UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Técnica Superior de Arquitectura

La experiencia sensorial del usuario en restaurantes contemporáneos: aportaciones de la psicología ambiental a las estrategias constructivas del espacio.

Trabajo Fin de Grado

Grado en Fundamentos de la Arquitectura

AUTOR/A: Nicolás Gimeno, Amparo

Tutor/a: Angulo Ibáñez, Quiteria

CURSO ACADÉMICO: 2025/2026

LA EXPERIENCIA SENSORIAL DEL USUARIO EN RESTAURANTES CONTEMPORÁNEOS: aportaciones de la psicología ambiental a las estrategias constructivas del espacio

Amparo Nicolás Gimeno

Tutor: Quiteria Angulo Ibáñez

Curso 2025/2026
Trabajo Final de Grado
Grado en fundamentos de la arquitectura

Resumen:

En la arquitectura gastronómica contemporánea, el espacio se ha consolidado como un elemento fundamental de la experiencia, influyendo de forma directa en cómo el usuario percibe, interpreta y vive la inmersión culinaria. El restaurante deja de concebirse como un contenedor funcional para configurarse como un entorno pensado para activar los sentidos y establecer una relación más estrecha entre el usuario, la arquitectura y la propuesta del chef.

Desde esta perspectiva, la relación entre arquitectura y experiencia sensorial adquiere un papel central, poniendo el foco en la influencia de las estrategias constructivas en la generación de atmósferas. A partir del marco teórico de la psicología ambiental, la arquitectura se entiende como un medio capaz de incidir en la percepción, el confort y el bienestar del usuario, influyendo en su forma de habitar y recordar el espacio.

Palabras clave:
Arquitectura gastronómica; experiencia sensorial; psicología ambiental; percepción del usuario; atmósferas arquitectónicas; estrategias constructivas

Abstract:

In contemporary gastronomic architecture, space has become a fundamental element of the experience, directly influencing how the user perceives, interprets, and experiences the culinary immersion. The restaurant is thus no longer conceived as a functional container but rather as an environment designed to activate the senses and establish a closer relationship between the user, the architecture, and the chef's vision.

From this perspective, the relationship between architecture and sensory experience takes center stage, focusing on the influence of construction strategies in the creation of atmospheres. Based on the theoretical framework of environmental psychology, architecture is understood as a medium capable of influencing the user's perception, comfort, and well-being, affecting how they inhabit and remember the space.

Key words:
Gastronomic architecture; sensory experience; environmental psychology; user perception; architectural atmospheres; constructive strategies

Figura 1. Cuerpo — espacio — atmósfera
Fuente: Zumthor, P. (2006) p. 16.

"Es jueves santo de 2003. Aquí estoy, sentado en una plaza al sol, bajo un gran soportal, largo, alto, hermoso. […]

¿Qué es lo que me ha conmovido de allí? Todo: las cosas, la gente, el aire, los ruidos, los colores, las presencias materiales, las texturas y también las formas. […] Y también mi propio estado de ánimo, mis sentimientos, mis expectativas mientras estaba sentado allí. […] Me viene a la cabeza la frase célebre de Platón: 'La belleza está en los ojos de quien la mira'. […] Pero cuando elimino la plaza de delante, mis sentimientos desaparecen con ella. Nunca habría tenido tales sentimientos sin la atmósfera de la plaza."

— Peter Zumthor, *Atmósferas* (2006, p. 17)

ÍNDICE

1. Introducción
- 1.1 Contexto de la investigación
- 1.2 Los espacios gastronómicos contemporáneos
- 1.3 Objetivos de la investigación
- 1.4 Metodología

2. Experiencia: cuerpo y atmósfera

3. La psicología ambiental como marco analítico
- 3.1 Arquitectura y psicología
- 3.2 Origen y consolidación de la psicología ambiental
- 3.3. El proceso psicológico de la experiencia ambiental
- 3.4. Implicaciones del modelo en el restaurante contemporáneo

4. Configuración atmosférica

5. Estrategias constructivas para la materialización del modelo atmosférico
- 5.1. Dimensión sensorial
- 5.2. Dimensión espacial
- 5.3. Dimensión simbólica
- 5.4. Matriz operativa: modelo atmosférico aplicado

6. Aplicación del modelo atmosférico a un caso real
- 6.1 Noma 2.0
- 6.2 Espacio Tramo
- 6.3 Nozomi Sushi Bar
- 6.3 Lectura crítica de los casos

7. Conclusiones

8. Contribución del diseño ambiental en restauración a los Objetivos de Desarrollo Sostenible

9. Bibliografía

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Contexto de la investigación

El interés por comprender cómo el entorno influye en el comportamiento humano nace de una inquietud personal que, de forma progresiva, ha ido orientando mi manera de observar el espacio. La atención hacia cómo las personas perciben, sienten y reaccionan ante los lugares ha estado presente de manera constante, despertando una especial sensibilidad hacia la relación entre individuo y entorno.

Esta inquietud encuentra en la arquitectura un campo de exploración especialmente relevante, al tratarse de una disciplina capaz de materializar las condiciones que afectan directamente a la experiencia. El espacio deja así de entenderse únicamente como una configuración física para ser abordado como un medio que influye en la percepción, la emoción y el comportamiento, estableciendo una relación directa entre el cuerpo y el entorno construido.

En las últimas décadas, esta dimensión experiencial ha adquirido una mayor relevancia en el contexto contemporáneo, donde los espacios ya no se valoran exclusivamente por su funcionalidad, sino por su capacidad para generar experiencias significativas. Este cambio se ha visto intensificado tras la pandemia de COVID-19, que ha transformado los modos de habitar y socializar, impulsando una mayor búsqueda de espacios de encuentro y relación.

En este escenario, la restauración ha experimentado un notable crecimiento y diversificación, tanto en número como en variedad de propuestas. Los espacios gastronómicos se han consolidado como ámbitos de interacción social en los que la experiencia trasciende el acto de consumir, incorporando dimensiones perceptivas, emocionales y relacionales que forman parte esencial de su configuración. La elección de estos espacios como objeto de estudio no es casual, sino que responde a su capacidad para concentrar de manera especialmente intensa la relación entre cuerpo, percepción y entorno. Desde esta perspectiva, se hace necesario abordar el espacio gastronómico no solo como un soporte físico, sino como un ámbito en el que la arquitectura participa activamente en la construcción de la experiencia.

1.2 Los espacios gastronómicos contemporáneos

Los espacios gastronómicos contemporáneos, tal como se entienden en la actualidad, son el resultado de un proceso de transformación en el que han pasado de ser entornos funcionales destinados a la alimentación a convertirse en ámbitos complejos orientados a la construcción de experiencias.

En sus primeras manifestaciones, estos espacios respondían principalmente a criterios operativos, centrados en ofrecer alimento de manera eficiente. Con el tiempo, sin embargo, el entorno comenzó a adquirir una mayor relevancia en la configuración de la experiencia, incorporando aspectos vinculados a la percepción y al comportamiento del usuario.

Esta evolución ha dado lugar a una ampliación progresiva del concepto de experiencia gastronómica, entendida como una vivencia compleja en la que intervienen múltiples factores de manera simultánea. En el contexto contemporáneo, esta transformación se intensifica, consolidando el espacio gastronómico como un ámbito en el que arquitectura y gastronomía operan de manera interdependiente. La arquitectura deja así de ser un mero soporte para convertirse en un elemento activo que participa en la construcción de la experiencia, influyendo en la percepción, la satisfacción y el comportamiento del usuario.

Hablar de espacios gastronómicos contemporáneos implica, además, reconocer una amplia diversidad de situaciones que trascienden el modelo tradicional de restaurante. La experiencia gastronómica se desarrolla hoy en contextos muy distintos: desde espacios vinculados al paisaje —como aquellos situados frente al mar o integrados en entornos naturales— hasta formatos urbanos de consumo rápido, establecimientos *take away*, mercados tradicionales y mercados rehabilitados, así como propuestas híbridas que combinan restauración, ocio y actividad cultural. Esta diversidad refleja un cambio en la manera de entender el acto de comer, cada vez más ligado a la experiencia del lugar.
Paralelamente, la gastronomía ha experimentado una creciente vinculación con ámbitos como la cultura y el turismo, consolidándose como un recurso capaz de generar experiencias completas y significativas. En este contexto, el usuario ya no busca únicamente calidad en el producto, sino también una experiencia que le permita conectar con el lugar, su identidad y su narrativa.

De este modo, los espacios gastronómicos contemporáneos pueden entenderse como entornos en los que la arquitectura no solo acompaña a la gastronomía, sino que forma parte activa de ella, actuando como el medio a través del cual la experiencia se construye y se percibe.

1.3 Objetivos de la investigación

En el ámbito del restaurante, la experiencia gastronómica se configura a partir de un conjunto de factores interrelacionados, entre los que destacan la calidad del producto, la calidad del servicio y la atmósfera del entorno (Rodríguez-López, Alcántara-Pilar y Rojas-Lamorena, 2020). Si bien la comida constituye el núcleo central de dicha experiencia, su valoración no puede entenderse de manera aislada, sino en relación con el contexto en el que se produce.

Figura 2. Componentes de la experiencia gastronómica.
Fuente: Elaboración propia a partir de Rodríguez-López et al. (2020).

Estos tres componentes configuran conjuntamente la percepción global del usuario, dando lugar a una experiencia compleja en la que intervienen tanto aspectos tangibles como intangibles. En este sentido, y aunque el producto gastronómico y el servicio desempeñan un papel fundamental, el presente trabajo delimita su ámbito de estudio centrándose específicamente en la **atmósfera del entorno** construido, entendida como la condición a través de la cual el usuario percibe, interpreta y experimenta el espacio.

A partir de esta delimitación, la investigación se focaliza en el usuario y en el recorrido perceptivo que este realiza a lo largo de su estancia, desde su llegada al espacio hasta la consolidación de la experiencia en la memoria. El espacio se aborda, por tanto, no como un mero soporte funcional, sino como un agente activo capaz de influir en la percepción, la emoción y el comportamiento.

El objetivo del trabajo es analizar cómo la arquitectura participa en la construcción de la experiencia gastronómica a través de la configuración de la atmósfera, poniendo en relación las condiciones espaciales con la vivencia del usuario.

De manera específica, los objetivos son:
• Comprender la relación entre las condiciones del entorno y la respuesta del usuario.
• Establecer un marco teórico basado en la psicología ambiental aplicado al espacio gastronómico.
• Desarrollar un modelo que permita analizar la experiencia desde la arquitectura.
• Aplicar dicho modelo a casos de estudio representativos para evaluar su capacidad analítica.
• Evidenciar el papel de la arquitectura como herramienta activa en la construcción de experiencias significativas.

1.4 Metodología

La metodología del presente trabajo se estructura como un proceso secuencial que combina desarrollo teórico, construcción de un modelo analítico y su posterior aplicación práctica, con el objetivo de establecer una relación directa entre el marco conceptual y su operatividad en el análisis arquitectónico.

En una primera fase, se aborda la experiencia arquitectónica desde una perspectiva fenomenológica, poniendo en relación el cuerpo y la atmósfera como base para la comprensión del espacio vivido. Este planteamiento inicial permite situar la experiencia como eje central del trabajo, entendida no como una condición abstracta, sino como una realidad perceptiva que se construye en la interacción entre el usuario y el entorno. A continuación, se desarrolla un marco teórico basado en la psicología ambiental, analizando la relación entre arquitectura y comportamiento humano. Este bloque incluye el estudio del origen y la consolidación de la disciplina, así como la formulación del proceso psicológico de la experiencia ambiental, entendido como una secuencia que vincula estímulo, percepción, cognición, emoción, conducta y memoria. Este modelo permite comprender cómo las condiciones físicas del entorno se traducen en respuestas emocionales y comportamentales, estableciendo una base analítica para el estudio del espacio gastronómico contemporáneo.

En una segunda fase, el trabajo se centra en la configuración atmosférica del espacio, abordando la atmósfera como una cualidad emergente que integra las condiciones del entorno en una experiencia unitaria. A partir de esta base, se desarrolla un modelo atmosférico que permite estructurar y operar sobre dicha experiencia desde la arquitectura. Este modelo se materializa en un conjunto de estrategias constructivas organizadas en tres ámbitos complementarios —sensorial, espacial y simbólico—, que permiten traducir las condiciones abstractas de la experiencia en decisiones proyectuales concretas. Como herramienta de síntesis, se construye una matriz operativa que sistematiza estas estrategias y facilita su aplicación en el análisis arquitectónico.

En una tercera fase, el modelo se aplica a una selección de casos de estudio del ámbito gastronómico contemporáneo —Noma 2.0, Espacio Tramo y Nozomi Sushi Bar— elegidos por su diversidad tipológica, formal y conceptual. El análisis se realiza mediante la matriz desarrollada, permitiendo identificar los parámetros utilizados y las estrategias empleadas en cada proyecto y evaluar la coherencia entre las distintas condiciones que configuran la experiencia.

Finalmente, el trabajo concluye con una lectura crítica de los resultados obtenidos, una conclusión total del trabajo realizado y una reflexión sobre la contribución del diseño ambiental en el ámbito de la restauración en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Este último apartado permite ampliar el alcance del trabajo, situando la experiencia gastronómica no solo como un fenómeno perceptivo, sino como un campo de intervención con implicaciones sociales, ambientales y culturales.

2. LA EXPERIENCIA: CUERPO Y ATMÓSFERA

CUERPO

La experiencia constituye el modo en que el individuo entra en relación con el mundo, entendida como una vivencia directa que implica haber sentido, conocido o presenciado algo (Real Academia Española, s. f.). No se trata de un hecho puntual, sino de una condición continua a través de la cual la realidad se hace presente y adquiere significado para el sujeto.

Figura 3. *El cuerpo como origen de la experiencia.*
Fuente: Kupriianova (s. f.)

Desde la fenomenología, esta relación se entiende como una implicación activa del individuo con su entorno. El sujeto no se sitúa frente al mundo como un observador externo, sino que se encuentra inmerso en él, configurando su experiencia a partir de la interacción entre cuerpo y espacio (Merleau-Ponty, 1993). La experiencia no es, por tanto, una acumulación de estímulos aislados, sino una unidad en la que se integran acción, presencia y sentido. De esta manera, la relación entre individuo y entorno no es unidireccional, sino recíproca, tal como expresa Pallasmaa: "*me siento a mí mismo en la ciudad y la ciudad existe a través de mi experiencia encarnada. La ciudad y mi cuerpo se complementan y se definen uno al otro. Habito en la ciudad y la ciudad habita en mí*" (Pallasmaa, 2014, pp. 49–50).

Históricamente, la arquitectura se ha inscrito dentro del ámbito de las bellas artes, favoreciendo una lectura centrada fundamentalmente en lo visual y en la contemplación de la forma. Sin embargo, esta aproximación resulta insuficiente para comprender la complejidad de la experiencia arquitectónica, ya que la relación entre el individuo y el espacio no se produce únicamente a través de la mirada, sino mediante el conjunto de acciones que el cuerpo despliega en él. Desde esta perspectiva, la arquitectura puede entenderse como un acontecimiento que se desarrolla en el tiempo, en el que el sujeto no se limita a observar, sino que interactúa activamente con el entorno a través de todos sus sentidos. La experiencia espacial se construye así a través de prácticas como entrar, recorrer, detenerse, sentarse o situarse, de modo que el espacio deja de definirse exclusivamente por su configuración física para entenderse como una realidad vivida, que se actualiza continuamente en función de la relación entre el cuerpo y el entorno.

En el ámbito del restaurante, esta condición se intensifica, ya que la experiencia gastronómica implica la presencia activa del cuerpo y la participación simultánea de múltiples individuos en un mismo espacio. Aunque la comida constituye el núcleo central de dicha experiencia, su significado no puede desligarse del contexto en el que se produce. El espacio no actúa únicamente como soporte funcional de la actividad culinaria, sino como un componente que condiciona, organiza y modula las relaciones que se establecen durante la estancia.

En este contexto, la mesa se configura como el elemento central en torno al cual se articula la dimensión social del espacio gastronómico. Más allá de su función utilitaria, actúa como un dispositivo organizador que estructura las relaciones entre los individuos. A su alrededor se producen gestos, intercambios, miradas y conversaciones que configuran un campo relacional dinámico, en el que la experiencia no es individual, sino compartida.

Figura 4. La mesa como dispositivo espacial que organiza la interacción corporal y social.
Fuente: Fayad et al. (s. f.)

De este modo, el espacio gastronómico puede entenderse como un entorno en el que lo social constituye una condición inherente y no un aspecto añadido. La presencia simultánea de múltiples usuarios, junto con la organización espacial que articula sus relaciones, genera una red de interacciones en constante transformación. La arquitectura participa así activamente en la construcción de esta experiencia, no solo a través de su configuración material, sino mediante su capacidad para organizar las relaciones entre los cuerpos, estructurar los encuentros y dar forma a las dinámicas sociales que tienen lugar en el espacio.

ATMÓSFERAS

La noción de atmósfera permite sintetizar la relación entre las condiciones físicas del entorno y la experiencia del usuario. No se trata de un atributo añadido al espacio, sino de una cualidad emergente que resulta de la interacción entre lo material y lo perceptivo.

Aunque esta condición no puede entenderse como la simple suma de elementos aislados, sí puede ser analizada a través de variables que, al articularse, configuran la experiencia unitaria del espacio. Peter Zumthor evita formular una definición sistemática del concepto y lo aborda desde una aproximación fenomenológica basada en descripciones sensibles y evocadoras. En *Atmósferas*, señala: "Un edificio con calidad arquitectónica me incita a moverme (…) Cómo la gente diseña objetos con tan bella presencia natural, objetos que me conmueven cada vez. (…) Una palabra para ello es atmósfera" (Zumthor, 2006, p. 11). Esta afirmación sitúa la experiencia arquitectónica en el ámbito de la experiencia sensible, subrayando que la relación con el espacio no es exclusivamente cognitiva, sino también emocional y corporal.

Esta dimensión inmediata se refuerza cuando el propio autor afirma: "Entro en un edificio, veo una habitación y, en una fracción de segundo, siento algo" (Zumthor, 2006). La atmósfera se vincula así a un impacto afectivo instantáneo, que se produce en un plano previo a la interpretación consciente. La experiencia arquitectónica no comienza con el análisis, sino con una respuesta perceptiva y emocional que condiciona la forma en que el espacio será posteriormente comprendido. Lejos de establecer una teoría cerrada, Zumthor identifica una serie de aspectos que, desde la práctica proyectual, contribuyen a la construcción de la atmósfera: el cuerpo de la arquitectura, la consonancia de los materiales, el sonido del espacio, la temperatura, la relación con el entorno, la tensión entre sosiego y seducción, la transición entre interior y exterior, los grados de intimidad y la luz. Estos elementos no operan como categorías independientes, sino como campos de intervención interrelacionados, cuya articulación coherente permite intensificar la experiencia espacial.

Aunque esta aproximación no constituye un modelo teórico sistemático, resulta especialmente valiosa desde el punto de vista proyectual, ya que permite identificar variables operativas sobre las que intervenir. La dificultad de teorizar la atmósfera no implica su irrelevancia disciplinar, sino la necesidad de traducirla en parámetros controlables desde el diseño arquitectónico.

En esta línea, aproximaciones más recientes han tratado de precisar el concepto desde una perspectiva relacional. Un estudio desarrollado en la Universidad de Milán define las atmósferas como intercambios dinámicos entre las propiedades materiales del entorno y el ámbito inmaterial de la percepción y la imaginación, introduciendo un matiz fundamental: la atmósfera no reside exclusivamente ni en el espacio ni en el sujeto, sino en la relación que se establece entre ambos. Se entiende la atmósfera así como un sistema relacional complejo, en el que confluyen condiciones físicas, sensoriales y perceptivas, generando una experiencia integrada.

La inmediatez de la respuesta descrita por Zumthor evidencia que la experiencia arquitectónica se produce en un nivel previo a la elaboración consciente. En este sentido, la atmósfera actúa como una condición predisponente, que orienta la percepción, modula la emoción y condiciona el comportamiento antes de que el espacio sea racionalizado.

Finalmente, las atmósferas no solo producen efectos inmediatos, sino que también se proyectan en el tiempo a través de la memoria. La experiencia espacial se consolida como recuerdo y contribuye a la construcción del significado del lugar, estableciendo una continuidad entre percepción, emoción y memoria (Kevin Lynch, 2008).

Figura 5. Atmósfera interior del café de la residencia de estudiantes.
Fuente: Zumthor, P. (2006).

En consecuencia, proyectar arquitectura implica configurar las condiciones a través de las cuales el entorno adquiere sentido para el cuerpo. Como señala Juhani Pallasmaa, la arquitectura no se percibe únicamente a través de la vista, sino mediante una experiencia multisensorial que integra percepción, corporeidad y memoria en la construcción del significado espacial (Pallasmaa, 2014). En este contexto, la atmósfera no constituye un resultado accesorio, sino el medio operativo a través del cual se articula la relación entre espacio, cuerpo y experiencia, actuando como soporte de la percepción y como condición que orienta la respuesta del usuario.

3. LA PSICOLOGÍA AMBIENTAL COMO MARCO ANALÍTICO

3.1. Arquitectura y psicología.

La relación entre psicología y arquitectura no constituye un vínculo reciente ni externo a la disciplina. Mucho antes de que la psicología ambiental se consolidara como campo académico, la arquitectura ya incidía en los estados de ánimo, las percepciones y las conductas humanas. Desde los espacios rituales de la antigüedad hasta la vivienda moderna, el entorno construido ha condicionado la forma en que el individuo se relaciona con su medio, incluso cuando dicha influencia no se formulaba en términos científicos.

Figura 6. Relación entre entorno construido y conducta humana en la experiencia espacial.
Fuente: Lotito Catino (2009).

La arquitectura no se limita a proporcionar refugio ni a organizar funciones. Cada decisión proyectual introduce condiciones materiales y espaciales que afectan directamente a la experiencia del usuario. La escala, la proporción, la luz natural, la materialidad o la configuración de los recorridos influyen en la manera en que el entorno es percibido y utilizado. El espacio arquitectónico se configura así como un sistema de condiciones que orienta la actividad humana, regula las relaciones sociales y participa en la construcción de significado.

Proyectar implica, en este sentido, anticipar comportamientos. Diseñar un edificio supone prever desplazamientos, formas de encuentro, niveles de privacidad o modos de interacción entre los usuarios. El proyecto no organiza únicamente funciones, sino que establece el marco desde el cual se desarrollan prácticas, relaciones y experiencias cotidianas. La arquitectura no produce solo formas, sino situaciones habitables que condicionan la manera en que el espacio es vivido.

Esta dimensión introduce una responsabilidad inherente al ejercicio proyectual. Cuando el diseño se desvincula de quienes lo ocuparán, puede dar lugar a espacios formalmente coherentes pero incapaces de sostener las dinámicas humanas que albergan. La calidad arquitectónica no depende exclusivamente de criterios formales o técnicos, sino también de la capacidad del entorno para acoger, orientar y cualificar la experiencia del usuario. En este contexto, la psicología aporta un marco conceptual que permite comprender con mayor precisión cómo los individuos experimentan los entornos construidos. Variables como la iluminación, la densidad espacial, la organización del recorrido o el grado de apertura y cierre influyen en la percepción de confort, en la orientación y en la forma en que se producen las interacciones sociales. Estas condiciones no actúan de manera aislada, sino como un sistema integrado de estímulos ambientales que incide sobre la experiencia.

Esta articulación adquiere especial relevancia en aquellos ámbitos donde la vivencia del espacio constituye un componente central de la actividad. En los espacios gastronómicos, la experiencia no se limita al acto de consumir alimentos, sino que emerge de la interacción entre estímulos sensoriales, configuraciones espaciales y dinámicas sociales. El entorno puede entenderse así como un conjunto de condiciones que influyen en la experiencia del usuario tanto a nivel consciente como a través de respuestas inmediatas de carácter afectivo.

Como señala la psicología de la emoción, la reacción afectiva forma parte de cualquier experiencia y puede activarse de manera prácticamente instantánea ante determinadas condiciones ambientales (Enrique Chóliz, 2005). En este sentido, la atmósfera actúa como una condición predisponente, capaz de orientar la respuesta del individuo en términos de aproximación o rechazo antes de que intervenga una interpretación racional.

3.2. Origen y consolidación de la psicología ambiental

La psicología ambiental surge como campo específico de estudio en la segunda mitad del siglo XX, en un contexto marcado por profundas transformaciones sociales, urbanas y tecnológicas. El crecimiento acelerado de las ciudades, la expansión de la vivienda colectiva y la estandarización de los espacios de trabajo y consumo hicieron visible la necesidad de comprender de qué manera la configuración física del entorno influía en el comportamiento humano y en la calidad de vida. Frente a modelos psicológicos centrados exclusivamente en procesos internos, comenzó así a desarrollarse una perspectiva que incorporaba el ambiente físico como dimensión constitutiva del análisis de la conducta (Holahan, 2012).

Uno de los antecedentes teóricos más influyentes de esta disciplina se encuentra en la teoría de campo formulada por Kurt Lewin, quien planteó que el comportamiento humano debe entenderse a partir de la interacción entre la persona y el entorno. Desde esta perspectiva, "la conducta (C) es una función de la persona (P) y del ambiente (A)" y ambos constituyen variables interdependientes dentro de un mismo sistema dinámico (Lewin, 1988, p. 37). La conducta no puede explicarse, por tanto, exclusivamente a partir de características individuales ni únicamente desde las condiciones del entorno, sino desde la relación que se establece entre ambos.

Para Lewin, esta interacción se produce dentro de un *campo psicológico* que integra simultáneamente a la persona y al ambiente tal como es percibido por ella. Este campo, denominado "espacio vital", está constituido por el conjunto de factores personales y ambientales presentes en una situación determinada, cuya interacción configura el comportamiento. Desde este enfoque, el entorno deja de entenderse como un mero escenario de la acción para convertirse en un componente activo de la experiencia humana, influyendo en la manera en que los individuos perciben, interpretan y actúan en el espacio (Lewin, 1988).

Figura 7. Relación entre persona, ambiente y conducta según la teoría de campo de Kurt Lewin.
Nota. Elaboración propia a partir de *Principles of Topological Psychology*, de K. Lewin (1988).

Al considerar que la conducta emerge de la interacción dinámica entre ambos, la teoría de campo sentó las bases conceptuales para el desarrollo posterior de la psicología ambiental y para el estudio sistemático de las relaciones entre individuo y entorno construido.

Surgimiento de la disciplina

Durante las décadas de 1950 y 1960, la psicología ambiental comenzó a delimitar su objeto de estudio y a constituirse como un ámbito específico de investigación. En esta primera etapa, el principal esfuerzo consistió en demostrar que el entorno físico poseía relevancia psicológica, influyendo en la percepción, la conducta y la interacción social. Investigaciones pioneras abordaron cuestiones como la adaptación al ambiente construido, la percepción del espacio y las respuestas humanas ante determinadas condiciones ambientales (Harold Proshansky, 1976).

En este mismo periodo adquirieron especial importancia los estudios sobre representación espacial y orientación. Los trabajos de Kevin Lynch evidenciaron que el entorno urbano no se experimenta como una suma indiferenciada de elementos, sino como una estructura mental organizada (Lynch, 1960). Estas aportaciones resultaron decisivas al introducir la idea de que la relación con el entorno implica procesos activos de percepción, selección y organización cognitiva, sentando las bases para una comprensión no exclusivamente física del espacio.

Consolidación del campo interdisciplinar

A partir de la década de 1970, la psicología ambiental experimentó una fase de expansión e institucionalización, consolidando su carácter interdisciplinar y estableciendo vínculos estrechos con la arquitectura, el urbanismo, la geografía y la planificación territorial. En este contexto, se desarrollaron investigaciones centradas en la regulación de la interacción social en el espacio, abordando fenómenos como la densidad, el hacinamiento, la privacidad o la territorialidad (Edward T. Hall, 1966; Irwin Altman, 1975). Estos estudios demostraron que la configuración espacial incide directamente en el bienestar psicológico y en la calidad de las relaciones sociales.

Paralelamente, el campo incorporó marcos teóricos que permitían analizar con mayor precisión la experiencia ambiental. Desde la perspectiva ecológica de la percepción, James J. Gibson introdujo el concepto de *affordances*, subrayando que el entorno no se percibe únicamente en términos formales, sino como un conjunto de posibilidades de acción (Gibson, 1986). Esta idea resulta especialmente relevante para comprender la relación entre configuración espacial y comportamiento.

En el ámbito afectivo, el modelo estímulo–organismo–respuesta de Albert Mehrabian y James A. Russell (1974) permitió explicar cómo las características del entorno generan estados emocionales que median entre el ambiente y la conducta. A partir de este enfoque, la experiencia del espacio comenzó a analizarse como un proceso integrado en el que percepción, emoción y acción se encuentran estrechamente vinculadas.

La consolidación de la disciplina vino acompañada del desarrollo de marcos conceptuales y metodológicos más sistemáticos. Como señalan Juan Ignacio Aragonés y María Amérigo (2010), la psicología ambiental fue definiendo progresivamente sus campos de investigación y estrategias metodológicas, combinando estudios experimentales, correlacionales y observaciones de campo. Esta pluralidad refleja el carácter complejo y multidimensional del entorno como objeto de estudio.

Configuración contemporánea del campo

Desde la década de 1980, la psicología ambiental ha experimentado una ampliación conceptual significativa, orientándose hacia problemáticas relacionadas con la calidad ambiental, la sostenibilidad y los significados sociales del espacio. En este contexto, el entorno deja de analizarse exclusivamente desde sus propiedades físicas para entenderse como un sistema sociofísico, en el que interactúan dimensiones materiales, sociales y simbólicas (Daniel Stokols, 1995).

Desde esta perspectiva, la disciplina puede definirse como el estudio de los procesos psicosociales derivados de las relaciones entre las personas y sus entornos sociofísicos (Sergi Valera, 1996). Esta definición introduce dos aspectos fundamentales: por un lado, la consideración del ambiente como una realidad compleja e integrada; por otro, la necesidad de abordar distintos niveles de análisis, desde la experiencia individual hasta las dinámicas colectivas.

En su desarrollo contemporáneo, el campo articula diversos ejes de investigación. Por una parte, el estudio de la conducta espacial —territorialidad, privacidad, hacinamiento o apropiación—; por otra, el análisis de los procesos de percepción y cognición ambiental, incluyendo la representación del entorno y su dimensión simbólica. A ello se suman las investigaciones sobre evaluación ambiental y calidad de vida, centradas en el bienestar percibido y en la relación entre individuo y entorno (Valera, 1996; Charles J. Holahan, 2012).

Especial relevancia adquieren los estudios sobre los vínculos simbólicos entre personas y lugares. Conceptos como identidad de lugar, apego o apropiación permiten comprender cómo el entorno contribuye a la construcción de la identidad individual y colectiva, y cómo los sujetos dotan de significado a los espacios que habitan (Valera & Pol, 1994).

De este modo, la psicología ambiental contemporánea no se limita a analizar el impacto de variables físicas sobre la conducta, sino que integra dimensiones perceptivas, cognitivas, afectivas y simbólicas dentro de un modelo transaccional (Stokols, 1995). La relación persona–ambiente se entiende como un proceso dinámico en el que los individuos interpretan, utilizan y resignifican el entorno al mismo tiempo que este condiciona la experiencia.

Toda esta evolución ha proporcionado una base teórica y metodológica sólida para el análisis del entorno construido. Desde este marco, la arquitectura puede entenderse no solo como configuración material del espacio, sino como un sistema de estímulos capaz de activar procesos perceptivos, emocionales y conductuales.
Este enfoque permite abordar la experiencia arquitectónica como un proceso estructurado —desde el estímulo hasta la respuesta—, estableciendo las bases para la construcción de un modelo analítico que relacione de forma operativa las condiciones del entorno con la experiencia del usuario.

Figura 8. Evolución de la relación persona–ambiente desde una lógica de influencia hasta un modelo transaccional basado en la experiencia.
Fuente: Elaboración propia.

3.3. El proceso psicológico de la experiencia ambiental

La relación entre persona y ambiente, planteada desde la teoría de campo y desarrollada por la psicología ambiental contemporánea, permite entender la experiencia espacial como un proceso dinámico en el que intervienen de forma interdependiente factores individuales y condiciones del entorno (Kurt Lewin, 1988). Más allá de esta formulación teórica, resulta necesario analizar cómo se produce dicha relación en términos operativos.

Comprender la relación entre arquitectura y comportamiento humano exige atender a los procesos psicológicos que median entre el entorno físico y la conducta observable. El ambiente no genera respuestas directas, sino que actúa como punto de partida de una secuencia de mecanismos internos que transforman las condiciones objetivas del espacio en experiencia. En este sentido, la arquitectura no se limita a configurar un escenario físico, sino que construye condiciones de presencia, entendidas como la forma en que el cuerpo se sitúa, percibe y se reconoce dentro del espacio.

Figura 9. Representación de la presencia consciente en la experiencia espacial.
Fuente: Sáez Gastearena, J. (2024)

En primer lugar, el entorno se presenta como un conjunto de estímulos físicos, espaciales y sociales que configuran el campo ambiental inicial. Estos estímulos son organizados mediante la percepción, a través de la cual el individuo estructura la información sensorial procedente del entorno. En este primer contacto se configura una experiencia corpórea, entendida como la activación del cuerpo en relación directa con el espacio, previa a cualquier elaboración consciente.

A continuación, intervienen los procesos cognitivos, que permiten interpretar el espacio, construir representaciones mentales de su organización y anticipar su funcionamiento. Sobre esta base, se desarrolla la evaluación afectiva del entorno, en la que el individuo experimenta respuestas emocionales que orientan su disposición hacia el lugar. Finalmente, estas evaluaciones se traducen en patrones de conducta, determinando comportamientos de aproximación o evitación frente al espacio experimentado.

La experiencia ambiental no concluye necesariamente con la respuesta inmediata. Las vivencias espaciales pueden consolidarse en la memoria, generando representaciones relativamente estables del lugar que influirán en la relación futura del individuo con ese entorno. De este modo, la arquitectura no solo condiciona el uso presente del espacio, sino también la forma en que los lugares son recordados.

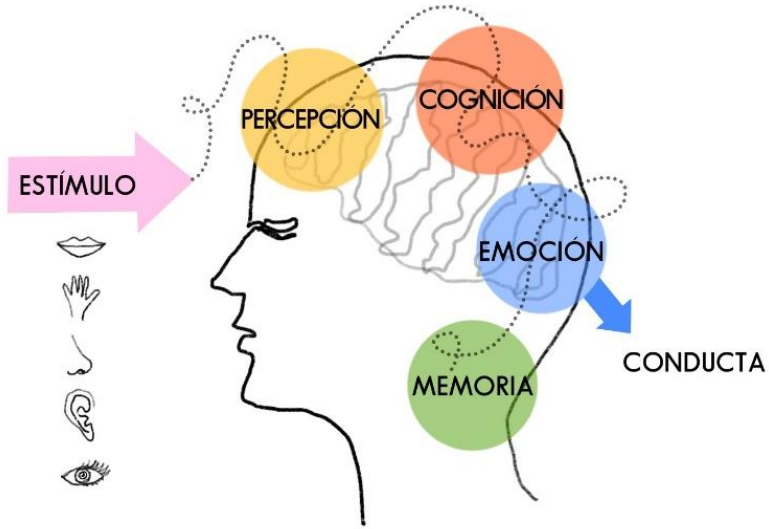


Figura 10. Proceso psicológico de la experiencia ambiental
Fuente: Elaboración propia

A partir de esta organización del proceso, resulta posible analizar cómo el entorno construido pasa de ser un conjunto de condiciones materiales a constituirse como experiencia significativa. El primer nivel de esta secuencia corresponde al estímulo ambiental, entendido como el punto de partida de la experiencia.

EL ESTÍMULO AMBIENTAL COMO PUNTO DE PARTIDA

Condición previa de la experiencia

El proceso psicológico de la experiencia ambiental se inicia en el momento en que el individuo entra en contacto con las condiciones objetivas del entorno. Antes de que el espacio sea interpretado o valorado conscientemente, se presenta como una realidad material configurada por múltiples variables físicas, espaciales y sociales que constituyen el punto de partida de la experiencia. Desde esta perspectiva, el ambiente puede entenderse como una configuración inicial de estímulos que antecede al procesamiento psicológico del sujeto y establece el marco dentro del cual se desarrollarán los procesos perceptivos, cognitivos y afectivos posteriores.

Este planteamiento se relaciona con el modelo Estímulo–Organismo–Respuesta formulado por Mehrabian y Russell (1974). Según este enfoque, el entorno físico constituye el estímulo inicial que desencadena en el individuo una serie de estados internos que median entre el ambiente y la conducta observable. El interés de este modelo no reside en afirmar que el espacio produzca respuestas automáticas, sino en reconocer que las condiciones ambientales activan procesos psicológicos intermedios que orientan la forma en que el individuo experimenta y utiliza el entorno.

El entorno sociofísico como configuración integrada

La psicología ambiental contemporánea ha ampliado esta concepción al entender el ambiente como un entorno sociofísico en el que interactúan simultáneamente propiedades materiales, configuraciones espaciales y dinámicas sociales (Stokols, 1995). El individuo no experimenta de forma aislada la iluminación, la temperatura, la organización espacial o la presencia de otras personas, sino que entra en relación con una situación ambiental integrada. Por ello, el estímulo ambiental no debe entenderse como un elemento aislado, sino como una configuración compleja de factores que estructuran de antemano la experiencia posible del espacio.

En este sentido, conviene distinguir entre la existencia objetiva de estas condiciones y su posterior elaboración psicológica. El estímulo ambiental existe con independencia del sujeto, pero solo adquiere relevancia experiencial cuando entra en relación con él. El entorno ofrece así un conjunto de propiedades previas al procesamiento interno, aunque su influencia efectiva dependerá de cómo esas propiedades sean posteriormente percibidas, organizadas e interpretadas por el individuo.

La psicología de la estimulación mostró además que determinadas propiedades del entorno influyen en el nivel de activación del observador. Berlyne identificó variables como la **novedad, la complejidad, la sorpresa o la incongruencia** como factores capaces de modular el interés, la tensión o el agrado que un ambiente puede generar (Berlyne, 1960, como se citó en Holahan, 2012).

La novedad actúa como un mecanismo de activación atencional, despertando la curiosidad y favoreciendo la exploración del espacio. La complejidad se relaciona con la cantidad y diversidad de información presente, pudiendo generar interés cuando se sitúa en niveles moderados o saturación cuando excede la capacidad de procesamiento del individuo. La sorpresa introduce una ruptura puntual de las expectativas, produciendo una activación inmediata que puede traducirse en asombro o desorientación. Por su parte, la incongruencia implica una falta de coherencia en la configuración del entorno, generando tensión interpretativa y una posible sensación de incomodidad.

Estas variables no actúan de forma aislada, sino que se combinan configurando el nivel de estimulación del entorno. Su interacción determina el grado de activación que el espacio puede generar en el observador como condición inicial de la experiencia. En este sentido, la configuración ambiental tiende a situarse en un rango de equilibrio: entornos con baja diferenciación o escasa variación pueden resultar monótonos, mientras que aquellos con elevada complejidad o falta de coherencia pueden generar saturación perceptiva. Entre ambos extremos se sitúa un umbral intermedio en el que la estimulación resulta suficiente para activar la atención sin producir sobrecarga, favoreciendo así una experiencia ambiental más equilibrada.

Dimensiones del estímulo ambiental

Desde un punto de vista analítico, el estímulo ambiental puede describirse a partir de tres dimensiones principales.

En primer lugar, las **condiciones sensoriales**, que comprenden aquellas propiedades físicas capaces de incidir directamente sobre los sistemas perceptivos del individuo, como la iluminación, el color, la temperatura, el sonido, los olores, la calidad del aire o la textura de los materiales. Estas variables constituyen la base sensorial de la experiencia y configuran las primeras impresiones del entorno.

Figura 11. Luz a través del óculo de la Neue Wache, Berlín.
Fuente: Elaboración propia. (2022).
Figura 12. Color.
Fuente: ArchDaily. (s. f.).
Figura 13. Luz y color.
Fuente: ArchDaily. (s. f.).

En segundo lugar, intervienen las **configuraciones espaciales**, directamente vinculadas con la organización del espacio. La disposición de los elementos, las relaciones de escala, las proporciones, la visibilidad entre ámbitos o la claridad de los recorridos condicionan la manera en que los usuarios comienzan a interpretar el funcionamiento del lugar.

Aunque estos aspectos serán desarrollados con mayor profundidad en fases posteriores del proceso psicológico, en esta etapa inicial la estructura espacial actúa ya como una condición objetiva que delimita y orienta el campo de experiencia posible, anticipando formas de uso, recorridos y relaciones entre los distintos ámbitos.

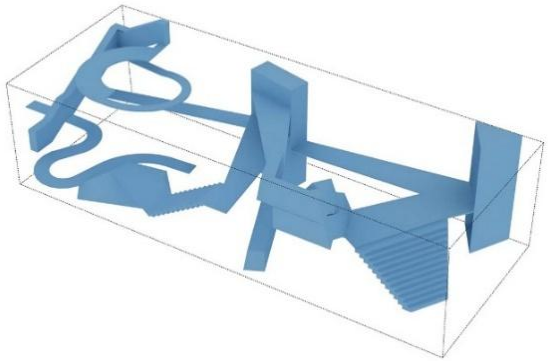


Figura 14. Organización espacial mediante el recorrido como estímulo inicial.
Fuente: ADEPT. (s. f.).

Figura 15. Configuración de ámbitos de uso como resultado de la estructura espacial y su capacidad para orientar la experiencia del usuario.
Fuente: IND Studio. (s. f.).

En tercer lugar, la **dimensión social y contextual**, relacionada con la presencia de otras personas y con las dinámicas de interacción que se producen en el espacio. La densidad de ocupación, la proximidad entre usuarios, el tipo de actividad desarrollada o el grado de intimidad o exposición forman parte del conjunto de condiciones que influyen en la experiencia del lugar.

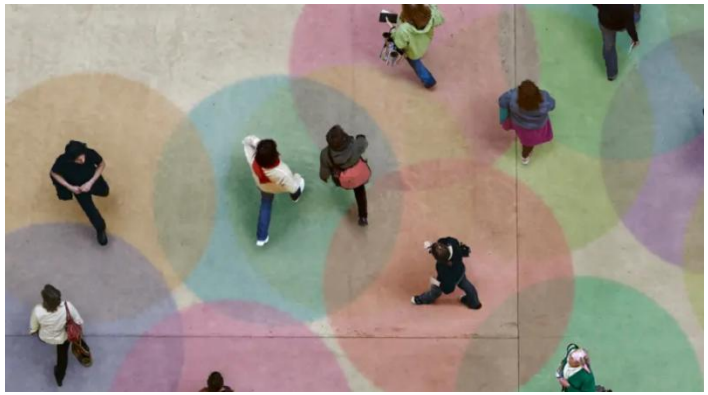


Figura 16. Interacción y proximidad como configuradoras de la experiencia.
Fuente: Malan, D. (s. f.).

En conjunto, estas tres dimensiones —sensorial, espacial y social— configuran el estímulo ambiental inicial con el que el individuo entra en contacto al acceder a un espacio. El ambiente se presenta así como una realidad previa a su organización psicológica, pero ya cargada de condiciones capaces de influir en la experiencia posterior.

En los espacios gastronómicos

El modelo *servicescape* de Bitner (1992) propone analizar el entorno de los espacios de servicio como un conjunto de condiciones físicas que influyen en la percepción, la emoción y el comportamiento de los usuarios. Este modelo distingue tres ámbitos principales: las condiciones ambientales, la organización espacial y funcional y los elementos simbólicos. Desde una perspectiva arquitectónica, estos ámbitos pueden entenderse como herramientas de proyecto capaces de influir en la forma en que el espacio es vivido.

Sobre esta base, desarrollos posteriores como la escala *DINESCAPE* (Ryu y Jang, 2008) profundizan en el papel del espacio en la experiencia del comedor, incorporando variables como la disposición, la estética o la configuración de la mesa. Estas condiciones no acompañan la experiencia, sino que participan activamente en ella, influyendo en la orientación del usuario y en su manera de relacionarse con el entorno.

En este marco, el restaurante se presenta inicialmente como una situación aún no interpretada, compuesta por múltiples estímulos que no han sido organizados psicológicamente. Esta condición da paso al siguiente nivel del proceso: la percepción, a través de la cual el individuo selecciona, ordena y atribuye significado a la información ambiental.

PROCESOS PERCEPTIVOS: ORGANIZACIÓN DEL ESTÍMULO

Sensación y percepción en la experiencia ambiental

Una vez definido el estímulo ambiental como configuración objetiva del entorno, el proceso psicológico se inicia en el plano perceptivo. Si la sensación supone la activación fisiológica de los receptores ante estímulos físicos, la percepción constituye el primer nivel interno de integración y organización de dicha información. El individuo no registra datos aislados, sino que estructura activamente el campo ambiental como una unidad significativa.

En el ámbito de la psicología ambiental, Holahan (2012, p. 44) define la percepción ambiental como el proceso mediante el cual los diversos estímulos presentes en el entorno se organizan para formar un cuadro coherente e integrado del mundo. Esta definición subraya que la experiencia del entorno no se produce como una suma fragmentaria de sensaciones, sino como una configuración estructurada que permite comprender el ambiente como totalidad.

Para comprender este proceso es necesario distinguir entre sensación y percepción, ya que representan niveles diferentes de la experiencia psicológica. La sensación es el proceso fisiológico mediante el cual los receptores sensoriales responden a estímulos físicos como la luz, el sonido, la temperatura, la textura o el olor. Se trata de un mecanismo relativamente automático que permite captar información del entorno sin que exista todavía una interpretación consciente.

La percepción, en cambio, implica un proceso activo de organización e interpretación de esa información sensorial. El individuo no experimenta estímulos aislados, sino configuraciones integradas que adquieren significado como totalidades. Así, no se perciben simplemente luces, sonidos o materiales por separado, sino ambientes completos: un espacio íntimo, un lugar acogedor o un entorno incómodo. La percepción organiza las sensaciones en estructuras coherentes que permiten comprender y valorar el entorno.

Figura 17. Diferencias entre sensación y percepción
Fuente: Elaboración propia (2026)

Organización estructural del campo ambiental

La tradición gestáltica sostiene que la percepción opera configurando el campo estimular en totalidades organizadas. Los elementos adquieren significado por las relaciones que establecen entre sí, y no por su mera presencia aislada. Koffka (1935) desarrolló esta comprensión al señalar que la organización perceptiva responde a leyes internas que estructuran el estímulo en formas relativamente estables.

Los principios clásicos de la Gestalt están basados en los estudios del psicólogo Guillermo Leone y describen los mecanismos mediante los cuales el sistema perceptivo organiza y estabiliza el campo ambiental en configuraciones coherentes. Entre ellos destacan el principio figura–fondo, que permite diferenciar elementos principales respecto a un contexto de soporte; la proximidad y similitud, mediante las cuales los elementos cercanos o semejantes tienden a agruparse perceptivamente; la continuidad, que favorece lecturas espaciales fluidas siguiendo trayectorias estructurales; y el cierre, mediante el cual el sistema perceptivo completa configuraciones incompletas para producir estructuras estables.

A estos principios se suma la ley de la pregnancia o buena forma, según la cual la percepción tiende a estabilizarse en configuraciones simétricas, enteras y estables. Cuando la organización del entorno resulta legible y coherente, el esfuerzo perceptivo disminuye y la experiencia se vuelve más fluida. Por el contrario, configuraciones excesivamente ambiguas o desordenadas incrementan la carga cognitiva y pueden generar fatiga perceptiva. En este sentido, la experiencia ambiental depende menos de la cantidad de estímulos presentes que de la coherencia estructural con la que estos se organizan.

Figura 18. No percibimos todo a la vez. Figura y fondo.
Fuente: Dra. La Gestalt. (s. f.).

Complejidad, inferencia y claves ambientales

La percepción ambiental no depende únicamente de la organización formal de los estímulos, sino también del grado de complejidad del entorno y de los procesos interpretativos del observador. Berlyne (1971) introdujo una dimensión dinámica al relacionar la preferencia estética con el nivel de complejidad estimular. Entornos excesivamente simples pueden resultar monótonos, mientras que configuraciones excesivamente complejas o ambiguas pueden generar sobrecarga perceptiva. La experiencia más equilibrada suele situarse en un umbral intermedio de complejidad, donde existe suficiente estimulación sin saturación.

Además, la percepción implica procesos de inferencia. Desde la perspectiva probabilística de Brunswik (1956), el individuo construye significado a partir de claves ambientales parciales, ya que la información sensorial nunca es completa ni perfectamente correlativa con la realidad. El sujeto interpreta el entorno mediante señales con distintos grados de fiabilidad, generando hipótesis sobre la naturaleza del espacio a partir de indicios perceptivos.

Estos procesos también se encuentran modulados por las expectativas y marcos previos del observador. Como señala Stokols (1995), las personas no acceden al entorno como observadores neutrales, sino desde esquemas cognitivos que orientan la lectura inicial del espacio. Cuando los estímulos ambientales coinciden con esas expectativas, la percepción se estabiliza rápidamente; cuando existe incongruencia, el individuo debe reorganizar su interpretación del entorno.

En consecuencia, la percepción constituye el primer nivel de estructuración psicológica del estímulo ambiental. Es en esta fase donde el entorno deja de ser una condición física objetiva y comienza a configurarse como una realidad significativa para el individuo.

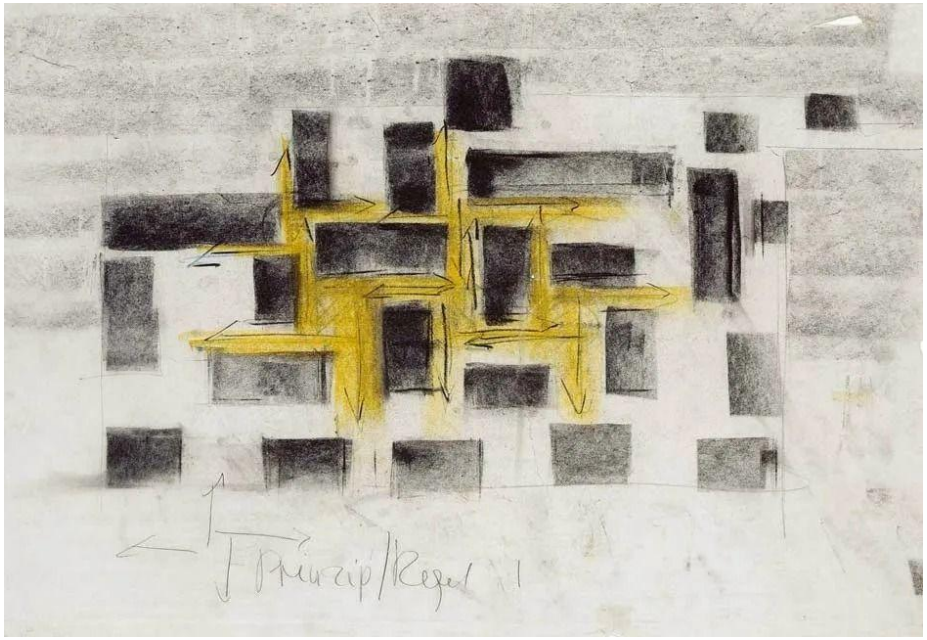


Figura 19. Complejidad espacial entendida como red de relaciones y recorridos.
Fuente: Zumthor, P. (1996)

En los espacios gastronómicos

En los restaurantes contemporáneos, la percepción constituye el proceso mediante el cual el usuario organiza la información ambiental y construye una primera lectura del espacio. No se trata de una simple recepción de estímulos, sino de una operación activa de estructuración que permite transformar la diversidad sensorial en una configuración espacial inteligible.

A partir de este proceso, los elementos físicos —iluminación, materiales, sonido, disposición del mobiliario o relaciones de proximidad— dejan de percibirse como datos aislados y pasan a integrarse en unidades espaciales coherentes. El usuario reconoce así ámbitos diferenciados, identifica transiciones, establece jerarquías y comprende las relaciones entre las distintas partes del espacio. La percepción permite, por tanto, orientarse, anticipar usos y ajustar el comportamiento a las condiciones del entorno.

En este sentido, el espacio arquitectónico se manifiesta como una estructura legible cuya organización puede facilitar o dificultar su comprensión. La claridad en los recorridos, la definición de los límites, la continuidad o discontinuidad entre ámbitos y la relación entre llenos y vacíos condicionan la forma en que el usuario interpreta el lugar desde el primer contacto.

Diversos estudios en el ámbito de la restauración han evidenciado la influencia de estas variables en la experiencia del cliente. Investigaciones como las de Ryu y Jang (2008) señalan que factores como la iluminación, la disposición espacial o la estética del local inciden directamente en la percepción global del entorno, mientras que Namkung y Jang (2007) destacan el papel de la ambientación en la valoración de la experiencia. No obstante, más allá de su impacto en la satisfacción, estos aspectos resultan fundamentales en la construcción de una primera comprensión espacial.

De este modo, la percepción actúa como el mecanismo que transforma el entorno en un espacio interpretable, estableciendo las bases sobre las que se desarrollarán los procesos cognitivos posteriores. Es en esta fase donde el individuo comienza a construir representaciones del lugar, a atribuir significado a sus configuraciones y a anticipar las posibilidades de uso que el espacio ofrece.

PROCESOS COGNITIVOS: REPRESENTACIÓN MENTAL E INTERPRETACIÓN DEL ESPACIO

Representación mental del entorno

Tras la fase perceptiva inicial, el proceso psicológico de la experiencia ambiental continúa en el plano cognitivo. Si la percepción permite organizar sensorialmente el estímulo ambiental y reconocer configuraciones espaciales básicas, la cognición posibilita una elaboración mental más compleja del entorno. En esta etapa el individuo no se limita a percibir el espacio, sino que lo interpreta, lo organiza conceptualmente y anticipa su funcionamiento. El entorno deja así de experimentarse como un conjunto de estímulos aislados para convertirse en una estructura comprensible y operativa.

Desde la psicología ambiental, Holahan (2012) señala que la experiencia espacial implica la construcción de representaciones mentales que permiten al individuo orientarse, recordar lugares y desenvolverse de manera eficaz en el entorno. Estas representaciones no constituyen reproducciones exactas del espacio físico, sino estructuras cognitivas simplificadas que organizan la información ambiental de acuerdo con su relevancia funcional y con los significados que el usuario atribuye al lugar. La cognición ambiental actúa, por tanto, como un mecanismo de simplificación que permite manejar la complejidad del entorno construido.

En este contexto adquiere especial relevancia el concepto de mapa cognitivo, ampliamente difundido en los estudios sobre percepción ambiental y desarrollado en el ámbito del análisis urbano por Kevin Lynch. El mapa cognitivo puede entenderse como una representación mental del espacio que organiza aquellos elementos que el individuo considera estructurales para comprender y recorrer un lugar. No se trata de una copia métrica del entorno, sino de una estructura simplificada que permite recordar trayectorias, anticipar desplazamientos y orientarse en el espacio.

En su estudio sobre la imagen de la ciudad, Lynch (2008) identificó cinco tipos de elementos que estructuran la representación mental del entorno y facilitan su comprensión: sendas (paths), entendidas como recorridos habituales de desplazamiento; bordes (edges), que funcionan como límites o transiciones entre ámbitos; barrios o distritos (districts), que agrupan áreas con identidad diferenciada; nodos (nodes), que actúan como puntos estratégicos de concentración o decisión; y mojones o hitos (landmarks), referencias visuales singulares que facilitan la orientación. A través de estos elementos el espacio adquiere una estructura jerarquizada que permite al individuo organizar cognitivamente el entorno y construir una representación relativamente estable del mismo.

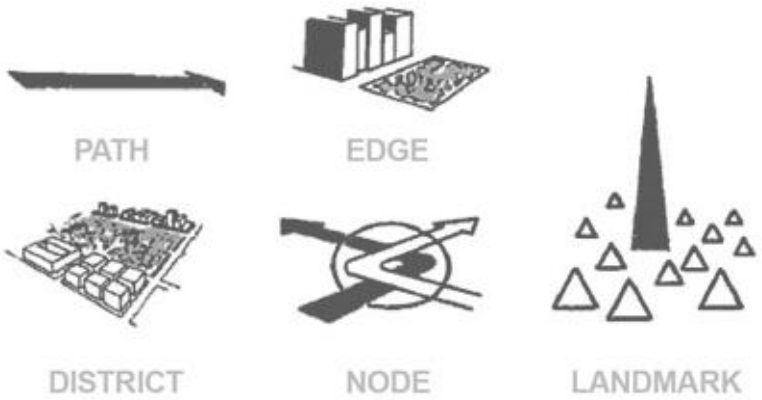


Figura 20. Organización cognitiva del entorno basada en elementos estructurantes.
Fuente: Urban Design Group. (2018)

Holahan (2012) subraya además que los mapas cognitivos poseen una dimensión subjetiva, ya que incorporan experiencias previas, recuerdos y significados personales asociados a determinados lugares. En consecuencia, la representación mental del entorno no depende únicamente de su organización física, sino también de la relación que el individuo establece con el espacio a lo largo del tiempo.

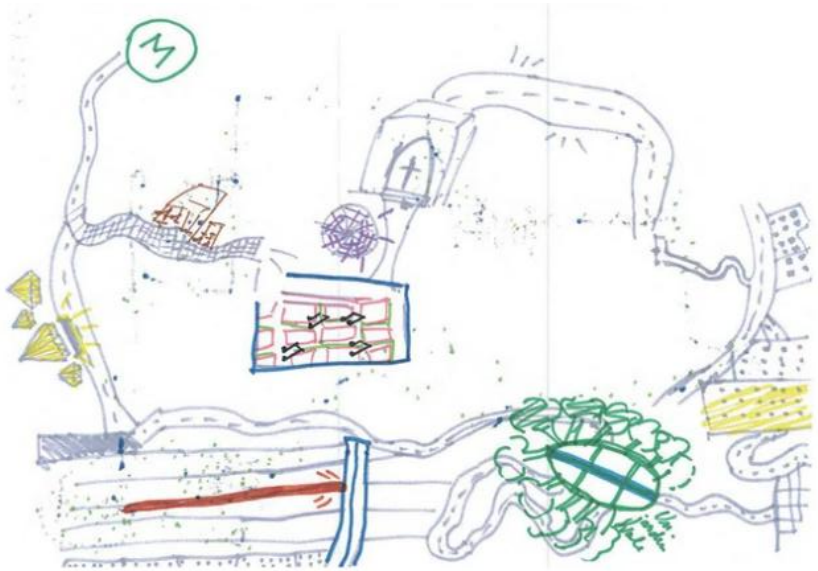


Figura 21. Ejemplo de mapa cognitivo como representación subjetiva del espacio
Fuente: ResearchGate (2019)

Legibilidad y organización del espacio

La eficacia de estas representaciones cognitivas depende en gran medida del grado de legibilidad del entorno, concepto introducido por Lynch para describir la facilidad con la que las distintas partes del espacio pueden organizarse en una estructura coherente. Un entorno legible permite reconocer sus componentes, comprender sus relaciones y anticipar su funcionamiento. Cuando la organización espacial resulta clara, el individuo puede construir rápidamente una representación mental del lugar, lo que facilita la orientación y reduce el esfuerzo interpretativo.

Holahan (2012) recoge este planteamiento señalando que los entornos con una organización clara reducen la ambigüedad espacial y favorecen la formación de mapas cognitivos consistentes. Por el contrario, cuando el espacio presenta una homogeneidad excesiva, carece de jerarquías espaciales o muestra una complejidad desordenada, el usuario puede experimentar dificultades para organizar mentalmente el entorno, lo que incrementa la carga cognitiva y puede generar desorientación. Diversas cualidades espaciales contribuyen a reforzar la legibilidad ambiental. Entre ellas destacan la diferenciación entre ámbitos, que permite segmentar mentalmente el espacio; la singularidad de determinados elementos, que actúan como referencias; la continuidad en recorridos y bordes, que facilita la comprensión de la estructura espacial; y la jerarquización visual de los elementos, que orienta la atención y facilita la navegación dentro del entorno. Asimismo, la posibilidad de anticipar destinos mediante el alcance visual del espacio permite al usuario comprender el funcionamiento general del lugar y estabilizar su representación mental.

Las representaciones cognitivas del entorno, sin embargo, no constituyen reproducciones exactas del espacio físico. Diversos estudios han mostrado que los mapas cognitivos presentan distorsiones sistemáticas derivadas de los procesos de simplificación mental. Entre las más frecuentes se encuentra el sesgo euclidiano, mediante el cual la mente tiende a regularizar las configuraciones espaciales, simplificando curvas en líneas rectas o transformando ángulos oblicuos en rectos. También se observa la estructuración inferencial, por la que el individuo completa mentalmente conexiones inexistentes cuando estas resultan coherentes con la lógica general del entorno. Del mismo modo, el sesgo de segmentación provoca que los recorridos fragmentados se perciban como más largos que las trayectorias continuas. Estas distorsiones evidencian que la representación del espacio responde a procesos de organización conceptual más que a una reproducción métrica precisa del entorno físico.

Interpretación funcional y social del entorno

La cognición ambiental no solo permite orientarse en el espacio, sino también interpretar las posibilidades de acción que el entorno ofrece al individuo. Desde la perspectiva ecológica de la percepción, Gibson (1986) introdujo el concepto de *affordances* para referirse a las oportunidades de acción que emergen de la relación entre el individuo y el entorno. Los elementos espaciales no se perciben únicamente como formas geométricas, sino como estructuras funcionales que sugieren determinados usos: un asiento invita a sentarse, una barandilla a apoyarse o una mesa a reunirse en torno a ella. Estas propiedades permiten anticipar el uso del espacio incluso antes de que la acción tenga lugar.

Las *affordances* se encuentran directamente vinculadas con las características físicas del entorno construido. La configuración arquitectónica del espacio —la escala, la disposición del mobiliario, la materialidad o la organización de los recorridos— influye en las acciones que los usuarios perciben como posibles. El diseño arquitectónico actúa así como un sistema de señales que orienta la conducta y facilita la comprensión funcional del entorno.

La interpretación cognitiva del espacio incluye también la comprensión de las normas sociales que regulan la interacción espacial. Altman (1975) señala que los individuos tienden a apropiarse simbólicamente de determinadas porciones del espacio, configurando territorios que funcionan como extensiones del yo y que permiten establecer límites frente a los demás. De forma complementaria, Hall (1966) introduce el concepto de espacio personal, entendido como una zona móvil que acompaña al individuo y cuyos límites varían según el contexto social. La invasión de este espacio puede generar incomodidad o conductas de evitación, lo que demuestra que la distancia interpersonal constituye un componente fundamental de la organización social del entorno.
Estas dinámicas muestran que la interpretación cognitiva del espacio no se limita a su estructura física, sino que incluye también la comprensión de las reglas implícitas que regulan la convivencia y la interacción dentro del entorno construido.

En los espacios gastronómicos

En el restaurante contemporáneo, la organización cognitiva del espacio permite que el cliente construya una representación mental del establecimiento que facilite su orientación y comprensión del lugar. A partir de las configuraciones perceptivas iniciales, el usuario identifica referencias espaciales que estructuran su experiencia del entorno.
Elementos como el acceso principal, la barra, los recorridos de circulación o la disposición de las mesas actúan como puntos de referencia que permiten organizar mentalmente el espacio. Estas referencias funcionan de manera similar a los elementos descritos por Lynch, facilitando la construcción de un mapa cognitivo del restaurante que permite comprender su estructura y anticipar su funcionamiento.

Cuando la organización espacial resulta clara y legible, los usuarios pueden orientarse con facilidad y desplazarse por el local sin esfuerzo cognitivo significativo. Esta legibilidad no solo afecta a la comprensión física del entorno, sino también a la interpretación de las relaciones que en él se producen. El espacio se entiende como un sistema organizado en el que las distintas partes adquieren sentido en función de su posición, su jerarquía y su vinculación con el conjunto.

En este sentido, la cognición incorpora también una lectura implícita de las condiciones de proximidad, exposición o recogimiento que el espacio hace posibles. Estas condiciones permiten al usuario ajustar su comportamiento en función del grado de interacción o intimidad que cada situación sugiere, integrando la dimensión social dentro de la comprensión del entorno. Asimismo, el espacio arquitectónico se interpreta en términos de posibilidad de acción. Las configuraciones espaciales orientan el uso sin necesidad de mediaciones explícitas, permitiendo anticipar comportamientos y comprender el funcionamiento del lugar a partir de su propia organización.

De este modo, la cognición constituye la fase en la que el espacio percibido se transforma en una representación mental estructurada que permite interpretar el entorno, anticipar sus posibilidades de uso y comprender las dinámicas sociales que se desarrollan en él. Sobre esta base cognitiva se construirá posteriormente la evaluación emocional del ambiente, a través de la cual el individuo valorará la experiencia del espacio y adoptará determinadas disposiciones conductuales frente al entorno.

PROCESOS AFECTIVO-EVALUATIVOS Y RESPUESTA CONDUCTUAL

La emoción como mediadora entre espacio y comportamiento

Una vez organizada la información ambiental a nivel perceptivo y estructurada cognitivamente, la experiencia del entorno se traduce en una evaluación afectiva que condiciona la relación del individuo con el espacio. En esta fase, el usuario no solo comprende el entorno, sino que lo valora en términos emocionales, generando una disposición que orienta su comportamiento.

Desde la psicología ambiental, este proceso ha sido explicado a través del modelo Estímulo–Organismo–Respuesta (E–O–R) propuesto por Mehrabian y Russell (1974), según el cual el entorno construido no actúa directamente sobre la conducta, sino a través de los estados internos que provoca en el individuo. El espacio se configura así como un sistema capaz de inducir determinadas condiciones emocionales que predisponen al acercamiento o a la evitación.

Estas respuestas afectivas pueden describirse a partir de tres dimensiones fundamentales recogidas en el modelo PAD:
-Placer (Pleasure): grado de agrado o desagrado que provoca el entorno.
-Activación (Arousal): nivel de estimulación fisiológica o excitación que genera el ambiente.
-Dominancia (Dominance): sensación de control o capacidad percibida para actuar dentro del espacio.

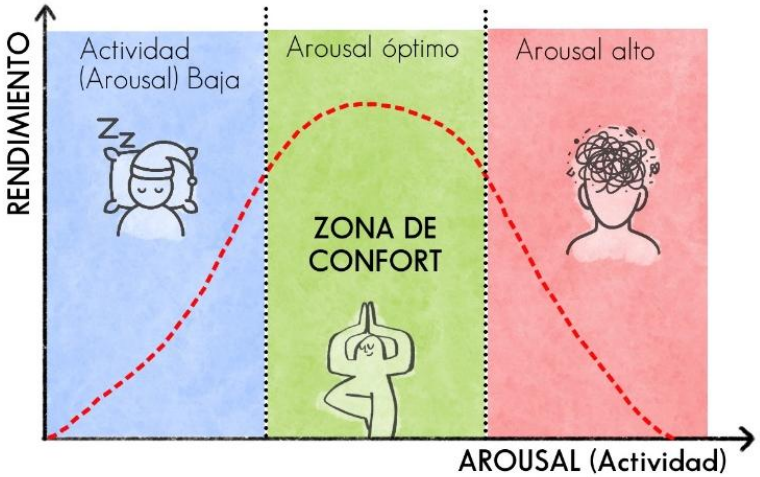


Figura 22. Relación entre el rendimiento y el nivel de activación
Fuente: Elaboración propia a partir de Fernández, C. (s.f.).

La combinación de estas tres dimensiones determina el equilibrio emocional global del usuario. Un entorno puede resultar agradable pero excesivamente estimulante, generando fatiga o tensión; también puede ser relajante pero producir una sensación de pérdida de control. Cuando el ambiente alcanza un equilibrio entre placer elevado, activación moderada y una adecuada percepción de dominancia, tiende a favorecer una experiencia estable y confortable (Mehrabian & Russell, 1974).
Más allá de su definición conceptual, estas dimensiones permiten comprender de qué manera la configuración del entorno incide en la experiencia del usuario y cómo pueden ser moduladas desde el proyecto arquitectónico.

El **placer** se asocia a la valoración global del ambiente y depende de la coherencia, la calidad sensorial y la adecuación entre los distintos elementos que configuran el espacio. La consistencia entre iluminación, materialidad o escala o favorece experiencias positivas, mientras que la disonancia o la falta de integración pueden generar incomodidad.
La **activación** se relaciona con el nivel de estimulación que el entorno produce en el usuario. Este nivel viene determinado por la complejidad espacial, el contraste, la variación o la densidad de estímulos presentes. Configuraciones excesivamente simples pueden resultar monótonas, mientras que aquellas demasiado complejas o incongruentes pueden generar saturación; entre ambos extremos, un nivel intermedio de estimulación favorece la atención y el interés.
La **dominancia** hace referencia a la sensación de control que el usuario percibe en relación con el entorno. Esta dimensión depende de la legibilidad del espacio, la claridad de los recorridos, la definición de los límites o la posibilidad de anticipar el funcionamiento del lugar. Entornos comprensibles y estructurados refuerzan la sensación de control, mientras que configuraciones ambiguas o desordenadas pueden generar desorientación o incomodidad.
El ajuste entre placer, activación y dominancia permite modular la experiencia del usuario, condicionando su permanencia, su grado de implicación y su comportamiento dentro del entorno.

Bienestar ambiental y presencia de naturaleza

Entre los factores ambientales que influyen en la respuesta emocional del individuo, la presencia de elementos naturales ha adquirido una relevancia creciente dentro de la psicología ambiental. Este interés se articula en torno al concepto de biofilia, introducido inicialmente por el psicólogo Erich Fromm (1973) y posteriormente desarrollado por el biólogo Edward O. Wilson (1984).

Fromm utilizó el término para describir la tendencia humana hacia la vida y los procesos de crecimiento, entendida como una orientación psicológica positiva hacia aquello que favorece el desarrollo de los seres vivos. A partir de esta idea, Wilson formuló la hipótesis de la biofilia, según la cual los seres humanos presentan una predisposición innata a sentirse atraídos por los sistemas vivos y por determinados patrones presentes en la naturaleza.

Figura 25. Continuidad espacial entre interior y exterior a través de elementos naturales.
Fuente: Nguyen Khai Architects & Associates (s.f.).

Esta afinidad tendría su origen en la evolución de la especie humana, que durante miles de años se desarrolló en estrecha relación con entornos naturales. Como consecuencia, el organismo habría desarrollado respuestas adaptativas no solo frente a posibles amenazas del entorno, sino también una predisposición favorable hacia estímulos asociados a condiciones beneficiosas para la supervivencia, como la presencia de agua, vegetación o luz natural (Wilson, 1984).

Diversas investigaciones en psicología ambiental han mostrado que la exposición a elementos naturales influye significativamente en el bienestar psicológico. La presencia de vegetación o las vistas al exterior se han relacionado con la reducción del estrés, la mejora del estado de ánimo y una mayor sensación de bienestar en los usuarios (Ulrich, 1986; Kaplan, 1995).

En el ámbito del diseño arquitectónico, estos planteamientos han dado lugar al concepto de diseño biofílico, entendido como la integración deliberada de elementos naturales en los entornos construidos con el objetivo de mejorar la calidad de la experiencia espacial y el bienestar de los usuarios (Kellert, Heerwagen & Mador, 2011).

Figura 23. Integración de la vegetación como parte del proyecto.
Fuente: Åke E:son Lindman. (s.f.).

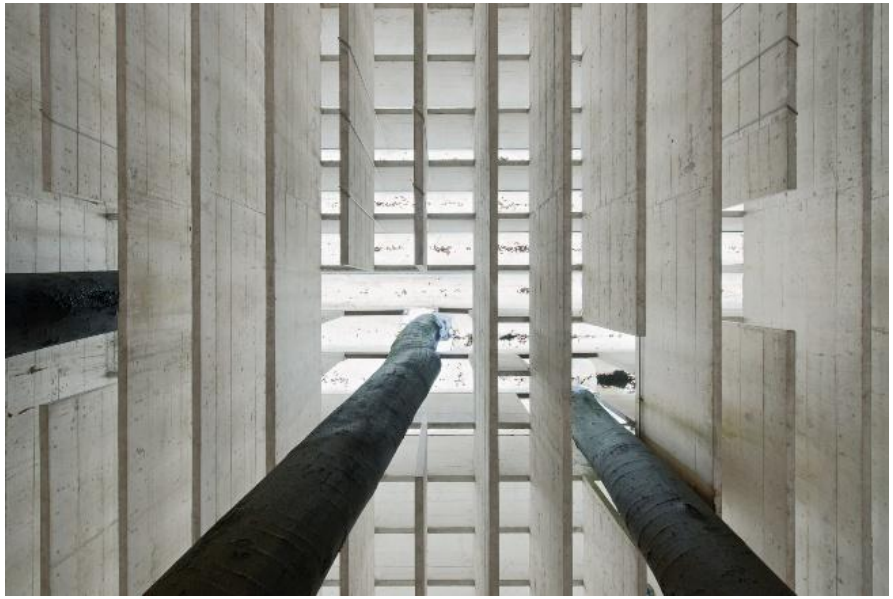


Figura 24. Construcción del espacio a través de luz, materia y naturaleza.
Fuente: Åke E:son Lindman. (s.f

Evaluación del entorno y disposiciones conductuales

Las emociones generadas por el entorno no constituyen únicamente una reacción momentánea, sino que dan lugar a un proceso de evaluación global del espacio. A partir de la interacción entre percepción sensorial, interpretación cognitiva y estado afectivo, el individuo construye un juicio sintético del lugar que determina su actitud hacia él.

En este contexto, Mehrabian (1976) distinguió dos grandes disposiciones conductuales derivadas de la experiencia emocional del entorno: **aproximación y evitación.** Las conductas de aproximación se manifiestan en acciones como permanecer más tiempo en el lugar, explorar el espacio, interactuar con otros usuarios o prolongar la estancia. Por el contrario, las conductas de evitación se reflejan en el abandono del lugar, la reducción del tiempo de permanencia o la evitación de la interacción social.

La percepción de control constituye además un componente esencial en la estabilidad emocional del individuo dentro del espacio. Cuando el entorno permite al usuario comprender su organización, elegir su posición o regular su interacción con otros, se incrementa la sensación de dominancia y se reduce el estrés situacional (Holahan, 2012).

En los espacios gastronómicos

En el restaurante contemporáneo, los procesos afectivo-evaluativos se manifiestan en la manera en que el usuario valora globalmente el ambiente una vez ha sido percibido e interpretado. Esta evaluación emocional no solo determina el grado de satisfacción, sino que actúa como un mecanismo regulador del comportamiento, influyendo en la forma de ocupar, recorrer y utilizar el espacio.

Una de las primeras manifestaciones de este proceso se produce en la elección de la posición dentro del local. El cliente selecciona su lugar en función de variables como la proximidad a otros comensales, el grado de exposición o resguardo, la relación con los recorridos o la percepción de control sobre el entorno inmediato. La elección de mesa constituye, por tanto, una respuesta espacial directa a la configuración del ambiente, especialmente en términos de intimidad, visibilidad e interacción social. Esta evaluación afecta igualmente al tiempo de permanencia y al ritmo de uso del espacio. Ambientes que logran un equilibrio entre estimulación y confort favorecen estancias más prolongadas, una mayor disposición a la interacción y una implicación más intensa con la experiencia gastronómica. Por el contrario, situaciones de sobrecarga sensorial, exceso de proximidad o falta de legibilidad espacial pueden generar incomodidad, acortar la estancia o inducir conductas de evitación.

La dimensión social del restaurante intensifica este fenómeno, ya que la configuración espacial regula implícitamente las distancias interpersonales, las posibilidades de interacción y el grado de privacidad. La disposición del mobiliario, la relación entre zonas de paso y áreas de estancia, o la presencia de filtros espaciales condicionan la percepción de control y la calidad de la experiencia compartida. En este contexto, el entorno físico actúa como un agente activo en la construcción de la experiencia. El modelo DINESCAPE (Ryu y Jang, 2008) identifica variables como la estética del espacio, la iluminación o la disposición del mobiliario como factores determinantes en la respuesta emocional del usuario. Estas variables no operan de manera aislada, sino que se articulan como un sistema que configura la atmósfera del lugar.

Entre ellas, el color adquiere una relevancia específica por su capacidad para incidir de forma inmediata en la percepción y en la activación afectiva. Presente tanto en los alimentos como en el ambiente, actúa como modulador del nivel de estimulación, del agrado y de la cualidad atmosférica del espacio. En este sentido, su uso no puede entenderse como una decisión meramente estética, sino como una herramienta proyectual que debe alinearse con el tipo de experiencia que se desea generar y con la lógica operativa del restaurante.

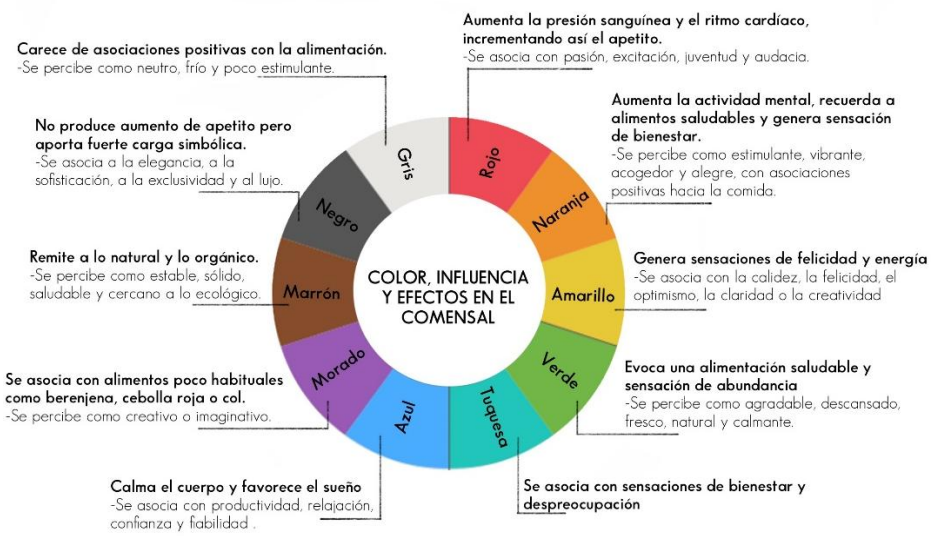


Figura 26. La respuesta emocional de los colores dentro del entorno gastronómico. Fuente: Elaboración propia a partir de M. A. Garzón Saza (2020)

En primer lugar, el color interviene directamente en la regulación del apetito y en la activación fisiológica del usuario. Determinadas gamas cromáticas, especialmente los rojos y naranjas, tienden a intensificar la sensación de hambre y a generar estados de mayor energía y dinamismo, mientras que tonalidades más oscuras, como el negro, pueden reducir el apetito o asociarse a contextos de mayor sofisticación. Por su parte, los marrones se vinculan frecuentemente a percepciones de densidad o intensidad, asociadas a alimentos más contundentes. De este modo, el color puede actuar tanto como estimulador como inhibidor del consumo, evidenciando su carácter no neutro dentro de la experiencia gastronómica. Asimismo, el color desempeña un papel fundamental en el control del nivel de activación del usuario. Los tonos cálidos, como rojos, naranjas y amarillos, generan ambientes de alta estimulación, favoreciendo la rapidez en el uso del espacio y una mayor rotación, característica habitual en establecimientos de consumo rápido. En contraste, los tonos fríos, como azules y verdes, inducen estados de mayor calma, promoviendo una experiencia más pausada y prolongada, propia de contextos gastronómicos donde se busca una mayor permanencia. Esta capacidad de modulación se traduce directamente en el tiempo de estancia y en los patrones de comportamiento. Ambientes cromáticamente estimulantes tienden a acortar la permanencia, mientras que aquellos configurados a partir de tonalidades más equilibradas o calmadas favorecen estancias más largas y una mayor

implicación con la experiencia. Este fenómeno se relaciona con los modelos de aproximación y evitación descritos por Mehrabian (1976), en los que el entorno condiciona la disposición del individuo hacia el espacio.

Por otra parte, el color interviene en la construcción perceptiva del alimento, condicionando las expectativas incluso antes de su consumo. Tonalidades como el verde se asocian a frescura y naturalidad, el amarillo a ligereza y optimismo, el rojo a intensidad o potencia sensorial, y el morado a cualidades más complejas vinculadas a la sofisticación o a lo inusual. En este sentido, el color del espacio no solo acompaña la experiencia gastronómica, sino que participa activamente en su interpretación. Además, el color constituye una herramienta clave en la definición del posicionamiento del restaurante. Determinadas gamas cromáticas contribuyen a construir identidades espaciales diferenciadas, asociadas a valores como dinamismo, exclusividad, sostenibilidad o tradición. Así, los tonos cálidos pueden vincularse a propuestas informales y activas, los contrastes en blanco y negro a contextos de mayor refinamiento, los verdes a discursos ecológicos y los marrones a imaginarios de carácter tradicional o artesanal. El color se convierte así en un elemento fundamental en la construcción narrativa del espacio.

No obstante, su uso requiere un control preciso, ya que una estimulación excesiva o una combinación cromática incongruente pueden generar saturación perceptiva, incomodidad o rechazo. Tal como señala la teoría de la estimulación de Berlyne, la experiencia ambiental tiende a situarse en un equilibrio entre niveles de complejidad y coherencia, evitando tanto la monotonía como la sobrecarga.

De este modo, el color se consolida como un mecanismo de regulación ambiental capaz de influir simultáneamente en la activación, la percepción y la conducta del usuario. Su adecuada integración en el proyecto arquitectónico permite no solo cualificar la atmósfera, sino también orientar el comportamiento, estructurar la experiencia y reforzar la coherencia entre el espacio, el usuario y el acto gastronómico.

LA MEMORIA Y CONSOLIDACIÓN DEL LUGAR

Memoria ambiental y formación del recuerdo espacial

El proceso psicológico de la experiencia ambiental no concluye con la respuesta conductual inmediata. Tras la secuencia formada por estímulo, percepción, organización cognitiva, evaluación afectiva y conducta, la experiencia del entorno puede consolidarse en la memoria, generando una representación relativamente estable del lugar. A través de este proceso, el espacio vivido deja de ser únicamente una situación momentánea para convertirse en una referencia que influye en experiencias posteriores. Desde la teoría de campo, Lewin señalaba que las experiencias vividas pasan a formar parte del *espacio vital* del individuo, integrándose en el conjunto de referencias psicológicas desde el cual se interpretan situaciones futuras (Lewin, 1988). Los entornos experimentados no desaparecen tras la interacción, sino que influyen en las expectativas, preferencias y comportamientos posteriores de las personas.

En el ámbito de la percepción urbana, Kevin Lynch describió este fenómeno mediante el concepto de imagen ambiental, entendida como la representación mental del medio físico que se forma a partir de la interacción entre percepción inmediata y experiencias previas (Lynch, 2008). Estas imágenes mentales permiten organizar cognitivamente el entorno y facilitan su reconocimiento cuando el individuo vuelve a interactuar con él.

La dimensión multisensorial del recuerdo del espacio

La memoria de los lugares no se construye únicamente a partir de información visual. El recuerdo ambiental integra estímulos sensoriales, estados emocionales y situaciones sociales experimentadas durante la estancia. En arquitectura, Pallasmaa subraya que la experiencia espacial surge de la interacción simultánea de los sentidos y del cuerpo con el entorno construido, de modo que la memoria del espacio se configura como una experiencia multisensorial integrada en la que luz, sonido, textura, temperatura o materialidad participan conjuntamente en la construcción del recuerdo (Pallasmaa, 2014).

Durante la estancia en un lugar, las personas desarrollan diversas formas de apropiación cotidiana del espacio que contribuyen a estructurar su relación con el entorno inmediato. La elección de la mesa, la orientación corporal o la disposición de objetos personales constituyen estrategias mediante las cuales el individuo establece cierto grado de control sobre el espacio que ocupa. Altman describió estos comportamientos a través del concepto de territorialidad, entendido como el conjunto de mecanismos mediante los cuales las personas regulan el acceso a los espacios que utilizan, estableciendo límites simbólicos que organizan la interacción social (Altman, 1975). De forma complementaria, Hall introdujo el concepto de proxémica para explicar cómo las distancias interpersonales estructuran la interacción social y condicionan la percepción de intimidad dentro del espacio (Hall, 1966).

Los estudios de Sommer mostraron asimismo que la configuración física del espacio influye en la forma en que las personas lo ocupan y utilizan. Los individuos tienden a ajustar posiciones, distancias y orientaciones para adaptar el entorno a sus necesidades sociales y psicológicas (Sommer, 1969). Cuando estas experiencias se repiten, el espacio adquiere un carácter familiar que facilita su reconocimiento y refuerza el vínculo entre el individuo y el lugar.

Figura 27. Representación del espacio interior como construcción de la memoria.
Fuente: Jacqueline Bishop. (2002)

Identidad del lugar y significado personal

La consolidación del lugar alcanza una dimensión más profunda cuando el entorno adquiere significado personal para el individuo. Proshansky, Fabian y Kaminoff introdujeron el concepto de place-identity para describir la manera en que determinados entornos físicos pueden integrarse en el autoconcepto de las personas (Proshansky, Fabian & Kaminoff, 1990).

Los lugares se convierten en referentes identitarios cuando se asocian a experiencias relevantes, relaciones sociales significativas o prácticas recurrentes. En estos casos, el espacio deja de percibirse únicamente como un escenario físico y pasa a formar parte de la biografía personal del individuo.

En los espacios gastronómicos

En el ámbito específico de la restauración, la relación entre entorno físico, evaluación emocional y comportamiento del cliente ha sido analizada empíricamente en diversas investigaciones. Rodríguez-López, Alcántara-Pilar y Rojas-Lamorena (2020) plantean que la experiencia gastronómica debe entenderse como un constructo en el que intervienen de manera conjunta la calidad del producto, la calidad del servicio y las condiciones del entorno. Desde esta perspectiva, el usuario no evalúa de forma aislada cada uno de estos elementos, sino que construye una valoración global a partir de su interacción, en la que el espacio deja de ser un mero soporte funcional para convertirse en parte constitutiva de la experiencia.

En este contexto, la memoria ambiental conecta la experiencia inmediata con la conducta futura a través del grado de satisfacción generado durante la estancia. La satisfacción no depende únicamente del resultado del servicio o del producto, sino de la evaluación global del entorno, donde las condiciones del espacio operan de manera integrada. Tal como señalan Ryu y Jang (2008), los factores ambientales del restaurante

influyen directamente en la satisfacción del cliente y, a partir de ella, en su intención de retorno.

Los resultados empíricos muestran que esta experiencia global ejerce una influencia significativa sobre el comportamiento posterior del usuario, especialmente en la decisión de volver al establecimiento o recomendarlo. La experiencia gastronómica no se agota, por tanto, en el momento del consumo, sino que se prolonga en forma de recuerdo, configurando un marco de referencia desde el cual se anticipan futuras experiencias (Rodríguez-López et al., 2020).

Sin embargo, esta relación no es inmediata, sino mediada por la memoria. La experiencia espacial, una vez evaluada afectivamente, se consolida como recuerdo y pasa a formar parte del sistema de expectativas del usuario. Cuando el entorno es percibido como coherente, comprensible y emocionalmente satisfactorio, la memoria resultante tiende a ser estable y positiva, reforzando la predisposición a regresar.

De este modo, la satisfacción no actúa únicamente como una respuesta puntual, sino como un mecanismo de fijación de la experiencia en la memoria. Es en esta transición —de la vivencia al recuerdo— donde se construye la continuidad entre el usuario y el espacio, convirtiendo la experiencia gastronómica en un vínculo duradero con el lugar.
En el restaurante contemporáneo, proyectar no significa únicamente organizar funciones o construir un ambiente, sino intervenir sobre una secuencia psicológica completa. El valor del diseño radica en su capacidad para transformar condiciones materiales en una experiencia comprensible, emocionalmente equilibrada y memorable. En este sentido, un espacio gastronómico de calidad no es solo aquel que funciona o agrada, sino aquel que orienta, acoge, satisface y permanece en la memoria.

3.4. Implicaciones del modelo en el restaurante contemporáneo

Nivel del proceso	Función psicológica principal	Qué ocurre en el espacio gastronómico	Variables espaciales y ambientales implicadas	Efectos en el comensal	Implicaciones proyectuales
ESTÍMULO AMBIENTAL	Constituye la condición previa de la experiencia. Define el campo inicial de estímulos que activa la relación con el entorno.	El restaurante se presenta como una totalidad aún no interpretada, donde condiciones sensoriales, espaciales y sociales configuran el tono inicial de la experiencia.	Luz, color, temperatura, sonido, olor, textura, organización general, densidad, presencia de otros usuarios, grado de exposición o intimidad.	Activación inicial, atracción o rechazo, curiosidad, tensión, confort o saturación.	Proyectar el restaurante como un sistema ambiental integrado, evitando la acumulación de estímulos inconexos. La atmósfera debe responder a una intención unitaria.
PERCEPCIÓN	Organiza la información sensorial en configuraciones coherentes, haciendo el entorno legible.	El cliente percibe ámbitos, recorridos, límites y jerarquías espaciales como una estructura unificada.	Figura-fondo, continuidad, jerarquía, contraste, proximidad, diferenciación de zonas, transiciones, relación entre llenos y vacíos.	Claridad o confusión perceptiva, facilidad o esfuerzo en la comprensión del espacio.	Proyectar una estructura perceptiva clara, donde la coherencia formal facilite la lectura del espacio.
COGNICIÓN	Construye representaciones mentales que permiten interpretar el espacio y anticipar su uso.	El usuario comprende la organización del restaurante, identifica funciones y anticipa dinámicas de uso e interacción.	Legibilidad, nodos, hitos, recorridos, límites, disposición del mobiliario, visibilidad, affordances, señales implícitas.	Orientación, anticipación funcional, elección de posición, comprensión de normas espaciales.	Proyectar espacios que puedan ser interpretados sin mediación, donde la forma arquitectónica oriente el comportamiento.
EVALUACIÓN AFECTIVA	Traduce la comprensión del entorno en una respuesta emocional que orienta la relación con el espacio.	El cliente evalúa el ambiente en términos de agrado, activación y control en función de la coherencia espacial y sensorial.	Relación entre placer, activación y dominancia; iluminación, color, materialidad, acústica, escala, proximidad, coherencia ambiental.	Bienestar o incomodidad, relajación o tensión, sensación de control o vulnerabilidad.	Proyectar el espacio para lograr un equilibrio emocional adecuado al concepto gastronómico.
RESPUESTA CONDUCTUAL	Traduce la evaluación emocional en conductas de aproximación o evitación.	El cliente decide permanecer, desplazarse, interactuar o abandonar el lugar, ajustando su comportamiento al entorno.	Organización de mesas, recorridos, filtros espaciales, privacidad, visibilidad, confort, densidad, ruido, distancia interpersonal.	Permanencia o retirada, grado de interacción, apropiación del espacio, elección de ubicación.	Proyectar para regular el comportamiento, favoreciendo las dinámicas deseadas según la experiencia propuesta.
MEMORIA AMBIENTAL	Consolida la experiencia en un recuerdo que influye en futuras interacciones.	El restaurante se integra en el repertorio de lugares recordados a partir de una experiencia multisensorial coherente.	Secuencia espacial, condiciones sensoriales, interacción social, rituales de uso, coherencia entre ambiente y experiencia.	Recuerdo estable, reconocimiento, familiaridad, predisposición al retorno.	Proyectar para la coherencia y memorabilidad, asegurando la continuidad entre experiencia y recuerdo.
VÍNCULO CON EL LUGAR	Integra memoria, satisfacción y expectativa, generando continuidad en la relación con el espacio.	La experiencia se traduce en fidelización, recomendación y construcción de significado personal asociado al lugar.	Coherencia global entre espacio, servicio, gastronomía y atmósfera; identidad reconocible; consistencia experiencial.	Satisfacción, retorno, apropiación simbólica, conexión emocional con el lugar.	Proyectar un espacio reconocible, consistente y significativo, capaz de sostener una relación duradera con el usuario.

Criterios de articulación del proceso psicológico en el espacio gastronómico

El funcionamiento del proceso psicológico de la experiencia ambiental no depende únicamente del correcto desarrollo de cada una de sus fases, sino de la **coherencia global del sistema** que estas configuran. Tal como se ha sintetizado en la matriz anterior, la experiencia gastronómica se articula a través de una secuencia en la que el entorno es percibido, interpretado, evaluado, experimentado y finalmente recordado. En este sentido, la calidad del espacio no reside en elementos aislados, sino en la capacidad del diseño para integrar y coordinar estas dimensiones de manera unitaria.

En primer lugar, resulta fundamental la **coherencia interna del entorno**, entendida como la alineación entre el estímulo ambiental, su organización perceptiva, su interpretación cognitiva y la respuesta afectiva que genera. Cuando existe correspondencia entre estos niveles, la experiencia se percibe como fluida, legible y consistente. Por el contrario, las disonancias entre lo que el espacio propone, lo que se percibe y lo que se siente pueden generar incomodidad o desajuste, incluso en entornos formalmente cuidados.

En segundo lugar, la experiencia se encuentra mediada por las **expectativas previas del usuario**, que actúan como marco de referencia en la interpretación del espacio. El individuo no accede al restaurante como un observador neutro, sino desde una anticipación construida a partir de referencias, imágenes y experiencias anteriores. La relación entre lo esperado y lo percibido condiciona la evaluación final del entorno, de modo que la calidad espacial depende también de su capacidad para confirmar, matizar o reconfigurar dichas expectativas.

En tercer lugar, el entorno debe responder a una **adecuación precisa al concepto gastronómico**, ajustando su nivel de activación, su atmósfera y su configuración espacial al tipo de experiencia que se pretende generar. No existe una solución universal, sino configuraciones específicas cuya validez depende de su correspondencia con la identidad del establecimiento, su modelo de uso y las dinámicas de interacción que propone.

En conjunto, estos criterios permiten entender el espacio gastronómico como un **sistema relacional**, en el que las decisiones proyectuales operan sobre una secuencia psicológica completa. La calidad del diseño no se limita a la generación de una experiencia agradable, sino que reside en su capacidad para producir una experiencia legible, coherente y emocionalmente significativa, capaz de consolidarse en la memoria y de sostener una relación duradera entre el usuario y el lugar.

4. CONFIGURACIÓN ATMOSFÉRICA

El análisis desarrollado en el capítulo anterior ha permitido establecer que la experiencia espacial no puede reducirse ni a la percepción sensorial inmediata ni a la mera comprensión funcional del entorno. En el espacio gastronómico, la experiencia se consolida cuando percepción, comprensión y significación se integran en una unidad coherente que articula la relación entre el usuario y el lugar y posibilita su estabilización en la memoria.

Sin embargo, comprender este proceso no implica todavía poder proyectarlo. El modelo psicológico permite explicar cómo el entorno influye en la experiencia, pero no determina cómo deben configurarse espacialmente las condiciones que la hacen posible. Describe los mecanismos de interacción entre individuo y entorno, pero no constituye por sí mismo una herramienta proyectual.

Es en este punto donde resulta necesario introducir una lectura específica desde la arquitectura. El proyecto no actúa directamente sobre percepciones, emociones o recuerdos, sino sobre configuraciones espaciales, materiales y ambientales que median en dicha experiencia. Desde esta perspectiva, adquiere centralidad el concepto de **atmósfera**, entendido no como un recurso estético añadido, sino como la síntesis operativa a través de la cual el espacio se convierte en experiencia.

Esta lectura permite reinterpretar el proceso descrito anteriormente. Las variables identificadas desde la psicología ambiental no operan de forma aislada ni estrictamente secuencial, sino de manera transversal. Una misma decisión proyectual incide simultáneamente en distintos niveles de la experiencia: la luz afecta a la percepción, a la activación emocional y a la cualidad atmosférica; la organización espacial interviene tanto en la legibilidad como en la sensación de control; la materialidad actúa sobre el confort, la percepción sensorial y la identidad del lugar.

En consecuencia, el proyecto arquitectónico no opera sobre fases del proceso psicológico, sino sobre configuraciones capaces de activar de manera simultánea múltiples dimensiones de la experiencia. La atmósfera se entiende así como una realidad unitaria, resultado de la interacción integrada de los distintos factores que configuran el entorno.

No obstante, esta relación no debe entenderse como un sistema cerrado o determinista. La experiencia espacial depende de factores subjetivos, culturales y contextuales que introducen variabilidad en la manera en que el entorno es percibido y vivido. Desde esta perspectiva, la atmósfera no se configura como un resultado fijo, sino como un campo de posibilidades que el proyecto puede orientar, intensificar o matizar.

Con el fin de hacer operativa su comprensión desde el proyecto, esta investigación propone distinguir en ella tres dimensiones de análisis, que permiten abordar de forma estructurada la complejidad de la experiencia arquitectónica:

1. **Dimensión sensorial de la atmósfera**
2. **Dimensión espacial de la atmósfera**
3. **Dimensión simbólica de la atmósfera**

Esta diferenciación no implica una fragmentación del fenómeno, sino una descomposición analítica orientada a su comprensión. En la experiencia, la atmósfera se percibe siempre como una totalidad continua, en la que las distintas dimensiones se entrelazan y operan de forma simultánea, configurando una experiencia coherente, multisensorial y significativa.

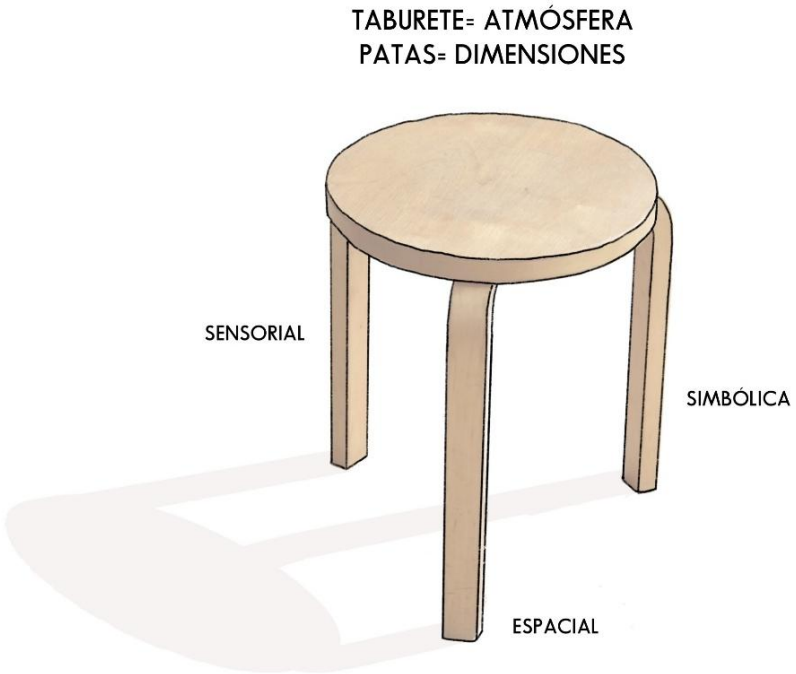


Figura 28. Representación de la atmósfera como sistema unitario sostenido por tres dimensiones interdependientes: sensorial, espacial y simbólica.
Fuente: Elaboración propia.

5. ESTRATEGIAS CONSTRUCTIVAS PARA LA CONFIGURACIÓN DE LA ATMÓSFERA EN ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Con el objetivo de trasladar el marco conceptual desarrollado a una herramienta operativa de proyecto, se estructura un modelo de análisis aplicado que permite vincular de forma directa las condiciones del entorno construido con la experiencia del usuario.

El modelo se organiza a partir de las tres dimensiones previamente definidas —sensorial, espacial y simbólica—, abordadas ahora desde una lógica instrumental. En cada una de ellas se identifican **condiciones específicas del ambiente** que pueden ser proyectadas, reguladas y evaluadas.

Para cada condición se establece una estructura de análisis en dos niveles complementarios. Por un lado, se define su **función psicológica**, entendida como el tipo de efecto que dicha condición activa en la experiencia del usuario. Por otro, se determinan **parámetros de regulación**, que permiten graduar su intensidad a través de tres niveles de activación: **baja activación**, asociada a situaciones de intimidad y contención; **activación media**, vinculada al equilibrio y al confort relacional; y **alta activación**, relacionada con escenarios de mayor dinamismo y estimulación. Esta gradación introduce un criterio comparativo que permite calibrar la experiencia en función del posicionamiento del espacio gastronómico.

De forma complementaria, se establece un conjunto de **estrategias constructivas aplicadas**, entendidas como operaciones proyectuales que permiten materializar y ajustar las condiciones ambientales descritas. Estas estrategias no se vinculan de manera unívoca a un parámetro concreto, sino que actúan de forma transversal, incidiendo simultáneamente sobre distintos niveles de activación y sobre múltiples condiciones del espacio.

Con el fin de reforzar la legibilidad y operatividad del sistema, se incorpora un **sistema gráfico de iconos de elaboración propia**, asociado a cada una de las condiciones del modelo. Este recurso permite identificar de forma inmediata las distintas variables analizadas, facilitar su localización a lo largo del documento y establecer relaciones visuales entre ellas, favoreciendo una lectura transversal y sintética del conjunto.

5.1. DIMENSIÓN SENSORIAL

La dimensión sensorial constituye el primer nivel de configuración de la atmósfera y se refiere a la organización del entorno como un campo perceptivo integrado que actúa de forma simultánea sobre el cuerpo.

En los espacios gastronómicos, esta dimensión adquiere una relevancia específica debido al carácter multisensorial del acto de comer, donde visión, sonido, tacto, olor y gusto se activan de manera concurrente. La arquitectura no puede, por tanto, abordarlos como parámetros independientes, sino como un sistema coordinado de regulación ambiental.

Tal como se ha establecido en el análisis del proceso ambiental, las condiciones físicas del entorno influyen directamente en la percepción y en la activación afectiva del usuario. En este contexto, la dimensión sensorial se articula a través de un conjunto de variables ambientales que permiten operar proyectualmente sobre dicha experiencia:

Condición visual — regulación lumínica

Condición auditiva — control acústico

Condición háptica — construcción táctil y térmica del espacio

Condición olfativa — control del campo aromático

Condición gustativa — el acto de saborear como convergencia sensorial

Cada una de estas condiciones actúa como un mecanismo de ajuste del estado perceptivo inmediato, influyendo en el nivel de activación, en el confort y en la disposición del usuario hacia el entorno.

Desde esta perspectiva, la dimensión sensorial no se concibe como un efecto añadido, sino como un sistema de calibración ambiental que, a través de decisiones espaciales, técnicas y constructivas, permite sostener una experiencia coherente.

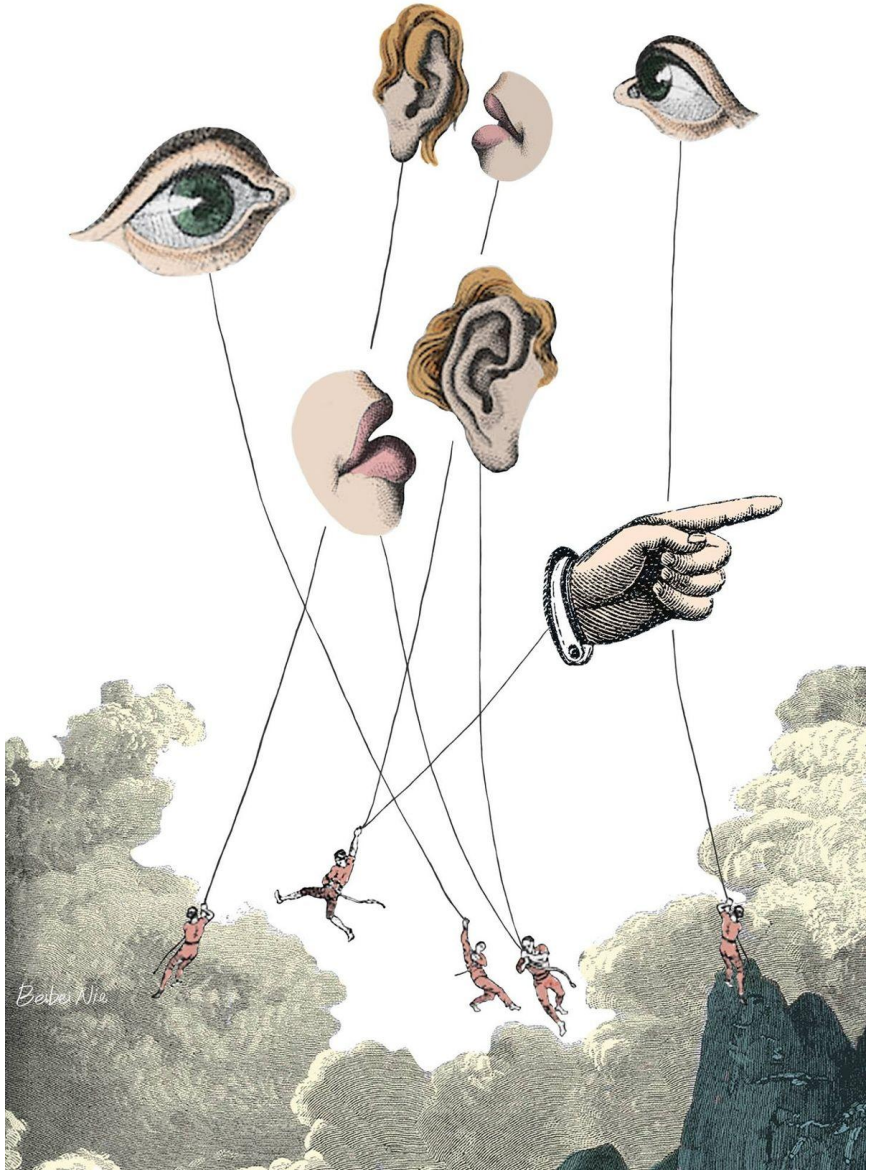


Figura 29. Representación gráfica de los sentidos y la percepción multisensorial. Fuente: Beibei Nie (2014).

Regulación lumínica

Función psicológica

La luz constituye uno de los principales mecanismos de configuración del entorno, no solo por su capacidad para hacer visibles los elementos, sino por su papel en la estructuración del campo perceptivo y en la modulación de la experiencia del usuario. A través de la iluminación, el espacio adquiere jerarquía, profundidad y legibilidad, permitiendo organizar la atención, diferenciar ámbitos y establecer relaciones entre los distintos elementos.

En este sentido, la luz no actúa como una condición neutra, sino como un factor que influye directamente en la forma en que el entorno es percibido, comprendido y vivido. Su distribución permite diferenciar figuras y fondos, reforzar transiciones y construir una lectura coherente del espacio, facilitando su interpretación y reduciendo el esfuerzo perceptivo. Al mismo tiempo, la iluminación contribuye a la orientación del usuario, permitiendo identificar accesos, recorridos y zonas de permanencia, lo que refuerza la sensación de control sobre el entorno.

La regulación lumínica incide también en la dimensión afectiva de la experiencia. La intensidad, el contraste y la cualidad de la luz modulan el nivel de activación del ambiente, pudiendo generar situaciones de mayor dinamismo y exposición o, por el contrario, condiciones de recogimiento y estabilidad. Esta capacidad de la luz para influir en el estado emocional del usuario se traduce en distintas disposiciones conductuales, favoreciendo la permanencia, la interacción o la retirada en función de cómo se configure el entorno.

En el espacio gastronómico, esta condición adquiere una relevancia específica, ya que la experiencia se organiza en torno a la relación entre el comensal, el alimento y el ambiente. La iluminación permite reforzar el protagonismo de la mesa, regular el grado de intimidad y definir el carácter general del espacio, influyendo en la duración de la estancia, en el ritmo de uso y en la calidad de la interacción social.

Desde esta perspectiva, la luz no se entiende como un recurso técnico añadido, sino como un sistema proyectual capaz de articular percepción, emoción y comportamiento, contribuyendo de manera decisiva a la construcción de la atmósfera y a la forma en que el espacio es experimentado y recordado.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, la iluminación puede descomponerse en un conjunto de variables que permiten modular la experiencia espacial:

- **Intensidad lumínica (lux)**

Cantidad de luz presente en el ambiente, que regula el nivel de visibilidad y el grado de activación del espacio. Su ajuste debe responder al tipo de actividad (circulación, espera, permanencia), incorporando sistemas de regulación que permitan adaptar los niveles lumínicos a distintos momentos del servicio.

- **Temperatura de color (K)**

Cualidad tonal de la luz, que influye en la percepción ambiental y en la sensación térmica del entorno. En espacios gastronómicos, se priorizan rangos cálidos (aprox. 2700–3000 K) en áreas de estancia, evitando temperaturas excesivamente frías que puedan generar distanciamiento o incomodidad.

Figura 30. Relación entre temperatura de color (K) y percepción ambiental en distintos contextos de uso.
Fuente: Elaboración propia a partir de Lighting Design Blog (s.f.).

- **Direccionalidad de la luz**

Orientación del flujo lumínico y modo en que incide sobre las superficies, diferenciando entre luz difusa (emisión homogénea y sin sombras marcadas), puntual (haz concentrado que focaliza la atención en un punto) o rasante (incidencia lateral que acentúa relieves y texturas). Su comportamiento depende de la posición y altura de la fuente respecto al plano de uso, lo que determina la extensión y concentración del haz. A través de ello, regula la percepción de volumen, textura y profundidad, y actúa como mecanismo de jerarquización espacial y delimitación de ámbitos.

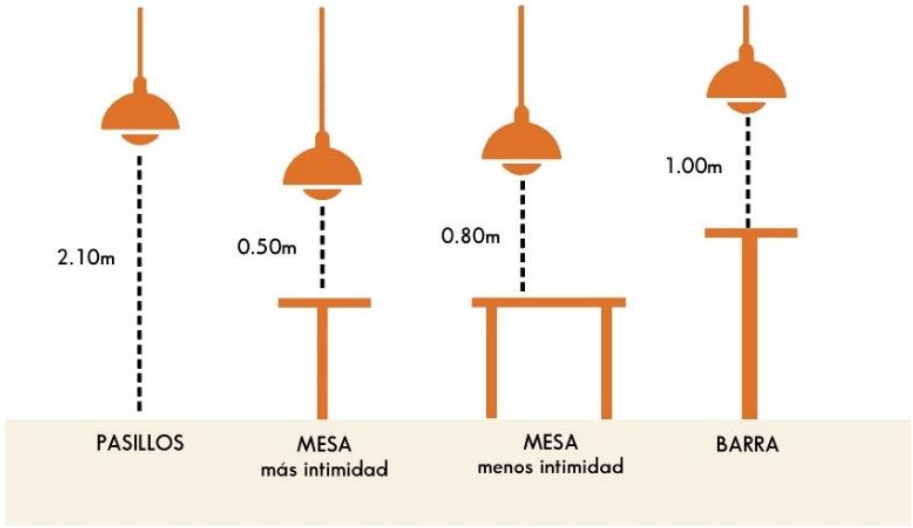


Figura 31. Relación entre altura de luminarias y uso del espacio.
Fuente: Elaboración propia a partir de Hara Estudio Arquitectónico (s.f.).

- **Contraste lumínico**

Relación entre zonas iluminadas y áreas en sombra, que organiza la jerarquía visual y dirige la atención. Su control permite evitar tanto la planitud perceptiva como la saturación visual.

- **Uniformidad o gradiente lumínico**

Distribución homogénea o progresiva de la luz, que permite generar continuidad o transición entre distintos ámbitos. Un equilibrio adecuado entre uniformidad y variación favorece la legibilidad y reduce la fatiga visual.

- **Interacción con la materialidad**

Comportamiento de la luz en relación con las superficies, en función de su capacidad de reflexión, absorción o difusión. La textura, el color y el acabado de los materiales condicionan la percepción final de la iluminación.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Intensidad (lux)	100–150 (general) / 200–300 (mesa), ambiente tenue	150–250 / 300–400, equilibrio visual	250–400 / 400–600, ambiente activo
Temperatura (K)	2700 K, luz cálida	2700–3000 K, neutra cálida	3000–3200 K, más neutra
Direccionalidad	Puntual (localizada), foco en planos de uso, con escasa dispersión y control del entorno inmediato	Puntual + difusa, distribución equilibrada entre foco e iluminación ambiental	General + acentos, distribución más abierta y variable que activa el conjunto del espacio
Contraste	Bajo–medio, ambiente uniforme	Medio, jerarquía equilibrada	Medio–alto, mayor dinamismo visual
Uniformidad / gradiente	Gradientes suaves, continuidad	Equilibrio entre uniformidad y variación	Mayor variación lumínica
Materialidad (luz)	Absorbente (madera oscura, textiles, acabados mate), baja reflectancia	Mixta (madera clara, morteros, cerámicos), equilibrio	Reflectante (metal, vidrio, lacados), alta reflectancia

Estrategias constructivas

La regulación lumínica se materializa mediante decisiones constructivas que integran la luz en el sistema arquitectónico y permiten su control espacial y perceptivo:

1. **Superposición de capas lumínicas**
   — Iluminación general (ambiente): aporta un nivel base homogéneo que garantiza orientación y lectura global del espacio.
   — Iluminación puntual (mesas, barra): concentra la luz en áreas de uso directo, favoreciendo la actividad y la interacción, y reforzando la centralidad perceptiva del plano de uso.
   — Iluminación de acento (texturas, elementos focales): resalta materiales y planos, generando jerarquía y profundidad perceptiva.

Figura 32. En el *Restaurante INFINITE* (Chengdu, China), la superposición de capas lumínicas articula la atmósfera con la combinación de iluminación ambiental, puntual y de acento, permitiendo graduar la percepción del espacio y focalizar la atención.
Fuente: WOOOM Studio (2024)

2. **Integración arquitectónica de la iluminación**

Incorporación de sistemas lumínicos en la propia configuración del espacio mediante falsos techos, foseados, ranuras o iluminación indirecta integrada en paramentos y mobiliario, evitando la percepción de la luz como elemento añadido y permitiendo construir el ambiente desde la propia arquitectura.

Figura 33. En *Lokaāhand Dining Club* (Surabaya, Indonesia), la integración de iluminación indirecta en el plano inferior del mobiliario genera un efecto de flotación que refuerza la percepción del volumen y cualifica la atmósfera del espacio.
Fuente: Isso Architects (2022).

3. **Introducción de la luz natural**

Incorporación de la luz natural mediante huecos, patios o lucernarios, configurando la base del sistema ambiental y estableciendo una relación con el exterior. La presencia de vegetación contribuye a cualificar la luz y reforzar su carácter atmosférico.

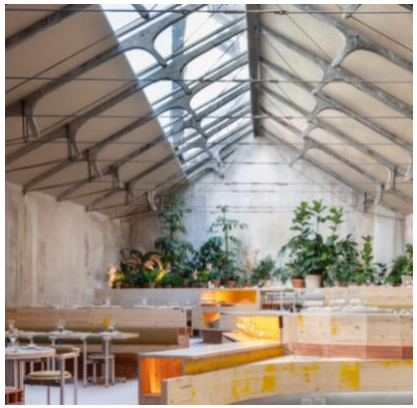


Figura 34. En *Espacio Tramo* (Madrid), la incorporación de vegetación junto con la entrada de luz natural a través de lucernarios refuerza la relación con lo natural y contribuye a la cualificación ambiental del espacio.
Fuente: SelgasCano (2023)

4. **Filtrado y control de la luz natural mediante envolventes permeables**

Regulación de la entrada de luz natural a través de elementos intermedios continuos —como celosías, lamas, cortinas o filtros textiles— que actúan como una segunda piel del cerramiento. Estos sistemas permiten modular la intensidad, dirección y difusión de la luz incidente, reduciendo el deslumbramiento y evitando contrastes excesivos. Al mismo tiempo, generan una relación visual graduada con el exterior, introduciendo profundidad y construyendo transiciones perceptivas progresivas entre interior y entorno.

Figura 35. En *Bosco de Lobos* (Barcelona), el filtrado de la luz natural mediante elementos verticales regula la intensidad lumínica y matiza la relación entre interior y exterior.
Fuente: J. Márquez (2024).

5. Transiciones lumínicas y gradientes como secuencia espacial

Variación progresiva de la intensidad, dirección o temperatura de color entre diferentes zonas del espacio (acceso, transición, sala, barra, servicios), permitiendo estructurar el recorrido, acompañar la experiencia y facilitar la adaptación perceptiva del usuario.

Figura 36. En el *Restaurante Tanway Yakiniku* (Changsha, China), las transiciones lumínicas entre ámbitos de estancia y recorridos permiten diferenciar usos y guiar el desplazamiento de forma gradual.
Fuente: Wen Studio (2023).

6. Flexibilidad y adaptación operativa del sistema lumínico

Implementación de sistemas regulables que permitan ajustar la intensidad, dirección y distribución de la luz en función del momento del servicio, la ocupación y el tipo de uso del espacio. La incorporación de soluciones como carriles técnicos orientables o sistemas de control lumínico posibilita la configuración de distintas escenas, adaptando la atmósfera a condiciones cambiantes sin alterar la estructura espacial.

Figura 37. En *Bosco de Lobos* (Barcelona), la incorporación de carriles técnicos flexibles permite adaptar la disposición de la iluminación, facilitando la reconfiguración del espacio y la regulación de la atmósfera según las necesidades de uso.
Fuente: J. Márquez (2024).

La regulación lumínica se configura así como el principal instrumento para **organizar el campo perceptivo**, permitiendo dirigir la atención, establecer jerarquías espaciales y construir gradientes que articulan la experiencia a través de la luz.

Control acústico

Función psicológica

El sonido constituye un componente fundamental en la configuración de la experiencia espacial, ya que actúa de forma continua sobre el usuario, incluso cuando no es percibido de manera consciente. A diferencia de la luz, que organiza el campo visual de forma dirigida, el sonido envuelve al individuo y define un contexto ambiental que condiciona la percepción del espacio y la relación con los demás.

En este sentido, el ambiente acústico influye directamente en la legibilidad del entorno y en la comprensión de su funcionamiento. La claridad o confusión sonora permite distinguir entre ámbitos, reconocer actividades y anticipar el comportamiento esperado en cada zona. Un espacio con un campo acústico bien organizado facilita la orientación y reduce la carga cognitiva, mientras que la superposición descontrolada de sonidos puede generar desorden perceptivo y desorientación.

El sonido incide de manera significativa en la dimensión afectiva de la experiencia. Niveles elevados de ruido tienden a incrementar la activación y pueden generar tensión o fatiga, mientras que ambientes acústicamente equilibrados favorecen el confort, la permanencia y la interacción social. En el contexto gastronómico, esta regulación resulta especialmente relevante, ya que el exceso de ruido dificulta la conversación, altera el ritmo de uso del espacio y afecta negativamente a la calidad de la experiencia.

Asimismo, el control acústico influye en la percepción de intimidad y proximidad. La posibilidad de mantener una conversación sin interferencias o de percibir el propio ámbito como delimitado acústicamente contribuye a la sensación de privacidad, incluso en espacios compartidos. De este modo, el sonido no solo acompaña la actividad, sino que participa activamente en la construcción de la atmósfera, condicionando la forma en que el espacio es vivido y recordado.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, el ambiente sonoro puede descomponerse en un conjunto de variables que permiten regular la experiencia espacial:

- **Nivel sonoro (dB)**

Cantidad de sonido presente en el ambiente, que condiciona el grado de activación y el confort acústico del espacio.

- **Tiempo de reverberación (TR)**

Duración del sonido en el espacio tras cesar la fuente emisora. Influye en la claridad acústica y en la inteligibilidad de la conversación.

- **Absorción acústica**

Capacidad de los materiales para reducir la reflexión del sonido, contribuyendo a controlar la reverberación y evitar la acumulación sonora.

- **Reflexión y difusión sonora**

Forma en que el sonido rebota o se dispersa en el espacio, afectando a la homogeneidad del ambiente acústico.

- **Aislamiento acústico**

Capacidad del espacio para evitar la transmisión de sonido entre distintos ámbitos, reduciendo interferencias entre usos.

- **Distribución de fuentes sonoras**

Localización y tipo de emisores (personas, música, cocina), que condicionan la organización del campo acústico.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Nivel sonoro	40–55 dB, ambiente controlado que permite conversación sin esfuerzo	50–65 dB, ambiente activo pero confortable	65–80 dB, ambiente intenso con mayor energía sonora
Reverberación	0,4–0,6 s, sonido contenido y poco persistente	0,6–0,8 s, equilibrio entre claridad y ambiente	0,8–1,2 s, mayor persistencia y sensación de espacio activo
Absorción acústica	Predominio de materiales absorbentes (techos, paredes, textiles), reducción de reflexiones	Equilibrio entre absorción y reflexión, estabilidad acústica	Predominio de superficies reflectantes, mayor propagación del sonido
Aislamiento	Separación clara entre ámbitos, control de la transmisión sonora	Conexión parcial entre espacios, cierta continuidad acústica	Continuidad sonora entre ámbitos, percepción unitaria del espacio
Fuentes sonoras	Localizadas y controladas, sin solapamientos	Distribuidas de forma organizada	Superpuestas, generando un ambiente dinámico y complejo

Estrategias constructivas

El control acústico se materializa mediante decisiones constructivas que permiten regular el comportamiento del sonido y estructurar la experiencia auditiva del espacio:

1. Absorción acústica en planos horizontales

Incorporación de sistemas fonoabsorbentes en techos mediante falsos techos acústicos, paneles o elementos suspendidos que reduzcan la reverberación global. Esta estrategia permite actuar sobre la acumulación sonora general del espacio, estabilizando el ambiente y evitando la saturación acústica en zonas de alta ocupación.

Figura 38. En el *Restaurante Belvedere* (Buenos Aires, Argentina), la modulación geométrica del cielorraso reticulado, con variaciones de profundidad, permite integrar la absorción acústica y estructurar el espacio a través del plano de techo.
Fuente: Grizzo Studio. (2025).

2. Absorción en paramentos y mobiliario

Utilización de materiales absorbentes en superficies verticales y elementos de uso (revestimientos porosos, madera microperforada, textiles, bancos tapizados) para controlar reflexiones y mejorar el confort. La proximidad de estos elementos al usuario permite actuar directamente sobre el campo acústico inmediato, favoreciendo la inteligibilidad de la conversación.

Figura 39. En el *Marriott Hotel Copenhagen* (Copenhague, Dinamarca), el uso de paramentos revestidos y bancos tapizados actúa como sistema de absorción acústica, mejorando el confort sonoro del espacio.
Fuente: Øhrstrøm, T., & Søuld (2024)

3. Fragmentación y filtros acústicos

Incorporación de elementos intermedios (lamas, relieves, estanterías, piezas suspendidas) que interrumpan la trayectoria del sonido y redistribuyan su propagación sin cerrar el espacio. Estos elementos permiten construir límites acústicos difusos, manteniendo la continuidad visual pero reduciendo la interferencia sonora entre ámbitos.

Figura 40. En *Espacio Tramo* (Madrid, España), la zonificación acústica se articula mediante un gradiente espacial entre cocina, barra y sala, permitiendo diferenciar niveles de actividad sonora y mejorar el confort en las áreas de permanencia.
Fuente: SelgasCano. (2023).

4. Zonificación acústica del espacio

Organización del espacio mediante la diferenciación y gradación de ámbitos según su nivel de actividad sonora, permitiendo concentrar el ruido en zonas activas —como cocina o barra— y generar áreas de mayor estabilidad en zonas de permanencia. La disposición en profundidad, la distancia entre usos y la configuración espacial permiten construir transiciones acústicas progresivas, evitando interferencias directas y favoreciendo el confort en la experiencia del usuario.

Figura 41. En *Nozomi Sushi Bar* (Valencia, España), la zonificación mediante filtros de lamas de madera permite una separación acústica sin perder la continuidad espacial.
Fuente: Masquespacio (2014).

5. Control del ruido de impacto

Selección de pavimentos amortiguantes y sistemas antiimpacto en mobiliario para reducir sonidos impulsivos (vajilla, arrastre, golpes). Este tipo de ruido, aunque puntual, tiene un alto impacto perceptivo, por lo que su control resulta clave para evitar molestias y mejorar la calidad del ambiente.

Figura 42. En *Lars Bar and Grill* (Queensland, Australia), el uso de moqueta como pavimento continuo contribuye a la absorción acústica, reduciendo el ruido de impacto derivado de la interacción con el mobiliario.
Fuente: Macpherson, A. (2024)

6. Regulación del ambiente sonoro mediante sonido de fondo

Diseño del ambiente acústico mediante la calibración de música o sonido ambiental, generando un fondo estable que acompañe la actividad sin interferir en la conversación. Este recurso permite enmascarar ruidos indeseados y reforzar la identidad del espacio, actuando como un elemento activo en la construcción de la atmósfera.

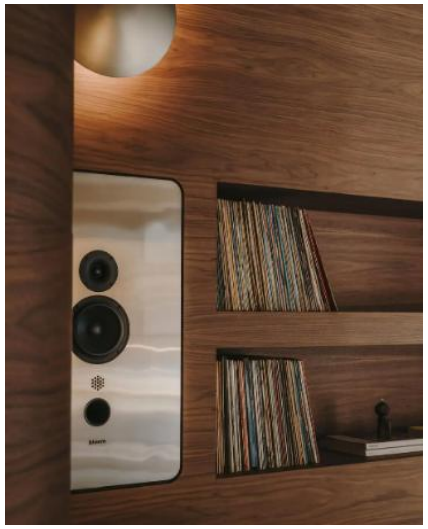


Figura 43. En *Jaç Hi-Fi Café* (Barcelona, España), el sistema de reproducción sonora integrado permite calibrar la intensidad y la distribución de la música en el espacio.
Fuente: López, S. (2025).

El control acústico define las condiciones de interacción del espacio, al **regular la inteligibilidad del habla**, **estabilizar el ambiente sonoro y evitar interferencias**, contribuyendo a una experiencia más controlada y sostenida en el tiempo.

Construcción táctil y térmica del espacio

Función psicológica

La dimensión táctil y térmica constituye un componente esencial en la configuración de la atmósfera, al establecer una relación directa entre el cuerpo y el entorno construido. A diferencia de otras variables ambientales que pueden percibirse a distancia, ambas actúan de forma inmediata sobre la experiencia corporal: el tacto a través del contacto con las superficies, y la temperatura mediante la sensación envolvente del clima interior y la respuesta térmica de los materiales.

En este sentido, la materialidad del espacio no se limita a su apariencia, sino que actúa como un mediador de la experiencia, definiendo cualidades como la temperatura, la textura, la dureza o la rugosidad. Estas propiedades influyen directamente en la sensación de confort, estabilidad y seguridad, condicionando la forma en que el espacio es habitado.

La experiencia háptica se articula en dos planos complementarios. Por un lado, el contacto directo con las superficies —mesas, asientos, pavimentos o apoyos— genera sensaciones localizadas que afectan a la proximidad y al grado de acogimiento. Por otro, las condiciones térmicas del ambiente actúan como un campo continuo que envuelve al usuario, influyendo en el confort global y en la permanencia en el espacio.

En términos fenomenológicos, el tacto ocupa un lugar central en la experiencia arquitectónica al actuar como el sentido que integra el conjunto de percepciones. Como señala Pallasmaa (2014), los sentidos pueden entenderse como prolongaciones del tacto, en la medida en que toda experiencia del espacio implica una forma de contacto con el mundo. El cuerpo se configura así como el principal sistema de referencia desde el cual se organizan la percepción, la memoria y la identidad.

En el ámbito gastronómico, donde el usuario mantiene un contacto prolongado con el entorno, esta dimensión adquiere una especial relevancia. La forma en que el espacio se toca, se pisa y se habita corporalmente condiciona la experiencia tanto como la iluminación o el sonido, influyendo en la duración de la estancia, en la percepción de calidad y en el bienestar general.

Desde esta perspectiva, la construcción táctil y térmica del espacio no responde únicamente a criterios técnicos, sino que constituye un sistema proyectual capaz de regular la relación cuerpo–entorno, estructurar la experiencia de uso y contribuir a la construcción de la atmósfera.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, la condición háptica puede descomponerse en un conjunto de variables que permiten regular la experiencia corporal del usuario:

- **Temperatura del aire y estabilidad térmica**

Condiciones térmicas generales del ambiente, que en espacios de restauración suelen situarse entre 20–24 °C, ajustándose según la estación, la ocupación y el tipo de uso, con el objetivo de garantizar el bienestar sin generar contrastes bruscos con el exterior.

- **Humedad relativa**

Cantidad de vapor de agua en el aire que influye en la percepción térmica y el confort. Rangos entre 40–60 % favorecen la estabilidad ambiental, mientras que valores extremos pueden generar incomodidad y afectar la experiencia.

- **Conductividad térmica de los materiales**

Capacidad de los materiales para transmitir temperatura al contacto, condicionando la sensación térmica en superficies de uso directo. Materiales de alta conductividad (piedra, metal) tienden a percibirse como fríos, mientras que materiales de baja conductividad (madera, textiles) generan una sensación más cálida y confortable.

- **Textura y acabado superficial**

Cualidad táctil de los materiales, que influye en la percepción de confort, agarre y seguridad. El equilibrio entre suavidad, rugosidad, higiene y mantenimiento resulta determinante en superficies de contacto frecuente.

- **Dureza y deformabilidad**

Capacidad de los materiales para adaptarse al cuerpo o resistir su presión, condicionando el confort en elementos de uso prolongado como asientos o apoyos.

- **Ergonomía**

Adecuación de dimensiones, proporciones y apoyos a la escala corporal, influyendo directamente en la comodidad, la postura y la duración de la estancia.

- **Durabilidad y envejecimiento material**

Comportamiento de los materiales frente al uso, la humedad y el desgaste, condicionando la percepción de calidad y el mantenimiento del confort a lo largo del tiempo.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Temperatura del aire	21–23 °C, ambiente estable y ligeramente cálido, favorece la permanencia	20–24 °C, rango adaptable según uso	19–23 °C, ambiente ligeramente más fresco, mayor activación
Humedad relativa	40–50 %, sensación confortable y estable	40–60 %, rango adaptable	30–50 %, ambiente más seco y ligero
Conductividad térmica	Baja (<0,20), materiales cálidos (madera —especialmente en contacto directo—, textiles), sensación envolvente	Media (0,20–1,50), mezcla de materiales (madera combinada con cerámica, mortero o yeso), equilibrio térmico	Alta (>1,50), predominio de materiales fríos (piedra, metal, vidrio), contacto más reactivo
Textura superficial	Superficies lisas y continuas, sin relieve perceptible, sensación de suavidad	Texturas moderadas, combinación de superficies lisas y ligeramente rugosas	Texturas marcadas, relieve perceptible que intensifica la experiencia táctil
Dureza	Superficies blandas o semiblandas, permiten permanencia prolongada	Apoyo firme con deformación mínima	Superficies rígidas, menor adaptación corporal y mayor activación
Ergonomía	Mobiliario adaptado a uso prolongado (respaldo, apoyo, estabilidad), favorece la permanencia	Mobiliario confortable de uso estándar	Mobiliario con menor adaptación, favorece posturas activas o temporales
Acabado y expresión del material	Acabados cuidados y homogéneos, sin huellas visibles de uso, percepción estable	Acabados resistentes con uso moderado visible	Materiales expuestos, huellas de uso visibles como parte de la expresión del espacio

Estrategias constructivas

La construcción táctil y térmica del espacio se materializa mediante decisiones proyectuales que integran la materialidad, la configuración espacial y el control ambiental, permitiendo regular la relación entre el cuerpo y el entorno y garantizar condiciones de confort estables a lo largo de la experiencia.

1. Diferenciación material según zonas de contacto

Asignación de materiales específicos en función del uso y del grado de interacción con el cuerpo, resolviendo superficies de contacto directo con materiales térmicamente confortables y táctilmente agradables. El uso de madera en mesas o apoyabrazos frente a piedra o metal en elementos de menor contacto, así como la incorporación de tapizados en asientos, permite mejorar la sensación térmica y el confort durante la permanencia.

Figura 44. En *Such and Such* (Canberra, Australia), el uso de materiales de baja conductividad térmica en superficies de contacto, como la madera, contribuye al confort háptico y refuerza la relación corporal con el espacio. Fuente: Andsuchandsuch. (s.f.).

2. Diseño ergonómico del mobiliario y superficies de uso

Definición de dimensiones, proporciones e inclinaciones del mobiliario en relación con el cuerpo, incorporando materiales y acabados que favorezcan la comodidad en la permanencia. La configuración del plano de asiento —donde se produce el apoyo principal del cuerpo— mediante materiales con cierta capacidad de adaptación, como superficies trenzadas, tapizadas o ligeramente flexibles, permite evitar la dureza excesiva y mejorar la distribución de cargas. Junto a ello, la incorporación de respaldos inclinados, asientos conformados y mesas con cantos suavizados mejora la relación de contacto y reduce la fatiga durante el uso prolongado.

Figura 45. Ergonomía y soporte corporal a través del diseño del asiento y el respaldo
Fuente: Thos. Moser. (s.f.).

3. Ubicación estratégica de las zonas de estancia según condiciones térmicas

Disposición del mobiliario en áreas protegidas frente a corrientes de aire, radiación directa o focos térmicos, garantizando un ambiente estable durante la permanencia. La separación respecto a accesos, huecos expuestos o puntos de impulsión evita interferencias en el confort y mejora la calidad ambiental del espacio.

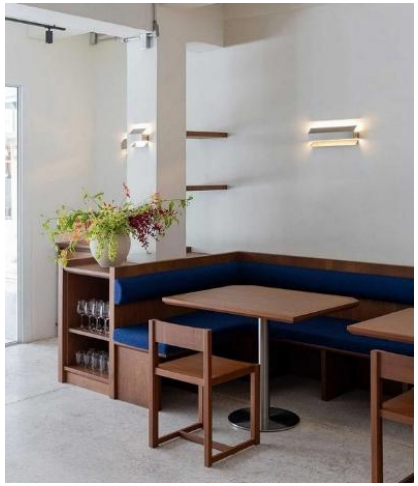


Figura 46. En el *Chenin Wine Bar* (Bangkok, Tailandia), la disposición del mobiliario actúa como elemento de protección frente a corrientes de aire procedentes del acceso, generando una transición ambiental más controlada hacia el interior.
Fuente: Chomsaengchun, C., & Sawangsri, N. (2024).

4. Configuración pasiva de la envolvente térmica

Diseño de la envolvente mediante soluciones que estabilicen las condiciones interiores y reduzcan las fluctuaciones térmicas, incorporando control solar, aislamiento continuo y materiales con inercia térmica. La utilización de lamas, cortinas o cerramientos adecuados permite regular la radiación incidente y mantener el equilibrio térmico.

Figura 47. En *Richer Bakery* (Qingdao, China), el control pasivo del ambiente térmico se articula mediante lamas filtrantes que modulan la radiación solar, reduciendo la ganancia térmica y mejorando el confort interior.
Fuente: C.A.S.H. Design. (2022).

5. Integración arquitectónica de los sistemas de climatización

Incorporación de sistemas activos integrados en la configuración arquitectónica que permitan distribuir el confort térmico de manera homogénea sin generar corrientes molestas. La resolución de la climatización mediante elementos visibles pero coordinados con la estructura —como conductos en techo, rejillas lineales o sistemas de impulsión continua— permite integrar su presencia en la lectura del espacio, evitando interferencias en la experiencia y garantizando una difusión uniforme del aire en las zonas de estancia.

Figura 48. En el *Stoke Restaurant* (Berlín, Alemania), la climatización y regulación activa se integran en el espacio mediante conductos vistos, incorporando los sistemas técnicos como parte del lenguaje arquitectónico.
Fuente: Studio Mark Randel. (2025).

La construcción táctil y térmica establece una relación directa entre el cuerpo y el entorno, permitiendo **construir el confort desde la materialidad y reforzar la sensación de estabilidad y acogimiento a través del contacto**.

Control del campo aromático

Función psicológica

La dimensión olfativa forma parte del sistema sensorial que configura la atmósfera del espacio, actuando de manera sutil pero decisiva en la percepción global del entorno. En el ámbito gastronómico, donde el alimento y su preparación forman parte de la experiencia, el aroma no se percibe como un estímulo aislado, sino como un componente integrado que anticipa, acompaña y consolida la vivencia del lugar.

El olfato presenta una especial capacidad para activar respuestas emocionales y consolidar la memoria de la experiencia. A diferencia de otros estímulos ambientales, su percepción es inmediata y directa, influyendo de forma significativa en la valoración del entorno y en la disposición del usuario hacia él. La presencia de determinados olores puede generar sensaciones de agrado, rechazo, confort o incomodidad, condicionando la experiencia incluso antes de que esta sea plenamente consciente.

En este sentido, la percepción olfativa depende tanto de la intensidad como de su coherencia con el contexto. Olores asociados a alimento, limpieza o naturalidad refuerzan la percepción de calidad, mientras que combinaciones incoherentes, acumulaciones o persistencias excesivas generan saturación y rechazo. La estabilidad del ambiente aromático resulta, por tanto, fundamental para garantizar una experiencia equilibrada.

En términos fenomenológicos, el aroma contribuye a anclar la experiencia en el cuerpo y en la memoria. Como señala Pallasmaa (2014), los sentidos operan de manera integrada, y el olor participa en la construcción de la presencia del lugar, prolongando la experiencia más allá del momento inmediato.

El aroma mantiene además una relación directa con la memoria y la identidad del lugar. Su capacidad para evocar experiencias previas permite consolidar la vivencia espacial más allá del momento inmediato, contribuyendo a la construcción de una atmósfera reconocible.

Desde esta perspectiva, el control del campo aromático no se orienta a la eliminación del olor, sino a su regulación como parte activa de la experiencia, permitiendo construir un paisaje aromático coherente, estable y alineado con la identidad del espacio.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, el ambiente olfativo puede descomponerse en un conjunto de variables que permiten regular la experiencia del usuario:

- **Intensidad del estímulo olfativo**

Nivel de presencia de los aromas en el ambiente, condicionando su percepción, aceptación o saturación. Una intensidad adecuada permite acompañar la experiencia sin generar rechazo ni interferir en la percepción del espacio.

- **Coherencia aromática**

Relación entre el olor presente y la actividad del espacio, influyendo en la identidad y la calidad ambiental percibida. La correspondencia entre aroma, uso y materialidad refuerza la lectura unitaria del entorno.

- **Persistencia del aroma**

Duración del estímulo olfativo en el ambiente, determinando su acumulación o disipación a lo largo del tiempo. Su control permite evitar la saturación y mantener condiciones estables durante el uso continuado.

- **Control del aire (ventilación y extracción)**

Capacidad del espacio para renovar y evacuar olores, regulando su concentración y estabilidad. La correcta gestión del flujo de aire permite mantener el equilibrio entre presencia aromática y confort ambiental.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Intensidad del estímulo olfativo	Aroma no perceptible o puntual, sin presencia constante en el ambiente	Aroma perceptible en momentos concretos, asociado a situaciones específicas	Aroma constante y claramente perceptible en el espacio
Coherencia aromática	Un único tipo de aroma dominante, sin mezcla de estímulos	2–3 aromas compatibles que configuran una percepción compleja pero controlada	≥3 aromas simultáneos o superpuestos, mayor diversidad olfativa
Persistencia del aroma	El aroma se disipa en pocos segundos tras su percepción	Permanece de forma puntual durante la estancia	Permanece de forma continua en el ambiente
Control del aire	Renovación constante, sin acumulación de olores	Renovación equilibrada, con ligera permanencia	Acumulación perceptible de olores en el ambiente

Estrategias constructivas

El control del campo aromático se materializa mediante decisiones proyectuales que regulan la generación, circulación y percepción del olor en el espacio:

1. Configuración espacial de la relación cocina–sala

Definición del grado de apertura entre cocina y sala para controlar la presencia del aroma culinario sin generar saturación. La relación entre ambos ámbitos permite ajustar la intensidad del estímulo olfativo y su papel dentro de la experiencia gastronómica.

Figura 49. En *Chez Filete* (Valencia, España), la apertura controlada de la cocina hacia la sala permite regular el campo aromático, integrando la experiencia olfativa sin generar saturación.
Fuente: Francesc Rifé Studio (2025)

2. Ventilación y control de presiones

Incorporación de sistemas de extracción localizada, renovación continua del aire y control de presiones para evitar la migración de olores entre ámbitos. Estas medidas garantizan un ambiente limpio y estable sin eliminar completamente la presencia del aroma. En configuraciones con cocina abierta, el sistema de extracción se integra en la propia arquitectura —mediante campanas, planos técnicos o elementos suspendidos— formando parte del proyecto espacial y permitiendo compatibilizar la exposición del proceso culinario con el control del campo aromático.

Figura 50. En el *BeefClub Restaurant* (Berlín, Alemania), la cocina abierta incorpora un sistema de extracción integrado que se convierte en un elemento arquitectónico del espacio.
Fuente: Ester Bruzkus Architekten (2024).

3. Articulación de los flujos de aire

Configuración de alturas, aperturas y relaciones espaciales que favorezcan la circulación del aire y eviten zonas de estancamiento. Esta estrategia permite una dispersión homogénea de los aromas dentro del espacio.

Figura 51. En el *Bistro Ferdinand* (Bratislava, Eslovaquia), la continuidad espacial, junto con aperturas laterales y una altura libre generosa, permite articular la circulación del aire, favoreciendo la ventilación natural y la dispersión del campo aromático.
Fuente: Grau Architects (2024)

4. Espacios filtro y transiciones olfativas

Diseño de ámbitos intermedios —como accesos, distribuidores o vestíbulos— que amortigüen el paso entre zonas con distinta carga aromática, evitando transferencias bruscas. Estos espacios contribuyen a estabilizar la experiencia y mejorar la adaptación sensorial.

Figura 52. En el *Ricard Camarena Restaurant* (Valencia, España), el espacio de acceso se configura como un filtro ambiental entre el exterior y la sala, permitiendo una transición progresiva en las condiciones lumínicas, térmicas y perceptivas.
Fuente: Francesc Rifé Studio (2017)

5. Integración del aroma en la identidad del espacio

Incorporación controlada de estímulos olfativos vinculados a la actividad, permitiendo que el aroma forme parte de la atmósfera sin recurrir a soluciones artificiales. Su presencia refuerza la identidad del lugar y acompaña la experiencia del usuario.

Figura 53. En el *Inverloch Esplanade Hotel – Sports Bar* (Inverloch, Australia), el control del ambiente olfativo en espacios secundarios se articula mediante la incorporación de aromas asociados a la higiene, como el gel de manos, reforzando la percepción de limpieza y confort.
Fuente: Studio Heck (s.f.)

El control del campo aromático permite integrar el olor como parte de la atmósfera sin generar saturación, **regulando su presencia mediante la organización espacial y la gestión del aire**, y reforzando así la identidad del espacio desde una dimensión no visible.

El acto de saborear como convergencia sensorial

Función psicológica

El acto de saborear constituye el momento de máxima intensidad perceptiva dentro de la experiencia gastronómica, en el que convergen de manera simultánea las distintas dimensiones sensoriales del espacio. No se trata únicamente de una percepción gustativa, sino de un proceso complejo en el que intervienen la vista, el olfato, el tacto, la temperatura, el sonido y la memoria, configurando una experiencia unitaria.

El gusto es un sistema sensorial íntimamente vinculado al placer, la memoria y la evaluación global de la experiencia. Sin embargo, su funcionamiento no es independiente, sino que se encuentra estrechamente relacionado con otros sistemas perceptivos, especialmente el olfato, la visión y el tacto. La percepción del sabor depende así tanto del alimento como de las condiciones ambientales en las que se produce.

En este sentido, la experiencia gustativa no depende únicamente del estímulo alimentario, sino del estado interno del individuo, mediado por el entorno que lo rodea. Factores como la iluminación, el ambiente sonoro o la temperatura influyen en la activación, la disposición y, en consecuencia, en la percepción del sabor. Un ambiente coherente refuerza la percepción de calidad, mientras que una disonancia entre espacio y comida puede fragmentar la experiencia.

Desde una perspectiva fenomenológica, saborear no es un acto aislado, sino una experiencia encarnada en la que interviene el cuerpo en su totalidad. Como señala Pallasmaa (2014), los sentidos operan de manera integrada, de modo que el gusto se ve amplificado o alterado por las condiciones sensoriales que lo envuelven. La experiencia gustativa se convierte así en una síntesis perceptiva donde el espacio participa activamente.

En el espacio gastronómico, esta convergencia convierte el acto de saborear en el núcleo de la experiencia, donde la arquitectura deja de ser un fondo para convertirse en un agente activo que intensifica, acompaña y da sentido a la vivencia.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, esta convergencia sensorial puede descomponerse en un conjunto de variables que permiten regular la experiencia del usuario:

- **Jerarquía perceptiva del alimento**

Grado en que el sistema espacial sitúa el alimento como foco principal dentro del campo perceptivo inmediato. La reducción de estímulos competitivos y la organización visual del entorno permiten que el plato se perciba con claridad, reforzando su protagonismo dentro de la experiencia.

- **Carga sensorial global**

Cantidad e intensidad de estímulos simultáneos presentes en el ambiente —visuales, acústicos, térmicos y olfativos— que actúan sobre el usuario durante la ingesta. Su control permite evitar la saturación perceptiva y favorecer una atención sostenida sobre el acto de comer.

- **Color del plano de consumo**

El color de la mesa o mantelería influye en cómo se percibe el alimento. Tonos neutros —como mantelería blanca, beige o superficies de madera clara— favorecen la focalización en el plato y permiten una lectura más nítida de sus colores y texturas. Por el contrario, colores saturados, oscuros o estampados introducen mayor estímulo visual y pueden competir con el alimento, reduciendo su protagonismo y dificultando la concentración en la experiencia gastronómica.

- **Precisión en la percepción del alimento**

Capacidad del entorno para permitir una lectura clara del color, la textura y la composición del plato. Una iluminación adecuada sobre la mesa (CRI alto y temperatura de color entre 2700–3000 K) favorece una percepción fiel del alimento y refuerza su protagonismo.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Jerarquía perceptiva del alimento	El plato constituye el único foco visual, con un entorno neutro y una iluminación focalizada que dirige la atención	El plato predomina, aunque el entorno mantiene cierta presencia perceptiva	El plato comparte protagonismo con el espacio, sin una jerarquía claramente dominante
Relación mesa–entorno	Mesa visualmente aislada, sin interferencias cercanas que compitan con la percepción del alimento	Relación equilibrada entre mesa y entorno, sin predominio claro	Alta interacción visual con el entorno, que puede llegar a dominar la percepción
Color del plano de consumo	Tonos neutros (blanco, beige, madera clara) que favorecen la lectura del alimento sin interferencias cromáticas	Equilibrio entre neutralidad y presencia de color	Colores intensos, oscuros o estampados que compiten con el plato
Precisión en la percepción del alimento	Iluminación controlada (2700–3000 K), que permite una lectura fiel del color y la textura	Buena percepción con ligeras variaciones cromáticas	Iluminación menos controlada, que puede distorsionar la percepción del alimento

Estrategias constructivas

La intensificación del acto de saborear se materializa mediante decisiones proyectuales que coordinan las distintas dimensiones sensoriales y orientan la experiencia hacia el alimento:

1. Dimensión y separación de mesas

Definición de las dimensiones y distancias entre mesas como instrumento de regulación perceptiva, configurando ámbitos de uso autónomos que limitan interferencias entre comensales. La disposición controlada de las agrupaciones permite evitar cruces visuales y sonoros, favoreciendo una experiencia continua y centrada en el acto de comer.

Figura 54. En el *KORII Restaurant* (Seúl, Corea del Sur), la separación entre mesas configura ámbitos autónomos que reducen las interferencias entre comensales y favorecen la privacidad.
Fuente: Studio Writers. (2023)

2. Construcción del plano de mesa como soporte perceptivo

Definición de la superficie de apoyo como un plano estable y controlado que no introduzca interferencias en la experiencia, mediante el uso de materiales con buen comportamiento acústico y acabados visualmente neutros. La utilización de madera, laminados o piedra tratada en acabado mate permite evitar vibraciones y reflejos, mientras que la incorporación de textiles en tonos neutros, cuando se considera adecuada, contribuye a construir un fondo continuo que refuerza la presencia del alimento y facilita su lectura.

Figura 55. En *The Small Holding* (Kilndown, Reino Unido), la superficie de mesa en material mate y continuo, como la madera, reduce los estímulos táctiles y sonoros, favoreciendo la concentración en el alimento.
Fuente: The Small Holding Restaurant. (s.f.)

3. Focalización lumínica sobre el alimento

Disposición de sistemas de iluminación puntual centrados en la mesa que concentran la atención sobre el plano de consumo, reduciendo la dispersión visual del entorno. El empleo de luminarias con haz controlado permite reforzar la centralidad del plato y mejorar su lectura cromática y material, facilitando una anticipación perceptiva del sabor.

Figura 56. En el *Caffè Grande* (Rivergaro, Italia), la iluminación puntual centrada en la mesa aísla el plano de consumo y focaliza la atención sobre el alimento, intensificando su presencia y anticipación perceptiva.
Fuente: Groppi, D. (s.f.).

4. Empleo del menaje como refuerzo de la propuesta gastronómica

Selección de vajilla, cubertería y cristalería como parte del sistema perceptivo del espacio, garantizando su continuidad con la identidad material y sensorial del proyecto. La adecuación entre forma, textura y color del soporte permite acompañar la intención del plato sin generar disonancias, reforzando su percepción y su lectura.

Figura 57. Vajilla artesanal de Kurieto Tableware, donde el plato establece un diálogo formal y perceptivo con el alimento, integrándose en la construcción de la experiencia gastronómica.
Fuente: Kurieto (s.f.).

El acto de saborear se construye como un momento de convergencia sensorial en el que el espacio orienta la percepción hacia el alimento, **reduciendo la dispersión y garantizando una experiencia unitaria y concentrada**.

5.2. DIMENSIÓN ESPACIAL

La dimensión espacial constituye el nivel de organización de la atmósfera que articula la relación entre el cuerpo y el entorno a través de la disposición, jerarquización y conexión de los distintos ámbitos del espacio. No se refiere únicamente a la forma física entendida como un hecho geométrico, sino a la estructura relacional que define cómo el usuario se sitúa, se orienta, se desplaza y se vincula con los otros dentro del lugar. En este sentido, el espacio no actúa como un soporte neutro de la actividad, sino como un sistema de relaciones que condiciona la percepción, la conducta y la experiencia del usuario.

Desde la psicología ambiental, esta dimensión puede comprenderse como parte del campo en el que se desarrolla la experiencia. Kurt Lewin (1936) planteó que la conducta es función de la interacción entre la persona y el entorno, subrayando que la organización del espacio —sus regiones, conexiones y límites— influye directamente en las posibilidades de acción y en la experiencia psicológica. En una línea complementaria, Kevin Lynch (2008) mostró que la calidad de un entorno depende de su capacidad de ser estructurado cognitivamente, mientras que Juhani Pallasmaa (2014) insistió en que la arquitectura se experimenta de forma corporal, integrando percepción, movimiento y memoria. De este modo, la configuración espacial no solo organiza el funcionamiento del lugar, sino que estructura la experiencia vivida.

En el caso del restaurante contemporáneo, la dimensión espacial adquiere una relevancia particular, ya que la experiencia gastronómica se desarrolla en un entorno compartido donde la disposición del espacio influye directamente en la orientación, la interacción social y la percepción de confort. La organización de accesos, la secuencia de llegada, la relación entre mesas, los grados de intimidad o la claridad de los recorridos inciden en la manera en que el comensal percibe y habita el espacio, condicionando tanto su comportamiento como su valoración global de la experiencia (Bitner, 1992).

Tal como se ha observado en el análisis previo del proceso ambiental, la experiencia no depende únicamente de los estímulos sensoriales, sino también de la forma en que el espacio se estructura y se hace comprensible para el usuario. En el ámbito gastronómico, esta dimensión espacial se materializa a través de un conjunto de condiciones organizativas que regulan la orientación, el desplazamiento, la relación interpersonal y la transición entre ámbitos:

Estructura y legibilidad espacial

Recorrido y secuencia espacial

Gradiente de intimidad y exposición

Densidad, proximidad y disposición relacional

La sistematización en estas condiciones permite reinterpretar las variables espaciales estudiadas desde la psicología ambiental —como la legibilidad, la territorialidad, la densidad o la percepción del espacio— en términos operativos para el proyecto arquitectónico. Cada una de ellas actúa como un mecanismo de regulación de la experiencia, incidiendo en la orientación cognitiva, en la relación con los otros y en la percepción de confort o exposición.

De este modo, la dimensión espacial de la atmósfera no se entiende como una cuestión meramente formal o compositiva, sino como una estructura activa que, a través de decisiones proyectuales concretas, organiza la experiencia del usuario en el tiempo y en el espacio, contribuyendo a la construcción de una atmósfera coherente, continua y habitable.

Estructura y legibilidad

Función psicológica

La estructura y legibilidad del espacio constituyen un componente fundamental en la configuración de la atmósfera, al permitir al usuario comprender, anticipar y orientarse dentro del entorno construido. A diferencia de otras variables perceptivas, esta dimensión no actúa tanto sobre la intensidad sensorial como sobre la organización cognitiva del espacio, facilitando la construcción de una imagen mental clara y coherente.

En este sentido, el espacio no es percibido como una suma de elementos aislados, sino como un sistema estructurado de relaciones. La disposición de volúmenes, recorridos, límites y focos de atención configura una lógica interna que el usuario interpreta de manera casi inmediata. Cuando esta organización es clara, se reduce el esfuerzo cognitivo necesario para orientarse, generando una sensación de control, seguridad y confort.

La legibilidad espacial se apoya en la capacidad del entorno para comunicar su estructura a través de pistas perceptivas. Tal como plantea Lynch (1960), la claridad en la configuración de sendas, nodos, bordes o hitos permite al usuario construir mapas mentales estables, facilitando la orientación y el reconocimiento del lugar. Del mismo modo, los principios de la Gestalt (Koffka, 1935) explican cómo el cerebro tiende a organizar la información en patrones coherentes, favoreciendo configuraciones simples, continuas y jerarquizadas.

Desde una perspectiva psicológica, un espacio legible reduce la incertidumbre y la desorientación, permitiendo que la atención se desplace desde la comprensión del entorno hacia la experiencia del mismo. En el contexto gastronómico, esto resulta especialmente relevante, ya que una organización clara facilita la transición desde el acceso hasta la sala, mejora la percepción del servicio y contribuye a una experiencia más fluida y confortable.

Por el contrario, configuraciones espaciales ambiguas, excesivamente homogéneas o carentes de jerarquía pueden generar confusión, aumentar la carga cognitiva y producir una sensación de incomodidad o descontrol. La ausencia de referencias claras dificulta la orientación y debilita la construcción de una experiencia coherente.

Desde esta perspectiva, la estructura y legibilidad del espacio no responden únicamente a criterios funcionales, sino que constituyen un sistema proyectual capaz de organizar la experiencia, guiar el movimiento y construir una relación comprensible entre el usuario y el entorno.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, la legibilidad espacial puede descomponerse en un conjunto de variables que permiten regular la comprensión, orientación y organización del espacio:

- **Jerarquía espacial**

Capacidad del espacio para organizar sus distintos ámbitos en niveles de importancia, permitiendo identificar un foco principal y relaciones de subordinación o transición. Una jerarquía clara facilita la comprensión global del espacio y dirige la atención del usuario hacia los elementos relevantes.

- **Elementos de referencia (hitos)**

Presencia de elementos singulares que actúan como puntos de orientación y anclaje perceptivo dentro del espacio. Estos hitos —como una barra, una cocina vista o un elemento constructivo destacado— contribuyen a la construcción de una imagen mental estable y facilitan la ubicación del usuario.

- **Diferenciación espacial y continuidad**

Capacidad de distinguir ámbitos mediante variaciones perceptibles —altura, luz, materialidad o disposición— manteniendo al mismo tiempo la coherencia y unidad del conjunto.

- **Proporción y escala espacial (altura)**

Relación entre altura, anchura y profundidad que condiciona la percepción del espacio y la relación del cuerpo con el entorno. La altura, en particular, actúa como un regulador directo de la experiencia, influyendo en la sensación de intimidad, equilibrio o amplitud. En este sentido, pueden establecerse rangos orientativos asociados a distintas cualidades espaciales:
– 2,50–2,70 m → mayor sensación de compresión e intimidad
– 2,80–3,20 m → equilibrio entre intimidad y amplitud
– ≥ 3,50 m → mayor amplitud y representatividad

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Jerarquía espacial	1 foco dominante claramente reconocible	2–3 focos organizados jerárquicamente	Múltiples focos simultáneos sin jerarquía clara
Elementos de referencia (hitos)	1–2 hitos puntuales como anclaje perceptivo	Varios hitos organizados que estructuran el espacio	Múltiples hitos compitiendo, alta presencia y dispersión
Diferenciación espacial	Cambios suaves (luz o material) sin cortes claros	Diferenciación clara entre ámbitos	Cambios intensos y contrastados
Altura	2,50–2,70 m (recogimiento)	2,80–3,20 m (proporción intermedia)	≥3,50 m (amplitud y exposición)

Estrategias constructivas

La estructura y legibilidad del espacio se materializan mediante decisiones proyectuales que organizan la configuración espacial, permitiendo una comprensión clara del entorno, facilitando la orientación del usuario y reduciendo la carga cognitiva durante la experiencia.

1. Diferenciación de altura en la sala principal

Modificar la proporción vertical del espacio mediante un incremento de la altura libre o la liberación del plano de techo en el ámbito principal, estableciendo una relación contrastada con las zonas de acceso o transición que refuerce su jerarquía dentro del conjunto.

Figura 58. En *SŌHN* (San Francisco, EE. UU.), el espacio central con mayor altura libre refuerza la jerarquía de la sala principal en torno a la barra, actuando como elemento organizador del conjunto.
Fuente: Cathie Hong Interiors (2025)

2. Concentración de intensidad material en nodos clave

Incrementar la densidad material, lumínica o constructiva en puntos estratégicos —como el acceso, la barra o elementos centrales— para reforzar su condición de referencia y facilitar la orientación.

Figura 59. En *NINYAS* (Ciudad de México, México), la concentración de intensidad material y constructiva en la barra la configura como nodo de referencia, mediante la densificación de elementos, la repetición modular y la mayor definición del plano vertical.
Fuente: IUA Ignacio Urquiza Arquitectos. (2023)

3. Direccionalidad del plano superior

Incorporar lamas, bandejas o elementos lineales en el techo que orienten visualmente el espacio, refuercen los recorridos y contribuyan a la lectura estructural del conjunto.

Figura 60. En el *Prime Seafood Palace* (Toronto, Canadá), el techo de lamas longitudinales orienta visualmente el espacio y acompaña el recorrido, reforzando la direccionalidad del ámbito.
Fuente: Omar Gandhi Architect (2022)

4. Continuidad material del pavimento en ámbitos principales

Mantener un tratamiento continuo del pavimento en las zonas de estancia para consolidar la lectura unitaria del espacio y reforzar su carácter dominante.

Figura 61. En *MAO* (Járkov, Ucrania), la continuidad del pavimento actúa como mecanismo de unificación espacial, reforzando la lectura longitudinal y la percepción de un ámbito único.
Fuente: Balbek Bureau (2022)

5. Variaciones puntuales de pavimento para la delimitación de usos

Introducir cambios de material, formato o modulación en áreas específicas —como espera o barra— para diferenciar ámbitos sin recurrir a particiones físicas.

Figura 62. En *Chez Filete* (Valencia, España), el cambio puntual de pavimento delimita el ámbito de la barra, diferenciándolo del resto de la sala sin recurrir a elementos de cierre físico.
Fuente: Francesc Rifé Studio (2025)

6. Implantación de elementos verticales ligeros

Incorporar celosías, estanterías o jardineras que estructuren el espacio y delimiten ámbitos manteniendo la continuidad visual y la permeabilidad espacial.

Figura 63. En el *UDON Concept Restaurant* (Barcelona, España), la celosía suspendida genera un filtro visual entre el ámbito de circulación y la zona de mesas, introduciendo una separación gradual sin perder la continuidad espacial.
Fuente: Francesc Rifé Studio. (2023)

7. Diseño dimensional coherente del mobiliario

Ajustar alturas, profundidades y proporciones del mobiliario para generar *affordances* claras —es decir, condiciones que sugieren su uso de forma inmediata—, facilitando una interacción intuitiva y contribuyendo a la comprensión del espacio.

Figura 64. En *MAO* (Járkov, Ucrania), el diseño dimensional del mobiliario, mediante la modulación de alturas y proporciones, sugiere usos y favorece una interacción intuitiva del usuario.
Fuente: Balbek Bureau (2022)

La estructura y legibilidad del espacio permiten **organizar la comprensión del entorno**, facilitando la orientación, reduciendo la incertidumbre y estableciendo una jerarquía clara que refuerza la sensación de control del usuario.

Recorrido y secuencia espacial

Función psicológica

La experiencia espacial no se produce de forma instantánea, sino a través del desplazamiento del cuerpo en el entorno. El recorrido constituye el mecanismo mediante el cual el usuario construye progresivamente la comprensión y la vivencia del espacio. Desde la teoría de campo, Lewin (1936) entiende la locomoción como el desplazamiento del individuo entre regiones dentro de un campo estructurado, donde las posibilidades de movimiento dependen directamente de la organización del entorno.

En este sentido, el espacio no solo se percibe, sino que se explora. Cada desplazamiento implica procesos continuos de anticipación, ajuste y verificación, configurando una experiencia secuencial en la que el usuario interpreta el entorno a medida que avanza. La percepción no es estática, sino que se construye en el tiempo a través de la relación dinámica entre cuerpo y espacio.

Gibson (1986) introduce el concepto de *affordances* para describir cómo el entorno sugiere e invita a determinadas acciones. El espacio no comunica únicamente a través de su forma, sino a través de las posibilidades de uso que ofrece: orienta, dirige y condiciona el comportamiento sin necesidad de señalización explícita. La claridad en estas affordances reduce la incertidumbre y facilita una experiencia fluida y comprensible.

Esta condición secuencial del espacio encuentra un paralelo en el concepto de *promenade architecturale* desarrollado por Le Corbusier, donde la arquitectura se concibe como una sucesión organizada de percepciones a lo largo del tiempo. El espacio no se revela de forma simultánea, sino progresivamente, mediante la articulación de vistas, transiciones y cambios espaciales que guían la experiencia del usuario.

De este modo, el recorrido no constituye un elemento funcional secundario, sino un sistema estructurador de la experiencia, capaz de organizar la percepción, anticipar situaciones y regular la relación del individuo con el entorno a lo largo del tiempo.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, el recorrido y la secuencia espacial pueden definirse a partir de un conjunto de variables que regulan la experiencia del espacio en el tiempo:

- **Secuenciación espacial**

Organización del espacio como una sucesión de ámbitos diferenciados que se experimentan de forma progresiva, estructurando la transición desde el acceso hasta la estancia.

- **Dimensión de paso y capacidad de circulación**

Anchura de los recorridos que condiciona la fluidez del desplazamiento, la comodidad del usuario y la interacción entre circulación y estancia. En espacios gastronómicos, dimensiones en torno a 110–120 cm permiten un paso fluido, mientras que anchuras menores intensifican la proximidad y la interacción, y mayores dimensiones favorecen recorridos más holgados y estables.

- **Direccionalidad del movimiento**

Capacidad del espacio para sugerir la orientación del desplazamiento a partir de su propia configuración —mediante ejes, techos, pavimentos o disposición del mobiliario— permitiendo una lectura intuitiva del recorrido sin necesidad de señalización explícita.

- **Gradiente de transición**

Capacidad del espacio para articular cambios progresivos entre ámbitos —especialmente entre exterior e interior— favoreciendo la adaptación perceptiva y evitando contrastes bruscos.

- **Anticipación y revelación**

Capacidad del espacio para ofrecer una lectura parcial de lo que ocurre a continuación, generando expectativa y estructurando la experiencia mediante secuencias de descubrimiento.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Secuenciación	Llegada mediada mediante umbral y transición previa, que permite un descubrimiento progresivo	Llegada relativamente directa con umbral reconocible y transición breve o integrada	Acceso inmediato sin transición, con lectura casi simultánea del espacio
Dimensión de paso	>140–150 cm, circulación holgada que favorece un desplazamiento pausado	110–120 cm, circulación cómoda y eficiente	90–110 cm, circulación ajustada que incrementa la interacción
Direccionalidad	Recorrido único claro, sin ambigüedad	Recorrido principal con secundarios, con libertad controlada	Múltiples recorridos simultáneos, mayor complejidad
Gradiente de transición	Cambios suaves y continuos, sin contrastes	Cambios progresivos que articulan la secuencia	Cambios marcados (compresión–expansión, contrastes)
Anticipación	Descubrimiento progresivo, con información parcial	Anticipación parcial que combina descubrimiento y lectura previa	Lectura inmediata del espacio desde el acceso

Estrategias constructivas

El recorrido y la secuencia espacial se materializan mediante decisiones proyectuales que organizan el movimiento y construyen una experiencia progresiva, guiando al usuario de forma intuitiva a través del espacio.

1. Claridad e identificación del acceso desde el exterior

Configurar el acceso como un elemento reconocible mediante su posición, tratamiento material, iluminación o relación con la fachada, de modo que sea identificable sin ambigüedad y facilite la orientación del usuario desde el espacio público.

Figura 65. Acceso del *Restaurante Merkato* (Valencia) definido por un retranqueo y un marco oscuro que refuerzan su identificación desde el exterior.
Fuente: Francesc Rifé Studio (2018)

2. Construcción de la secuencia acceso – transición – sala

Organizar el espacio mediante una progresión clara desde el acceso hasta la sala principal, incorporando un ámbito intermedio que actúe como filtro y permita una adaptación gradual del usuario.

Figura 66. En el *Bizy Boy Restaurant* (Shanghái), la secuencia espacial se articula mediante un cambio de altura entre el acceso y la sala principal, donde la compresión inicial da paso a un ámbito de mayor amplitud que refuerza la jerarquía espacial y cualifica la experiencia.
Fuente: Wen Studio (2025).

3. Direccionalidad del recorrido mediante techo y pavimento

Utilizar la configuración del plano superior y del pavimento —materiales, juntas, iluminación o elementos lineales— para orientar el desplazamiento de forma implícita.

Figura 67. En *Brutal Burrito* (Madrid), la disposición lineal de pavimento, mobiliario y techo genera una direccionalidad continua que guía el recorrido de forma implícita mediante la repetición y alineación de los elementos.
Fuente: Burr Studio (2021).

4. Gestión diferenciada de flujos

Separar o controlar la relación entre recorridos de usuarios y personal, evitando cruces conflictivos y garantizando la fluidez del espacio.

Figura 68. En *Lars Restaurant* (Australia), la banda de circulación diferenciada permite el desplazamiento de personal y usuarios sin interferir en la zona de mesas, garantizando recorridos paralelos y una lectura clara del espacio.
Fuente: BDA Architecture (2025).

El recorrido configura la experiencia como un proceso temporal, en el que la secuencia espacial **guía el desplazamiento, anticipa situaciones y estructura la percepción a través de la progresión del espacio**.

Gradiente de intimidad y exposición

Función psicológica

El gradiente de intimidad y exposición constituye un componente fundamental en la configuración de la atmósfera, al regular la relación del individuo con los demás y con el entorno. Desde la psicología ambiental, la privacidad no se entiende como una condición estática, sino como un proceso dinámico mediante el cual el individuo modula su grado de interacción social (Altman, 1975). No se trata de aislarse completamente, sino de poder ajustar el nivel de exposición en función de la situación.

En esta misma línea, la territorialidad se refiere a la apropiación simbólica de un ámbito dentro del espacio. Aunque en el restaurante la ocupación sea temporal, el usuario establece microterritorios efímeros que refuerzan la sensación de control y pertenencia. La posibilidad de delimitar un ámbito propio —aunque sea de forma perceptiva— contribuye a la estabilidad de la experiencia.

La regulación de la exposición no depende únicamente de la distancia física, sino de la configuración espacial. Factores como la protección posterior, el control visual o la posición relativa dentro del conjunto condicionan la percepción de intimidad. Una misma distancia puede percibirse como cómoda o invasiva en función del grado de resguardo que el espacio proporcione.

Desde la teoría proxémica, Hall (1966) señala que cada individuo mantiene una zona de espacio personal cuya invasión genera activación negativa. La arquitectura puede intensificar o amortiguar esta sensación mediante la disposición de los elementos y la organización del espacio.

En este contexto, el confort no se alcanza mediante la homogeneidad, sino a través de la posibilidad de elección. La existencia de distintos grados de intimidad permite que el usuario se sitúe en el nivel de exposición que le resulte más adecuado, favoreciendo una experiencia más flexible, estable y adaptativa.

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, los parámetros constituyen variables que describen las condiciones espaciales que influyen en la experiencia del usuario, sin implicar decisiones formales concretas.

- **Grado de exposición visual**

Nivel de visibilidad del usuario dentro del espacio en función de su posición respecto a accesos, recorridos y otros ámbitos.

- **Protección y respaldo espacial**

Condición de resguardo proporcionada por elementos físicos o configuraciones espaciales que limitan la exposición posterior o lateral.

- **Filtrado visual**

Capacidad del espacio para permitir una relación visual parcial mediante elementos intermedios (celosías, cortinas, vegetación), reduciendo la exposición sin aislar completamente.

- **Diversidad de grados de exposición**

Capacidad del espacio para ofrecer distintas posiciones con diferentes niveles de visibilidad y resguardo, permitiendo al usuario elegir su grado de intimidad dentro de un mismo entorno.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Exposición visual	Mesas fuera de vistas directas, evitando el contacto visual desde accesos y recorridos principales	Visibilidad parcial entre mesas o ámbitos	Mesas visibles desde accesos y zonas de paso, con contacto visual directo
Filtrado	Presencia de elementos filtrantes (celosías, cortinas, vegetación, mobiliario) que limitan la visión directa	Filtrado parcial o puntual	Ausencia de elementos filtrantes
Respaldo	Predominio de asientos con respaldo protegido (pared, banco o elemento fijo)	Combinación de asientos con y sin respaldo	Predominio de asientos sin respaldo
Elección de asiento	Predominio de posiciones protegidas (perímetro, rincones)	Variedad equilibrada de posiciones	Predominio de posiciones expuestas (centro, sin protección)

Estrategias constructivas

Las estrategias constructivas traducen estos parámetros en decisiones espaciales concretas, permitiendo regular la relación entre los usuarios y el entorno y ofrecer distintas condiciones de uso dentro de un mismo espacio.

1. Protección posterior y lateral del usuario

Disponer bancos corridos, apoyar mesas en elementos fijos o configurar disposiciones que reduzcan la exposición trasera y lateral, generando una mayor sensación de resguardo.

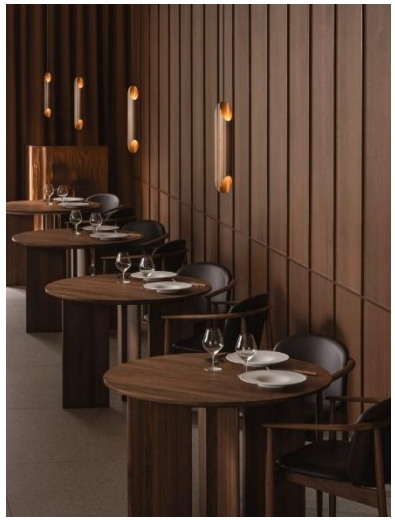


Figura 69. En *Logy Taipei* (Taipéi, Taiwán), la disposición de mesas y sillas junto al perímetro permite a los usuarios ocupar posiciones con la espalda resguardada, reduciendo la exposición posterior y reforzando la sensación de control del entorno.
Fuente: Kengaku, T. (s. f.).

2. Filtrado visual entre ámbitos

Incorporar separadores permeables —celosías, mobiliario, jardineras o paneles ligeros— que limiten la visión directa entre mesas sin interrumpir la continuidad espacial.

Figura 70. En *El Celler de Can Roca* (Girona, España), el mobiliario de servicio dispuesto entre mesas actúa como filtro visual, limitando la visión directa sin interrumpir la continuidad espacial ni la relación entre ámbitos.
Fuente: Bagué, A., & Vargas, R. (2008).

3. Control de la confrontación visual

Orientar las mesas en ángulo o en espiga para evitar enfrentamientos directos entre usuarios y reducir la exposición frontal.

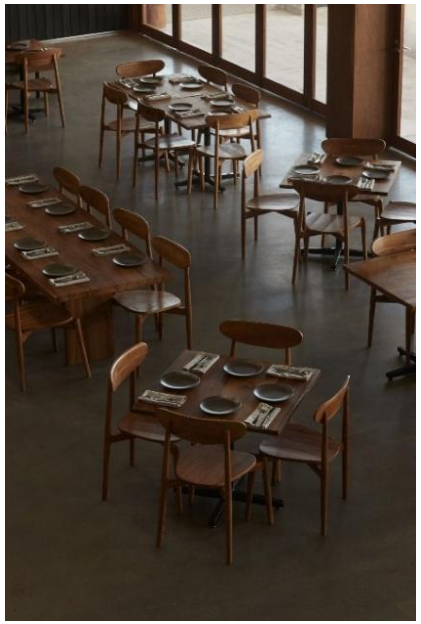


Figura 71. En *Three Blue Ducks* (Melbourne, Australia), la disposición de mesas ligeramente desalineadas evita enfrentamientos frontales directos entre usuarios, reduciendo la exposición visual y favoreciendo una ocupación más cómoda del espacio.
Fuente: Pakioufakis, T. (s. f.).

4. Delimitación perceptiva mediante iluminación

Utilizar iluminación puntual sobre cada mesa para reforzar su ámbito propio y reducir la percepción del entorno inmediato.

Figura 72. En *Burly Bar* (Currumbin Waters, Australia), la luminaria suspendida centrada sobre la mesa concentra la iluminación en el ámbito de uso, generando una atmósfera más íntima frente al entorno circundante.
Fuente: Prince, J. (2025).

5. Diversificación de grados de intimidad en el espacio

Disponer distintas configuraciones de asiento —perímetro, zonas centrales, rincones o ámbitos más expuestos— que permitan al usuario elegir el nivel de intimidad deseado.

Figura 73. En el *Papa Creative Cuisine Restaurant* (Hangzhou, China), las diversas configuraciones de asiento —bancos perimetrales, mesas centrales y nichos integrados— ofrecen distintos grados de exposición, permitiendo al usuario elegir el nivel de intimidad dentro de un mismo espacio.
Fuente: Wen Studio (2023).

6. Regulación flexible de la intimidad

Utilizar cortinas o elementos móviles para adaptar el grado de apertura o resguardo de cada ámbito.

Figura 74. En el *JIGI Poke Restaurant* (Berlín, Alemania), la cortina perimetral suspendida permite abrir o cerrar parcialmente el ámbito de mesas, ajustando de forma flexible el grado de intimidad sin modificar la configuración del espacio.
Fuente: Rieger, R. (2021).

7. Incorporación de la barra como gradiente de exposición social

Integrar la barra como elemento espacial que permita formas de ocupación más abiertas y dinámicas, ofreciendo al usuario un mayor grado de interacción con el entorno, el servicio o la actividad del restaurante, en contraste con las zonas de mayor resguardo.

Figura 75. En *Sushi Matsu Omakase* (Milán, Italia), la barra se configura como un dispositivo espacial de exposición social, concentrando la interacción entre chef y comensales y generando un espacio dinámico y participativo.
Fuente: Elle Decor. (2025)

El gradiente de intimidad permite regular la relación entre el individuo y el entorno, **ajustando los niveles de exposición, control visual e interacción social**, y ofreciendo distintas condiciones de uso dentro de un mismo espacio.

Densidad, proximidad y disposición relacional

Función psicológica

En el estudio del comportamiento en entornos colectivos, resulta fundamental distinguir entre densidad y hacinamiento. Stokols (1972) señala que la densidad es una condición física objetiva —el número de personas en relación con la superficie—, mientras que el hacinamiento es una experiencia psicológica que surge cuando el individuo percibe una pérdida de control o una sobrecarga en la interacción.

Esta percepción no depende exclusivamente del número de personas presentes, sino de la forma en que sus actividades y trayectorias se organizan en el espacio. Cuando los recorridos, las zonas de permanencia y los campos de interacción se superponen sin una estructura clara, aumenta la interferencia entre usuarios y se incrementa la carga cognitiva.

En este contexto, la teoría proxémica de Hall (1966) permite comprender cómo la distancia física entre individuos se relaciona directamente con la distancia social. Hall distingue cuatro rangos principales: la distancia íntima (15–45 cm), asociada a relaciones de gran proximidad; la distancia personal (45–120 cm), propia de interacciones cotidianas; la distancia social (120–360 cm), vinculada a relaciones entre desconocidos; y la distancia pública (más de 360 cm), utilizada en situaciones colectivas.

En el espacio gastronómico, la mayoría de las interacciones se sitúan entre la distancia personal y social. Sin embargo, cuando la organización espacial fuerza a los usuarios a situarse por debajo de estos umbrales —especialmente en contextos no deseados—, se activa una percepción de invasión del espacio personal que incrementa la incomodidad y la sensación de saturación.

Por el contrario, cuando el entorno establece una organización legible de las relaciones —diferenciando flujos, delimitando ámbitos y ordenando las posiciones relativas—, la presencia de otros individuos puede percibirse como parte de una dinámica compartida y no como una fuente de presión.

La disposición relacional introduce así una dimensión estructural en la experiencia ambiental. No se trata únicamente de la proximidad física, sino de cómo las posiciones, orientaciones y movimientos de los usuarios se articulan dentro de un sistema coherente. La arquitectura actúa, en este sentido, como mediadora de las relaciones sociales, regulando la intensidad de la interacción y la percepción de orden.

De este modo, el confort en espacios de uso colectivo no depende necesariamente de reducir la densidad, sino de organizarla. Cuando la configuración espacial minimiza interferencias y clarifica las relaciones, la ocupación deja de percibirse como presión y pasa a formar parte de la vitalidad del espacio.

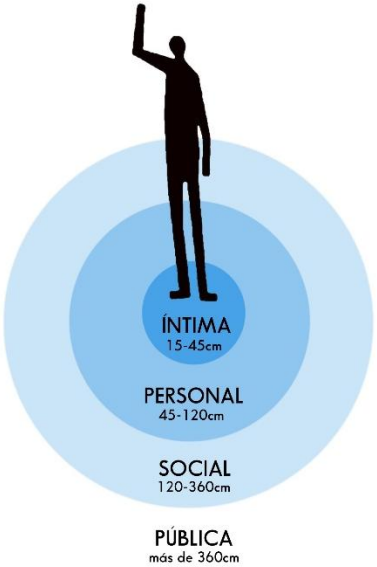


Figura 76. Distancias proxémicas.
Fuente: Elaboración propia a partir de Hall (1966)

Parámetros

Desde una perspectiva proyectual, los parámetros permiten describir cómo se organiza la ocupación del espacio y cómo se establecen las relaciones entre los usuarios, definiendo las condiciones de proximidad, interferencia y distribución que influyen en la percepción de densidad y en el confort ambiental, sin implicar directamente decisiones formales.

- **Densidad de ocupación**

Relación entre el número de usuarios y la superficie disponible, que condiciona la intensidad de uso del espacio.

- **Proximidad interpersonal**

Organización de las distancias y la disposición del mobiliario que condiciona la proximidad entre usuarios, la orientación de los grupos y su grado de autonomía. En restauración, separaciones laterales entre mesas de 60–80 cm permiten compatibilizar proximidad y confort, evitando interferencias directas.

- **Interferencia con recorridos**

Grado de interacción entre zonas de estancia y circulación, condicionado por la proximidad a los recorridos y su anchura (110–120 cm en tránsito continuo).

PARÁMETRO	EXPERIENCIA CONTENIDA (baja activación)	EXPERIENCIA EQUILIBRADA (media)	EXPERIENCIA DINÁMICA (alta activación)
Densidad de ocupación	Baja ocupación, mayor superficie por usuario	Ocupación media equilibrada	Alta ocupación, mayor concentración de usuarios
Proximidad interpersonal	>80 cm entre mesas, disposición aislada	60–80 cm entre mesas, disposición equilibrada	<60 cm entre mesas, disposición agrupada o alineada
Interferencia con recorridos	Mesas separadas del paso (>120 cm), sin afectación del tránsito	Paso próximo (110–120 cm), presencia de paso sin invadir la mesa	Paso muy próximo (90–110 cm), tránsito junto a mesas o asientos

Estrategias constructivas

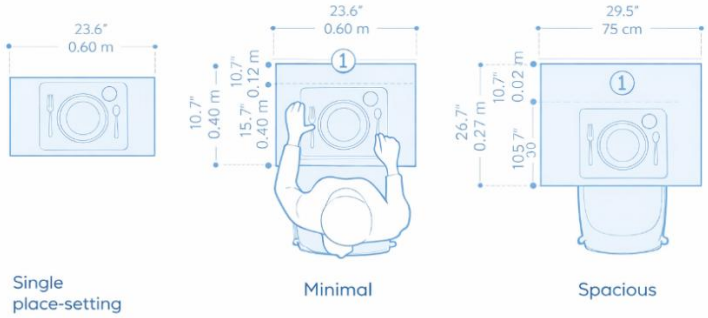
Las estrategias constructivas traducen estos parámetros en decisiones espaciales concretas, organizando la ocupación y regulando las relaciones entre usuarios para garantizar una experiencia confortable.

1. Modulación de distancias y tolerancias espaciales

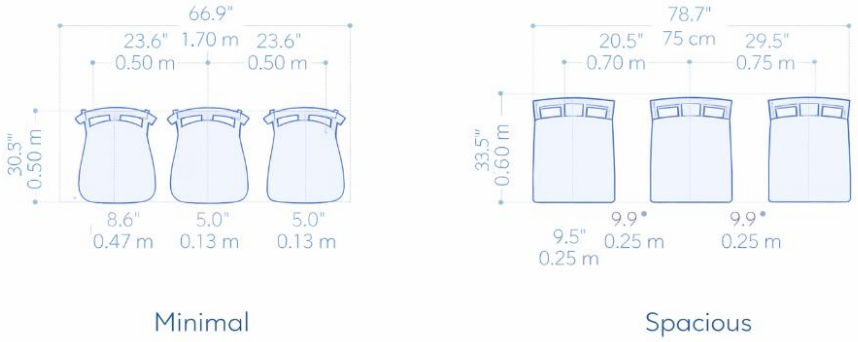
A Ajustar las separaciones entre mesas, respaldos y recorridos para equilibrar proximidad y autonomía, evitando interferencias físicas entre usuarios y permitiendo una convivencia fluida entre ámbitos de uso.

Estas separaciones se establecen a partir de las dimensiones mínimas necesarias para el uso de la mesa según el número de ocupantes y el grado de proximidad deseado. La anchura individual, el espacio para el movimiento y la relación entre comensales configuran un campo dimensional que permite garantizar tanto la interacción como la autonomía dentro del espacio compartido.

[A] Dimensiones mínimas por usuario que establecen el espacio individual necesario según el grado de proximidad (mínimo, intermedio y amplio).



[B] Relación entre ocupantes y distancias laterales que define el grado de proximidad y confort en la interacción.



[C] Dimensiones de mesas según tipología y número de ocupantes que condicionan la organización de la interacción y el espacio necesario para su uso.

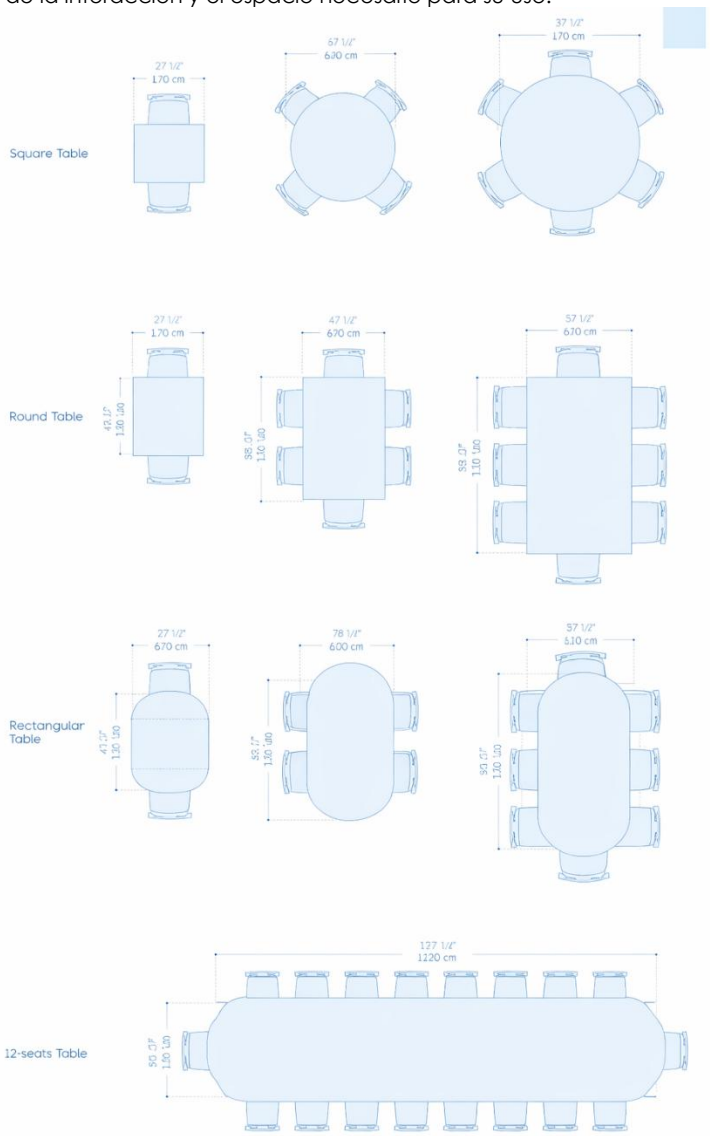


Figura 77. Sistema dimensional de la mesa en espacios gastronómicos: (A) espacio individual según grado de proximidad, (B) relación entre ocupantes y distancias laterales, y (C) dimensiones de mesas según tipología y número de usuarios.
Fuente: Elaboración propia a partir de Rayon. (s.f.).

2. Jerarquización entre circulación y áreas de estancia
Diferenciar claramente los recorridos principales de las zonas de permanencia mediante la disposición del mobiliario y la organización del espacio, evitando la superposición de trayectorias y reduciendo la invasión del espacio personal.

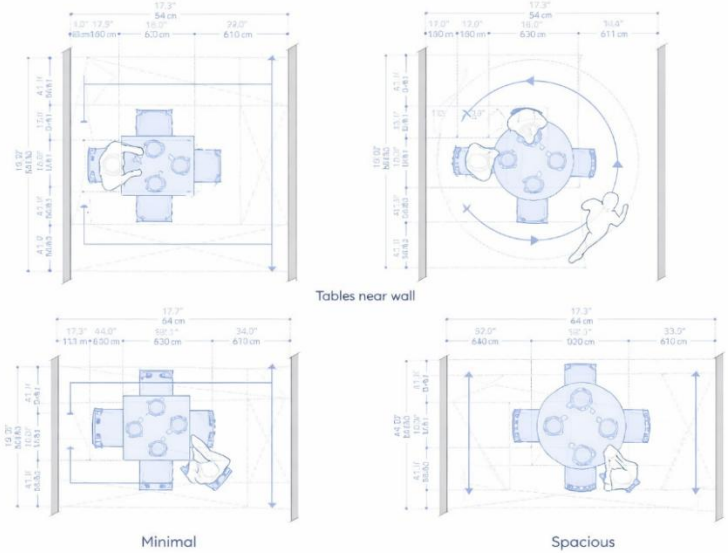


Figura 78. Organización de las áreas de estancia y los recorridos de circulación en torno a las mesas, donde se diferencian los espacios de uso y los ámbitos de paso, evitando interferencias entre trayectorias.
Fuente: Elaboración propia a partir de Rayon. (s.f.).

3. Desalineación y variación de la disposición en planta
Introducir ligeros desfases, giros o cambios de orientación entre agrupaciones de mesas para evitar ejes longitudinales continuos y reducir la confrontación directa entre usuarios.

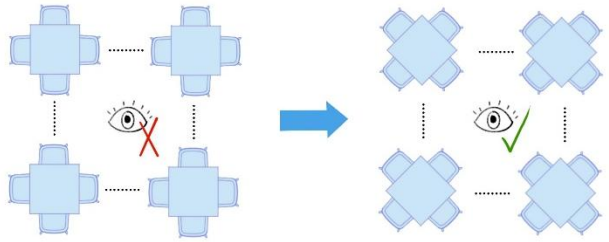


Figura 79. Esquemas de desalineación y variación de la disposición en planta que muestran el paso de configuraciones alineadas a disposiciones con ligeros desfases y cambios de orientación entre agrupaciones.
Fuente: Elaboración propia a partir de Rayon. (s.f.).

4. Articulación de la densidad mediante nodos y gradientes

Organizar la ocupación alternando zonas de mayor concentración con áreas de menor densidad, introduciendo dilataciones puntuales o elementos organizadores que estructuren la distribución y mejoren la percepción global del espacio.

Figura 80. Planta del restaurante Living Bakkali donde la disposición del mobiliario y los elementos fijos articula la densidad del espacio mediante la alternancia entre zonas de alta concentración (bancos corridos y agrupaciones de mesas) y áreas de respiro, generando nodos de actividad y gradientes espaciales que estructuran la ocupación y mejoran la legibilidad del conjunto.
Fuente: Masquespacio (2022)

5. Fijación posicional del mobiliario en planta

Anclar la disposición de mesas mediante elementos continuos o relaciones geométricas claras que eviten posiciones arbitrarias y aseguren la estabilidad del sistema de ocupación.

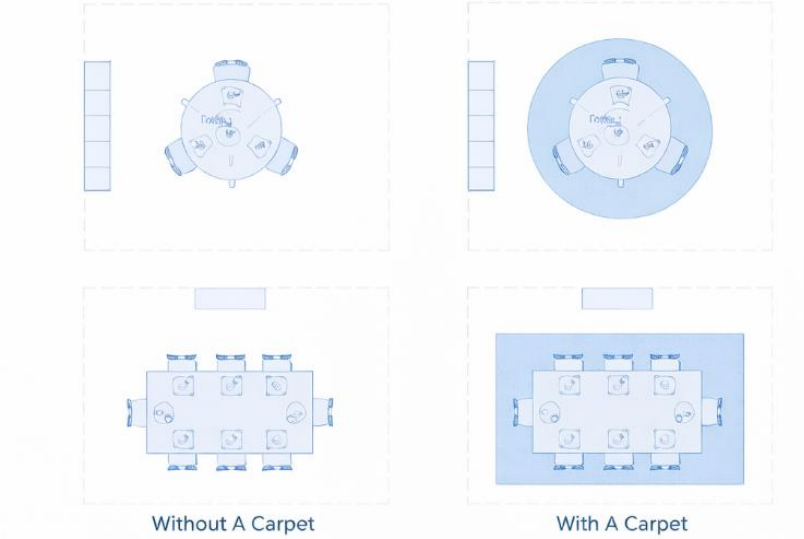


Figura 81. Definición del ámbito de estancia mediante la incorporación de un soporte geométrico (alfombra), que actúa como campo organizador y fija perceptivamente la posición del mobiliario en planta.
Fuente: Rayon. (s.f.).

La organización de la densidad y la proximidad define las condiciones de convivencia del espacio, permitiendo **regular la interacción entre usuarios, evitar interferencias y mantener un equilibrio entre ocupación y confort**.

5.3. DIMENSIÓN SIMBÓLICA

La dimensión simbólica constituye el nivel de configuración de la atmósfera en el que el espacio adquiere significado para el usuario. No se refiere únicamente a lo que el entorno hace perceptible o a la manera en que organiza el movimiento y las relaciones, sino a cómo es interpretado, reconocido y recordado dentro de un marco cultural, social y experiencial. En este sentido, el restaurante no solo se percibe y se habita, sino que también se interpreta y se construye cognitivamente.

Tal como se ha observado en el análisis del proceso ambiental, la experiencia no depende exclusivamente de las condiciones físicas del espacio, sino también de los procesos cognitivos mediante los cuales el individuo interpreta lo que percibe. El entorno construido actúa así como un sistema de signos capaz de comunicar identidad, valores, expectativas y modos de uso, influyendo en la forma en que el usuario comprende el lugar y se posiciona dentro de él.

En el restaurante contemporáneo, esta dimensión adquiere una relevancia particular, ya que la experiencia gastronómica no se construye solo a través de la percepción sensorial o de la organización espacial, sino también mediante la construcción de significado. La coherencia del concepto, la identidad reconocible del lugar, las expectativas que activa y la huella que deja en la memoria condicionan de manera decisiva la valoración global de la experiencia.

En este contexto, la dimensión simbólica se materializa a través de un conjunto de condiciones que permiten estructurar el significado del espacio:

Coherencia narrativa

Identidad y reconocimiento del lugar

Memoria y consolidación de la experiencia

La sistematización de estas condiciones permite traducir los procesos interpretativos en variables operativas de proyecto. Cada una de ellas actúa como un mecanismo de construcción de sentido, influyendo en la lectura del espacio, en la identificación del usuario con el lugar y en la consolidación posterior de la experiencia. De este modo, la dimensión simbólica no se entiende como un recurso añadido o decorativo, sino como una estructura activa de significación, capaz de articular identidad, coherencia y memoria, y de contribuir a la construcción de una experiencia ambiental unitaria y perdurable.

Coherencia narrativa

Función psicológica

La coherencia narrativa se refiere a la capacidad del espacio para ser interpretado como un conjunto unitario, en el que sus distintos componentes —materiales, espaciales y constructivos— se perciben como partes de un mismo sistema significativo.

La experiencia del entorno no se limita a la percepción de estímulos ni a la comprensión de su organización, sino que implica un proceso de interpretación mediante el cual el individuo construye significado. El usuario no solo percibe y recorre el espacio, sino que lo integra en una estructura cognitiva que le permite comprenderlo como una totalidad.

Desde la psicología ambiental, la valoración positiva de un entorno se asocia a la percepción de orden, consistencia y ausencia de contradicción interna (Holahan, 2012). La coherencia reduce la ambigüedad interpretativa y favorece la estabilidad cognitiva, permitiendo que el espacio sea entendido como un sistema organizado y no como una acumulación de elementos inconexos.

Este proceso se apoya en la tendencia perceptiva a estructurar la información en configuraciones estables (Koffka, 1935). Cuando los distintos elementos responden a una lógica compartida, se facilita la construcción de una lectura unitaria; por el contrario, la superposición arbitraria de lenguajes, materiales o estrategias dificulta dicha organización y genera disonancia.

Desde una perspectiva fenomenológica, la arquitectura adquiere sentido cuando sus decisiones se articulan en una experiencia integrada (Pallasmaa, 2014). La coherencia no implica uniformidad, sino correspondencia entre las partes y el conjunto, de modo que el usuario pueda reconocer una intención común en el espacio.

En este sentido, la coherencia narrativa permite que el entorno sea interpretado como un discurso espacial estructurado, en el que cada decisión proyectual contribuye a la construcción de significado y a la comprensión global del lugar.

Parámetros

La coherencia narrativa se construye a través del grado de correspondencia entre los distintos sistemas que configuran el espacio, de modo que el usuario pueda interpretar el entorno como una totalidad estructurada y no como una suma de elementos independientes.

- **Grado de alineación entre identidad conceptual y configuración espacial**

Correspondencia entre el concepto gastronómico, los valores del proyecto y su expresión arquitectónica, evaluando si el espacio comunica de forma clara una intención reconocible.

- **Nivel de consistencia entre sistemas formales, materiales y ambientales**

Relación coherente entre materialidad, iluminación, soluciones constructivas y lenguaje formal, valorando la integración de todos los elementos —incluyendo mobiliario y dispositivos auxiliares— dentro de un sistema expresivo sin contradicciones.

- **Continuidad del lenguaje espacial en el recorrido**

Capacidad del espacio para mantener una lógica narrativa reconocible a lo largo de la secuencia espacial, articulando las transiciones entre ámbitos sin rupturas arbitrarias ni pérdida de coherencia expresiva.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Alineación entre identidad conceptual y configuración espacial	Decisión: Reducir el concepto a una única idea expresada mediante pocos recursos (material dominante, luz uniforme, organización simple) Efecto: Lectura unitaria, implícita y sin necesidad de elementos explícitos	Decisión: Traducir el concepto mediante varios recursos coordinados (material, luz, disposición espacial) Efecto: Identidad clara y reconocible sin imponerse	Decisión: Expresar el concepto mediante múltiples recursos simultáneos (forma, material, luz, elementos singulares) Efecto: Identidad fuerte, explícita y perceptible desde el primer momento
Consistencia entre sistemas formales, materiales y ambientales	Decisión: Mantener una paleta reducida y repetitiva, evitando contrastes	Efecto: Lectura continua, sin tensiones ni fragmentación	Decisión: Introducir variaciones controladas según ámbitos o usos Efecto: Espacio diverso pero coherente
Continuidad del lenguaje espacial en el recorrido	Decisión: Mantener un mismo lenguaje espacial en todo el recorrido, evitando cambios marcados Efecto: Experiencia continua, estable y predecible	Decisión: Introducir cambios progresivos (luz, material, escala) Efecto: Recorrido legible con transiciones suaves	Decisión: Diseñar secuencias con cambios claros entre ámbitos (contrastes, compresión–expansión) Efecto: Experiencia dinámica con narrativa marcada

Estrategias constructivas

Las estrategias constructivas materializan la coherencia narrativa mediante decisiones proyectuales concretas, garantizando la correspondencia entre concepto, materialidad y expresión del espacio.

1. Correspondencia entre identidad gastronómica, marca y espacio

Establecer una relación directa entre la imagen de marca, el concepto gastronómico y la configuración espacial, de modo que el espacio exprese de forma coherente los valores e identidad del restaurante.

Figura 82. En el restaurante Piscolabis Barra (Valencia, España), la correspondencia entre identidad gastronómica, marca y espacio se construye a través de una atmósfera que combina elementos rústicos y contemporáneos, reflejando el carácter de una bodega moderna con raíces tradicionales.
Fuente: Nihil Estudio (2025)

2. Coherencia entre espacio construido e imagen comunicada

Garantizar que la representación del espacio en medios visuales —especialmente en plataformas digitales— responda fielmente a su identidad arquitectónica, manteniendo la continuidad entre experiencia física e imagen de marca.

Figura 83. Collage que evidencia la coherencia entre el espacio construido y su imagen comunicada, donde la identidad gráfica del proyecto y la representación de la experiencia gastronómica en medios digitales mantienen una continuidad visual, conceptual y atmosférica.
Fuente: Elaboración propia a partir de Valencia Plaza (2025)

3. Definición de una idea arquitectónica unitaria

Desarrollar una idea arquitectónica clara y dominante que estructure el conjunto del espacio, evitando la superposición de recursos formales y garantizando una lectura coherente.

Figura 84. En el restaurante La Sastrería, situado en el barrio marítimo del Canyamelar–Cabanyal de Valencia, la definición de una idea arquitectónica unitaria basada en el imaginario mediterráneo se materializa a través de la continuidad cerámica en tonos azules y la instalación suspendida que recrea una ola en dirección a la cocina, configurando un relato espacial coherente.
Fuente: Masquespacio. (2019)

4. Coherencia entre discurso y materialidad

Seleccionar materiales y sistemas constructivos acordes con el relato conceptual del proyecto, evitando contradicciones entre lo que el espacio comunica y su realidad física.

Figura 85. En otra de las salas del restaurante La Sastrería (Valencia), la coherencia entre el discurso conceptual y la materialidad se mantiene a través de la reinterpretación contemporánea del lenguaje cerámico local, consolidando una continuidad narrativa entre los distintos ámbitos del proyecto.
Fuente: Masquespacio. (2019)

5. Expresión espacial de los valores del proyecto

Incorporar en la configuración arquitectónica los valores asociados al concepto gastronómico —como sostenibilidad, artesanía o innovación— mediante decisiones materiales y constructivas concretas.

Figura 86. En el restaurante Espacio Tramo (Madrid), la expresión espacial de los valores del proyecto se construye mediante la recuperación de la estructura existente y el uso de materiales vinculados a la bioconstrucción, configurando un espacio que refleja criterios de sostenibilidad, economía de medios y respeto por la preexistencia.
Fuente: SelgasCano (2023)

6. **Transparencia y autenticidad constructiva**

Emplear soluciones en las que la lógica constructiva y material sea legible, evitando artificios o revestimientos innecesarios que distorsionen la percepción del espacio.

Figura 87. En el mismo restaurante Espacio Tramo (Madrid), se evidencia una transparencia y autenticidad constructiva a través de la exposición directa de los sistemas y materiales, donde la lógica constructiva se hace plenamente legible y la ausencia de revestimientos permite expresar la realidad física del espacio sin mediaciones.
Fuente: SelgasCano (2023)

La coherencia narrativa permite construir una lectura unitaria del espacio, en la que las decisiones materiales, espaciales y ambientales **responden a una misma lógica conceptual**, evitando contradicciones y reforzando la claridad de la experiencia.

Identidad y reconocimiento del lugar

Función psicológica

La identidad del lugar se refiere a la capacidad del espacio para ser reconocido, diferenciado y recordado como una entidad singular dentro del conjunto de experiencias del usuario.

La experiencia ambiental no se construye ni se recuerda como una totalidad homogénea, sino a través de configuraciones estructuradas que permiten su identificación. La percepción y la memoria tienden a organizarse en torno a ciertos elementos que destacan dentro del conjunto, actuando como anclajes cognitivos que facilitan el reconocimiento del espacio.

En este sentido, la construcción de la imagen ambiental depende de la capacidad del entorno para generar representaciones mentales claras y diferenciadas (Lynch, 2008). Aunque este planteamiento se desarrolla en el ámbito urbano, resulta aplicable al espacio interior: un entorno adquiere identidad cuando contiene elementos reconocibles que permiten orientarse, identificar y recordar el lugar.

Estos elementos singulares —equivalentes a los *landmarks*— actúan como puntos de concentración perceptiva que estructuran la experiencia. Su eficacia no reside únicamente en su presencia, sino en su capacidad de destacar dentro del conjunto, organizando la relación entre figura y fondo (Wertheimer, 1923) y favoreciendo su pregnancia.

La identidad espacial no depende, por tanto, de la acumulación de estímulos, sino de la claridad en la diferenciación y en la jerarquía. Cuando el espacio carece de referencias, la experiencia se diluye; cuando presenta múltiples focos sin orden, se fragmenta. La identidad emerge cuando el entorno puede ser reconocido de forma clara, estable y significativa.

En el contexto del restaurante, esta condición permite que el usuario no solo habite el espacio, sino que lo identifique, lo recuerde y lo asocie a una experiencia concreta, favoreciendo su consolidación en la memoria.

Parámetros

La identidad del lugar se evalúa a partir de la capacidad del espacio para generar una imagen mental clara, jerarquizada y diferenciada, apoyada en elementos reconocibles y en su relación con el contexto.

- **Capacidad del espacio para constituirse como destino arquitectónico**

Grado en que el restaurante trasciende su condición funcional para convertirse en un lugar al que se acude también por su valor espacial, siendo la arquitectura parte activa y determinante de la experiencia.

Figura 88. El restaurante Under, situado en Bålу (Noruega), como destino arquitectónico autónomo, donde la singularidad de su implantación y su condición parcialmente sumergida generan una experiencia inmersiva que trasciende el contexto terrestre, estableciendo una relación directa y exclusiva con el medio marino.
Fuente: Snøhetta (2019)

- **Presencia y legibilidad de elementos de referencia (anclajes cognitivos)**

Existencia de uno o varios elementos identificables que actúan como referencia principal dentro del espacio, con suficiente visibilidad y diferenciación respecto al conjunto.

- **Jerarquía perceptiva del conjunto**

Nivel de organización figura–fondo que permite distinguir elementos dominantes frente a secundarios, evitando la dispersión de la atención.

- **Relación con el contexto**

Capacidad del espacio para establecer vínculos con su entorno físico, paisajístico o urbano, integrando o filtrando su presencia en la experiencia interior.

Figura 89. El restaurante Boa Nova Casa de Chá, situado en Matosinhos (Portugal), como ejemplo de arquitectura y paisaje en la construcción de identidad, donde la implantación, la materialidad y la relación con el océano configuran una experiencia integrada con el entorno.
Fuente: Álvaro Siza (1963; rehabilitado 2014).

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Capacidad de identidad del espacio	**Decisión:** Reducir la expresividad formal y evitar elementos dominantes, priorizando una identidad implícita basada en materialidad, luz y proporción **Efecto:** El espacio actúa como soporte, con identidad sutil y no protagonista	**Decisión:** Introducir 1–2 elementos representativos (barra, pieza singular, relación con exterior) integrados en el conjunto **Efecto:** Identidad reconocible sin imponerse sobre la experiencia	**Decisión:** Configurar el espacio mediante elementos de alta expresividad formal o espacial **Efecto:** El espacio se percibe como elemento protagonista y altamente identificable
Presencia y legibilidad de elementos de referencia	**Decisión:** Incorporar un único elemento de referencia discreto, situado en una posición natural del recorrido **Efecto:** Orientación intuitiva y reconocimiento sutil	**Decisión:** Introducir varios elementos claramente identificables (barra, cocina, núcleo), organizados en puntos estratégicos **Efecto:** Alta legibilidad y facilidad de orientación	**Decisión:** Multiplicar los elementos de referencia con alta presencia formal o visual **Efecto:** Estímulo intenso y reconocimiento inmediato, con riesgo de competencia entre focos
Jerarquía perceptiva del conjunto	**Decisión:** Establecer un único nivel dominante, evitando contrastes fuertes **Efecto:** Lectura estable, clara y sin dispersión	**Decisión:** Organizar varios niveles jerárquicos (principal/secundario) diferenciados mediante luz, material o altura **Efecto:** Lectura estructurada y equilibrada	**Decisión:** Introducir múltiples niveles y contrastes perceptivos **Efecto:** Experiencia compleja y dinámica, con atención distribuida
Relación con el contexto	**Decisión:** Establecer una relación filtrada o indirecta con el entorno (vistas parciales, luz controlada) **Efecto:** Interior autónomo, con baja dependencia del contexto	**Decisión:** Incorporar el contexto mediante aperturas y continuidad controlada **Efecto:** Relación equilibrada interior–exterior	**Decisión:** Integrar el contexto como parte activa del espacio (grandes aperturas, continuidad espacial) **Efecto:** Identidad construida en relación directa con el entorno

Estrategias constructivas

Las estrategias constructivas definen las decisiones proyectuales que permiten materializar la identidad del lugar, integrando concepto, programa y expresión arquitectónica en un sistema coherente.

1. Enmarcar, dirigir o filtrar visuales hacia el paisaje

Configurar huecos, recorridos o planos que incorporen el entorno como componente estructural de la experiencia.

Figura 90. En el restaurante del Museo Marítimo de Cantabria, situado en Santander (España), el paisaje se entiende como materia activa en la construcción de la experiencia, donde la relación visual y física con el entorno marítimo se integra en la configuración espacial.
Fuente: Zooco Estudio. (2023)

2. Integrar el programa gastronómico en el sistema arquitectónico

Hacer visibles elementos como barra, cocina o producto, incorporándolos como parte activa de la construcción espacial.

Figura 91. En El Celler de Can Roca (Girona), la integración del programa gastronómico como construcción de identidad se materializa a través de la incorporación de espacios como la bodega dentro de la arquitectura, reforzando la relación entre proceso, espacio y experiencia.
Fuente: Tarruella Trenchs Studio (2008)

3. Materializar el elemento focal mediante un sistema constructivo específico

Diferenciar el elemento principal a través de estructura vista, volumen singular o material exclusivo que refuerce su carácter.

Figura 92. En el restaurante del Museo Marítimo de Cantabria, situado en Santander (España), el sistema estructural actúa como generador de centralidad espacial, organizando el espacio y articulando la relación entre los distintos ámbitos.
Fuente: Zooco Estudio (2023)

4. Configurar el elemento focal como masa o volumen habitable

Trabajar el espesor como espacio, generando una presencia envolvente que trascienda el límite superficial.

Figura 93. En Casa y Restaurante en Cueva, situado en Yamaguchi (Japón), el espesor material se convierte en espacio habitable mediante una arquitectura excavada, donde la masa se transforma en interior y la sección adquiere un papel determinante en la configuración espacial.
Fuente: Junya Ishigami + Associates (2022)

5. Incorporar un lenguaje material o autoral coherente

Trasladar la identidad del proyecto —o del autor— al sistema constructivo, convirtiendo la materialidad en soporte de significado.

Figura 94. En el restaurante Ca Aleix, situado en Jávea (Alicante, España), el lenguaje material se configura como un relato biográfico integrado en la arquitectura, donde la estructura escultórica en acero corten actúa como elemento articulador de la identidad del espacio. Fuente: Ca Aleix (2020)

6. Utilizar el plano superior como soporte de identidad

Transformar el techo en un sistema material y constructivo activo que estructure la percepción del espacio y refuerce su singularidad.

Figura 95. En el restaurante japonés Nozomi, situado en Valencia, el plano de techo se configura como un elemento identitario que estructura la percepción del espacio mediante un sistema suspendido continuo de flores que simula un cerezo. Fuente: Masquespacio (2014)

7. Introducir elementos puntuales de sorpresa vinculados al relato gastronómico

Incorporar variaciones controladas —como vajilla o soportes de presentación— que intensifiquen la experiencia sin romper la coherencia del conjunto.

Figura 96. En El Celler de Can Roca (Girona), la vajilla se configura como un dispositivo narrativo y generador de sorpresa, donde el soporte del plato trasciende su función utilitaria para integrarse en la construcción de la experiencia gastronómica. Fuente: Tarruella Trenchs Studio (s. f.)

La construcción de la identidad permite que el espacio sea **reconocido, interpretado y diferenciado**, estableciendo una relación significativa con el usuario a través de elementos que condensan su carácter y refuerzan su singularidad.

Memoria y consolidación de la experiencia

Función psicológica

La experiencia ambiental no se agota en el momento de uso, sino que se prolonga en el tiempo a través de su consolidación en la memoria. El espacio no solo se percibe, se habita y se interpreta, sino que también se recuerda, configurando una huella que influye en la valoración posterior y en la posibilidad de evocación.

Desde la psicología ambiental, la memoria no consiste en la acumulación de estímulos, sino en la construcción de configuraciones significativas que integran percepción, emoción y acción (Holahan, 2012). El individuo no recuerda el entorno como una suma de elementos, sino como una experiencia sintetizada que puede ser reconstruida.

En el contexto del restaurante, esta síntesis se produce a través de la integración multisensorial, donde el gusto actúa como núcleo de la experiencia, pero su percepción se encuentra condicionada por el entorno. La luz, la acústica, la materialidad o el ambiente modifican la forma en que el alimento es interpretado y valorado.

Tal como señala Pallasmaa (2014), la experiencia arquitectónica no se configura como una imagen aislada, sino como una vivencia encarnada en la que se integran materia, tiempo y percepción. En este sentido, el recuerdo no es una reproducción del espacio, sino la reconstrucción de una experiencia vivida.

Asimismo, la memoria se sitúa en un equilibrio entre recuerdo y olvido (Muntañola, 2002), en el que la experiencia adquiere significado a través de su reinterpretación. En el restaurante, lo que permanece no es el espacio ni el sabor de forma aislada, sino la relación entre ambos, integrada en una experiencia unitaria.

La consolidación de la experiencia depende, por tanto, de la capacidad del espacio para generar episodios reconocibles, intensos y coherentes, estructurados a lo largo del recorrido y susceptibles de ser sintetizados en la memoria.

Parámetros

La memoria no se configura como una condición autónoma del espacio, ni como una dimensión adicional que pueda ser abordada de forma independiente, sino como el resultado de la articulación coherente entre las dimensiones sensorial, espacial y simbólica previamente desarrolladas. En este sentido, la experiencia no se fija en el recuerdo a partir de la intensidad aislada de un estímulo, sino mediante la construcción de un sistema integrado en el que percepción, organización espacial y significado se perciben como una totalidad.

Las condiciones sensoriales regulan el campo perceptivo inmediato —luz, sonido, temperatura o atmósfera material—; la dimensión espacial organiza el cuerpo en el entorno a través del recorrido, la jerarquía y la disposición relacional; y la dimensión simbólica dota de sentido a esta experiencia, permitiendo su interpretación como un conjunto coherente. Es en la convergencia de estas tres dimensiones donde la experiencia adquiere capacidad de permanencia en el tiempo, consolidándose como recuerdo.

Desde esta perspectiva, la memoria puede entenderse como un mecanismo de síntesis que no introduce nuevas variables, sino que evalúa el grado en que las decisiones proyectuales previamente establecidas son capaces de operar conjuntamente. Así, la consolidación de la experiencia depende de una serie de condiciones que, más que actuar de forma directa, permiten verificar la capacidad del espacio para ser recordado como una unidad significativa.

- **Grado de unidad de la experiencia**

Capacidad del espacio para ser percibido como un todo coherente, donde las dimensiones sensorial, espacial y simbólica se articulan sin contradicciones.

- **Intensidad y claridad de los momentos significativos**

Capacidad del espacio para generar episodios diferenciados que destaquen dentro de la secuencia, facilitando su recuerdo.

- **Presencia de hitos memorables en el recorrido**

Existencia de situaciones espaciales o perceptivas que actúan como puntos de anclaje en la memoria del usuario.

- **Claridad del inicio y del cierre de la experiencia**

Definición de condiciones espaciales específicas que enmarquen el comienzo y el final, favoreciendo su consolidación en la memoria.

- **Integración de la experiencia gastronómica en el conjunto**

Grado en que el acto de comer se articula con el entorno, consolidándose como núcleo del recuerdo.

PARÁMETRO	BAJA ACTIVACIÓN (intimidad)	MEDIA ACTIVACIÓN (equilibrio)	ALTA ACTIVACIÓN (dinamismo)
Unidad de la experiencia	Decisión: Mantener un único lenguaje dominante, sin variaciones significativas Efecto: Lectura homogénea, continua y estable	Decisión: Introducir variaciones puntuales dentro de un lenguaje continuo Efecto: Coherencia con matices reconocibles	Decisión: Incorporar cambios marcados o múltiples lenguajes Efecto: Unidad tensionada, mayor intensidad perceptiva
Momentos significativos	Decisión: No enfatizar episodios o hacerlo de forma muy sutil Efecto: Recuerdo difuso, sin puntos destacados	Decisión: Definir 1–2 episodios diferenciados mediante luz, espacio o material Efecto: Recuerdo estructurado	Decisión: Incorporar ≥3 episodios claramente diferenciados Efecto: Recuerdo intenso, posible saturación
Hitos memorables	Decisión: Introducir 1 hito principal de baja intensidad Efecto: Anclaje suave en la memoria	Decisión: Incorporar 2–3 hitos identificables y distribuidos Efecto: Narrativa clara y reconocible	Decisión: Multiplicar hitos (≥4) o aumentar su presencia Efecto: Alta intensidad, posible competencia entre focos
Inicio y cierre	Decisión: No definir umbral ni cierre Efecto: Límites difusos de la experiencia	Decisión: Definir umbral o cierre reconocible Efecto: Secuencia identificable	Decisión: Definir claramente inicio y cierre Efecto: Experiencia enmarcada y completa
Integración gastronómica	Decisión: No enfatizar espacialmente el acto de comer Efecto: Bajo protagonismo del momento gastronómico	Decisión: Integrar espacio y comida de forma equilibrada Efecto: Experiencia unitaria	Decisión: Potenciar el acto gastronómico mediante luz, disposición o escena Efecto: Núcleo del recuerdo

Estrategias constructivas

Las estrategias constructivas definen las operaciones proyectuales mediante las cuales la experiencia se organiza, se intensifica y se fija en la memoria.

1. **Construcción de una experiencia unitaria**

Articular las decisiones espaciales, sensoriales y simbólicas como un sistema coherente que permita que la experiencia sea percibida y recordada como un todo.

2. **Intensificación selectiva de la experiencia**

Concentrar la atención en determinados momentos o situaciones, evitando la saturación de estímulos y favoreciendo la fijación de episodios significativos.

3. **Construcción de la experiencia como secuencia narrativa**

Organizar el espacio como una sucesión de situaciones encadenadas, donde cada ámbito contribuye a la comprensión global de la experiencia.

4. **Definición de un momento culminante y cierre perceptivo**

Configurar un punto de máxima intensidad dentro del recorrido y un final reconocible que permita interpretar la experiencia como una unidad completa.

5. **Integración de la experiencia gastronómica en la atmósfera**

Articular el entorno de modo que el acto de comer se integre en la configuración espacial y sensorial, consolidándose como núcleo del recuerdo.

La configuración de la experiencia desde una lógica coherente e intensificada permite **fijar el espacio en la memoria**, de modo que la vivencia no solo se percibe en el momento, sino que se consolida como una imagen reconocible y perdurable.

Figura 97. La experiencia gastronómica como acumulación de capas perceptivas, donde el usuario transita el espacio incorporando estímulos —sabores, olores y emociones— que se superponen y se consolidan como memoria.
Fuente: Pinterest (s. f.)

5.4 MATRIZ OPERATIVA: MODELO ATMOSFÉRICO APLICADO

Síntesis atmosférica

Cuando las condiciones sensibles del espacio alcanzan su equilibrio, la arquitectura deja de percibirse como suma de decisiones técnicas y se manifiesta como experiencia encarnada. La luz no se limita a iluminar, sino que revela; el sonido no ocupa, sino que delimita; la materia no reviste, sino que sostiene; el clima deja de percibirse como dato físico para convertirse en ajuste corporal. Incluso el aroma, casi imperceptible, inscribe la presencia del lugar en la memoria. En ese ajuste silencioso entre cuerpo y entorno, comienza la experiencia.

Cuando la estructura espacial alcanza coherencia, la arquitectura deja de entenderse como disposición geométrica para convertirse en orden habitable. La escala sitúa al cuerpo, la proporción estabiliza la vivencia y la secuencia construye continuidad. La distancia deja de ser mera separación para convertirse en regulación de relaciones. El usuario no solo se orienta: comprende, anticipa y se reconoce dentro de un sistema que le ofrece claridad y control.

Es, sin embargo, en la dimensión simbólica donde el espacio adquiere profundidad. La materia se convierte en portadora de significado, el elemento focal consolida la identidad y la coherencia se transforma en sentido. Cuando el conjunto mantiene su unidad —desde el acceso hasta la salida— la experiencia no se fragmenta, sino que puede ser comprendida como una totalidad.

En la articulación entre lo sensorial, lo espacial y lo simbólico, el restaurante trasciende su condición funcional. El usuario no solo percibe confort ni únicamente comprende el espacio: reconoce un lugar que puede habitar, recordar y volver a elegir. Y es en esa permanencia —más allá del tiempo de uso— donde la arquitectura alcanza su mayor intensidad: cuando deja de ser un escenario para integrarse en la experiencia vivida.

Sin embargo, para que esta condición unitaria pueda incorporarse de manera sistemática al proyecto arquitectónico, resulta necesario traducirla en una estructura operativa que permita vincular intención, criterio técnico y decisión constructiva.

Estructura de la matriz operativa

Para que esta condición unitaria pueda incorporarse de manera sistemática al proyecto arquitectónico, resulta necesario traducirla en una estructura operativa que permita vincular intención, configuración espacial y decisión constructiva.

El desarrollo de las dimensiones sensorial, espacial y simbólica ha permitido identificar un conjunto de **condiciones** que intervienen en la configuración atmosférica del espacio gastronómico. Estas condiciones constituyen el nivel estructural del modelo y definen los ámbitos sobre los que el proyecto puede actuar.

Cada una de ellas se acompaña de un **identificador gráfico —icono de elaboración propia—**, que permite reconocer de manera inmediata la variable en juego, facilitar la lectura transversal del documento y reforzar la coherencia del sistema. Este recurso no representa parámetros concretos, sino la condición en su conjunto, actuando como elemento sintético de identificación.

Dentro de cada condición, el análisis se articula a partir de dos niveles principales:

- **Función psicológica**, que define el efecto que la condición produce en la experiencia del usuario
- **Parámetros de configuración**, que describen las variables espaciales o ambientales implicadas

Cada parámetro se organiza internamente a través de un **gradiente de activación**, estructurado en tres niveles —baja, media y alta activación— asociados respectivamente a situaciones de intimidad, equilibrio y dinamismo. Este gradiente permite modular la intensidad de cada variable sin alterar la naturaleza de la condición, facilitando su adaptación a distintos contextos proyectuales.

Las **estrategias constructivas** constituyen el nivel operativo del modelo. No se vinculan de forma directa a un único parámetro, sino que actúan de manera integrada, articulando simultáneamente distintas variables para materializar las condiciones definidas. Su carácter es necesariamente variable, adaptándose a las particularidades de cada proyecto —escala, contexto, recursos o concepto gastronómico— sin modificar la base conceptual del sistema.

De este modo, la matriz se configura como un sistema de correspondencias entre condiciones, parámetros y estrategias, que permite verificar la relación entre las decisiones proyectuales y sus efectos en la experiencia.

Aplicación y alcance del modelo

En su aplicación a los casos de estudio, el análisis se centra en las **estrategias proyectuales**, entendidas como la materialización concreta de las condiciones atmosféricas. La función psicológica y los parámetros actúan como marco estructural implícito, desde el cual se interpretan dichas decisiones.

Este planteamiento permite establecer una doble lectura: un nivel estructural, estable, que define las condiciones y su lógica de activación; y un nivel aplicado, variable, que recoge las estrategias mediante las cuales cada proyecto las concreta.

Desde esta perspectiva, la matriz no prescribe soluciones formales ni impone una estética determinada, sino que permite evaluar la coherencia interna del proyecto, vinculando cada decisión con el efecto experiencial que la justifica. Cuando esta correspondencia se debilita, el modelo facilita identificar disonancias entre intención y resultado.

La matriz no fragmenta la experiencia, sino que organiza su complejidad, haciendo visibles las relaciones entre dimensiones sin perder la unidad del fenómeno.

Puede emplearse en distintos momentos del proceso de diseño:

1. **Definición conceptual**, permitiendo explicitar la intención atmosférica
2. **Desarrollo técnico**, como herramienta de verificación
3. **Evaluación crítica**, para detectar incoherencias o tensiones

El modelo no pretende garantizar respuestas emocionales universales ni sustituir la capacidad creativa del proyecto. La experiencia ambiental mantiene siempre un componente subjetivo y contextual que excede cualquier sistema.

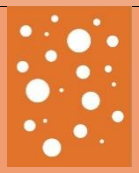
En este sentido, la matriz no actúa como un sistema determinista, sino como un **marco operativo** que permite orientar y regular la experiencia sin fijarla de manera rígida.

Su aportación reside en traducir el proceso psicológico de la experiencia en una estructura proyectual capaz de ser aplicada tanto en el análisis como en el diseño de espacios gastronómicos. A través de la articulación entre condiciones, parámetros y estrategias, el modelo establece una relación explícita entre los procesos perceptivos y las decisiones arquitectónicas.

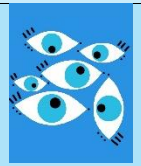
La atmósfera no se entiende así como un resultado contingente o exclusivamente estético, sino como la consecuencia de una configuración precisa de variables espaciales y ambientales. En esa correspondencia entre lo que el espacio propone y lo que el usuario experimenta se sitúa la capacidad operativa del modelo.

MATRIZ OPERATIVA: CONFIGURACIÓN DE ATMÓSFERAS GASTRONÓMICAS PARA EXPERENCIAS SIGNIFICATIVAS

DIMENSIÓN SENSORIAL

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	BAJA ACTIVACIÓN -INTIMIDAD-	MEDIA ACTIVACIÓN -EQUILIBRIO-	ALTA ACTIVACIÓN -DINAMISMO-	ESTRATEGIAS CLAVE
Regulación lumínica		Modular activación, dirigir atención y estructurar la percepción	**Intensidad**	100–150 lux general / 200–300 lux mesa	150–250 lux general / 300–400 lux mesa	250–400 lux general / 400–600 lux mesa	**-Superposición de capas** **-Integración arquitectónica de la iluminación** **-Luz natural + vegetación** **-Filtrado** **-Transiciones lumínicas** **-Flexibilidad**
			Temperatura	2700 K	2700–3000 K	3000–3500 K	
			Direccionalidad	Puntual (localizada)	Puntual + difusa	General + acentos	
			Contraste	bajo–medio	medio	medio–alto	
			Uniformidad	Gradual	Equilibrada-gradual	Variable con cambios más bruscos	
			Interacción con la materialidad	Absorbente (baja reflectancia: madera oscura, textiles, acabados mate)	Mixta (equilibrio: madera clara, morteros, cerámicos mate/satinados)	Reflectante (alta reflectancia: metal, vidrio, superficies pulidas o lacadas)	
Control acústico		Garantizar confort conversacional y estabilidad ambiental	**Nivel sonoro**	40–55 dB	50–65 dB	65–80 dB	**-Absorción en planos horizontales** **-Absorción en paramentos y mobiliario** **-Filtros acústicos** **-Zonificación del espacio** **-Control del ruido de impacto** **-Sonido de fondo**
			Reverberación	0,4–0,6 s	0,6–0,8 s	0,8–1,2 s	
			Absorción acústica	Predominio de materiales absorbentes (techos, paredes, textiles)	Equilibrio entre superficies absorbentes y reflectantes	Predominio de superficies reflectantes (poca absorción)	
			Aislamiento	Separación clara entre zonas, mínima transmisión sonora	Conexión parcial entre espacios	Continuidad sonora entre ámbitos conectados	
			Fuentes sonoras	Localizadas	Distribuidas	Superpuestas	
Construcción táctil y térmica del espacio		Garantizar confort corporal y estabilidad térmica	**Temperatura**	21–23 °C	20–24 °C	19–23 °C	**-Material según contacto** **-Mobiliario ergonómico** **-Ubicación estratégica según condiciones térmicas** **-Envolvente térmica pasiva** **-Integración sistemas de climatización**
			Humedad	40–50 %	40–60 %	30–50 %	
			Conductividad térmica	<0,20 → madera, textiles	0,20–1,50 → clara, mortero, cerámica, yeso	>1,50 → piedra, metal, vidrio	
			Textura superficial	Superficies lisas y continuas	Texturas moderadas (combinación de liso y ligero relieve)	Texturas marcadas (rugosidad perceptible)	
			Dureza	Superficies blandas o semiblandas, confort prolongado	Superficies con deformación mínima, apoyo firme pero confortable	Superficies rígidas, menor adaptación corporal	
			Ergonomía	Mobiliario adaptado a uso prolongado (respaldo, reposabrazos)	Estándar confortable estándar	Mobiliario más rígido o variable, uso temporal	
			Durabilidad	Acabados cuidados y homogéneos, sin marcas visibles de uso	Acabados resistentes con uso moderado visible	Materiales expuestos, huellas de uso visibles como parte de la expresión	
Control del campo aromático		Construir identidad olfativa coherente y estable	**Intensidad del estímulo olfativo**	Aroma no perceptible o puntual	Aroma perceptible en momentos concretos	Aroma constante y claramente perceptible	**-Relación cocina–sala** **-Ventilación** **-Flujos de aire** **-Espacios filtro** **-Integración del aroma**
			Coherencia aromática	Un único tipo de aroma dominante	2–3 aromas compatibles	≥3 aromas simultáneos o superpuestos	
			Persistencia del aroma	Se disipa en pocos segundos tras percibirlo	Permanece durante la estancia puntual	Permanece de forma continua en el ambiente	
			Control del aire	Renovación constante, sin acumulación	Renovación equilibrada	Acumulación perceptible de olores	
Acto de saborear como convergencia sensorial		Concentrar la percepción en el alimento	**Jerarquía perceptiva del alimento**	El plato es el único foco visual (luz y entorno neutro)	El plato predomina con presencia del entorno	El plato comparte protagonismo con el espacio	**-Separación entre mesas** **-Plano de mesa neutro** **-Luz focal** **-Menaje como refuerzo de la propuesta**
			Relación mesa-entorno	Mesa visualmente aislada (sin interferencias cercanas)	Relación equilibrada mesa–entorno	Alta interacción visual (entorno dominante o compartido)	
			Color del plano de consumo	Tonos neutros (blanco, beige, madera clara), sin interferencia cromática	Equilibrio entre neutralidad y presencia de color	Colores intensos, oscuros o estampados que compiten con el plato	
			Precisión en la percepción del alimento	Iluminación controlada (2700–3000 K), lectura fiel del alimento	Buena percepción con ligeras variaciones	Iluminación menos controlada, posible distorsión cromática	

DIMENSIÓN ESPACIAL

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS				ESTRATEGIAS CLAVE
				BAJA ACTIVACIÓN -INTIMIDAD-	MEDIA ACTIVACIÓN -EQUILIBRIO-	ALTA ACTIVACIÓN -DINAMISMO-	
Estructura y legibilidad		Facilitar la comprensión del espacio y reducir la incertidumbre	**Jerarquía espacial**	1 foco dominante claramente reconocible	2–3 focos organizados jerárquicamente	Múltiples focos simultáneos sin jerarquía clara	**-Diferenciación de altura** **-Concentración material en nodos** **-Direccionalidad del plano superior** **-Continuidad del pavimento** **-Variaciones puntuales de pavimentos para la delimitar usos** **-Elementos verticales ligeros** **-Diseño coherente del mobiliario**
			Hitos	1–2 hitos puntuales como anclaje perceptivo	Varios hitos organizados que estructuran el espacio	Múltiples hitos compitiendo, alta presencia y dispersión	
			Diferenciación espacial	Cambios suaves (luz o material) sin cortes claros	Diferenciación clara entre ámbitos	Cambios intensos y contrastados	
			Altura	2,50–2,70 m (recogimiento)	2,80–3,20 m (proporción intermedia)	≥3,50 m≥3,50 m (amplitud y exposición)	
Recorrido y secuencia espacial		Organizar la experiencia en el tiempo y guiar el desplazamiento	**Secuenciación**	Umbral + transición + descubrimiento gradual	Umbral reconocible + acceso relativamente directo	Acceso inmediato y lectura casi simultánea del espacio	**-Claridad del acceso** **-Secuencia acceso-transición- sala** **-Direccionalidad del recorrido** **-Gestión de flujos**
			Dimensión de paso	>140–150 cm	110–120 cm	90–110 cm	
			Direccionalidad	Recorrido único claro	Recorrido principal + secundarios	Múltiples recorridos simultáneos	
			Gradiente de transición	Cambios suaves y continuos	Cambios progresivos	Cambios marcados (contrastes)	
			Anticipación	Descubrimiento progresivo del espacio	Anticipación parcial	Lectura inmediata del espacio	
Gradiente de intimidad y exposición		Regular el grado de exposición del usuario	**Exposición visual**	Mesas fuera de vistas directas	Contacto visual parcial	Mesas visibles desde accesos y paso	**-Protección posterior y lateral** **-Filtrado visual** **-Control de confrontación visual** **-Delimitación mediante iluminación** **-Diversificación intimidad** **-Regulación flexible** **-Barra como gradiente de social**
			Respaldo	Predominio de asientos con respaldo protegido (pared, banco, elemento fijo)	Combinación de asientos protegidos y sin respaldo	Predominio de asientos sin respaldo	
			Filtrado	Presencia de elementos filtrantes (celosía, cortina, vegetación) limitan la visión directa	Filtrado parcial	Sin filtros	
			Elección de asiento	Predominio protegido	Variedad	Predominio expuesto	
Densidad, proximidad y disposición relacional		Organizar la ocupación evitando interferencias	**Densidad de ocupación**	Baja	Media	Alta	**-Modulación de distancias** **-Jerarquización circulación-estancia** **-Desalineación en planta** **-Articulación mediante nodos y gradientes** **-Fijación del mobiliario en planta**
			Proximidad interpersonal	>80 cm entre mesas	60–80 cm entre mesas	<60 cm entre mesas	
			Interferencia con recorridos	>120 cm (sin afectación)	110–120 cm (controlada)	90–110 cm (directa)	

DIMENSIÓN SIMBÓLICA

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	BAJA ACTIVACIÓN -INTIMIDAD-	MEDIA ACTIVACIÓN -EQUILIBRIO-	ALTA ACTIVACIÓN -DINAMISMO-	ESTRATEGIAS CLAVE
Coherencia narrativa		Construir una experiencia significativa y unitaria, reduciendo la ambigüedad interpretativa.	**Alineación entre identidad conceptual y configuración espacial**	Idea única + pocos recursos (material/luz/organización) → lectura unitaria implícita	Varios recursos coordinados → identidad clara sin imponerse	Múltiples recursos simultáneos → identidad fuerte y explícita	**-Correspondencia identidad-marca-espacio** **-Coherencia espacio construido- imagen comunicada** **-Idea arquitectónica unitaria** **-Coherencia discurso-materialidad** **-Expresión de los valores en el proyecto** **-Transparencia y autenticidad constructiva**
			Consistencia entre sistemas formales, materiales y ambientales	Paleta reducida y repetitiva → continuidad sin tensiones	Variaciones controladas por zonas → riqueza coherente	Contrastes + reglas comunes → complejidad intencionada	
			Continuidad del lenguaje espacial en el recorrido	Lenguaje homogéneo → experiencia continua	Cambios progresivos → recorrido legible	Contrastes secuenciales → narrativa dinámica	
Identidad y reconocimiento del lugar		Favorecer el reconocimiento, la diferenciación y la construcción de una imagen mental clara.	**Capacidad del espacio para constituirse como destino arquitectónico**	Sin protagonismo formal → espacio como soporte	1–2 elementos representativos → identidad reconocible	Alta expresividad formal/espacial → espacio como destino	**-Visuales hacia el paisaje** **-Integrar programa gastronómico** **-Elemento focal mediante un sistema constructivo específico** **-Elemento focal como masa o volumen habitable** **-Lenguaje material o autoral coherente** **-Techo como soporte de identidad** **-Elementos puntuales de sorpresa**
			Presencia y legibilidad de elementos de referencia (anclajes cognitivos)	1 hito discreto → orientación sutil	Varios hitos claros (barra, cocina, núcleo) → alta legibilidad	Múltiples hitos intensos → estímulo alto (riesgo de competencia)	
			Jerarquía perceptiva del conjunto	Un nivel dominante (una única sala principal con mayor altura) → lectura estable	Niveles diferenciados (principal/secundario) → orden claro	Múltiples niveles y contrastes → estructura compleja	
			Relación con el contexto	Relación filtrada → interior autónomo	Aperturas y continuidad controlada → vínculo equilibrado	Integración directa → identidad dependiente del entorno	
Memoria y consolidación de la experiencia		Favorecer la síntesis y la consolidación de la experiencia.	**Unidad de la experiencia**	1 lenguaje dominante→ lectura homogénea	Lenguaje continuo + variaciones puntuales → coherencia con matices	Cambios marcados o múltiples lenguajes → unidad tensionada	**-Experiencia unitaria** **-Intensificación selectiva** **-Construcción de la experiencia como secuencia narrativa** **-Momento culminante y cierre perceptivo** **-Integración de la experiencia gastronómica en la atmósfera**
			Momentos significativos	Sin episodios claros o muy sutiles → recuerdo difuso	1–2 episodios reconocibles → recuerdo estructurado	≥3 episodios diferenciados → recuerdo intenso	
			Hitos memorables	1 hito principal → anclaje suave	2–3 hitos identificables → narrativa clara	≥4 hitos o alta presencia → intensidad (riesgo de saturación)	
			Inicio y cierre	Sin umbral ni cierre definidos → límites difusos	Umbral o cierre identificable → secuencia reconocible	Umbral y cierre marcados → experiencia enmarcada	
			Integración gastronómica	Comida sin énfasis espacial → bajo protagonismo	Relación equilibrada espacio–comida → experiencia integrada	Comida enfatizada (luz, disposición, escena) → núcleo del recuerdo	

6. APLICACIÓN DEL MODELO ATMOSFÉRICO A UN CASO REAL

Selección de casos

Con el objetivo de poner en relación el modelo atmosférico desarrollado con situaciones proyectuales reales, se selecciona un conjunto de casos de estudio pertenecientes al ámbito de la arquitectura gastronómica contemporánea. La elección no responde únicamente a la calidad arquitectónica de los proyectos, sino a la necesidad de construir un marco de análisis que permita observar cómo distintas configuraciones espaciales, sensoriales y simbólicas operan en la experiencia del usuario.

En este sentido, los casos seleccionados —Noma 2.0 (BIG), Espacio Tramo (Selgascano) y Nozomi Sushi Bar (Masquespacio)— configuran un conjunto heterogéneo en términos de escala, intensidad ambiental y planteamiento conceptual. Esta diversidad permite abordar el análisis desde diferentes situaciones proyectuales, evitando asociar el modelo a un único tipo de restaurante o a un lenguaje arquitectónico específico.

Cada uno de los proyectos presenta una forma particular de articular la experiencia gastronómica, lo que permite construir un campo de estudio comparativo en el que observar distintas maneras de relacionar espacio, percepción y uso.

Enfoque metodológico

La aplicación del modelo se plantea como un proceso analítico orientado a trasladar el marco teórico y la matriz operativa al estudio de casos reales, no desde una descripción formal, sino desde la comprensión de cómo las decisiones arquitectónicas construyen la experiencia.

Cada caso se analiza a través de la matriz operativa como herramienta de lectura, que permite descomponer la atmósfera en sus dimensiones sensorial, espacial y simbólica, y reconstruirla a partir de las estrategias que la materializan.

La matriz se utiliza como una estructura abierta que orienta el análisis sin imponerlo. Las condiciones establecen un marco común, mientras que los parámetros se definen en función de cada proyecto, permitiendo ajustar la lectura a su lógica específica.

El análisis se centra en las estrategias proyectuales —espaciales, materiales y ambientales— y en cómo se relacionan entre sí dentro del conjunto, entendiendo cada proyecto como un sistema de relaciones.

De este modo, la matriz actúa como un dispositivo de lectura que hace legible la complejidad del proyecto, permitiendo identificar coherencias y tensiones sin reducir la experiencia a una clasificación cerrada.

6.1 NOMA 2.0

Figura 98.
Plato en Noma

Identificación del proyecto

- Nombre: Noma 2.0
- Ubicación: Copenhague, Dinamarca
- Chef: René Redzepi
- Arquitecto: Bjarke Ingels
- Estudio de arquitectura: BIG – Bjarke Ingels Group
- Año: 2018

Programa y tipo de gastronomía

- Tipo de cocina: Alta cocina nórdica contemporánea
- Concepto gastronómico: Cocina basada en la estacionalidad, el producto local y la reinterpretación del paisaje nórdico
- Formato: Restaurante gastronómico de alta gama con menú degustación

Idea y posicionamiento del restaurante

Noma 2.0 se plantea como un proyecto en el que arquitectura, paisaje y gastronomía se integran dentro de un mismo sistema, estableciendo una relación directa con el contexto natural. El proyecto abandona la condición de espacio interior autónomo para situarse en una lógica abierta, donde lo construido y lo natural se entrelazan.

Esta aproximación se materializa en un conjunto de pabellones independientes conectados entre sí, que permiten organizar el programa y adaptarse a las condiciones del entorno.

Plano de planta del restaurante

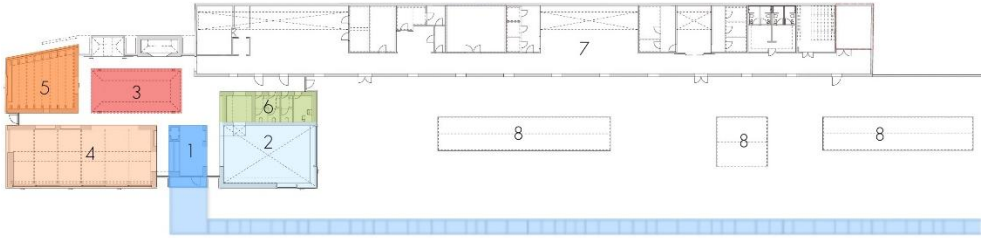
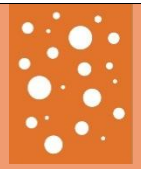


Figura 99. Esquema de zonas del restaurante
Fuente: BIG – Bjarke Ingels Group (2018)

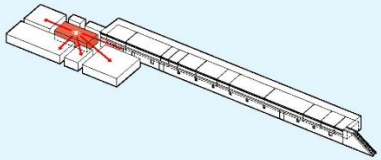
Figura 100. Implantación Noma 2.0
Fuente: BIG – Bjarke Ingels Group (2018)

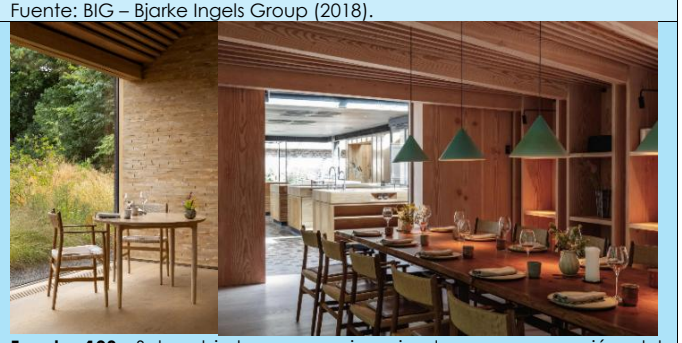
DIMENSIÓN SENSORIAL NOMA 2.0

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Regulación lumínica		Modular activación, dirigir atención y estructurar la percepción	**Intensidad**	Media (predominio de luz natural con refuerzo puntual en mesas)	- Entrada de luz natural mediante lucernarios en cubierta - Uso de iluminación artificial cálida como complemento a la luz natural - Aperturas laterales hacia el paisaje que introducen luz horizontal - Profundidad de huecos y carpinterías que filtran la entrada de luz - Secuencia de pabellones que genera variaciones lumínicas en el recorrido - Revestimientos continuos de madera de roble que suavizan la reflexión - Iluminación puntual concentrada exclusivamente sobre las mesas - Relación directa interior–exterior que introduce variabilidad lumínica natural	 **Figura 101.** Entrada de luz natural mediante lucernarios y luz artificial cálida para conseguir atmósfera íntima y relajada. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Temperatura	Cálida (2700–3000K en iluminación artificial)		
			Direccionali-dad	Cenital + lateral + puntual en mesas		
			Contraste	Bajo–medio (sin dramatismo)		
			Uniformidad	Gradientes progresivos entre espacios		
			Interacción con la materialidad	Difusa (superficies absorbentes y cálidas)		
Control acústico		Garantizar confort conversacional y estabilidad ambiental	**Nivel sonoro**	Medio-bajo (ambiente contenido, sin acumulación)	- Fragmentación del proyecto en pabellones independientes que limita la propagación del sonido entre espacios - Revestimientos continuos de madera en techos, paredes y suelos que generan absorción acústica distribuida - Geometría y materialidad de los techos que atenúan la reverberación - Secuencia de acceso y espacios de transición que actúan como filtros acústicos - Zonificación espacial que separa áreas de mayor actividad de espacios de estancia más recogidos - Uso de pavimentos de madera que amortiguan el ruido de impacto	 **Figura 102.** Tratamiento acústico mediante superficies continuas de madera que favorecen la absorción y difusión del sonido. Fuente: AD España (2019)
			Reverberación	Baja-media (controlada por materialidad y escala)		
			Absorción acústica	Media-alta (madera continua en techos y paramentos + mobiliario)		
			Aislamiento	Alto (pabellones + transiciones)		
			Fuentes sonoras	Distribuidas y no superpuestas, sin acumulación puntual		
Construcción táctil y térmica del espacio		Garantizar confort corporal y estabilidad térmica a través de la relación directa entre material y cuerpo	**Temperatura**	21–23 °C	- Uso predominante de madera de roble en superficies de contacto (mesas, asientos, pavimentos) que transmite calidez térmica - Continuidad material que reduce contrastes térmicos entre superficies - Configuración compacta de los volúmenes que favorece la estabilidad térmica - Integración de sistemas de climatización de forma no visible como apoyo al sistema pasivo	 **Figura 103.** Construcción táctil y térmica mediante el uso continuo de madera de roble en mobiliario y pavimento, integrando las instalaciones de climatización y reforzando la estabilidad perceptiva del espacio. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Humedad	40–50 %		
			Conductividad térmica	<0,20 → madera, textiles		
			Textura superficial	Baja–media (madera y textiles → superficies cálidas al tacto)		
			Dureza	Media (superficies de madera con cierta flexibilidad)		
			Ergonomía	Alta (mobiliario diseñado específicamente: respaldo y reposabrazos		
			Durabilidad	Alta (materiales naturales resistentes, envejecimiento homogéneo sin pérdida de calidad perceptiva)		

Control del campo aromático		Regular la presencia del olor, evitando la saturación y permitiendo su percepción puntual vinculada a la experiencia gastronómica	**Intensidad del estímulo olfativo** **Coherencia aromática** **Persistencia del aroma** **Control del aire**	1–2 familias aromáticas dominantes vinculadas a la propuesta gastronómica Un único tipo de aroma dominante Baja (desaparición rápida tras su percepción) Renovación constante, sin acumulación	- Relación mediada entre cocina y salas mediante recorridos y transiciones que evitan la propagación directa del olor - Integración de sistemas de extracción y control de presiones en cocina que limitan la difusión del aroma hacia el comedor - Fragmentación del conjunto en pabellones que favorece la disipación del olor y evita su acumulación - Articulación de flujos de aire a través de aperturas y relación con el exterior que permiten la renovación constante - Presencia de espacios filtro (accesos y transiciones) que atenúan el aroma antes de llegar a las zonas de estancia - Aparición puntual del aroma vinculada a procesos culinarios específicos, sin continuidad ambiental	 **Figura 104.** Relación cocina–sala. Fuente: Hjortshøj, R. (2018)
Acto de saborear como convergencia sensorial		Concentrar la percepción en el alimento mediante la reducción de estímulos competitivos	**Jerarquía perceptiva del alimento** **Relación mesa-entorno** **Color del plano de consumo** **Precisión en la percepción del alimento**	El plato como único foco visual dominante (entorno neutro y no competitivo) Mesa visualmente aislada (sin interferencias cercanas) Tonos neutros y cálidos (madera natural) Iluminación controlada (≈2700–3000K) que favorece la lectura fiel del plato	- Separación y dimensionado de mesas que reduce interferencias visuales entre comensales - Construcción del plano de mesa mediante superficies continuas de madera de roble que actúan como fondo neutro - Iluminación puntual sobre mesas que concentra la atención en el plano de consumo - Ausencia de elementos decorativos superfluos en el entorno inmediato - Menaje artesanal (vidrio soplado y cerámica) que acompaña el plato sin competir con él refuerzo de la propuesta	 **Figura 105.** Menaje artesanal como soporte perceptivo del acto de saborear. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

DIMENSIÓN ESPACIAL NOMA 2.0

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Estructura y legibilidad		Facilitar la comprensión del espacio y reducir la incertidumbre	**Jerarquía espacial** **Hitos** **Diferenciación espacial** **Altura**	2–3 focos organizados (cocina como núcleo + pabellones de comedor)) Varios hitos organizados (acceso, cocina) Diferenciación clara entre pabellones sin ruptura material 2,80–3,20 m con variaciones puntuales según ámbitos)	-Organización en pabellones independientes como sistema estructurador -Centralidad de la cocina como núcleo de referencia -Diferenciación volumétrica entre piezas -Variaciones de altura según grado de intimidad (acceso mayor altura, transiciones contenidas) -Continuidad del pavimento en ámbitos principales -Variaciones puntuales de pavimento para señalar cambios de uso en cocina o sala -Concentración material (roble) en nodos -Elementos verticales ligeros (vidrio, puertas correderas) -Diseño coherente del mobiliario integrado en el sistema	 **Figura 106.** Centralidad de la cocina como elemento estructurador que organiza la configuración espacial y la experiencia. Fuente: BIG – Bjarke Ingels Group (2018).

Recorrido y secuencia espacial		Organizar la experiencia en el tiempo y guiar el desplazamiento	**Secuenciación** **Dimensión de paso** **Direccionalidad** **Gradiente de transición** **Anticipación**	Umbral + transición + descubrimiento progresivo >140–150 cm Recorrido principal claro + secundarios Cambios progresivos (compresión–expansión) Anticipación parcial (vistas fragmentadas)	-Secuencia acceso–transición–sala claramente estructurada -Recorrido previo de aproximación como umbral -Pasarelas acristaladas entre pabellones -Alternancia interior–exterior en el recorrido -Direccionalidad mediante cubierta y pavimento -Gestión diferenciada de flujos (usuarios / servicio) -Construcción del recorrido como experiencia narrativa	 **Figura 107.** El recorrido como dispositivo narrativo que, desde el acceso, construye la experiencia mediante transiciones y variaciones perceptivas. Fuente: BIG – Bjarke Ingels Group (2018).
Gradiente de intimidad y exposición		Regular el grado de exposición del usuario	**Exposición visual** **Respaldo** **Filtrado** **Elección de asiento**	Contacto visual parcial (las mesas no están ni enfrentadas ni cercanas) Combinación de asientos protegidos y abiertos (predominio protegido) Filtrado parcial mediante distancia y mobiliario Variedad controlada (distintos grados de intimidad)	-Fragmentación en pabellones que reduce exposición directa -Protección posterior y lateral mediante disposición del mobiliario -Control de confrontación visual entre mesas -Relación controlada con el paisaje exterior -Iluminación puntual como delimitador de ámbitos -Diversificación de salas (principal / privadas / transición) -Elementos móviles (puertas correderas) para regulación -Gradiente social vinculado a proximidad a cocina	 **Fuente 108.** Sala abierta y espacio privado como expresión del gradiente de intimidad. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
Densidad, proximidad y disposición relacional		Organizar la ocupación evitando interferencias	**Densidad de ocupación** **Proximidad interpersonal** **Interferencia con recorridos**	Baja (ocupación reducida) >80 cm entre mesas >120 cm (sin afectación)	-Reducción intencionada de la densidad de ocupación -Distribución de usuarios en distintos pabellones -Jerarquización clara entre circulación y estancia -Recorridos amplios y definidos -Desalineación del mobiliario en planta -Articulación mediante nodos y gradientes de actividad -Concentración de intensidad relacional en zonas específicas (cocina/transiciones) -Fijación del mobiliario que estabiliza la organización espacial	 **Figura 109.** R Disposición del mobiliario y control de distancias para establecer una densidad baja. Fuente: Arquitectura Viva (2018)

DIMENSIÓN SIMBÓLICA NOMA 2.0

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Coherencia narrativa		Construir una experiencia significativa y unitaria, reduciendo la ambigüedad interpretativa.	**Alineación entre identidad conceptual y configuración espacial**	Correspondencia directa entre arquitectura, gastronomía y paisaje	- Correspondencia directa entre identidad gastronómica y configuración espacial - Organización en pabellones como expresión del proceso culinario - Integración de arquitectura, paisaje y producción en un mismo sistema - Uso continuo de madera y materiales naturales como lenguaje unificador - Visibilización de procesos culinarios (fermentación, preparación) como parte del espacio - Coherencia entre experiencia construida e imagen comunicada - Lenguaje constructivo legible sin ocultación de sistemas - Expresión de valores: temporalidad, proximidad y relación con la naturaleza	**Figura 110.** Coherencia entre materialidad, organización espacial y proceso gastronómico como construcción de un relato unitario. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Consistencia entre sistemas formales, materiales y ambientales	Lenguaje único (material, espacial y sensorial) sin contradicciones		
			Continuidad del lenguaje espacial en el recorrido	Variaciones progresivas dentro de un sistema unitario		
Identidad y reconocimiento del lugar		Favorecer el reconocimiento, la diferenciación y la construcción de una imagen mental clara.	**Capacidad del espacio para constituirse como destino arquitectónico**	Alta (sistema espacial + paisaje como experiencia)	- Rehabilitación del Søminedepotet como base histórica del proyecto - Sistema de pabellones vinculado a la lógica de la sæter nórdica - Integración de jardines e invernaderos en el conjunto (origen del producto) - Enmarque de visuales hacia el paisaje - Cocina como núcleo visible y organizador del espacio - Incorporación de elementos domésticos como la chimenea que aportan cercanía - Materialidad coherente basada en el uso de materiales naturales - Presencia del trabajo artesanal en la construcción y el detalle	**Figura 111.** Construcción de la identidad a través de la relación entre el pasado, el presente y la relación entre el paisaje. Fuente: BIG – Bjarke Ingels Group (2018).
			Presencia y legibilidad de elementos de referencia	Varios hitos reconocibles (cocina, acceso, chimenea, pabellones)		
			Jerarquía perceptiva del conjunto	Niveles diferenciados organizados por sistema de pabellones		
			Relación con el contexto	Integración directa con paisaje, cultivo e historia del lugar		
Memoria y consolidación de la experiencia		Favorecer la síntesis y la consolidación de la experiencia.	**Unidad de la experiencia**	Lenguaje continuo con variaciones controladas	- Construcción del recorrido como secuencia narrativa continua - Fragmentación en pabellones conectados que evita la ruptura perceptiva - Intensificación selectiva de momentos (acceso, cocina, sala principal) - Definición de momentos culminantes dentro del recorrido - Integración del acto gastronómico en la atmósfera espacial - Relación constante entre interior y exterior como estructura de la experiencia - Cierre perceptivo en los invernaderos vinculado al origen del producto - Síntesis final entre arquitectura, paisaje y gastronomía como imagen memorable	**Figura 112.** Construcción de la memoria mediante una secuencia espacial coherente que culmina en un cierre perceptivo vinculado al paisaje y al origen del producto. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Momentos significativos	2–3 episodios estructurados (acceso, sala, recorrido)		
			Hitos memorables	Momentos de alta intensidad (cocina, paisaje, transición final)		
			Inicio y cierre	Umbral claro + secuencia reconocible		
			Integración gastronómica	Arquitectura y gastronomía como sistema único integrado		

6.2 ESPACIO TRAMO

Identificación del proyecto

- Nombre: Espacio Tramo
- Ubicación: Madrid, España
- Chef / promotor: Grupo Tramo
- Arquitectura: SelgasCano
- Año: 2023

Figura 113. Producto de proximidad

Programa y tipo de gastronomía

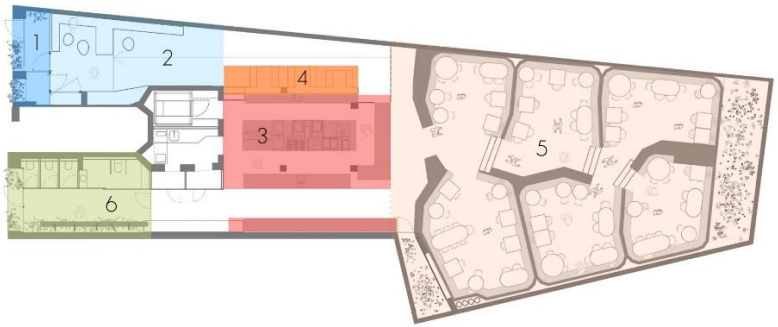
- **Tipo de cocina:** Cocina contemporánea accesible
- **Concepto gastronómico:** Propuesta basada en producto cotidiano, local y de proximidad, reinterpretado desde un enfoque contemporáneo
- **Formato:** Restaurante–cafetería híbrido, de uso flexible a lo largo del día

Idea y posicionamiento del restaurante

Tramo se concibe como un espacio gastronómico que se aleja de una lógica representativa para centrarse en la coherencia entre construcción, uso y materia. El proyecto se posiciona desde una reinterpretación de lo cotidiano, integrando arquitectura y gastronomía bajo una misma lógica de proximidad, sostenibilidad y honestidad material.

La intervención parte de la rehabilitación de una nave industrial, manteniendo su estructura y materialidad preexistente como base del proyecto. A partir de ahí, se desarrolla una estrategia de mínima intervención apoyada en la reutilización de recursos y en principios vinculados a la bioconstrucción. La arquitectura no se plantea como una superposición, sino como una transformación de lo existente desde una lógica unitaria que atraviesa el conjunto del proyecto.

Plano de planta del restaurante



1. Acceso principal 2. Lounge 3. Cocina 4. Mesas en barra 5. Sala abierta/graderío 6. Aseos

Figura 114. Esquema de zonas del restaurante
Fuente: Arquitectura Viva (2023)

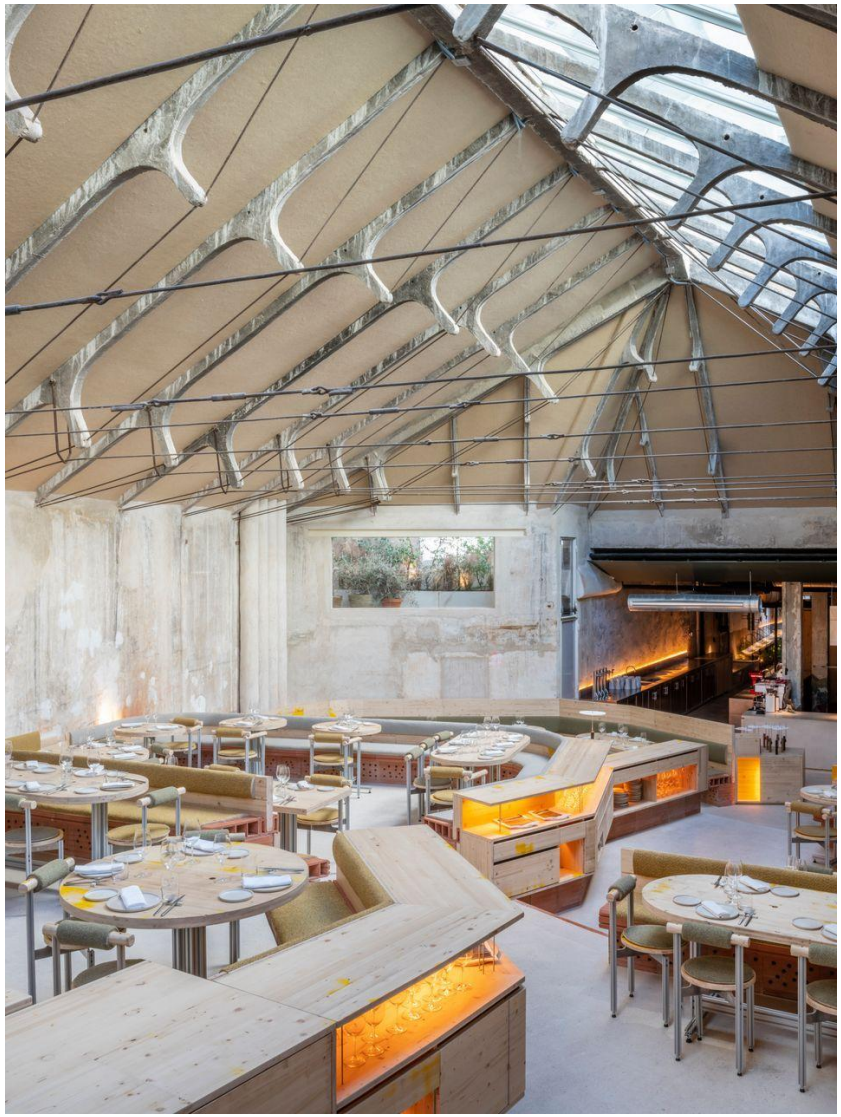


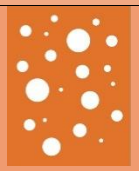
Figura 115. Espacio Tramo
Fuente: GQ España (2024)

DIMENSIÓN SENSORIAL ESPACIO TRAMO

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Regulación lumínica		Activar el espacio y reducir la escala percibida mediante una luz estructurante y adaptable	**Intensidad**	Media-alta (base homogénea + focos puntuales sobre mesas)	- Lucernario longitudinal que introduce iluminación cenital continua y activa la lectura de la estructura original (cerchas y cables) - Iluminación de acento sobre paramentos que revela textura, profundidad y estado del material preexistente - Uso de luz difusa mediante pantallas de papel reciclado que suaviza la percepción de superficies duras - Integración de la iluminación en elementos constructivos que refuerza la continuidad material del espacio - Interacción directa entre luz natural y materiales existentes que pone en valor su condición industrial sin ocultarla	
			Temperatura	Mixta (cálida en sala / neutra en cocina)		
			Direccionali-dad	Cenital + puntual + acento		
			Contraste	Medio (sin dramatismo, pero con jerarquía)		
			Uniformidad	Base homogénea + focalización puntual		
			Interacción con la materialidad	Alta (la luz revela, activa y construye la lectura del material existente)		
Control acústico		Construir un ambiente sonoro activo pero controlado, favoreciendo la interacción social	**Nivel sonoro**	Medio-alto (ambiente activo, no silencioso)	- Paneles de lana reciclada en cubierta que reducen la reverberación global - Tratamiento acústico en el acceso como filtro inicial - Integración de absorción en mobiliario (bancos acolchados) - Respaldo de madera que refleja el sonido de forma controlada - Base cerámica perforada que introduce porosidad acústica - Fragmentación mediante gradas y cambios de nivel - Zonificación acústica según intensidad de uso (cocina vs sala) - Mesa de DJ como dispositivo de control activo del ambiente sonoro	
			Reverberación	Media (reducida pero presente por las dimensiones de la nave)		
			Absorción acústica	Media (cubierta + mobiliario)		
			Aislamiento	Bajo (espacio continuo, sin compartimentación)		
			Fuentes sonoras	Activas y controladas (usuarios + música)		

Figura 116. Regulación lumínica integrada que articula luz natural cenital y luminarias artesanales, configurando la percepción del espacio.
Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

Figura 117. Control acústico mediante absorción en cubierta, integración en el mobiliario y regulación activa del ambiente sonoro a través de cabina de DJ.
Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

Construcción táctil y térmica del espacio		Garantizar confort corporal en un espacio de gran escala mediante sistemas integrados	**Temperatura**	Estable (apoyo pasivo + activo)	- Diferenciación material según contacto (madera y acolchados en zonas de uso / materiales duros en resto) - Integración de piezas cerámicas perforadas en bancos como sistema de climatización sin corrientes directas - Funcionamiento vinculado a pozos provenzales (preacondicionamiento del aire) - Integración de climatización, arquitectura y mobiliario en un único sistema - Control de humedad mediante vegetación y nebulización - Instalaciones vistas en cocina como parte del lenguaje técnico	 **Figura 118.** Construcción táctil y térmica mediante el uso de materiales reciclados y superficies de contacto cálidas, complementada con un sistema de climatización integrado en piezas cerámicas perforadas. Fuente: Espacio Tramo (2023)
			Humedad	Media (controlada mediante vegetación y nebulización)		
			Conductividad térmica	Mixta (materiales cálidos + inercia térmica)		
			Textura superficial	Mixta (rugosa + acolchada)		
			Dureza	Media-alta (predominio de materiales duros compensado en zonas de contacto)		
			Ergonomía	Alta (mobiliario integrado y adaptado)		
			Durabilidad	Alta (materiales robustos, reciclados y expuestos)		
Control del campo aromático		Integrar el aroma en la experiencia sin saturación	**Intensidad del estímulo olfativo**	Aroma no perceptible o puntual	- Relación abierta pero controlada entre cocina y sala - Sistemas de extracción localizada en cocina (conductos vistos) - Ventilación de doble flujo que renueva el aire - Uso de altura y continuidad espacial para dispersión homogénea - Espacios de transición como filtros aromáticos - Presencia de vegetación que introduce matices frescos	 **Figura 119.** Integración de la cocina abierta mediante sistemas de ventilación y control de aire con conductos vistos de carácter industrial. Fuente: Arquitectura Viva (2023)
			Coherencia aromática	Un único tipo de aroma dominante		
			Persistencia del aroma	Se disipa en pocos segundos tras percibirlo		
			Control del aire	Renovación constante, sin acumulación		
Acto de saborear como convergencia sensorial		Concentrar la atención en el alimento dentro de un entorno activo	**Jerarquía perceptiva del alimento**	Media (el alimento destaca pero convive con un ambiente activo)	- Plano de mesa en madera natural que actúa como fondo neutro-cálido, favoreciendo la legibilidad del alimento - Ausencia de colores intensos o acabados brillantes en el plano de consumo para evitar competencia visual - Iluminación puntual sobre mesas que concentra la atención en el alimento dentro de un ambiente general activo - Control de la distancia entre mesas que permite focalización sin eliminar la condición colectiva - Los platos se han fabricado a partir de materiales de obra reutilizados, integrando el menaje en la lógica material del proyecto.	 **Figura 120.** Plano de mesa resuelto mediante superficies continuas de madera como soporte neutro, acompañado de menaje elaborado a partir de materiales reutilizados de la obra. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Relación mesa-entorno	Media (integración en un espacio colectivo, sin aislamiento total)		
			Color del plano de consumo	Neutro-cálido (madera, sin contraste excesivo)		
			Precisión en la percepción del alimento	Media-alta (controlada mediante luz y soporte material)		

DIMENSIÓN ESPACIAL ESPACIO TRAMO

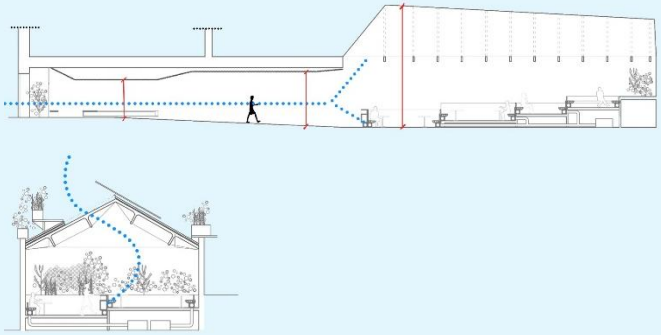
CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Estructura y legibilidad		Facilitar la comprensión del espacio y reducir la incertidumbre	**Jerarquía espacial**	Estructura con eje dominante longitudinal y nodos secundarios (cocina, acceso) claramente identificables	- Nave longitudinal como eje dominante que organiza la lectura del espacio - Direccionalidad del plano superior (cerchas + lucernario) como guía perceptiva - Diferenciación de altura entre acceso y sala que refuerza jerarquía espacial - Fragmentación mediante plataformas y gradas que reduce la escala percibida - Elementos verticales ligeros que delimitan sin cerrar - Cocina como nodo principal reforzado por intensidad material y lumínica - Continuidad de pavimento en áreas principales con variaciones puntuales según uso - Mobiliario integrado como definidor de ámbitos reconocibles	
			Hitos	Presencia de varios hitos organizados (lucernario y plataformas)		
			Diferenciación espacial	Diferenciación sin cerramientos mediante cambios de nivel, material y luz		
			Altura	Gran altura continua de nave con contrastes puntuales en el acceso que refuerzan la jerarquía		
Recorrido y secuencia espacial		Organizar la experiencia en el tiempo y guiar el desplazamiento	**Secuenciación**	Secuencia clara y progresiva: acceso comprimido → transición → apertura a nave principal	- Secuencia clara acceso – transición – sala - Acceso comprimido que intensifica la apertura posterior - Umbral reconocible mediante materialidad y vegetación - Direccionalidad construida por lucernario, estructura y pavimento - Plataformas y gradas que ralentizan y articulan el recorrido - Gestión diferenciada de flujos (usuarios / servicio) - Recorrido como sistema de descubrimiento progresivo del espacio	
			Dimensión de paso	Pasos amplios que permiten fluidez con control de cruces		
			Direccionali-dad	Recorrido guiado por elementos constructivos (lucernario, estructura, pavimento) sin señalización explícita		
			Gradiente de transición	Transición progresivo del espacio, sin lectura inmediata completa		
			Anticipación	Descubrimiento progresivo del espacio, sin lectura inmediata completa		

Figura 121. Estructura espacial continua articulada mediante elementos constructivos visibles y mobiliario, que organizan el espacio sin recurrir a compartimentaciones rígidas.
Fuente: Arquitectura Viva. (2023)

Figura 122. El acceso contenido actúa como elemento catalizador de la experiencia, integrando la vegetación como recurso de transición entre exterior e interior.
Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

Gradiente de intimidad y exposición		Regular el grado de exposición del usuario	**Exposición visual** **Respaldo** **Filtrado** **Elección de asiento**	Exposición controlada mediante disposición del mobiliario y cambios de nivel Predominio de asientos con respaldo en perímetro que generan protección posterior Filtrado visual sin cerramientos mediante plataformas, gradas y mobiliario Diversidad de posiciones que permiten distintos grados de intimidad dentro de un mismo espacio	- Bancos corridos perimetrales que proporcionan protección posterior - Concentración de mesas en perímetro que reduce exposición - Filtrado visual mediante cambios de nivel y disposición del mobiliario - Iluminación puntual que delimita ámbitos sin cerrarlos - Diversificación de grados de intimidad dentro de un espacio continuo - Barra y cocina como zonas de mayor exposición social	 **Figura 123.** Gradiente de intimidad construido en un espacio abierto mediante la disposición del mobiliario y la iluminación, generando distintos niveles de exposición sin compartimentación, con la barra próxima a la cocina como ámbito de mayor exposición social. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
Densidad, proximidad y disposición relacional		Organizar la ocupación evitando interferencias	**Densidad de ocupación** **Proximidad interpersonal** **Interferencia con recorridos**	Alta ocupación organizada mediante agrupaciones estructuradas Distancias ajustadas que permiten cercanía sin invasión directa Interferencias controladas mediante jerarquización de circulaciones	- Alta densidad organizada mediante plataformas y bancos corridos - Jerarquización clara entre zonas de circulación y estancia - Modulación de distancias que equilibra proximidad y confort - Desalineación de mesas que evita confrontaciones directas - Agrupaciones reconocibles que estructuran la ocupación - Gradiente de densidad entre zonas más activas y más liberadas - Integración del movimiento dentro de la experiencia sin conflicto	 **Figura 124.** Alta densidad controlada mediante la organización del mobiliario y la jerarquización de recorridos, favoreciendo la interacción sin generar sensación de saturación y configurando un ambiente dinámico. Fuente: Arquitectura Viva (2023).

DIMENSIÓN SIMBÓLICA ESPACIO TRAMO

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Coherencia narrativa		Construir una experiencia significativa y unitaria, reduciendo la ambigüedad interpretativa.	**Alineación identidad-espacial** **Consistencia entre sistemas formales, materiales y ambientales** **Continuidad del lenguaje espacial en el recorrido**	Correspondencia directa entre concepto gastronómico (proximidad, sostenibilidad) y configuración espacial Materiales, luz, sistemas y organización responden a una misma lógica de reutilización Lenguaje homogéneo basado en lo existente, sin superposición de recursos	- Correspondencia directa entre concepto gastronómico y configuración espacial - Uso de materiales recuperados como expresión de los valores del proyecto - Integración de sistemas sostenibles como parte del lenguaje arquitectónico - Coherencia entre discurso y materialidad (proximidad, reutilización, economía de medios) - Transparencia constructiva que hace legibles estructura e instalaciones - Eliminación de artificios y recursos formales innecesarios	 **Figura 125.** Coherencia narrativa basada en la reutilización de materiales y la visibilidad de los sistemas constructivos, extendida a los uniformes de los empleados, alineando arquitectura, operación y valores de sostenibilidad.. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

Identidad y reconocimiento del lugar		Favorecer el reconocimien-to, la diferenciación y la construcción de una imagen mental clara.	**Capacidad del espacio para constituirse como destino arquitectónico**	Identidad basada en la experiencia espacial y material	- Puesta en valor de la nave industrial existente como base del proyecto - Continuidad entre lo preexistente y la intervención sin ruptura formal - Cocina como elemento central visible que organiza la experiencia - Expresión de estructura e instalaciones como parte de la identidad - Uso de materiales recuperados que refuerzan el carácter del lugar - Integración de estrategias de bioconstrucción y autosuficiencia energética - Identidad construida desde la coherencia, no desde un elemento icónico	 **Figura 126.** Identidad construida a partir del carácter industrial preexistente, puesta en valor mediante la estructura de cerchas de hormigón y acero, y reinterpretada a través de materiales reciclados y soluciones constructivas visibles.Fuente: Espacio Tramo (2023)
			Presencia y legibilidad de elementos de referencia (anclajes cognitivos)	Estructura industrial, cocina y sistemas como elementos reconocibles		
			Jerarquía perceptiva del conjunto	Cocina como foco principal dentro de un sistema continuo		
			Relación con el contexto	Continuidad con la nave existente y su carácter industrial		
Memoria y consolidación de la experiencia		Favorecer la síntesis y la consolidación de la experiencia.	**Unidad de la experiencia**	Experiencia continua basada en un único lenguaje material y espacial	- Construcción de una experiencia continua sin fragmentación perceptiva - Secuencia espacial basada en compresión inicial y apertura posterior - Intensificación de momentos mediante cambios de escala y recorrido - Cocina como punto de referencia dentro de la experiencia - Integración del acto gastronómico en un entorno activo y colectivo - Memoria basada en la atmósfera general más que en episodios aislados	 **Figura 127.** Construcción de la memoria mediante una experiencia continua y dinámica, donde la intensidad espacial y la interacción social configuran un recuerdo colectivo del espacio. Fuente: Iwan Baan (2023)
			Momentos significativos	Secuencia espacial con transición clara (acceso → sala)		
			Hitos memorables	Cocina, espacio central y ambiente colectivo como referencias principales		
			Inicio y cierre	Inicio comprimido y apertura progresiva; cierre difuso dentro de continuidad		
			Integración gastronómica	Comida integrada en un ambiente activo y social		

6.3 NOZOMI SUSHI BAR

Figura 128. Cocina japonesa

Identificación del proyecto

- Nombre: Nozomi Sushi Bar
- Ubicación: Valencia, España
- Chef: José Miguel Herrera
- Arquitectura: Masquespacio
- Año: 2015

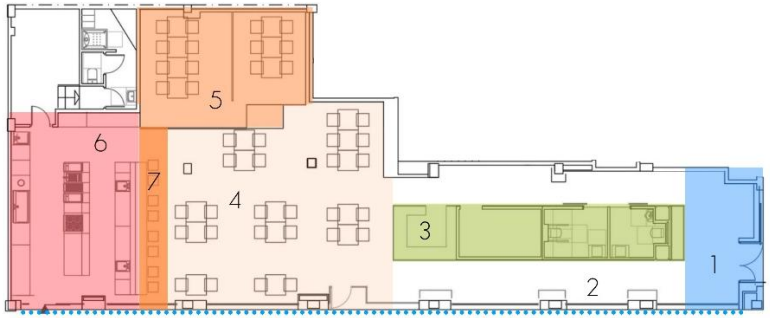
Programa y tipo de gastronomía

- Tipo de cocina: Cocina japonesa tradicional (especializada en sushi)
- Concepto gastronómico: Reinterpretación contemporánea de la tradición japonesa basada en la precisión, la ritualidad y el producto
- Formato: Restaurante gastronómico de escala reducida con fuerte carácter experiencial

Idea y posicionamiento del restaurante

Nozomi Sushi Bar se concibe como un espacio basado en una narrativa claramente definida, donde arquitectura y gastronomía se integran a través de la reinterpretación contemporánea de la cultura japonesa.
El proyecto se posiciona desde la evocación, evitando la reproducción literal y construyendo un lenguaje propio a partir de referencias culturales, materiales y espaciales coherentes.
La arquitectura no se plantea como un soporte neutro, sino como una propuesta intencionada en la que cada elemento responde a una misma lógica, configurando una identidad reconocible y unitaria.

Plano de planta del restaurante



1. Acceso principal y lounge 2. Ventanal 3. Volumen organizativo (aseos y barra de bebidas)
4. Sala principal 5. Salas privada flexibles 6. Cocina 7. Barra

Figura 129. Esquema de zonas del restaurante
Fuente: Masquespacio (2014)

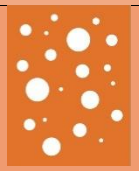
Figura 130. Sala principal Nozomi
Fuente: Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014)

DIMENSIÓN SENSORIAL NOZOMI

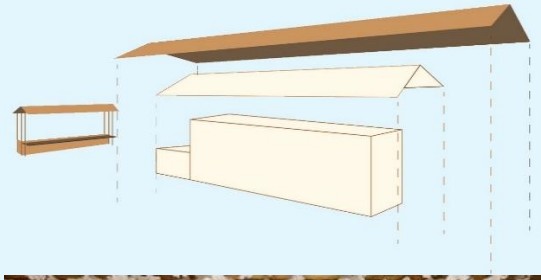
CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Regulación lumínica		Modular activación, dirigir atención y estructurar la percepción	**Intensidad**	Iluminación general contenida dirigida al plano de uso	- Ventanal longitudinal que introduce luz natural - Iluminación general dirigida al plano de uso sin luminarias puntuales sobre mesas - Eliminación de luminarias colgantes para mantener la continuidad del plano superior - Iluminación de acento desde suelo y paramentos que enfatiza la textura del hormigón - Sistema lineal en barra (rail LED) que introduce una jerarquía funcional sin romper la atmósfera - Transiciones lumínicas progresivas que refuerzan la continuidad espacial	
			Temperatura	Cálida, homogénea y constante		
			Direccionali-dad	General dirigida + acentos rasantes en paramentos		
			Contraste	Controlado (penumbra de fondo + planos activados)		
			Uniformidad	Continuidad lumínica con variaciones suaves		
			Interacción con la materialidad	Luz que enfatiza madera y hormigón mediante incidencia rasante		
Control acústico		Garantizar confort conversacional y estabilidad ambiental	**Nivel sonoro**	Ambiente contenido orientado a la conversación	- Paneles fonoabsorbentes negros ocultos en el techo del acceso como primer filtro acústico - Absorción acústica localizada en salas privadas mediante revestimientos textiles con propiedades fonoabsorbentes. - Integración del acondicionamiento acústico en elementos constructivos sin visibilidad - Mobiliario y proximidad entre elementos que reducen reflexiones directas - Secuencia espacial que genera un gradiente acústico progresivo - Distribución del sonido a lo largo del recorrido evitando acumulaciones puntuales	
			Reverberación	Reducida mediante absorción integrada		
			Absorción acústica	Localizada en planos próximos (acceso, salas privadas, mobiliario)		
			Aislamiento	Parcial (gradiente entre ámbitos)		
			Fuentes sonoras	Controladas, sin protagonismo		

Figura 131. Introducción de luz natural y vegetación mediante un ventanal longitudinal y refuerzo de iluminación artificial más localizada en la zona de barra.
Fuente: Nozomi Sushi Bar. (s. f.)

Figura 132. Incorporación de paneles fonoabsorbentes ocultos en el acceso como primer filtro acústico y paramentos textiles con absorción acústica en sala.
Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

Construcción táctil y térmica del espacio		Garantizar confort corporal y estabilidad térmica	**Temperatura**	Estable, protegida de interferencias	- Diferenciación material según contacto (madera en superficies próximas / hormigón en planos generales) - Textura e irregularidad de la madera como elemento de proximidad táctil - Incorporación de materiales textiles blandos en los paramentos verticales de espacios de mayor intimidad - Mobiliario que mejora la relación corporal y reduce la dureza percibida - Vegetación exterior como filtro lumínico y térmico	 **Figura 133.** Construcción táctil del espacio mediante el uso de madera natural y mobiliario ergonómico con superficies blandas que favorecen el bienestar y la permanencia prolongada. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Humedad	Regulada de forma indirecta (relación exterior filtrada)		
			Conductividad térmica	Contraste controlado (madera cálida / hormigón neutro)		
			Textura superficial	Combinación de superficies cálidas y rugosas		
			Dureza	Contraste entre firmeza estructural y suavidad en contacto		
			Ergonomía	Adaptación al cuerpo en ámbitos de estancia prolongada		
			Durabilidad	Alta (materiales honestos y expuestos)		
Control del campo aromático		Construir identidad olfativa coherente y estable	**Intensidad del estímulo olfativo**	Presencia puntual y controlada del aroma	- Relación controlada entre cocina y sala que permite una presencia puntual del aroma culinario - Sistemas de ventilación y extracción localizada integrados en el techo que evitan la acumulación de olores sin presencia visual. - Ventanas abatibles que favorecen la renovación natural del aire - Organización espacial que distribuye el aroma de forma progresiva - Acceso como espacio filtro que estabiliza la percepción olfativa - Integración del aroma como parte de la identidad gastronómica sin saturación ambiental	 **Figura 134.** Configuración espacial que regula la relación cocina–sala, controlando la percepción del aroma sin interferencias en la experiencia. Fuente: Nozomi Sushi Bar. (s. f.)
			Coherencia aromática	Alineación con la propuesta gastronómica, sin interferencias externas		
			Persistencia del aroma	Baja, sin acumulación		
			Control del aire	Renovación constante, sin acumulación		
Acto de saborear como convergencia sensorial		Concentrar la percepción en el alimento	**Jerarquía perceptiva del alimento**	Alta, sin aislamiento total del entorno	- Disposición de mesas que reduce interferencias y genera ámbitos autónomos - Plano de mesa en madera como soporte neutro y cálido - Iluminación general dirigida sobre las mesas, sin luminarias puntuales, que mantiene la continuidad del techo y del elemento central del cerezo. - Menaje como principal recurso de intensificación sensorial - Reducción de estímulos para favorecer la concentración en el alimento	 **Figura 135.** Construcción del plano de mesa en madera y uso de menaje como soporte perceptivo que concentra la atención en el acto de saborear. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Relación mesa-entorno	Equilibrada dentro de un espacio contenido		
			Color del plano de consumo	Neutro-cálido (madera)		
			Precisión en la percepción del alimento	Alta, reforzada desde materialidad y menaje		

DIMENSIÓN ESPACIAL NOZOMI

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Estructura y legibilidad		Facilitar la comprensión del espacio y reducir la incertidumbre	**Jerarquía espacial**	Sistema claro con plano superior dominante y volumen central organizador	- Plano superior continuo de madera como elemento unificador y directriz espacial - Volumen central que agrupa usos y estructura la organización general - Concentración de intensidad material en nodos (acceso, techo sala principal) - Continuidad material en ámbitos principales que refuerza la lectura unitaria - Mobiliario como sistema de definición funcional sin necesidad de señalización - Jerarquía espacial definida por la diferenciación de alturas, que se revela una vez en sala, permitiendo identificar dos niveles claramente diferenciados.	 **Figura 136.** Estructura espacial basada en una geometría clara que facilita la legibilidad y la orientación desde el acceso. Fuente: Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014).
			Hitos	Nodos reconocibles (acceso, barra, volumen central) integrados en la lógica del espacio		
			Diferenciación espacial	Diferenciación por intensidad material y posición, sin fragmentación		
			Altura	Plano superior continuo inclinado que unifica y dirige el espacio		
Recorrido y secuencia espacial		Organizar la experiencia en el tiempo y guiar el desplazamiento	**Secuenciación**	Acceso → filtro → sala → espacios más reservados	- Umbral claro definido por fachada de carpintería japonesa - Espacio de transición que actúa como filtro previo a la sala - Plano superior inclinado que guía el recorrido de forma implícita - Organización longitudinal que estructura la secuencia espacial - Volumen central que organiza el espacio mediante la introducción de dos recorridos diferenciados, asociados al acceso y a la salida - Construcción del espacio mediante descubrimiento progresivo	 **Figura 137.** Fachada como elemento catalizador de la experiencia que configura un acceso que permite la estancia y anticipa los recorridos posteriores. Fuente: Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014).
			Dimensión de paso	Recorrido fluido con anchuras controladas		
			Direccionalidad	Guiada por plano superior y disposición longitudinal		
			Gradiente de transición	Progresivo, sin rupturas		
			Anticipación	Descubrimiento secuencial del espacio		

Gradiente de intimidad y exposición		Regular el grado de exposición del usuario	**Exposición visual** **Respaldo** **Filtrado** **Elección de asiento**	Gradiente progresivo desde acceso hasta ámbitos más reservados Combinación de protección y apertura según posición Filltrado visual mediante lamas y elementos permeables Diversidad de posiciones con distintos niveles de exposición	- Barra como foco de máxima exposición e interacción social - Lamas de madera como sistema de filtrado visual sin cierre completo - Plataformas y cambios de nivel que diversifican los grados de intimidad -Salas privadas con mayor control acústico y visual, sin aislamiento total, mediante sistemas de apertura y cierre que permiten una regulación flexible de los ámbitos.	 **Figura 138.** Salas privadas con paneles flexibles que permiten configurar el espacio como ámbito único o dividido según el uso. Fuente: Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014).
Densidad, proximidad y disposición relacional		Organizar la ocupación evitando interferencias	**Densidad de ocupación** **Proximidad interpersonal** **Interferencia con recorridos**	Densidad controlada con equilibrio entre proximidad y confort Distancias ajustadas que permiten interacción sin invasión Circulación clara sin invadir zonas de estancia	- Jerarquización clara entre zonas de circulación y estancia, con distancias ajustadas que intensifican la proximidad sin comprometer el confort - Desalineación en planta que reduce confrontación directa - Organización en nodos de actividad y gradientes de ocupación - Disposición del mobiliario como sistema estable y no arbitrario	 **Figura 139.** Disposición del mobiliario girado respecto al resto de mesas para evitar visuales directas entre usuarios. Fuente: Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014).

DIMENSIÓN SIMBÓLICA NOZOMI

CONDICIÓN	IDENTIFICADOR	OBJETIVO PSICOLÓGICO PRINCIPAL	PARÁMETROS	ACTIVACIÓN	ESTRATEGIAS CLAVE	
Coherencia narrativa		Construir una experiencia significativa y unitaria, reduciendo la ambigüedad interpretativa.	**Alineación entre identidad conceptual y configuración espacial** **Consistencia entre sistemas formales, materiales y ambientales** **Continuidad del lenguaje espacial en el recorrido**	Correspondencia directa entre filosofía japonesa y materialización espacial Alta coherencia (materialidad, luz y acústica responden a una misma lógica) Lenguaje homogéneo, contenido y sin elementos disruptivos	- Correspondencia directa entre valores gastronómicos (respeto, precisión, honestidad) y configuración espacial - Eliminación de elementos superfluos para reforzar una expresión contenida - Uso de la madera como material dominante que unifica el espacio - Control ambiental (luz, acústica) alineado con la cultura del silencio y la concentración - Reinterpretación de la calle japonesa como dispositivo espacial no literal - Coherencia entre concepto, materialidad y experiencia del usuario	 **Figura 140.** Correspondencia entre la cultura del silencio y la eliminación de elementos decorativos no significativos. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

Identidad y reconocimiento del lugar		Favorecer el reconocimiento, la diferenciación y la construcción de una imagen mental clara.	**Capacidad del espacio para constituirse como destino arquitectónico**	Alta, basada en elementos singulares y coherencia cultural	- Cerezo central como elemento focal y símbolo del proyecto - Cubierta de madera como elemento identitario y estructurador - Integración de referencias culturales japonesas desde la abstracción - Incorporación de memoria real (tickets, experiencias) como parte del relato - Ventanal que introduce la naturaleza como extensión visual del espacio - Uso de elementos artesanales (flores, detalles) que refuerzan autenticidad - Nombre del proyecto como vínculo simbólico con la cultura japonesa	 **Figura 141.** Construcción de la identidad mediante la incorporación de elementos simbólicos, como los tickets de viajes a Japón y el cerezo central, como expresión del relato del proyecto. Fuente: Elaboración propia a partir de diversas fuentes.
			Presencia y legibilidad de elementos de referencia (anclajes cognitivos)	Elementos claros (cerezo, cubierta, barra, ventanal)		
			Jerarquía perceptiva del conjunto	Estructura clara con foco dominante		
			Relación con el contexto	Relación interior–exterior mediada y controlada		
Memoria y consolidación de la experiencia		Favorecer la síntesis y la consolidación de la experiencia.	**Unidad de la experiencia**	Experiencia unitaria sin fragmentación	- Construcción de una experiencia unitaria mediante coherencia material y espacial - Integración de la barra de sushi como núcleo experiencial - Reducción de estímulos para evitar fragmentación perceptiva - Secuencia espacial que favorece la construcción progresiva del recuerdo - Uso de elementos singulares como anclajes de memoria (cerezo, cubierta inclinada, barra)	 **Figura 142.** Configuración de una experiencia unitaria y secuencial que favorece su consolidación en la memoria del usuario. Fuente: Nozomi Sushi Bar. (s. f.)
			Momentos significativos	Pocos pero claramente identificables		
			Hitos memorables	1 hito principal → anclaje suave		
			Inicio y cierre	Secuencia reconocible con adaptación progresiva		
			Integración gastronómica	Alta (barra como parte de la experiencia)		

6.4 LECTURA CRÍTICA COMPARADA DE LOS CASOS

El análisis comparado de Noma 2.0, Espacio Tramo y Nozomi Sushi Bar permite identificar una serie de constantes y variaciones que validan el modelo atmosférico propuesto y evidencian su capacidad para operar en contextos diversos sin perder coherencia ni precisión.

1. La atmósfera como fenómeno relacional

En los tres casos analizados, la atmósfera no se construye mediante la suma de elementos independientes, sino a partir de la interacción entre variables que operan de forma simultánea y coordinada.

En **Noma**, la experiencia emerge de la relación entre paisaje, materialidad y secuencia espacial, donde interior y exterior se diluyen en un sistema continuo.
En **Tramo**, la atmósfera se configura a partir del equilibrio entre densidad, luz cenital y control acústico, construyendo un ambiente dinámico pero controlado.
En **Nozomi**, esta condición se intensifica mediante la reducción de variables y su control preciso, generando un sistema cerrado, coherente y altamente afinado.
La luz, la materia, el sonido o la organización espacial no actúan como capas independientes, sino como componentes interdependientes.

2. La coherencia prevalece sobre la intensidad

El análisis pone de manifiesto que la calidad de la experiencia no depende del nivel de activación del espacio, sino de la coherencia interna del sistema que lo organiza.

En **Noma**, una activación baja-media, basada en la calma y la relación con el entorno, genera una experiencia intensa y progresiva.
En **Tramo**, una activación media-alta, vinculada a la interacción y al dinamismo, construye un ambiente social sin perder control.
En **Nozomi**, la reducción deliberada de estímulos permite intensificar la concentración y la precisión de la experiencia.
A pesar de operar en registros muy distintos, los tres casos alcanzan un alto grado de intensidad experiencial.

3. Identificación de tensiones internas

La aplicación de la matriz permite detectar relaciones complejas dentro de los propios proyectos, evidenciando que la atmósfera no es una condición homogénea, sino un equilibrio dinámico.

En **Noma**, la aparente naturalidad responde a un alto grado de control proyectual, donde cada decisión está cuidadosamente construida.
En **Tramo**, la alta densidad no se percibe como saturación, sino como dinamismo, gracias a la organización espacial y al control acústico.
En **Nozomi**, la reducción de estímulos no implica una menor intensidad, sino que permite concentrar la experiencia y reforzar su impacto.
Estas condiciones revelan que los proyectos operan mediante equilibrios complejos entre variables aparentemente contradictorias.

4. Relación entre configuración espacial y posicionamiento gastronómico

En los tres casos, la arquitectura actúa como traducción espacial del concepto gastronómico, alineando forma, uso y experiencia.

En **Noma**, la organización en pabellones y la relación con el paisaje refuerzan una experiencia vinculada al territorio y al proceso.
En **Tramo**, la apertura, la densidad y la flexibilidad espacial construyen un entorno social, accesible y dinámico.
En **Nozomi**, el control espacial, la precisión material y la contención configuran una experiencia ritual, centrada en la atención y el detalle.
De este modo, la arquitectura no actúa como un contenedor neutro, sino como un dispositivo que materializa el posicionamiento del restaurante.
Conclusión:

5. La experiencia como secuencia espacial y temporal

La atmósfera no se produce de forma inmediata, sino que se construye a través de una secuencia que organiza la percepción en el tiempo.

En **Noma**, la experiencia se desarrolla mediante el tránsito entre pabellones, generando una alternancia entre interior y exterior.
En **Tramo**, la secuencia se articula mediante el contraste entre la compresión del acceso y la expansión de la nave principal.
En **Nozomi**, el recorrido se organiza de forma progresiva hasta alcanzar el espacio central, donde se concentra la experiencia.
En los tres casos, el recorrido no solo conecta espacios, sino que construye la experiencia.

6. La vegetación como componente estructural de la atmósfera

En los tres casos, la vegetación se incorpora como un elemento activo en la construcción de la atmósfera, superando su condición decorativa.

En **Noma**, la naturaleza forma parte directa del proyecto, integrándose en la experiencia a través del paisaje y los recorridos.
En **Tramo**, la vegetación cualifica el ambiente interior y contribuye a mejorar el confort y la percepción del espacio.
En **Nozomi**, aparece de forma mediada, tanto a través del ventanal como mediante el cerezo central, adquiriendo un papel simbólico y perceptivo.
En todos los casos, la vegetación introduce variabilidad, profundidad y conexión con lo natural.

Conclusión del capítulo

El análisis comparado permite afirmar que la configuración de la atmósfera en los espacios gastronómicos no depende de soluciones formales específicas, sino de la capacidad de articular sistemas coherentes en los que variables sensoriales, espaciales y simbólicas operan de manera integrada.
La diversidad de estrategias observadas en Noma, Tramo y Nozomi no contradice el modelo propuesto, sino que refuerza su validez, evidenciando su capacidad para adaptarse a distintos contextos sin perder consistencia teórica ni operativa.

7. CONCLUSIONES

Los espacios gastronómicos han dejado de entenderse únicamente como lugares donde se satisface una necesidad básica para convertirse en escenarios donde se construyen experiencias que implican al cuerpo, a la percepción y a la relación con otros. Ir a un restaurante ya no responde solo al hecho de comer, sino a una forma de encuentro, de interacción y de construcción de momentos compartidos. En ese contexto, el restaurante deja de ser un mero escenario y pasa a formar parte activa de lo que allí sucede.

El espacio ya no acompaña de forma pasiva al acto de comer, sino que interviene directamente en cómo ocurre: en la manera de entrar, en el tiempo de espera, en la forma de conversar, en la proximidad entre los cuerpos o en la duración de la estancia. Incluso condiciona algo que no es inmediato, pero sí fundamental: cómo se recuerda la experiencia. En este sentido, la arquitectura gastronómica contemporánea pone de manifiesto, con especial claridad, una cuestión que trasciende esta tipología concreta: que el valor del espacio no reside únicamente en su forma, sino en su capacidad para construir situaciones humanas significativas.

Ese ha sido, en el fondo, el punto de partida de esta investigación. No interesaba tanto el restaurante como tipología cerrada, sino como un lugar donde cuerpo, percepción, interacción y memoria se concentran de forma especialmente visible. A lo largo del trabajo se ha ido haciendo evidente que, en estos espacios, la experiencia no puede entenderse únicamente desde el producto o desde el servicio, aunque ambos sean fundamentales. La arquitectura forma parte activa de esa experiencia porque establece las condiciones desde las que el usuario percibe, interpreta y habita el entorno. No se trata, por tanto, de pensar el restaurante como un contenedor funcional, sino como un sistema de estímulos, relaciones y significados que actúan sobre la experiencia del usuario desde el momento en que entra hasta mucho después de haber salido.

Desde ahí, una de las ideas más importantes que se ha ido consolidando es la necesidad de reformular la noción de atmósfera. A lo largo del trabajo, la atmósfera deja de aparecer como una cualidad vaga o puramente estética para entenderse como una realidad construida. No es un "ambiente" que surge de forma espontánea ni una capa decorativa que se añade al final del proyecto. Es, más bien, el resultado de una articulación precisa entre condiciones sensoriales, espaciales y simbólicas. La luz, el sonido, la temperatura, la materia, la legibilidad del espacio, la distancia entre los cuerpos, la identidad del lugar o la forma en que la experiencia se fija en la memoria no actúan de manera aislada. Lo que se percibe como atmósfera es justamente la coherencia entre todos esos elementos. Y por eso, uno de los hallazgos más claros del trabajo es que la atmósfera no es aditiva, sino relacional. No depende de la suma de recursos, sino del modo en que estos se vinculan entre sí.

En este punto, el cruce entre fenomenología y psicología ambiental ha sido especialmente fértil. La fenomenología ha permitido situar el cuerpo y la experiencia vivida en el centro del análisis, entendiendo que la arquitectura no se limita a ser observada, sino que se recorre, se toca, se escucha, se siente y se recuerda. La psicología ambiental, por su parte, ha aportado una estructura capaz de explicar cómo las condiciones del entorno se traducen en procesos de percepción, cognición, emoción, conducta y memoria. Esta relación ha sido decisiva, porque ha permitido pasar de una intuición muy presente en la arquitectura —la de que el espacio influye en cómo nos sentimos— a una comprensión más rigurosa y operativa de cómo se produce esa influencia. El espacio deja de ser una forma construida para convertirse en una secuencia de condiciones que predisponen, orientan e intensifican la experiencia.

Una cuestión especialmente valiosa del modelo psicológico desarrollado en el trabajo es que muestra que la experiencia arquitectónica no se agota en la percepción inmediata. El estímulo ambiental es solo el comienzo. A partir de ahí, el usuario organiza lo que percibe, interpreta el entorno, lo evalúa afectivamente, responde a él y, finalmente, puede integrarlo en la memoria. Esta secuencia ha permitido entender que la arquitectura no trabaja únicamente con lo visible, sino también con lo anticipable, con lo comprensible, con lo que genera placer o tensión, con lo que invita a permanecer o a marcharse, y con lo que más tarde se recordará como experiencia significativa. En el restaurante, esto resulta especialmente importante, porque el espacio no solo acompaña una acción, sino que participa en una cadena completa que va desde la primera impresión hasta la predisposición al retorno.

Precisamente por eso, una de las aportaciones centrales del trabajo ha sido el desarrollo de la matriz operativa. Y aquí conviene detenerse, porque probablemente es una de las partes más sólidas de la investigación. La matriz no aparece como un simple cuadro de análisis, sino como una estructura que permite traducir la complejidad de la experiencia a una lógica proyectual. Su valor no está solo en clasificar variables, sino en establecer un sistema de correspondencias entre intenciones experienciales, parámetros de regulación y estrategias constructivas. Es decir, entre lo que se quiere provocar, las condiciones que lo hacen posible y las operaciones arquitectónicas que lo materializan.

En este sentido, la matriz se organiza a partir de tres dimensiones —sensorial, espacial y simbólica— que se despliegan en parámetros operativos concretos. En la dimensión sensorial, estos parámetros se relacionan con la regulación de la luz, el sonido, la condición háptica-térmica y el campo aromático; en la dimensión espacial, con aspectos como la estructura y legibilidad, la secuencia del recorrido, el gradiente de intimidad y la densidad relacional; y en la dimensión simbólica, con la coherencia narrativa, la identidad del lugar y la consolidación de la experiencia en la memoria. Cada uno de estos parámetros no se define de forma abstracta, sino que se activa mediante estrategias específicas, permitiendo evaluar su grado de intensidad y su papel dentro del conjunto.

De este modo, la matriz constituye un puente entre teoría y proyecto. Permite pasar del discurso a la decisión constructiva sin perder por el camino la complejidad del fenómeno. No se limita a describir la experiencia, sino que la hace operativa, al vincular directamente percepción, emoción y configuración espacial.

Además, la matriz tiene algo especialmente valioso: no fragmenta la experiencia, sino que organiza su complejidad. Aunque sea necesario separar analíticamente lo sensorial, lo espacial y lo simbólico, la experiencia del usuario siempre se da como una totalidad continua. La matriz no rompe esa unidad, sino que la hace legible, al permitir entender cómo cada parámetro contribuye —de forma simultánea— a la construcción de la atmósfera. En esa capacidad de volver visible lo que normalmente se vive de forma integrada reside buena parte de su fuerza.

No prescribe soluciones formales, no impone una estética concreta y tampoco promete respuestas emocionales universales. Su interés está en que permite verificar si existe una relación consistente entre intención proyectual y efecto experiencial, y también en que facilita detectar disonancias cuando esa correspondencia se debilita. Es, por tanto, una herramienta de análisis, pero también de diseño y de crítica.

La aplicación del modelo a Noma 2.0, Espacio Tramo y Nozomi Sushi Bar ha permitido comprobar, precisamente, hasta qué punto esa herramienta es operativa. Los tres han sido escogidos por ser muy distintos entre sí. Noma construye una experiencia ligada al paisaje, al tiempo y a una secuencia espacial que se despliega de forma casi orgánica. Tramo trabaja desde una lógica mucho más social, densa y activa, donde la energía del espacio forma parte central de la experiencia. Nozomi, en cambio, construye una atmósfera precisa, contenida y casi ritual, donde la reducción de estímulos permite concentrar la atención en el acto gastronómico. Sin embargo, lo más interesante de la comparación no es subrayar sus diferencias, sino comprobar que los tres funcionan desde la coherencia. Ninguno necesita parecerse a los otros para resultar intenso. Lo que comparten no es un estilo, sino una estructura interna consistente.

De ahí se desprende una conclusión importante: la calidad de la experiencia no depende del nivel de activación, sino de la coherencia entre variables. Un espacio puede ser calmado, denso o extremadamente contenido, y aun así resultar intenso si lo que propone está bien articulado. Esta idea es especialmente relevante en un contexto contemporáneo donde muchas veces se ha confundido experiencia con espectacularidad. El trabajo demuestra, por el contrario, que la intensidad no nace necesariamente del exceso de estímulos, sino de la precisión con la que se relacionan. Noma no necesita saturar para producir una experiencia profunda; Tramo no pierde calidad por ser activo; Nozomi no necesita multiplicar recursos para ser memorable. En los tres casos, la coherencia prevalece sobre la intensidad entendida como cantidad.

Otro aspecto que el análisis comparado ha permitido confirmar es que la experiencia arquitectónica se construye siempre de manera secuencial. Esto no significa únicamente que haya un recorrido, sino que la percepción del espacio se organiza en el tiempo. El usuario entra, se adapta, anticipa, descubre, se detiene, se orienta, elige una posición, se relaciona con otros y va componiendo una lectura del lugar que no se da de una sola vez. En este sentido, la experiencia espacial tiene una dimensión narrativa. No porque el proyecto "cuente una historia" en sentido literal, sino porque se despliega mediante una sucesión de situaciones que van construyendo sentido. Esto resulta especialmente claro en los casos analizados, pero también atraviesa el modelo general: la importancia del umbral, de la transición, del momento culminante y del cierre perceptivo demuestra que la arquitectura no solo organiza espacio, sino también tiempo.

Y si la experiencia se construye en el tiempo, entonces la memoria deja de ser una consecuencia secundaria para convertirse en una parte esencial del proyecto. Este es otro de los puntos fuertes del análisis desarrollado. La experiencia arquitectónica no termina cuando se abandona el espacio. Continúa en forma de recuerdo, de imagen ambiental, de predisposición a volver. Por eso, la construcción de una experiencia unitaria, la intensificación selectiva de ciertos momentos, la integración del acto gastronómico en la atmósfera y la existencia de un punto culminante o de un cierre perceptivo no son recursos narrativos gratuitos, sino operaciones que ayudan a fijar la experiencia en la memoria. La arquitectura no solo organiza lo que pasa, sino también cómo eso se consolidará después.

En todo este proceso, el cuerpo ocupa un lugar decisivo. Y quizá aquí convenga volver a una de las intuiciones iniciales del trabajo: la arquitectura no se vive exclusivamente con la vista. Se vive con el cuerpo entero. Se entra con un ritmo, se atraviesa una temperatura, se roza una materialidad, se comparte una distancia, se escucha en relación con una proximidad. La mesa, de hecho, no solo se contempla como un elemento utilitario, sino como dispositivo espacial y social, capaz de estructurar relaciones, gestos, miradas y tiempos. Esto resulta muy importante, porque desplaza el análisis del objeto hacia la interacción. El restaurante no se define solo por su forma, sino por cómo permite que ocurran determinadas relaciones. La arquitectura se vuelve así una forma de mediación entre cuerpos.

También por eso el confort no puede reducirse a una cuestión técnica. A lo largo del trabajo se ha ido haciendo evidente que el confort no es únicamente una cifra o un cumplimiento normativo, sino un ajuste entre cuerpo y entorno. La luz no solo ilumina, sino que revela y orienta; el sonido no solo se controla, sino que delimita o activa; la materia no solo reviste, sino que sostiene, acerca o aleja; el clima deja de ser un dato físico para convertirse en una forma de estabilidad corporal. Esta idea, que aparece formulada con mucha fuerza en la síntesis atmosférica de la matriz, me parece especialmente significativa porque recoge muy bien el sentido profundo del trabajo: la arquitectura deja de ser suma de decisiones técnicas cuando esas decisiones encuentran un equilibrio capaz de convertirse en experiencia encarnada.

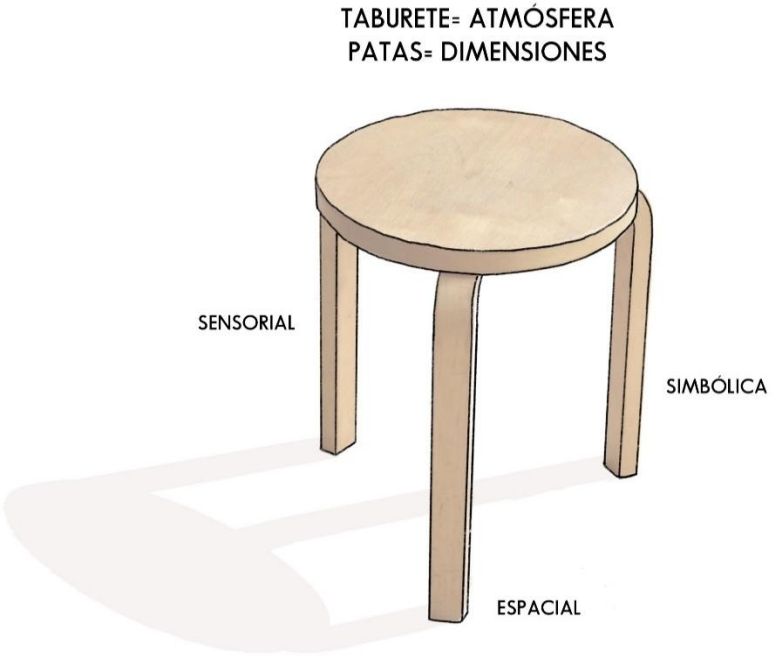
Ahora bien, también se insiste en que el modelo no debe entenderse de manera determinista. La experiencia nunca depende solo del espacio. Está mediada por factores subjetivos, culturales y contextuales que introducen variaciones inevitables. La arquitectura no puede garantizar respuestas emocionales universales ni sustituir la dimensión abierta, imprevisible y personal de lo vivido. Pero sí puede orientar, predisponer e intensificar. Y precisamente ahí está su capacidad operativa. El valor del modelo no reside en prometer certezas absolutas, sino en ofrecer una estructura desde la que trabajar con mayor conciencia sobre las relaciones entre proyecto y experiencia. Esa limitación no debilita la investigación; al contrario, la sitúa en un terreno más honesto y más fértil.

Creo que otra idea que atraviesa el trabajo y que no conviene perder es que la arquitectura, cuando está bien pensada, deja de imponerse. Los espacios más logrados no son necesariamente los que más gritan, sino los que permiten que la experiencia ocurra sin fricción. Hay una especie de silencio proyectual —no en el sentido literal, sino en el de precisión— que hace que todo encaje sin exhibirse constantemente. Y quizá por eso los lugares que más permanecen no siempre son los más espectaculares, sino los más coherentes. Los que consiguen que el usuario no esté todo el tiempo "observando arquitectura", sino simplemente viviendo algo que tiene sentido y que conecta consigo.

En último término, lo que esta investigación propone no es solo un modo de analizar restaurantes, sino una manera de pensar la arquitectura desde la experiencia y no solo desde la forma. Eso tiene una consecuencia importante: proyectar ya no consiste únicamente en organizar funciones o producir una imagen, sino en construir condiciones desde las que una experiencia pueda llegar a ser legible, habitable, significativa y recordable. Significa trabajar con lo visible, sí, pero también con lo que apenas se percibe y, sin embargo, determina la

vivencia del espacio. Significa entender que el proyecto no termina cuando se construye, sino cuando empieza a ser habitado.

Quizá ahí esté, en el fondo, la aportación más profunda de este trabajo. Haber intentado demostrar que la arquitectura no solo resuelve, ni solo representa, ni solo contiene. También orienta, acoge, predispone, acompaña y permanece. Y que en esa capacidad de dar forma no solo al espacio, sino a la forma en que este se vive, se juega una parte esencial de su sentido. Porque, al final, la arquitectura alcanza su mayor intensidad cuando deja de percibirse como algo externo. Cuando el usuario ya no la contempla desde fuera, sino que entra en ella, se sitúa, se relaciona, se reconoce y la incorpora a su propia experiencia. Es en ese punto —en ese ajuste silencioso entre cuerpo, entorno y significado— donde la atmósfera aparece de verdad. Y es ahí donde la arquitectura deja de ser solamente construcción para convertirse, plenamente, en experiencia.



8. CONTRIBUCIÓN DEL DISEÑO AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

El análisis desarrollado a lo largo de este trabajo pone de manifiesto que el diseño ambiental en espacios gastronómicos contemporáneos no solo tiene implicaciones en la experiencia del usuario, sino que constituye también una herramienta operativa para contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La configuración de la atmósfera —entendida como la articulación coherente de variables sensoriales, espaciales y simbólicas— permite incidir directamente en aspectos relacionados con el bienestar, la sostenibilidad del entorno construido, el uso responsable de los recursos y la relación con el medio ambiente.

8.1. Bienestar y salud (ODS 3)

El diseño ambiental en espacios gastronómicos incide directamente en el bienestar físico y emocional del usuario, al actuar sobre las condiciones en las que el cuerpo percibe y habita el entorno. Aspectos como la regulación de la luz, el control acústico, la calidad del aire o la adecuación térmica no pueden entenderse únicamente como variables técnicas, sino como factores que influyen en la percepción, en la comodidad y en el comportamiento. Tal y como se ha desarrollado en el trabajo, la experiencia arquitectónica se construye a través de la interacción entre estímulo y respuesta, por lo que un entorno que evita la saturación sensorial, que favorece la estabilidad perceptiva y que permite una adaptación progresiva del usuario contribuye a generar espacios más saludables. El bienestar, en este sentido, no es un añadido, sino una consecuencia directa de la coherencia en la configuración ambiental.

8.2. Calidad del entorno construido y sostenibilidad urbana (ODS 11)

Los espacios gastronómicos forman parte activa del tejido urbano y desempeñan un papel relevante en la construcción de relaciones sociales. No son únicamente espacios privados, sino lugares de encuentro donde se producen interacciones, se construyen dinámicas colectivas y se activa la vida urbana. La manera en que estos espacios se configuran —su relación con el exterior, su grado de apertura, su capacidad para generar continuidad o su integración en el contexto— influye directamente en su capacidad para contribuir a una ciudad más habitable. Desde el diseño ambiental, el restaurante puede entenderse como un nodo relacional que articula diferentes formas de uso y permanencia, favoreciendo la creación de entornos más inclusivos, accesibles y socialmente activos.

8.3. Materialidad responsable y consumo consciente (ODS 12)

La elección de materiales y sistemas constructivos no solo tiene implicaciones ambientales, sino también perceptivas y simbólicas. A lo largo del trabajo se ha evidenciado que la materialidad forma parte activa de la atmósfera, influyendo en la percepción táctil, térmica y visual del espacio. En este sentido, la reutilización de materiales, el uso de sistemas de bajo impacto o la incorporación de elementos constructivos visibles no solo reducen el consumo de recursos, sino que introducen una dimensión de conciencia en el usuario. El espacio deja de ocultar sus procesos para hacerlos visibles, permitiendo que el usuario perciba, aunque sea de forma indirecta, los valores que lo sustentan. De este modo, el diseño ambiental puede contribuir a una cultura de consumo más responsable, donde la experiencia y la sostenibilidad no se entienden como aspectos independientes.

8.4. Impacto ambiental y eficiencia (ODS 13)

Las estrategias de configuración ambiental analizadas en el trabajo —como la utilización de luz natural, la ventilación controlada, los sistemas pasivos de climatización o la incorporación de vegetación— no solo construyen la atmósfera del espacio, sino que permiten reducir el impacto energético del proyecto. La arquitectura deja de depender exclusivamente de sistemas mecánicos para convertirse en un sistema capaz de regular, en parte, sus propias condiciones. Esta integración entre experiencia y eficiencia resulta especialmente relevante, ya que demuestra que la sostenibilidad no implica una renuncia a la calidad espacial, sino que puede formar parte activa de ella. La coherencia entre decisiones proyectuales permite optimizar recursos sin comprometer la intensidad de la experiencia.

Síntesis transversal

En conjunto, el diseño ambiental en restauración se posiciona como una herramienta capaz de integrar experiencia y sostenibilidad, demostrando que la calidad espacial, el bienestar del usuario y el respeto por el entorno no son objetivos independientes, sino dimensiones interrelacionadas que deben ser abordadas de manera simultánea desde el proyecto arquitectónico.

La atmósfera deja así de entenderse únicamente como una cuestión perceptiva para consolidarse como un verdadero instrumento de proyecto, con implicaciones sociales, culturales y ambientales. Desde esta perspectiva, la arquitectura no solo configura espacios, sino que establece las condiciones desde las que se producen determinadas formas de habitar, de relacionarse y de consumir.

En este sentido, el diseño ambiental no se limita a mejorar la experiencia, sino que propone una manera de proyectar más consciente, en la que cada decisión —material, espacial o sensorial— participa en la construcción de un equilibrio entre intensidad experiencial y responsabilidad con el entorno, situando al proyecto arquitectónico como un agente activo en la construcción de realidades más sostenibles.

9. REFERENCIAS: BIBLIOGRAFÍA Y CRÉDITOS DE IMÁGENES

Bibliografía:

Altman, I. (1975). *The environment and social behavior: Privacy, personal space, territory, and crowding*. Brooks/Cole.

Aragonés, J. I., & Amérigo, M. (2010). *Psicología ambiental* (3.ª ed.). Ediciones Pirámide.

Berlyne, D. E. (1960). *Conflict, arousal and curiosity*. McGraw-Hill.

Berlyne, D. E. (1971). *Aesthetics and psychobiology*. Appleton-Century-Crofts.

Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of Marketing, 56*(2), 57–71.

Chóliz, M. (2005). *Psicología de la emoción: el proceso emocional*. Universidad de Valencia.

Fromm, E. (1973). *Anatomía de la destructividad humana*. Siglo XXI.

Gibson, J. J. (1986). *The ecological approach to visual perception*. Lawrence Erlbaum Associates. (Obra original publicada en 1979).

Hall, E. T. (1966). *The hidden dimension*. Doubleday.

Holahan, C. J. (2012). *Psicología ambiental: un enfoque general*. Editorial Limusa.

Kaplan, S. (1995). The restorative benefits of nature: Toward an integrative framework. *Journal of Environmental Psychology, 15*(3), 169–182. https://doi.org/10.1016/0272-4944(95)90001-2

Kellert, S. R., Heerwagen, J. H., & Mador, M. L. (2011). *Biophilic design: The theory, science and practice of bringing buildings to life*. Wiley.

Koffka, K. (1973). *Principios de psicología de la Gestalt*. Paidós. (Edición original publicada en 1935).

Lewin, K. (1936). *Principles of topological psychology*. McGraw-Hill.

Lewin, K. (1988). *La teoría del campo en la ciencia social* (M. Laffite & J. Juncal, Trads.). Paidós Ibérica.

Lynch, K. (2008). *La imagen de la ciudad*. Editorial Gustavo Gili. (Obra original publicada en 1960).

Mehrabian, A. (1976). *Public places and private spaces: The psychology of work, play, and living environments*. Basic Books.

Mehrabian, A., & Russell, J. A. (1974). *An approach to environmental psychology*. MIT Press.

Merleau-Ponty, M. (1993). *Fenomenología de la percepción* (J. Cabanes, Trad.). Planeta-De Agostini.

Muntañola, J. (2002). *Topogénesis: Fundamentos de una nueva arquitectura*. Edicions UPC.
Namkung, Y., & Jang, S. (2007). Does food quality really matter in restaurants? Its impact on customer satisfaction and behavioral intentions. *Journal of Hospitality & Tourism Research, 31*(3), 387–409.
https://doi.org/10.1177/1096348007299924

Pallasmaa, J. (2014). *Los ojos de la piel: La arquitectura y los sentidos* (2.ª ed. ampliada). Editorial Gustavo Gili.

Pallasmaa, J. (2014). Space, place and atmosphere: Emotion and peripheral perception in architectural experience. *Lebenswelt: Aesthetics and Philosophy of Experience, 4*, 230–245.

Proshansky, H. M., Fabian, A. K., & Kaminoff, R. (1990). Place-identity: Physical world socialization of the self. *Journal of Environmental Psychology, 10*(1), 57–83.

Proshansky, H. M., Ittelson, W. H., & Rivlin, L. G. (1976). *Environmental psychology: People and their physical settings*. Holt, Rinehart and Winston.

Real Academia Española. (s. f.). *Experiencia*. En *Diccionario de la lengua española*. https://dle.rae.es/experiencia

Rodríguez-López, M. E., Alcántara-Pilar, J. M., & Rojas-Lamorena, Á. J. (2020). La experiencia gastronómica en el restaurante: delimitación teórica y empírica en dos tipos de establecimiento. *Cuadernos de Gestión, 20*(1), 181–204.
https://doi.org/10.5295/cdg.180904mr

Ryu, K., & Jang, S. (2008). DINESCAPE: A scale for customers' perception of dining environments. *Journal of Foodservice Business Research, 11*(1), 2–22.

Ryu, K., & Jang, S. (2008). DINESCAPE: A scale for customers' perception of dining environments. *Journal of Foodservice Business Research, 11*(1), 2–22.
https://doi.org/10.1080/15378020801926551

Sommer, R. (1969). *Personal space: The behavioral basis of design*. Prentice-Hall.

Stokols, D. (1972). On the distinction between density and crowding: Some implications for future research. *Psychological Review, 79*(3), 275–277.

Stokols, D. (1995). The paradox of environmental psychology. *American Psychologist, 50*(10), 821–837. https://doi.org/10.1037/0003-066X.50.10.821

Ulrich, R. S. (1986). Human responses to vegetation and landscapes. *Landscape and Urban Planning, 13*, 29–44. https://doi.org/10.1016/0169-2046(86)90005-8

Valera, S. (1996). Psicología ambiental: Bases teóricas y epistemológicas. En L. Íñiguez & E. Pol (Comps.), *Cognición, representación y apropiación del espacio* (pp. 1–14). PPU.

Valera, S., & Pol, E. (1994). El concepto de identidad social urbana: Una aproximación entre la psicología social y la psicología ambiental. *Anuario de Psicología, 62*, 5–24.

Wertheimer, M. (1923). Laws of organization in perceptual forms. *Psychologische Forschung, 4*, 301–350.

Wilson, E. O. (1984). *Biophilia*. Harvard University Press.

Zumthor, P. (2006). *Atmósferas: Entornos arquitectónicos, las cosas que me rodean*. Editorial Gustavo Gili.

Imágenes:

Figura 1: Zumthor, P. (2006). *Atmósferas*. Gustavo Gili.

Figura 2: Rodríguez-López, M. E., Alcántara-Pilar, J. M., & Rojas-Lamorena, Á. J. (2020). *La experiencia gastronómica en el restaurante: delimitación teórica y empírica en dos tipos de establecimiento. Cuadernos de Gestión, 20(1), 181–204.* https://doi.org/10.5295/cdg.180904mr

Figura 3: Kupriianova, N. (s. f.). *Cuerpo como centro de la experiencia espacial y emocional* [Fotografía]. Instagram. https://www.instagram.com/nasstya_kupriianova/

Figura 4: Fayad, S., Patiño, S., & Gts, M. (s. f.). *Shared Table: interacción social y gradientes de intensidad en el espacio colectivo [Ilustración]. Harvard Graduate School of Design.*
Figura 5: Zumthor, P. (2006). *Atmósfera interior: luz, materia y experiencia compartida* [Fotografía]. En *Atmósferas*. Editorial Gustavo Gili.

Figura 6: *Lotito Catino, F. (2009). Arquitectura, psicología, espacio e individuo [Fotografía]. AUS (Arquitectura y Urbanismo Sustentable), (6), 16. https://doi.org/10.4206/aus.2009.n6-03*

Figura 7: Elaboración propia a partir de *Principles of Topological Psychology*, de K. Lewin (1988). *Relación entre persona, ambiente y conducta según la teoría de campo de Kurt Lewin.*

Figura 8: Elaboración propia (2026). *Evolución de la psicología ambiental.*

Figura 9: Sáez Gastearena, J. (2024). *Presencia en arquitectura: materializar los estímulos* [Ilustración]. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=10275605

Figura 10: Elaboración propia (2026). *Proceso psicológico de la experiencia ambiental.*

Figura 11: Elaboración propia. (2022). *Luz cenital en la Neue Wache, Berlín* [Fotografía].

Figura 12 y 13: ArchDaily. (s. f.). *La importancia de la luz en las vibrantes obras de Luis Barragán* [Fotografía]. https://www.archdaily.cl/cl/898316/la-importancia-de-la-luz-en-las-vibrantes-obras-de-luis-barragan
Figura 14: ADEPT. (s. f.). House of Culture and Movement [Ilustración]. Beta Architecture. https://www.beta-architecture.com/house-of-culture-and-movement-adept/

Figura 15: IND Studio. (s. f.). *Masterplan Samara Arena* [Ilustración]. Behance. https://www.behance.net/gallery/113851721/Masterplan-Samara-Arena
Figura 16: Malan, D. (s. f.). *Who are your friends? Inclusive leadership starts with…* [Fotografía]. Entrepreneur. https://www.entrepreneur.com/growing-a-business/who-are-your-friends-inclusive-leadership-starts-with/352492

Figura 17. Elaboración propia (2026). *Diferencias entre sensación y percepción*

Figura 18: Dra. La Gestalt. (s. f.). *¿Qué es la terapia Gestalt?* [Imagen]. https://www.dralagestalt.com/que-es-la-terapia-gestalt/

Figura 19: Zumthor, P. (1996). *Therme Vals* [Croquis]. https://archeyes.com/peter-zumthors-therme-vals-sensory-architecture-in-an-alpine-retreat/

Figura 20: Urban Design Group. (2018). *City image or city life? Kevin Lynch memorial lecture* [Ilustración]. https://www.udg.org.uk/events/2018/city-image-or-city-life-kevin-lynch-memorial-lecture

Figura 21: ResearchGate (2019). *Examples of urban cognitive map drawings. From the research project: Situated media and shared mobilities: mental, instrumental and shared cartographies (2017–2019)*) [Ilustración]. https://www.researchgate.net/figure/Examples-of-urban-cognitive-map-drawings-From-the-research-project-Situated-media-and_fig1_369665452/

Figura 22: Fernández, C. (s.f.). *Relación entre el rendimiento y el nivel de activación* [Gráfica] https://cristhianfernandez.com

Figura 23 y 24: Åke E:son Lindman. (s.f.). *El pabellón (Giardini, Venice)* [Fotografía]. https://www.archdaily.cl/cl/867443/clasicos-de-arquitectura-el-pabellon-de-los-paises-nordicos-en-venecia-sverre-fehn/56fa67c7e58ece7e1e000057-ad-classics-nordic-pavilion-in-venice-sverre-fehn-photo

Figura 25: Nguyen Khai Architects & Associates. (s.f.). *Casa Labri* [Fotografía]. Imagen Hiroyuki Oki. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/1000262/materiales-y-acabados-disruptivos-para-el-futuro-de-los-interiores-residenciales/6446b156c0938701945579a2-disruptive-materials-and-finishes-for-future-home-interiors-photo

Fuente 26: Garzón Saza, M. A. (2020). *En casa* [Proyecto de grado, Universidad de los Andes, Facultad de Arquitectura y Diseño].

Figura 27: Jacqueline Bishop. (2002) *Representación del espacio interior como construcción de la memoria. Silhouette* [Obra pictórica].

Figura 28: : Elaboración propia (2026). Dimensiones atmosféricas.

Figura 29: eibei Nie. (2014). *Auction Psychology* [Collage]. China. https://www.behance.net/gallery/26391133/Auction-Psychology

Figura 30: Lighting Design Blog (s.f.). *Color Temperature Guide* [Infografía]

Figura 31: Hara Estudio Arquitectónico. (s.f.). *Alturas recomendables para lámparas colgantes* [Infografía].

Figura 32: WOOOM Studio. (2024). *Infinite Restaurant* [Fotografía]. Gooood. https://www.gooood.cn/infinite-restaurant-by-wooom-studio.htm

Figura 33: Isso Architects. (2022). *Locaahands Dining Club* [Fotografía de E. Theofilus y K. Pradana]. https://www.yinjispace.com/article/Isso-Architects-Locaahands-Dining-Club.html

Figura 34: Selgascano (2023). Restaurante Espacio Tramo. Ban, I., & Baraja, J. [Fotografía]. https://hicarquitectura.com/2024/04/selgascano-restaurante-tramo/

Figura 35: J. Márquez. (2024). *Bosco de Lobos restaurante* [Fotografía]. https://www.arkoslight.com/proyectos/bosco-de-lobos-restaurante/

Figura 36: Wen Studio.)2023). *Office AIO – Tanway*. Divisare. https://divisare.com/projects/486348-office-aio-wen-studio-tanway

Figura 37: J. Márquez. (2024). *Bosco de Lobos restaurante* [Fotografía]. https://archello.com/es/project/bosco-de-lobos-restaurant

Figura 38: Grizzo Studio. (2025). *Belvedere* [Fotografía]. Fotografía de Federico Kulekdjian. https://www.archdaily.cl/cl/1031029/belvedere-grizzo-studio

Figura 39: Øhrstrøm, T., & Søuld. (2024). Marriott Hotel Copenhagen [Fotografía]. https://www.sould.dk/project/marriott-hotel-cph

Figura 40: SelgasCano. (2023). *Tramo Restaurant* [Fotografía]. Fotografía de Iwan Baan y Juan Baraja. https://divisare.com/projects/507791-selgascano-iwan-baan-juan-baraja-tramo

Figura 41: Masquespacio. (2014). Nozomi Sushi Bar – Rodríguez, D., & Huecas, C. [Fotografía]. https://www.archdaily.com/593606/nozomi-sushi-masquespacio/54cf0225e58ece457a00039d-16_nozomi_sushi_bar_masquespacio_cualiti_photo_studio_-jpg

Figura 42: Macpherson, A. (2024). Lars Bar and Grill [Fotografía]. https://www.dankav.com.au/lars-bar-and-grill

Figura 43: López, S. (2025). Jac Hi-Fi Café – Isern Serra [Fotografía]. https://www.arquitecturaydiseno.es/estilo-de-vida/jac-hi-fi-cafe-templo-barcelones-disenado-por-interiorista-isern-serra-donde-cafe-se-escucha_12400

Figura 44: Andsuchandsuch. (s.f.). Interior con mesa de madera [Fotografía]. https://www.andsuchandsuch.com/

Figura 45: Thos. Moser. (s.f.). Hancock Chair [Fotografía]. https://www.thosmoser.com/product-category/furniture-collections/hancock/

Figura 46: Chomsaengchun, C., & Sawangsri, N. (2024). Chenin Wine Bar, Bangkok [Fotografía]. https://design-anthology.com/story/bangkok-chenin-wine-bar-affin

Figura 47: C.A.S.H. Design. (2022). Richer Bakery, China [Fotografía]. https://www.gooood.cn/richer-bakery-china-by-c-a-s-h-design.htm

Figura 48: Studio Mark Randel. (2025). Stoke Restaurant [Fotografía]. https://www.thisispaper.com/mag/stoke-restaurant-studio-mark-randel

Figura 49: Francesc Rifé Studio. (2025). Chez Filete [Fotografía]. Fotografía de Gonzalo Vera Tudela. https://spanish-architects.com/es/francesc-rife-studio-barcelona/project/chez-filete

Figura 50: Ester Bruzkus Architekten. (2024). *Beefclub Restaurant* [Fotografía]. https://www.yinjispace.com/article/Ester-Bruzkus-Architekten-Beefclub-Restaurant.html

Figura 51: Grau Architects. (2024). *Ferdinand*. Fotografía de Alex Shoots Buildings. Divisare. https://divisare.com/projects/547298-jan-studeny-peter-stec-grau-architects-alex-shoots-buildings-f-e-r-d-i-n-a-n-d

Figura 52: Francesc Rifé Studio. (2017). Ricard Camarena Restaurant [Fotografía]. Fotografía de David Zarzoso. https://www.archdaily.cl/cl/878471/ricard-camarena-restaurant-francesc-rife-studio

Figura 53: Studio Heck. (s.f.). *Inverloch Esplanade Hotel Sports Bar* [Fotografía]. Fotografía de Jade Cantwell. https://www.studioheck.com.au/inverloch-esplanade-hotel-sports-bar

Figura 54: Studio Writers. (2023). *Korii Restaurant* [Fotografía]. Fotografía de Hong, Kiwoong. http://studio-writers.com/portfolio-item/korii/

Figura 55: The Small Holding Restaurant. (s.f.). *Our restaurant* [Fotografía]. https://www.smallholdingrestaurant.com/our-restaurant

Figura 56: Groppi, D. (s.f.). *Caffè Grande* [Fotografía]. Fotografía de Fausto Mazza. https://www.davidegroppi.com/en/projects/caff-grande-j6050

Figura 57: Kurieto. (s.f.). *Kurieto Tableware* [Fotografía]. https://kurieto.com

Figura 58: Cathie Hong Interiors. (s. f.). *SŌHN* [Fotografía]. https://www.sohnsf.com/

Figura 59: IUA Ignacio Urquiza Arquitectos. (2023). *NINYAS* [Fotografía]. Fotografía de Rafael Gamo.
https://divisare.com/projects/518928-iua-ignacio-urquiza-arquitectos-rafael-gamo-ninyas

Figura 60: Omar Gandhi Architect. (2022). *Matheson Restaurant* [Fotografía].
https://www.dezeen.com/2022/05/26/omar-gandhi-matheson-restaurant-toronto/

Figura 61: Balbek Bureau (2022). *MAO* [Fotografía]. Fotografía de Andrey Bezuglov y Maryan Beresh.
https://www.balbek.com/mao

Figura 62: Francesc Rifé Studio (2025). *Chez Filete* [Fotografía]. Fotografía de Gonzalo Vera Tudela.
https://spanish-architects.com/es/francesc-rife-studio-barcelona/project/chez-filete

Figura 63: Francesc Rifé Studio. (2023). *Udon Concept Restaurant* [Fotografía]. Fotografía de Javier Márquez.
https://francescrifestudio.com/en/works/interior/udon-concept-restaurant

Figura 64: Balbek Bureau. (2022). *MAO* [Fotografía]. Fotografía de Andrey Bezuglov y Maryan Beresh.
https://www.balbek.com/mao

Figura 65: Francesc Rifé Studio. (2018). *Merkato* [Fotografía]. Fotografía de David Zarzoso.
https://www.archdaily.cl/cl/907744/merkato-francesc-rife-studio

Figura 66: Wen Studio. (2025). *Juggling Forms* [Fotografía]. Fotografía de Wen Studio.
https://divisare.com/projects/537403-studio-profile-wen-studio-juggling-forms

Figura 67: Burr Studio. (2021). *Brutal Burrito* [Fotografía]. Fotografía de Maru Serrano.
https://divisare.com/projects/448139-burr-maru-serrano-brutal-burrito

Figura 68: BDA Architecture. (2025). *Lars Restaurant, The Oxley* [Fotografía].
https://architectureau.com/articles/lars-restaurant-by-bda-architecture/

Figura 69: Kengaku, T. (s. f.). *Logy Taipei* [Fotografía]. Dezeen.
https://www.dezeen.com/2025/04/24/taipei-restaurant-logy-keiji-ashizawa/

Figura 70: Bagué, A., & Vargas, R. (s. f.). *El Celler de Can Roca* [Fotografía]. Sandra Tarruella Interioristas.
https://tarruellainterioristas.com/proyecto/diseno-celler-can-roca/

Figura 71: Pakioufakis, T. (s. f.). *Three Blue Ducks* [Fotografía]. Pattern Studio.
https://patternstudio.net/projects/three-blue-ducks-melbourne

Figura 72: Prince, J. (2025). *Burly Bar* [Fotografía]. Studio Plenty.
https://www.studioplenty.com.au/projects/burly-bar-zk2at

Figura 73: Wen Studio. (s. f.). *Papa Creative Cuisine Restaurant* [Fotografía]. Gooood.
https://www.gooood.cn/papa-creative-cuisine-restaurant-by-gtd.htm

Figura 74: Rieger, R. (2021). *JIGI Poke Restaurant* [Fotografía]. ArchDaily.
https://www.archdaily.com/972116/jigi-poke-restaurant-vaust-studio

Figura 75: Elle Decor. (2025). *Sushi Matsu Omakase* [Fotografía].
https://www.elledecor.com/it/viaggi/a69420003/il-ristorante-del-weekend-e-un-omakase-che-celebra-la-perfezione-del-gesto-giapponese/

Figura 76: Hall, E. T. (1966). *The hidden dimension*. Doubleday.

Figura 77, 78 y 79: Rayon. (s.f.). *Dining table and seating dimensions* [Ilustración].
https://www.rayon.design/knowledge-base/dining-room/rules

Figura 80: Masquespacio. (2022). *Restaurante Living Bakkali* [Planta]. ArchDaily.
https://www.archdaily.cl/cl/974968/restaurante-living-bakkali-masquespacio

Figura 81: Rayon. (s.f.). *Dining room rules*.
https://www.rayon.design/knowledge-base/dining-room/rules

Figura 82: Nihil Estudio. (2025). *Piscolabis* [Fotografía]. Fotografía de Jorge Peiró.
https://nihilestudio.com/piscolabis/

Figura 83: Nihil Estudio. (2025). *Piscolabis* [Fotografía]. Fotografía de Jorge Peiró.
https://valenciaplaza.com/guiahedonista/comer/piscolabis-barra-el-sabor-del-ayer-para-los-reencuentros-de-hoy

Figura 84: Masquespacio. (2019). La Sastrería [Fotografía].
https://www.archdaily.cl/cl/917162/la-sastreria-masquespacio

Figura 85: Masquespacio. (2019). La Sastrería [Fotografía].
https://www.archdaily.cl/cl/917162/la-sastreria-masquespacio

Figura 86: SelgasCano. (2023). *Espacio Tramo* [Fotografía]. Fotografía de Juan Baraja.
https://espaciotramo.com/

Figura 87: SelgasCano. (2023). *Espacio Tramo* [Fotografía]. Fotografía de Juan Baraja.
https://espaciotramo.com/

Figura 88: Snøhetta. (2019). *Under Restaurant* [Fotografía]. Fotografía de Ivar Kvaal.
https://www.archdaily.cl/cl/913765/under-snohetta

Figura 89: Álvaro Siza. (1963; rehabilitado 2014). *Casa de Chá da Boa Nova* [Fotografía]. https://www.metalocus.es/en/news/renovated-boa-nova-casa-de-cha-siza-now-restaurant-chef-rui-paula

Figura 90: Zooco Estudio. (2023). *Restaurante del Museo Marítimo de Cantabria* [Fotografía]. Fotografía de David Zarzoso. https://www.archdaily.cl/cl/1013068/restaurante-del-museo-maritimo-de-cantabria-zooco-estudio/65b403e711de4860991cf540-the-cantabrian-maritime-museum-restaurant-zooco-estudio-photo?next_project=no

Figura 91: Tarruella Trenchs Studio. (2008). *El Celler de Can Roca: espacio de bodega integrado en la arquitectura* [Fotografía]. Fotografía de Alejo Bagué y Rafael Vargas. https://tarruellainterioristas.com/proyecto/diseno-celler-can-roca/

Figura 92: Zooco Estudio. (2023). *Restaurante del Museo Marítimo de Cantabria* [Fotografía]. Fotografía de David Zarzoso. https://www.archdaily.cl/cl/1013068/restaurante-del-museo-maritimo-de-cantabria-zooco-estudio/65b403e711de4860991cf540-the-cantabrian-maritime-museum-restaurant-zooco-estudio-photo?next_project=no

Figura 93: Junya Ishigami. (2022). *Casa y restaurante en cueva* [Fotografía]. https://www.metalocus.es/es/noticias/la-dualidad-del-espacio-dentro-de-una-cueva-casa-y-restaurante-por-junya-ishigami

Figura 94: Ca Aleix. (2020). *Estructura escultórica en acero corten integrada en el restaurante* [Fotografía]. Retigo. https://www.retigo.es/reference/restaurante-ca-aleix

Figura 95: Masquespacio. (2014). *Nozomi Sushi Bar* [Fotografía]. Fotografía de David Rodríguez y Carlos Huecas. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/761436/nozomi-sushi-bar-masquespacio

Figura 96: Tarruella Trenchs Studio. (s. f.). *Presentación gastronómica mediante soporte narrativo vinculado al territorio* [Fotografía].

Figura 97: Autor desconocido. (s.f.). *Figura en movimiento con efecto de arrastre* [Fotografía]. Pinterest. https://es.pinterest.com/pin/47428602325676709/

Figura 98: Cool Food Dude. (2023). *René Redzepi recipe* [Fotografía]. Cool Food Dude. https://coolfooddude.com/tag/rene-redzepi-recipe/

Figura 99: BIG – Bjarke Ingels Group. (2018). Noma 2.0 [Plano]. https://big.dk/projects/noma-2-0-3189

Figura 100: BIG – Bjarke Ingels Group. (2018). Noma 2.0 [Fotografía]. https://big.dk/projects/noma-2-0-3189

Figura 101:
BIG – Bjarke Ingels Group. (2018). Noma 2.0 [Fotografía]. https://big.dk/projects/noma-2-0-3189
AD Magazine. (2019). El nuevo Noma: un restaurante basado en las estaciones del año en Copenhague [Fotografía]. https://www.admagazine.com/lugares/el-nuevo-noma-un-restaurante-basado-en-la-estaciones-del-ano-en-copenhague-20190619-2829-galerias

Figura 102: AD España. (2019). Inside 2019 [Fotografía]. https://www.revistaad.es/diseno/galerias/inside-2019/11521

Figura 103:
Interni Magazine. (2019). Noma 2.0 [Fotografía]. https://www.internimagazine.com/design/projects/noma-2-0/
Steffensen, M. G. (s. f.). Noma 2.0 [Fotografía]. Dinesen. https://www.dinesen.com/en/inspiration/noma-20-1

Figura 104: Hjortshøj, R. (2018). Noma 2.0 [Fotografía]. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/902546/noma-big

Figura 105:
Ministerio de Diseño. (2019). Noma inaugura local con ambicioso concepto y manufactura en todos los detalles [Fotografía]. https://xn--ministeriodediseo-uxb.com/actualidad/noma-inaugura-local-con-ambicioso-concepto-y-manufactura-en-todos-los-detalles/
Revista Interiores. (2024). Noma cierra, el buen gusto permanece [Fotografía]. https://www.revistainteriores.es/estilo-de-vida/noma-cierra-buen-gusto-permanece_8900

Figura 106: BIG – Bjarke Ingels Group. (2018). Noma 2.0 [Fotografía]. https://big.dk/projects/noma-2-0-3189

Figura 107: BIG – Bjarke Ingels Group. (2018). Noma 2.0 [Fotografía]. https://big.dk/projects/noma-2-0-3189

Figura 108:
Steffensen, M. G. (s. f.). Noma 2.0 [Fotografía]. Dinesen. https://www.dinesen.com/en/inspiration/noma-20-1
Arquitectura Viva. (2018). Restaurante Noma en Copenhague [Fotografía]. https://arquitecturaviva.com/works/restaurante-noma-en-copenhague

Figura 109: Arquitectura Viva. (2018). Restaurante Noma en Copenhague [Fotografía]. https://arquitecturaviva.com/works/restaurante-noma-en-copenhague

Figura 110:
AD Magazine. (2019). El nuevo Noma: un restaurante basado en las estaciones del año en Copenhague [Fotografía]. https://www.admagazine.com/lugares/el-nuevo-noma-un-restaurante-basado-en-la-estaciones-del-ano-en-copenhague-20190619-2829-galerias

Arquitectura Viva. (2018). Restaurante Noma en Copenhague [Fotografía]. https://arquitecturaviva.com/works/restaurante-noma-en-copenhague

Figura 111: BIG – Bjarke Ingels Group. (2018). Noma 2.0 [Fotografía]. https://big.dk/projects/noma-2-0-3189

Figura 112:
Arquitectura Viva. (2018). Restaurante Noma en Copenhague [Fotografía]. https://arquitecturaviva.com/works/restaurante-noma-en-copenhague
Steffensen, M. G. (s. f.). Noma 2.0 [Fotografía]. Dinesen. https://www.dinesen.com/en/inspiration/noma-20-1

Figura 113: Espacio Tramo. (s. f.). *Proyecto Tramo*. https://espaciotramo.com/proyecto/

Figura 114: Arquitectura Viva. (2023). Restaurante Tramo en Madrid [Plano]. https://arquitecturaviva.com/obras/restaurante-tramo-en-madrid

Figura 115: GQ España. (2024). Así es Tramo, el nuevo restaurante 'eco' de los dueños de Mo de Movimiento [Fotografía]. https://www.revistagq.com/articulo/restaurantes-tramo-carta-precio-medio-opiniones-que-pedir

Figura 116:
Baraja, J. (2024). Tramo Restaurant / Selgascano + Andreu Carulla [Fotografía]. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/1013044/restaurante-tramo-selgascano-plus-andreu-carulla
Espacio Tramo. (s. f.). Proyecto Tramo [Fotografía]. https://espaciotramo.com/proyecto/

Figura 117:
Geopannel. (s. f.). Tramo: aislamiento, revestimientos y diseño de interiores [Fotografía]. https://geopannel.com/tramo-aislamiento-revestimientos-diseno-interiores-geopannel/
Frame Publishers. (2024). Tramo [Fotografía]. https://frameweb.com/project/tramo

Figura 118: Espacio Tramo. (s. f.). Proyecto Tramo [Fotografía]. https://espaciotramo.com/proyecto/

Figura 119: Arquitectura Viva. (2023). Restaurante Tramo en Madrid [Fotografía]. https://arquitecturaviva.com/obras/restaurante-tramo-en-madrid

Figura 120:
Baraja, J. (2024). Tramo Restaurant / Selgascano + Andreu Carulla [Fotografía]. ArchDaily. https://www.archdaily.cl/cl/1013044/restaurante-tramo-selgascano-plus-andreu-carulla
Con el Morro Fino. (2023). Restaurante Tramo Madrid [Fotografía]. https://conelmorrofino.com/restaurante-tramo-madrid/

Figura 121: Arquitectura Viva. (2023). Restaurante Tramo en Madrid [Ilustración]. https://arquitecturaviva.com/obras/restaurante-tramo-en-madrid

Figura 122:
Google. (2026). Espacio Tramo, Madrid, España [Imagen satelital]. Google Earth. https://earth.google.com/
City Confidential. (s. f.). Tramo: un restaurante extraordinario [Fotografía]. https://city-confidential.com/preview/restaurante-tramo-madrid

Figura 123:
Arquitectura Viva. (2023). Restaurante Tramo en Madrid [Fotografía]. https://arquitecturaviva.com/obras/restaurante-tramo-en-madrid
Geopannel. (s. f.). Tramo: aislamiento, revestimientos y diseño de interiores [Fotografía]. https://geopannel.com/tramo-aislamiento-revestimientos-diseno-interiores-geopannel/

Figura 124: Arquitectura Viva. (2023). Restaurante Tramo en Madrid [Fotografía]. https://arquitecturaviva.com/obras/restaurante-tramo-en-madrid

Figura 125:
Espacio Tramo. (s. f.). *Personas*. https://espaciotramo.com/personas/
Espacio Tramo. (s. f.). *Proyecto Tramo*. https://espaciotramo.com/proyecto/

Figura 126: Espacio Tramo. (s. f.). *Proyecto Tramo*. https://espaciotramo.com/proyecto/

Figura 127: Espacio Tramo [Fotografía]. Archello. https://archello.com/project/tramo

Figura 128: Nozomi Sushi Bar. (s. f.). Nosotros. [Fotografía]. https://nozomisushibar.es/nosotros

Figura 129: Masquespacio (2014). Nozomi Sushi Bar [Plano]. https://www.masquespacio.com/projects/nozomi-sushi-bar

Figura 130: Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014). Nozomi Sushi Bar [Fotografía]. Masquespacio. https://www.masquespacio.com/projects/nozomi-sushi-bar

Figura 131: Nozomi Sushi Bar. (s. f.) [Fotografía]. Facebook. https://www.facebook.com/NozomiSushiBar/photos?locale=es_LA

Figura 132:
Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014). Nozomi Sushi Bar [Fotografía]. Masquespacio. https://www.masquespacio.com/projects/nozomi-sushi-bar
Equipo DRT. (2015). Nozomi Sushi Bar Restaurant & Bar Design Awards 2015: Decorado con la tela reciclada Up [Artículo web]

https://www.equipo-drt.es/es/blog/nozomi-sushi-bar-restaurant-bar-design-awards-2015-decorado-con-la-tela-recilclada-up-equipo-drt.html

Figura 133:
Nozomi Sushi Bar. (s. f.) [Fotografía]. Facebook.
https://www.facebook.com/NozomiSushiBar/photos?locale=es_LA
Equipo DRT. (2015). Nozomi Sushi Bar Restaurant & Bar Design Awards 2015: Decorado con la tela reciclada Up [Artículo web]
https://www.equipo-drt.es/es/blog/nozomi-sushi-bar-restaurant-bar-design-awards-2015-decorado-con-la-tela-recilclada-up-equipo-drt.html

Figura 134: Nozomi Sushi Bar. (s. f.) [Fotografía]. Facebook.
https://www.facebook.com/NozomiSushiBar/photos?locale=es_LA

Figura 135:
ComerJapones.com. (s. f.). Nozomi Sushi Bar. [Fotografía].
https://comerjapones.com/restaurante/nozomi-sushi-bar/
Nozomi Sushi Bar. (s. f.). Nosotros. [Fotografía].
https://nozomisushibar.es/nosotros

Figura 136, 137, 138 y 139: Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014). Nozomi Sushi Bar [Fotografía]. ArchDaily.
https://www.archdaily.cl/cl/761436/nozomi-sushi-bar-masquespacio

Figura 140:
Nozomi Sushi Bar. (s. f.). Nosotros. [Fotografía].
https://nozomisushibar.es/nosotros
Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014). Nozomi Sushi Bar [Fotografía]. Archilovers.
https://www.archilovers.com/projects/147425/nozomi-sushi-bar-gallery?1219156

Figura 141:
Rodríguez, D., & Huecas, C. (2014). Nozomi Sushi Bar [Fotografía]. ArchDaily.
https://www.archdaily.cl/cl/761436/nozomi-sushi-bar-masquespacio
Nozomi Sushi Bar. (s. f.) [Fotografía]. Facebook.
https://www.facebook.com/NozomiSushiBar/photos?locale=es_LA

Figura 142: Nozomi Sushi Bar. (s. f.) [Fotografía]. Facebook.
https://www.facebook.com/NozomiSushiBar/photos?locale=es_LA