Recalificación del frente portuario del barrio de la Barceloneta

La actividad pesquera, la gastronomía como catalizadores del entorno de la lonja

Escuela Técnica Superior de Arquitectura
Universitat Politècnica de Catalunya

Anaïs Ollés

Alumno: Jordi Fabra Pena

Tutorial 1

Estudio de Las Pescaderías y Boteros

13

Organización programática

Plantas

ESQUEMAS

Núcleos circulación vertical

Núcleos circulación vertical interna Rosaleda Cocina

Núcleos de instalaciones / Sobre de mesa/pesca

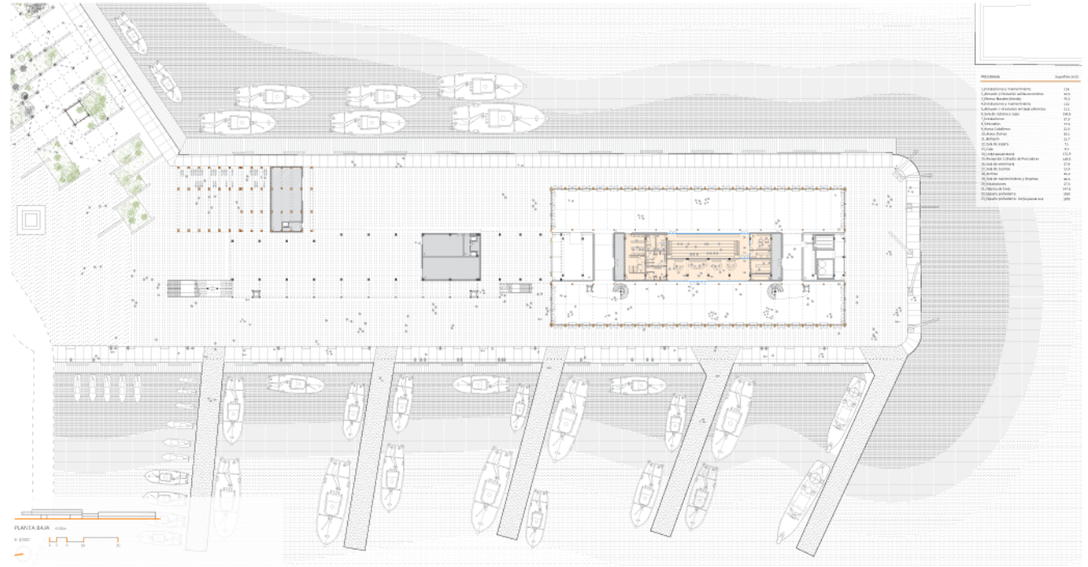
Núcleos de aceras laterales

LONJA DE PESCADO
Parámetros principales

- Optimizar los accesos a los trabajadores
- Organización secuencial entre usos
- Rigidez mínima exigida
- Espacio de doble dirección (espacio para peatón / almacenaje)

Organización de los espacios de la nave de pescado

SINERGIAS ENTRE DIFERENTES USUARIOS



PROGRAMA	Superficie (m2)
1.Administración y mantenimiento	126
2.Almacén y Instalación audiovisuales	76,5
3.Aseos Rosaleda (female)	76,5
4.Aseos Rosaleda (male) + Vestuarios	76,5
5.Almacén + Instalación del baño adaptado	11,1
6.Sala de máquinas y aseo	58,8
7.Cafetería	47,6
8.Almacén	47,6
9.Aseos Cofradía	31,5
10.Aseos Bares	31,5
11.Bodegón	11,7
12.Sala de subasta	47,6
13.Café	47,6
14.Cofradía pescadores	172,9
15.Sala de reuniones de Pescadores	47,6
16.Sala de almacenaje	17,8
17.Sala de cocina	11,9
18.Venta	47,6
19.Sala de mantenimiento y limpieza	47,6
20.Instalaciones	17,5
21.Patio de luces	47,6
22.Espacio polivalente	188
23.Espacio polivalente - Anfiteatro exterior	188

DINAMICAS DE LOS ESPACIOS PEQUEÑOS ENTRE GRANDES
ACTIVIDADES PUBLICAS Y ACTIVIDAD PRIVADA

ESCUELA DE COCINA
Organización

Una cocina bien diseñada es aquella que potencia de un profesionalmente, eficiencia, funcionalidad en el que trabaja en ella seguro.

Para ello, es importante tener todo el proceso de los alimentos desde su llegada hasta su consumo perfectamente resuelto y la ubicación de cada una de las máquinas y elementos generadores. Todas las normas dictan el tamaño mínimo de los pasillos de trabajo, que es de 1,20 m. Pero también es importante tener en cuenta el grado de circulación de personas, ya que cuanto más transitado sea un pasillo, mayor será el espacio necesario para garantizar la seguridad e higiene.

A la hora diseñar de la manera más ergonómica y funcional posible la salud de los trabajadores, una buena distribución ergonómica es mejor aprovechar el espacio, reducir el esfuerzo físico y mejorar la relación entre cocina y una cocina correctamente distribuida es más productiva.

La actividad en una cocina se agrupa en 3 grupos

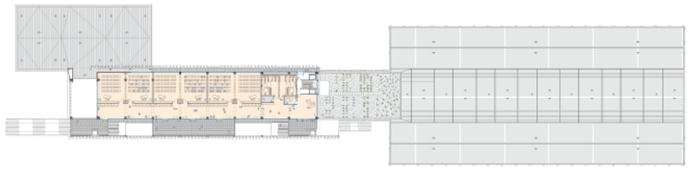
- Almacenamiento
- Elaboración
- Zonas sucias

Para minimizar los peligros en la actividad culinaria se deben tener en cuenta los siguientes principios:

- La seguridad y la presentación deben ser siempre tenidas
- Debe tener una especie de cuello de botella hacia la cocina
- Se debe diferenciar las zonas sucias de las zonas limpias
- Se debe hacer la limpieza
- Tiene que haber una buena ventilación de la luz artificial y natural

Organización de los espacios de una cocina

El siguiente Esquema de Instalación y cocinas son de Marta Quesada, arquitecta.



PROGRAMA	SUPERFICIE (M2)
1_Hall + Vestíbulo	46
2_Bodega(s)	9,5
3_Almacén de utillería	19,1
4_Aseos Lonja	19,1
5_Sala de mantenimiento	9,5
6_Biblioteca - Prensa	238
7_Aula 1	47,6
8_Aula 2	47,6
9_Aula 3	46,5
10_Aula 4	46,5
11_Aula 5	46,5
12_Aula 6	51,5
13_Liberty (pérdida) + huerto	0,5
14_Terraza exterior	0,7

PROGRAMA	SUPERFICIE (M2)
1_Aula de cata	207,5
2_Espacio reposo de bodegueros	58,2
3_Almacén de artes	72
4_Sala mantenimiento y limpieza	72
5_Vestíbulo	72
6_Aseos	19,5
7_Archivo	19,5
8_Aseos visitantes	19,5
9_Aseo adaptado visitantes	5,25
10_Aseo adaptado Bares	5,25
11_Aseos bares	19,5
12_Aseos bares	19,5
13_Oficina de pescadería 1	46
14_Oficina Escuela de cocina	47
15_Oficina responsable	23,5
16_Sala de Juntas	46,5
17_Oficina Cofradía pesca - secretaría	46,5
18_Oficina Cofradía de Pescadores	11,5
19_Hall + Vestíbulo	72
20_Aseos visitantes	19,5
21_Aseos bares	19,5
22_Sala de vestuarios/aseos	11,9
23_Vestuario	46,5
24_Cámara de alimentos	46,5
25_Cámara de alimentos	47
26_Aseos visitantes	19,5
27_Aseos visitantes	19,5
28_Cámara	72
29_Aula - comedor	23
30_Cámara	11,5
31_Office pisos	11,5
32_Office pisos	72
33_Cofradía pescadores - secretaría	46,5
34_Cofradía pescadores - cafetería & pública	12,5
35_Cofradía aplicación & pública	12,5
36_Cofradía aplicación & pública	46
37_Aula	46
38_Aula	46
39_Patio + Salón Actos + Planir de cocina	78
40_Cocina - Restaurante	47,5
41_Cafetería y mostrador	12,5
42_Office - Instructora	46
43_Cafetería	12,5
44_Aseos visitantes y minibar + Vestíbulo	46
45_Aseo cafetería	11
46_Aseo adaptado	5
47_Aseos damas	19,5