

Els murs, lo nou i lo vell

Els molins preexistents, i la tipologia edificatòria del barri són la clau per a decidir el sistema estructural i de configuració dels espais del nou programa, als quals el projecte adaptarà la seva formalització aferrant-se a l'element que els fa característics: el mur.

Aquets murs neixen com a nexa d'unió entre allò preexistent i les necessitats del programa. La seva morfologia sorgirà de l'ampliació i buidat del gruix del mur (en els molins els murs són massissos i arriben a tenir 0,90m de gruix), convertint-lo així en un espai contenedor-servidor que permet deixar lliure els espais centrals. El seu gruix varia en funció de les necessitats requerides, apareixent d'aquesta manera dos gruixos base: 2m i 0,90m.

Són els armaris de les cuines, els espais de piques i fogons, els magatzems, les estanteries de la biblioteca, les escales els ascensors, són aportadors de llum natural, els extractors del fum de les cuines, els baixants d'aigua, etc.



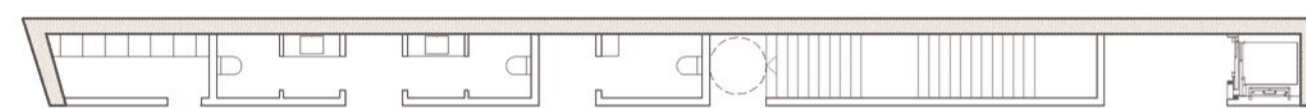
Al pensar el projecte amb murs de càrrega, la limitació estructural esdevé una avantatge, ja que obliga a replantejar-se la successió de filtres interiors.

Els murs es coveteixen en àmbits intermedis, fent que els cuiners traspassin el límit entre espais servits i espais servidors.

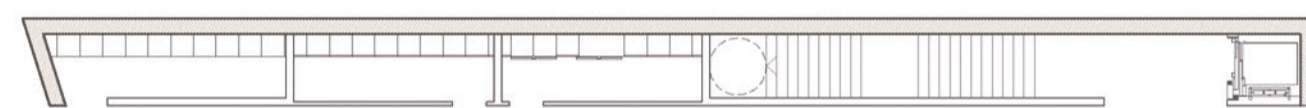
Tant important és la preparació del plat, com el remat o l'anàlisi. El que es fa dins dels murs, o el que es fa fora.

Tipologia de murs. El gruix i el seu ús.

1/200

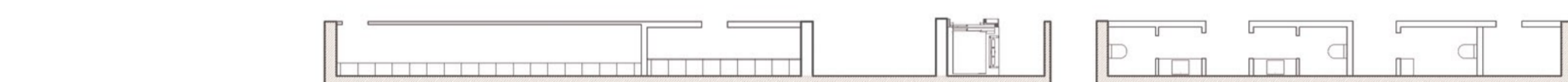


P1: magatzem, lavabos, escala i ascensor.



PB: magatzems, zona freda laboratoris, escala i ascensor.

MUR 5



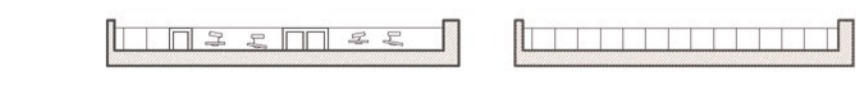
P1: secció llibres gastronomia, magatzem montacàrregues i lavabos.



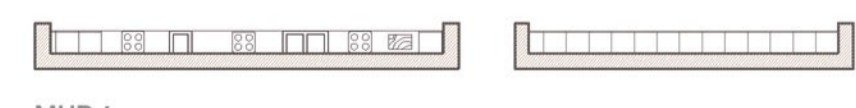
PB: magatzems, zona freda laboratoris, montacàrregues, cambres frigorífiques cuina i rebost reposteria.

MUR 2

1/200

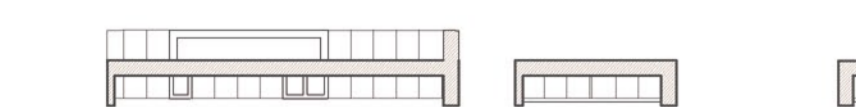


P1: espai ordinadors, prestatgeries biblioteca, magatzem neteja.

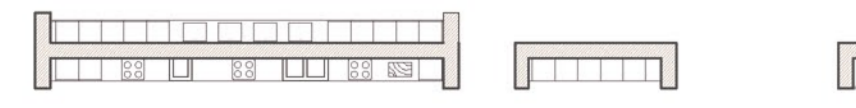


PB: Espai cuines laboratoris, prestatgeria zona descans, magatzem neteja.

MUR 4

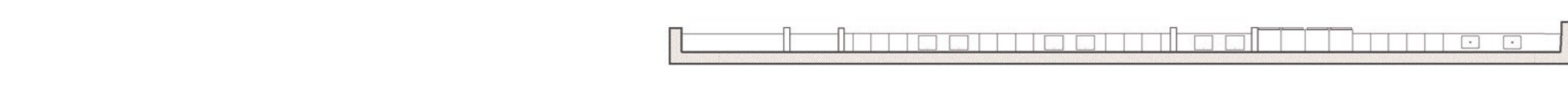


P1: prestatgeries biblioteca (ambdós costats), prestatgeries biblioteca (doble espai amb sala de reunions), instal·lacions, taller carn, taller peix, taller verdures, taller pastisseria, espai bar-terrasa.



PB: guixetes, piques i espai cuines laboratoris, prestatgeria sala de reunions, instal·lacions, preparació verdures, preparació carn, preparació peix, plong-zona patates, preparació reposteria.

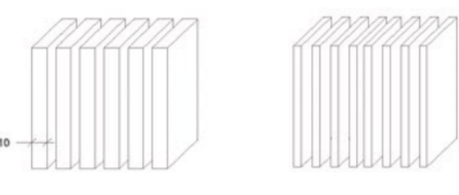
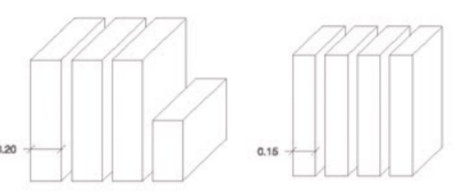
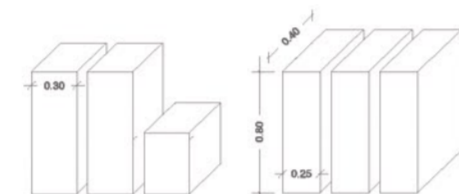
MUR 3



PB: instal·lacions, guixetes i piques, zona neteja, cambres frigorífiques cuina, rebosts, i piques cuina.

MUR 1

La pedra de marès.
Revestiment i estructura

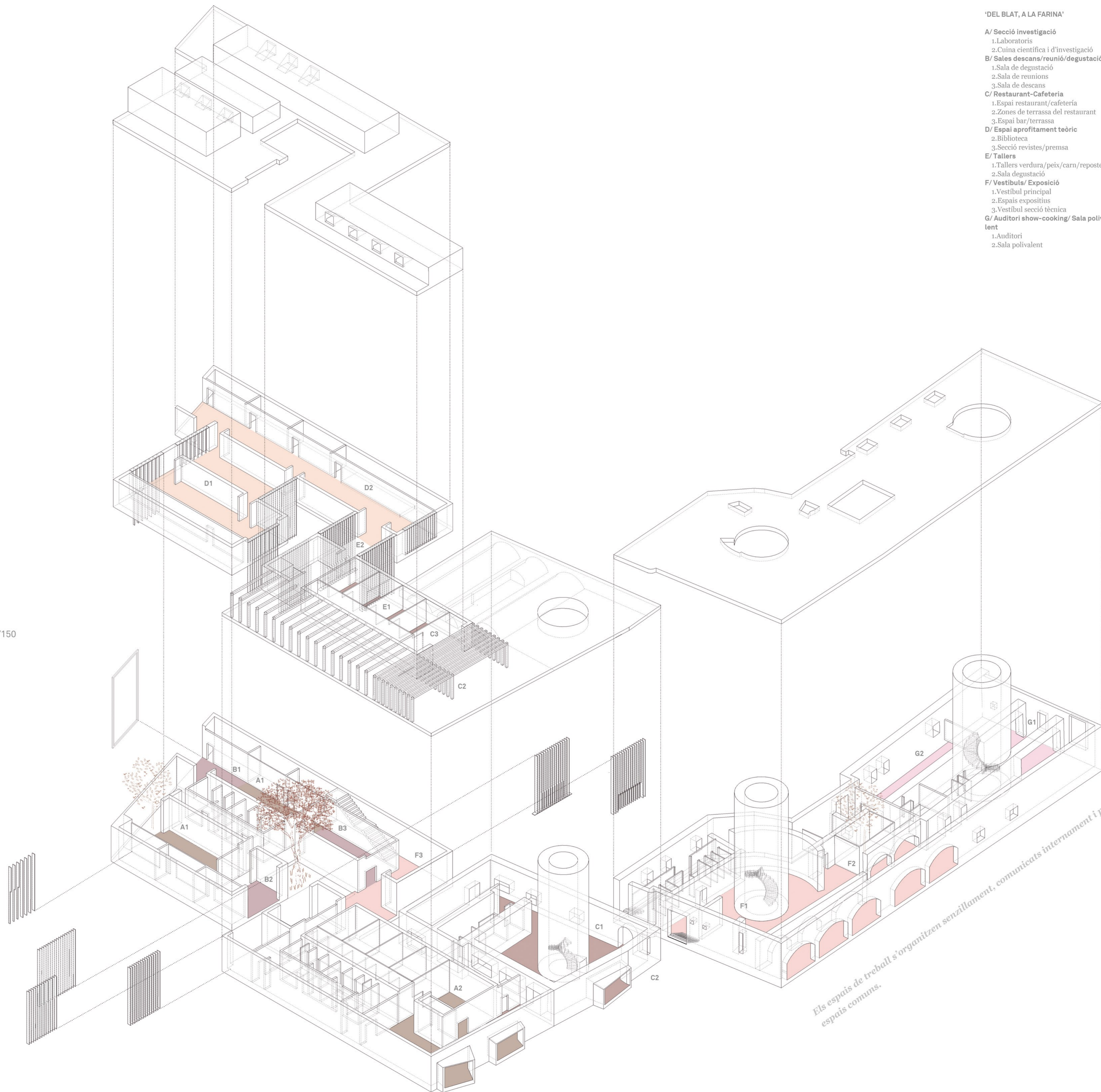


MUR TIPUS 1 1/150

Intereix: 2m
Espai útil: 1,70m

MUR TIPUS 2 1/150

Intereix: 0,90m
Espai útil: 0,60m-0,70cm



Els espais de treball s'organitzen envoltant, comunicats internament i per espais comuns.

'DEL BLAT, A LA FARINA'

A/ Secció investigació

1. Laboratoris

2. Cuina científica i d'investigació

1. Sala de degustació

2. Sala de reunions

3. Sala de descans

C/ Restaurant-Cafeteria

1. Espai restaurant/cafeteria

2. Zones de terrassa del restaurant

3. Espai bar/terrasa

D/ Espai aprofitament teòric

2. Biblioteca

3. Secció revistes/premsa

E/ Tallers

1. Tallers verdura/peix/carn/reposteria

2. Sala degustació

F/ Vestíbuls/Exposició

1. Vestíbul principal

2. Espais expositius

3. Vestíbul secció tècnica

G/ Auditori show-cooking/ Sala polivalent

1. Auditori

2. Sala polivalent

Facultat en ciències gastronòmiques Es Jonquet Centre d'investigació i innovació culinària

Es tracta d'un centre finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació i vinculat directament a la Universitat de les Illes Balears (UIB), més concretament a la Facultat d'Hosteleria i Turisme.

És un centre dedicat a la investigació tecnològica en l'àmbit gastronòmic i a la divulgació dels bons hàbits alimentaris sempre amb un component de caràcter social i d'innovació.

Objectius:

1. Crear oportunitats en l'àmbit de la investigació, desenvolupament i innovació per a estimular el sector empresarial vinculat.
2. Promocionar la investigació i transferència del coneixement entre químics, cuiners, científics, farmacèutics o enginyers, entre d'altres.
3. Estimular el desenvolupament sostenible de la cultura gastronòmica mediterrània, l'educació alimentària i les tendències de l'alimentació.

Àrees potencials d'actuació:

1. Educació i hàbits alimentaris (en escoles i hospitals, per exemple)
2. Responsabilitat social alimentària
3. Salut i benestar
4. Gestió en el sector de la restauració
5. Desenvolupament tecnològic
6. Elaboració, conservació i presentació d'aliments

Caràcter públic:

El centre inclou, a l'hora, espais de caràcter públic per a dotar al barri d'uns serveis dels que actualment no disposa:

- Biblioteca
- Tallers de cuina per a la reinserció social del barri
- Espais d'exposició
- Sala polivalent
- Auditori

Estudi del programa específic

1. Vestíbul. Exposició..... 314m²

1. Vestíbul..... 250m²
1.2. Guardaroba..... 12m²
1.3. Sanitaris..... 23m²
1.4. Administració..... 29m²

2. Secció investigació..... 274m²

2.1. Magatzems..... 58m²
2.2. Sala de degustacions..... 27m²
2.3. Laboratori 1..... 57m²
2.4. Laboratori 2..... 57m²
2.5. Vestuaris..... 28 m²
2.6. Sala de reunions..... 17m²
2.7. Vestíbul-recepció..... 30m²

3. Espai aprofitament teòric..... 345 m²

3.1. Biblioteca-ordinadors..... 236m²
3.2. Sanitaris..... 23,0m²
3.3. espai recerca-lectura..... 46m²
3.5. Zona revistes-premsa..... 40,0m²

5. Auditori-showcooking..... 93m²

6. Sala polivalent..... 62 m²

7. Sala descans..... 47m²

8. Secció restauració..... 327,5m²

8.1. Restaurant..... 138m²
8.2. Espai bar terrassa..... 13m²
8.3. Bar..... 11m²
8.4. Sanitaris (x2)..... 24m²
8.5. Magatzem..... 5,5m²
8.6. Plong-zona patates..... 13m²
8.7. Zona neteja..... 13m²
8.8. Càmera carnis..... 5,5m²
8.9. Càmera peix..... 5,5m²
8.10. Càmera verdures..... 5,5m²
8.11. Càmera dia..... 5,5m²
8.12. Zona cocció..... 22m²
8.13. Zona preparació repost..... 19m²
8.14. Zona preparació plats..... 19m²
8.15. Vestuaris..... 28m²

10. Tallers..... 79m²

10.1. Taller carn..... 13m²
10.2. Taller peix..... 13m²
10.3. Taller verdures..... 13m²
10.4. Taller pastisseria..... 13m²
10.5. Sala degustació..... 27m²

11. Jardinetss d'espècies..... 27m²

13. Circulacions..... 241m²

TOTAL superfície programa..... 1845 m²

PROGRAMA

Marta Armengol
Siquet
Tribunat
L. Vives,
F. Bacardit,
I. Sanfelix,
M.L. Sanchez

PFC-A | 2013
ESC | 1/200
DOC | 06/16