



Ingeniería logra segundo lugar en competencia internacional

11 de Noviembre 2015 Por: [Kenneth Mora Pérez](#) ^[1]

La propuesta del Restaurante Mio fue presentada en Milán, Italia. (Foto: Estephania Largaespada para OCM)

Mio Restaurante se centra en el disfrute de los alimentos con el uso de los cinco sentidos. Arquitectura y tecnología forman parte de la propuesta.

Un estilo innovador que ofrece una **experiencia que va más allá de lo culinario** mediante la personalización de los elementos del entorno con apoyo de la tecnología. Esta fue la propuesta que **hizo ganadores a Estephania Largaespada y Adrián Valerio del segundo lugar en la competencia Hosthinking** ^[2] realizada en Milán, Italia.

La propuesta del Restaurante Mio logró impresionar a los asistentes de una de las ferias más importantes de diseño realizada en Italia pero en especial a los jueces organizadores de esta competición organizada por el [Instituto Politécnico de Milán](#) ^[3].

Los **jóvenes egresados de la carrera de Arquitectura y Urbanismo del TEC** [4] presentaron esta propuesta que respira innovación en todos los conceptos, con un sello 100% tico.

Los tres ganadores de esta Competencia fueron elegidos por el jurado entre **10 finalistas y entre más de 140 propuestas enviadas desde Noruega, España, Alemania, Canadá, Brasil, Tailandia China y Costa Rica.**

Estephanía detalló que la propuesta fue una de las que más llamó la atención entre los asistentes a la feria. “Realmente fue motivo de mucho orgullo participar en la competencia y claro obtener el segundo lugar en un país como Italia donde sabemos que la industria del diseño es muy exigente”.



Al obtener el segundo lugar, los costarricenses ganaron un premio de 2000 euros. (Estephanía Largaespada para OCM)

La propuesta

Mio es un restaurante totalmente personalizable que se aprovecha de los **elementos arquitectónicos y los combina con tecnología adaptativa** según las necesidades o estado de ánimo de los clientes, lo que brinda en cada visita una oportunidad para vivir una nueva experiencia.

Mediante la realidad aumentada, Mio brinda a los clientes la posibilidad de **personalizar su entorno** así como **conocer las opciones del menú de manera interactiva**. Este concepto

brinda así la posibilidad de que los comensales sean parte de una experiencia que **involucra los cinco sentidos** en el disfrute de los alimentos.



Los clientes podrán visualizar los contenidos del menú de una manera más interactiva mediante la realidad aumentada. (Estefanía Largaespada para OCM)

Una **tableta brinda el control** mediante la realidad aumentada y los alimentos que le gustaría disfrutar. **El usuario puede visualizar sobre su mesa la vista de los alimentos y su presentación final.**

Además el sistema permite el control de luces, temperatura y volumen de la música, elementos que el usuario puede personalizar. De esta forma se genera una experiencia más allá de la dimensión culinaria.

¿Por qué realidad aumentada?

La domótica es parte esencial de este sistema gracias a las capacidades de los sistemas que automatizan estas funcionalidades mediante el Mobile Integrated Automation (MIA). Esto **le da el poder a los clientes para que puedan interactuar con el restaurante a través de la interfaz móvil.** Este sistema está diseñado para traer nuevas posibilidades de automatización comercial, con el fin de generar un cambio en la manera en cómo las personas interactúan en los restaurantes.

De igual manera, el sistema **representa una ventaja para chefs, meseros y administradores de restaurantes ya que permite el manejo en tiempo real del menú** acorde a los platillos disponibles así como la cantidad de órdenes, la información financiera de ingresos y la

asignación de tareas para los miembros del restaurante.

Arquitectura vanguardista

De la mano de las facilidades que brinda la realidad aumentada y la aplicación, **el restaurante está diseñado arquitectónicamente para ser sostenible con el ambiente.** Su diseño está concebido como un espacio para compartir y desarrollar un modelo de negocios centrado en la gestión eficiente de los recursos, con lo cual se reduce la huella de carbono antes y durante la operación del restaurante.

El diseño de Mio cuenta con espacios verdes, una sala de estar, un espacio al aire libre, un bar y un escenario para actuaciones musicales. Estos espacios convergen con elementos naturales con lo que la experiencia del usuario será mucho más placentera.

Mio también trae la oportunidad de producir alimentos a nivel local con el fin de garantizar la frescura, el contenido y la calidad de los ingredientes mediante productos orgánicos.

Valerio y Largaespada tienen proyectado continuar con la mejora del proyecto y comercializarlo en un corto plazo. Además, buscarán apoyo de otras instancias gubernamentales e institucionales que potencien la presencia tecnológica que produce el país.



Vista parcial del Restaurante Mio. (Estefanía Largaespada para OCM)

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/471>

Enlaces

- [1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/kenneth-mora-perez>
- [2] <http://www.polidesign.net/it/hosthinking2015>
- [3] <http://www.polimi.it/en/>
- [4] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/arquitectura/Paginas/default.aspx>