



TALLER DE DISEÑO INTERIOR Y EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS PARA RESTAURANTES Y BARES

Neuroarquitectura y diseño interior

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

Existen estrategias de diseño y neuroarquitectura para lograr que las experiencias humanas sean mejores y memorables. Todo parte de estudios del comportamiento de las personas, el producto a comercializar y metodologías para la solución arquitectónica interior y su implementación bien aplicada. En este curso se analizan los diferentes factores del diseño para crear experiencias memorables en los usuarios de restaurantes y bares, así como de una planeación adecuada para la rentabilidad de estos negocios.

OBJETIVO GENERAL:

El objetivo se enfoca en el estudio y aplicación de estrategias de diseño interior para la generación de experiencias memorables en el ámbito de convivencia gastronómica. El curso parte del estudio y análisis de proyectos donde se estudian estrategias de neurociencia y arquitectura, y su aplicación práctica para mejorar los ambientes en espacios interiores de bares y restaurantes.

DESARROLLO:

El taller sirve de apoyo para desarrollar de manera asertiva estrategias para mejorar experiencia del comensal en restaurantes, así como de sensibilización espacial, análisis de funciones, propuesta de marca y su posicionamiento a través del diseño interior y su modelo de negocios.

Nos basaremos en el uso de la metodología de estudio de casos de restaurantes exitosos y teorías de neurociencia y arquitectura aplicadas al diseño. Desarrollaremos un análisis de restaurantes y bares como parte de la aplicación de los conceptos y actividades vistas durante el curso.

ESTRUCTURA DEL CURSO

El taller consta de 3 módulos de 3 horas cada uno. Cada módulo está conformado de una estructura teórica, análisis y discusión, así como ejercicios prácticos y presentaciones.

MÓDULO 1

1.- ¿Qué es el diseño Interior?

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

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

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

3.- La experiencia del usuario - comensal

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

MÓDULO 2

4.- Estrategias Sensoriales y Arquitectura Cognitiva

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

5.- Creación de Marca y Diseño Interior

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

6.- Selección de Materiales

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

MÓDULO 3

7.- Del Concepto a la Implementación

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

8.- Análisis de casos y Discurso

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

INFORMACIÓN GENERAL:

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

Horario tres días intensivo:

3 al 5 de Septiembre 17:00 - 20:00 hrs

INVERSIÓN:

Público general: \$ 4,900.00 iva incluido

Estudiantes con credencial vigente: \$ 4,000.00 iva incluido

Incluye material didáctico informativo

Preventa: \$ 4,200.00 Hasta el día 17 de Agosto 2019

Aparta tu lugar con 50% antes del 25 de Agosto

Solicitar registro y envío de comprobante de pagos a: hello@designbellyandbrain.com

WhatsApp +(52) 33 2965 4799

INSTRUCCIONES DE PAGO:

Depósito/SPEI a la cuenta Scotiabank CLABE: 044320010068767736

Scotiabank cuenta: 1006876773

A nombre de LUIS OTHON VILLEGAS SOLIS

Si requieres factura por favor envía tus datos fiscales, CFDI e email a:

hello@designbellyandbrain.com

LUGAR:

NEVERMIND

Av. Unión 48

Colonia Ladrón de Guevara. Guadalajara Jalisco MX

CURRICULUM DEL INSTRUCTOR

Luis Othón Villegas Solís es director de **Design, Belly & Brain**, un estudio de consultoría especializado en diseño de experiencias y neuroarquitectura. Obtuvo una maestría en Estudios de Diseño de la Universidad de Harvard, Cambridge EE.UU. (2003) y una licenciatura en arquitectura por la Universidad Autónoma de Guadalajara (1997). Ha sido conferencista invitado para NewSchool of Architecture and Design de San Diego y ha participado en el Symposium de Neurociencia y Arquitectura del Instituto Salk en San Diego para ANFA Academy of Neuroscience for Architecture.

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

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

Entre sus clientes y proyectos relevantes está la nueva imagen de HEB Market Prime, Black Coffee Gallery, CEDIS Omniflife, Tienda Chivas; Deguzman Restaurante, El Festín del Portal Restaurante, La Cantinetta di Paolo Restaurante, Primer Piso Bar, ZEED Night Club, BRYPP, Piso Dos Bar, Hotel Hacienda Labor de Rivera, Patan Ale House, HEB Market Place, Santa Maria Colima, ATOM Burger, entre otros.