

**Fase 4. Alineación del pensamiento sistémico, identidad y contexto.**

**Curso: Arquitectura de producto alimenticio  
Código: 218016\_13**

**Presentado por:  
Alejandra Jaramillo Paredes  
Carolina Cuenca Mosquera  
Diana Marcela Obando Valderrutén**

**Director de curso: Jairo Arely Coral Paredes  
Fecha: Mayo 12 de 2026**

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD**

## Tabla de contenido

<b><i>Introducción.....</i></b>	<b>4</b>
<b><i>Objetivos .....</i></b>	<b>5</b>
<b><i>Objetivos específicos .....</i></b>	<b>5</b>
<b><i>Sitios comerciales.....</i></b>	<b>6</b>
<b><i>El mesón de ginebra .....</i></b>	<b>6</b>
<b><i>.....</i></b>	<b>7</b>
<b><i>Descripción general del establecimiento .....</i></b>	<b>10</b>
<b><i>Establecimiento 1: Restaurante El mesón de ginebra .....</i></b>	<b>10</b>
<b><i>Establecimiento 1: Good Food .....</i></b>	<b>11</b>
<b><i>Análisis sistémico del espacio y del flujo de trabajo.....</i></b>	<b>12</b>
<b><i>Análisis sistémico del funcionamiento del local .....</i></b>	<b>15</b>
<b><i>Diagrama de funcionamiento de la cocina o del área de preparación de los alimentos</i></b>	<b>18</b>
<b><i>.....</i></b>	<b>18</b>
<b><i>Diagrama del área de comercialización de los productos .....</i></b>	<b>20</b>
<b><i>Descripción del ambiente .....</i></b>	<b>22</b>
<b><i>Restaurante El Mesón de Ginebra – Palmira, Valle del Cauca .....</i></b>	<b>22</b>
<b><i>Good Food – La Tupia, Valle del Cauca .....</i></b>	<b>23</b>
<b><i>Esquema de funcionamiento .....</i></b>	<b>25</b>
<b><i>Restaurante El Mesón de Ginebra – Palmira.....</i></b>	<b>25</b>

<b><i>Sinergia y recursividad .....</i></b>	<b><i>27</i></b>
<b>Sitio 1 — El Mesón de Ginebra .....</b>	<b>27</b>
Recursividad.....	27
<b>Sitio 2 — Good Food .....</b>	<b>27</b>
Recursividad.....	28
<b>Sinergia y Recursividad en la Preparación del Plato Típico .....</b>	<b>28</b>
<b><i>Cambios y mejoras para cada establecimiento comercial.....</i></b>	<b><i>30</i></b>
Restaurante El mesón de ginebra .....	30
Restaurante Good Food .....	30
<b><i>Infografías .....</i></b>	<b><i>32</i></b>
<b><i>Ensayo descriptivo .....</i></b>	<b><i>34</i></b>
<b><i>Conclusiones .....</i></b>	<b><i>36</i></b>
<b><i>Referencias .....</i></b>	<b><i>37</i></b>

## Introducción

El presente informe tiene como propósito analizar el funcionamiento sistémico de dos restaurantes, a partir de la observación de sus espacios, procesos y dinámicas de trabajo relacionadas con la preparación y comercialización de alimentos. Mediante el desarrollo de diagramas, descripciones y esquemas funcionales, se estudia la manera en que interactúan los diferentes elementos del establecimiento, incluyendo cocina, atención al cliente, circulación del personal, servicio de domicilios y organización espacial. El análisis se realiza desde la Teoría General de Sistemas, entendiendo el restaurante como un sistema abierto compuesto por diferentes subsistemas que trabajan de manera interdependiente para garantizar la producción y distribución de alimentos. Asimismo, se identifican aspectos relacionados con la sinergia, recursividad, flujo de información y relación con el entorno comercial y social. A partir de este estudio, también se proponen mejoras enfocadas en optimizar el funcionamiento de los restaurantes, especialmente en la organización del área comercial y el servicio de domicilios, buscando mejorar la circulación, la atención al cliente y la eficiencia operativa dentro de los establecimientos.

## Objetivos

Analizar el funcionamiento sistémico del restaurante El Mesón de Ginebra mediante la identificación de sus espacios, procesos, recorridos y subsistemas, con el fin de comprender la relación entre la preparación de alimentos, la comercialización y la atención al cliente

### Objetivos específicos

- Identificar la distribución espacial y el funcionamiento del área de preparación de alimentos y del área de comercialización del restaurante.
- Reconocer los subsistemas, recorridos y relaciones funcionales presentes en el restaurante desde la Teoría General de Sistemas.
- Proponer mejoras orientadas a optimizar el servicio, la circulación y el sistema de domicilios dentro del establecimiento

## Sitios comerciales

### El mesón de ginebra

Figura 1 Acceso principal del restaurante El Mesón de Ginebra



Figura 2 Barra de atención y caja del restaurante El Mesón de Ginebra



Figura 3 Área de cocina y preparación de alimentos del restaurante El Mesón de Ginebra



Figura 4 Acceso principal del establecimiento Good Food



Figura 5 Área de producción del establecimiento Good Food



Figura 6 Área de preparación del establecimiento Good Food



Figura 7 Área de preparación del establecimiento Good Food



Figura 8 Área de preparación del establecimiento Good Food



## Descripción general del establecimiento

### Establecimiento 1: Restaurante El mesón de ginebra

El restaurante El Mesón De Ginebra está ubicado en el barrio Altamira de Palmira, Valle del Cauca, y se especializa en la preparación y comercialización de almuerzos ejecutivos y platos típicos colombianos. El establecimiento funciona como un restaurante de servicio rápido y tradicional, orientado principalmente a trabajadores, familias y habitantes del sector que buscan alimentos caseros a precios accesibles.

El local presenta una distribución lineal donde el área de comedor ocupa la mayor parte del espacio desde el antejardín hasta la barra principal. Detrás de la barra se encuentra la cocina y el área de empaque de domicilios, mientras que al costado derecho se ubican el baño y un cuarto de almacenamiento de insumos y materias primas.

El restaurante ofrece diariamente almuerzos ejecutivos compuestos por sopa, principio, proteína, arroz, ensalada y bebida. Durante los fines de semana amplía su menú con platos especiales como sancocho de pollo, sopa de mondongo, pollo en salsa de champiñones, carne en gulash, cerdo en salsa miel mostaza, chuleta de pollo y cerdo, carnes asadas y diferentes principios como frijoles, arveja o espaguetis. Esta variedad gastronómica permite atender diferentes preferencias alimenticias y aumentar la demanda en días de mayor afluencia.

De acuerdo con reseñas de clientes, el establecimiento es reconocido por su comida casera, buenas porciones, variedad de platos y atención rápida, aspectos que fortalecen su permanencia dentro del sector gastronómico de Altamira. Algunos usuarios destacan especialmente la sazón tradicional y los platos especiales de fines de semana.

El sistema de trabajo del restaurante está organizado de manera colaborativa. En la cocina laboran tres cocineras encargadas de preparación, cocción y organización de alimentos. En la barra trabajan dos personas: un administrador y un auxiliar encargado de apoyo operativo y entrega de pedidos. Además, el restaurante cuenta con dos meseros y dos domiciliarios que permiten mantener el flujo constante entre cocina, comedor y entregas externas.

### **Establecimiento 1: Good Food**

Good Food está ubicado en la vereda La Tupia en la vía Candelaria-Pradera, Valle del Cauca. Corresponde a un establecimiento de comida rápida con una propuesta de carácter informal, familiar y semiabierto. La ambientación combina materiales rústicos, luces cálidas, vegetación ornamental y mobiliario funcional de bajo costo, generando una estética cercana a una terraza o patio gastronómico o espacio social relajado.

El establecimiento presenta tres áreas claramente identificables:

- Área social y de consumo.
- Área de preparación y servicio.
- Área de apoyo y almacenamiento.

Visualmente, el negocio intenta transmitir cercanía, sencillez y comodidad mediante:

- Uso de madera.
- Plantas decorativas.
- Iluminación cálida.

- Distribución abierta.

Sin embargo, el espacio evidencia ciertas inconsistencias entre la intención estética y el orden operativo interno. La iluminación nocturna favorece parcialmente la atmósfera del lugar, aunque genera zonas de sobreexposición y áreas con baja visibilidad operativa. El espacio posee una identidad visual básica pero todavía poco consolidada comercialmente.

### ***Análisis sistémico del espacio y del flujo de trabajo***

**Zonificación del espacio:** El establecimiento presenta una separación parcial.

- Área de atención.
- Zona de cocción y ensamblaje.
- Área de lavado y almacenamiento.

No obstante, la delimitación funcional no es completamente eficiente, debido a que ciertos procesos parecen mezclarse espacialmente. La cocina y el área de preparación poseen dimensiones reducidas respecto a las necesidades operativas de un servicio alimenticio continuo.

**Flujo del personal:** El flujo operativo parece lineal pero restringido

1. Almacenamiento.
2. Preparación.
3. Cocción.
4. Entrega.

Sin embargo:

- Los pasillos son estrechos.
- Existe acumulación de objetos.

- Hay interferencia entre zonas de trabajo.

Esto puede generar:

- Cruces innecesarios.
- Reducción de eficiencia.
- Riesgos higiénicos y ergonómicos.

**Flujo del cliente:** El área de clientes posee mejor amplitud y circulación libre.

- Permanencia cómoda.
- Interacción social.
- Flexibilidad espacial.

La vegetación ayuda a suavizar visualmente el espacio y delimitar áreas sin necesidad de muros.

### **Materiales y mobiliario**

Se identifican:

- Muros de pintados en negro.
- Separadores de madera.
- Mesas plásticas y mobiliario artesanal.
- Superficies metálicas de trabajo.

Los materiales utilizados priorizan economía y funcionalidad más que coherencia integral de diseño.

### **Aspectos positivos**

- Fácil mantenimiento de algunas superficies.
- Sensación acogedora.
- Uso de vegetación como elemento ambiental.

### **Aspectos problemáticos**

- Superficies deterioradas.
- Mesas improvisadas.
- Falta de uniformidad visual.
- Escasa optimización ergonómica.

**Iluminación:** La iluminación es cálida y ambiental en el área social, lo cual mejora la experiencia nocturna del cliente. Sin embargo:

- Existen desbalances lumínicos.
- Algunas áreas de trabajo presentan iluminación insuficiente.
- La cocina requiere mayor claridad para garantizar seguridad e higiene.

**Ventilación:** El espacio semiabierto favorece ventilación natural en el área social, aunque no se evidencia un sistema técnico de extracción o control térmico en la zona de preparación.

**Higiene y seguridad:** Se observan varios factores críticos.

- Insumos almacenados junto a elementos de limpieza.
- Superficies saturadas.
- Falta de jerarquización de almacenamiento.
- Posible contaminación cruzada.

También se identifica:

- Las superficies visibles (paredes, frente del área de preparación) no muestran revestimientos lavables evidentes; parecen pintura mate o madera, materiales porosos poco aptos para zonas húmedas o grasientas.

- La presencia de papeles adhesivos y carteles directamente sobre la pared cerca de la zona de atención podría acumular suciedad y ser difícil de limpiar.
- No se aprecia lavamanos independiente a la vista, ni señalética de higiene, ni separación clara entre la zona de pago/manipulación de dinero y la de alimentos.

### ***Análisis sistémico del funcionamiento del local***

#### **Entradas del sistema**

##### Recursos materiales:

- Alimentos frescos.
- Insumos de cocina.
- Envases.
- Productos de limpieza.
- Equipos metálicos de preparación.

##### Recursos humanos:

- Personal de cocina.
- Atención al cliente.
- Limpieza.

##### Recursos físicos:

- Agua.
- Electricidad.
- Refrigeración.
- Mobiliario.

## **Procesos internos**

Almacenamiento: El almacenamiento parece resolverse mediante estanterías abiertas y contenedores plásticos. No existe separación clara entre:

- Alimentos.
- Herramientas.
- Productos químicos.

Esto claramente disminuye la eficiencia y el control sanitario.

## **Preparación y comercialización de alimentos**

Sistema de preparación: La preparación se realiza en superficies limitadas y multifuncionales. La escasez de espacio obliga a superponer actividades

- Corte.
- Manipulación.
- Empaque.

Esto reduce ergonomía y productividad.

Sistema de producción: El sistema central organiza parcialmente la operación, es donde se producen las preparaciones que ofrecen. El diseño lineal facilita secuencia de preparación, aunque:

- El acceso lateral es reducido.
- El espacio de circulación es mínimo.
- La limpieza operativa puede dificultarse.

Atención al cliente: La relación entre cocina y área social es relativamente directa, favoreciendo rapidez en la entrega. La experiencia del usuario se beneficia del ambiente abierto y la integración vegetal.

## Relaciones sistémicas del espacio

Relación	Observación
Espacio + personal	Espacio limitado afecta movilidad y ergonomía
Cocina + flujo de trabajo	Existe linealidad funcional, pero con saturación
Cliente + experiencia	El área social resulta agradable y acogedora
Diseño + percepción	El ambiente comunica informalidad y cercanía
Orden + productividad	La falta de organización reduce eficiencia
Cocina + higiene	Riesgo de contaminación cruzada

## Evaluación del orden y organización espacial

Aspectos positivos:

- Ambiente social atractivo.
- Uso estratégico de vegetación.
- Espacio exterior amplio.
- Distribución flexible del mobiliario.
- Identidad visual parcialmente definida.

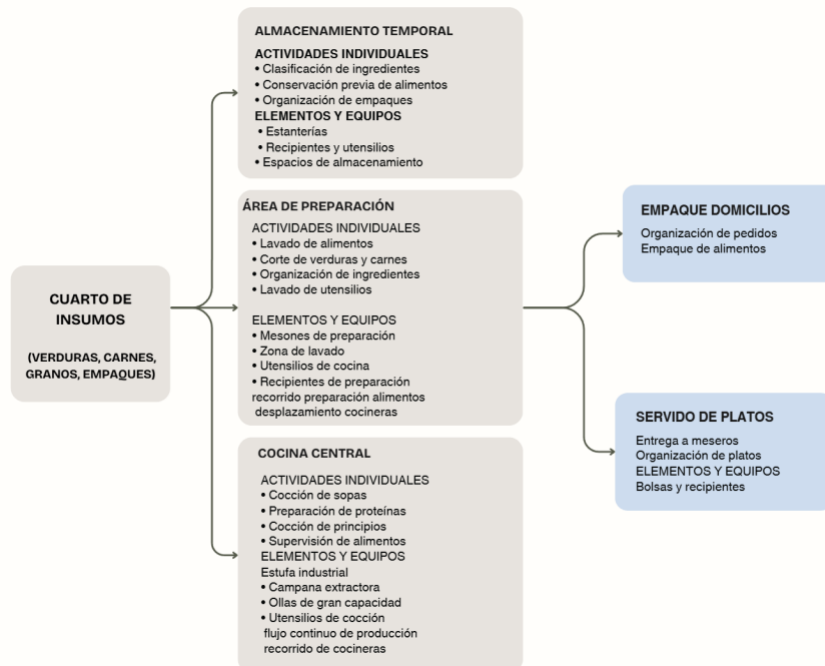
Aspectos negativos:

- Desorden operativo.
- Falta de almacenamiento técnico.
- Saturación de superficies.
- Escasa separación funcional.
- Deficiente organización sanitaria.
- Ergonomía limitada en cocina.

El local responde parcialmente a las necesidades de un negocio de comida rápida, pero presenta limitaciones importantes en eficiencia sistémica.

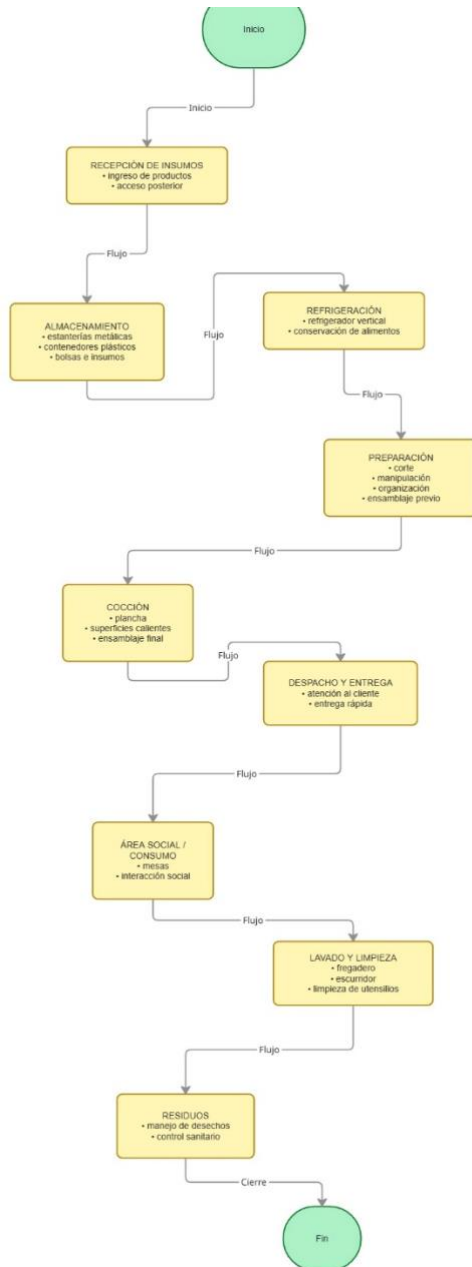
## Diagrama de funcionamiento de la cocina o del área de preparación de los alimentos

Figura 9 Diagrama de funcionamiento de la cocina del restaurante El Mesón de Ginebra



<https://canva.link/v0kta5q841zlpy>

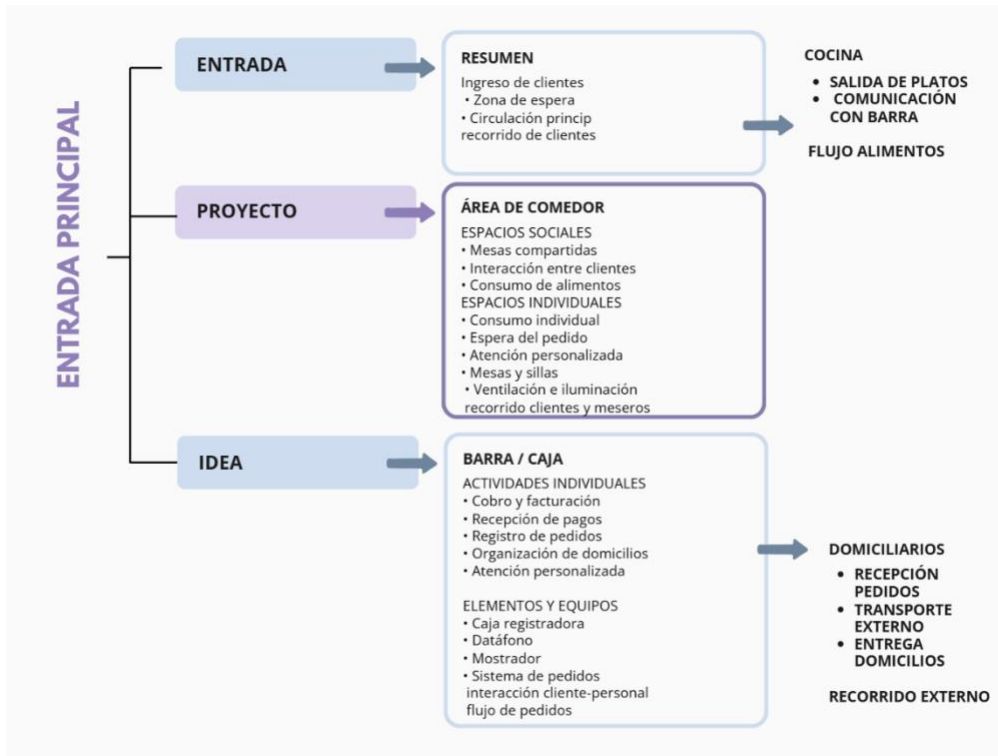
Figura 10 Diagrama de funcionamiento de la cocina del restaurante Good Food



[https://miro.com/app/board/uXjVHUOWCQ4=?share\\_link\\_id=100094695811](https://miro.com/app/board/uXjVHUOWCQ4=?share_link_id=100094695811)

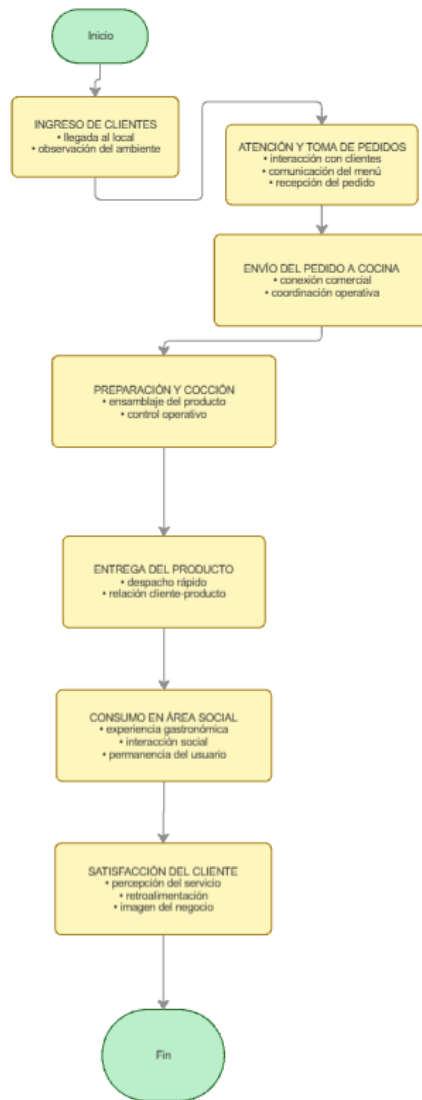
## Diagrama del área de comercialización de los productos

Figura 11 Diagrama del área de comercialización del restaurante El Mesón de Ginebra



<https://canva.link/3s85xs0hd1s1pik>

Figura 12 Diagrama del área de comercialización del restaurante Good food



[https://miro.com/app/board/uXjVHUOWCZo=/?share\\_link\\_id=587839758584](https://miro.com/app/board/uXjVHUOWCZo=/?share_link_id=587839758584)

## Descripción del ambiente

### Restaurante El Mesón de Ginebra – Palmira, Valle del Cauca

El restaurante El Mesón de Ginebra presenta un ambiente tradicional y familiar, orientado principalmente al servicio de almuerzos ejecutivos y comida casera. El espacio tiene una distribución sencilla y funcional, donde las mesas se encuentran organizadas desde el antejardín hasta la zona cercana a la barra principal, permitiendo una circulación constante de clientes, meseros y trabajadores.

El ambiente del establecimiento se percibe informal y cotidiano, característico de los restaurantes populares de barrio que buscan ofrecer atención rápida, precios accesibles y porciones abundantes. La interacción entre trabajadores y clientes genera una sensación cercana y de confianza, ya que muchas personas del sector frecuentan el lugar de manera habitual.

En cuanto al tipo de ambiente, se puede identificar como un espacio gastronómico urbano de servicio rápido con enfoque tradicional. La decoración y distribución priorizan más la funcionalidad y la capacidad de atención que los aspectos estéticos o temáticos. Además, el restaurante combina el servicio en mesa con atención para domicilios, lo cual amplía su dinámica comercial y aumenta el flujo constante de pedidos durante el día.

El nicho de comercio al que pertenece corresponde al sector de restaurantes de comida casera y almuerzo ejecutivo. Su propuesta está dirigida principalmente a trabajadores, familias y habitantes del sector Altamira de Palmira que buscan alimentos preparados de manera tradicional, con variedad de platos y tiempos de entrega rápidos.

Dentro de su oferta gastronómica se destacan sopas, principios, carnes, platos especiales de fin de semana y preparaciones típicas colombianas, lo cual fortalece su

identidad como restaurante de comida tradicional. Este tipo de negocio responde a una tendencia comercial enfocada en la practicidad, economía y consumo diario, donde los clientes priorizan la buena sazón, la rapidez en la atención y la relación entre calidad y precio.

También se observa una tendencia hacia el servicio mixto entre consumo presencial y domicilios, aspecto que actualmente hace parte del funcionamiento de muchos restaurantes locales. Esto permite que el restaurante mantenga una conexión constante con el entorno y adapte su servicio a las necesidades de los clientes.

### **Good Food – La Tupia, Valle del Cauca**

El local “Good Food” presenta un ambiente informal, urbano y social, orientado a generar una experiencia relajada y accesible para los clientes. Su diseño combina elementos como vegetación, iluminación cálida, madera y espacios abiertos, creando una atmósfera acogedora similar a un patio gastronómico o concepto de street food contemporáneo.

La identidad visual del lugar responde a tendencias actuales como el diseño biofílico, el estilo rústico industrial y los espacios gastronómicos casuales de bajo presupuesto. El uso de plantas y materiales sencillos aporta frescura y cercanía, mientras que la iluminación favorece la permanencia y la interacción social, especialmente en horarios nocturnos.

El negocio parece dirigido principalmente a jóvenes, consumidores urbanos y público de presupuesto medio o medio-bajo que busca experiencias informales de comida rápida en un ambiente cómodo y social. El espacio prioriza más la convivencia y la experiencia del usuario que la formalidad tradicional de un restaurante.

Entre sus fortalezas destacan:

- Ambiente acogedor
- Buena integración de vegetación  
iluminación agradable
- Sensación de cercanía social.

Sin embargo, también presenta debilidades como:

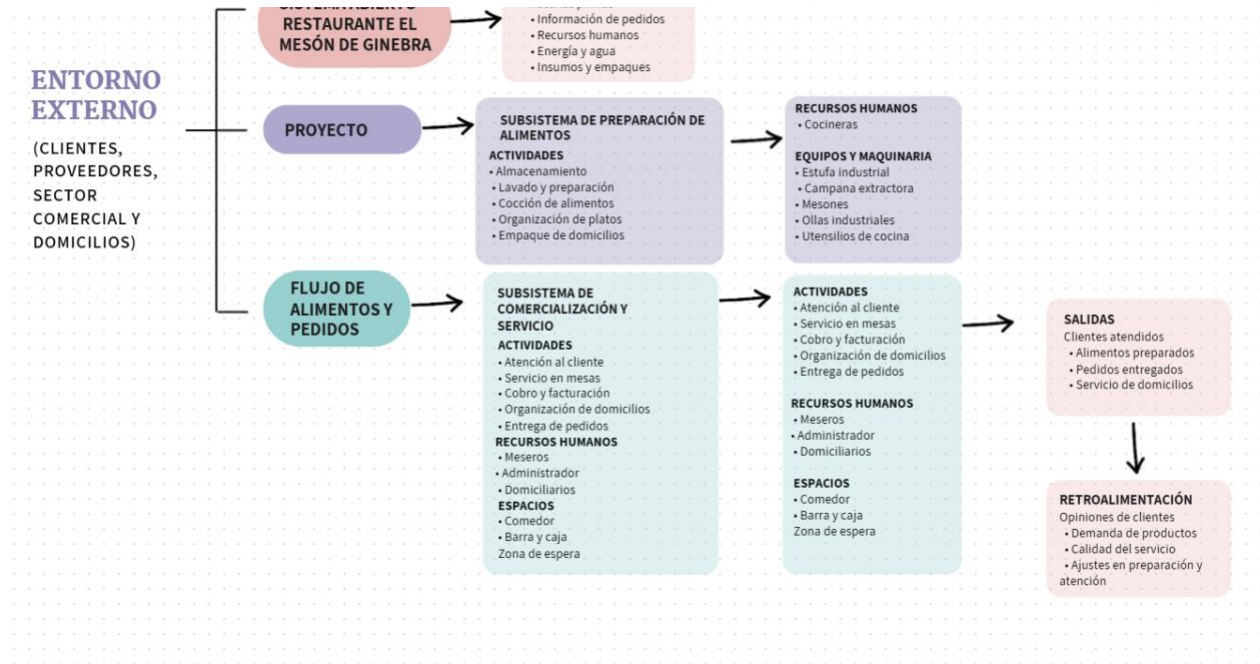
- Desorden visual en áreas operativas,
- Falta de uniformidad estética,
- Mobiliario improvisado,
- Percepción parcial de poca organización.

En general, el ambiente funciona como uno de los principales atractivos comerciales del local, ya que ayuda a construir una identidad auténtica y contemporánea. No obstante, mejorar la organización visual, reforzar la identidad gráfica y optimizar ciertos elementos del diseño permitiría fortalecer la imagen profesional y la experiencia del cliente.

## Esquema de funcionamiento

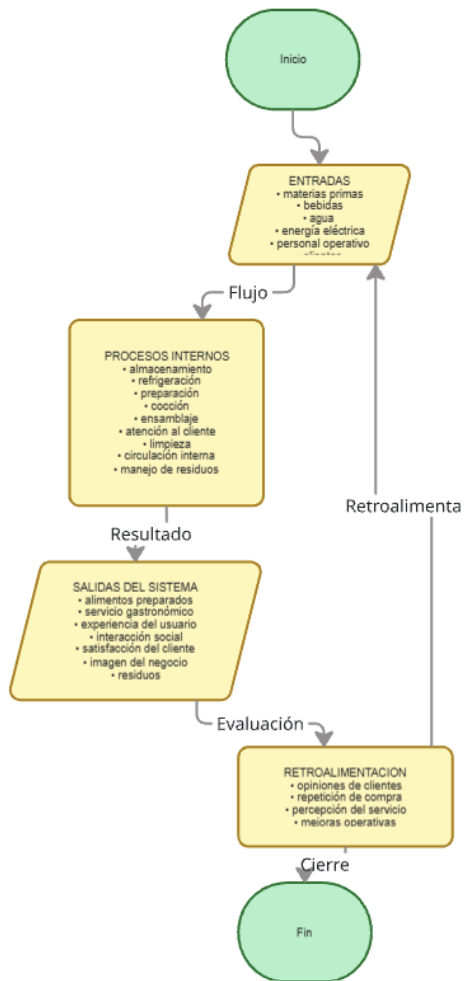
### Restaurante El Mesón de Ginebra – Palmira

Figura 13 Esquema sistémico de funcionamiento del restaurante El Mesón de Ginebra



<https://canva.link/6bobe9hexxqimub>

Figura 14 Esquema sistémico de funcionamiento del restaurante Good Food



[https://miro.com/app/board/uXjVHUNvfeQ=?share\\_link\\_id=766707176023](https://miro.com/app/board/uXjVHUNvfeQ=?share_link_id=766707176023)

## Sinergia y recursividad

### Sitio 1 — El Mesón de Ginebra

El nombre con referencia territorial (Ginebra, Valle del Cauca) + la receta de comida típica + el ambiente de terraza con luces Edison + la atención directa en mostrador genera una experiencia gastronómica que ninguno de esos elementos produciría por separado. La combinación de cocina activa visible (con tres cocineras trabajando), el olor a asado que sale a la calle y la ambientación nocturna de la terraza crea un valor emocional que supera el simple acto de comer. Resultado sinérgico: Un espacio que conecta identidad regional, nostalgia gastronómica y experiencia social en un solo establecimiento.

#### ***Recursividad***

Subsistema cocina: Replica el ciclo completo del sistema. Tiene entradas (ingredientes crudos), proceso (cocción, porcionado), salidas (plato listo) y retroalimentación (el mesero reporta si falta un acompañamiento o si el cliente devuelve algo). Subsistema terraza: Tiene su propia lógica: entrada (cliente llega), proceso (se sienta, pide, espera), salida (consume y paga) y retroalimentación (si el ambiente es agradable, regresa). Subsistema mostrador: Replica el sistema en formato más rápido: pedido → cobro → entrega, con su propia retroalimentación en tiempo real.

### Sitio 2 — Good Food

El nombre irreverente y memorable + la terraza con iluminación festiva de luces Edison + la vegetación decorativa + el ambiente abierto crea una propuesta diferente a cualquier restaurante tradicional. El nombre solo ya genera curiosidad; combinado con el espacio, produce una experiencia que invita a compartir. La mezcla de mesas de

madera rústica con sillas plásticas negras y plantas colgantes construye una estética de "rustico-moderno" que resulta más interesante que cualquiera de esos elementos en solitario. Resultado sinérgico: Un ambiente que convierte la espera y la comida en una experiencia social y fotográfica, especialmente atractiva para público joven.

### ***Recursividad***

Subsistema de ambientación: Las luces, las plantas y el mobiliario funcionan como un subsistema con entradas (instalación, mantenimiento), proceso (generación de atmósfera) y salida (experiencia visual del cliente), retroalimentado por si los clientes permanecen más tiempo o regresan. Subsistema de cocina interna: Aunque no visible en las fotos, replica el ciclo del sistema mayor con su propio flujo de preparación → servicio → retroalimentación de ventas.

Subsistema de atención: La zona de entrada y el área de mesas externas constituyen un subsistema de interfaz cliente-restaurant con flujo propio de llegada, pedido, consumo y salida.

### **Sinergia y Recursividad en la Preparación del Plato Típico**

Aplicando el análisis al proceso de preparación de comida típica colombiana observado en ambos sitios:

ETAPA	SINERGIA	RECURSIVIDAD
Cocción del caldo base	Carne + verduras + agua + fuego = sabor que ningún ingrediente produce solo.	Cada ingrediente tiene su propio proceso de transformación antes de integrarse al caldo.
Alistamiento de ingredientes	Tres cocineras trabajando en paralelo logran volumen imposible para una sola persona	Cada cocinera tiene su propia zona con entradas, actividad y salida definida.

Servicio al cliente	Plato + ambiente + atención + precio justo = experiencia memorable.	La interacción mesero-cliente replica la lógica del sistema de atención completo.

## **Cambios y mejoras para cada establecimiento comercial**

### **Restaurante El mesón de ginebra**

Como propuesta de mejora para el restaurante El Mesón de Ginebra, se plantea reorganizar el área de barra y empaque de domicilios mediante la creación de un espacio más definido para la recepción, organización y entrega de pedidos.

Actualmente, el flujo entre cocina, barra, meseros y domiciliarios puede generar acumulación de personas en horas de mayor demanda, dificultando la movilidad y aumentando los tiempos de entrega. Por esta razón, se propone separar visualmente el área de atención al cliente del espacio destinado a domicilios, además de implementar una pequeña estación de organización de pedidos con empaques, bolsas y listado de entregas. Desde la teoría general de sistemas, esta mejora permite optimizar la relación entre el subsistema de preparación y el subsistema de comercialización, logrando un flujo más continuo de información, alimentos y trabajadores. Asimismo, la propuesta ayudaría a mejorar la eficiencia del servicio, reducir tiempos de espera y facilitar el despacho de domicilios sin afectar la atención de los clientes dentro del restaurante

### **Restaurante Good Food**

Se identificaron las siguientes oportunidades de mejora:

#### **Redistribución espacial**

Separar claramente:

- lavado
- preparación
- almacenamiento
- cocción.

### **Optimización operativa**

- Incorporar estaciones de trabajo modulares.
- Crear flujo unidireccional.

### **Mejoras ergonómicas**

- Ajustar alturas de superficies.
- Ampliar circulación mínima.

### **Almacenamiento técnico**

- Implementar contenedores cerrados.
- Separar químicos y alimentos.

### **Diseño visual**

- Unificar materiales y mobiliario.
- Fortalecer identidad gráfica del local.

### **Higiene y seguridad**

- Incorporar protocolos visuales.
- Mejorar iluminación de cocina.
- Implementar manejo organizado de residuos.

### **Experiencia del usuario**

- Mantener vegetación y ambiente cálido.
- Integrar diseño de marca más coherente.
- Mejorar percepción de profesionalismo.

## Infografías

Figura 15 Infografía de El Mesón de Ginebra



Figura 16 Infografía de Good Food



## Ensayo descriptivo

El espacio como sistema: lo que los restaurantes nos enseñan sobre el diseño y el territorio.

Visitar el Mesón de Ginebra y el restaurante Good Food con los ojos de una estudiante de diseño fue una experiencia que transformó la manera en que entiendo ambos conceptos: el espacio y la comida. Lo que en apariencia son dos lugares donde la gente simplemente va a almorzar, resultaron ser sistemas complejos, que determinan si un cliente regresa o no. vivos, llenos de decisiones de diseño conscientes e inconscientes El primer hallazgo que me impactó

fue entender que un restaurante no empieza en la cocina. Empieza en el nombre. "El Mesón de Ginebra" es una declaración de identidad territorial: dice de dónde viene, a quién le habla y qué promete antes de que el cliente pruebe un solo bocado. "Good Food" es directo y universal: promete calidad sin rodeos, apuntando a un público que valora la experiencia por encima de la tradición. Ninguno de los dos nombres es accidental. Ambos son, en esencia, decisiones de diseño.

Desde la perspectiva del pensamiento sistémico, lo más valioso que aprendí en esta fase fue reconocer la sinergia en acción. En la cocina del Mesón de Ginebra, tres cocineras se coordinan en un espacio de apenas unos metros cuadrados: una prepara, otra cocina, otra despacha. Ninguna de las tres podría producir sola el volumen y la calidad que producen juntas. Eso es sinergia: el resultado supera la suma de las partes. Y lo mismo ocurre en la terraza de Good Food, donde las luces Edison, las plantas colgantes, las mesas de madera y el ambiente abierto construyen juntos una experiencia que ningún elemento por separado podría generar. Pero también identifiqué ineficiencias que el diseño industrial podría resolver. En la cocina observada, el espacio

reducido con múltiples personas y recipientes grandes genera recorridos cruzados y posibles cuellos de botella. Una reorganización por estaciones —alistamiento, cocción, despacho— reduciría tiempos y riesgos sin necesidad de ampliar el espacio físico. Eso es exactamente lo que el diseño industrial ofrece: soluciones que optimizan sin necesariamente reemplazar.

En cuanto a mi aporte desde la innovación social, este ejercicio me confirmó que el diseño tiene una responsabilidad con el territorio. Cuando el Mesón de Ginebra pone el nombre de un municipio colombiano en su aviso, está preservando una identidad. Cuando el segundo restaurante crea un ambiente que invita a quedarse y compartir, está construyendo comunidad. El diseñador que trabaja en gastronomía no solo diseña platos o espacios: diseña vínculos entre las personas y su cultura. Y eso, en un país como Colombia, donde la comida es memoria y de fiesta al mismo tiempo, tiene un valor que va mucho más allá de lo estético. Concluyo que esta fase fue la más formativa del curso porque me obligó a salir del plano teórico y observar con rigor analítico la realidad de dos espacios concretos. La Teoría General de Sistemas dejó de ser un concepto abstracto para convertirse en una herramienta que me permitió ver lo que antes pasaba desapercibido: que detrás de cada plato servido hay un sistema entero funcionando, y que el diseño industrial tiene mucho que decir —y mucho que mejorar— en cada una de sus etapas.

## Conclusiones

El análisis de los restaurantes El Mesón de Ginebra y Good Food desde la Teoría General de Sistemas permitió comprender que un establecimiento gastronómico funciona como un sistema abierto, donde cocina, personal, ambiente y clientes se interrelacionan de forma continua. La sinergia y la recursividad observadas en ambos sitios demostraron que el valor del negocio no depende de un solo elemento, sino de cómo funciona el conjunto.

Se identificaron oportunidades de mejora en la organización espacial, la separación de zonas de trabajo y los protocolos de higiene, aspectos que pueden optimizarse sin grandes inversiones, aplicando principios básicos de diseño funcional.

Este ejercicio confirmó que el diseño industrial aporta soluciones reales a la eficiencia, la seguridad y la experiencia del usuario dentro de los espacios gastronómicos, y que el pensamiento sistémico es una herramienta clave para analizar y mejorar la realidad de estos entornos.

## Referencias

Chimento, F. (2023). *Diseño y memoria: La importancia patrimonial del diseño en la construcción de la identidad argentina*. Cuadernos del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación, 26(200), 129–

142. <https://doi.org/10.18682/cdc.vi200.10398> <https://research-ebSCO-com.bibliotecavirtual.unad.edu.co/linkprocessor/plink?id=66396198-3a39-3f16-86cf-10bcf68e136b>

Cuadernos del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación.  
(2026). [Creatividad, Emoción y Espacio IV: Diferentes contextos espaciotemporales en arquitectura y diseño](#). Cuadernos del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación, 29(290), 305–309. <https://research-ebSCO-com.bibliotecavirtual.unad.edu.co/linkprocessor/plink?id=3c4ac283-6925-35bc-a011-d5159cc2af04>

Mejía-Rivas, M., & Maldonado-Pérez, L. G. (2020). [La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales](#). Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación, 11(1), 23-33. <https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679>