



Máster en Diseño de Interiores para Hoteles, Bares y Restaurantes

MÁSTER EN DISEÑO DE INTERIORES PARA HOTELES, BARES Y RESTAURANTES

Inicio

Septiembre y febrero

Créditos ECTS

60

Idioma

Castellano. Se necesita tener un nivel alto de castellano, tanto de comprensión, como de habla y escritura.

Inglés. Comprensión oral y escrita a nivel intermedio. Algunas sesiones pueden ofrecerse en inglés, en función del ponente, con soporte escrito o audiovisual.

Dirección

Ricardo Guasch

Titulación

Máster en Diseño de Interiores para Hoteles, Bares y Restaurantes, título expedido por la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (UVic-UCC).

Horario

Lunes, martes y jueves, de 17h a 21.15h.

Presentación

Cómo podemos crear espacios que den respuesta a las necesidades del sector turístico actual? ¿Cómo dotamos de valor funcional y emocional a los espacios de acogida?

La realidad de lo que conocemos como hoteles, bares y restaurantes se ha transformado exponencialmente durante los últimos años y se encuentra en permanente expansión. Se trata de un sector en auge, cuyas actividades empresariales reclaman una gran creatividad y un amplio conocimiento de las circunstancias específicas que en ella concurren. Es por ello que el máster en diseño de interiores para hoteles, bares y restaurantes, capacita profesionalmente para actuar y crear dentro del ámbito de la hostelería y la restauración.

El papel del diseñador de interiores es hoy capital por lo que respecta al concepto tradicional de acogida, alojamiento y asistencia que comportan unas actividades siempre basadas en la proximidad y en la atención al cliente. Se une hoy la exigencia de otorgar nuevos valores funcionales y emocionales a los espacios, en respuesta a los nuevos comportamientos y anhelos de una sociedad en continua transformación y a los que, sin duda, el promotor quiere responder.

El diseñador tiene que atender a la gran cantidad de condicionantes que intervienen en la toma de decisiones previa al proyecto para este tipo de negocios: el contexto general en el que se emplaza la actividad de los usuarios —sea trabajo, ocio o vacaciones—, el estatus económico del cliente tipo —desde el lujo al *low cost*—, el modelo de comportamiento —de la socialización a la intimidad—, que puede dar lugar a espacios altamente compartidos o de gran privacidad, la ubicación, el ámbito social y geográfico, etc.

Así, en este curso el estudiante aprenderá a implicarse en proyectos complejos, y a ser altamente competente en la interpretación de un perfil de negocio muy diversificado, que se encuentra, a su vez, representada por otras figuras muy creativas: la del *manager* de la cadena hotelera, la del chef, o la del barman, con las que deberá interactuar.

El objetivo es preparar al estudiante para afrontar el proceso creativo, no solo resolviendo la organización de los espacios y su ambientación, sino también analizando los hábitos y formas de uso. En consecuencia, el estudiante se prepara para practicar metodologías que incentiven la innovación y el desarrollo de conceptos originales.

No hay duda de que el ámbito local de Barcelona, con el turismo como primera fuente de ingresos y con una larga tradición que ya podemos denominar cultura en cuanto a diseño de hoteles, bares y restaurantes, ofrece un marco ideal para el desarrollo de este máster.

Dirección

RICARDO GUASCH CEBALLOS

Doctor en Arquitectura por la UPC.

Director del Máster en Diseño de Interiores para Hoteles, Bares y Restaurantes de Elisava y Director del Postgrado en Diseño del Espacio de Trabajo. Director académico de Elisava entre 2011 y 2014. Profesor asociado en la ETSAV-UPC entre 1993 y 2011. Estudio profesional propio *gs arquitectura*. Ha publicado varios textos sobre concepción moderna del espacio, espacio de trabajo y vivienda. Destacan: *Indeterminación, complementación, apropiación. Notas sobre la adaptación funcional del interior habitado* (Temas de Disseny nº30), y *Espacio fluido versus espacio sistemático* (edicions UPC).

Destinatarios

Diseñadores, Arquitectos y Arquitectos Técnicos, Licenciados en Bellas Artes con dominio de programas de diseño tridimensional, perfiles profesionales o académicos con experiencia acreditada en los distintos campos de este estudio.

Objetivos

- Formar profesionales del diseño de interiores en relación con el creciente sector de la hostelería. Este sector incluye el conjunto de servicios que se ofrecen dentro de las empresas dedicadas al alojamiento, la comida y la bebida a los usuarios a cambio de un precio fijado. Es, por tanto, un curso especializado en el que se pretende abordar en profundidad la especial casuística de este sector tan dinámico.
- Alcanzar una capacitación del diseñador que incluya la perspectiva del sector hotelero, y de los bares y restaurantes, a menudo representada por actores creativos como el *manager* hotelero, el *chef*, o el *barman*, con los que se debe interactuar para dar respuesta a su visión.
- Conocer en profundidad la casuística del sector en todas sus modalidades: hoteles temáticos o tradicionales, hostales, *lodges*, restaurantes para la cocina de vanguardia, *fast-food*, cantinas, bares de tapas, bares musicales, etc.
- Poner a disposición del estudiante las herramientas necesarias para hacer propuestas innovadoras que atesoren potencial de éxito a partir del conocimiento exhaustivo de los condicionantes que intervienen en el sector, especialmente en los nuevos comportamientos, actitudes y anhelos del usuario.
- Preparar al estudiante para dar soluciones integrales que incluyan todos los ámbitos que intervienen en estos lugares, tanto los de representación (espacios para usuarios), como los de servicio (producción, administración, mantenimiento, etc.).
- Asimilar una actitud transversal frente al diseño, incorporando el amplio abanico de disciplinas que intervienen en la definición de estos interiores, de la iluminación al equipamiento de mobiliario y al resto de objetos funcionales que pueblan el espacio, y a los tejidos y la gráfica aplicada.
- Conocer todas las fases de trabajo y consecución de un proyecto profesional dentro del ámbito objeto del programa.
- Adquirir una preparación completa que permita afrontar los proyectos con solvencia tanto desde el punto de vista estético como técnico.

- Dentro del entorno académico, aprovechar para potenciar el rigor y, a la vez, la experimentación. Dominar la terminología *ad hoc*. Abrir vías para la innovación y la investigación, registrando y analizando modelos.

Requisitos de admisión

- Título universitario o título propio de universidad.
- Perfiles profesionales relacionados con el área del máster.
- Formación básica en *software* 3D y de diseño de interiores.
- Nivel alto de castellano e inglés.
- CV académico y profesional.
- Carta de motivación.

Competencias

- Capacidad para generar propuestas innovadoras y creativas dentro del ámbito objeto del programa.
- Capacidad de análisis para la indagación documental sobre el campo específico de este programa de estudios.
- Comprensión de la casuística empresarial del sector en el momento actual.
- Capacidad para evaluar un encargo profesional del sector en cualquiera de sus tipologías y reconocer las necesidades reales del cliente.
- Dominio de todo el proceso creativo desde la conceptualización hasta la realización del proyecto y su perceptivo mantenimiento.
- Resolver la integración de todas las instalaciones técnicas y equipamientos que confluyen en el proyecto.
- Control de las diversas disciplinas implicadas, tales como mobiliario, gráfica aplicada, iluminación, etc.
- Buena resolución en la expresión pública de ideas y proyectos propios.
- Conocimiento de las fases de trabajo y realización de un proyecto profesional en el ámbito del diseño interior corporativo.
- Dominio de la relación con los agentes involucrados en el proyecto.
- Capacidad para el trabajo en equipo.

Estructura

MÓDULO 1

DISEÑO EFÍMERO. POP-UP BAR

Proceso creativo

- Trabajo en equipo: Diseño de un bar *pop-up* para usos efímeros en un lugar dado.

MÓDULO 2

DISEÑO NARRATIVO. BAR

Narrativa del espacio interior

- Nociones básicas sobre el nacimiento de los restaurantes y bares, y su evolución hasta nuestros días. Análisis específico de los bares y restaurantes de Barcelona/Cataluña/España desde los años 80 como un fenómeno singular.
- Trabajo individual: El bar como garito en la literatura, la pintura y el cine. Reconocimiento integral de un modelo y generación de una imagen como expresión sintética de un relato de bar. Incluye detalles constructivos de la sección de la barra de bar.

La evaluación de este módulo se hará sobre el trabajo individual.

MÓDULO 3

CONCEPT DESIGN.

ESPACIO GASTRONÓMICO

Análisis

- Análisis del encargo. Relación con el cliente, el tipo de negocio. El interlocutor principal: el *chef*, el *barman*. Análisis de la zona, tipo de producto, tipo de comida, nivel económico, tipo de operativa, capacidad y aforo. Competencia, oportunidades de innovación. Legislación vigente aplicable.

Concepto

- Búsqueda del motivo (*Concept History*) que abarcará el proyecto en todas sus facetas. Motivos inspiradores, *brainstorming*, tematización. Perspectiva medioambiental, *ecodesign* aplicado. Puesta a prueba del *concept* en la organización espacial del restaurante.

- Trabajo en equipo: Ejercicio de carácter proyectual: Propuesta de modelo innovador de restaurante en función del concepto, en un lugar dado.

La evaluación de este módulo se hará sobre las entregas del trabajo en equipo.

MÓDULO 4

PROYECTO RESTAURANTE

4.1.

REQUISITOS TÉCNICOS

Implantación

- Análisis y desarrollo de las diferentes partes de un proyecto de restauración. Distribución de la planta, accesibilidad, flujos de clientes, servicio y mercaderías. Zonificación: espacio de comedor, zona de cocina, *office*, vestuario, caja y áreas de servicio, lavabos, almacenamiento, basuras, etc.

Sistemas

- Incorporación de las instalaciones. Instalación eléctrica. Instalación de lampistería. Instalación de gas. Saneamiento y desguaces. Extracción de humos. Aire acondicionado y renovación de aire. Instalación musical. Instalación de lugares de servicio. Cámaras. Alarma. Domótica. Previsión de mantenimiento.

Visita de obra

- Seguimiento de la construcción y decisiones *in situ*. Detalles de obra, modificaciones. Final de obra. Mejoras posteriores de uso.

La evaluación de este módulo se integrará en la evaluación del Proyecto final.

4.2.

MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO CANAL CONTRACT

Mobiliario

- Elección de mobiliario *contract* y personalización. Diseño de mobiliario propio.

Equipamiento y decoración

- FF&E (*Furniture, Fixtures and Equipment*). Elección e integración de luminarias en el proyecto de iluminación. Selección o integración del parámetro y elementos de la mesa.
- Elementos de decoración. Encargo o selección e integración de obras artísticas. Integración de la señalización y rotulación.

Materiales

La evaluación de este módulo se pondrá entre el trabajo individual propuesto y la aplicación de sus contenidos en el proyecto final. Los profesores del módulo complementarán las tutorías del proyecto.

Tipologías actuales más comunes.

Tendencias internacionales recientes.

Mapa esquemático del sector.

Modelos

Revisión de las recientes ediciones de los *Restaurant & Bar Design Awards*.

La evaluación de este módulo se integrará en la evaluación del Proyecto final.

4.3.

PROYECTO

Proyecto

Se propondrá a los alumnos el desarrollo de un proyecto de restauración en un local real de Barcelona. Se asignará a los alumnos una tipología gastronómica determinada para desarrollar su proyecto: restaurante de autor (cocina creativa), restaurante de cocina catalana casera o bien restaurante de cadena de *fast-good* ecológico de calidad. El local se tendrá que resolver íntegramente. El proyecto se elaborará sobre la base de las nociones impartidas en los módulos 1 a 4 para interrelacionar los avances lectivos con la praxis del encargo.

MÓDULO 5

COMPONENTES HOTEL

Correlación entre modelos de gestión y organización espacial en el sector hotelero. Organización vertical vs. horizontal. *Case Study*.

Espacios públicos

- De representación: *lobby, hall, atrium, recepción y restrooms*.
- *Meeting*: salones, bibliotecas, *conference rooms, ballrooms*.
- *Food & Beverage*: bar, *lounge, dining, club, breakfast, break area*, terraza.
- Lúdicos: sala de juegos, gimnasio, *wellness centre, spa*, vinacoteca, *cocking lab*, cinemateca.

Espacios privados

- De tránsito: vestíbulos, escaleras, rellanos, pasillos.
- La habitación: *model room, suites, junior suites, family rooms, aparthotel*, compartida.
- El baño. Modelos y evolución. Nuevas experiencias.

Las sesiones lectivas se relacionan con un *workshop*.

MÓDULO 6

LA ORGANIZACIÓN ESPACIAL AL SERVICIO DEL CONCEPTO. HOTELES Y NEW HOSTELLING

Organización de un hotel a partir de un modelo de gestión y de un concepto.

- Orígenes y referentes históricos.
- Modelos de la cultura del bienestar.
- Tendencias y nueva economía.
-

Las sesiones lectivas se relacionan con un ejercicio de carácter proyectual consistente en una propuesta de modelo innovador de restaurante en función del concepto, en un lugar dado.

MÓDULO 7

PROYECTO HOTEL.

PROYECTO CON CLIENTE REAL

Casuística: ampliación, renovación, transformación o rehabilitación.

Temáticas: *wellness*, escolar y geriátrica, deportiva, de género, *low cost*, corporativa vs. conyugal, familiar, turística, *singles*, club privado, etc.

MÓDULO 8

PROYECTO CONTRACT.

MODEL ROOM

- *Fit Out*. Los acabados
- *Furniture, Fixtures & Equipment* (FF&E). Provocar la exclamación. Diseñar el acogimiento perfecto. Despertar los sentidos. La fuerza de la evocación. Noción del confort. La obligada funcionalidad.
- Señalética. Caminos, evocaciones y atracciones. Aplicación al concepto. Proyectos con cliente real: diseño de una *model room*. Trabajo en equipo con la colaboración de cadenas hoteleras medianas o grandes.

Codirección

PATRICIA VON AREND

Diseñadora por IADE de Barcelona. Fundadora y directora del estudio de Interiorismo DENYS & VON AREND (1986) especializado en diseño de espacios para el trabajo, proyectos de interiorismo corporativo para empresas y proyectos de interiorismo para Hoteles.

Docente en la Escuela Elisava en Másteres y Postgrados y profesora invitada en la Universidad CEDIM en Monterrey (Méjico) en el marco de los cursos de verano "SUMMER STARS 2013".

Moderadora y ponente habitual en Conferencias y convenciones sobre Diseño, estrategias y todos los temas relacionados con los espacios de trabajo y las nuevas tendencias de Hoteles.

Medalla de oro que concede La Asociación Española de Profesionales de la Imagen. Este Galardón fue otorgado a un selecto grupo de profesionales y empresas de diferentes sectores, en reconocimiento a su inestimable servicio a favor de la imagen.

Profesorado

RICARDO GUASCH

Doctor Arquitecto por la UPC. Coordinador del Área de Másteres y Postgrados de Elisava.

PATRICIA VON AREND

Diseñadora de interiores. Fundadora del gabinete de interiorismo Denys & von Arend, especializado en diseño de interiores de hoteles, oficinas, bares y restaurantes.

JULI CAPELLA

Arquitecto. Fundador del estudio de arquitectura Capella-García, especializado en diseño de hoteles, bares y restaurantes. Fundador de las revistas De Diseño y Ardi y responsable de diseño en la revista Domus.

DANIEL FREIXES

Arquitecto e interiorista. Fundador de Varis Arquitectes. Premio Nacional de Diseño.

RAFAEL BERENGENA

Arquitecto por la UPC. Director de proyectos en el estudio Lázaro Rosa-Violán.

PILAR SOTO

Arquitecta e interiorista. Directora de proyectos en el estudio Lázaro Rosa-Violán.

MANU BAUZA

Diseñador de interiores. Fundador de Bloomint Design.

MAYA ROLANDO

Diseñadora gráfica. Directora de Mandaruixa Design, especializado en *environmental graphics*.

SERGI PARREÑO

Diseñador por Elisava. Director de Mandaruixa Design, especializado en *interior design*.

HELENA PUIG

Diseñadora de interiores por BAU. Fundadora de Piedra Papel Tijera Interiorismo.

WENCESLAO CALERO

Diseñador de interiores. Responsable de proyectos en el estudio Denys & von Arend.

STEFANO COLLI

Arquitecto y diseñador. Socio fundador en SCAD.

COQUE CLARET

Arquitecto por la UPC. Profesor en ETSAV-UPC.

AMADEU SANTACANA

Arquitecto por la UPC. Profesor en ETSAV-UPC.

JORDI GINABREDA

Diseñador de interiores.

CURRO CLARET

Diseñador. Profesor de Grado en Elisava.

MARCOS CATALÁN

Diseñador de interiores. Profesor de Grado en Elisava.

Colaboradores

RICARD FERRER

Diseñador industrial. Director del máster en Diseño de Mobiliario de Elisava.

MARÍA GÜELL

Lighting designer. Iluminación escenográfica. Fundadora del estudio "La invisible".

MIQUEL GARCIA

Arquitecto por la ETSAB. Director técnico de la programación de Cad en MicroCad-Microgestión. *Cad Manager* y *BIM Manager*, experto en ArchiCad.

RAMÓN CORTÉS

Arquitecto. Director de interiorismo en la empresa G56 promotora y constructora. Profesor de diseño en la ETSAB.

FRANCESC LABASTIDA

Arquitecto. Ex-decano del COAC. Técnico del consejo asesor para la redacción del nuevo Código Técnico de Edificación.

PERE COLOMER

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales, Rama Empresa (1987). *Consultor-Partner* de Innova *Management (Barcelona), dedicado al desarrollo de proyectos de consultoría para hoteles y otras empresas.

BRUNO HALLÉ BOIX

Máster en Gestión Hotelera Internacional
(Cornell University School of
Administration/Ecole Supérieur des
Sciences Economiques et Commerciales
ESSEC). Socio cofundador de
Magma Turismo.

DANIELLA BRUZAL

Arquitecta e interiorista. Directora de pro-
yectos en el estudio Lázaro Rosa-Violán.

XAVIER OROZCO

Director de Organisations,
consultoría estratégica.

TXATXO SABATER

Doctor arquitecto. Profesor titular en
el Departamento de Composición
Arquitectónica de la UPC.

MARC CUIXART

Arquitecto por la UPC. Profesor en los es-
tudios de Diseño de Interiores en Elisava.

OLIVER STYLE

Projectic Co-founder. Passive House
Consultant.

ESTER ALVAREZ

Diseñadora y Arquitecta Técnica.
Responsable de proyectos en
Denys&von Arend.

ANNA ORDI

Diseñadora de interiores. Responsable
de proyectos en Denys&von Arend.

CAROLINE JUSSAUD

Diseñadora de interiores. *Co-founder*
de Bloomint Design.

CAROLINE SABINE

Diseñadora de interiores. *Co-founder*
de Bloomint Design

MÁS INFORMACIÓN

→ elisava.net

Antiguos Alumnos: Los Alumni Bold se beneficiarán de un 15% de descuento sobre el importe de los cursos que se imparten en la Escuela.

La relación de profesores del programa es susceptible a variar en función de condicionantes ajenos al programa. Elisava se reserva la posibilidad de introducir cambios en la programación, así como el derecho de suspender el curso dos semanas antes de su inicio si no se alcanza la cifra mínima de participantes, sin otra obligación que la devolución de las cantidades satisfechas a cada participante.

Los horarios de los programas de Máster y Postgrados pueden ampliarse en función de las actividades del curso (fines de semana incluidos).