiales naturales como la madera y la piedra, complementados con cerámica, agua y el color rojo característico de la marca. Estos elementos contribuyen a generar una atmósfera cálida, sofisticada y coherente con la identidad del restaurante. El diseño busca alejarse de la imagen de cantina, consolidando un lenguaje visual más elegante y envolvente.

3.4.2.3 Aspecto Técnico. En el aspecto técnico, la renovación incluye la expansión lateral del local, la modernización de la fachada y la incorporación de elementos constructivos que mejoran la experiencia espacial. Destacan la fuente de agua y el muro de piedra natural en el acceso, así como los revestimientos de madera con iluminación integrada en muros y techos. Estas soluciones técnicas permiten controlar la iluminación, aportar textura y reforzar la sensación de acogimiento, al tiempo que garantizan durabilidad y coherencia material en todo el proyecto. Restaurante Kotovuki / Ivan Rezende Arquitectura (ArchDaily, 2025).

3.4.2.4 Conclusión. A partir del análisis del restaurante Kotobuki, se identifican estrategias importantes que aportan al desarrollo del proyecto. En el aspecto funcional, destaca la flexibilidad en la organización del espacio, permitiendo la existencia de diferentes tipos de usuarios mediante la incorporación de zonas diferenciadas como barras, espacios para parejas y áreas para grupos. Este criterio se retoma en el proyecto mediante la generación de distintos ambientes a través de jardines abiertos y cerrados, los cuales permiten diversificar la experiencia del usuario y adaptarse a diferentes dinámicas dentro del restaurante.

En cuanto al aspecto formal, el referente plantea una reinterpretación contemporánea de la arquitectura japonesa a partir del uso de materiales naturales como la madera y la piedra, complementados con otros elementos que aportan identidad al espacio. Esta intención se refleja en el proyecto mediante la selección de una materialidad coherente, donde la madera, la piedra y la vegetación se integran para generar una atmósfera cálida y equilibrada, reforzando la relación entre arquitectura y naturaleza.

3.4.3 *Tori Tori Altavista / ESRAWWE Studio + Rojkind Arquitectos*

Figura 7. *Restaurante Tori Tori en el interior.*



Tomado de ARCHDAILY (2016).

- Área: 458 m²
- Localización: México/Ciudad de México
- Año: 2014

3.4.3.1 Aspecto funcional. El restaurante Tori Tori Altavista se organiza en dos niveles que permiten diferenciar experiencias espaciales y dinámicas de uso. La planta baja cumple una función de acceso, transición y contemplación del proceso gastronómico, destacando la barra de sushi como elemento central de interacción entre chefs y comensales. La planta superior alberga una terraza que amplía la capacidad del restaurante y ofrece una experiencia más abierta y social, optimizando el aprovechamiento del espacio dentro de una plaza comercial y enriqueciendo el recorrido del usuario.

3.4.3.2 Aspecto formal. Desde el aspecto formal, el proyecto se inspira en la estética brutalista y en la idea de espacios excavados, evocando cavernas y estructuras labradas en la montaña.

La sensación de compresión, continuidad y dramatismo se logra mediante variaciones de altura en el plafón de mármol y el uso de materiales robustos y expresivos. El contraste entre la atmósfera íntima y contenida de la planta baja y el carácter abierto y vegetal de la terraza superior refuerza la experiencia sensorial y la identidad arquitectónica del restaurante.

3.4.3.3 Aspecto técnico. En el aspecto técnico, el diseño destaca por el uso de materiales nobles y durables como mármol, latón de alto brillo y acabados pétreos, aplicados tanto en muros, pisos y plafones para generar continuidad espacial. Los cambios de nivel en el piso y tratamiento del plafón funcionan como recursos técnicos que guían la circulación y enfatizan los gestos arquitectónicos, mientras que la escalera de caracol actúa como elemento estructural y conector entre ambos niveles. La integración de vegetación y cubiertas en la terraza contribuye al confort

ambiental y la relación con el entorno inmediato. Tori Tori Altavista / ESRAW Studio + Rojkind Arquitectos (ArchDaily, 2016).

3.4.3.4. Conclusión. A partir del análisis del restaurante Tori Tori Altavista, se identifican estrategias que enriquecen el desarrollo del proyecto, especialmente en la construcción de la experiencia espacial. En el aspecto funcional, destaca la organización en diferentes niveles que permiten diversificar las dinámicas de uso y generar recorridos más complejos. Este criterio se retoma en el proyecto mediante la diferenciación de ambientes a través de jardines y transiciones espaciales, buscando que el usuario experimente el espacio de manera progresiva y no como un único ambiente continuo.

En cuanto al aspecto formal, el referente propone una arquitectura que juega con la compresión y expansión de los espacios, generando contrastes entre zonas más contenidas e íntimas y otras más abiertas y relacionadas con la vegetación. Esta idea se adapta en el proyecto a través del manejo de vacíos, alturas y relaciones interior–exterior, donde los jardines y espacios intermedios permiten crear distintas atmósferas y reforzar el carácter contemplativo del lugar.

3.4.4 Saboten Bejin The 1st / Doyle Collection

Figura 8. *Saboten Bejin the 1st en el interior.*



Tomado de ARCHDAILY (2013).

- Área: 346 m²
- Localización: China/Beijing
- Año: 2013

3.4.4.1 Aspecto Técnico. El restaurante Saboten Beijing The 1st se concibe como un espacio gastronómico que responde tanto a las dinámicas operativas de una cadena internacional como a las particularidades culturales del contexto chino. Su diseño prioriza la experiencia del usuario, integrando estrategias espaciales que favorecen la comodidad, la interacción y la hospitalidad. La incorporación de particiones y mesas redondas permiten adaptarse a las costumbres locales, optimizando el uso del espacio y mejorando la experiencia colectiva de los comensales, sin perder la esencia del servicio japonés basado en el concepto de Omotenashi.

3.4.4.2 Aspecto formal. Desde el punto de vista formal, el proyecto plantea una reinterpretación contemporánea de la estética japonesa tradicional, pensada para ser comprendida y valorada por una audiencia internacional, El diseño toma como base imágenes y elementos representativos del Japón tradicional, los cuales son transformados mediante el uso de materiales y lenguajes modernos, dando lugar a una identidad visual renovada. Esta combinación logra un equilibrio entre tradición y modernidad, consolidando una propuesta formal sobria, elegante y culturalmente reconocible, que funciona como modelo para futuras expansiones de la marca.

3.4.4.3 Aspecto Técnico. En el aspecto técnico, el proyecto se caracteriza por la adaptación estratégica de materiales y sistemas constructivos tradicionales a un contexto contemporáneo e internacional. Las soluciones técnicas permiten flexibilidad espacial mediante el uso de particiones, facilitando distintas configuraciones según las necesidades del usuario. Asimismo, la correcta selección de materiales y acabados contribuye a la durabilidad, funcionalidad y coherencia estética del espacio, garantizando un diseño eficiente que responde tanto a los estándares de la marca como a las expectativas del mercado local. Saboten Bejin The 1st / Doyle Collection (ArchDaily, 2013).

3.4.4.4 Conclusión. A partir del análisis del restaurante Saboten Beijing The 1st, se identifican estrategias relevantes relacionadas con la adaptación del diseño a diferentes contextos culturales. En el aspecto funcional, destaca la flexibilidad del espacio mediante el uso de particiones y diferentes configuraciones de mobiliario, lo cual permite responder a diversas dinámicas de uso y formas de interacción. Este criterio se retoma en el proyecto a través de la

organización flexible de los espacios y la incorporación de elementos que permiten adaptar los ambientes según las necesidades del usuario, manteniendo una experiencia cómoda y coherente.

En cuanto al aspecto formal, el referente plantea una reinterpretación contemporánea de la arquitectura japonesa tradicional, pensada para ser comprendida en un contexto distinto al de su origen. Esta idea se relaciona directamente con el proyecto, en el cual los principios de la arquitectura japonesa no se replican de manera literal, sino que se adaptan al contexto local, generando una propuesta que equilibra tradición y contemporaneidad.

3.5 Marco análisis del usuario

Para el diseño de un restaurante japonés ubicado en el área metropolitana de Bucaramanga, resulta fundamental comprender las características y necesidades esenciales de sus usuarios. La propuesta se enfoca en la creación de un espacio atractivo y funcional, que invite a ser descubierto y que ofrezca ambientes de tranquilidad, interés visual y confort. El restaurante tendrá capacidad para 215 personas, distribuidas entre 190 comensales, 15 trabajadores en el área de la cocina y 10 trabajadores en el área de servicio.

El perfil del usuario es diverso e incluye familias que buscan compartir momentos especiales, jóvenes interesados en socializar y explorar nuevas propuestas gastronómicas, así como niños que requieren un entorno seguro y acogedor. Cada uno de estos grupos presenta necesidades distintas, las cuales se integran y desarrollan dentro de un mismo espacio mediante una experiencia gastronómica integral.

La propuesta no se limita únicamente a satisfacer la demanda alimentaria, sino que busca diseñar un espacio que fomente la interacción social, la movilidad adecuada y la generación de

experiencias, garantizando un ambiente confortable, dinámico y funcional que complemente la identidad del restaurante y enriquezca la vivencia del usuario.

3.5.1 Cliente interno

El cliente interno está compuesto por el equipo que hace posible la operación del restaurante. Dentro de este grupo se encuentran:

- *Personal administrativo:* gerentes, supervisores y encargados de logística. (Rango de edad: 30 - 55 años)
- *Personal de cocina:* chef, sous chef, cocineros y ayudantes de cocina. (Rango de edad: 25 - 50 años)
- *Meseros y personal de atención:* encargados del servicio al cliente en mesa o barra. (Rango de edad: 20 - 40 años)

3.5.2 Cliente externo

El cliente externo es quien consume los servicios del restaurante. En este caso, los grupos más frecuentes son:

- *Planes familiares-Familias con niños o adultos mayores que buscan un ambiente cómodo y variado. (Rango de edad: 5 - 65 años):* los espacios destinados a este tipo de usuario deben ser amplios, accesibles y de fácil circulación, permitiendo la convivencia de diferentes edades. Se priorizan ambientes cómodos, con mobiliario adaptable y cercanía a zonas de transición clara. Además, es importante generar una relación con jardines o espacios abiertos que aporten tranquilidad y una experiencia más relajada.

- *Planes de pareja-Parejas que buscan una experiencia gastronómica especial, con un ambiente íntimo. (Rango de edad: 25 - 50 años):* para este tipo de usuario se proponen ambientes más contenidos e íntimos, donde la privacidad y el confort sensorial sean protagonistas. La iluminación tenue, el uso de materiales cálidos y la incorporación de elementos como celosías o jardines cerrados permiten generar espacios más reservados, ideales para una experiencia más personal y contemplativa.
- *Planes con amigos-Grupos de jóvenes y adultos que buscan compartir una comida en un ambiente social. (Rango de edad: 18 - 45 años):* estos usuarios requieren espacios más abiertos y flexibles que favorezcan la interacción grupal. Se plantean áreas con mesas de mayor capacidad, mayor conexión visual y cercanía a zonas más activas del restaurante. Estos ambientes permiten una experiencia más dinámica y social, manteniendo coherencia con el lenguaje general del proyecto.

Tabla 4. Programa arquitectónico.

Zona	Espacio	Subespacio	Cap	Subtotal de personas	m2/ per	Área M2	Ca nt	S/t otal	Total m2
Zona de acceso /Recepción / Administrativa	Recepción				3			3	61
	Sala de espera		15	100	2	60	1	200	42
	Caja				3	5	1	3	
									102
Social	Salón		80	190	1.2	81	4	327	-
	Sushi bar		12	190	1.2	70	1	70	32.5
	Teppanyaki		13	190	1.2	12.5	2	25	94.4
	Reservado		12	190	1.2	60	1	60	95.2
	Jardines		50	190	1.2	190	5	312	67.6
	Baños (1/75 hombres - mujeres)		6	190	1.5	50	1	50	47.3
	Bar		17	190	1.5	140	1	140	95.6
									-
Servicios	Cocina	Zona Preparación	-	25	2.5	10	4	40	

Zona	Espacio	Subespacio	Cap	Subtotal de personas	m2/per	Área M2	Ca nt	S/t otal	Total m2
		Zona de cocción	-	25	2.2	26	1	26	
		Zona entrada/salida platos	-	25	1.5	2.7	3	8.1	
		Área de lavado	-	25	2.7	18	1	18	
		Área de desechos	-	25	-	2	-	2	
									185.1
	Cámaras frigoríficas	Mariscos	-	-	-	6	1	6	
		Carnes	-	-	-	6	1	6	
		Verduras	-	-	-	6	1	6	
		Aves	-	-	-	6	1	6	
									22.6
	Bodega	Tubérculos	-	-	-	7	1	7	
		Viveres secos	-	-	-	6	1	6	
		Bebidas	-	-	-	6	1	6	
		Mobiliario	-	-	-	9	1	9	
		Limpieza	-	-	-	3	1	3	
									12.9
	Zona administrativa	Baños/Vestier	2	8	1.5	25	8	25	22.3
		Zona empleados	5	15	1.5	24	1	24	16
		Zona carga y descarga			1.5	34	1	34	12
									50.3
	Servicios generales	Cuarto de basura	-	-	-	8	2	16	13
		Cuarto eléctrico	-	-	-	8	1	8	6.8
		Proyección cisterna	-	-	-	8	1	8	6.9
		Cuarto de racks	-	-	-	2	1	2	2
		Bomba de agua	-	-	-	2	1	2	5.4
									34.1
	Parqueaderos	Carros	23	23	-	1	1		867.4

Zona	Espacio	Subespacio	Cap	Subtotal de personas	m2/per	Área M2	Cant	S/total	Total m2
		Motos	17	22	-	183	1		57
				45					924

Nota: tabla de programa arquitectónico.

3.6 Programa arquitectónico

El programa arquitectónico se estructura a partir de las necesidades funcionales, operativas y espaciales propias de un establecimiento gastronómico, considerando tanto las áreas destinadas a la atención al cliente, como el salón principal, como aquellas relacionadas para el personal. De esta manera, se definen diversos ambientes que permiten el correcto funcionamiento del restaurante, tales como bar, sushi bar, área de tepannyaki y cocina caliente, complementados con zonas de recepción de alimentos, lavado de loza, servicios sanitarios, área de empleados y espacios al aire libre destinados a jardines.

El proyecto está diseñado para una capacidad máxima de 215 personas, lo que permite desarrollar criterios fundamentales como la funcionalidad, el confort, la seguridad y la eficiencia operativa, asegurando que cada zona cumpla su función de manera óptima y contribuya a una experiencia integral y satisfactoria para el comensal.

3.7 Marco físico-espacial

A continuación, se presentará la propuesta de localización elegida para el restaurante, ubicado en Ruitoque alto.

3.7.1 Área de intervención lote Vereda Ruitoque (Parcela 13-8)5

La elección del lugar es un aspecto fundamental en el desarrollo del proyecto, ya que no solo responde a condiciones normativas y de localización, sino también a la intención conceptual de la propuesta. En este sentido, el contexto en el que se implanta el restaurante juega un papel clave para consolidar la experiencia arquitectónica y su relación con el entorno.

3.7.1.1 Análisis urbano. La selección de este lote responde a varias de propuestas planteadas tanto a nivel de ubicación como normativo, para desarrollar la propuesta de un restaurante con temática japonés se deben tener presentes términos como la sencillez, admiración, paisajismo, contemplación y demás, teniendo en cuenta esto es imprescindible tomar un predio rural para lograr promulgar esta terminología, además, este lote se encuentra a pocos metros del “Parque internacional del parapente”, logrando de esta manera generar un punto turístico mediante este parque y el futuro restaurante.

- Área: 4993 m²
- Altura: sin restricción de pisos

Figura 9. *Implantación proyecto en municipio de Floridablanca*

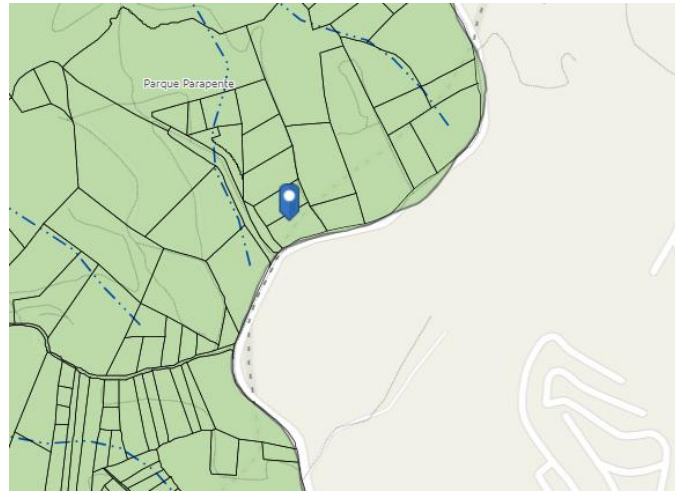


Tomado de Google Earth (2025).

3.7.1.2 Análisis normativo. El análisis normativo del predio permite identificar las condiciones legales que regulan los usos y actividades que pueden desarrollarse en el lote. A partir de esta revisión, se establecen las áreas de actividad permitidas, diferenciando entre usos principales y usos compatibles, lo cual orienta la viabilidad del proyecto y garantiza que la propuesta arquitectónica se ajuste a las disposiciones establecidas. Este análisis es fundamental para comprender el alcance del proyecto y su correcta integración dentro del marco normativo vigente.

3.7.2.1.1 Áreas de actividad.

Figura 10. Usos y actividades.



Tomado de GEOPORTAL Municipio de Floridablanca (2014).

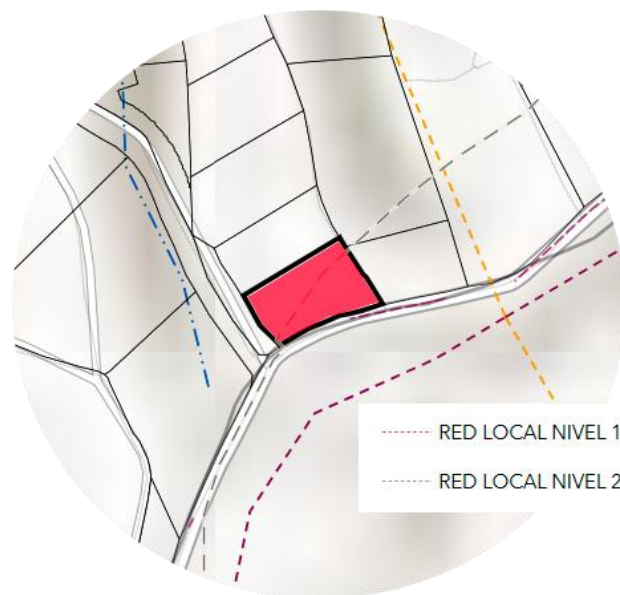
Tabla 5. Usos y actividades.

Usos principales	Usos compatibles
<ul style="list-style-type: none"> • Agroforestal • Agrícola Biológico 	<ul style="list-style-type: none"> • Forestal • Agroindustria • Minería • Ecoturismo • Investigación controlada • Parcelación recreativa (Únicamente en el corregimiento 3) • Parcelación mixta • Parcelación productiva • Comercial grupo 1 y 2 • Institucional grupo 1 • Recreativo grupo 1

Nota: tabla de usos y actividades

3.7.2.1.2 Sistema vial

Figura 11. Clasificación vial.



Tomado de GEOPORTAL Municipio de Floridablanca (2025).

Tabla 6. Clasificación vial

Tipología	Red local nivel 1	Red local nivel 2
Ciclorrutas	Se permite, aislada de la calzada con desnivel	Se permite, aislada de la calzada, sin desnivel
Acceso directo a predios	El acceso vehicular al predio debe permitir un radio de giro adecuado para garantizar el uso de un solo carril del corredor vial, en las maniobras de salida o entradas del predio (radio mínimo de rueda interna trasera > 4.2)	Sin restricciones
Carriles totales	2	2
Velocidad de diseño	20 Kph	20 Kph
Estacionamiento de vehículos en vía	Limitado	Limitado
Acceso a parqueaderos públicos	Se permiten los accesos a parqueaderos, con entradas y salidas exclusivas. Con radio mínimo de rueda interna trasera > 4.2	Se permiten los accesos a parqueaderos, con entradas y salidas exclusivas. Con radio mínimo de rueda interna trasera > 4.2
Vallas publicitarias	No se permite	No se permite

Nota: tabla de clasificación vial

sector urbano consolidado, lo que hace necesario prever áreas para estacionamiento. Asimismo, se contempla un área adecuada para la cocina industrial, asegurando su correcto funcionamiento y cumplimiento de requerimientos técnicos. De esta manera, se busca disponer de un predio que permita cumplir con el porcentaje establecido para zonas verdes, áreas libres y espacios públicos, favoreciendo una adecuada relación entre lo construido y el entorno.

4.1.2 Edificabilidad

De manera necesaria, se realiza la revisión de la normativa urbanística que permite el desarrollo de la edificación proyectada. En esta se identifican y analizan los parámetros establecidos en la ficha normativa correspondiente, tales como el índice de ocupación el cual pertenece al 30% del lote, el índice de construcción del 3, la altura máxima permitida la cual no tiene límites y los retrocesos preventivos de 5 m, garantizando que la propuesta arquitectónica cumpla con las disposiciones legales vigentes.

4.1.3 Ubicación

El predio cuenta con conexión directa a la vía que garantiza su adecuada accesibilidad, ya sea una vía principal, secundaria o de nivel local. Esta condición es fundamental para asegurar la correcta articulación del proyecto con el sistema vial existente, facilitando el ingreso y salida de usuarios, proveedores y servicios.

La decisión de implantar el proyecto en este lugar surge de la búsqueda de un entorno que, aunque mantiene relación con dinámicas urbanas, el lugar ofrece al mismo tiempo un ambiente de calma y silencio, cualidades coherentes con la esencia cultural que fundamenta el proyecto. Más que implantarse en un entorno estrictamente urbano, se optó por un espacio que brindara

tranquilidad, amplitud visual y una conexión directa con el paisaje, condiciones que enriquecen y refuerzan el concepto cultural planteado en la propuesta arquitectónica. La intención es que la arquitectura se perciba como parte del lugar, integrándose de manera armónica con su contexto natural.

El sector se caracteriza por la presencia de equipamientos turísticos y comerciales de pequeña escala, como miradores, restaurantes y un establecimiento tipo D1, además del Parque Internacional del Parapente, que dinamiza la zona y atrae visitantes de manera constante. A pesar de que existen lotes aún sin desarrollar, el área evidencia un proceso de crecimiento progresivo, lo que representa una oportunidad para consolidar nuevas propuestas arquitectónicas y gastronómicas.

Si bien no se encuentra en un centro urbano denso, el predio cuenta con acceso por medio de la Vía Ruitoque, lo que asegura su conexión con el sistema vial. Su posición estratégica permite disfrutar de visuales abiertas hacia el paisaje y mantener una relación directa con amplias zonas verdes, aportando valor a la experiencia del usuario. En conjunto, estas condiciones hacen del lote un lugar con identidad propia, donde la propuesta arquitectónica puede potenciar el entorno, ofrecer una experiencia diferenciada y proyectarse como un punto de referencia dentro del sector.

4.1.4 Morfología del predio

El lote cuenta con una forma trapezoidal. Sus límites laterales están definidos por vías de uso privado, lo que condiciona de manera clara el acceso principal hacia la cara frontal del predio. Esta configuración facilita la organización del ingreso, permitiendo establecer con mayor precisión el punto de acceso vehicular y peatonal.

En su cara posterior, orientada hacia el norte, el lote ofrece una vista panorámica privilegiada hacia la ciudad de Bucaramanga. El predio colindante en esta dirección no presenta construcciones que interfieran con la visual, y el desnivel natural del terreno contribuye a mantener despejada la perspectiva.

En cuanto a sus laterales, uno de ellos se relaciona directamente con un entorno completamente natural, caracterizado por vegetación predominante, mientras que la otra combina áreas verdes con edificaciones existentes. Estas condiciones paisajísticas aportan valor al proyecto, al permitir diversas relaciones visuales y fortalecer la conexión con el entorno.

Figura 13. Localización del lote.



Tomado de Google Earth (2025).

- Área del lote: 4.993 m²
- Área neta: 1498 m²
- Antejardín: 5 m

4.1.5 Topografía del lote

El lote se encuentra a nivel de la vía en su punto de acceso. A partir de allí, el terreno descende con una pendiente aproximada del 6,9% en los últimos 20 metros del predio. De

manera transversal, entre el lateral derecho e izquierdo, presenta una pendiente cercana al 6% en los últimos 15 metros aproximadamente.

Figura 14. *Topografía del terreno transversal y longitudinal.*



Tomado de Google Eart (2025).

Estos desniveles son moderados y no representan mayores dificultades para el desarrollo constructivo. Por el contrario, permiten una implantación estratégica del proyecto, facilitando la ubicación de parqueaderos y la organización de las diferentes zonas del restaurante, aprovechando la topografía como parte integral del diseño.

4.1.6 Escorrentía

En el límite oeste del predio se localiza una escorrentía superficial. Esta a pesar de su proximidad, no representa una afectación directa ni limita el desarrollo de las actividades previstas en el área de estudio, debido a que su cauce se mantiene definido y fuera de la zona intervenida.

Figura 15. *Quebrada de Ruitoque*

Tomado de GEOPORTAL Municipio de Floridablanca (2014).

4.1.7 Vegetación

la vegetación predominante corresponde a formaciones propias del bosque andino y de matorrales, caracterizadas por especies arbóreas y arbustivas adaptadas a las pendientes y al clima de montaña. En estos ambientes es común encontrar árboles nativos como caracolés (*Anacardiaceae*), palma de cera (*Ceroxylon sp.*) y Guayacán (*Tabebuia sp.*), así como una diversidad de arbustos, helechos y plantas herbáceas que conforman el bosque.

Figura 16. *Vegetación colindante al lote.*

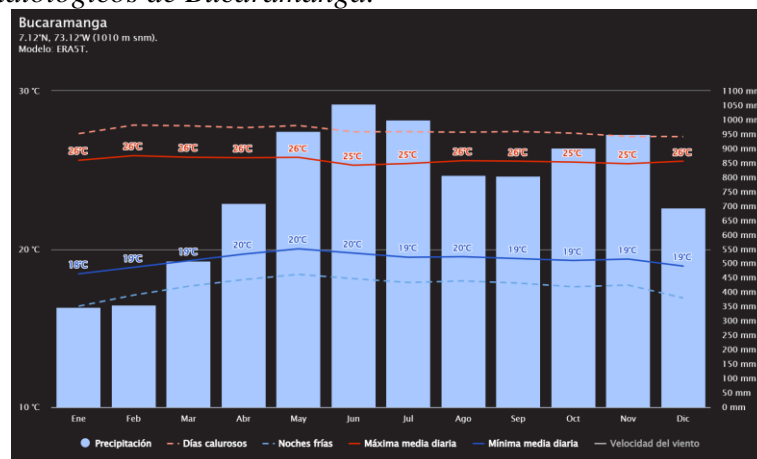
Tomado de Google maps (2025).

4.1.8 Clima

Las condiciones térmicas del sector, caracterizadas por temperaturas promedio entre 21 °C y 25 °C y una amplitud térmica diaria moderada, generan un entorno favorable para la implementación de estrategias de diseño bioclimático pasivo. Estas características permiten reducir la dependencia de sistemas mecánicos de climatización, priorizando soluciones arquitectónicas que optimicen el confort térmico mediante recursos naturales.

En este contexto, resulta viable incorporar ventilación cruzada, aberturas estratégicamente ubicadas y espacios con mayor altura interior que faciliten la circulación del aire y la disipación del calor acumulado.

Figura 17. Datos climatológicos de Bucaramanga.



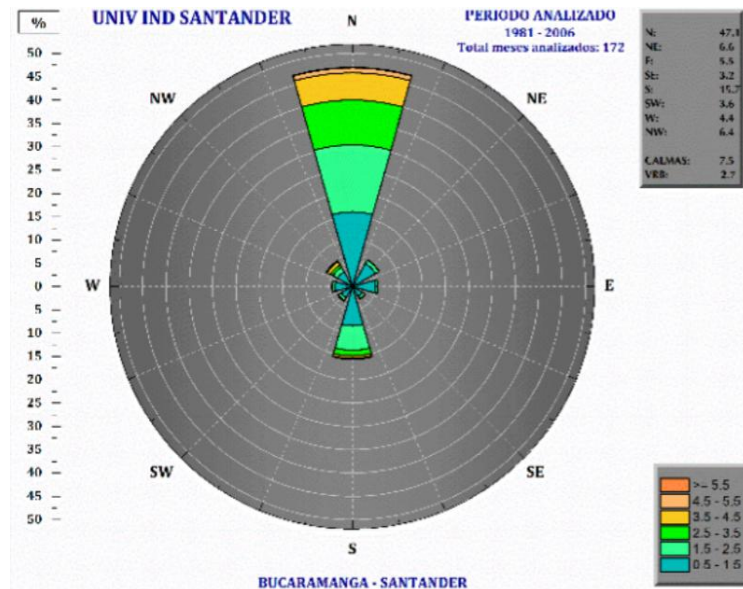
Tomado de meteorblue (2022).

4.1.9 Viento

La rosa de los vientos permite visualizar la distribución de la dirección y velocidad del viento en el área de estudio. En este caso, se observa que la dirección predominante de los vientos proviene del norte, con un rango de velocidad mayor que oscila entre 4.5 y 5.5 m/s, lo que se clasifica como una brisa suave según la escala de Beaufort. Por otro lado, la dirección en la que se registra la menor circulación del viento es el sureste, donde las velocidades varían entre 0.5 y 1.5

m/s, lo que se considera un aire ligero. Esta información es clave para comprender los patrones de circulación del viento en la zona, lo que puede influir en aspectos como el confort térmico, la ventilación natural y la planificación de proyectos arquitectónicos o urbanísticos.

Figura 18. *Rosa de vientos Santander.*



Tomado de IDEAM (1991).

4.1.10 Visuales

Las visuales del lote se caracterizan por ser amplias y verdes, debido a la poca construcción en lotes aledaños y a la gran altura del mismo se puede ver en la fachada norte toda la ciudad de Bucaramanga, teniendo esta fachada como la más ventilada, la de mejor visual y además por donde vienen direccionado los vientos predominantes

Figura 19. *Visual sobre la fachada norte del lote.*



Tomado de Google Maps (2023).

4.2 Referentes

El desarrollo del proyecto se apoya en una serie de criterios formales y espaciales que permiten estructurar la propuesta de manera coherente, articulando tanto su organización funcional como la experiencia del usuario. A partir de estos lineamientos, se definen estrategias que orientan la configuración del espacio, la relación con el entorno y la construcción de una arquitectura que integra concepto, recorrido y percepción.

4.2.1 Formal

El proceso de morfogénesis del proyecto se desarrolla a partir de la implantación de cuatro módulos principales: zona de salón, cocina, área técnica y recepción–mirador, los cuales se disponen sobre el terreno respondiendo tanto a las condiciones topográficas como a la organización funcional del restaurante.

En primer lugar, se establece la zona de salón como el elemento principal del proyecto, al ser el espacio donde se desarrolla la experiencia del usuario. Este volumen se ubica estratégicamente para aprovechar las visuales y permitir una relación directa con el entorno

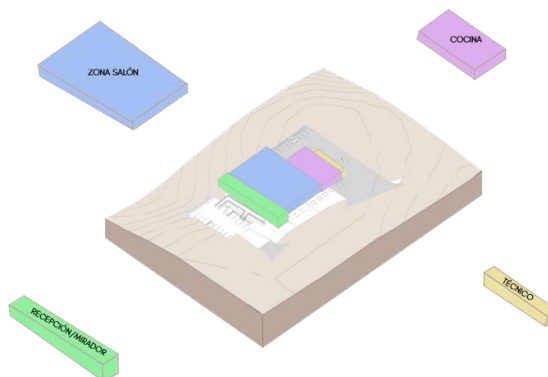
natural, convirtiéndose en el núcleo articulador de la propuesta, junto a este se localiza el módulo de cocina, el cual se conecta de manera eficiente con el salón para optimizar los recorridos del servicio, garantizando un funcionamiento interno claro y sin interferencias con los usuarios. Esta proximidad permite mantener una relación directa entre preparación y servicio, mejorando la operatividad del restaurante.

Por otro lado, se plantea una zona técnica, ubicada de forma más aislada, que alberga los espacios de soporte necesarios para el funcionamiento del proyecto. Su localización busca evitar interferencias con las áreas públicas, manteniendo una clara separación entre lo operativo y lo experiencial.

Finalmente, el módulo de recepción–mirador se dispone como elemento de transición entre el acceso y el interior del proyecto, funcionando como un espacio de bienvenida y contemplación. Este punto inicial permite al usuario reconocer el lugar, generando una primera aproximación visual hacia el paisaje y anticipando la experiencia arquitectónica del restaurante.

En conjunto, la disposición de estos cuatro módulos permite una organización clara y jerarquizada del proyecto, donde cada elemento responde a una función específica, pero a su vez se integra dentro de un sistema coherente que articula recorrido, vistas y experiencia espacial.

Figura 20. *Morfogénesis del proyecto.*



4.2.3 Espacial

El referente espacial del proyecto se fundamenta en dos criterios principales: la modulación basada en el concepto del “*Ma*” y la incorporación de jardines como espacios de transición entre los distintos salones. Ambos lineamientos orientan la organización espacial, la experiencia del usuario y la relación entre arquitectura y entorno.

En primer lugar, la modulación toma como base el concepto japonés del “*Ma*”, entendido como el intervalo entre los elementos, más que concebir el vacío como ausencia, este enfoque lo reconoce como un componente estructural del proyecto, a partir de ello la disposición de los espacios responden a una secuencia rítmica de llenos y vacíos que permite pausas, transiciones y momentos de contemplación dentro del espacio. La modulación establece un orden que facilita la flexibilidad espacial, al tiempo que genera una lectura clara del conjunto arquitectónico.

En segundo lugar, el uso de jardines como articuladores espaciales refuerza el concepto de transición. Cada salón no se conecta de manera directa y cerrada, sino a través de espacios abiertos o semiabiertos que funcionan como filtros ambientales y visuales. Estos jardines actúan como zonas de transformación que suavizan el paso entre interior y exterior, mejoran la ventilación natural y favorecen la iluminación directa e indirecta, además, aportan una dimensión sensorial al recorrido, integrando vegetación, luz y sombra como elementos activos en la experiencia arquitectónica.

Figura 21. *Referente de jardines interiores.*



Tomado de NIPPON (2026).

4.2.3 Urbano

El referente urbano del proyecto se fundamenta en la reinterpretación de los principios presentes en los jardines japoneses, particularmente en su manera de articular la relación entre espacios interiores y exteriores. Más allá de su valor decorativo, el jardín japonés se entiende como una extensión del espacio construido, donde naturaleza y arquitectura se integran de forma continua y equilibrada.

En este sentido, la intervención urbana retoma la lógica de los jardines interiores como sistemas organizadores del espacio público, no se plantea una separación rígida entre el ámbito edificado y el entorno abierto, sino un paso gradual en la que los jardines funcionan como elementos transitorios. Estos espacios permiten conectar el interior del proyecto con el paisaje exterior, estableciendo una secuencia de recorridos que diluyen los límites físicos y visuales.

5. Desarrollo de propuesta arquitectónica

5.1 Conceptual

El desarrollo conceptual de la propuesta arquitectónica se fundamenta en una serie de estrategias que orientan la toma de decisiones desde lo espacial, lo ambiental y lo experimental. Estas estrategias permiten crear un proyecto coherente, en el que la organización del espacio, la relación con la naturaleza y las condiciones climáticas del lugar se integran para dar respuesta tanto a los requerimientos funcionales como a la intención conceptual planteada.

5.1.1 Estrategias arquitectónicas

5.1.1.1 Modulación espacial basada en el concepto del “Ma”. La organización del proyecto se estructura a partir de una modulación que reconoce el vacío como un elemento activo del diseño. Los espacios no se conciben únicamente como lugares funcionales, sino como una secuencia de llenos y vacíos que generan pausas, transiciones y relaciones entre estos. Esta estrategia permite una lectura clara del conjunto arquitectónico, favorece la flexibilidad de uso y mejora la calidad espacial de los ambientes interiores.

5.1.1.2 Jardines como espacios de transición. Se incorporan jardines entre los diferentes salones como estrategia para articular la relación entre los espacios interiores y el entorno exterior. Estos jardines funcionan como filtros ambientales y visuales, permitiendo una transición gradual entre los espacios y evitando conexiones directas y abruptas. Además, aportan iluminación natural, ventilación cruzada y una experiencia sensorial que refuerza la conexión del usuario con la naturaleza.

5.1.1.3 Estrategias bioclimáticas pasivas. En respuesta a las condiciones climáticas de Bucaramanga, temperaturas estables y amplitud térmica moderada, se prioriza el uso de estrategias pasivas para el confort ambiental, entre estas se incluyen la ventilación cruzada, la orientación adecuada de los espacios, el control solar mediante aleros y voladizos, y el aprovechamiento de la vegetación como elemento de sombreado y regulación térmica.

5.1.1.4 Flexibilidad funcional de los espacios. Gracias a la modulación y a la presencia de espacios abiertos y vacíos, los salones y áreas comunes pueden adaptarse a distintos usos y configuraciones, esta estrategia permite que el proyecto responda a cambios programáticos futuros sin comprometer su estructura espacial ni su coherencia conceptual.

5.1.2 Criterios de espacialidad

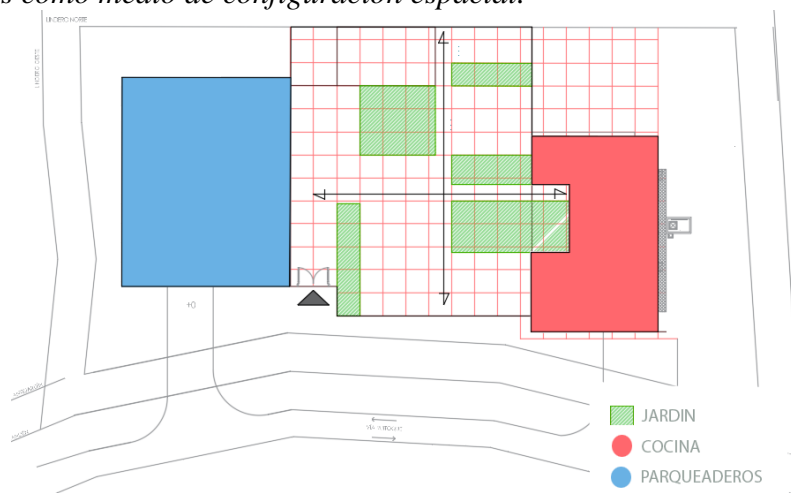
Los criterios de espacialidad del proyecto parten de la idea de integrar los ambientes interiores con jardines intermedios, tomando como referencia la tradición japonesa, donde la naturaleza es un elemento fundamental en la configuración del espacio. En esta cultura, los jardines no solo cumplen una función decorativa, sino que actúan como espacios de transición que generan calma, equilibrio y contemplación.

En el proyecto, los jardines funcionan como conexiones entre un ambiente y otro. Más que dividir, permiten separar de manera sutil, logrando que cada espacio conserve cierta privacidad sin perder la continuidad general. Esta estrategia crea una experiencia más íntima y tranquila, donde el usuario puede percibir cambios de atmósfera a través de la vegetación, la luz y el vacío.

Además, se plantea una tipología estructural de cubierta que permita desarrollar esta espacialidad sin la invasión de apoyos intermedios que interrumpen los jardines o los diferentes ambientes. La intención es mantener espacios libres, fluidos y visualmente conectados.

Por otro lado, el manejo de la cubierta busca favorecer la entrada de luz natural, reduciendo la demanda energética del edificio. La luz se convierte así en un elemento que acompaña la experiencia espacial y refuerza la relación interior–exterior.

Figura 22. *Jardines como medio de configuración espacial.*



5.1.3 Criterios de materialidad

Los criterios de materialidad del proyecto responden a la intención de optimizar el uso del espacio interior, garantizar eficiencia estructural y reforzar la expresión arquitectónica coherente con el concepto general de la propuesta. La selección de materiales se fundamenta tanto en criterios funcionales como en la relación entre estructura, espacio y experiencia del usuario.

La estructura general del proyecto se plantea en madera, esto permite cubrir luces amplias y reducir la presencia de elementos portantes al interior, además de ir de la mano con el concepto japonés y su cultura. Esta decisión estructural posibilita la configuración de espacios interiores libres de columnas, favoreciendo una mayor flexibilidad en la distribución del programa

arquitectónico y un aprovechamiento óptimo del área disponible. Complementariamente, se incorporan vigas y ménsulas en las mismas como elementos estructurales y expresivos, aportando calidez material y reforzando la percepción de ligereza en los espacios interiores.

En cuanto a la cubierta, se propone una tipología a dos aguas con teja de barro. Esta elección responde tanto a criterios funcionales como estéticos, ya que permite una adecuada evacuación de aguas lluvias y se integra visualmente con el entorno. La ausencia de columnas interiores en la cubierta refuerza la continuidad espacial y mejora la versatilidad de uso de los salones.

Finalmente, la fachada se resuelve mediante celosías de bambú, las cuales cumplen una doble función, por un lado, actúan como elementos de control solar y visual, y por otro, aportan identidad arquitectónica al conjunto. Estas celosías permiten regular el ingreso de luz natural y ventilación, además de generar una transición visual entre el interior y el exterior, en coherencia con los principios espaciales y bioclimáticos del proyecto.

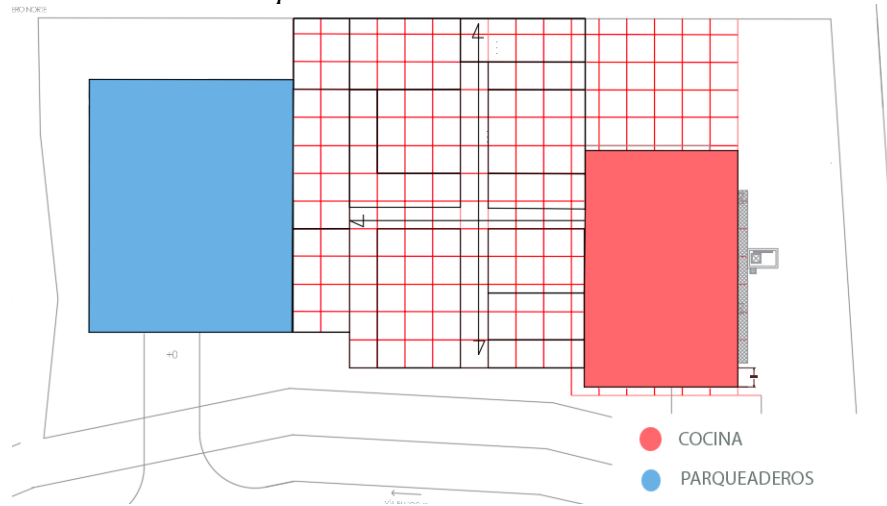
5.1.4 Criterios de composición

En términos compositivos, el proyecto retoma el concepto del Ken, módulo tradicional japonés utilizado históricamente como unidad de medida en la arquitectura.

A partir de esta lógica, se propone modular el proyecto mediante una retícula que ordena tanto los espacios construidos como los jardines intermedios. Considerando que los jardines deben tener un impacto ambiental y espacial significativo, se plantea que estos tengan una dimensión mínima de 3 x 3 metros. Como resultado, se genera una cuadrícula base de 3 x 3 que organiza la distribución general y aporta coherencia formal al conjunto.

Esta modulación no solo estructura el espacio, sino que también establece un ritmo claro en la composición, permitiendo que los vacíos (jardines) y los llenos (espacios construidos) dialoguen de manera equilibrada.

Figura 23. *Malla de modulación de espacios interiores.*



5.2 Descriptivo}

5.2.1 Implantación

El lote posee una inclinación muy leve a lo largo la extensión del mismo, la zona que tiene un mayor índice de pendiente es la coloreada en el gráfico.

Figura 24. Zona de mayor pendiente del lote.



Tomado de Google Earth Pro (2025).

La inclinación del mismo nos indica en dónde implantar el objeto arquitectónico para evitar rellenar el terreno de manera innecesaria, se plantean los parqueaderos en esta zona para utilizar la misma pendiente para la rampa y zona de estacionamiento aproximada.

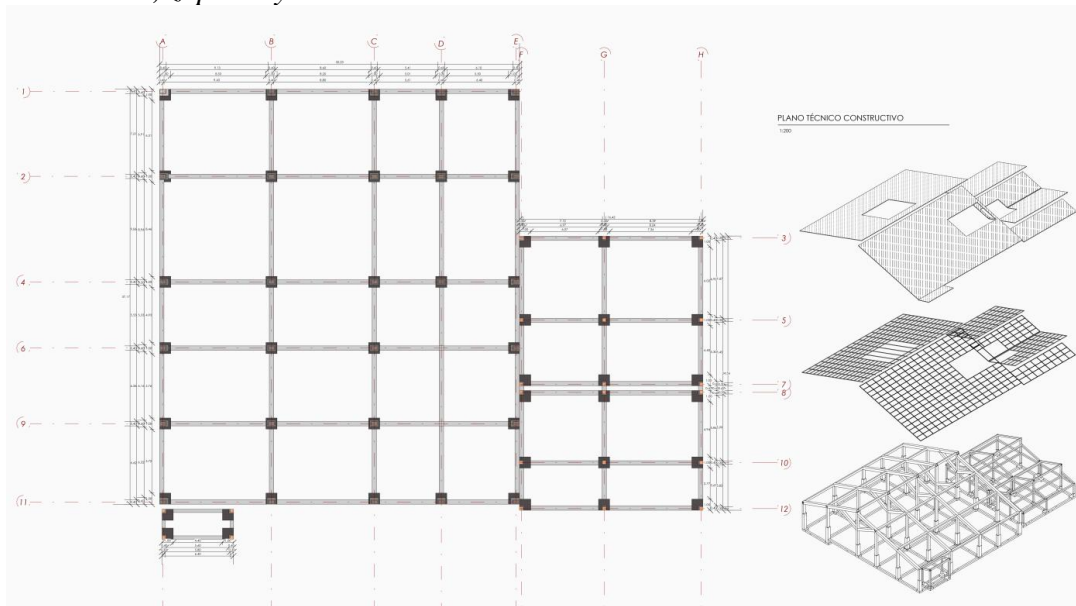
5.2.2 Ejes estructurales

El proyecto se estructura a partir de una malla reticular de columnas que organiza tanto el sistema constructivo como la distribución espacial. Esta retícula establece una modulación clara, en la cual las columnas se disponen con una distancia mínima de 8 metros entre ejes, permitiendo generar espacios amplios, continuos y flexibles, especialmente en las áreas principales como el salón.

El sistema estructural está compuesto por columnas y vigas en madera, con secciones aproximadas de 0.60×0.40 metros, lo que garantiza la estabilidad del conjunto y, al mismo tiempo, refuerza la idea de una arquitectura ligera y cálida. La elección de la madera no solo responde a criterios estructurales, sino también a una intención material coherente con el concepto del proyecto, aportando una relación directa con lo natural y lo constructivo.

Esta modulación estructural permite además una clara lectura del espacio, facilitando la organización de los diferentes ambientes dentro del proyecto. A partir de esta retícula, se articulan los distintos módulos funcionales, integrando la estructura como parte del lenguaje arquitectónico y no únicamente como un elemento técnico.

Figura 25. Columnas, zapatas y cubierta



5.2.3 Primera planta

5.2.3.1 Accesos. El proyecto plantea una jerarquización clara de accesos, diferenciando entre un acceso principal y un acceso secundario, los cuales responden tanto a la experiencia del usuario como al funcionamiento interno del restaurante.

El acceso principal se ubica en el frente del proyecto, funcionando como el punto de llegada para los usuarios. Este acceso se vincula directamente con el módulo de recepción–mirador, generando una transición progresiva entre el exterior y el interior. A través de este recorrido, el

usuario tiene un primer contacto con la arquitectura, las visuales y el ambiente del proyecto, reforzando la idea de experiencia desde el ingreso.

Por otro lado, se plantea un acceso secundario, ubicado de manera más discreta, destinado principalmente a funciones de servicio y operación. Este acceso permite el ingreso de personal, abastecimiento y actividades técnicas, evitando interferencias con el recorrido del usuario y garantizando un funcionamiento más eficiente del restaurante.

Figura 26. Acceso principal y secundario

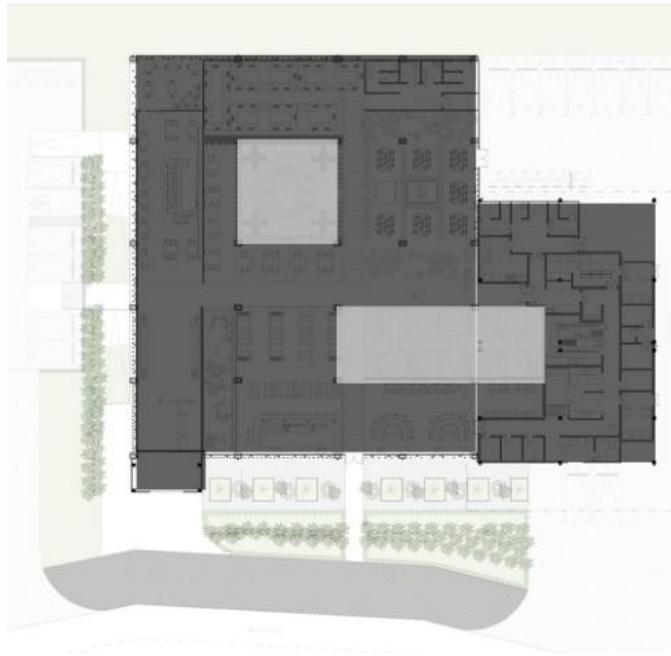


5.2.3.2 Llenos y vacíos. El proyecto se configura a partir de una clara relación entre llenos y vacíos, donde los espacios cubiertos se complementan con la presencia de dos vacíos principales que corresponden a los jardines interiores abiertos. Estos vacíos, al no contar con cubierta, permiten la entrada directa de luz natural, ventilación y la presencia de elementos naturales, convirtiéndose en puntos fundamentales dentro de la organización espacial.

Los llenos, definidos por las áreas cubiertas, contienen los espacios funcionales del restaurante como el salón, la cocina y las zonas de servicio. Estos volúmenes generan continuidad y protección, permitiendo el desarrollo de las actividades en condiciones controladas, tanto a nivel climático como ambiental.

Por su parte, los vacíos actúan como elementos articuladores del proyecto, estableciendo pausas dentro del recorrido y permitiendo la relación directa entre interior y exterior. Estos espacios no solo aportan iluminación y ventilación, sino que también enriquecen la experiencia del usuario al introducir la naturaleza dentro del proyecto, generando ambientes más contemplativos y dinámicos.

Figura 27. *Llenos y vacíos*



5.2.3.3 Puntos fijos. El proyecto cuenta con un único punto fijo, el cual cumple la función de articular los diferentes niveles, conectando los parqueaderos ubicados en el nivel -2.00 con el acceso principal del restaurante. Este elemento se concibe como un punto estratégico dentro del proyecto, permitiendo una transición clara y directa entre las áreas de llegada vehicular y el ingreso peatonal.

El diseño del punto fijo incorpora una rampa de acceso, garantizando condiciones de accesibilidad universal y permitiendo el uso del espacio por personas con movilidad reducida. Esta

solución asegura un recorrido continuo, cómodo y seguro, evitando barreras arquitectónicas y facilitando el desplazamiento de todos los usuarios.

Además de su función de conexión, el punto fijo se integra dentro del recorrido general del proyecto, formando parte de la experiencia de llegada. Su ubicación y diseño permiten organizar los flujos de acceso, separando de manera ordenada la circulación desde los parqueaderos hacia el interior del restaurante.

Figura 28. *Punto fijo del proyecto*

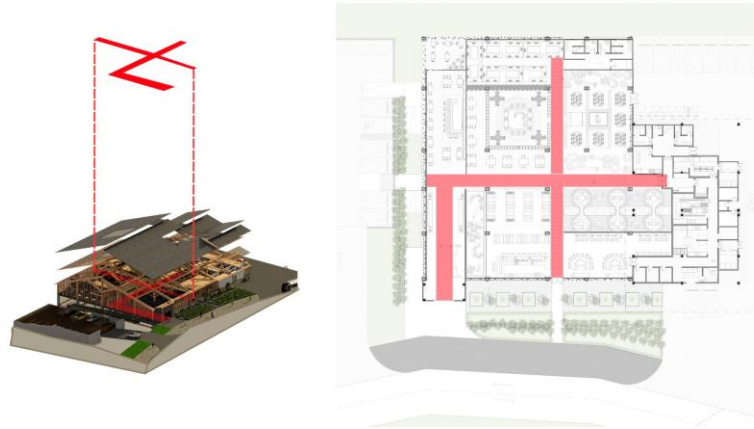


5.2.3.4 Circulaciones. El proyecto se organiza a partir de dos ejes principales de circulación, los cuales estructuran y articulan la totalidad de los espacios interiores. Estos ejes funcionan como elementos ordenadores que permiten una lectura clara del proyecto, facilitando el recorrido y la conexión entre las diferentes áreas.

El primer eje se configura como el recorrido principal del usuario, conectando el acceso con las distintas zonas del restaurante, como el salón, los jardines y los espacios de permanencia. Este eje permite una circulación fluida y continua, integrando visual y espacialmente los diferentes ambientes, y reforzando la experiencia del usuario a través de transiciones progresivas.

El segundo eje actúa como un complemento al recorrido principal, permitiendo la conexión transversal entre los espacios y facilitando la relación entre áreas públicas y de servicio. Este eje contribuye a una mejor distribución de los flujos, evitando recorridos largos o confusos y garantizando un funcionamiento más eficiente del restaurante.

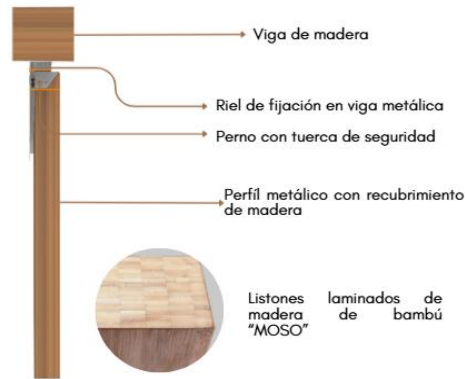
Figura 29. *Circulaciones interiores*



5.2.4 Tecnología

El sistema de celosía en fachada se resuelve a partir de la viga de madera que garantiza la estabilidad del conjunto, la cual es de este material para mantener la coherencia material del proyecto. Este sistema combina elementos estructurales y de acabado, permitiendo integrar la celosía como parte del lenguaje arquitectónico.

La celosía se fija mediante un riel anclado a la viga metálica superior, el cual permite la correcta sujeción del sistema y facilita su montaje. La conexión se realiza a través de pernos con tuerca de seguridad, asegurando la estabilidad y resistencia del conjunto frente a cargas y condiciones exteriores.

Figura 30. *Detalle constructivo celosía tipo "Fins de bambú"*

5.2.5 Espacio público

En el espacio público se encuentra el jardín de acceso, este se plantea como un elemento fundamental en la transición entre el espacio exterior y el interior del proyecto, funcionando no solo como un área paisajística, sino como un componente activo en la configuración ambiental y espacial del restaurante.

Como elemento principal, se incorpora bambú en mayor escala, el cual actúa como una barrera vegetal frente a la fachada sur, filtrando la contaminación visual generada por la vía de acceso. Además de cumplir esta función, el bambú permite generar un límite natural que aporta privacidad, contribuyendo a crear ambientes más íntimos y contenidos en las zonas cercanas a este borde del proyecto.

Complementando esta vegetación, se incorporan especies de menor escala como liriopie y sansevieria, las cuales aportan textura, orden y continuidad al jardín. Estas especies, además de su bajo mantenimiento, refuerzan la estética sobria y controlada del paisaje, en coherencia con la intención de generar espacios tranquilos y contemplativos.

De esta manera, el jardín de acceso no solo cumple una función estética, sino que se integra como parte de la estrategia del proyecto, controlando visuales, generando privacidad y reforzando la relación entre arquitectura y naturaleza.

Figura 31. *Jardín del acceso al restaurante*



De esta manera, el jardín de acceso no solo cumple una función estética, sino que se integra como parte de la estrategia del proyecto, controlando visuales, generando privacidad y reforzando la relación entre arquitectura y naturaleza.

5.2.6 Vegetación

Dentro del proyecto, el uso del bambú se plantea como el principal elemento vegetal para la configuración de bordes y transiciones, cumpliendo una doble función: ambiental y conceptual. En primer lugar, se utiliza como una barrera vegetal que permite separar el restaurante de las áreas de circulación vehicular, especialmente en zonas cercanas a parqueaderos y vías de acceso. Esta estrategia contribuye a filtrar visuales no deseadas, reducir la percepción del ruido y generar un entorno más controlado para el usuario.

Más allá de su función práctica, el bambú refuerza la intención del proyecto de generar una experiencia inmersiva, en la que la arquitectura se perciba como parte de un entorno natural. Su disposición continua en diferentes puntos del proyecto permite construir la idea de un espacio

envuelto en un “bosque de bambú”, donde los límites no son rígidos, sino que se configuran a través de elementos naturales.

Figura 32. *Vegetación en el proyecto*

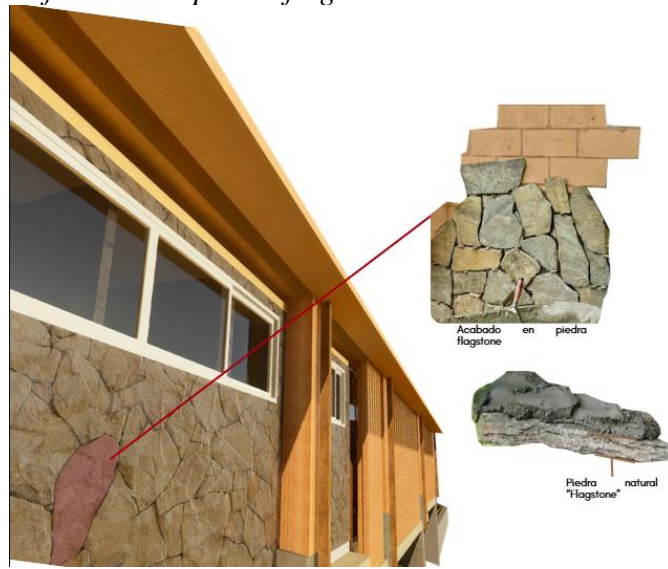


5.2.7 *Materialidad*

La celosía en bambú se plantea como un elemento permeable que contrasta con la solidez de la piedra. Este sistema permite el paso controlado de luz y ventilación, generando una relación más directa entre interior y exterior. Además, su materialidad natural refuerza la calidez del proyecto y su conexión con la estética japonesa, aportando dinamismo y ligereza a la fachada.

Figura 33. *Materialidad de fachada en celosía de bambú*

La piedra tipo flagstone se utiliza en muros sólidos, aportando una imagen más estable y vinculada a lo natural. Este tipo de fachada se encuentra en las zonas que no requieren mayor iluminación o ventilación como lo son la zona de servicios. Su textura irregular y apariencia orgánica permiten que el proyecto se integre con el entorno, evocando la materialidad presente en la arquitectura japonesa tradicional. A pesar de su apariencia robusta, este tipo de revestimiento puede ser aplicado de manera ligera, funcionando como acabado y no como elemento estructural, lo que facilita su incorporación dentro del sistema constructivo.

Figura 34. *Materialidad en fachada en piedra flagstone*

La combinación de estos dos sistemas permite construir una fachada que no es completamente cerrada ni totalmente abierta, sino que se configura a partir de la interacción entre llenos y vacíos, opacidad y transparencia. De esta manera, la materialidad no solo responde a una intención formal, sino que también contribuye al comportamiento ambiental y a la experiencia espacial del proyecto.

5.2.8 Sostenibilidad

Dentro de la estrategia de sostenibilidad del proyecto, el uso de la celosía “Fins de bambú” en fachada, elaborada en bambú, representa una decisión tanto ambiental como arquitectónica. Este material se caracteriza por ser un recurso renovable de rápido crecimiento, lo que reduce significativamente su impacto en comparación con otros materiales de construcción.

El bambú presenta bajas emisiones de CO₂ a lo largo de su ciclo de vida, desde su producción hasta su implementación, lo que contribuye a disminuir la huella ambiental del

proyecto. Además, su uso favorece la incorporación de materiales naturales que no requieren procesos industriales altamente contaminantes.

Por otro lado, la celosía no solo aporta desde el punto de vista material, sino también desde el comportamiento ambiental del edificio, al funcionar como un filtro que regula la entrada de luz y ventilación natural. Esto permite reducir la necesidad de sistemas artificiales de climatización e iluminación, mejorando el confort interior de manera pasiva.

Figura 35. *Celosía fins de bambú*



6. Conclusiones

El proyecto demuestra cómo es posible tomar referentes de la arquitectura japonesa y adaptarlos a un contexto local específico, sin caer en una copia literal, sino reinterpretando sus principios a partir de las condiciones del lugar. Esto se refleja en la integración de estrategias bioclimáticas, el uso de materiales naturales y la relación constante entre interior y exterior.

A lo largo del desarrollo, se evidencia la importancia de la organización espacial como herramienta para mejorar tanto la experiencia del usuario como el funcionamiento del restaurante.

La modulación, los ejes de circulación y la separación clara entre zonas públicas y de servicio permiten un proyecto ordenado, legible y eficiente.

El manejo de llenos y vacíos, junto con la incorporación de jardines, permite construir una experiencia espacial más rica, donde la arquitectura no se limita a lo construido, sino que integra la naturaleza como parte activa del proyecto. Estos elementos no solo aportan a nivel estético, sino que también contribuyen al confort ambiental mediante iluminación y ventilación natural.

Asimismo, la selección de materiales como la madera, la piedra y el bambú refuerza la coherencia del proyecto, no solo desde lo visual, sino también desde lo técnico y lo sostenible. Estos materiales permiten establecer una relación directa con el entorno, al tiempo que responden a las necesidades constructivas y de uso del edificio.

Finalmente, el proyecto logra un equilibrio entre aspectos funcionales, técnicos y conceptuales, consolidando una propuesta arquitectónica que no solo responde a un programa específico, sino que también construye una experiencia integral para el usuario, donde el recorrido, la atmósfera y la relación con el paisaje son elementos fundamentales.

Referencias

- ARCHDAILY. (2013, 24 de junio). *Saboten Beijing The 1st / Doyle Collection*. [Actualización de publicación]. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/02-271083/saboten-beijing-the-1st-doyle-collection?redirect_from=co
- ARCHDAILY. (2016, 27 de julio). *Tori Tori Altavista / ESRAWE Studio + Rojkind Arquitectos*. [Actualización de publicación]. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/792171/tori-tori-altavista-esrawe-studio-plus-rojkind-arquitectos?redirect_from=co
- ARCHDAILY. (2019, 5 de mayo). *Restaurante de sushi TAKESHI / Studio Bloco Arquitectura* [Actualización de publicación]. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/915537/restaurante-de-sushi-takeshi-studio-bloco-arquitectura?redirect_from=co
- ARCHDAILY. (2025, 14 de enero). *Restaurante Kotobuki / Ivan Rezende Arquitectura*. [Actualización de publicación]. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/760189/restaurante-kotobuki-ivan-rezende-arquitectura?redirect_from=co
- Congreso de la República de Colombia. (1979). *Ley 9 de 1979. Código Sanitario Nacional*. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=1551>
- El congreso de Colombia (1979, 24 de enero). *Ley 09. Ley 09 de 1979*. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=1177>
- El ministerio de interior y justicia de la república de Colombia. (2007, 4 de mayo). *Decreto 1500 de 2007*. https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=38923

Frampton, K. (1983). *Hacia un regionalismo crítico: Seis puntos para una arquitectura de resistencia.*

https://www.u-cursos.cl/fau/2023/1/AUA50002/3/material_docente/bajar?id=6787673&bajar=1

Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos.

(2017). Orientar en la normatividad sanitaria vigente a las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manipulación de alimentos y bebidas para consumo humano en restaurantes o establecimientos gastronómicos, entendiéndose por estos como establecimientos fijos destinados a la preparación, servicio y expendio. Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf>

ICONTEC. (1994). *Norma Técnica Colombiana. NTC 947-1. Instalaciones sanitarias en edificaciones. Parte 1: Abastecimiento de agua.*

<https://es.scribd.com/document/517645017/NTC-947-1>

ICONTEC. (1997). *Norma Técnica Colombiana. NTC 4140. Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios. Pasillos y corredores. Características generales.*

<https://es.scribd.com/document/378016784/NTC-4140>

ICONTEC. (2004). *NTC-4143. Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificio, rampas fijas.*

<https://curaduria1soacha.com/wp-content/uploads/2022/08/cu1soa-ntc-4143-ed-rampas-fijas.pdf>

ICONTEC. (2005). *Norma Técnica Colombiana. NTC 4144. Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios, espacios urbanos y rurales.*

https://identidad.unal.edu.co/fileadmin/user_upload/senalizacionEdif/4144.pdf

ICONTEC. (2008). Norma Técnica Sectorial Colombiana. NTS-TS 004. *Establecimiento gastronómicos y bares. Requisitos de sostenibilidad.*
https://fontur.com.co/sites/default/files/2020-11/NTS_TS004.pdf

ICONTEC. (2008). *Norma Técnica Colombiana. NTC 5610. Accesibilidad al medio físico. Señalización podotáctil.* <https://es.scribd.com/document/373944234/NTC-5610>

ICONTEC. (2013). *NTC-6047. Accesibilidad al medio físico.*
<https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Programa%20Nacional%20del%20Servicio%20al%20Ciudadano/NTC6047.pdf>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, & Ministerio de Salud y Protección Social. (2015). *Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes.*
<https://www.mincit.gov.co/getattachment/ministerio/ministerio-en-breve/docs/guia-inocuidad-alimentos-restaurantes.pdf>

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Resolución 2674 de 2013.*
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Ministerio de salud y protección social. (2013, 22 de julio). *Resolución número 00002674 de 2013* establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución número 00002674 de 2013.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=1177>

Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (2010). *NSR 10-J. Requisitos generales para protección contra incendios en edificaciones.*

https://www.uptc.edu.co/export/sites/default/facultades/f_ingenieria/pregrado/civil/documentos/NSR-10_Titulo_J.pdf

Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (2010). *NSR 10-K. Título K – requisitos complementarios.*

<https://www.unisdr.org/campaign/resilientcities/uploads/city/attachments/3871-10684.pdf>

Muy Interesante. (2023, 8 de agosto). *Historia del restaurante: ¿cuál fue el primero?*

[Actualización de publicación]. Muy Interesante.

<https://muyinteresante.okdiario.com/historia/61124.html>

Unesco. (2011). *Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el*

Año Nuevo. [Actualización de publicación]. Unesco.

<https://ich.unesco.org/es/RL/washoku-tradiciones-culinarias-de-los-japoneses-en-particular-para-festejar-el-ano-nuevo-00869>

Zeysey. (2025, 16 de noviembre). *Tendencias 2025 en Conceptos de Cafés y Restaurantes: Diseño*

Basado en la Experiencia. [Actualización de publicación]. Zeysey.

<https://www.zeysey.com/es/tendencias-de-conceptos-de-restaurantes/blog/detalle/tendencias-2025-en-conceptos-de-cafes-y-restaurantes-diseno-basado-en-la-experiencia>