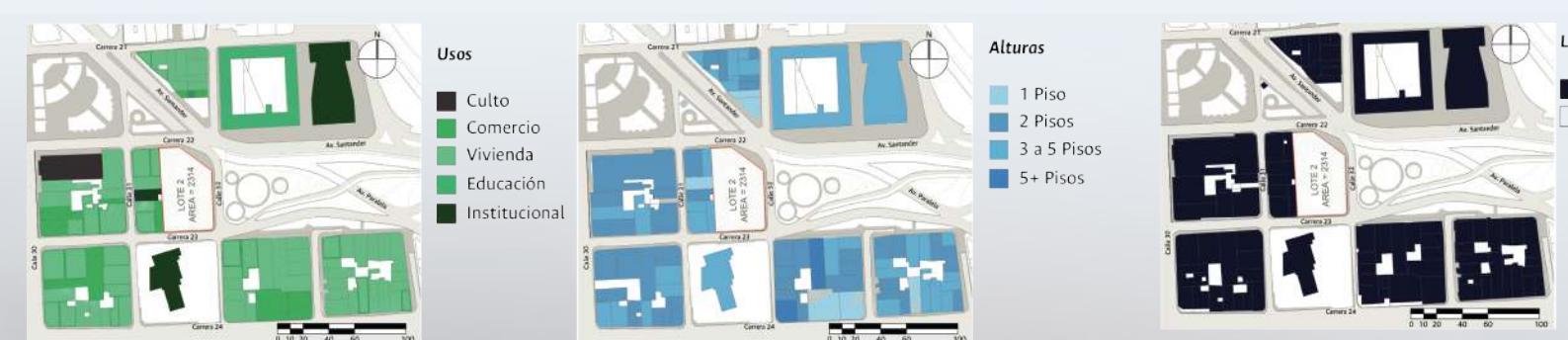
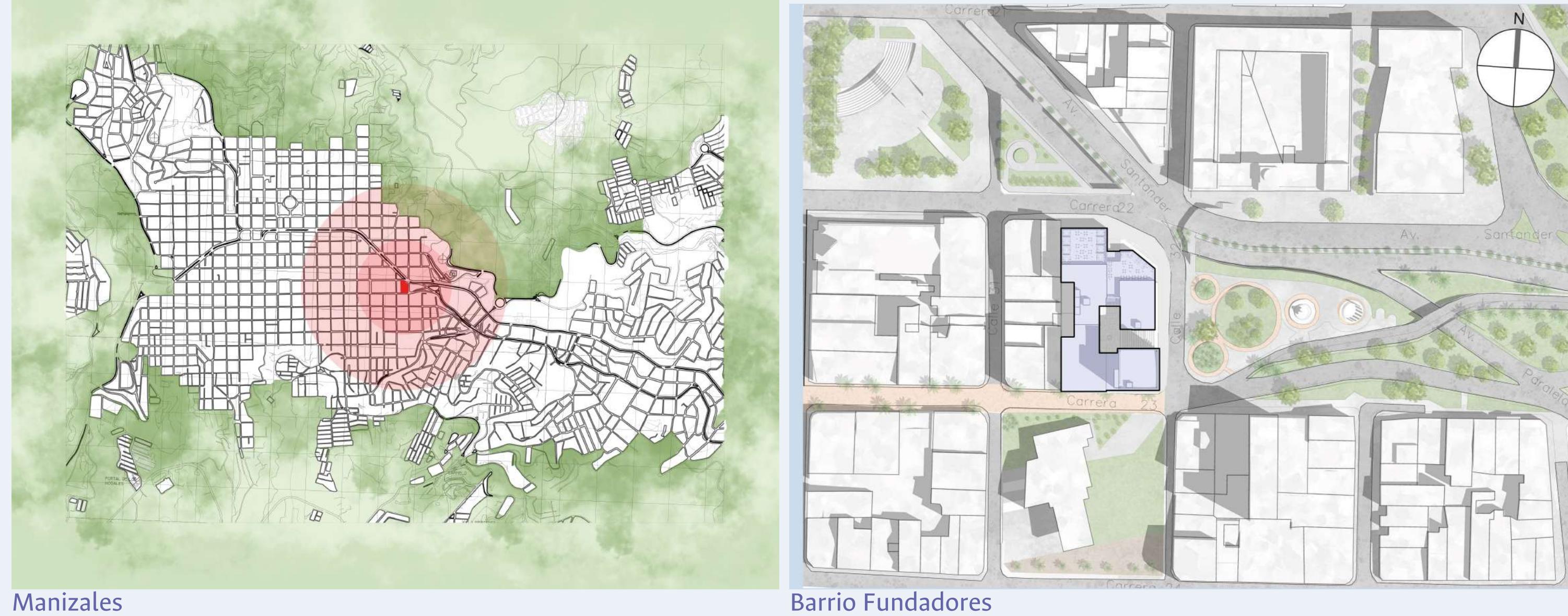


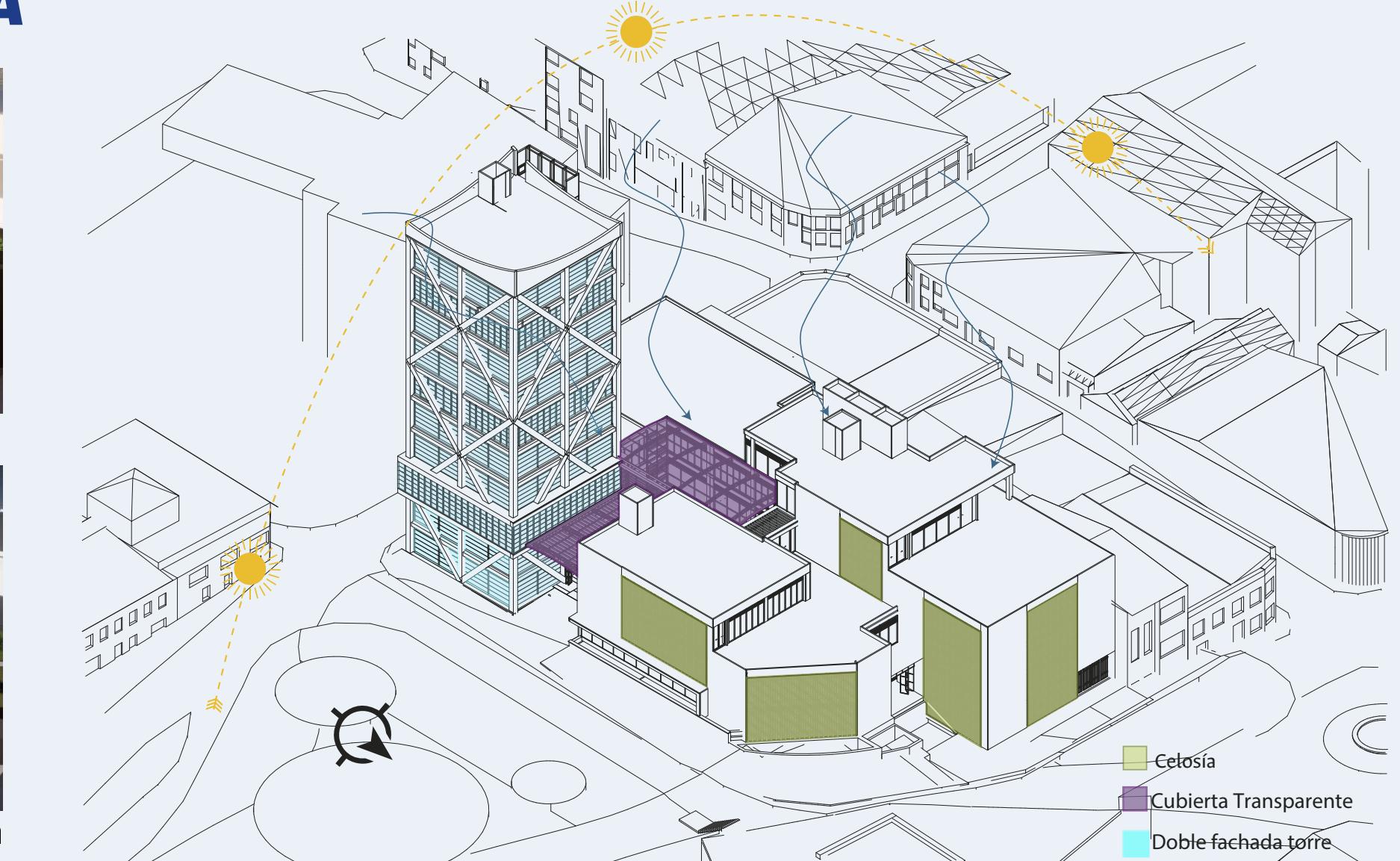
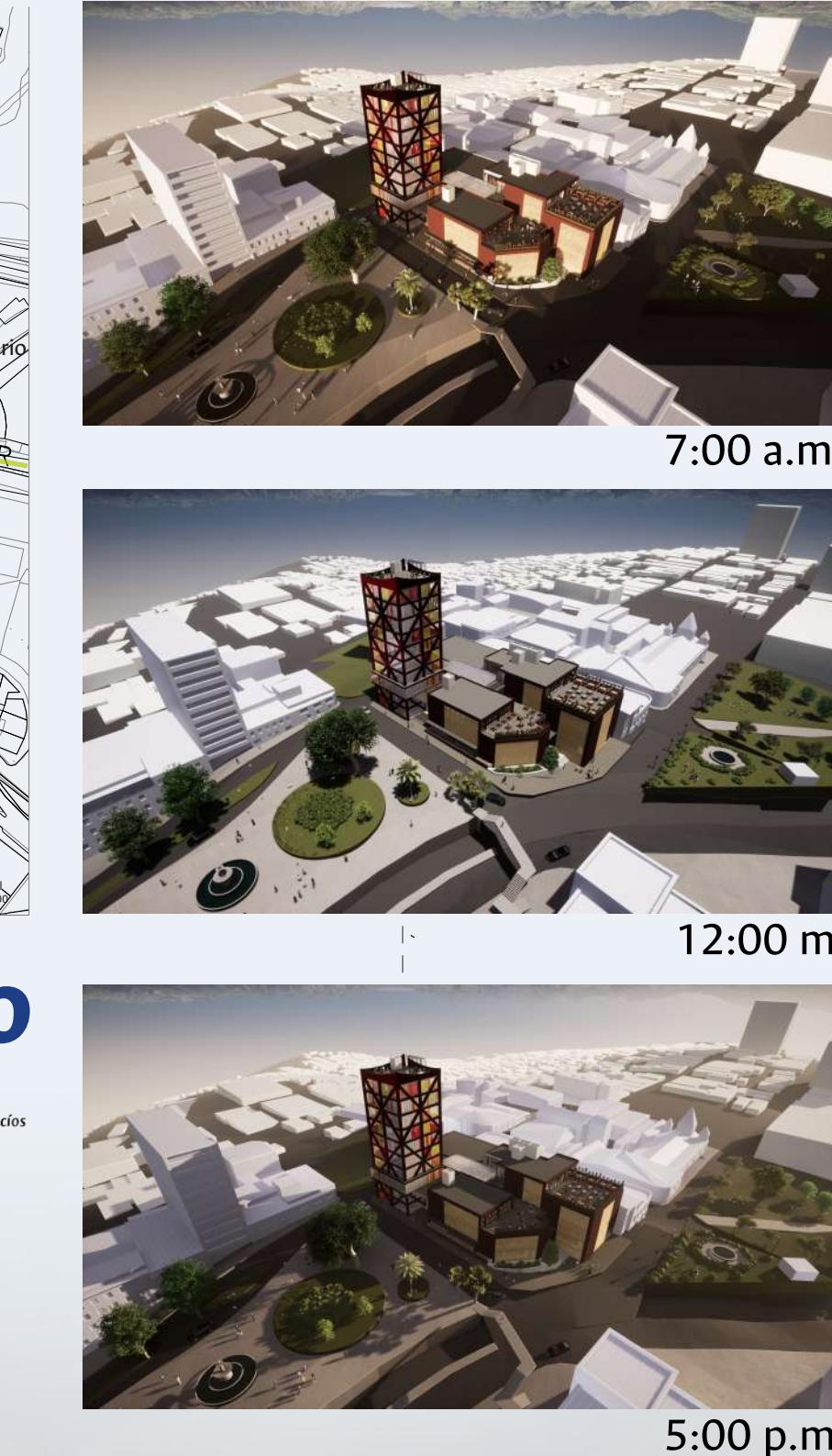
CENTRO GASTRONÓMICO

PREDIO #2

CONTEXTO Y LUGAR DE IMPLANTACIÓN

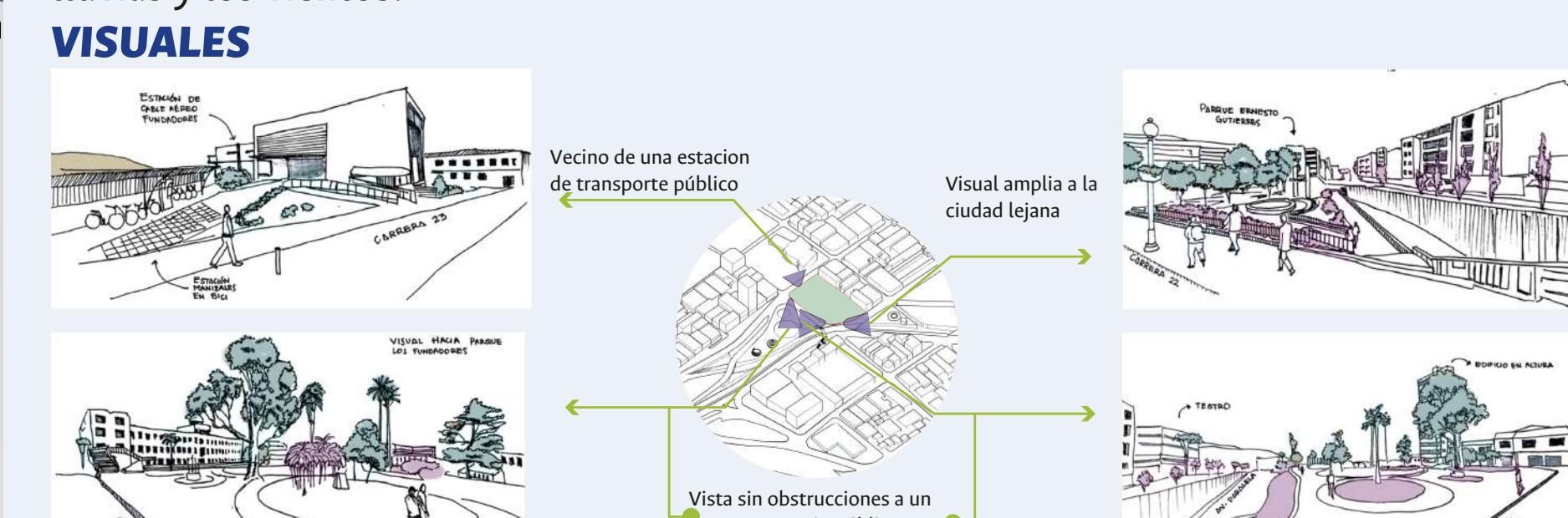
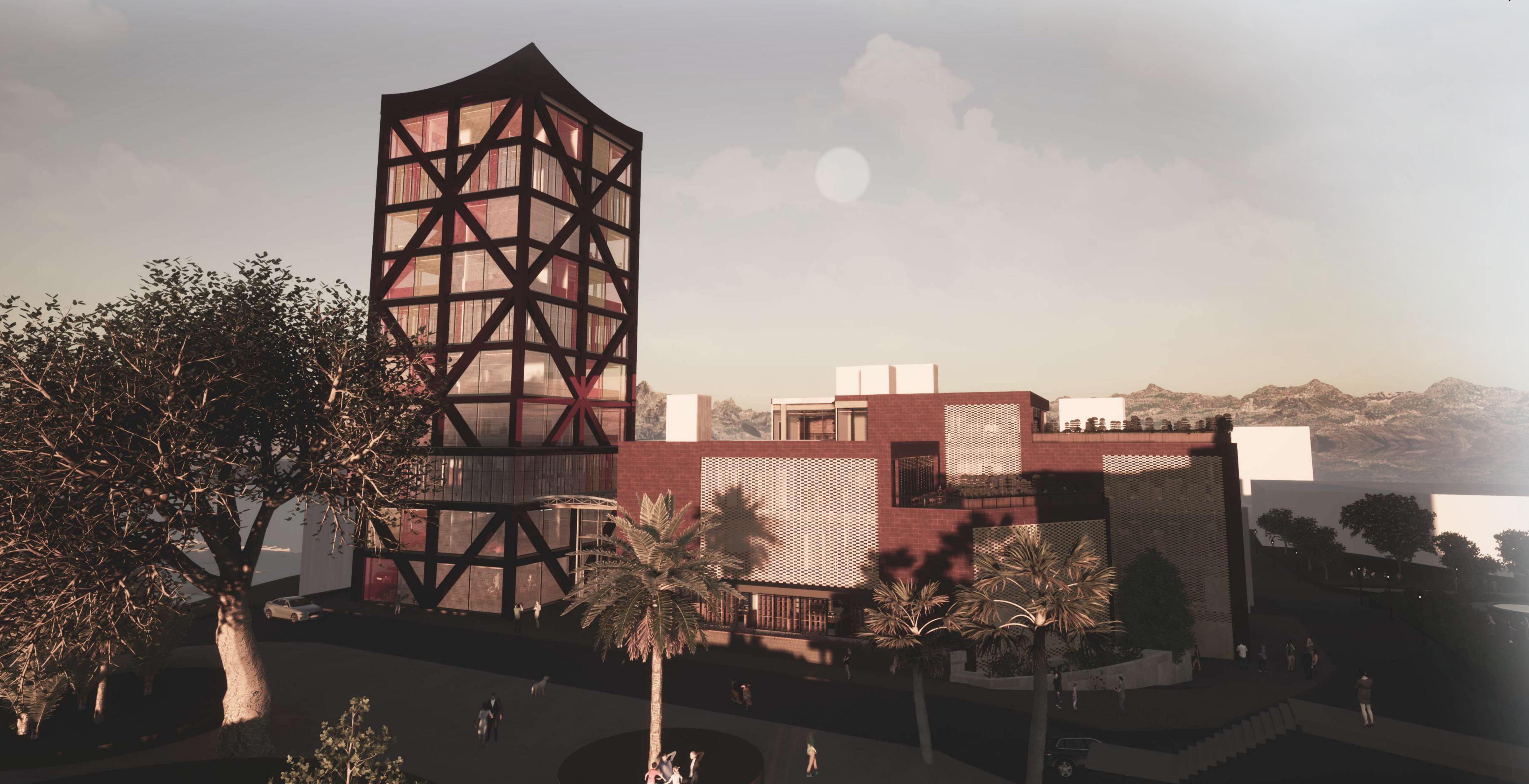


ASOLEACIÓN Y CLIMA

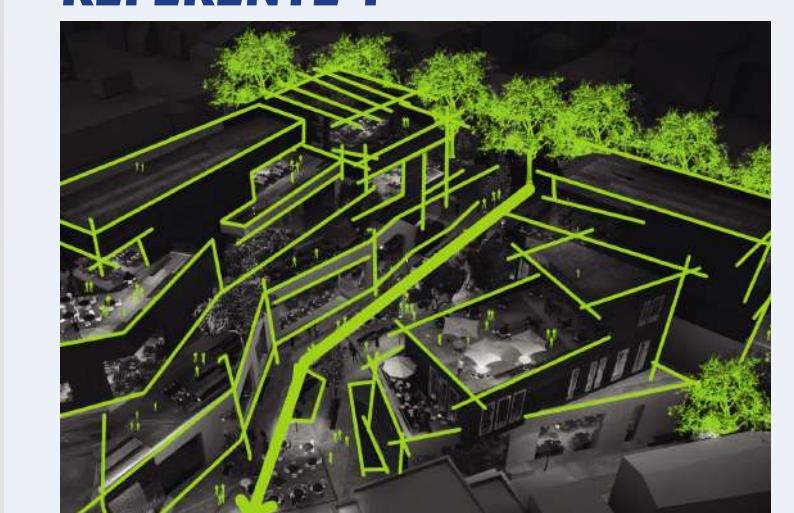


La ciudad está ubicada a 2117 m.s.n.m y cuenta con una temperatura promedio de 16°C y precipitaciones significativas. Al estar ubicado en una ciudad fría, proyecto busca captar la mayor cantidad de luz solar posible durante el día por lo cual cuenta con grandes ventanales cubiertos por una doble fachada que se encargará de regular el exceso de calor proveniente de la luz directa que recibirá sobre todo en las mañanas. El patio central, a su vez cuenta con una cubierta transparente que ayudará a proteger de las lluvias y los vientos.

CONTEXTO URBANO



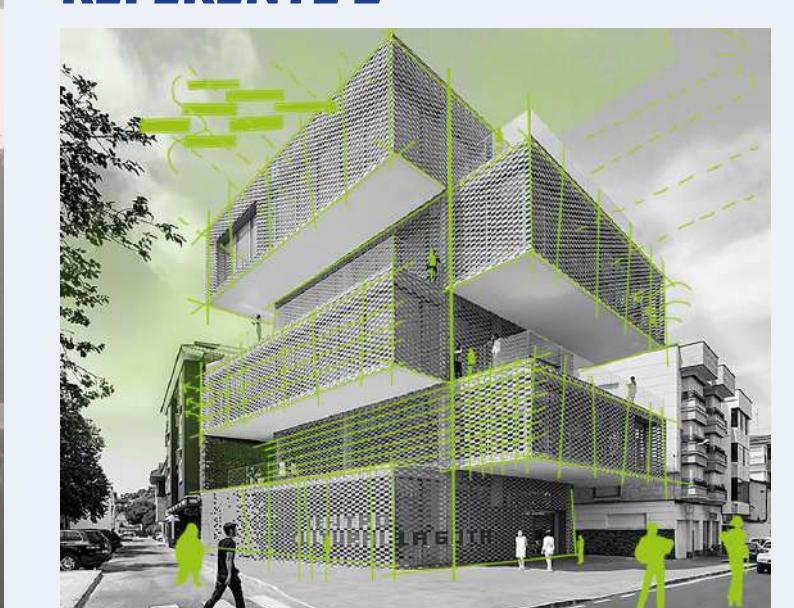
REFERENTE 1



Primer Lugar Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista

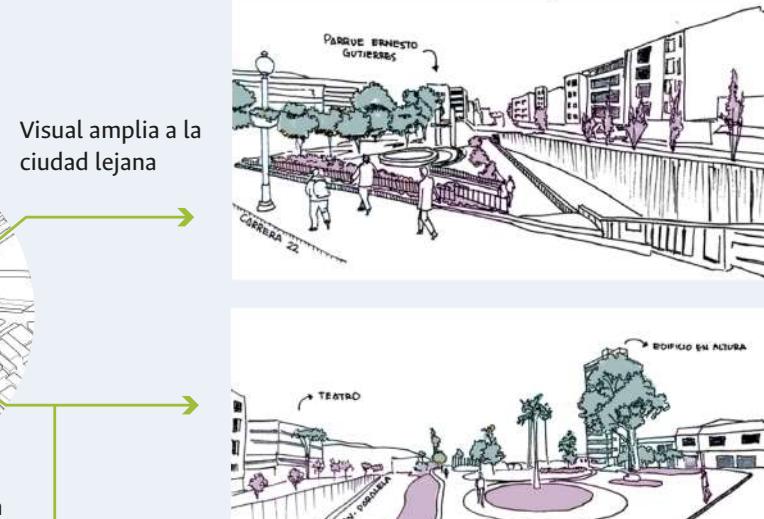
Este referente además de ser un referente en cuanto a uso (centro gastronómico en Chile) también es un referente de organización de los volúmenes, ya que en este se genera un eje principal y a ambos lados de este se distribuyen los volúmenes del proyecto.

REFERENTE 2

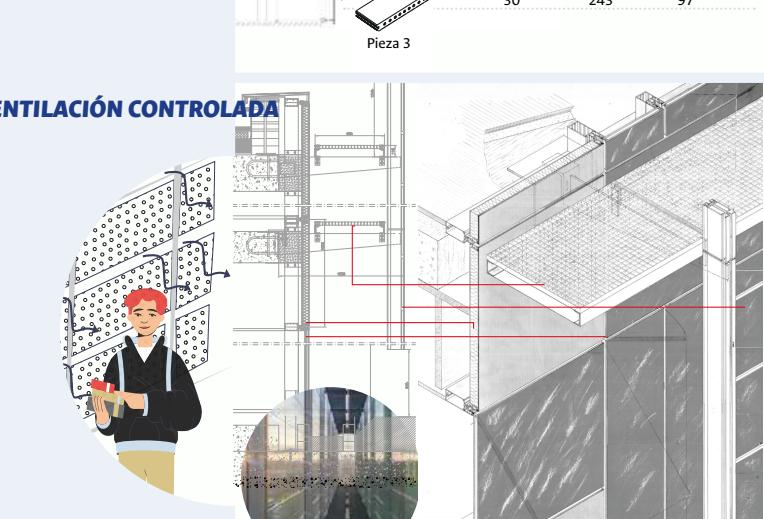
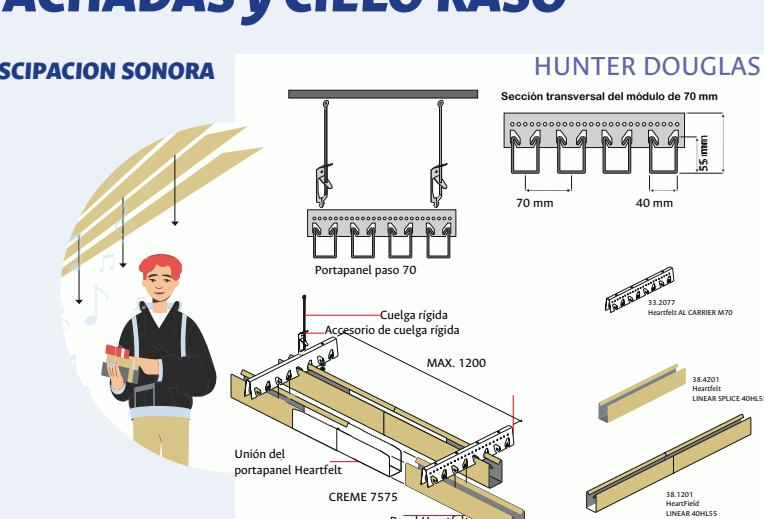


Centro Cultural La Gota - Museo del Tabaco España

Este referente se toma en cuenta gracias a la forma y la materialidad con la que resuelve su fachada la cual se conforma de una doble piel compuesta por un muro de vidrio y el tejido cerámico denominado FLEXBRICK.



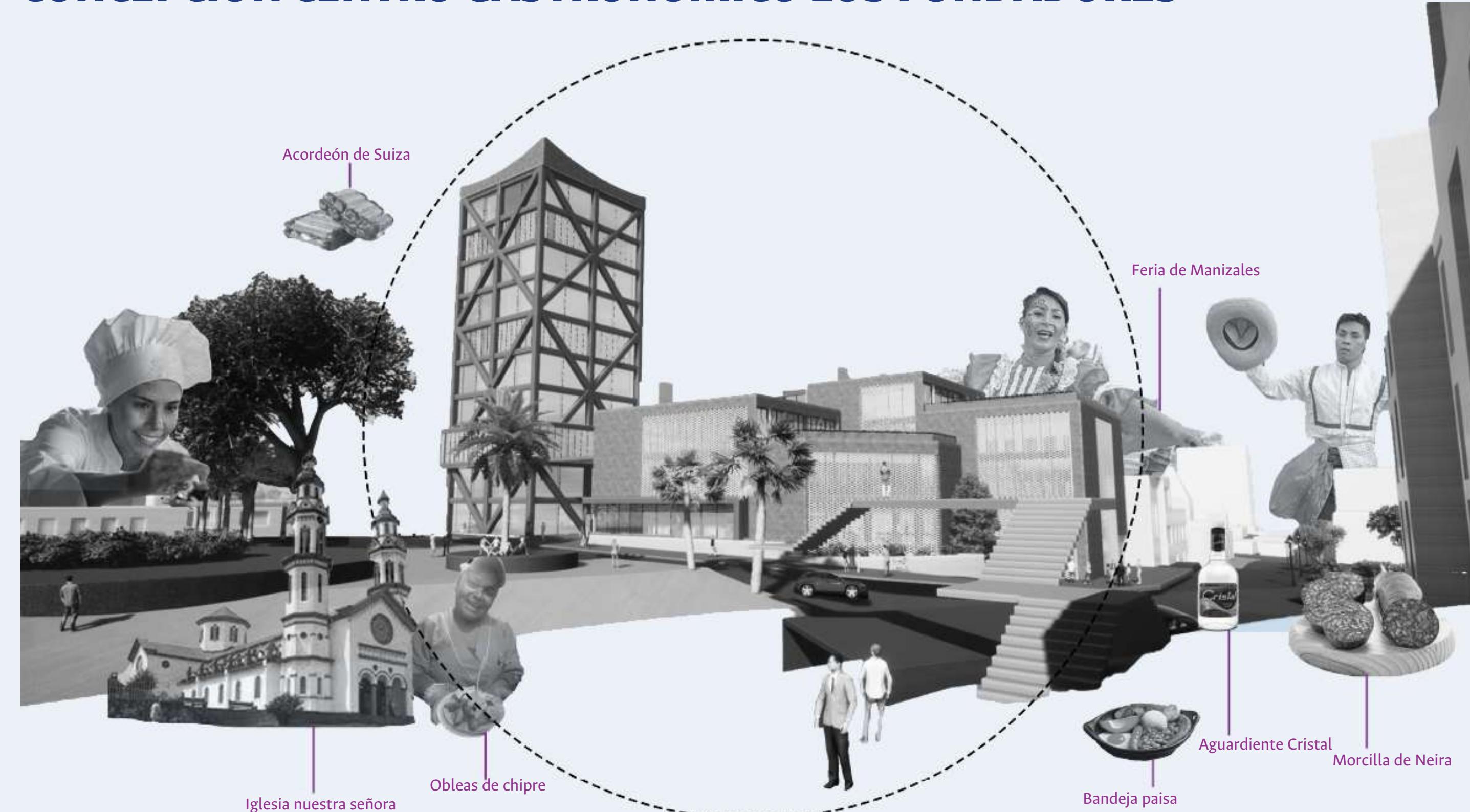
FACHADAS y CIELO RASO



CENTRO GASTRONÓMICO

PREDIO #2

CONCEPCIÓN CENTRO GASTRONÓMICO LOS FUNDADORES

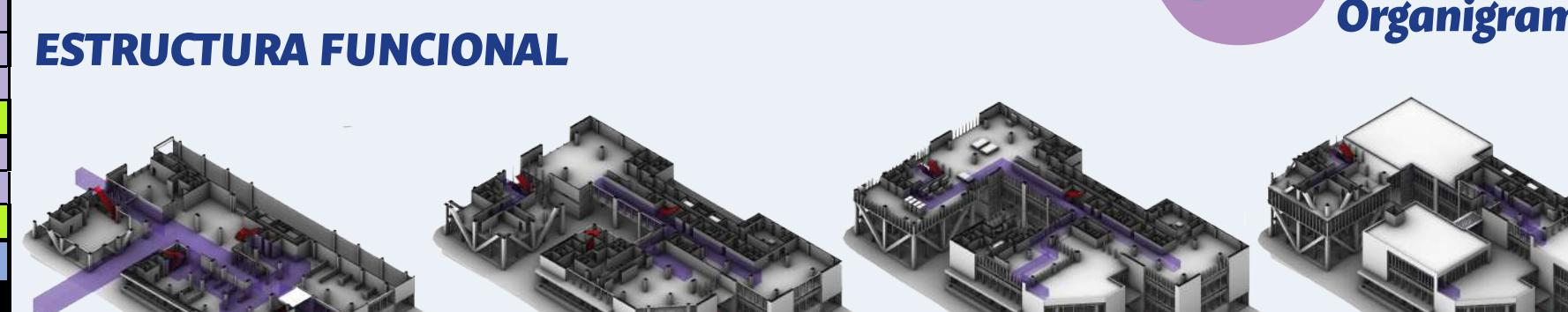
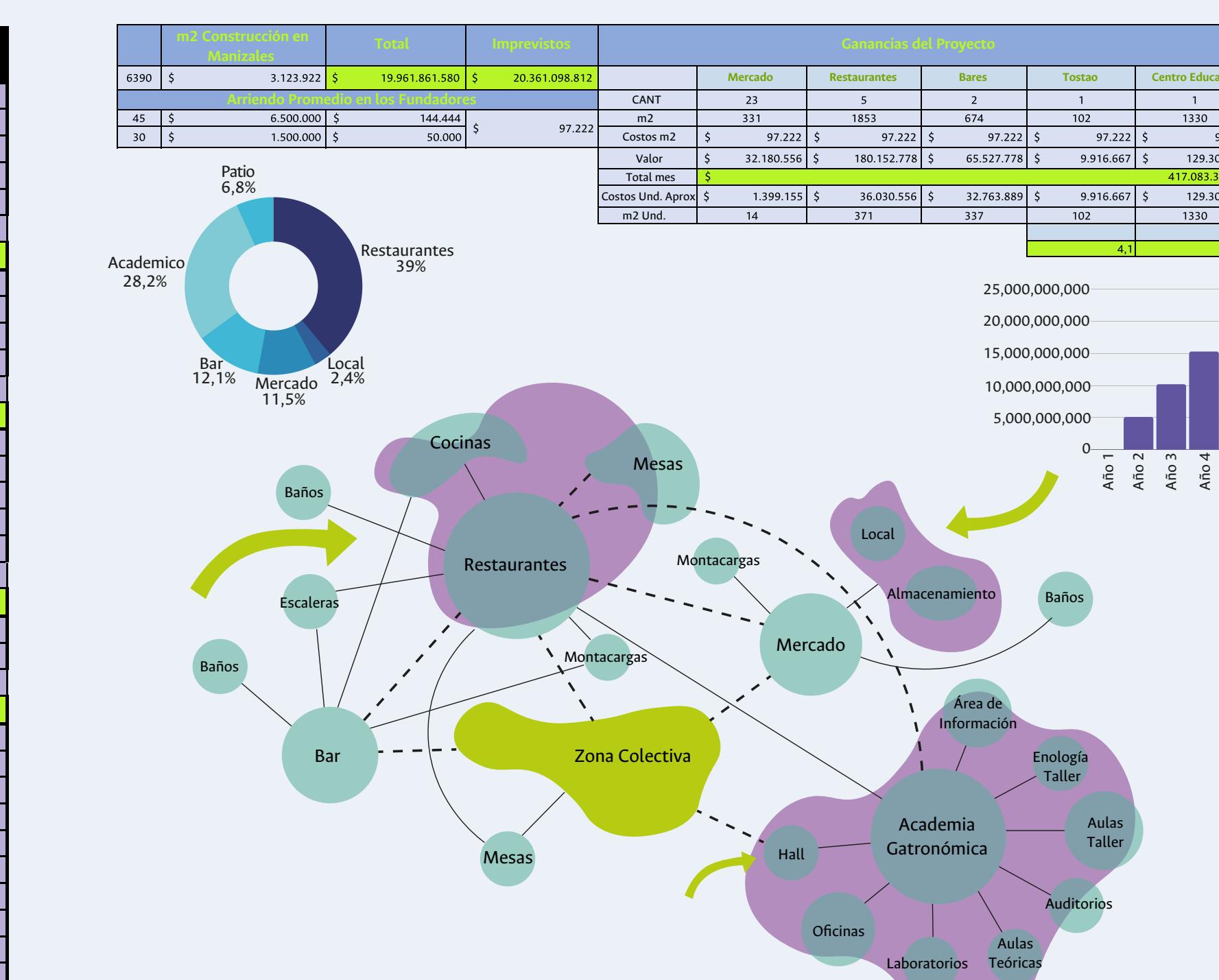


El centro gastronómico Los Fundadores es un proyecto que busca ofrecer a los manizaleños un lugar novedoso en el que puedan disfrutar de distintas experiencias relacionadas con el mundo de la gastronomía, desde el aprendizaje hasta el consumo mismo de los alimentos. El proyecto se conforma así por medio de tres volúmenes que dan cabida a los tres usos principales que se refieren al área educativa, a una barra de restaurantes y a una zona destinada al mercado local y artesanal.

Al ser un proyecto esencialmente orientado a la culinaria, la funcionalidad de las cocinas es primordial, por lo cual estas requieren una distribución y un mobiliario particular que cuenta con medidas mínimas estandarizadas y se han de disponer de determinadas maneras para garantizar el correcto funcionamiento en la cocina. Aunque generalmente muchas cocinas son de un carácter hermético, aquí se busca que en una parte del proyecto estas sean parte del recorrido y de la experiencia del usuario y la atmósfera del espacio, por lo cual algunos de los restaurantes cuentan con una cocina abierta y permeable visualmente de manera que el comensal pueda hechar un vistazo hacia el interior de ellas y sus actividad desde las mesas y la circulación. Por otro lado, el proyecto busca integrar usos que complementen de manera directa la restauración brindando servicios como la zona de mercado y el eje educacional. Estos usos requieren una mayor libertad formal en cuanto al mobiliario que requieren que aunque siguen habiendo equipos determinados para ciertos espacios como las aulas para el taller de cocina.

PROGRAMA

USOS	TIPO	CANT	NIVEL	%	M2
Restaurantes	Mesas	5	2 y 3	15,7%	1004
	Cocinas	5	1 al 4	11,4%	728
	Ascensor	1	1 y 2	0,1%	5
	Escaleras	4	1 al 4	0,9%	60
	Baños	3	1 al 3	0,9%	60
	Circulación	2	2 y 3	39,0%	2491
local	Total				2491
	Cocina	1	1	0,3%	19
	Mesas	9	1	0,6%	38
	Mostrador	1	1	0,3%	18
	Baños	1	1	0,4%	27
	Circulación	1	1	0,007981	51
Mercado	Total				153
	Local de venta	21	1	3,6%	232
	Zona de mesas	15	1	1,1%	70
	Escaleras	1	1	0,3%	16
	Montacarga	1	1	0,1%	6
	Baños	1	1	0,1%	7
BAR	Circulación	1	1	0,063224	404
	Total				725
	Bar	2	3 y 4	3,1%	199
	Mesas	2	3 y 4	7,4%	475
	Circulación	2	3 y 4	0,015336	98
	Total				772
Academia Gastronómica	Aulas teóricas	3	6	1,5%	99
	Aulas de taller	6	4 y 5	3,1%	198
	Taller de enología	3	8	1,5%	99
	Laboratorios	3	7	1,5%	99
	Auditorios	3	2	1,4%	90
	Almacenamiento	6	2, 4 al 8	1,4%	90
	Recepción	1	1	0,4%	25
	Oficinas	2	9 y 10	4,4%	284
	Escaleras	11	1 al 10	2,2%	143
	Montacarga	11	1 al 10	0,1%	5
	Baños	10	1 al 10	1,6%	100
	Hall	1	1	4,5%	89
	Circulación	6	2 y 4 al 8	0,074022	473
	Total				1803
	Mesas	1	1	1,7%	111
	Circulación	1	1	0,050861	325
Patio	TOTAL CIRCULACIÓN				436
	TOTAL				1985



ENFOQUE DEL PROYECTO



Se busca que cada restaurante cuente con espacios muy particulares con mucho carácter que brinden experiencias diferentes y generen atmósferas según el concepto de cada uno.

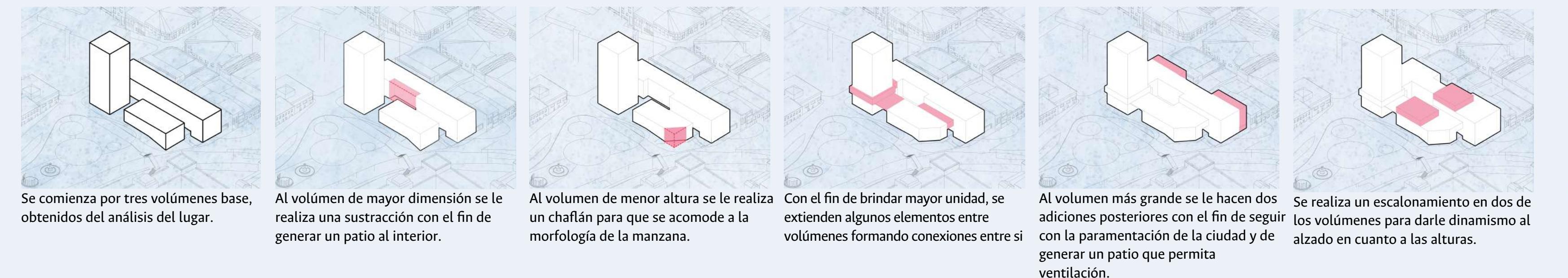
Algunos restaurantes contarán con cocina abierta para que haya interacción visual del comensal con el proceso de preparación de su comida.

Ejemplo de una distribución de la realidad de una de las cocinas prácticas o de Taller, donde se ejemplifica la disposición de los estudiantes, material e iluminación.

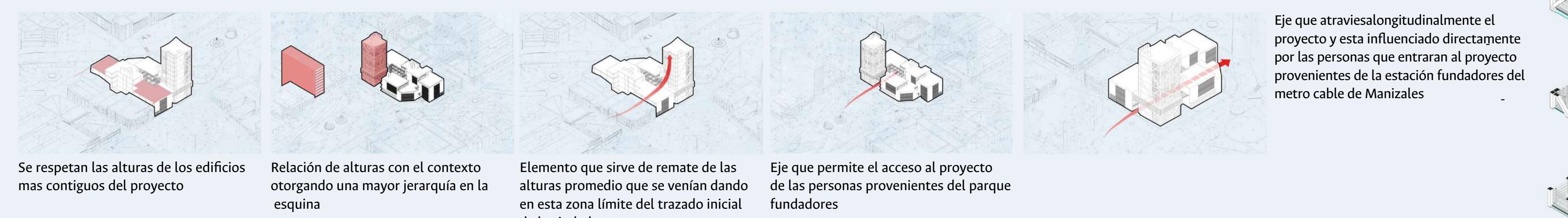


Edificio Nuevo Lisboa
Referente de unión de dos volúmenes en forma y distinción entre ellos por medio de su materialidad

GÉNESIS DE LA FORMA



RELACIONES URBANAS



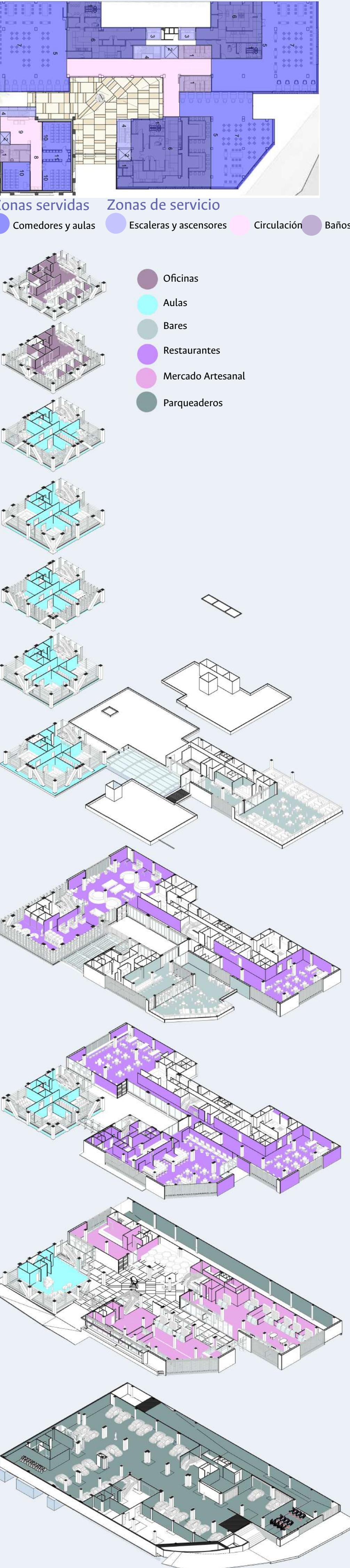
Perspectivas



Estructura Funcional



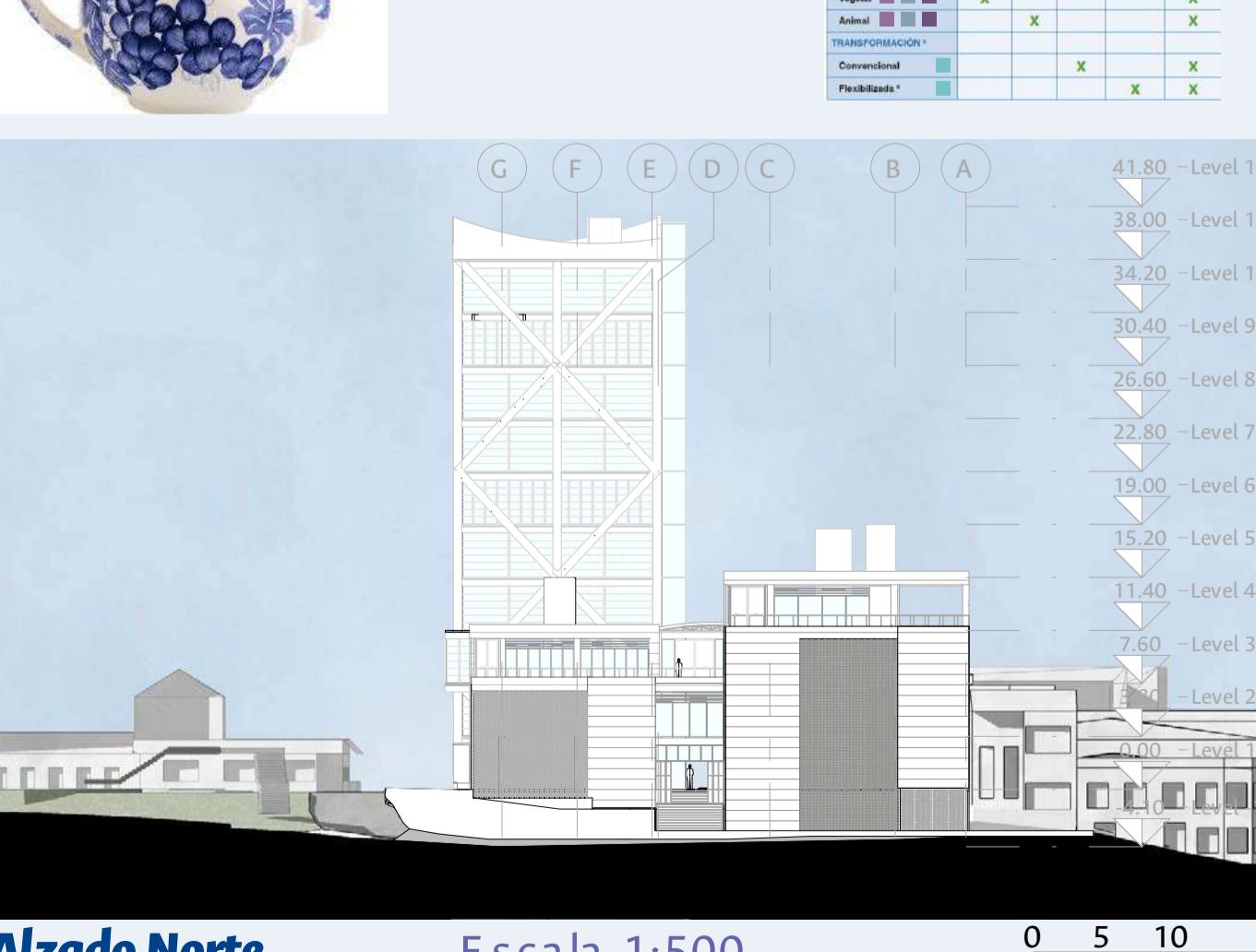
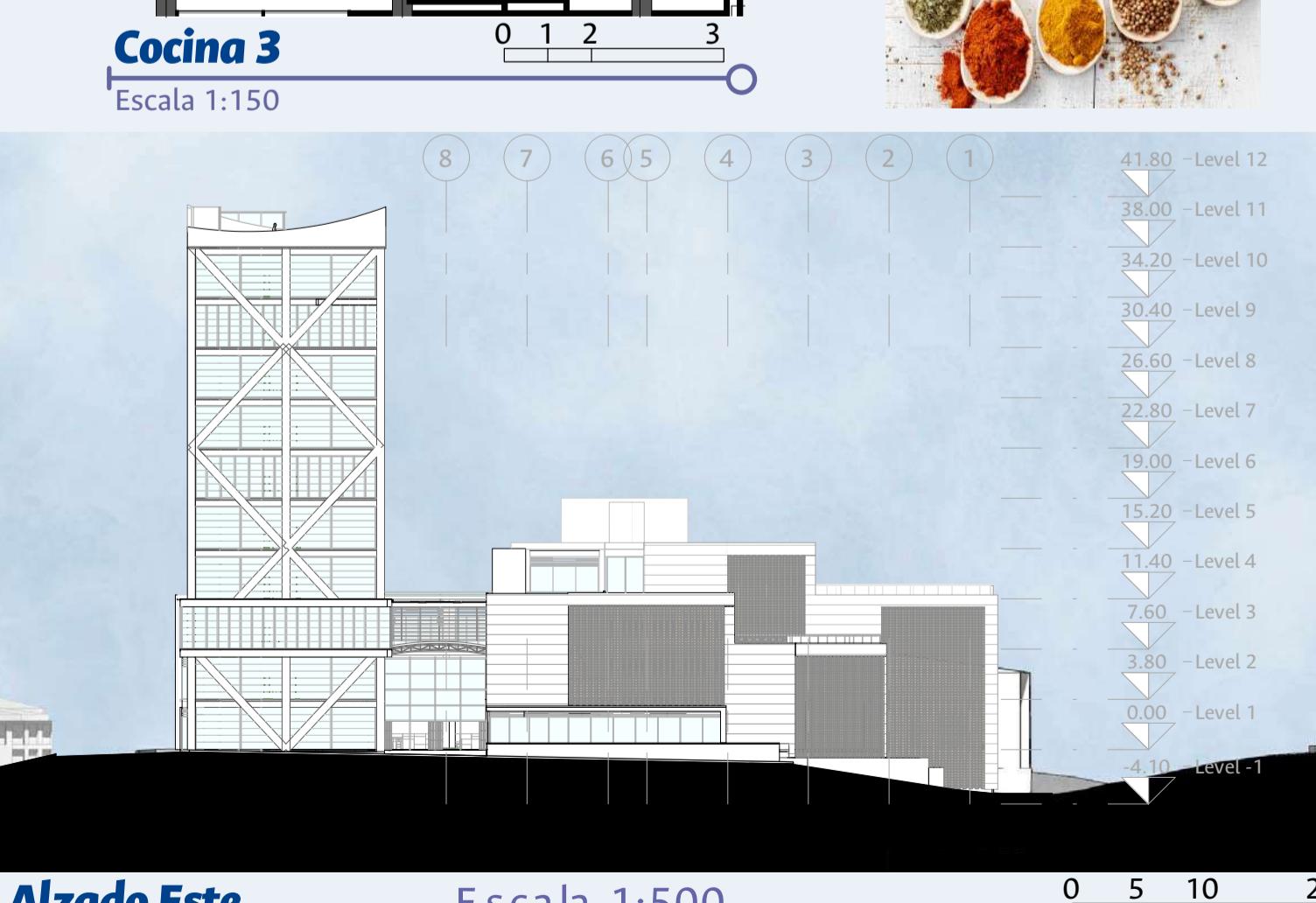
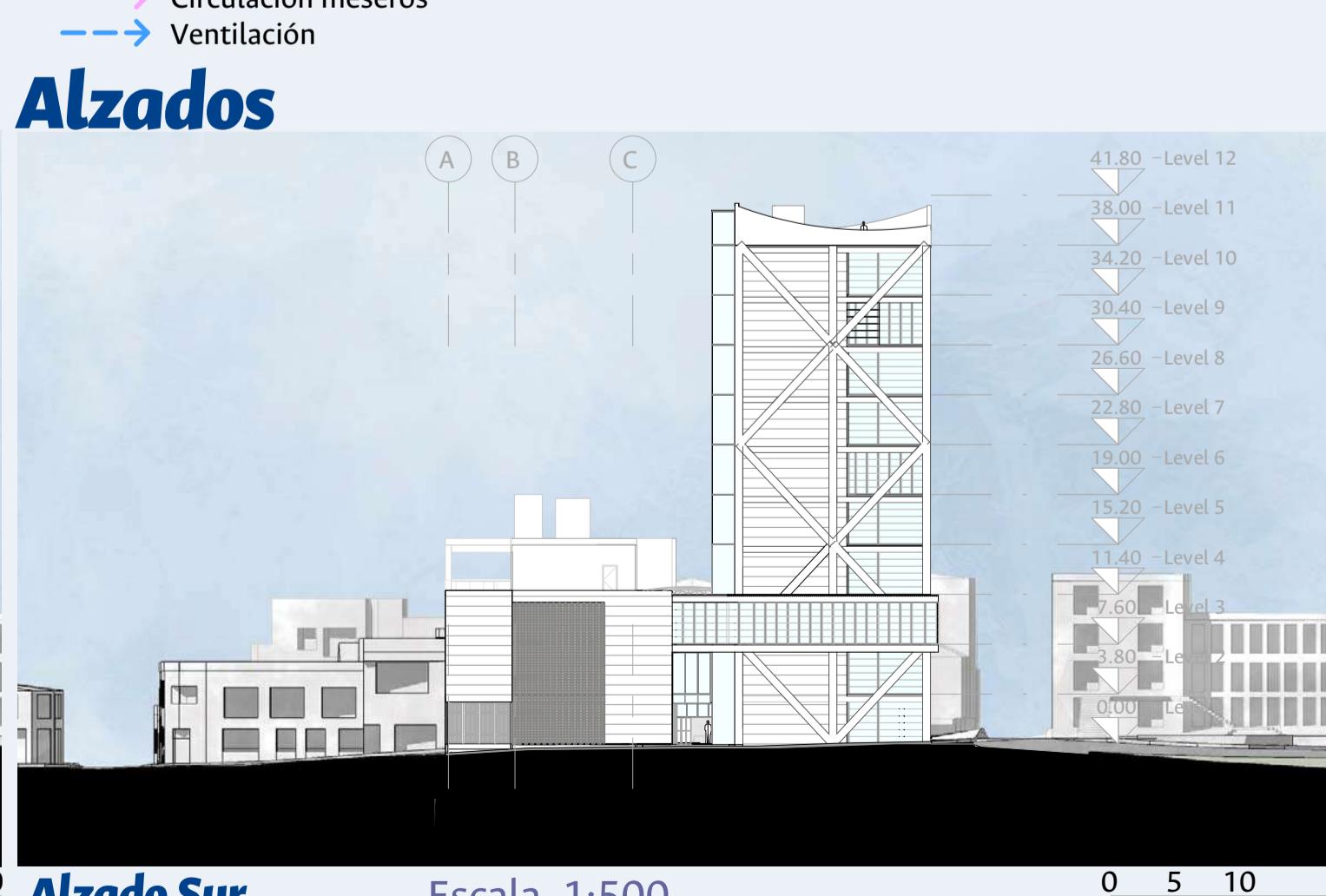
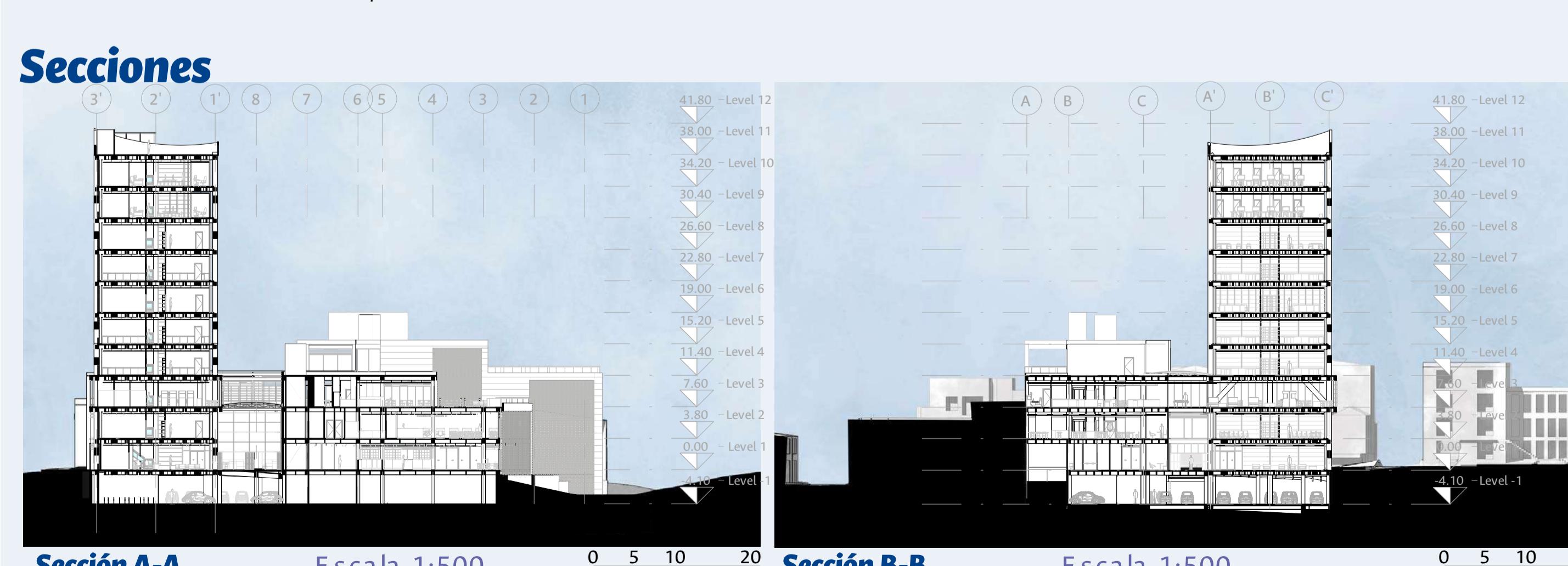
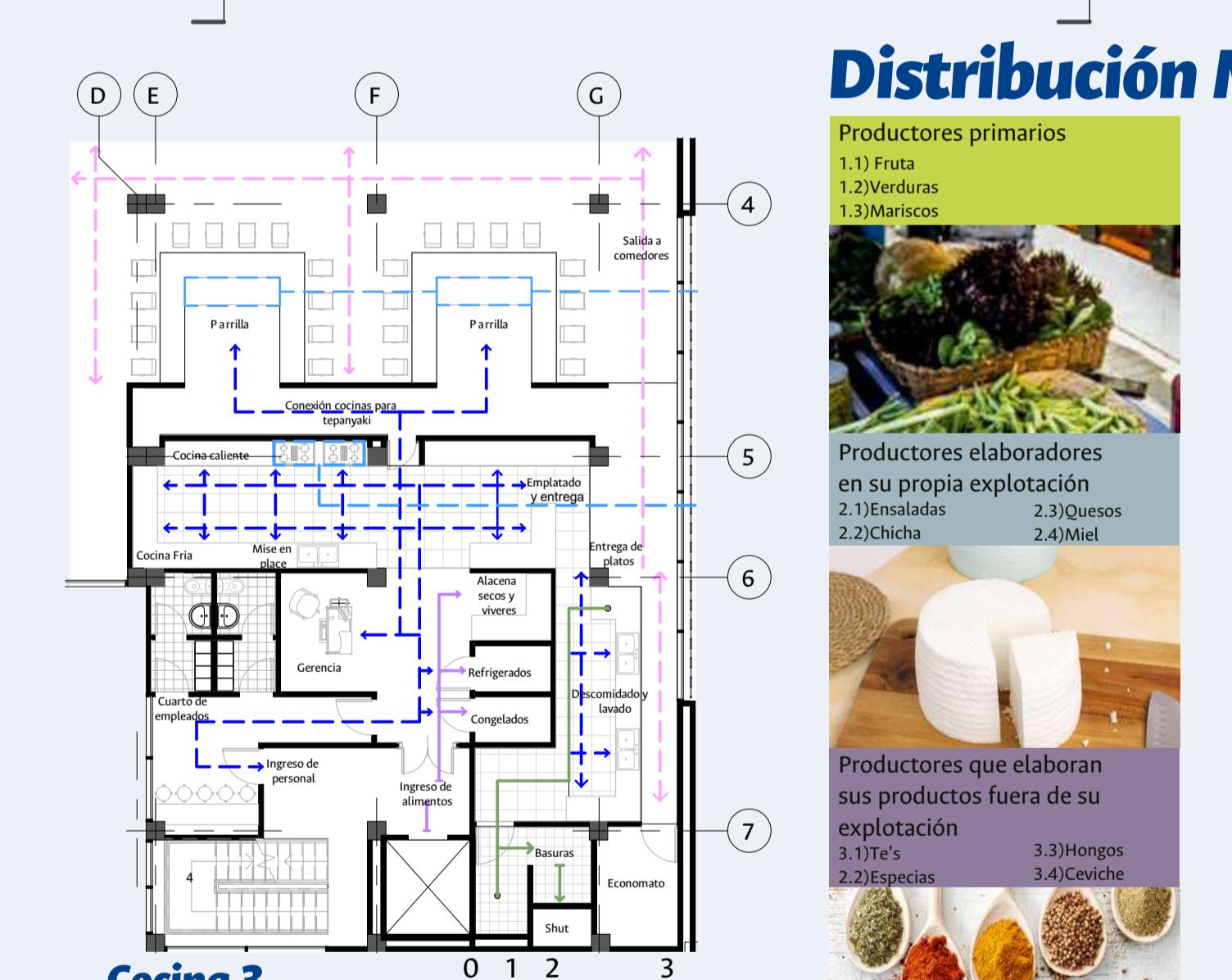
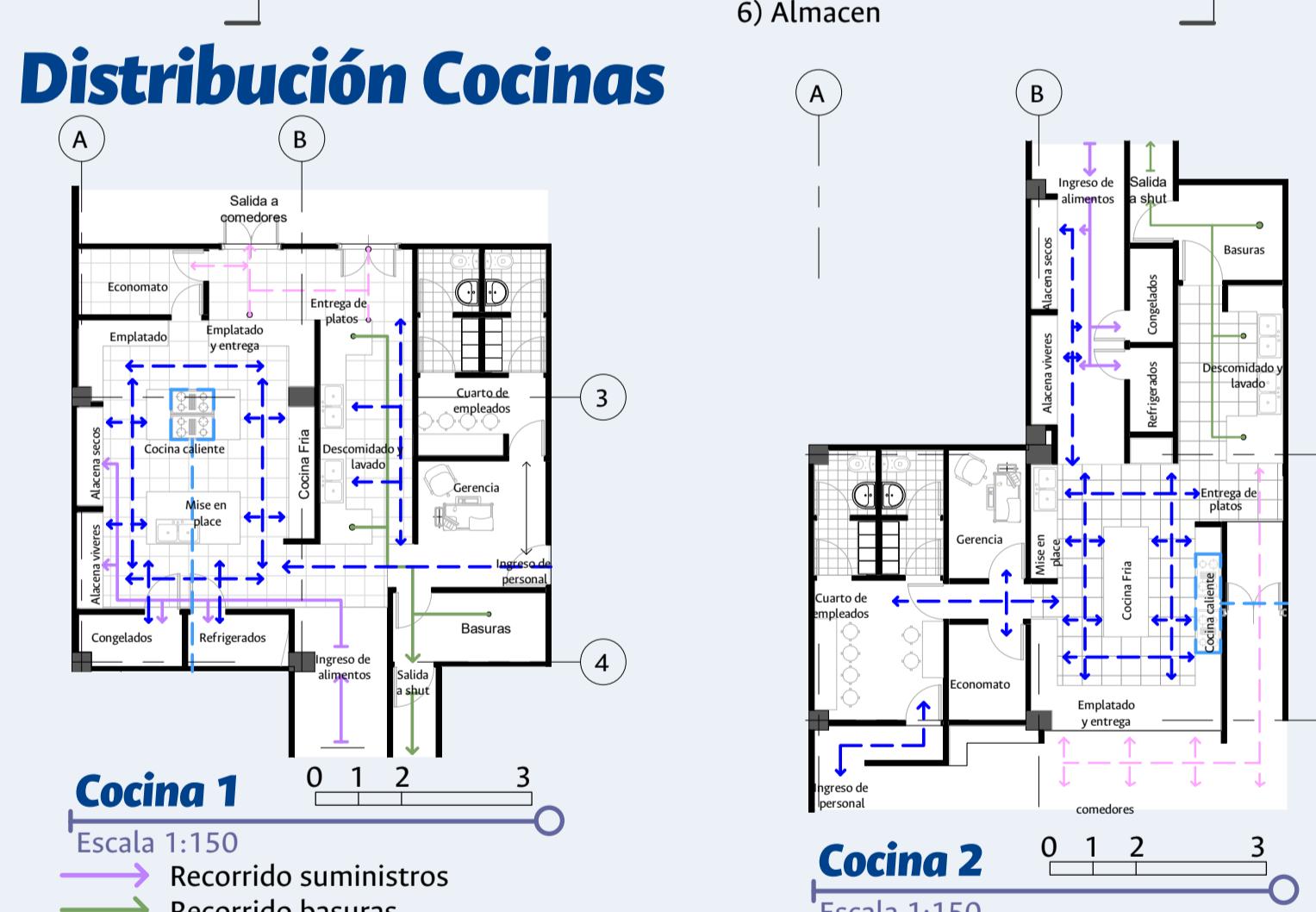
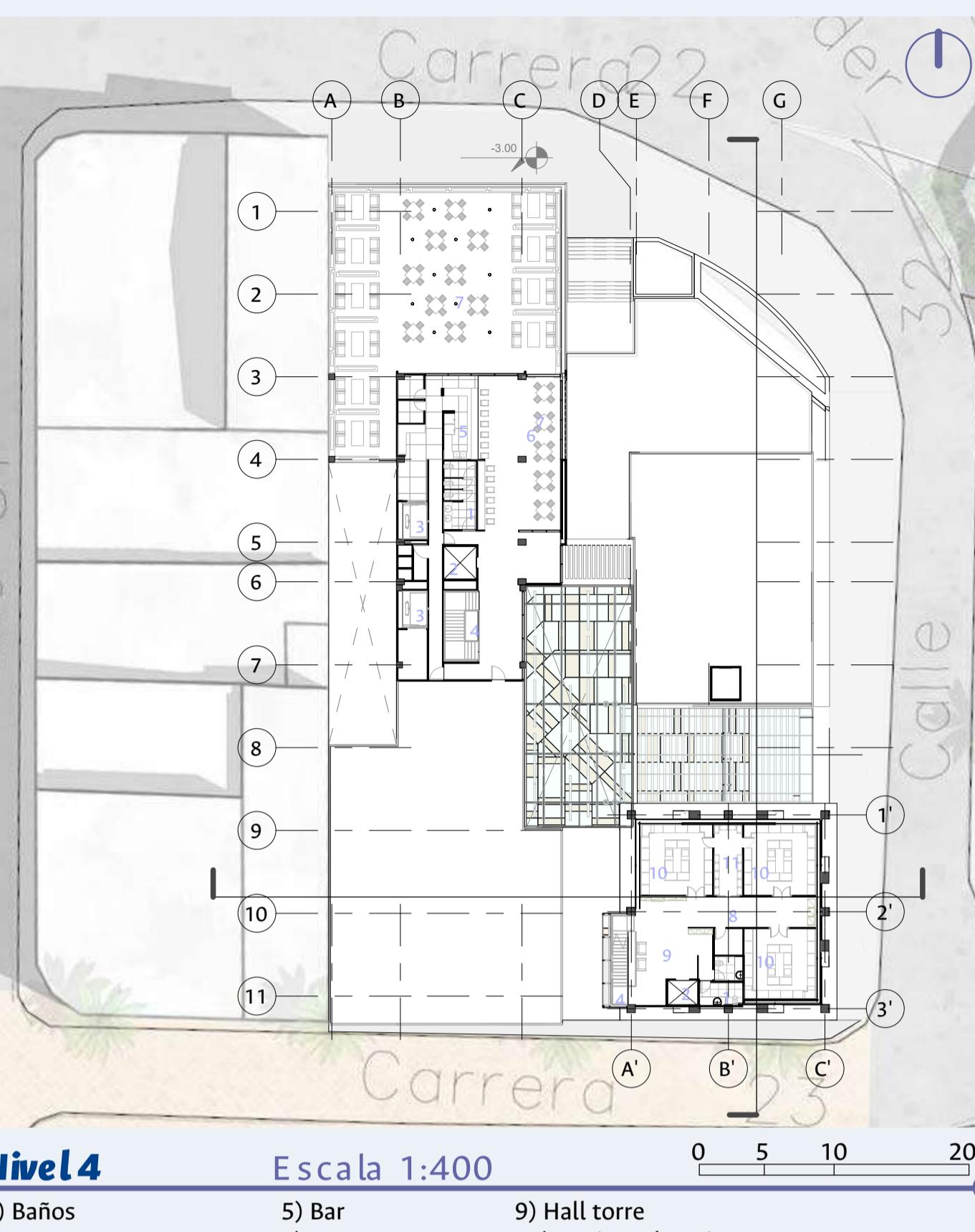
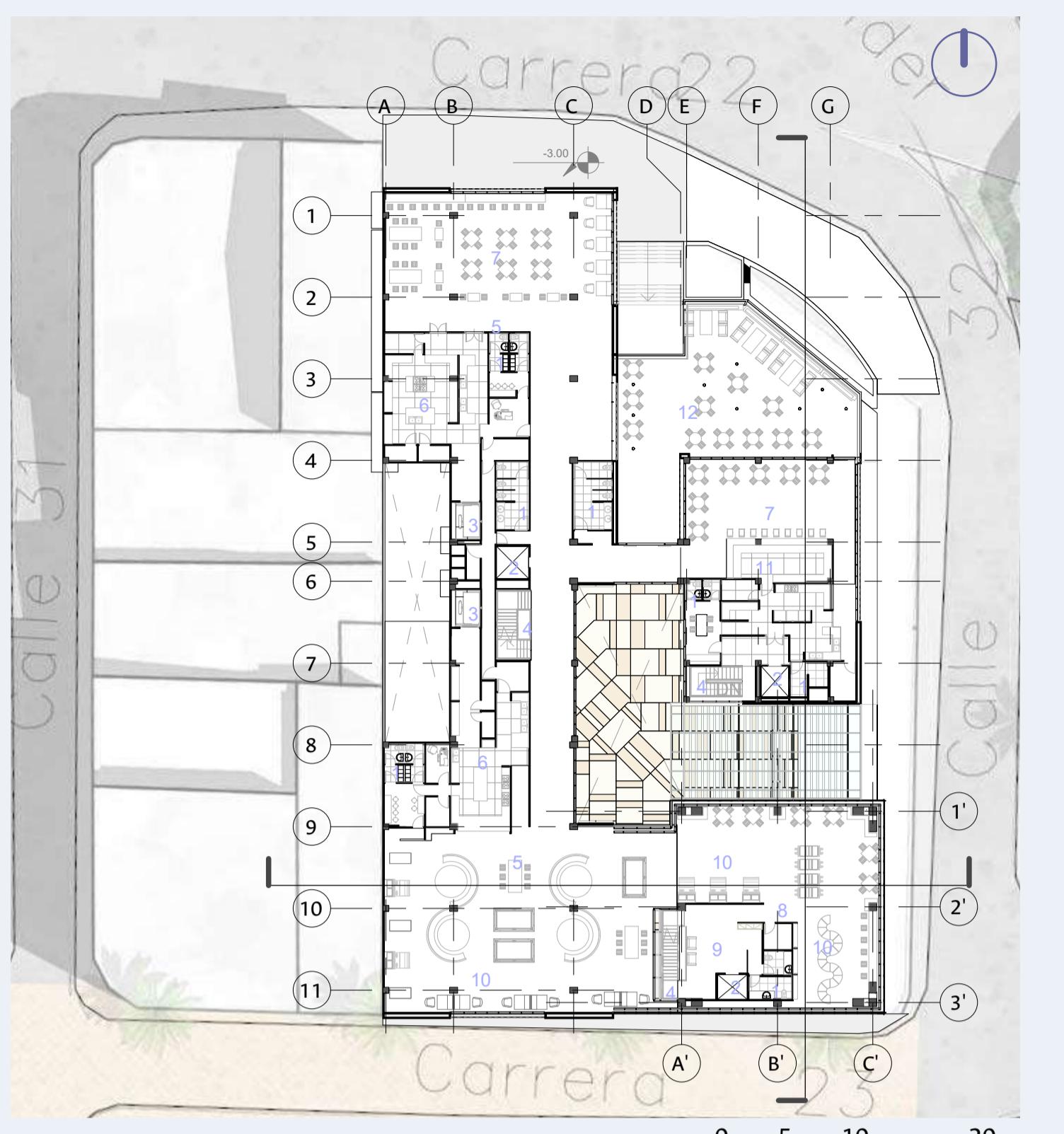
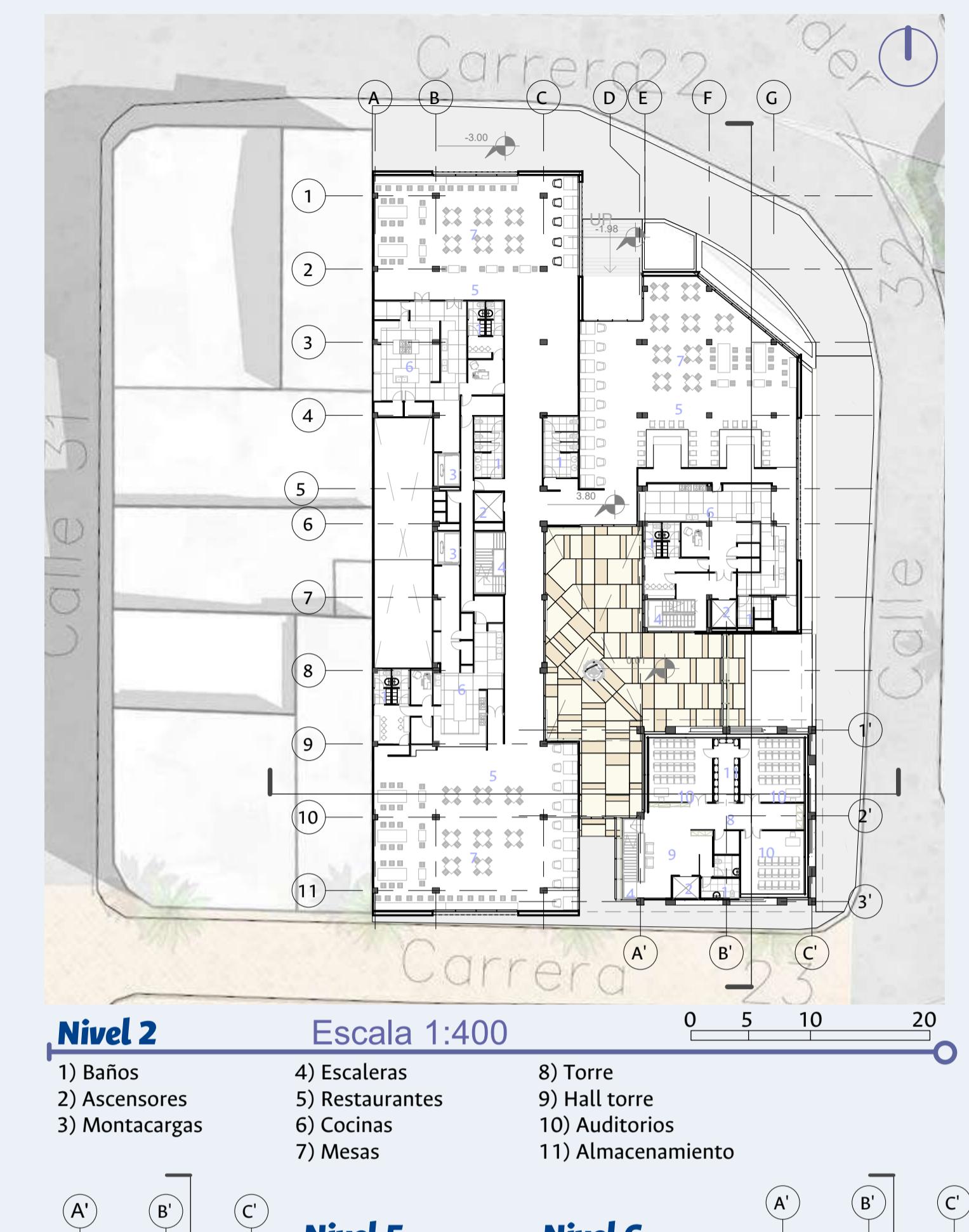
ZONIFICACIÓN



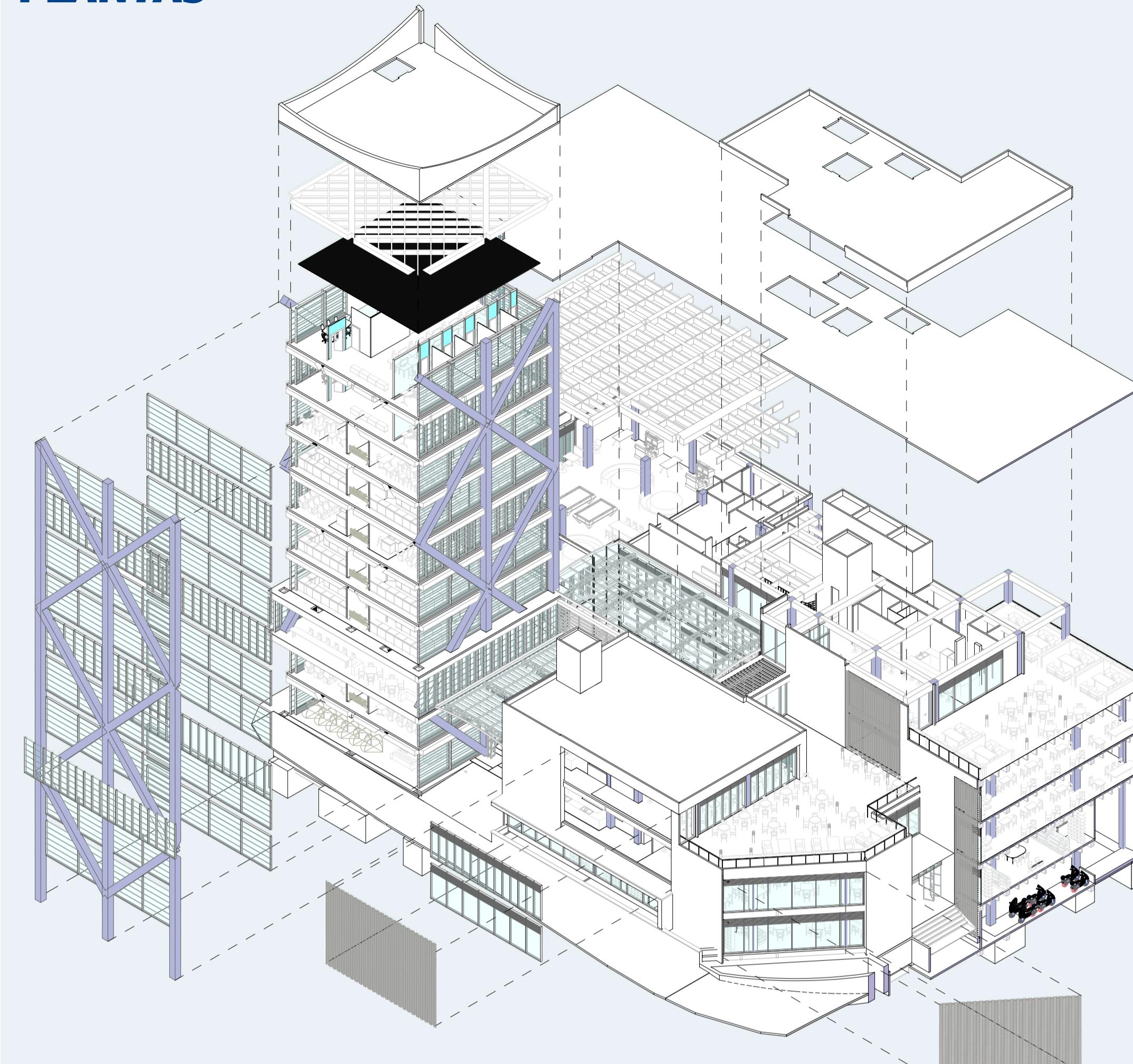
CENTRO GASTRONÓMICO

PREDIO #2

PLANTAS



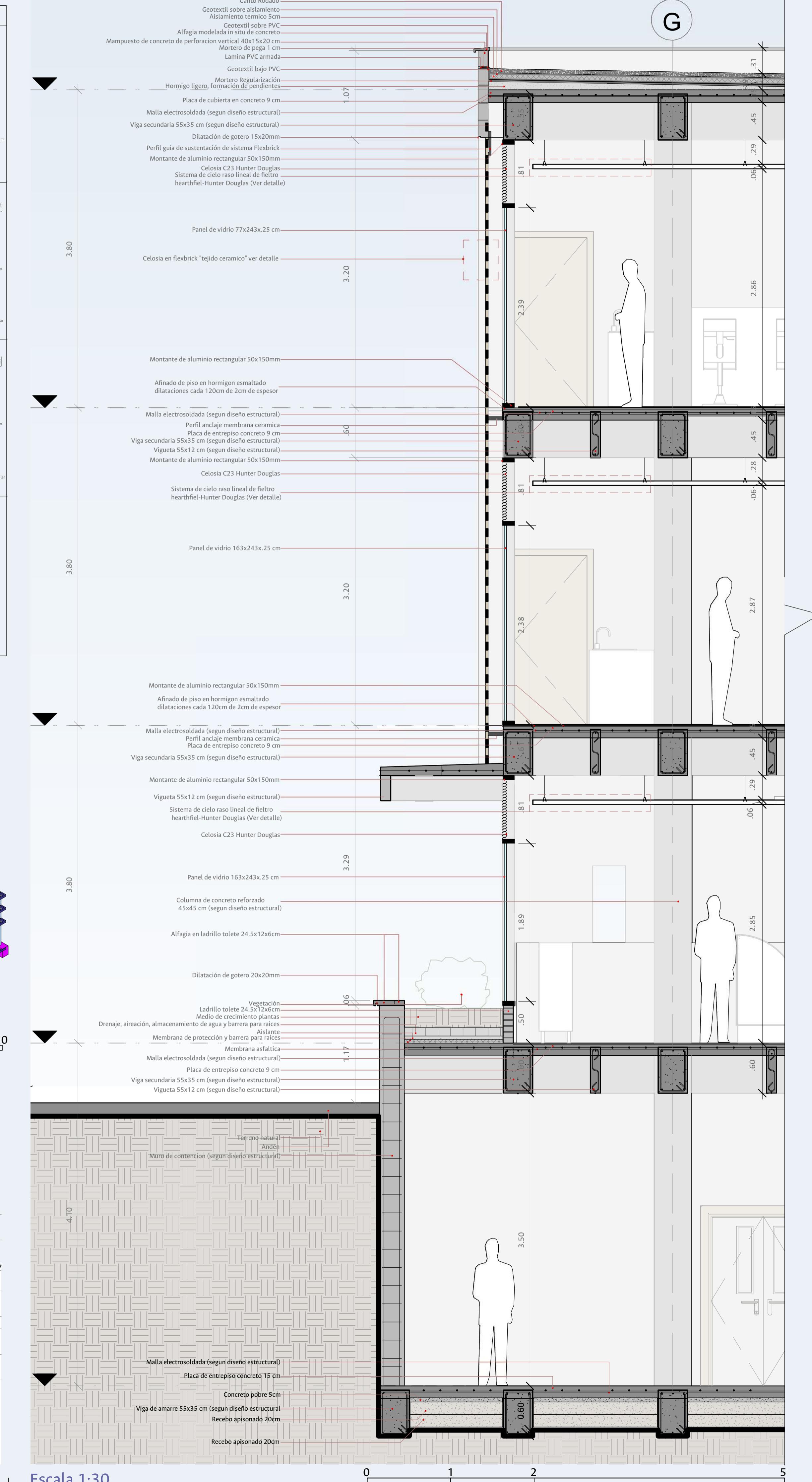
PLANTAS



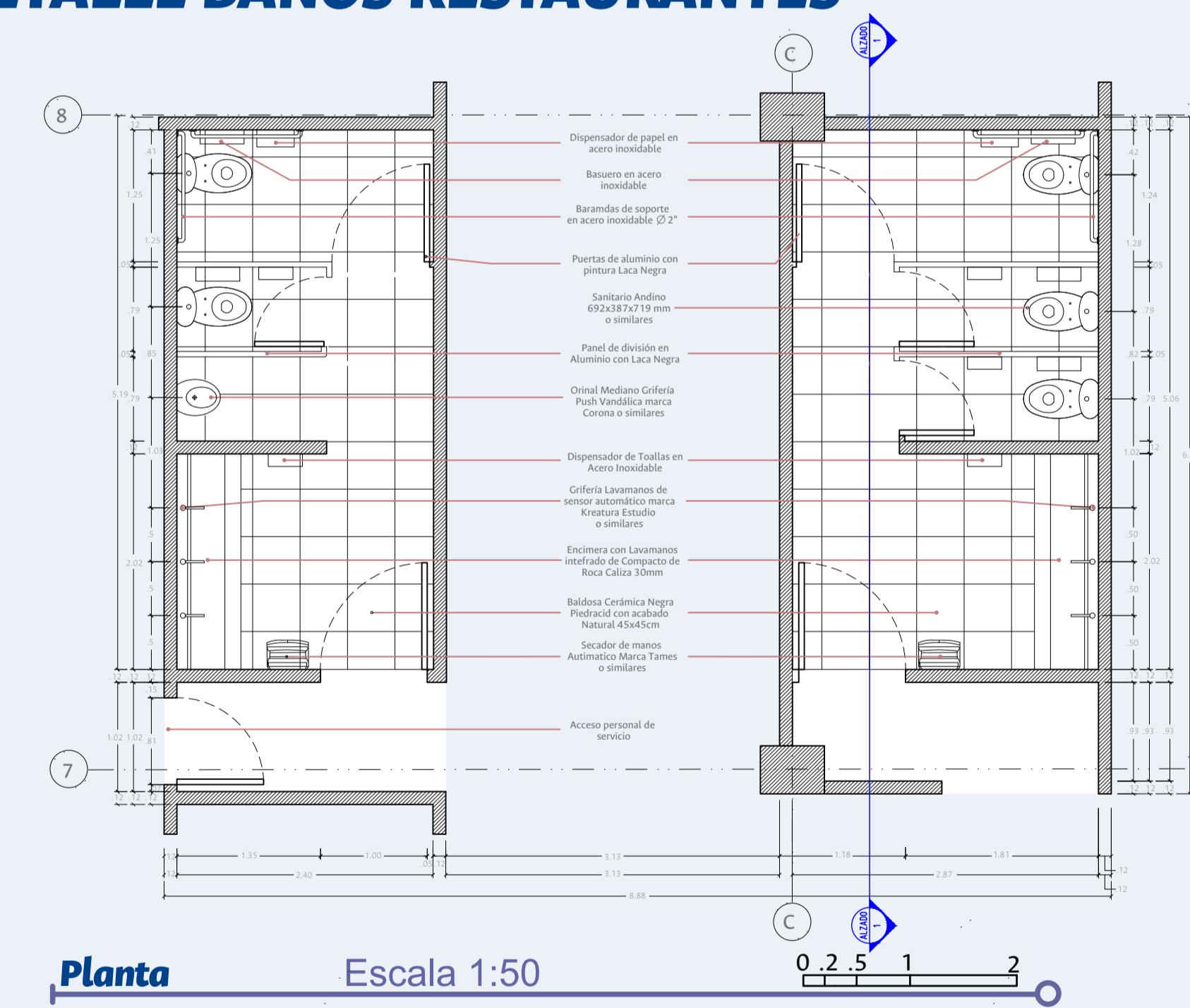
Detalles Escaleras

ESCALERAS	Materiales-Axonometría	Medidas-Corte Longitudinal	Medidas Planta	Corte Transversal	Detalle Huella
Circulación principal de restaurantes					
Circulación de Servicios Mercado-Cocinas de Restaurante y Bar					
Circulación principal Torre					
Circulación Acceso					

Corte Fachada



DETALLE BAÑOS RESTAURANTES



Cubierta y Acceso

