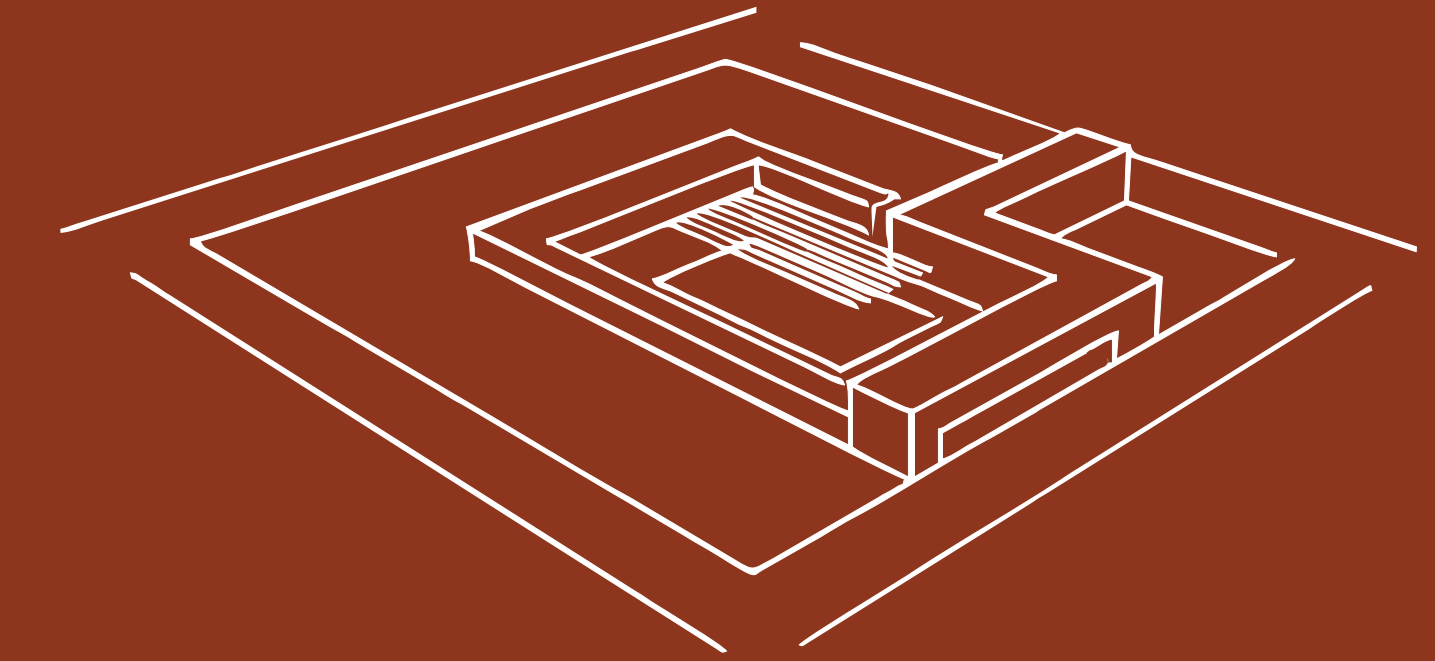


CULTURA EMPRENDEDORA EN DINAMISMO

CENTRO GASTRONÓMICO MERIDIANO V



PROYECTO FINAL DE CARRERA
TORRES, Eugenia
N°35079/7



Autor

Eugenia TORRES
N°35079/7

Título

Cultura emprendedora en dinamismo

Proyecto final de carrera

Centro gastronómico

PFC- Cátedra de Arquitectura

TV2 PRIETO/PONCE

Docentes

Alejandro GOYENCHE
Leandro ARAOZ
Leandro ROSA PASE
Vanina ITURRIA

Unidad integradora

Arq. Christian YADET
Arq. Luis LARROQUE
Ing. Jorge FAREZ

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Fecha de defensa

18/06/2020

Licence Creative Commons

Licencia CC BY-NC-ND 2.5 AR

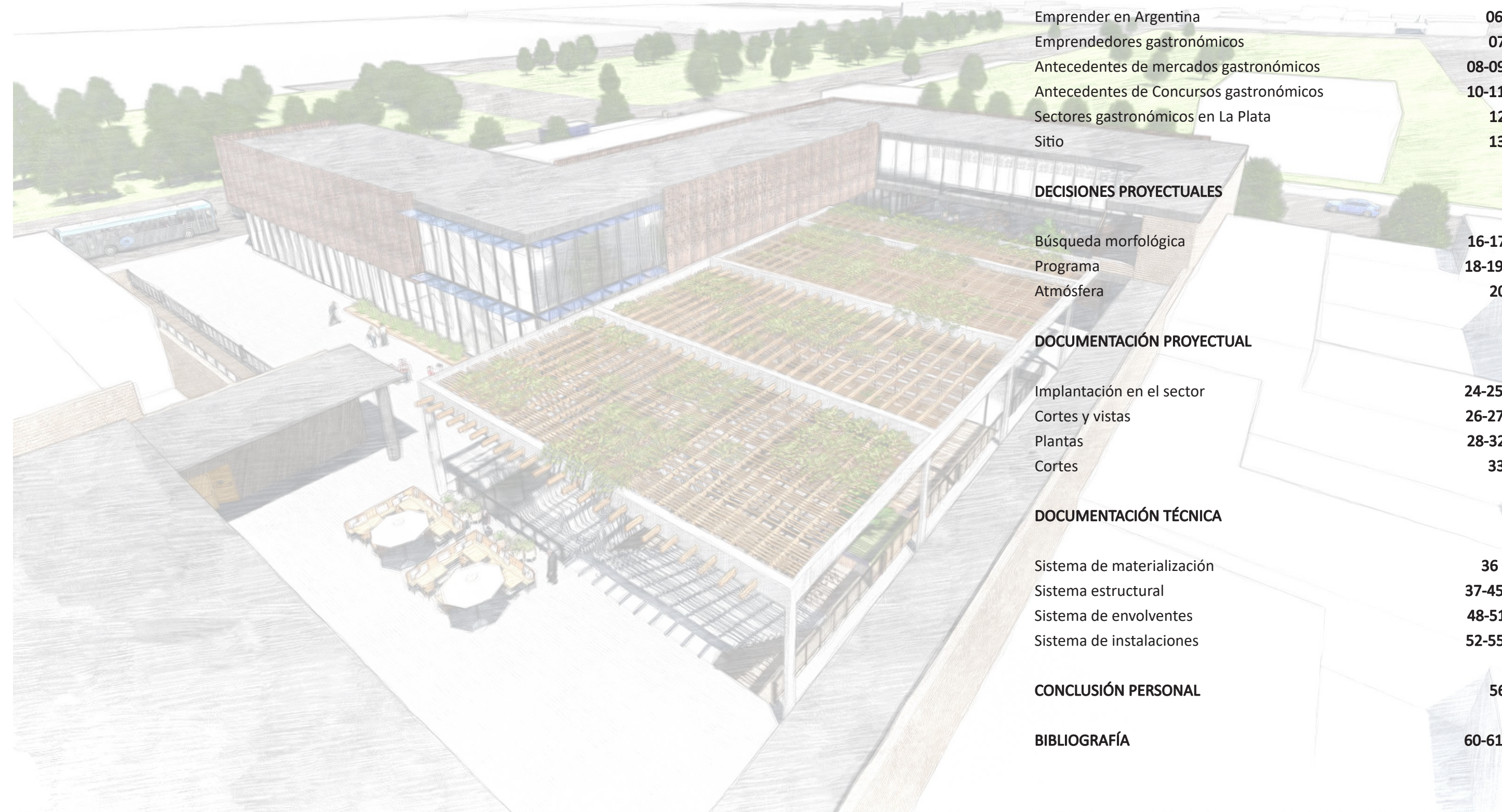


PRÓLOGO

El presente trabajo encuentra sustento en el desafío de la resolución de las problemáticas detectadas en el ámbito de los emprendedores gastronómicos; para la consolidación de las ideas arquitectónicas planteadas para el desarrollo del Proyecto Final de Carrera. Este método de aprendizaje busca que el alumno logre emprender el camino que le permita constituir su propia consolidación en formación, a partir de la tutoría docente durante el proceso de enseñanza y aprendizaje, asumiendo el rol de generar desde la labor proyectual, herramientas propias que constituyan las argumentaciones necesarias para sostener conceptualmente el proceso realizado. Entendiendo que el Proyecto Final de Carrera consiste en llevar a cabo un tema elegido independientemente por parte del alumno, como un acercamiento a la vida profesional, con el fin de consolidar la integra-

ción de conocimientos específicos de diferentes áreas disciplinares y abarcando aspectos teóricos, conceptuales, metodológicos, tecnológicos y constructivos para la realización de la tarea demandada. Se busca abordar el desarrollo del proyecto, desde una mirada amplia, global y totalizadora, incorporando aspectos históricos, culturales y urbanos, pasando por el acercamiento al sitio, la toma de partido, la propuesta de ideas y la investigación del programa de necesidades; para luego llegar hasta la materialización de la idea. Este trabajo, es el Producto de un proceso de auto-formación crítica y creativa abordada por el alumno, que consta en la búsqueda de información permanente, iniciación a la investigación aplicada y experimentación innovadora. Experiencia que, completa el ciclo de formación de grado, mediante un trabajo síntesis en la modalidad de proyecto en re-

lación a un TEMA específico que dé solución a edificios de uso público y programas mixtos en un contexto urbano determinado. En este caso particular, como objeto principal de estudio, se desarrolla un edificio que busca que los emprendedores gastronómicos de la ciudad puedan lograr una consolidación y un crecimiento formal, mediante una estructura de costos competitiva, con un espacio que contemple los diferentes componentes necesarios para el desarrollo de sus actividades productivas y comerciales. A su vez, el programa contempla un soporte de formación y asesoramiento para los emprendedores.



INDICE

INTRODUCCIÓN AL TEMA

Prólogo	02
Definición del tema/objetivo	04
Emprender en Argentina	06
Emprendedores gastronómicos	07
Antecedentes de mercados gastronómicos	08-09
Antecedentes de Concursos gastronómicos	10-11
Sectores gastronómicos en La Plata	12
Sitio	13

DECISIONES PROYECTUALES

Búsqueda morfológica	16-17
Programa	18-19
Atmósfera	20

DOCUMENTACIÓN PROYECTUAL

Implantación en el sector	24-25
Cortes y vistas	26-27
Plantas	28-32
Cortes	33

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Sistema de materialización	36
Sistema estructural	37-45
Sistema de envolventes	48-51
Sistema de instalaciones	52-55

CONCLUSIÓN PERSONAL

56

BIBLIOGRAFÍA

60-61

DEFINICIÓN DEL TEMA

Este proyecto final de carrera, tiene como origen en el estudio de las necesidades que tiene un emprendedor gastronómico para poder producir en óptimas condiciones y cumpliendo con las leyes que rigen dicha actividad.

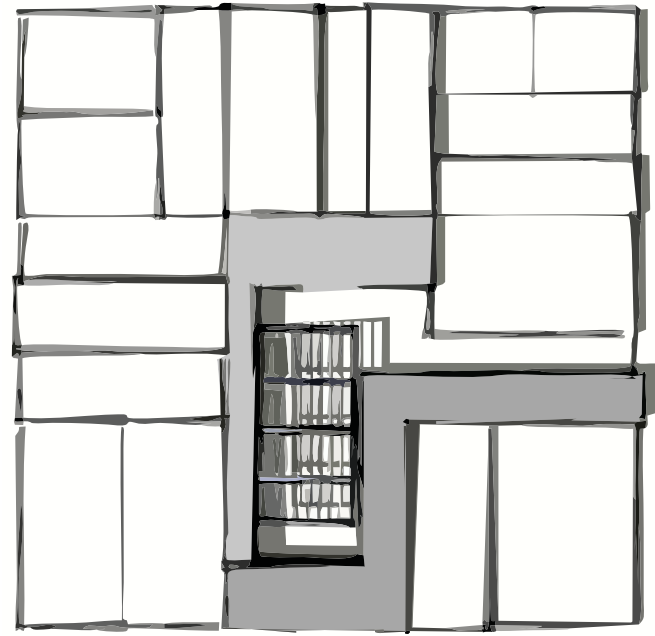
Con la recaudación de información sobre la problemática, comienza la definición del sitio a intervenir: principalmente analizando el contexto del sector a nivel micro y macro, y posicionandolo en un punto estratégico en la cual el proyecto pueda potenciar su uso, funciones y al barrio elegido.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un proyecto que logre dar soluciones a las problemáticas estudiadas y a su vez que sea un edificio que acompañe la identidad del sector, siendo participe de todas las actividades sociales que se desarrollan, y que a la vez haga crecer a la formación de emprendedores culinarios, desde el proceso de productivo de los productos elaborados hasta su finalización y comercialización de los mismos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Aplicar de manera integrada los diferentes conocimientos de la carrera en el desarrollo de un proyecto, fortaleciendo la capacidad de argumentar ideas y desarrollarlas a través del proceso proyectual, en el marco de pensamiento integral del problema de la arquitectura. Comprensión y evaluación de los aspectos que integran un sector de intervención dentro de una propuesta urbana. Y generar aptitud para posicionarse desde un tema-problema determinado, recorriendo aspectos de mayor escala hasta abordar el problema específico, reconociendo los instrumentos de proyecto para cada momento del proceso. Sintetizar experiencias de aprendizaje que permitan propio, una posición crítica de la disciplina.



INTRODUCCIÓN

Emprender en Argentina

Las pymes y los emprendimientos, son elementos esenciales en el desarrollo de cualquier país. Es fundamental para cualquier nación, contar con un sector privado que busque la innovación y que genere empleo genuino. Sin embargo, Argentina es un país que tiene un contexto particular para los emprendimientos, presentando ciertas oportunidades y amenazas.

En general, la situación del país suele ser inestable en términos socio-económicos y esto es un riesgo que cualquier emprendedor argentino sabe que debe afrontar. Como se detalla en el informe de IDESA (2015), “el país presenta obstáculos para abrir y cerrar una empresa, para comerciar con el exterior, existe inseguridad contractual, hay pre-

sión impositiva y baja pertinencia en las políticas de apoyo empresarial. A esto se agrega un entorno caracterizado por la alta inflación, sistemáticas violaciones a la propiedad privada y la destrucción del mercado de capitales.” En base a lo que explica el informe previamente citado, es clara la situación desafiante en términos económicos y, a su vez, el contexto social no es alentador ya que aproximadamente un tercio de la población es pobre y esto genera bajos niveles de consumo.

Sin embargo, debido a la importancia que tienen las pymes y los emprendedores para la sociedad, existen múltiples programas y herramientas estatales, que buscan dar un soporte inicial para que puedan lograr un desarrollo sustentable en el tiempo:

- Mentarías

- Incubadoras
- Clubes de emprendedores
- Fondos semilla
- Fondos de aceleración
- Fondos de Expansión
- Programas de simplificación de trámites (Creación de sociedades, etc.)
- Parques industriales
- Incentivos fiscales

Por último, otro tema que se destaca en el sector emprendedor de Argentina, son las nuevas generaciones que buscan cambiar el status quo y lograr ser independientes económicamente, innovando en distintos sectores y liderando sus propios proyectos.



Emprendedores gastronómicos

El sector gastronómico tiene la particularidad de que, en general presenta bajas barreras de entrada para emprendedores que necesitan y/o buscan desarrollar un negocio propio. Esto se debe a que es un sector mano de obra intensivo, con lo cual los emprendedores pueden iniciar siendo cuentapropistas sin necesidad de una dotación de personal que requiera una estructura de costos importante.

Sin embargo, los emprendimientos de este sector, tienen la particularidad de que están regulados por normativas específicas para el control de la sanidad. Esto implica que una pyme o emprendedor, para producir legalmente, no solo debe tener una personería jurídica o física

formal, sino que tiene que habilitar y registrar frente a organismos de control de sanidad alimentaria, el establecimiento donde se producirán los alimentos, los productos alimenticios (en el caso de productos que se distribuyen) y el personal que los elabora debe cumplir con ciertas certificaciones de manipulación de alimentos, entre otros.

Estos requisitos particulares, en algunas ocasiones pueden significar una dificultad para aquellos emprendimientos que buscan crecer ya que tienen algunos costos asociados como los siguientes:

- Alquileres o compra de inmuebles para producción
- Refacciones de espacios de elaboración de alimentos
- Compra de elementos específicos para elaboración de

alimentos

- Costos de registros y habilitaciones
- Formación de personal

Por este último motivo, es importante entender que, a pesar de que es un sector con buen potencial para el desarrollo de emprendedores, presenta ciertos desafíos para que los mismos puedan tener un crecimiento sustentable en el tiempo de manera formal.



Antecedentes de mercados gastronómicos

Continuando con la temática explicada en las secciones previamente expuestas, los mercados gastronómicos, suelen ser un punto de encuentro entre los productores y/o comerciantes gastronómicos y sus clientes. Si bien hay numerosos ejemplos de ellos a lo largo del planeta, en esta sección se profundiza el análisis en 5 casos específicos en distintas ubicaciones.

Mercado San José (“La Boquería”) - Barcelona, España

Consiste en un mercado que se destaca por su nivel gastronómico ya que es un lugar de encuentro, donde los usuarios van a disfrutar de productos frescos y platos preparados con un alto nivel culinario. Su origen se debe a la presencia de vendedores ambulantes y campe-

sinos en la zona para realizar la venta de sus productos. En el año 1911 se estableció la actual pescadería y en 1914 se inauguró el mercado con su cerramiento de hierro de estilo modernista. De todos modos, el mercado tal como se encuentra actualmente comenzó a operar en el año 1936, luego de las intervenciones del arquitecto Mas Vila. Actualmente cuenta con una superficie de unos 2500 m2. Su ubicación es estratégica ya que lo convierte en un punto turístico central de Catalunya debido a que está situado sobre La Rambla, uno de los principales corredores turísticos de Barcelona. Otro aspecto a destacar es que la “Asociación de Comerciantes de la Boquería” es la encargada de gran parte de la gestión del establecimiento.

Mercado San Miguel- Madrid, España

Tiene su origen hace más de 100 años y, actualmente, una de las características que más lo destacan es que en él se puede disfrutar las especialidades gastronómicas producidas en cada una de las regiones de España. El emplazamiento cuenta con dos plantas y está situado junto a la Plaza Mayor de Madrid. En cuanto a su arquitectura, uno de los aspectos más relevantes es que está constituido de una estructura de hierro de principios del siglo XX. Respecto a sus orígenes se destacan los siguientes hitos: En la época medieval era un mercado abierto especializado en compra y venta de productos artesanales producidos por los gremios. Sobre 1809 la principal actividad era la venta de pescado. Entre 1913 y 1916 bajo supervisión del arquitecto Alfonso Dubé y Diez



Mercado San José (La Boquería) - Barcelona, España.



Mercado de San Miguel - Madrid, España.

se construye el mercado cerrado.

Borough Market - Londres, Inglaterra

En el siglo XIII los comerciantes se comenzaron a trasladar a una zona cercana a la actual “Borough High Street”. Sin embargo en el año 1755 el parlamento cerró dicho emplazamiento y, al año siguiente, un grupo de vecinos compró un terreno en la actual ubicación del mercado para refundarlo. Actualmente, el “Borough Market” se encuentra situado muy cerca del “Tower Bridge” y cuenta con unos 160 puestos. En dicho mercado si bien se vende comida típica del país, también es común encontrar una gran variedad de comida internacional.



Borough Market - Londres, Inglaterra.

Mercato Centrale - Florencia, Italia

El actual “Mercato Centrale” hizo su debut en Florencia en uno de los lugares más importantes de la ciudad: el primer piso del histórico mercado de San Lorenzo. Se inauguró en la primavera de 2014 para celebrar el 140 aniversario de la arquitectura de hierro y vidrio erigida en 1874. El edificio original fue diseñado por Giuseppe Mengoni, el hombre detrás del mercado Sant ‘Ambrogio de Florencia y la Galería Vittorio Emanuele II en Milán.

Mercado del puerto - Montevideo, Uruguay

Fue inaugurado el 10 de octubre de 1868, mediante la obra encabezada por el comerciante español Pedro Sáenz de Zumarán y una sociedad de empresarios y visionarios uruguayos.



Mercato Centrale - Florencia, Italia.

Su construcción, de origen inglés, se llevó a cabo en los talleres que la Union Foundry tenía en la ciudad de Liverpool. En sus inicios se subastaban, dentro del mercado, desde las hortalizas, frutos y carnes venidos del interior del país hasta los esclavos africanos que, junto a otras ilegalidades llegadas de la vieja Europa, se negociaban en los alrededores del lugar. Actualmente, uno de los aspectos más característicos del mercado es que en él, se puede disfrutar de la auténtica parrilla uruguaya. En cuanto a su emplazamiento, el mismo se encuentra en las cercanías del puerto, lo cual es evidente por su nombre y le otorga una ubicación estratégica desde el punto de vista turístico.



Mercado del Puerto - Montevideo, Uruguay.

Antecedentes de concursos y escuelas gastronómicas

Los concursos de arquitectura gastronómica que se encuentran alrededor del mundo, sirven como referencia para entender desde diferentes visiones como se podría desarrollar un proyecto pensado para la cultura culinaria, su relación con el entorno y la sociedad.

Por otra parte, en los cuatro ejemplos elegidos destacan particularidades que ayudaron a elaborar una parte del programa del centro gastronómico propuesto.

Basque Culinary Center - San Sebastián, España

El Basque Culinary Center es un proyecto ideado por la Universidad de Mondragón y el soporte de chefs vascos, cuyo objetivo es consolidar el liderazgo de la cocina vasca así como dinamizar la investigación, la

innovación, la transferencia de conocimientos y la formación profesional, el centro abrió las puertas en septiembre de 2011.

El estudio vasco VAUMM consiguió en 2009 el concurso, ideando un proyecto pionero en España cuyo edificio en forma de U trata de recrear la imagen de platos amontonados en una metáfora literal y arquitectónica acerca del plato como soporte de la gastronomía teniendo un total de 15.000 m2 construidos.

Por otra parte, el esquema seguido por VAUMM ha permitido organizar el centro en dos grupos: uno dedicado a la parte académica y otro a la práctica. Este último, al igual que la parte académica, también sigue una agrupación vertical facilitando que la conexión de todos los espacios (vestuarios, talleres, acceso de materias primas o las cocinas), sea directa tanto para las personas como las mercancías.

International Gastronomic Center - Bruselas, Bélgica

ARQUIDEAS en el año 2013 abrió un concurso para estudiantes de arquitectura, bajo el título de "International Gastronomic Center" en búsqueda del diseño de un espacio de intercambio cultural a través de la gastronomía.

Viktor Nilsson y Pierre Maccario del KTH Royal Institute of Technology en Suecia ganaron el primer premio por "Whipped Stream".

Whipped Stream es una propuesta que llevará a visitantes y chefs profesionales en un viaje vertical del arte de la comida y los educará en el proceso creativo de cocinar, a partir de una estructura compuesta por 3 niveles. La narrativa del edificio es una historia lineal a través de tres etapas importantes en el proceso de cocción; Imaginación, práctica y resultado.

El camino público ofrece numerosas actividades para los visitantes,



Basque Culinary Center - San Sebastián, España.



mientras que el otro es un camino cerrado e íntimo solo para los chefs, donde pueden concentrarse en su trabajo y en partes específicas de su programa. Entre estos dos espacios surge una interacción donde las relaciones fructíferas entre visitantes y chefs pueden aparecer tanto visual como físicamente.

1er lugar, Centro gastronómico y cultural - Chile, Santiago de Chile

En el año 2015, el fondo de inversiones Cimenta siguiendo con la reconversión del barrio Bellavista convocó a un concurso cerrado para construir un nuevo Centro Gastronómico y Cultural. El programa del nuevo centro contará con 10 restaurantes, locales comerciales, artesanías y una biblioteca. El estudio BMA consiguió el concurso.

La idea principal es responder con una respetuosa y armoniosa convivencia entre el nuevo emprendimiento y el barrio, y en la búsqueda de

potenciarse mutuamente, alcanza su expresión mediante volúmenes cuya escala dialogan integralmente con las construcciones aledañas poniendo en valor el carácter histórico urbano del entorno. La configuración morfológica da lugar a una isla programática de grandes locales gastronómicos desarrollada en tres niveles aterrizados que agrega a la trama urbana una nueva partición que invita al recorrido perimetral en todas sus caras. Desde cualquier punto de los tres niveles del proyecto se puede llegar fácilmente a cualquier otro.

2do lugar, Centro gastronómico y cultural - Chile, Santiago de Chile

El Segundo lugar fue para, Correa 3 Ingeniería más Carlos Mardones Arquitectos.

En la propuesta se conciben nuevos espacios dúctiles para actividades culturales y urbanas. Se permite además relaciones y variaciones entre

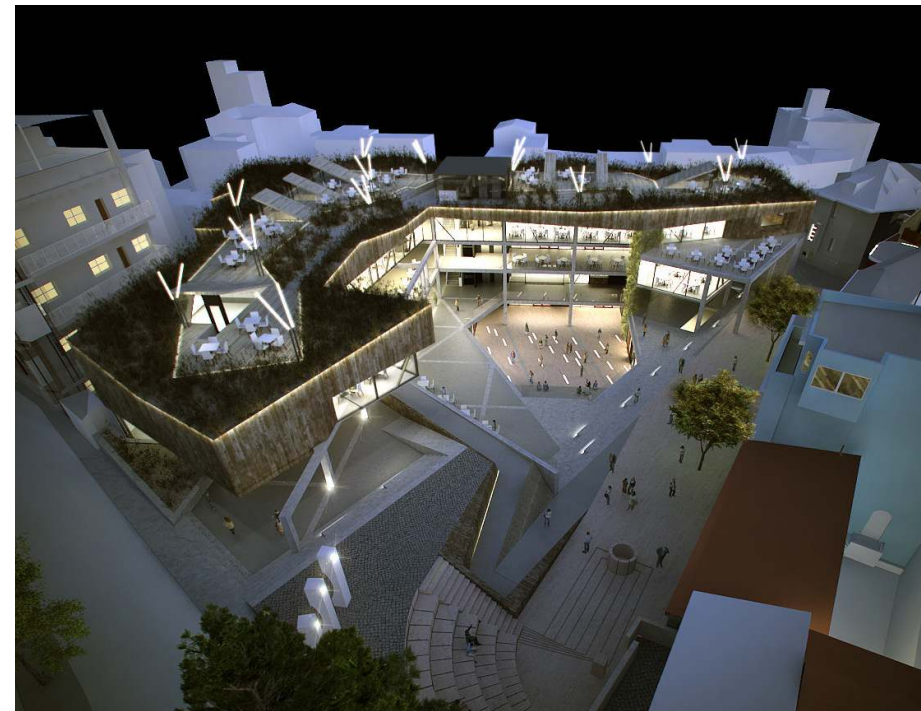
el uso comercial y urbano, abriendo el mercado hacia el patio central. Por otra parte el proyecto se compone por cuatro elementos principales, la cubierta, edificio de restaurants, el zócalo y el subsuelo. Este último tiene la cualidad de conectarse con el exterior a través de un patio descubierto, que es el espacio abierto central del proyecto, y el espacio público medular de la propuesta cultural, ya que a este convergen las actividades de talleres y salas de exposición.



International Gastronomic Center - Bruselas, Bélgica.



1er lugar, Centro gastronómico y cultural - Chile, Santiago de Chile.



2do lugar, Centro gastronómico y cultural - Chile, Santiago de Chile.

SECTORES GASTRONÓMICOS EN LA PLATA

Podemos identificar en la ciudad de La Plata cuatro circuitos gastronómicos en la cual estan en permanente crecimiento y cambio, cada uno presenta su propia identidad que yace a partir de la zona en la que se encuentra y sus diferentes usuarios. Estos son, el circuito del barrio Citybell, sobre calle Cantilo. El circuito del barrio Gonnet sobre avenida centenario. El circuito de zona céntrica en el casco urbano sobre avenida 74. Y por último el circuito gastronómico en el barrio Meridiano V.

Meridiano V

El barrio Meridiano V se ubica al sur del casco urbano de la ciudad de La Plata, lindando con el barrio Altos de San Lorenzo a través de la avenida 72, el Parque Saavedra y Plaza Sarmiento. Ubicado a unos 3 kilómetros aproximadamente de Plaza Moreno.

Los límites físicos del barrio que lo separan del resto de la ciudad son difusos, no hay una demarcación exacta, pero se toman los puntos nombrados para delimitarlo.

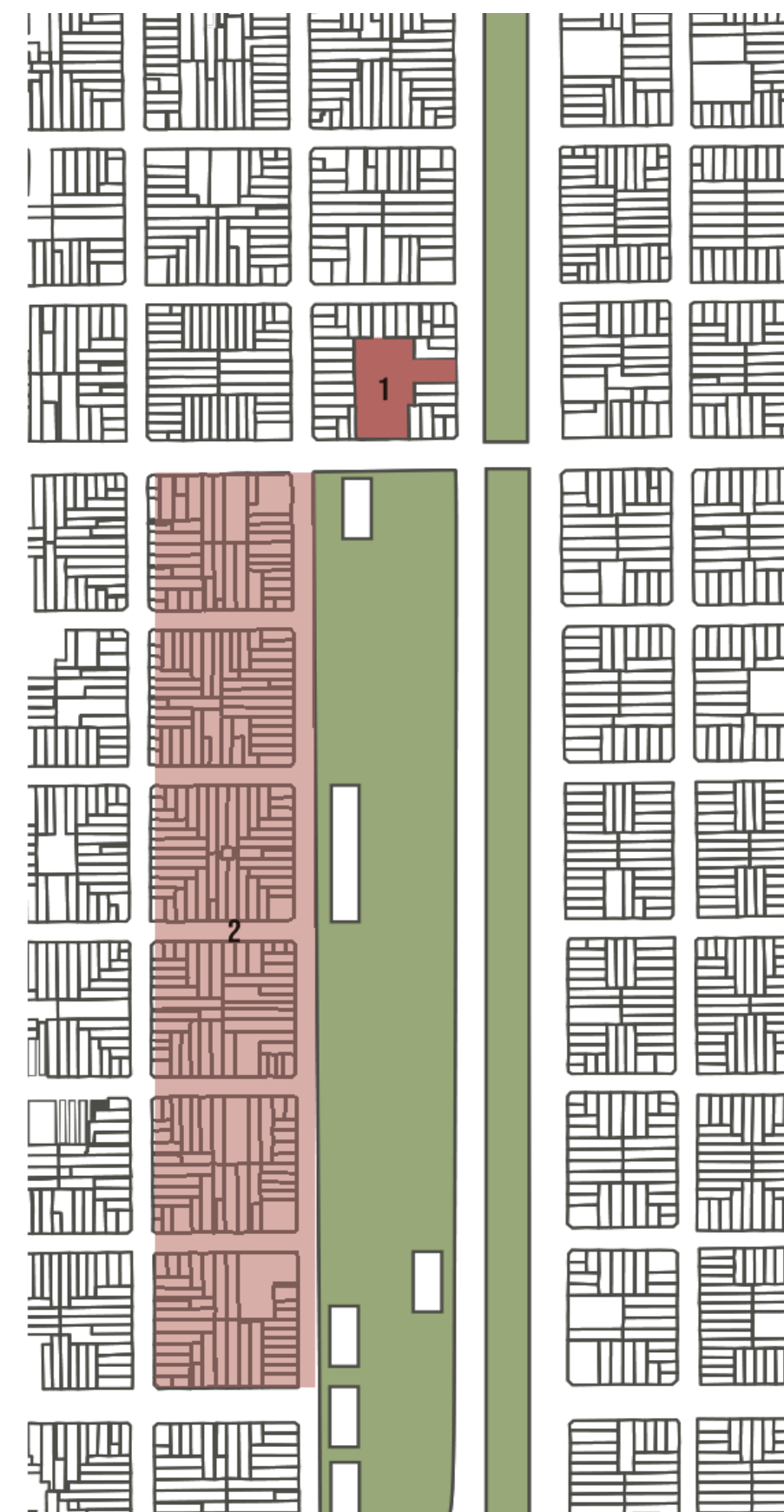
Este toma su nombre de la vieja estación provincial; representa un estilo arquitectónico de principio del siglo pasado, con una rica historia de andenes, vías y ferroviarios; ligada al emplazamiento de la Estación Meridiano V.

La zona conserva construcciones y calles empedradas que superan los 100 años. Esta característica la otorgó al barrio un estilo ligado a conservación cultural y que incluye variada gastronomía, música, pintura, ferias artesanales, festivales y monumentos históricos; en pocas manzanas.

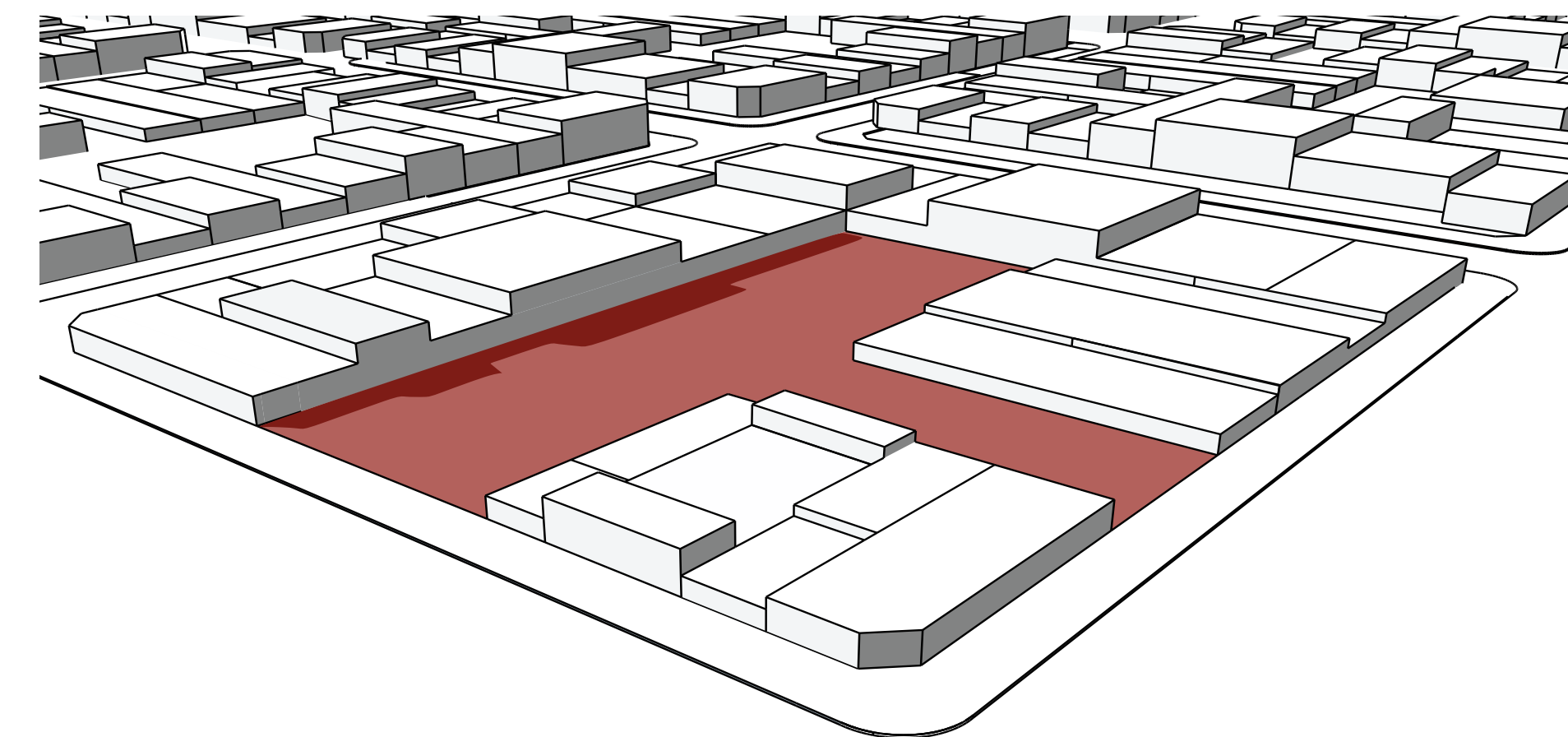
A partir de concebirlo como un barrio en el que comprende una identidad propia y crecimiento colectivo desde lo cultural y gastronómico, entendemos que es ideal para formalizar el proyecto en cuestión, potenciando al sector y a los aspectos previamente nombrados.



Circuitos gastronómicos en La Plata.



1. Terreno 2. Circuito gastronómico Meridiano V



Perspectiva terreno.

SITIO

El terreno en el cual se implantara el proyecto se ubica en las calles 13 entre 71 y 72. El sector elegido es el barrio de Meridiano V. Se caracteriza por tener un nivel de consolidación alto, y de viviendas bajas, de entre uno a dos pisos, posee grandes vacíos urbanos a causa de la circunvalación de avenida 72 y gran flujo de usuarios y automóviles.

En cuanto al terreno, el mismo fue seleccionado por su localización en un escenario urbano paralelo al circuito gastronómico del barrio y su ubicación sobre dos de las avenidas más transitadas, como son avenida 13 y avenida 72. Permitiendo así una mayor accesibilidad, ya que se pueden encontrar diferentes medios de transporte para llegar.

La particularidad del terreno es que se encuentra en un corazón de manzana, en la cual dos de sus cuatro caras dan a la calle y el resto lindera contra las medianeras.



DECISIONES PROYECTUALES

BÚSQUEDA MORFOLOGICA

La ciudad de La Plata es un ejemplo particular de urbanismo planificado y modelado como un todo, concebida como ciudad ideal.

Geométrica: nace de un cuadrado perfecto.

Higiénica: la naturaleza como parte de su tejido urbano.

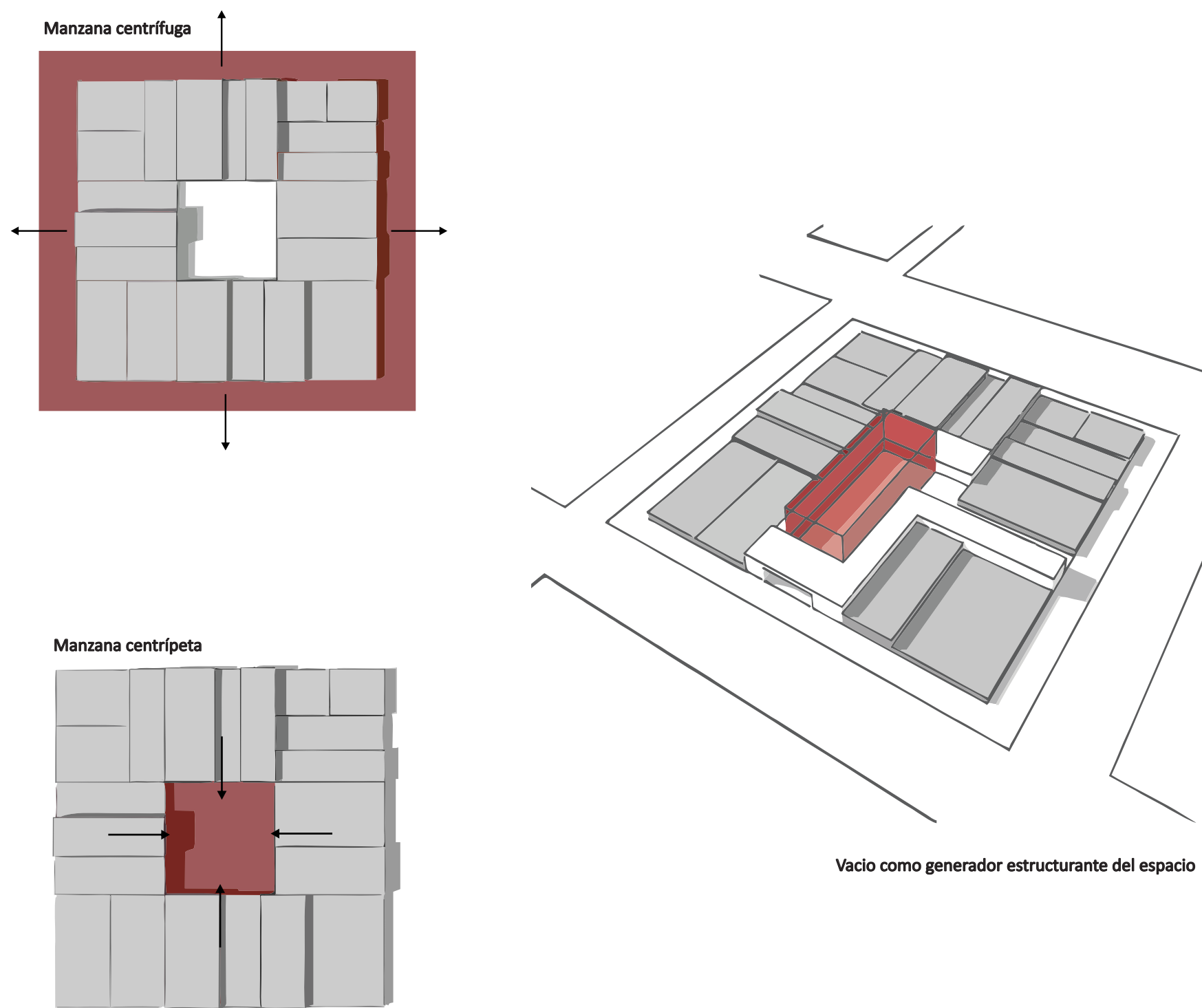
Este modelo de ciudad se basa en la utilización de la trama cuadrangular de manzanas centrifugas, con plazas como nodos y avenidas y diagonales como estructuradores direccionales.

Planteaba entonces a la manzana fundacional: indisolublemente unida a la calle perimetral que la define, forma con ella el par elemental de la traza urbana.

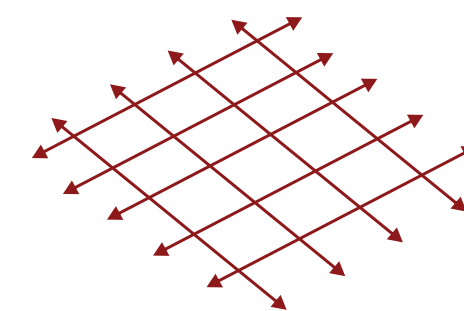
Cómo operar en el corazón de manzana?

Tomando como tema la manzana conformada como unidad encargada en definir y clasificar los espacios, en vez de seccionar al espacio interior (corazón de manzana), se busca generar un lugar de encuentro en las entrañas de la misma (centrípeto), un espacio que fluye desde la calle y se fuga hacia ella nuevamente.

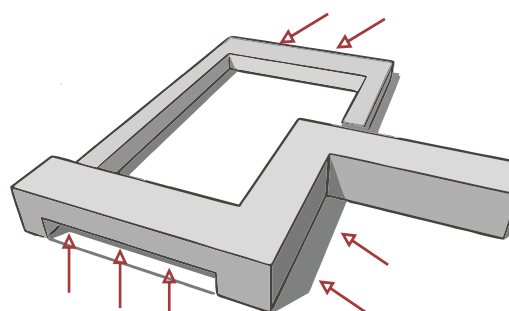
Esta búsqueda morfológica tiene como finalidad, generar un paisaje en el corazón de manzana, originando un vacío que sera el espacio principal del proyecto; En el cual el edificio sera con una escala baja, humana, accesible y amena a los usuarios y al entorno.



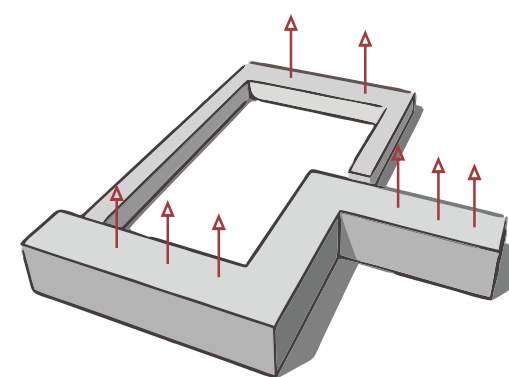
1 Elección de módulo



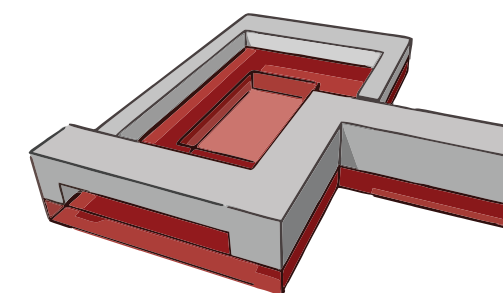
2 Retranqueo de la cinta



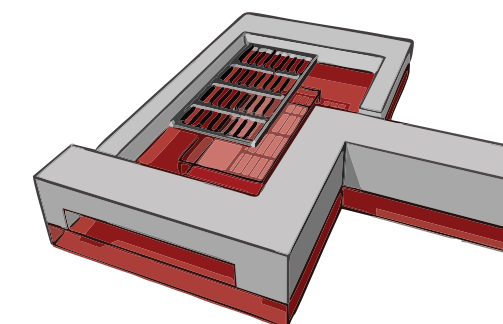
3 Definición de las alturas



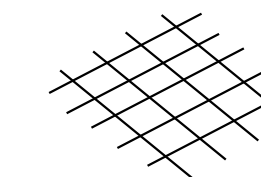
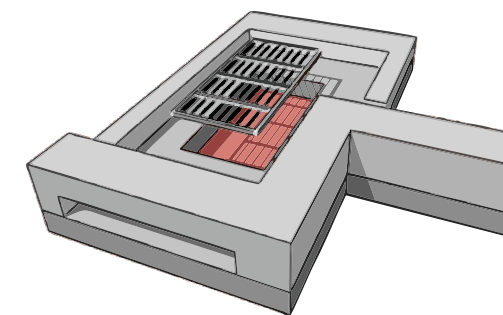
4 Creación de subsuelo



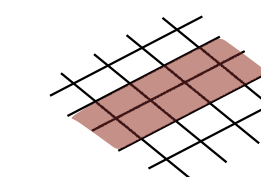
5 Pérgola



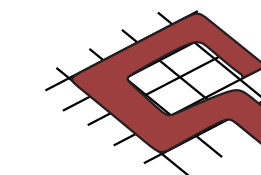
6 Edificio



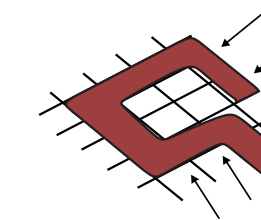
GRILLA MODULAR



ESTRUCTURACION DEL VACIO



GENERACION DE CINTA



RETRANQUEO DE LA CINTA EN LOS PERIMETROS LINDEROS

PROGRAMA

Las necesidades actuales que demanda el sector, la sociedad y los emprendedores gastronómicos, son las que definen el programa y funcionalidad del proyecto. Principalmente para el desarrollo formal y espacial del mismo y por otro, para el uso y las actividades que se van a ofrecer a los mismos.

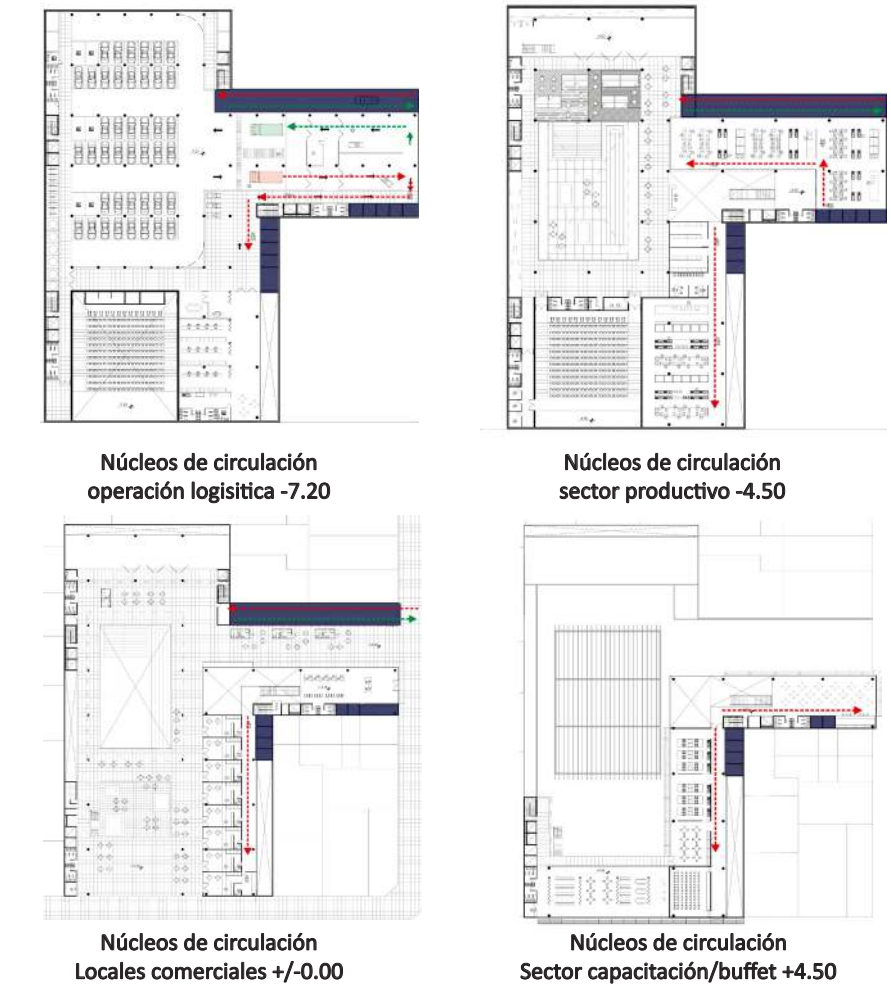
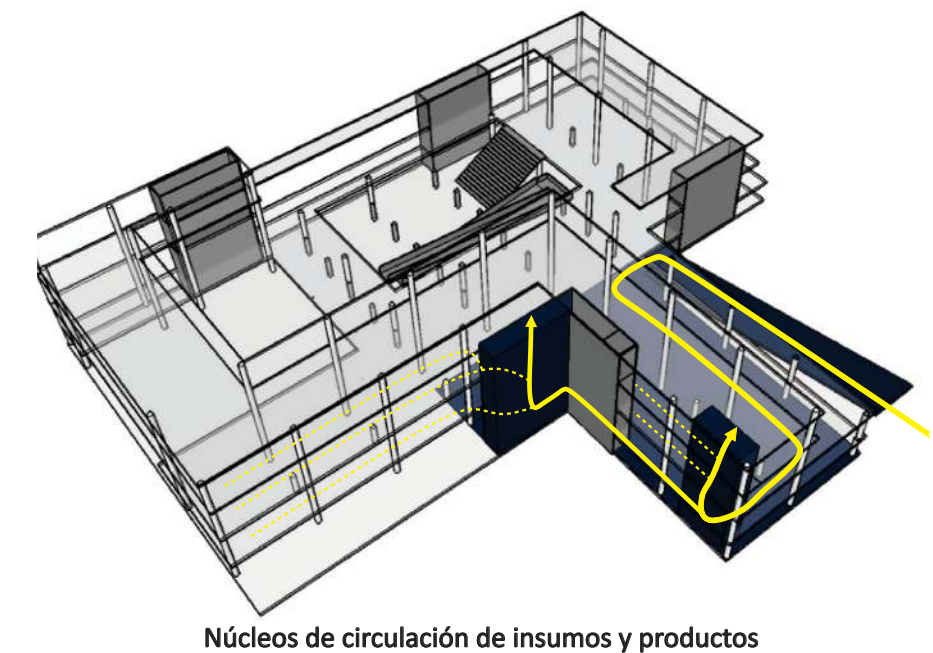
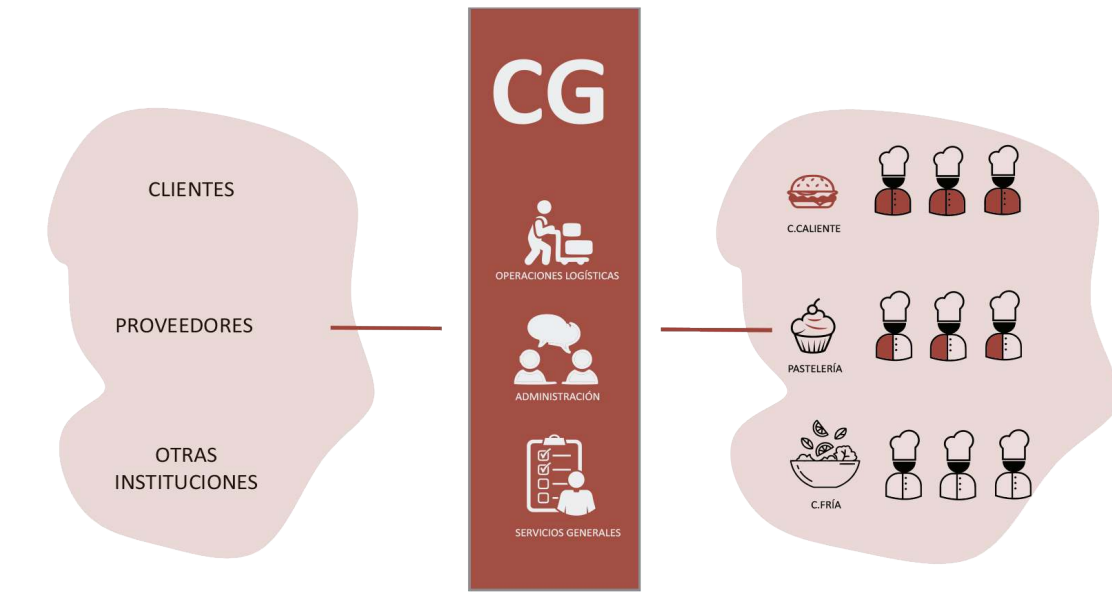
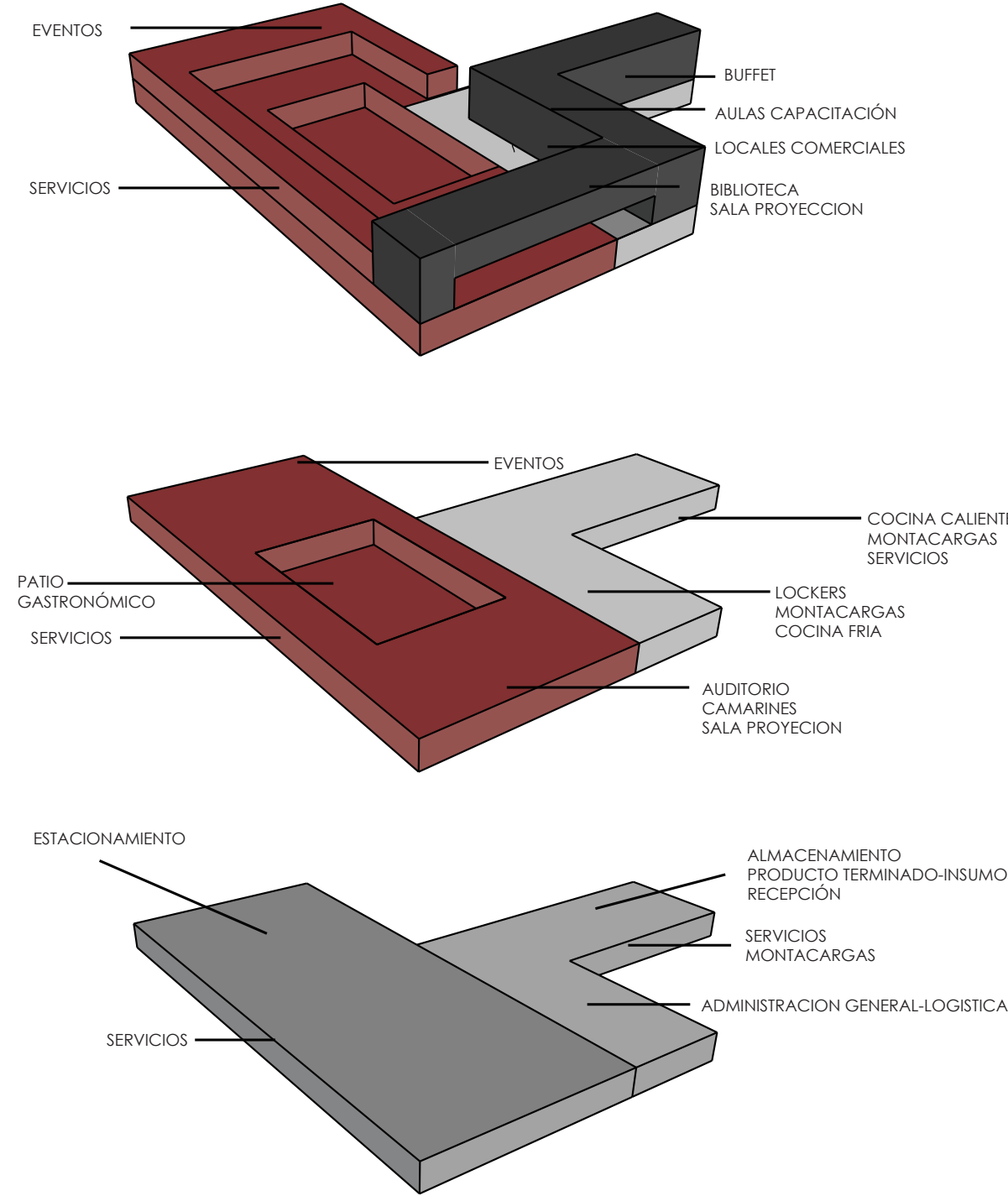
El programa esta compuesto por diferentes sectores que daran respuesta a las necesidades anteriormente desarrolladas en la introducción.

- 1.Cocinas especializadas.
- 2.Almacenamiento.
- 3.Recepción y despacho.
- 4.Patio gastronómico y sectores de dispersión
- 5.Aulas de capacitación y conferencias.
- 6.Gestión logística.
- 7.Locales comerciales.

Como centro gastronómico incluye las siguientes áreas: Área de servicios administrativos y complementarios que incluyen las oficinas de atención al público y sala de reuniones ubicada en el nivel +/- 0.00. Área de formación que se componen por las aulas gastronómicas, sala de conferencias y la biblioteca, ubicada en el nivel +4.50. Área producción en la cual se ubican las cocinas para las diferentes comidas, sectorizadas en 2 partes, comida fria y comida caliente, ubicada en el nivel -4.50. Área de operación logística, suministra los insumos necesarios para la producción y así mismo la recepción y despacho de los mismos y en el mismo nivel -7.20 se encuentra la administración, coordina y articula los recursos que los emprendedores necesitan para formalizar su actividad.

Y como espacio de participación social y consumo, incluye el patio gastronómico compuesto por la plaza seca en dos niveles ubicada en el nivel +/-0.00 y - 4.50, también locales comerciales, salones de eventos y el auditorio.

<p>FORMACIÓN 1280 m²</p> <p>Aulas de capacitación Biblioteca Sala de proyección Buffet Núcleo de servicios</p>
<p>PRODUCCIÓN 1900m²</p> <p>Cocinas Sector Montacargas Sala de marketing Sala de reuniones Sala asesoramiento Núcleo de servicios</p>
<p>DISPERSIÓN 1750m²</p> <p>Patio gastronómico Locales comerciales Salones de eventos Auditorio Núcleo de servicios</p>
<p>ESTACIONAMIENTO 1260m²</p> <p>Cocheras Núcleos de servicios</p>
<p>LOGÍSTICA 1590m²</p> <p>Almacenamiento productos-insumos Montacargas Administración general Buffet Núcleo de servicios</p>



Sector de administración y logística

Este sector se compone de dos áreas principales que permiten el correcto funcionamiento del edificio, estas son:

- 1.Operaciones logísticas
 - 2.Administración
- La primera se encarga de brindar soporte a los emprendimientos mediante aquellas operaciones de logística que son necesarias para su funcionamiento habitual:
- 1.Recepción de materias primas e insumos.
 - 2.Almacenamiento.
 - 3.Distribución de productos terminados a clientes.
 - 4.Recepción de devoluciones de clientes.
 - 5.Despacho de devoluciones a proveedores.

Las operaciones previamente mencionadas se realizan a partir de los nucleos de circulación detallados en la perspectiva ubicada en el margen izquierdo y los recorridos de la misma en las plantas posteriores.

La segunda área es la encargada de llevar a cabo la gestión del establecimiento en diferentes aspectos:
Logística: Organización y planificación de las operaciones logísticas.

- Desarrollo de proveedores:
- 1.Búsqueda y vinculación con proveedores.
 - 2.Negociación de contratos.
 - 3.Búsquedas de insumos específicos.
 - 4.Mejora de servicios ofrecidos por los proveedores.

- Desarrollo comercial:
- 1.Desarrollo de puntos de venta externos: Contacto con restaurantes, ferias y patios gastronómicos externos para promover la venta de los emprendedores del centro.
 - 2.Vinculación con nuevos emprendimientos que quieran insertarse en el centro gastronómico.
 - 3.Desarrollo de planes de comercialización y publicitarios para incrementar la demanda del establecimiento.

- Relaciones institucionales
- 1.Vinculación con otras instituciones: Universidades, centros de investigación, cámaras empresarias, asociaciones civiles, entre otros.

- Servicios generales
- 1.Mantenimiento edilicio.
 - 2.Limpieza.
 - 3.Abastecimiento de insumos de uso común.

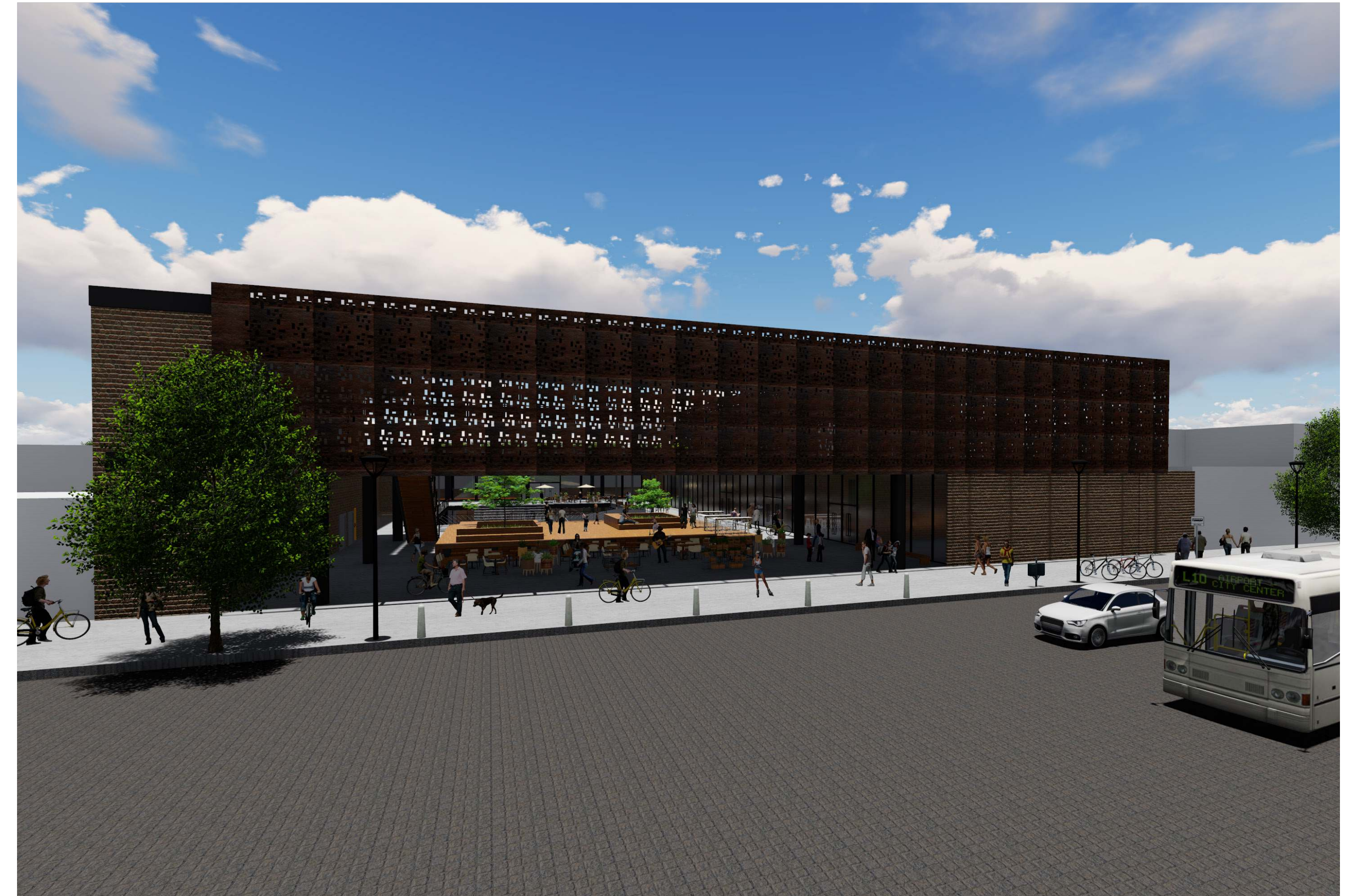
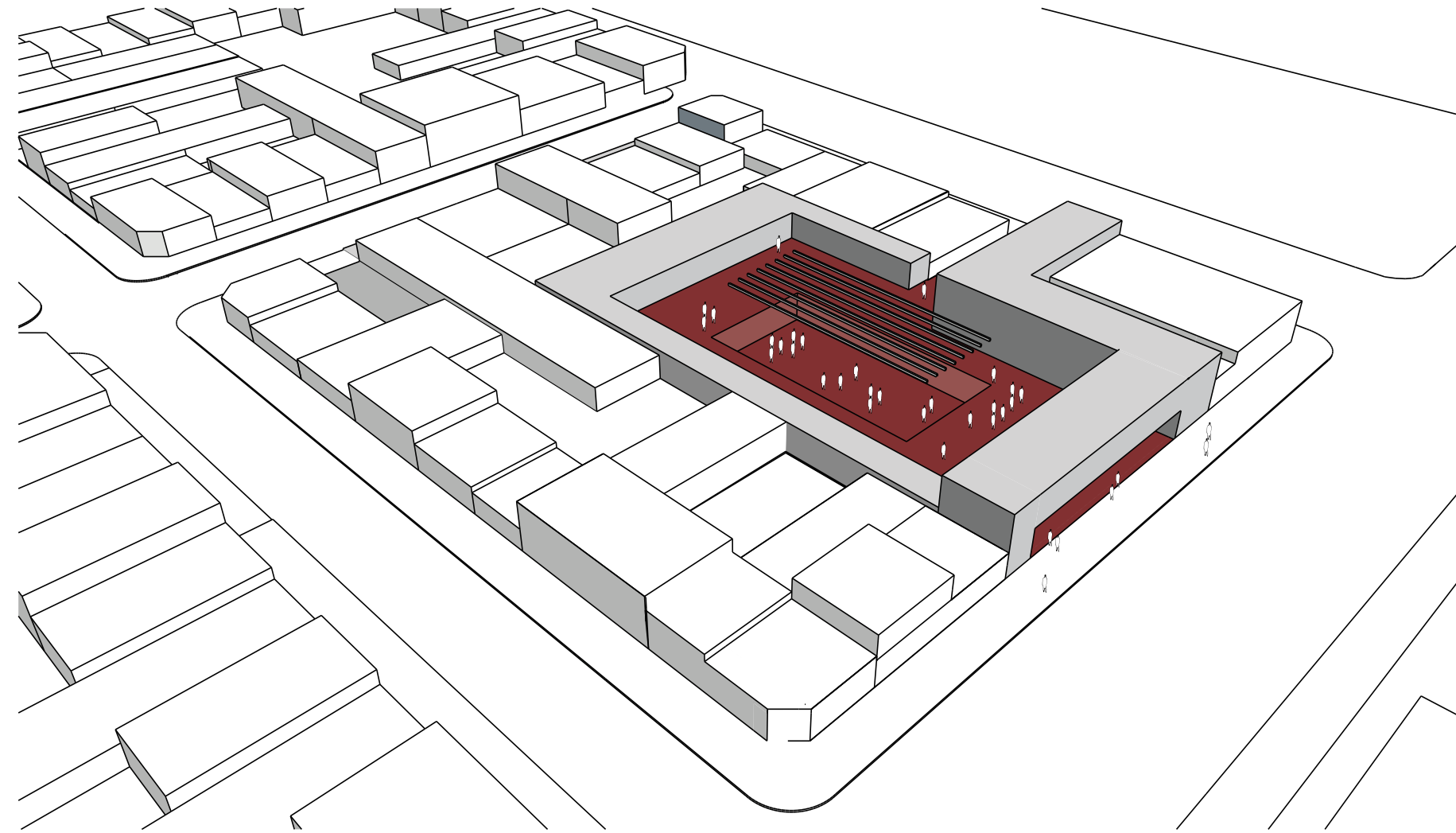
ATMÓSFERA

El vacío se constituye como el configurador del espacio, creando la fachada principal del edificio. Dándole impronta al patio gastronómico el cual se termina de caracterizar con una gran pergola lineal y permeable.

La inserción del edificio en un corazón de manzana implica estar entre medianeras, y decidir si resaltar entre el perfil característico lindero o ser respetuoso con el mismo, manteniendo una escala baja. En este caso el edificio no quiere ser alto por eso se entierra y crea otra atmósfera.

Esto requiere la toma de decisiones para definir el tratamiento de cada una de las caras externas del edificio, con la intención de conseguir, por un lado, un volumen con apariencia homogénea. Y por el otro la necesidad de crear espacios intermedios entre las medianeras para lograr un confort higrotermico en los ambientes.

La entrada principal semicubierta del patio gastronómico, que se le brinda a la comunidad como espacio de concertación social y consumo, se consigue a partir de la utilización de un sistema de losa aliviada para salvar grandes luces, consiguiendo liberar el acceso de la misma.

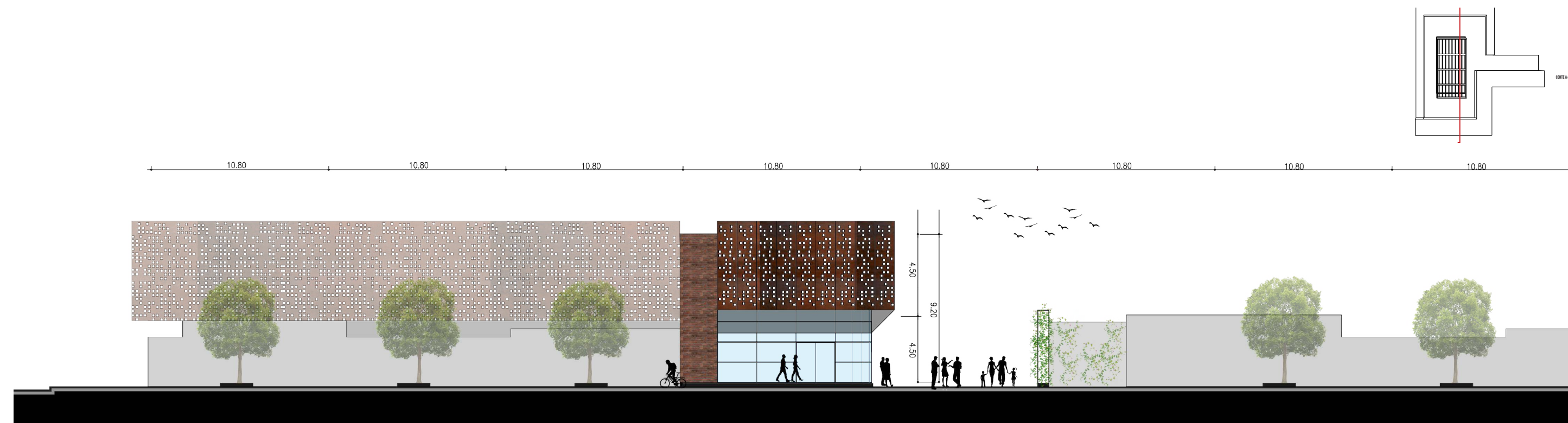




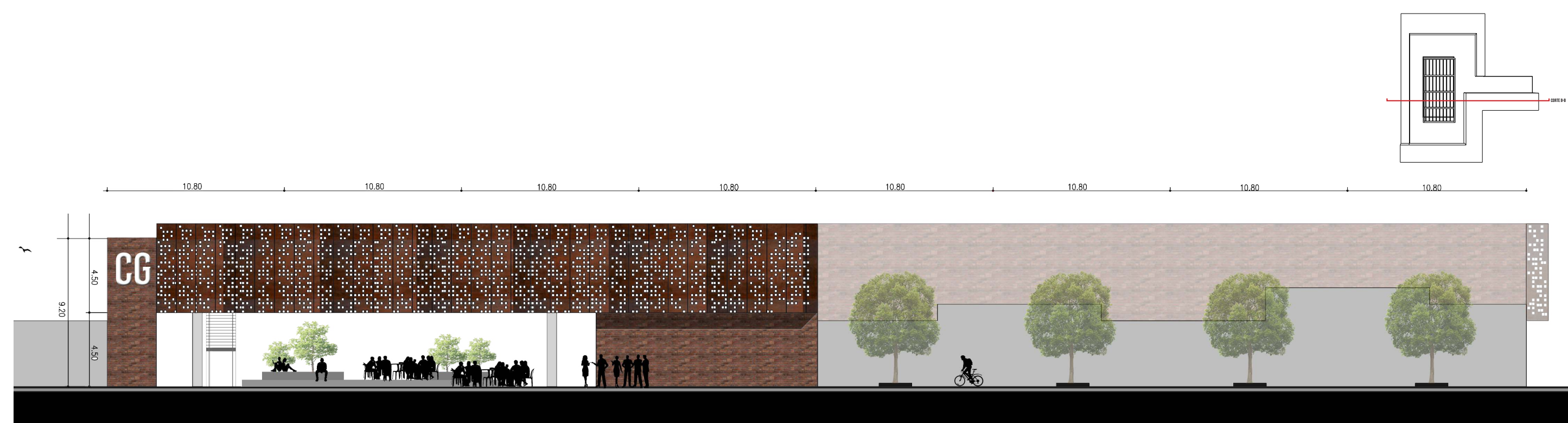
IMPLANTACIÓN - BARRIO MERIDIANO V



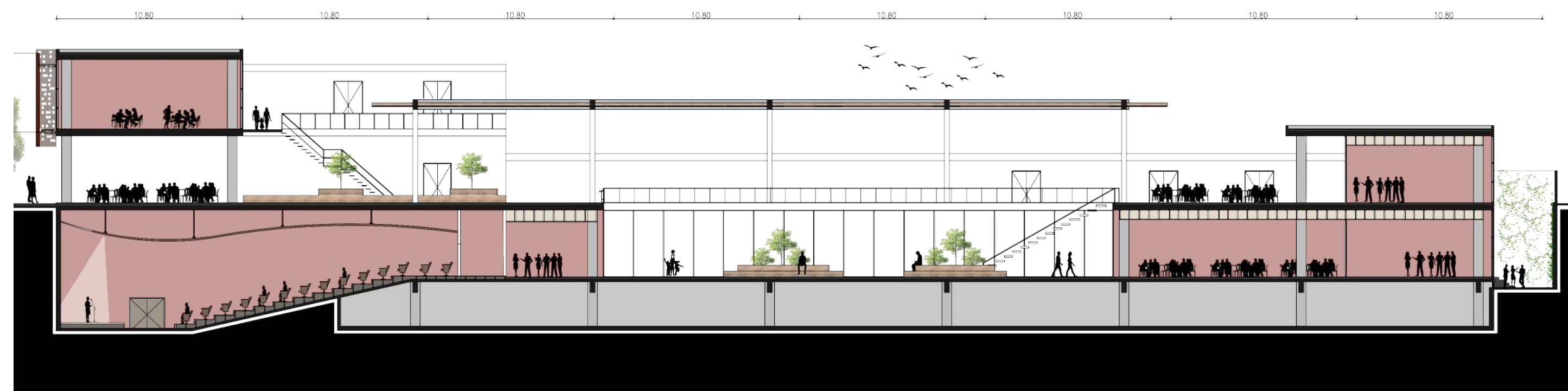
01.Centro gastronómico 02. Estación Meridiano V 03. Restaurants 04. El galpón de las artes



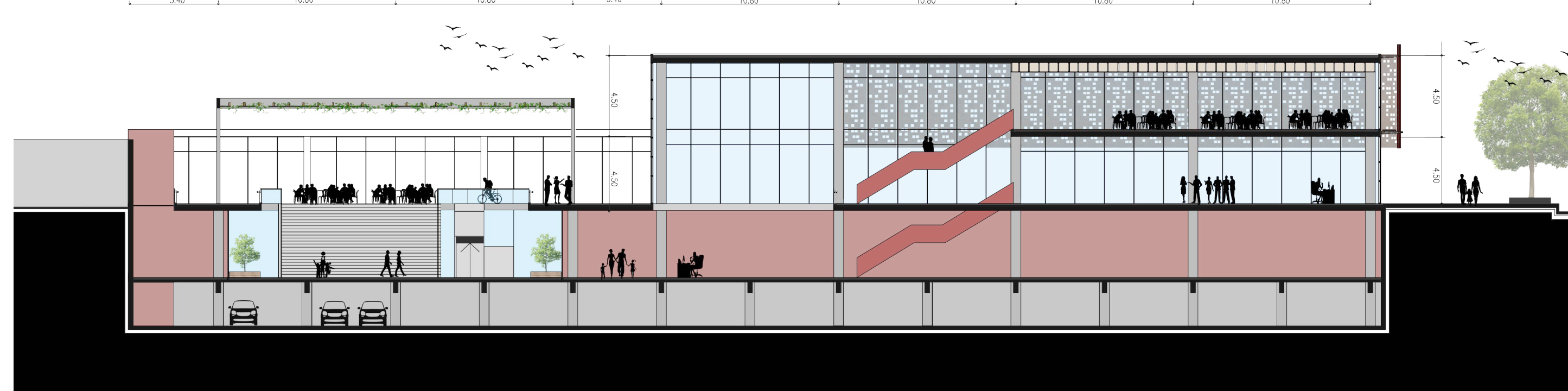
VISTA NORESTE



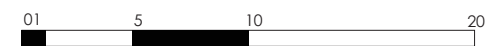
VISTA SUR

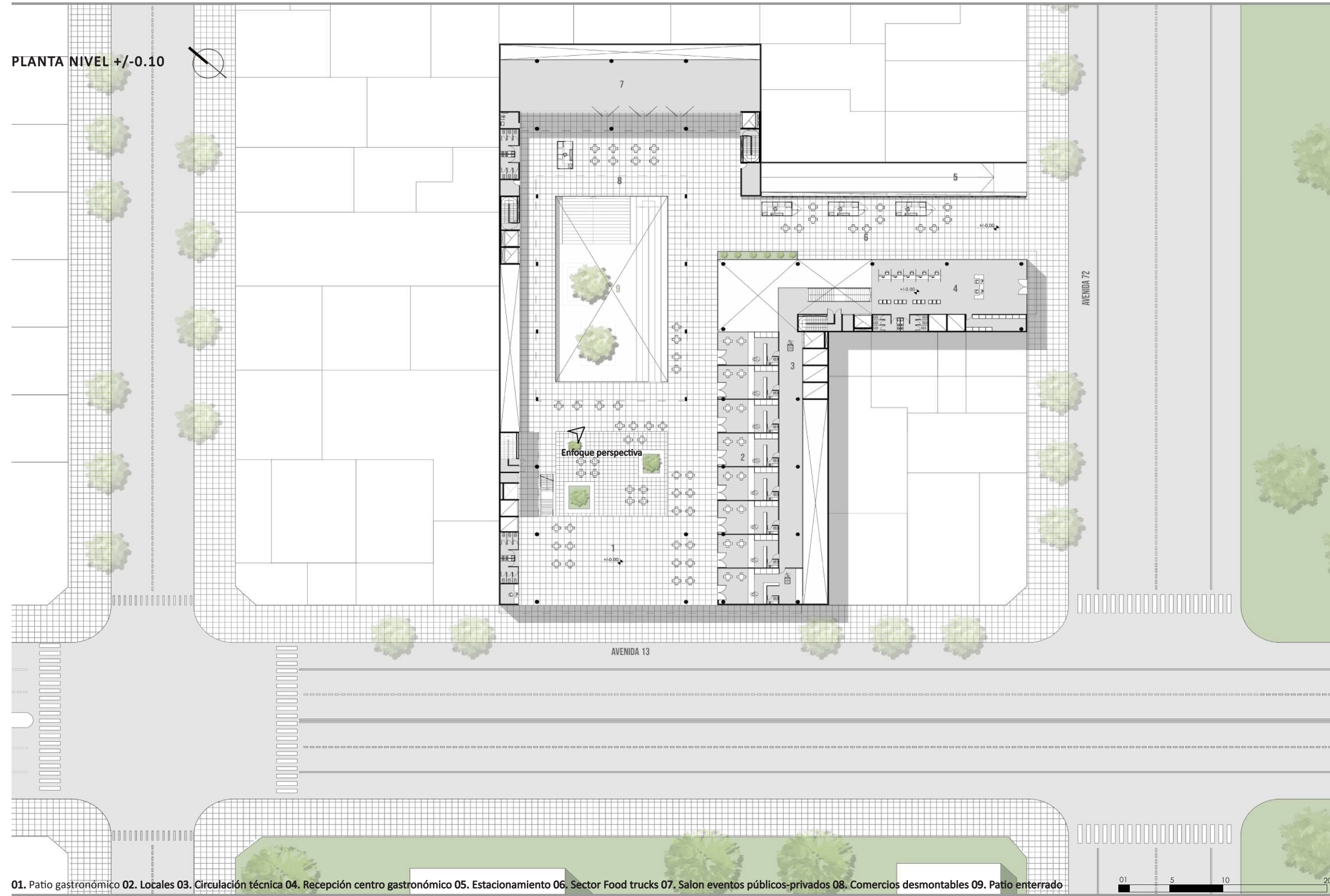


CORTE A-A

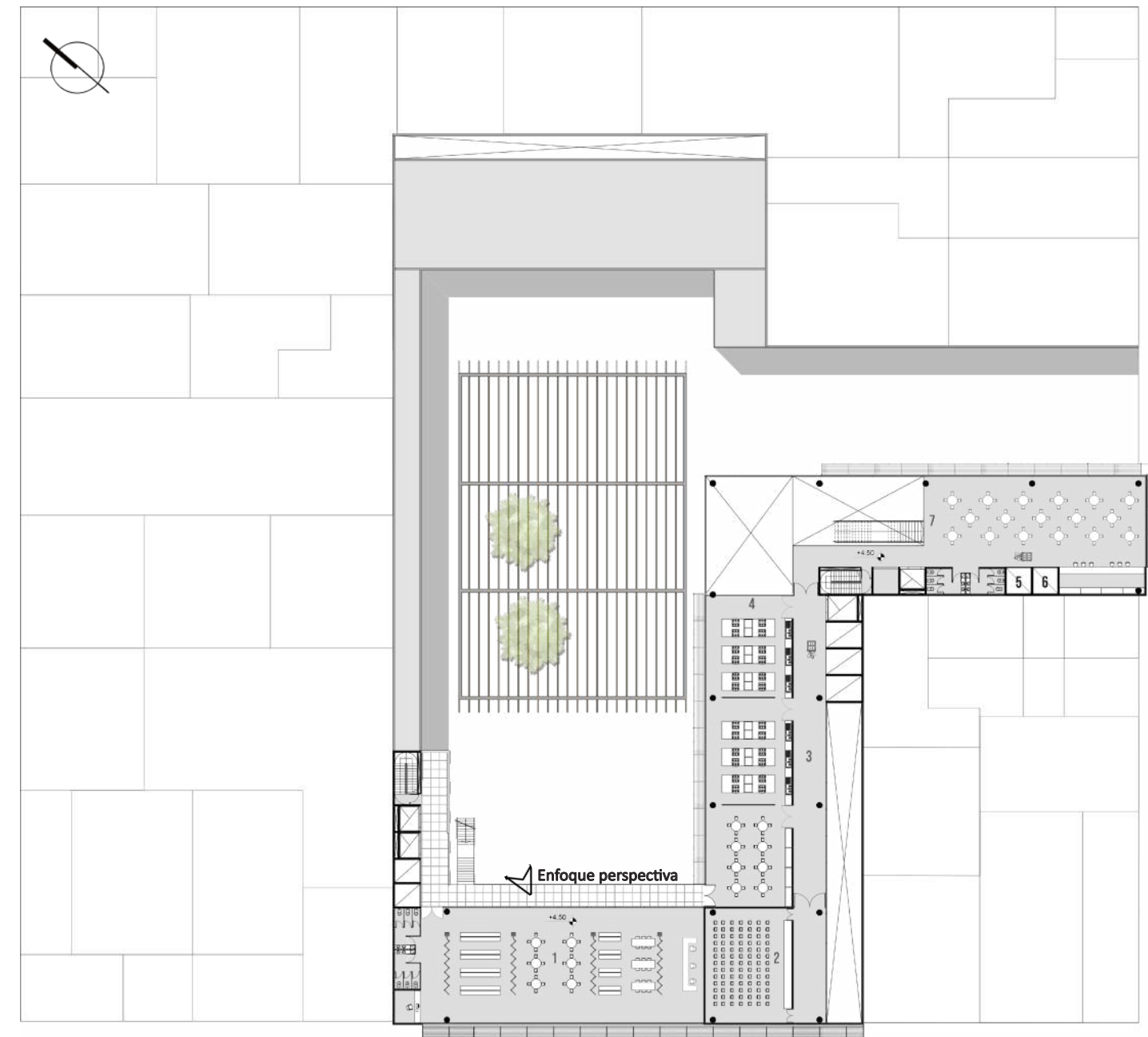


CORTE B-B

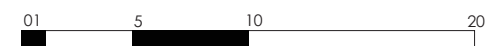




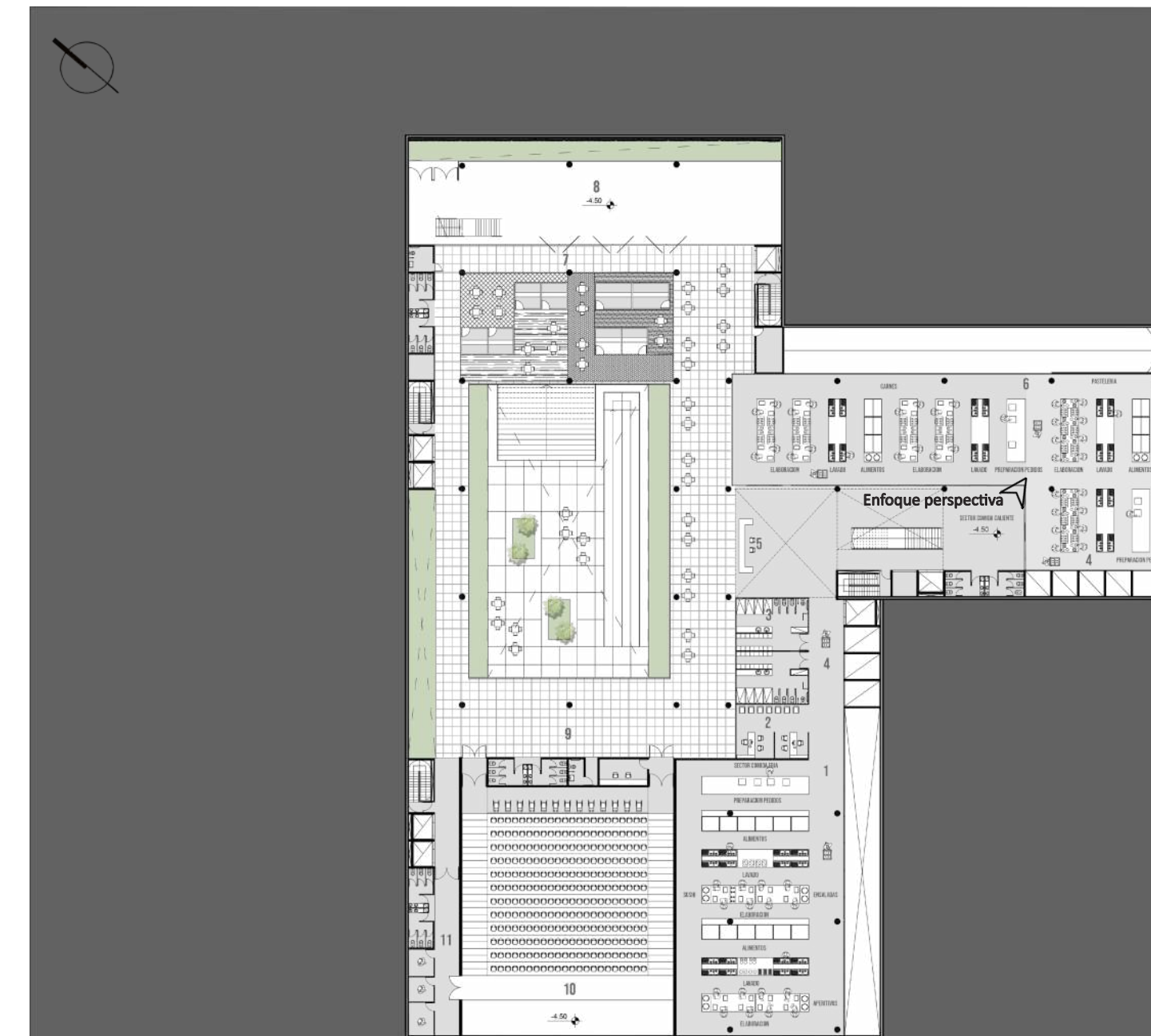
PLANTA NIVEL +4.50



01. Biblioteca gastronómica 02. Sala de proyección 03. Aulas prácticas 04. Buffet 05. Residuos 06. Monta cargas



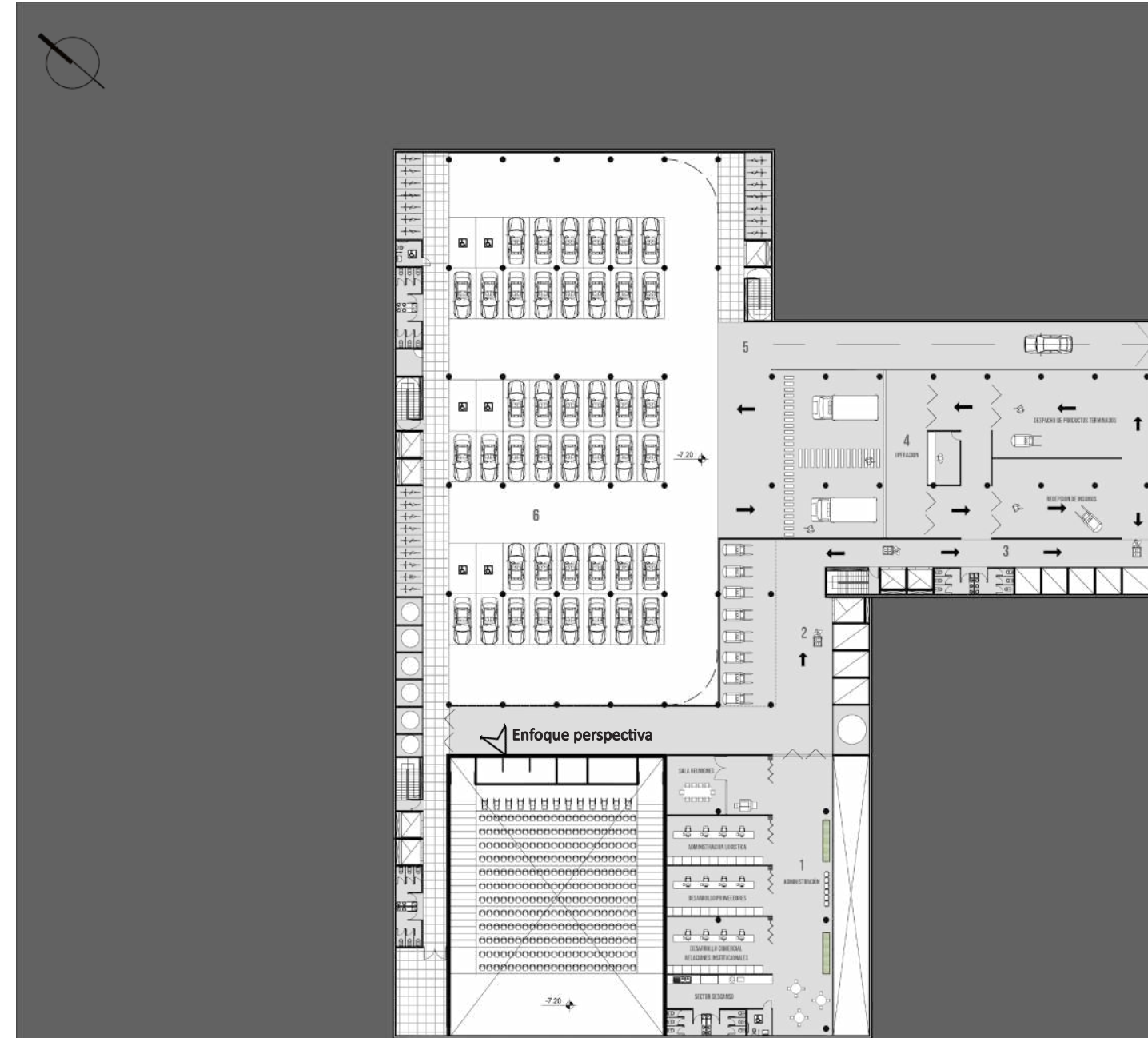
PLANTA NIVEL -4.50



01. Sector comida fría 02. Gestoría 03. Vestidores 04. Circulación técnica 05. Recepción 06. Sector comida caliente 07. Cafeterías 08. Salon de eventos públicos/privados 09. Foyer 10. Auditorio 11. Sala de ensayos privados

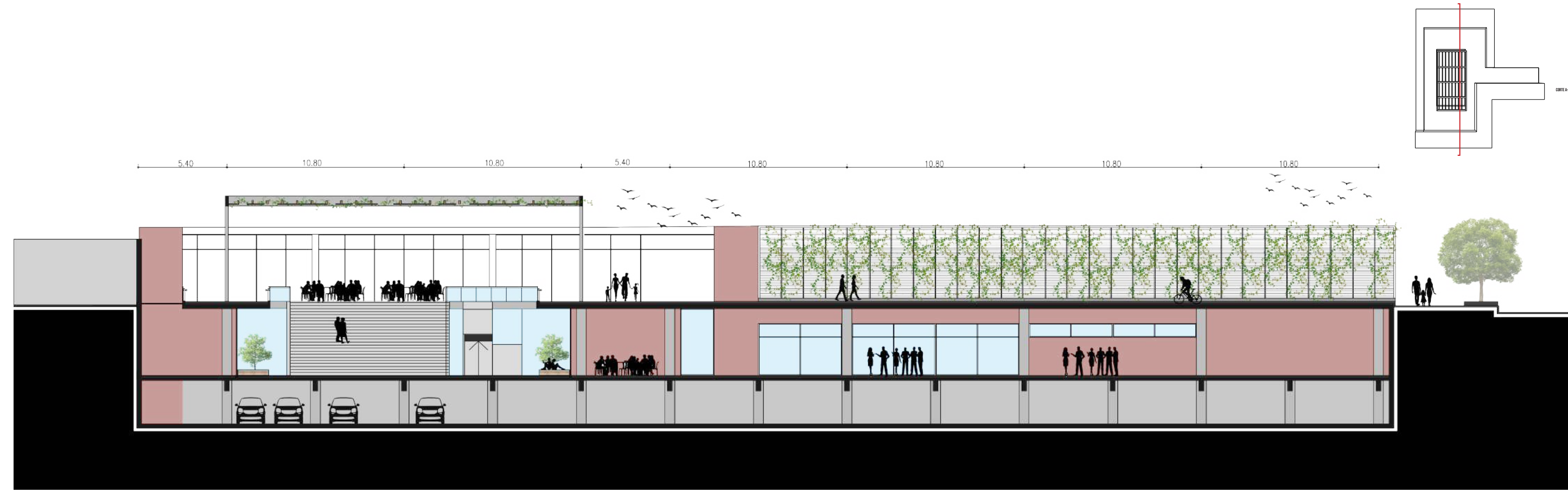


PLANTA NIVEL -7.20

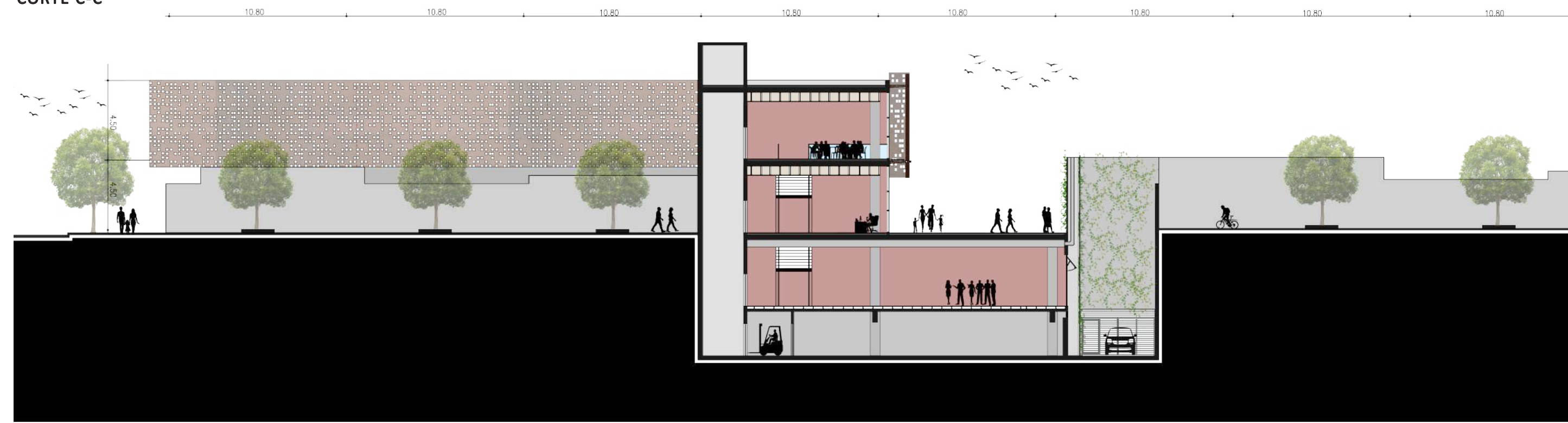


01. Sector administrativo 02. Circulación técnica 03. Montacargas-Residuos 04. Sector operativo 05. Rampa de acceso 06. Estacionamiento

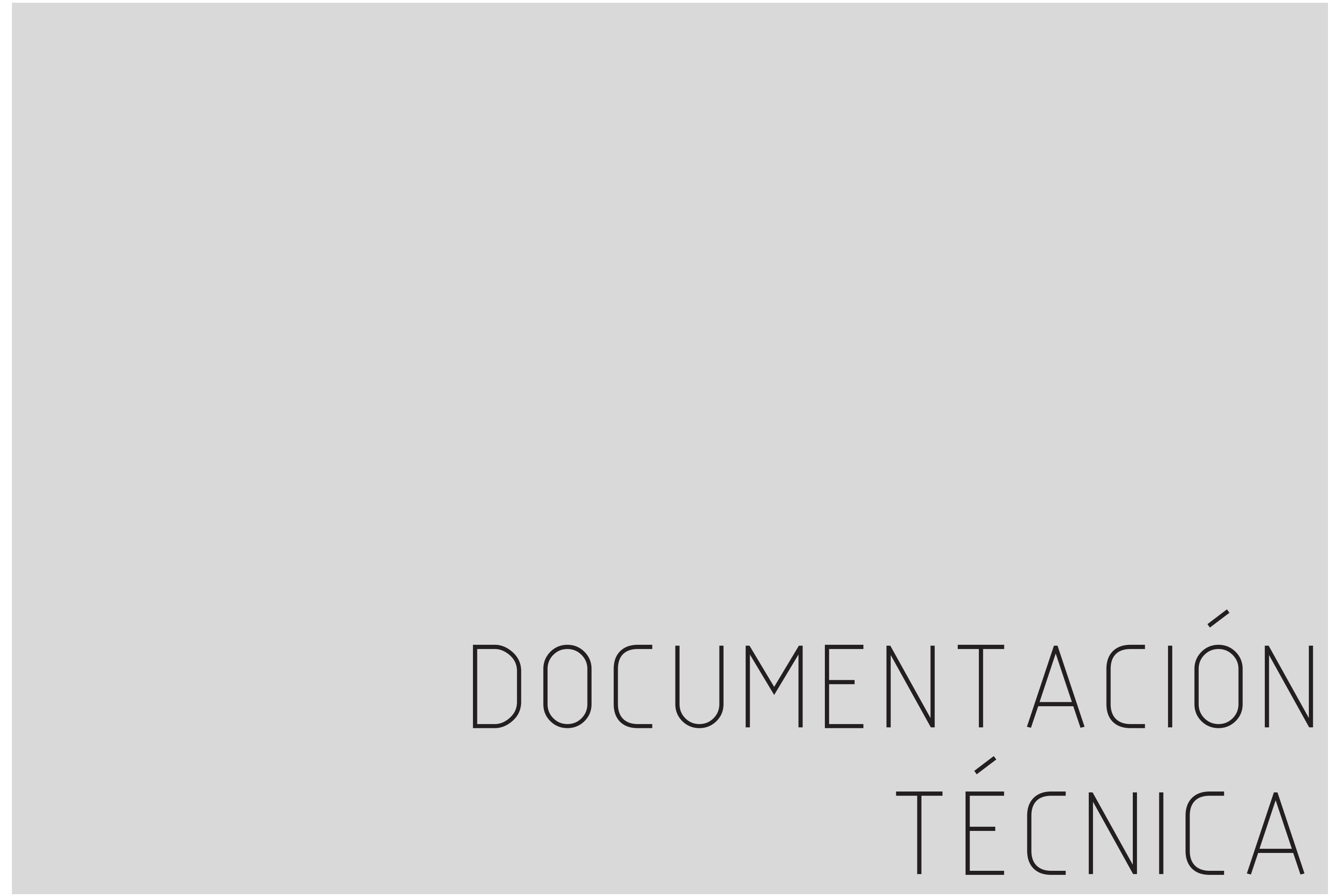




CORTE C-C



CORTE D-D

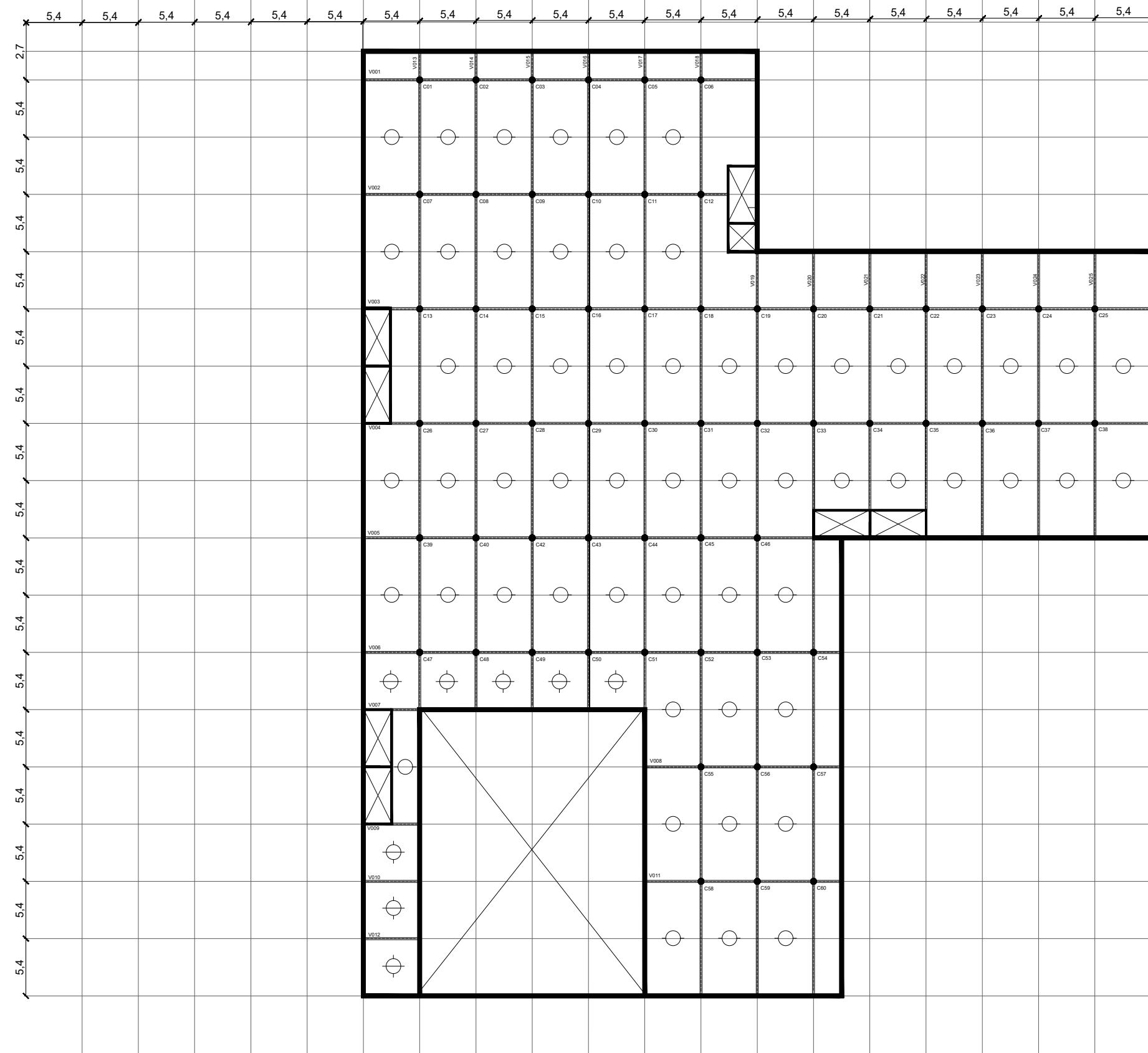
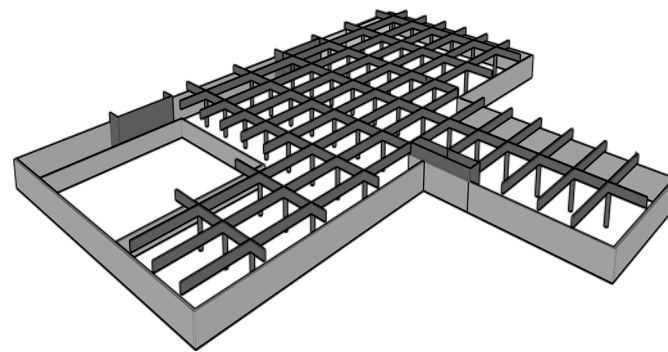
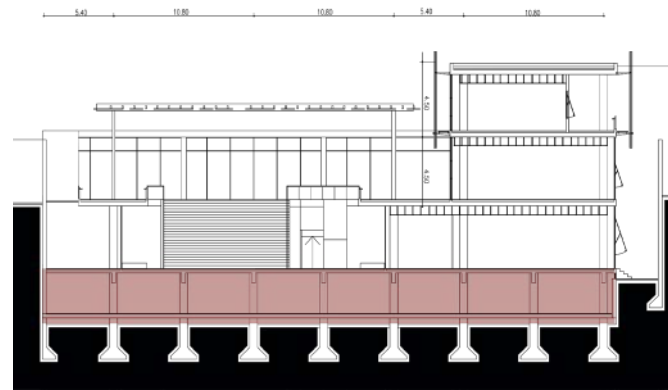


ENTREPISO CON VIGAS DE Hª

A diferencia del resto de los entrepisos que son con losas alivianadas, el entrepiso del subsuelo que se encuentra el estacionamiento, se resuelve a través de una losa con vigas de Hª, debido a que la altura y distancia que se necesita para cubrir entre columnas es eficiente con este sistema.

Las luces a salvar definen en 10,80m x 5,40 entre columnas. Y el espesor de la losa es de 0,15m.

A su vez se completa el sistema con columnas y vigas de encadenado, con el sistema de submuración que bordea todo el proyecto enterrado.

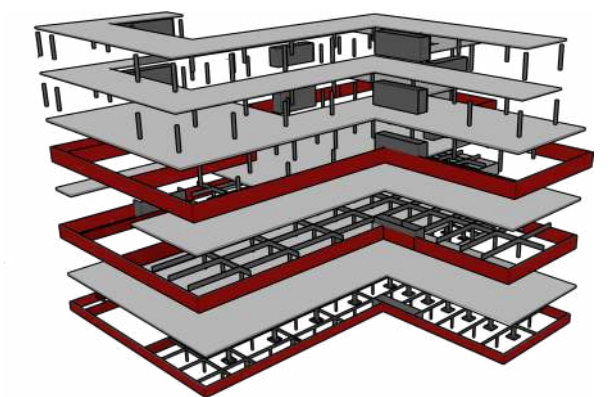
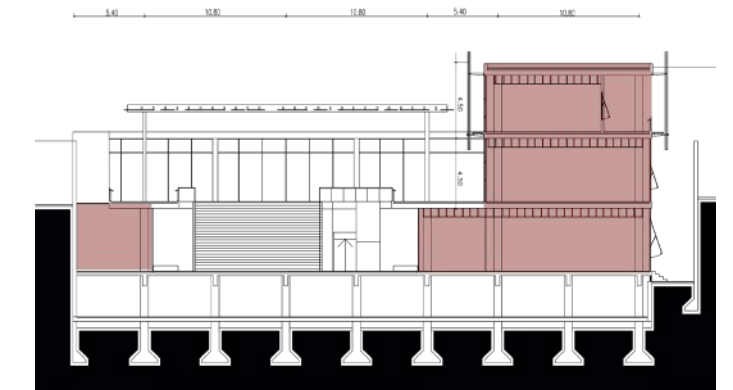
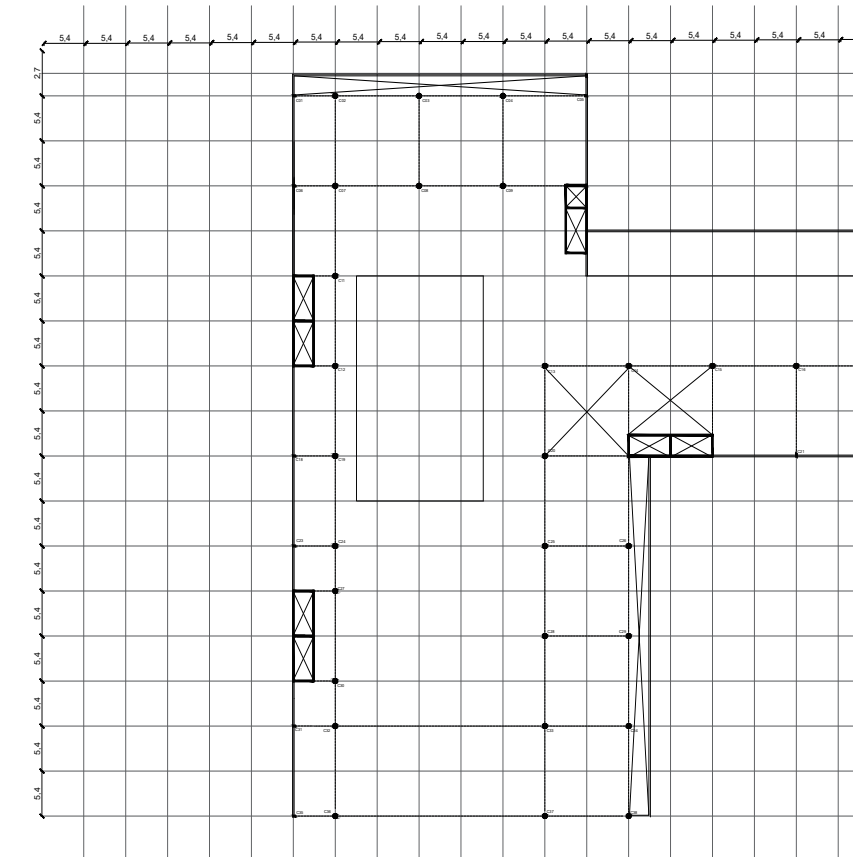
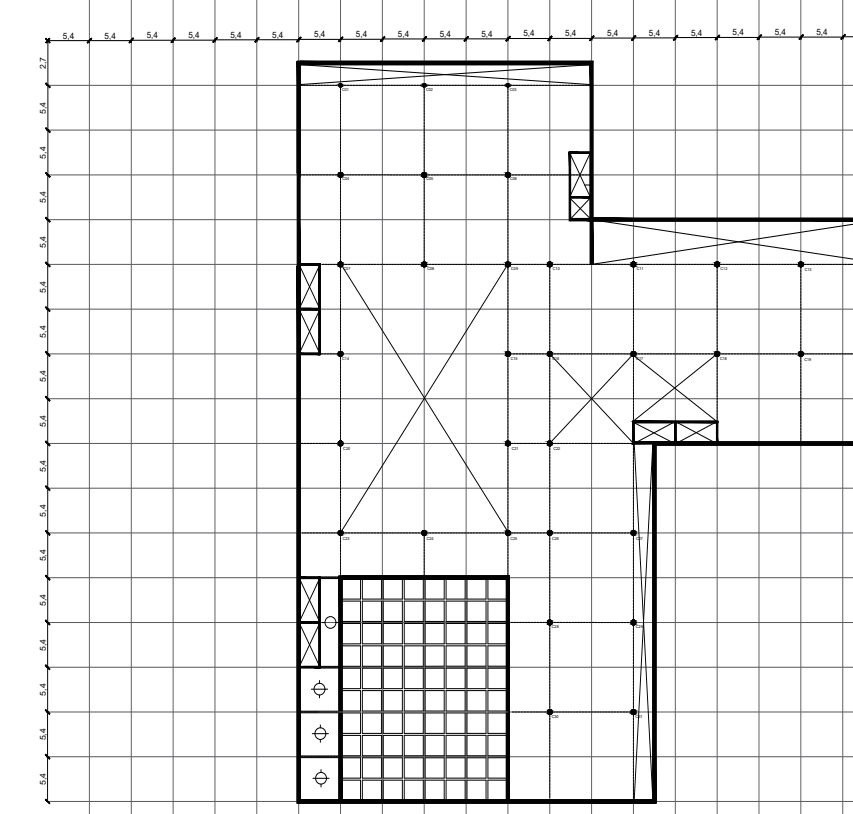
**ENTREPISO SIN VIGAS**

A partir del nivel -4.50 hasta el +9.20, los entrepisos son sin vigas y con losas postensadas alivianadas, determinados a partir de cuestiones funcionales y de lenguaje en el proyecto.

Las luces a salvar definen en 10,80m x 10,80 entre columnas. Y el espesor de la losa es de 0,25m.

En un sector de la planta subsuelo -4.50, se ubica el auditorio, el cual tiene una luz de 21.60m x 27.00m.

La losa del mismo es resuelta por el mismo sistema, pero el espesor se determina en 0,45m debido a la exigencia de las luces.



DETALLES CONSTRUCTIVOS

DETALLE 1

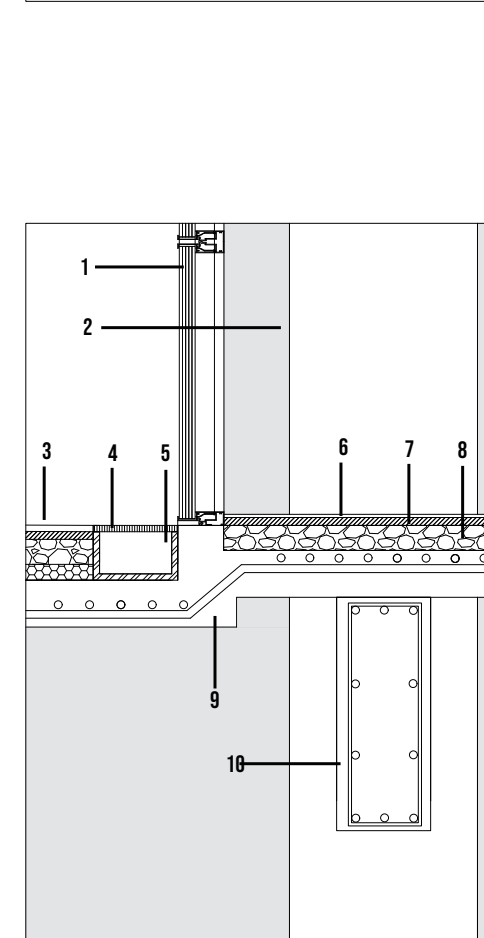
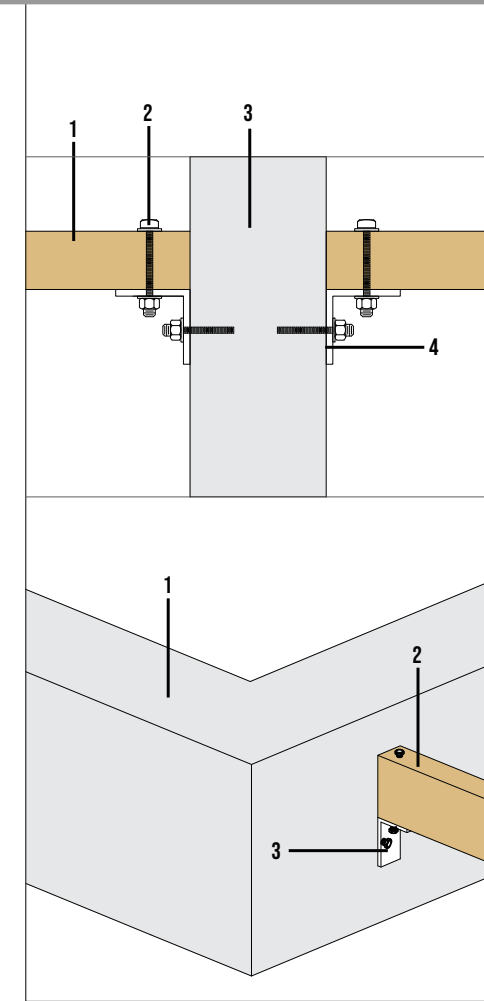
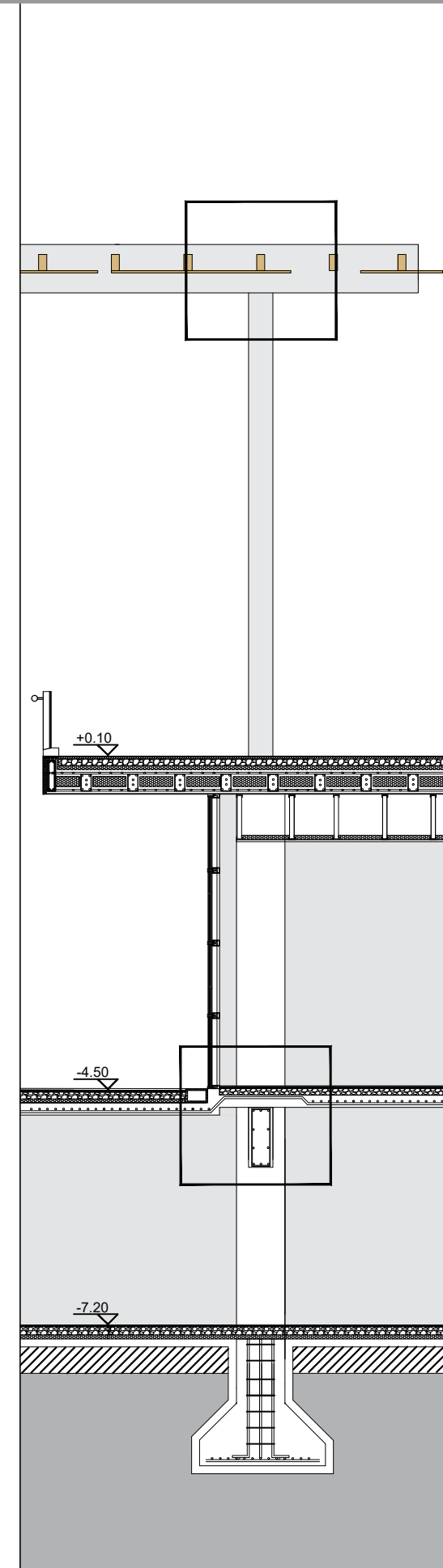
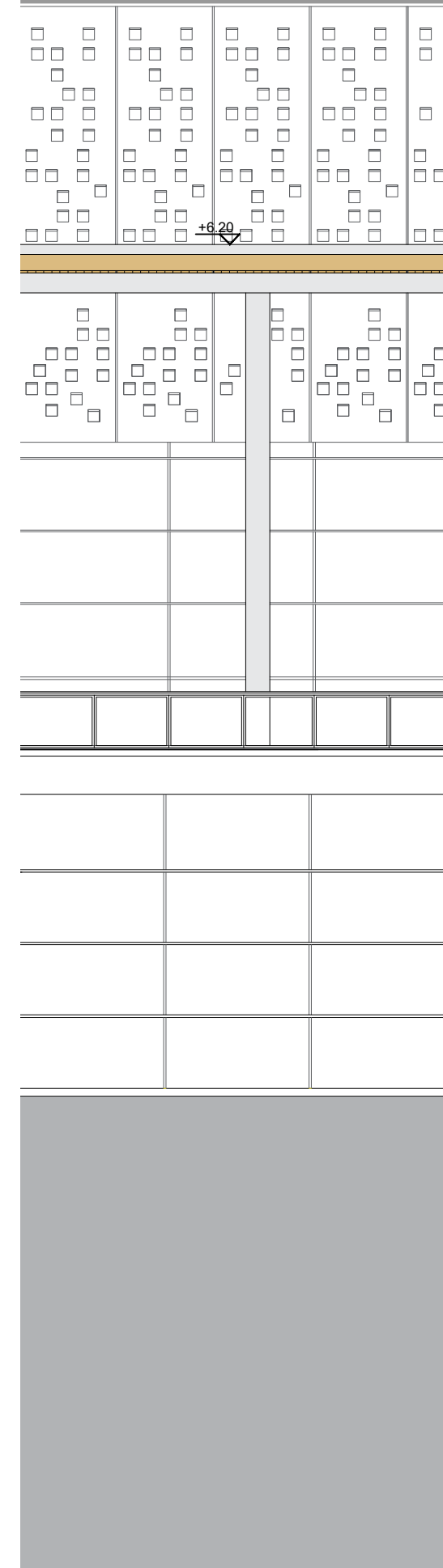
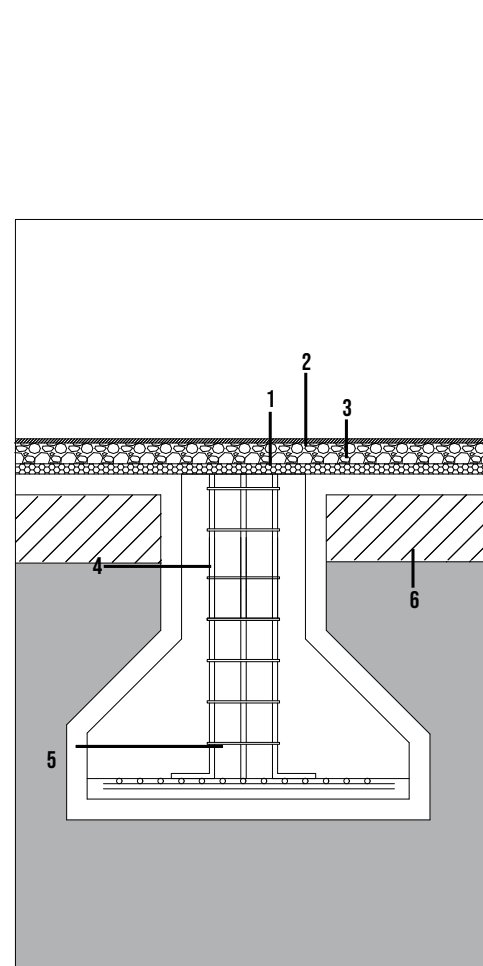
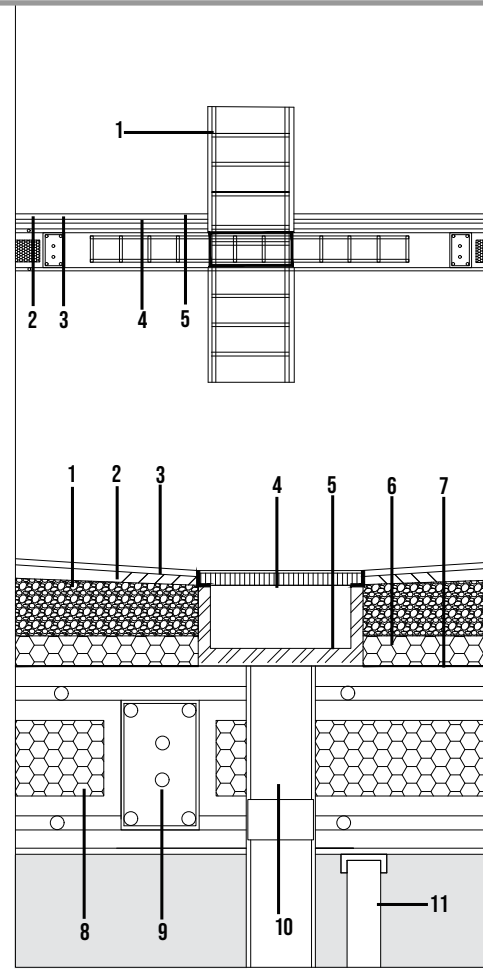
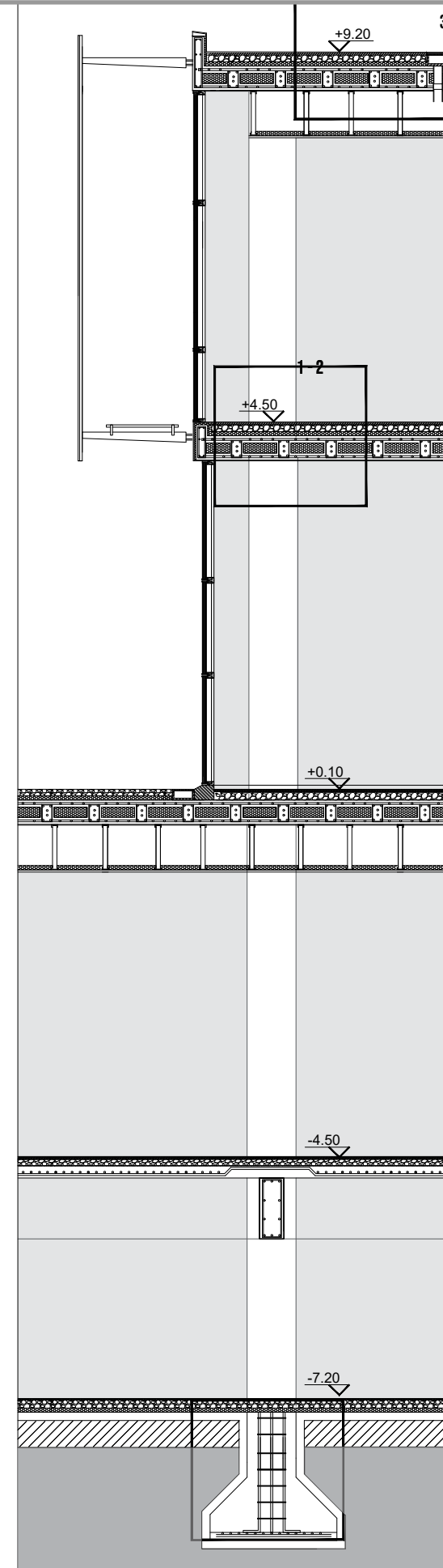
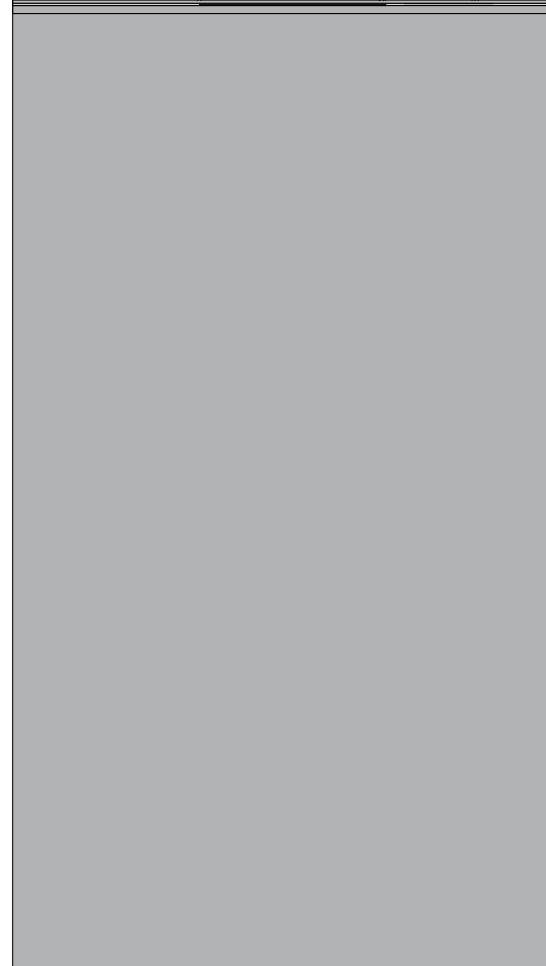
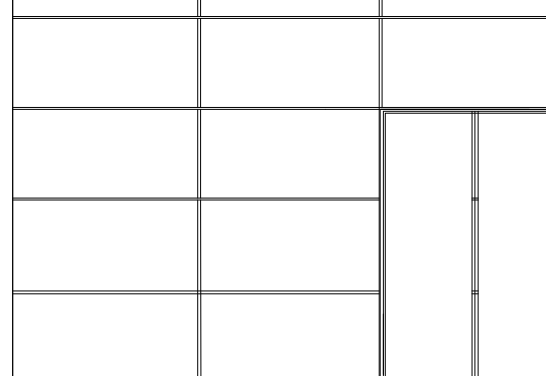
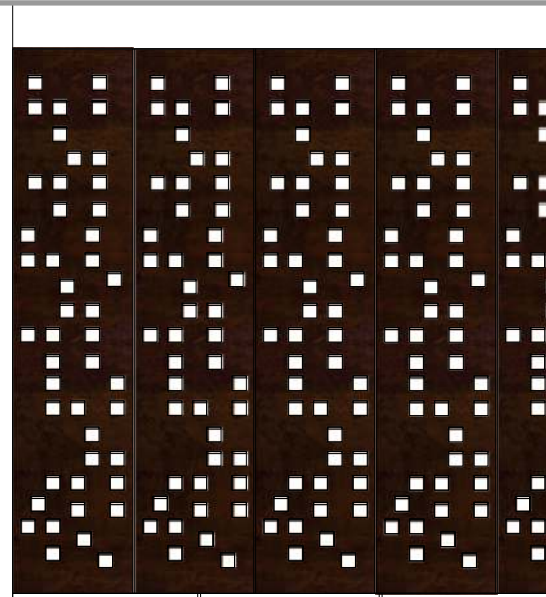
1. Armadura de acero
2. Bloques de EPS
3. Nervios
4. Armadura de repartición
5. Refuerzo unión losa-columna

DETALLE 2

1. Contrapiso
2. Carpeta
3. Azotado hidrofugo
4. Rejilla lineal
5. Canaleta pluvial prefabricada
6. Aislación térmica
7. Aislación hidrófuga
8. Bloques de EPS
9. Nervios
10. Embudo pluvial
11. Soporte cielorraso

DETALLE 3

1. Carpeta
2. Contrapiso
3. EPS
4. Estribos de la columna
5. Armadura de hierro columna s/c
6. Grava compactada



DETALLES CONSTRUCTIVOS

DETALLE 1

1. Tirantes de madera
2. Bulon con tuerca
3. Columna de H°A
4. Escuadra

DETALLE 2

1. Viga de H°A
2. Tirante de madera
3. Bulon con tuerca

DETALLE 3

1. Triple vidrio con doble cámara de aire
2. Columna de H°A
3. Alisado de cemento
4. Rejilla lineal
5. Canaleta pluvial prefabricada
6. Alisado de cemento
7. Carpeta
8. Contrapiso
9. Losa llena
10. Viga de H°A

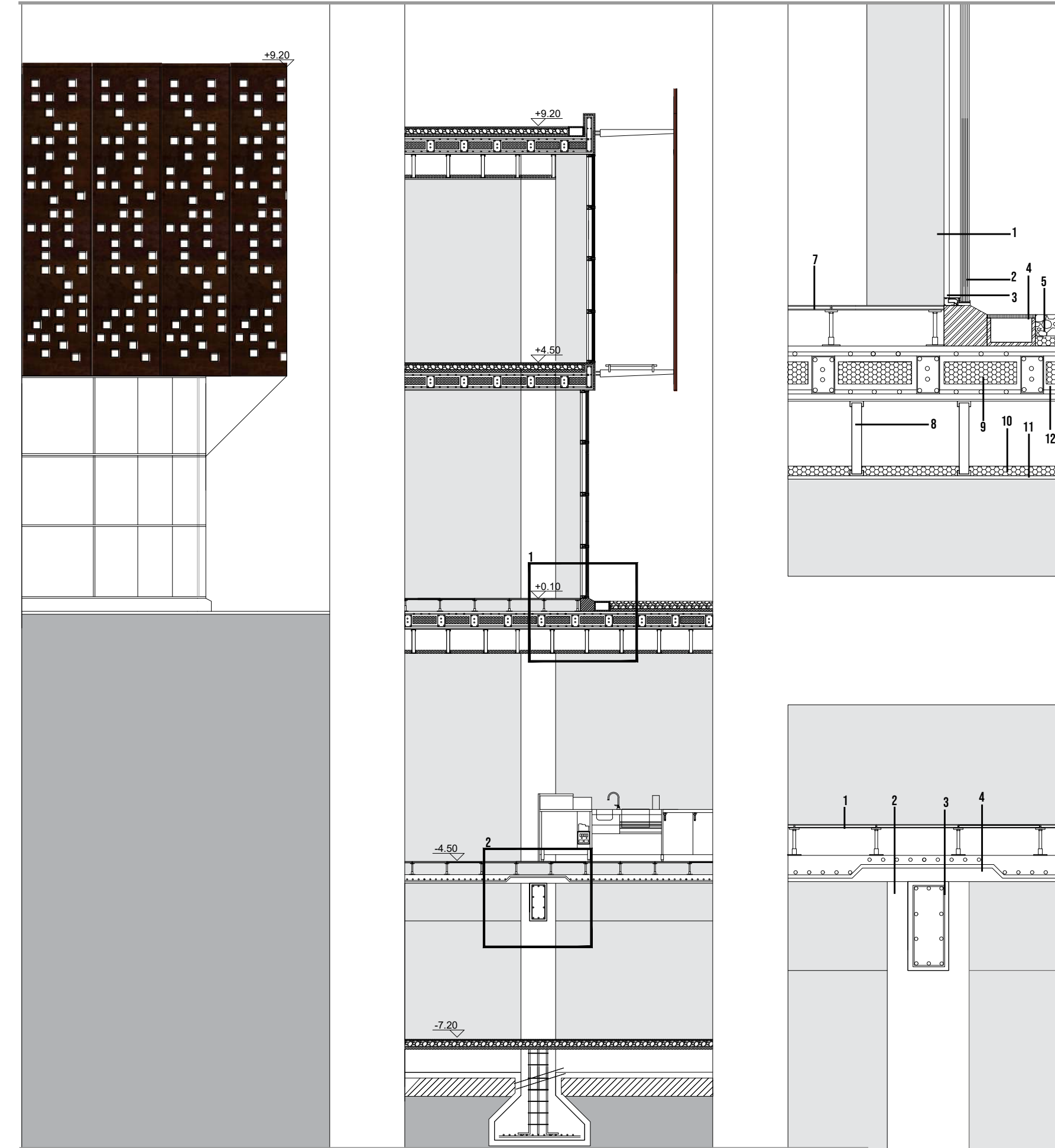
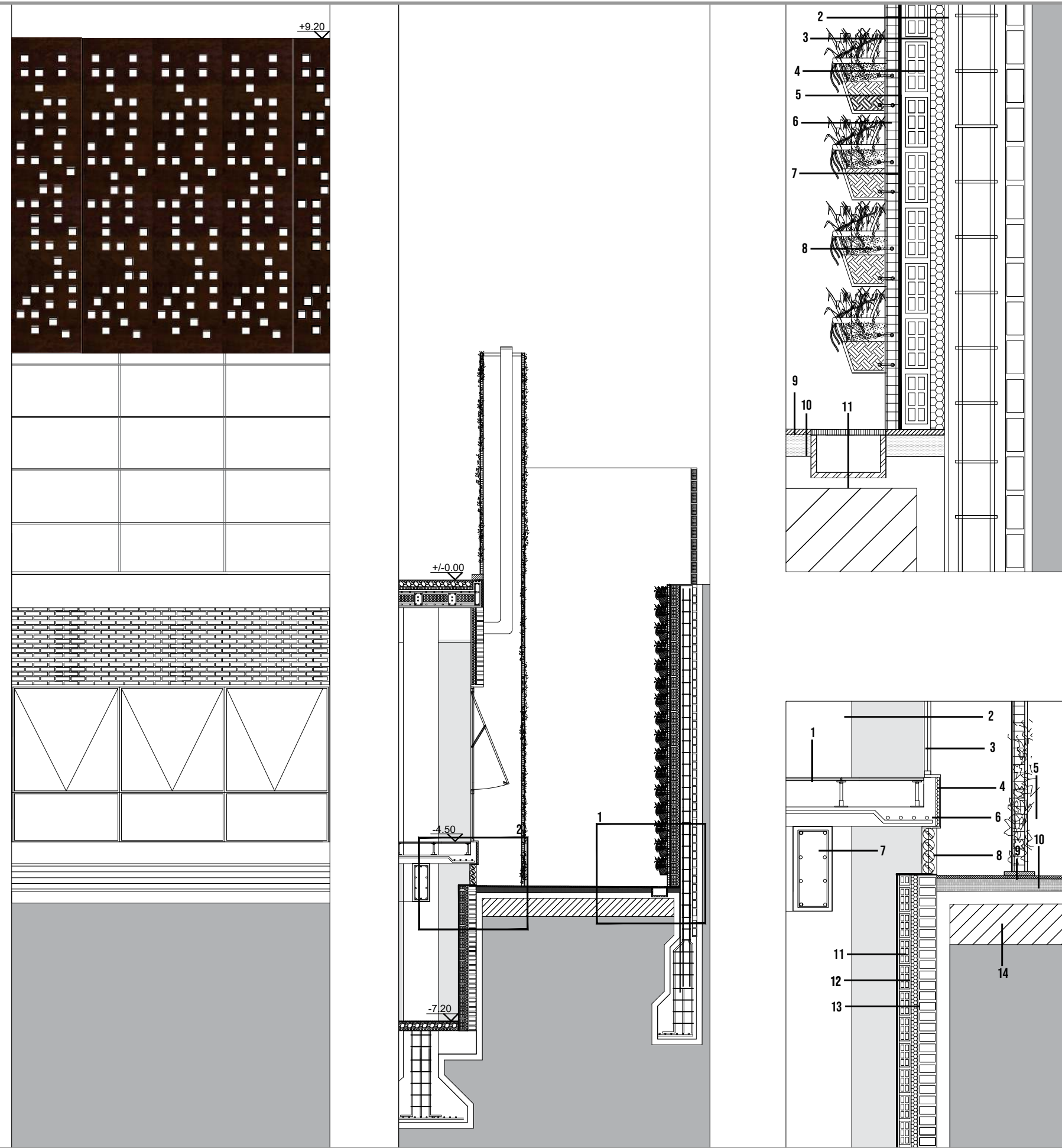
DETALLES CONSTRUCTIVOS

DETALLE 1

1. Armadura de repartición
2. Tabique de H°A
3. Aislación térmica
4. Ladrillo común del 12
5. Aislación hidrófuga
6. Armadura de sostén
7. Revoque
8. Unión maceta-Armadura
9. Carpeta
10. Contrapiso
11. Tubo pluvial

DETALLE 2

1. Piso técnico elevado
2. Columna de H°A
3. Doble vidrio con cámara de aire
4. Aislación térmica
5. Sostén para las plantas de estructura metálica
6. Losa llena
7. Viga de H°A
8. Rejilla lineal de ventilación
9. Carpeta
10. Contrapiso
11. Ladrillo hueco del 8
12. Aislación térmica
13. Ladrillo común del 12
14. Grava compactada



DETALLES CONSTRUCTIVOS

DETALLE 1

1. Columna de H°A
2. Triple vidrio y doble cámara de aire
4. Rejilla lineal
5. Contrapiso
6. Poliestireno expandido
7. Piso técnico elevado
8. Sostén cielorraso suspendido
9. Bloques de EPS
10. Lana de vidrio
11. Placa de yeso
12. Losa postensada alivianada

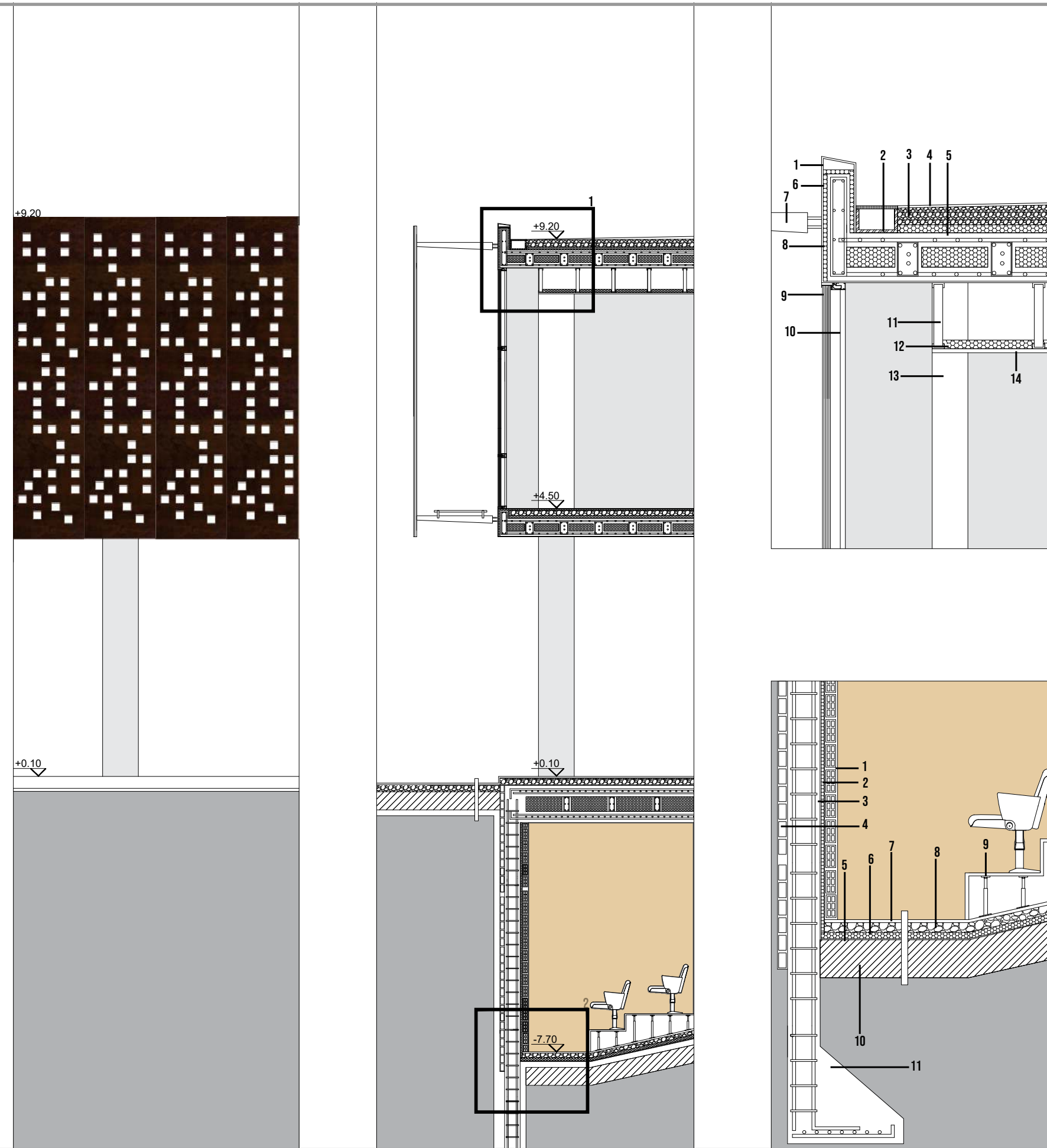
DETALLE 2

1. Piso técnico elevado
2. Columna de H°A
3. Viga de H°A
4. Losa llena

DETALLES CONSTRUCTIVOS

DETALLE 1

1. Pieza prefabricada
2. Canaleta pluvial prefabricada
3. Contrapiso
4. Aislación hidrófuga
5. Losa postensada alivianada
6. Aislante térmico
7. Perfil tubular
8. Revoque
9. Triple vidrio y doble cámara de aire
- 10.
11. Sosten cielorraso suspendido
12. Lana de vidrio
13. Columna de HªA
14. Placas de durlock

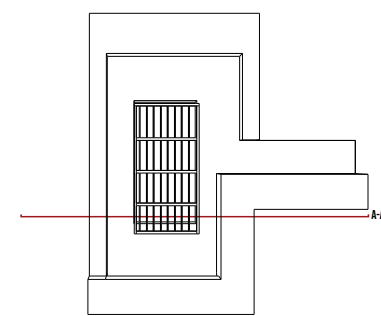


DETALLE 2

1. Ladrillo hueco del 12
2. Aislación térmica
3. Tabique de submuración HªA
4. Ladrillo comun del 8
5. Losa llena
6. EPS
7. Piso de madera
8. Contrapiso
9. Piso tecnico elevado
10. Grava compactada
11. Base independiente esquinera.







Fachadas

Parte del proceso de proyección toma en cuenta la piel del edificio y que la misma responda a sus orientaciones, permitiendo el ingreso de luz solar en ciertos espacios y evitándolo en otros. Además se piensa una doble piel con un espacio de separación para permitir una ventilación de estas fachadas y así evitar transmisión de temperaturas hacia los usos del edificio o una incidencia predominante de los vientos sobre los mismos vanos.

Chapa microperforada

controla que la temperatura exterior -no impacte directamente sobre la fachada de vidrio y, al estar separada del mismo, no genera transferencia de temperatura, expulsando el calor por convección ayudando al control de la temperatura interior.

Falso muro cortina, el acristalamiento de la misma esta compuesto por doble capa de vidrio con cámara de aire, en el que se incorpora un vidrio de protección solar en la cara externa y uno de baja emisividad para reducir las pérdidas de calor, en la cara interna.

Ventilación pasiva

La envolvente del edificio, como ya se mencionó, respecto a la fachada contendrá una segunda piel que permita la renovación del aire, al igual que la presencia de los patios ingleses; dado el clima húmedo de la ciudad, mediante ventilación cruzada o simple.

Iluminación

Se decide emplear el retranqueo del edificio sobre las medianeras, generando patios ingleses para lograr una mayor apertura de los usos del subsuelo hacia el exterior para una máxima iluminación natural en cada uno de ellos.



Centro gastronómico

Montaje sistema paneles acero corten

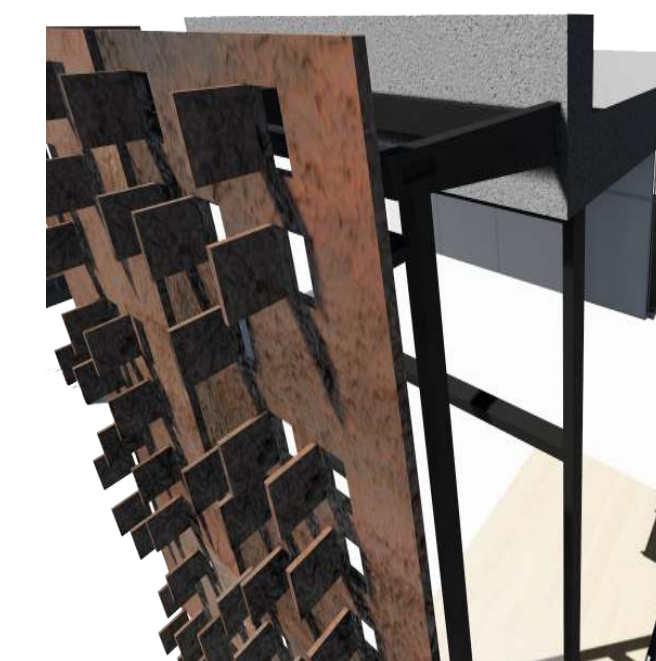
La estructura de los paneles se define de manera modular; ejecutando las respectivas soldaduras en taller, para reducir al máximo el margen de error.

En obra se realiza el montaje de forma manual a través de anclajes preparados y pernos de alta resistencia.

La estructura se conforma a través de una trama de perfiles tubulares (conformada con chapa de acero doblada) con un espesor de 0,65cm, el que contendrá los paneles de acero corten y la pasarela de chapa alivianada.

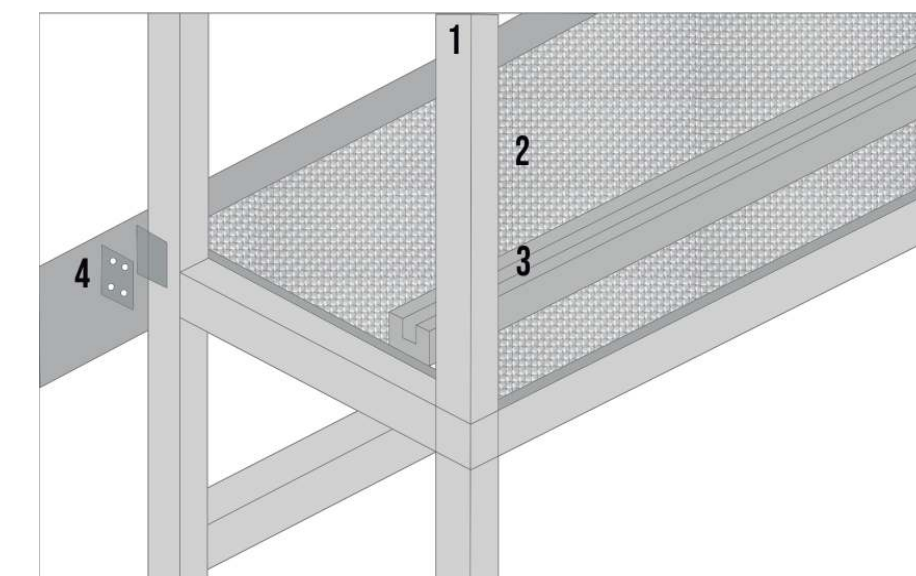
Orientación paneles

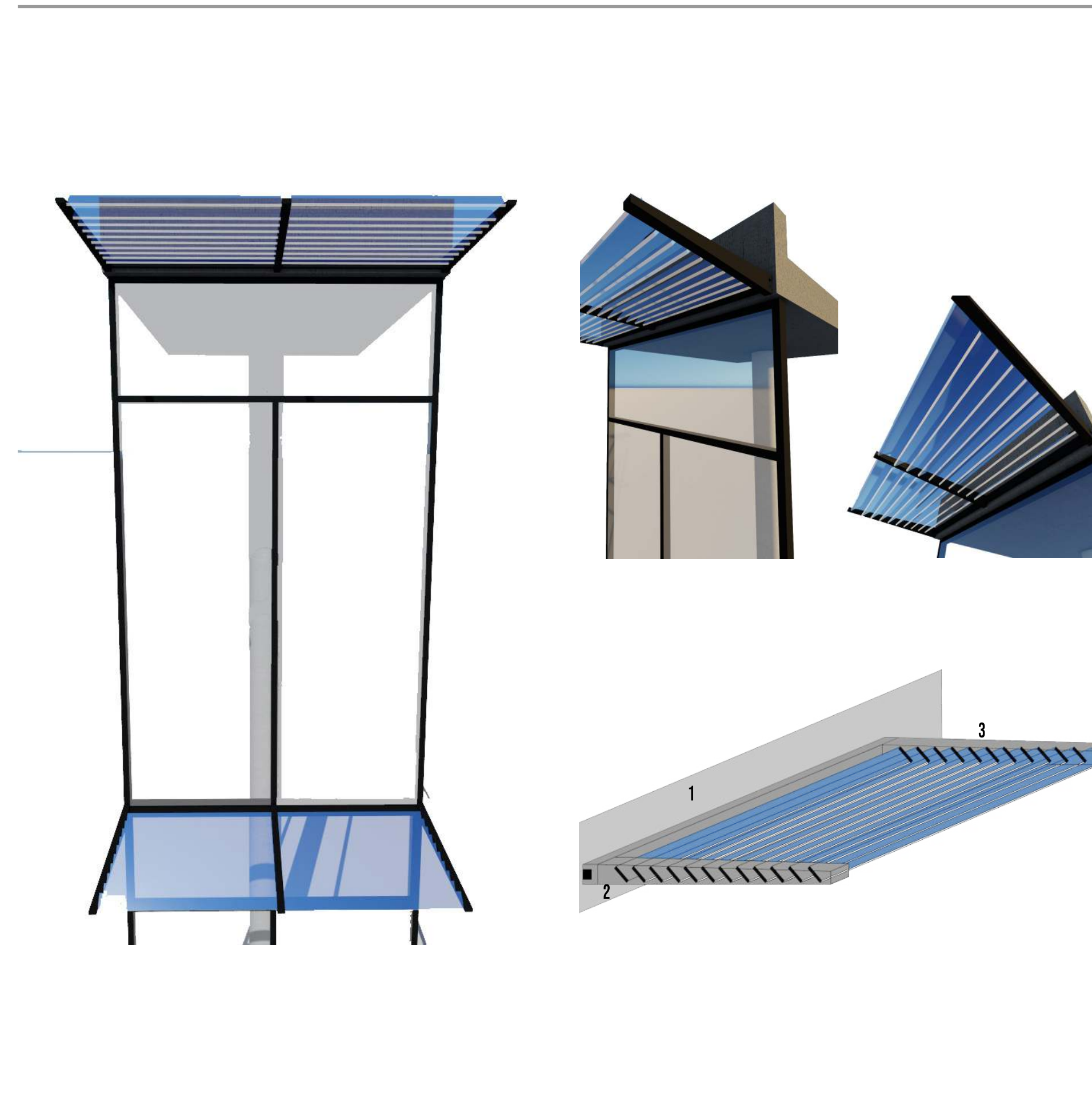
Adopto una solución homogénea materialmente, que para el control solar, perforo el acero de corten generando unas "cascajitas" que hacia el norte están en una posición que frena el sol vertical y hacia el este-oeste están en una posición lateral.



DETALLE

1. Estructura conformada por perfiles tubulares de 10x10 cm con pintura hidrófuga
2. Pasarela de mantenimiento, chapa acanalada.
3. Anclaje conformado por platinas de acero.
4. Viga de Hª



**Montaje sistema de aleros**

La estructura de los aleros se define de manera modular. En obra se realiza el montaje de forma manual a través de anclajes preparados y pernos de alta resistencia. La estructura se conforma a través de una trama de perfiles de acero inoxidable con un espesor de 0,45cm, el que contendrá parasoles de vidrio laminado

Orientación aleros

Para el control solar directo sobre una parte de la cara norte del edificio se colocarán aleros en una posición que frena el sol vertical.

DETALLE

- 1.Losa de hormigón
- 2.Perfiles de acero inoxidable
- 3.Parasoles de vidrio laminado

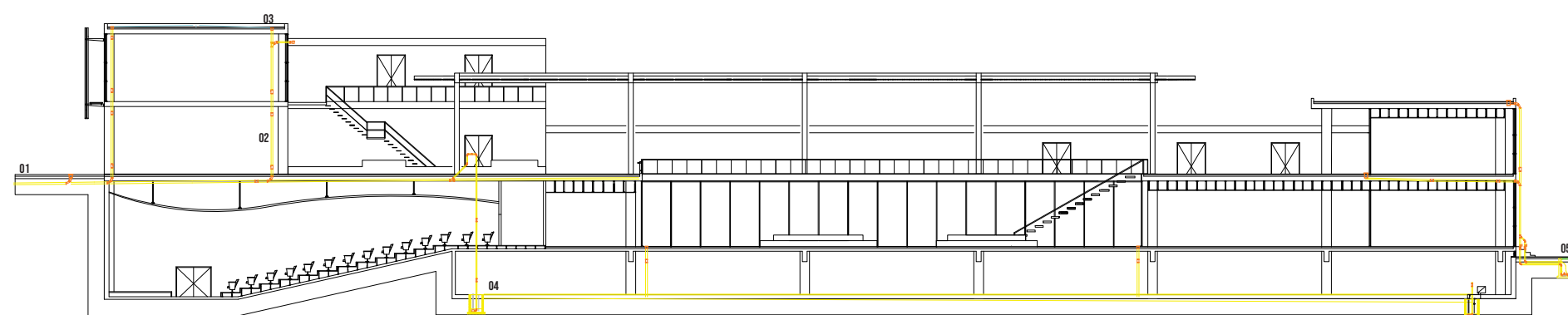
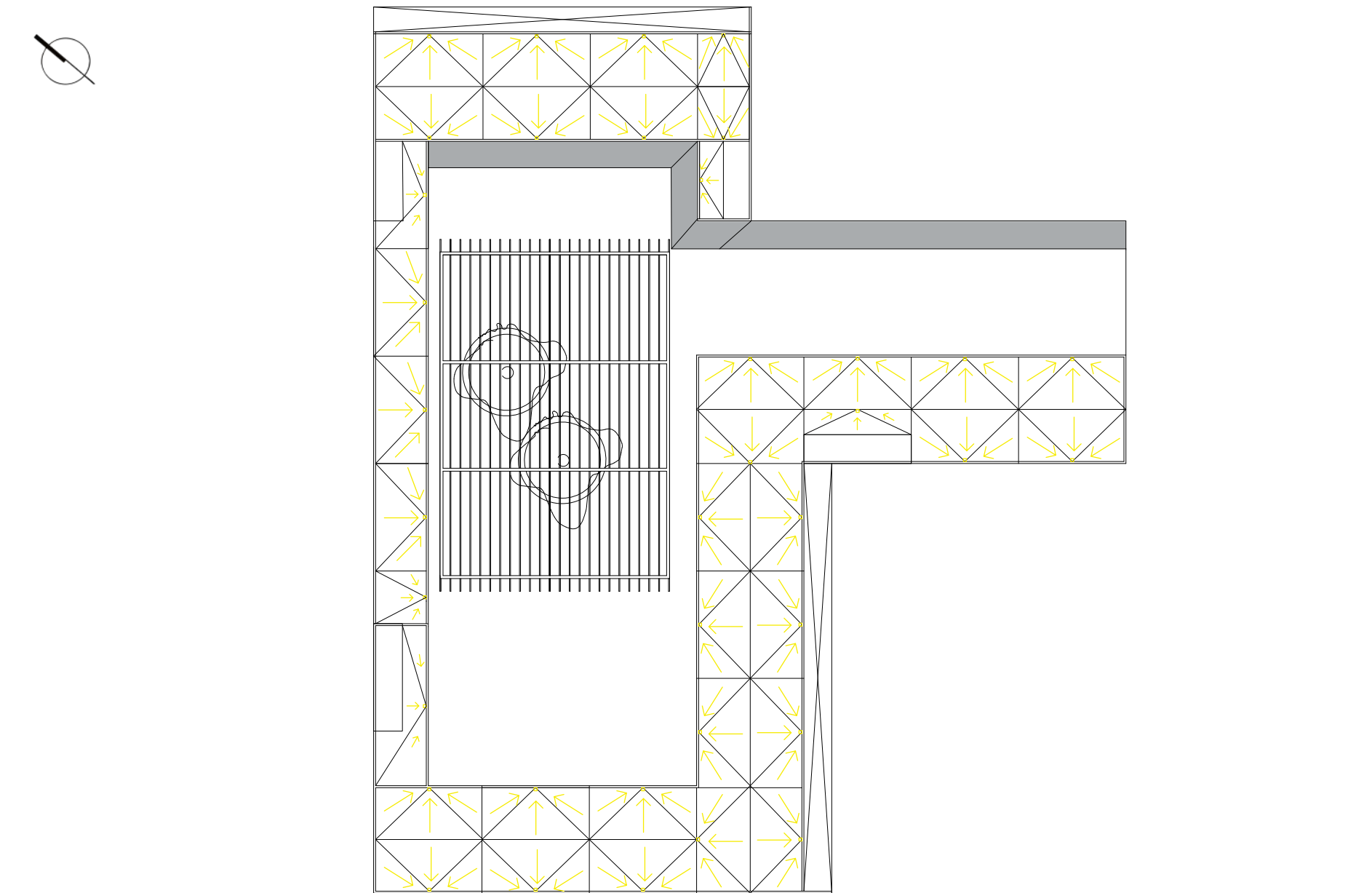
RECOLECCIÓN DE AGUA DE LLUVIA

El agua de lluvia es recolectada mediante embudos en la cubierta y trasladada por tubos de P.P. de 120 en los plenos junto a los tabiques. Debido a la gran superficie de captación, puede tener dos destinos: desaguar en cordón de vereda o almacenarse en un tanque y reutilizarse en canillas deservicio y riego del parque.

Se emplean embudos de azotea, que se colocan de a pares para evitar inconvenientes por obstrucciones, con salida central o lateral dependiendo su ubicación, de 30cm x 30cm, cuya superficie de captación es 90m².

El tanque de almacenamiento, cuenta con un sistema de generadores eléctricos a combustión en caso de que ocurra un corte del suministro eléctrico.

El sistema cuenta con pozos de bombeo pluvial para impulsar el agua recolectada en las áreas que se encuentran por debajo del nivel cero.

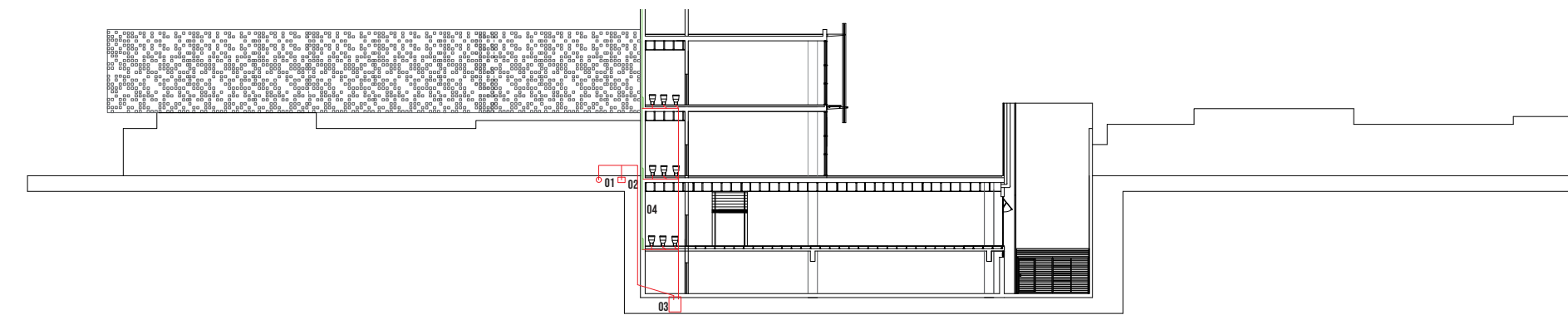
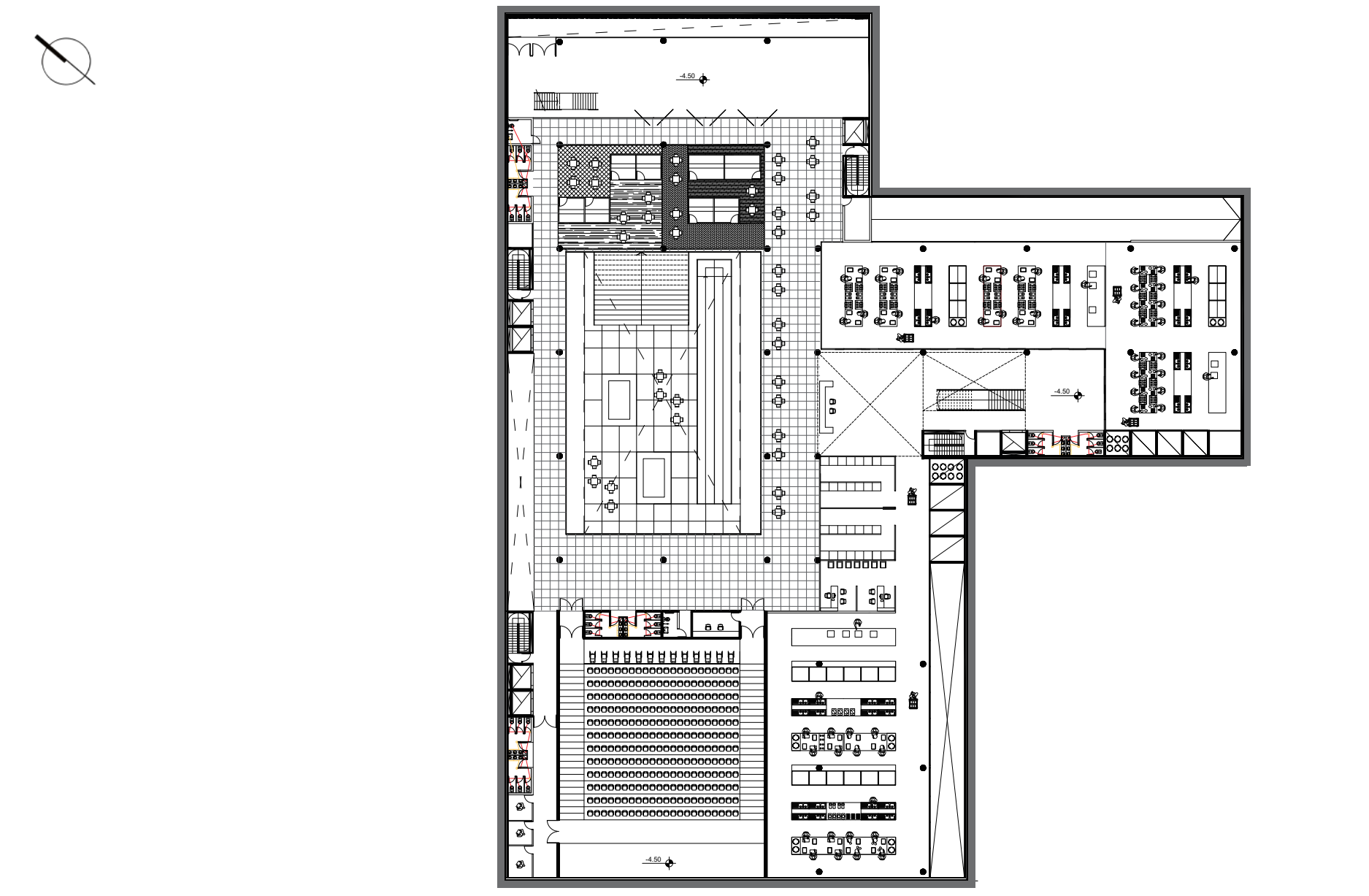


01. Desague cordón de vereda 02. Caño de lluvia con CCV 03. Rejilla 04. Pozo de bombeo 05. Tanque de almacenamiento

TRATAMIENTO DE EFLUENTES

El sistema de desagües sanitarios se conecta con la red, recolectando de todos los niveles y atravesando las cámaras de inspección necesarias, hasta llegar al colector cloacal.

En el caso de los sanitarios que se encuentran por debajo del nivel cero, se utiliza pozos de bombeo cloacal, para impulsar los desechos y se conecten hasta la red.



01. Conexión a colector cloacal 02. Cámara de inspección 03. Pozo de bombeo 04. Conducto de ventilación

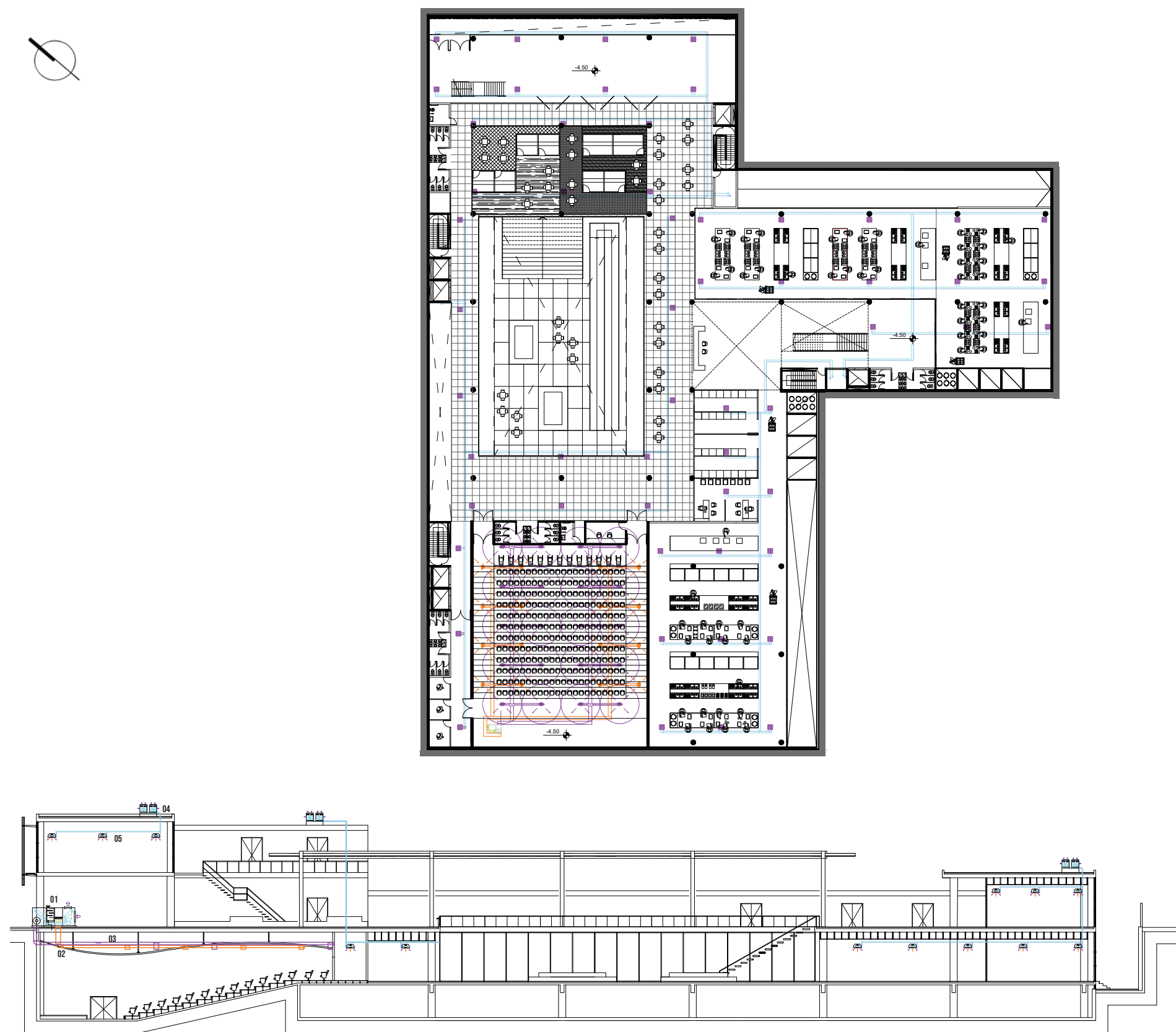
DISEÑO HIGROTÉRMICO ACTIVO

El acondicionamiento térmico del edificio se realiza con equipo de Volumen Refrigerante Variable (VRV) con recuperación de calor, que cuenta con unidades evaporadoras de tipo cassette en las plantas de uso cotidiano.

Teniendo como criterio de diseño para el tendido de la red la sectorización de la planta en cuatro partes, disponiendo las unidades condensadoras correspondientes a cada área en la cubierta.

El control preciso de varias zonas permite controlar distintas plantas y habitaciones individualmente para reducir el consumo de energía total.

En el caso del auditorio se utiliza un sistema Roof-Top, equipo zonal autocontenido, que permite lograr un menor consumo energético siendo un espacio de uso poco frecuente.



01. Unidad condensadora Roof-Top 02. Conducto retorno 03. Conducto inyección 04. Circuito VRV con recuperación de calor 05. Unidad

DISEÑO y CONFORT, PREVENCIÓN y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

El sistema está compuesto por dos partes principales: una conformada por prevención y detección, la segunda de extinción.

Prevención y detección, se garantiza la distancia de evacuación hacia los medios de salida.

Este sistema cuenta con detectores de humo que activarán la alarma de aviso. La distribución de estos se realiza entendiendo la necesidad de disponerlos cada 80m² por ser espacios abiertos de grandes dimensiones.

Además se incorporan pulsadores manuales (alarma). Extinción, cuenta los correspondientes extintores según tipo requerido y, en el caso del estacionamiento, los baldes con agua y baldes con arena que forman parte de esta instalación.

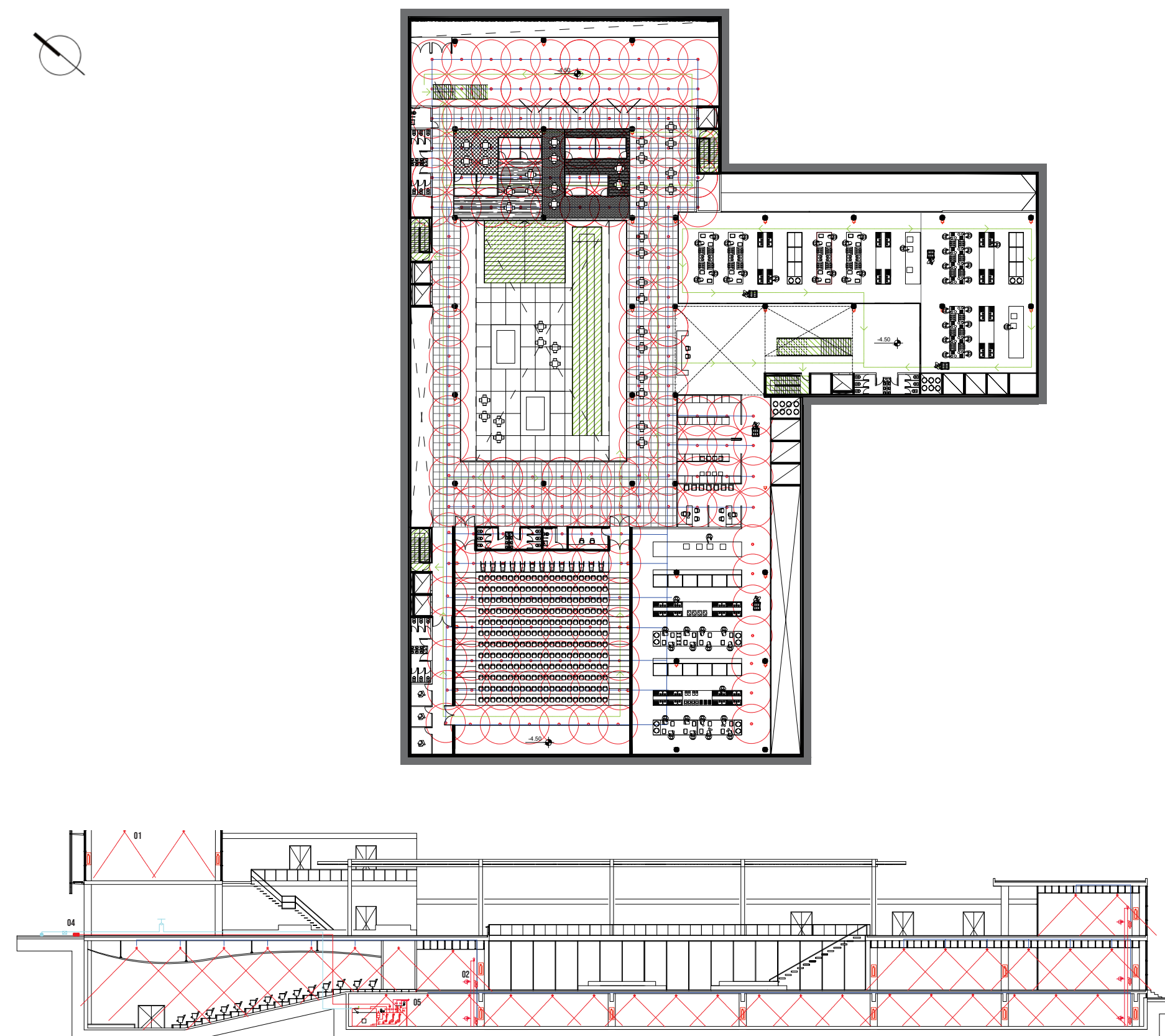
El sistema se conforma por un tanque de reserva de incendios ubicado en el subsuelo, con equipo presurizador para alimentar las bocas de incendio equipadas, que son cuatro (4) por planta.

En el exterior del edificio, sobre línea municipal se ubica una boca de impulsión para conexión con camión de bombero, en caso de ser necesario.

En el caso del sector productivo donde se encuentran las cocinas se empleara un sistema diferente que el resto del edificio, el mismo es de protección automática para campanas de cocinas.

El agente extintor es rociado a presión simultáneamente sobre los artefactos de cocción (anafes, freidoras, planchas, parrillas, etc.), filtros de la campana y los ductos de extracción de humos, con el objeto de extinguir todos los frentes de incendio a un mismo tiempo.

EL agente extintor al tomar contacto con las partículas calientes de aceites o grasas de origen vegetal, las encapsula generando un efecto de saponificación que aísla las partículas de grasa, al mismo tiempo que las enfría por su contenido acuoso, contribuyendo así a extinguir el fuego y evitar su reignición.



01. Detector de humo 02. Boca de incendio equipada 03. Equipo presurizador 04. Boca de impulsión 05. Tanque de reserva de incendio

CONCLUSIÓN

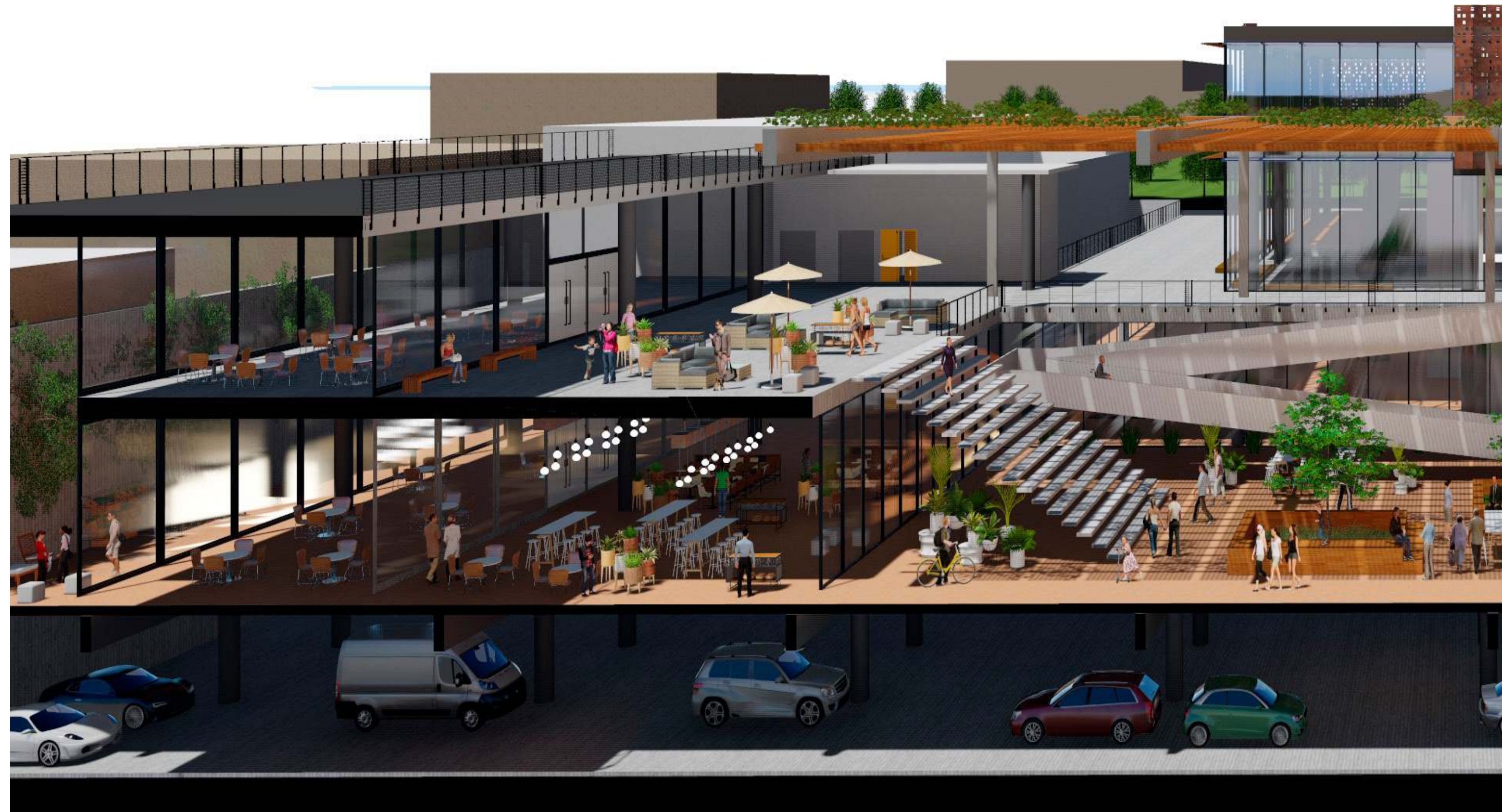
CONCLUSION PERSONAL

Desde un primer momento me pareció enriquecedor tener la autonomía de poder elegir la temática del trabajo final de carrera, ya que a partir de esa oportunidad, como alumna, pude demostrar desde que perspectiva abarco y comprendo la arquitectura, teniendo en cuenta las implicancias que pueden llegar a tener las decisiones que tomo, sobre el espacio y la sociedad. Específicamente, desarrollé el trabajo considerando el sector de emprendedores gastronómicos de la región debido a una experiencia personal dentro del rubro. También me resultó formativo, el proceso de desarrollo del trabajo debido a los sucesivos desafíos que tuve que afrontar. Partiendo de la selección del tema y luego profundizando en cada etapa, pude comprender de una forma más clara la complejidad que significa la resolución de un problema real de nuestra sociedad, y también pude tomar dimensión del potencial que tiene la arquitectura para poder ofrecer una amplia variedad de soluciones al respecto.

Otra conclusión de mi proceso fue que, la constancia y la autocrítica son dos cualidades que debemos poner en práctica durante el trabajo, ya que conllevan a que el proyecto logre los objetivos buscados.

Agradezco la predisposición que tienen todos los docentes de la cátedra para guiarnos en la búsqueda de ideas y soluciones, siempre alentándonos con su experiencia y dedicación, y tratando de respetar en todo momento nuestros puntos de vista a la hora de diseñar.





BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Mercado boqueria (1840)

España/Barcelona/Disfruta Barcelona/<https://www.disfrutabarcelona.com/mercado-boqueria>
 España/Catalunya/Catalunya/<http://www.catalunya.com/mercado-de-la-boqueria-17-16003-421?language=es>

Mercado de San miguel (1916)

España/Madrid/Mercado de san miguel/<https://mercadosanmiguel.es/>
 España/Madrid/Wikipedia/https://es.wikipedia.org/wiki/Mercado_de_San_Miguel

Borough Market (1851)

México/México/Directoalpaladar/<https://www.directoalpaladar.com/turismo-gastronomico/visitamos-el-borough-market-de-londres-un-mercado-que-no-debes-perderte>

Mercato centrale (1874)

Italia/Florenca/Mercatocentrale/<https://www.mercatocentrale.com/format/>

Mercado del puerto (1868)

Uruguay/Montevideo/Welcomeuruguay/<https://www.welcomeuruguay.com/montevideo/mercado-del-puerto.html>

Basque Culinary Center (2009)

España/Barcelona/Diariodesign/<https://diariodesign.com/2012/03/vaumm-proyecta-los-volumenes-del-basque-culinary-center-para-unir-arquitectura-y-gastronomia/>

International Gastronomic Center (2013)

Estados Unidos/Nueva York/ArchDaily/<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-284118/proyectos-ganadores-del-concurso-arquideas-international-gastronomic-center-icg-bruselas>

1er lugar, Centro gastronómico y cultural (2015)

Estados Unidos/Nueva York/ArchDaily/<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

2do lugar, Centro gastronómico y cultural (2015)

Estados Unidos/Nueva York/ArchDaily/<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-284636/segundo-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Diseño y organización de cocinas

McLeod, Virginia/2008/Diseño de cocinas/España/Parramon

Crane, Robin/1992/Cocinas/México/G.Gilli

Cusa Ramos, Juan de/1985/Proyecto e instalación de cocinas/España/CEAC

BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA



2013, México, Polanco/ Serrano Monjaraz Arquitectos/ Edificio corporativo Siemens
<https://www.arquimaster.com.ar/web/edificio-corporativo-siemens-serrano-monjaraz-arquitectos/>



2014, Reino Unido/ Haworth Tompkins/ Edificio viviendas
<https://www.plataformaarquitectura.cl/search/cl/projects/country/reino-unido?page=2>



2009, Chile, Santiago/ Lira y Tuckerman Arquitectos/ Patio bella vista
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/office/lira-y-tuckerman-arquitectos>



2013, Estados Unidos, Miami/ Herzog & de Meuron/ Museo de arte Perez
<http://www.cbarqs.com/>



2015, Argentina, Quilmes/ Carla Bechelli Arquitectos/ Colegio San Jorge
<http://www.cbarqs.com/>



2009, Estados Unidos, Chicago/ Renzo Piano/ Pabellón moderno en el Instituto de Arte de Chicago
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/893953/pabellon-moderno-en-el-instituto-de-arte-de-chicago-renzo-piano>



2008, Palencia/ Mo2 Arquitectura/Edificio de julius
<http://immarquitectura.blogspot.com/2008/08/acero-corten-perforado.html>



2016, Estados Unidos, Brooklyn/ Luca Andrisani Architect/Apartamentos
https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/783248/apertura-538-luca-andrisani-architect?ad_source=search&ad_medium=search_result_projects



2013, México, ciudad de México/ Rojkind Arquitectos/Mercado Roma
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/763327/mercado-roma-rojkind-arquitectos>