



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE SAN JUAN

**Facultad de Arquitectura
Urbanismo y Diseño**

Trabajo Final de ARQUITECTURA

Año 2026

Centro Gastronómico Cultural "Paseo EL SAUCE"

Santa Lucía

Autoras

Guillermina Coto Buscemi

Juliana Salinas Lloveras

Profesor Titular

Arq. Ricardo Herce

Equipo de cátedra

Arq. Oscar Atencia

Arq. Emilio Lloveras

Arq. Augusto Rodríguez

Arq. Maximiliano Rosales

Ing. Sebastián Fernández

Ing. Mauricio Guarnieri

AGRADECIMIENTOS

Pensando en el camino recorrido desde el día uno de cursillo, estamos muy agradecidas con cada una de las personas que formó parte.

En primer lugar, queremos agradecer a nuestras amigas, esas compañeras con las que formamos un equipo que perduró desde el primer trabajo práctico hasta el último, que hoy son familia.

A cada uno de nuestros compañeros, amigos, colegas, con los que convivimos durante años de carrera, ayudándonos mutuamente y aprendiendo los unos de los otros.

A los docentes y no docentes de nuestra facultad, quienes nos acompañaron y guiaron a lo largo de este camino, compartiéndonos sus conocimientos y experiencias.

A nuestros amigos de la vida, que estuvieron en todo momento brindándonos su apoyo incondicional.

A nosotras mismas, por mantenernos juntas por el mismo objetivo, por apoyarnos y complementarnos más allá de lo meramente académico.

Y, sobre todo, a nuestras familias, por ser nuestros pilares fundamentales y nuestra contención emocional durante todos estos años.

Gracias a todos por su apoyo y acompañamiento en esta etapa tan importante de nuestras vidas.

ÍNDICE

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

1.1 POSICIONAMIENTO FRENTE A LA ARQUITECTURA Y URBANISMO	4
--	---

CAPÍTULO 2: ANÁLISIS Y PROPUESTA URBANA

2.1 ÁREA METROPOLITANA DE SAN JUAN	6
2.2 SANTA LUCÍA - ENTORNO INMEDIATO	8

CAPÍTULO 3: DISEÑO DEL PARQUE METROPOLITANO DE SANTA LUCÍA

3.1 LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS	11
3.2 ESPECIES VEGETALES	12
3.3 PROGRAMA DE NECESIDADES DEL PARQUE	12
3.4 MATERIALIDAD PROPUESTA	14

CAPÍTULO 4: TEORÍA ESPECÍFICA

4.1 JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DEL TEMA	15
4.2 EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL CONCEPTO DE MERCADO	19
4.3 CONCEPTUALIZACIÓN ACTUAL	20
4.4 ESTIMACIÓN DE USUARIOS.....	21
4.5 ANTECEDENTES	22

CAPÍTULO 5: DESARROLLO DE PROYECTO

5.1 PAUTAS DE DISEÑO	26
5.2 PROGRAMA DE NECESIDADES	28
5.3 IDEA GENERADORA	30

CAPÍTULO 6: PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

6.1 PLANIMETRÍA	32
6.2 PLANTAS	34

CAPÍTULO 7: PLANTEO ESTRUCTURAL

7.1 SISTEMA ESTRUCTURAL GENERAL	38
7.2 DETALLES CONSTRUCTIVOS	40
7.3 CARPINTERÍA	42

CAPÍTULO 8: INSTALACIONES

8.1 INSTALACIONES SANITARIAS	44
8.2 SISTEMA CONTRA INCENDIO	50
8.3 INSTALACIÓN ELÉCTRICA	53
8.4 INSTALACIÓN TERMOMECAÁNICA	55
8.5 CIELORRASOS	57
8.6 LUMINOTECNIA	59
8.7 INTERFERENCIAS	62

CAPÍTULO 9: CONCLUSIÓN	63
-------------------------------------	-----------

BIBLIOGRAFÍA	64
---------------------------	-----------

CAPÍTULO 10: ANEXO

CAPÍTULO 1 MARCO TEÓRICO

1.1 POSICIONAMIENTO FRENTE A LA ARQUITECTURA Y EL URBANISMO

Para nosotras, la arquitectura encuentra su sentido primario en el habitar, en la experiencia del usuario y en la manera en que los espacios son apropiados y vividos. Cuando pensamos en arquitectura como espacios habitables, priorizamos la simplicidad, lo funcional, lo resolutivo, la arquitectura para todos, simple, fácil de entender, de utilizar, de recorrer y de vivir. En este sentido, entendemos la arquitectura no como un objeto autónomo, sino como un sistema capaz de dar respuesta a necesidades concretas, no solo funcionales sino también espaciales, ambientales y sociales.

A partir de esta premisa, tomamos como principal referencia la *Arquitectura Moderna*, particularmente desde el enfoque del *funcionalismo*, donde la forma no es un fin en sí mismo, sino la consecuencia directa de la función y del uso. En palabras de Louis Sullivan, "*la forma sigue a la función*", sintetizando así una postura proyectual basada en la lógica y la coherencia.

En la misma línea, Álvaro Siza afirma: "*La forma no se busca, se encuentra*", reforzando la idea de que el proyecto surge como resultado de un proceso racional y sensible a las condiciones del contexto, el programa y el usuario.

Asimismo, Norman Foster sostiene que "*El diseño no es un acto de estilo, sino de lógica*", destacando la importancia de la claridad conceptual por sobre decisiones formales arbitrarias.

Mario Roberto Álvarez, por su parte, plantea que "*La arquitectura debe ser funcional y útil, pero también debe hablar de la vida de las personas.*" Esta frase refleja su enfoque práctico y humano de la arquitectura, donde la funcionalidad y el bienestar social eran esenciales, pero siempre con un entendimiento profundo de que la arquitectura debe estar al servicio de la vida cotidiana de las personas, y debe ser sencilla y accesible.

Bajo estos principios, nuestras decisiones proyectuales se estructuran a partir de una lógica clara de organización del programa, donde la estructura actúa como elemento ordenador, la materialidad se expresa de manera honesta —sin ocultar su naturaleza— y las circulaciones se plantean de forma legible y eficiente.

A su vez, incorporamos el concepto de *flexibilidad* como un valor fundamental, entendiendo que los espacios deben poder adaptarse a distintos usos y dinámicas a lo largo del tiempo. Esta idea se traduce en el uso de módulos, sistemas

constructivos racionalizados y una planificación que permite transformaciones sin alterar la esencia del proyecto.

De esta manera, el proyecto se apoya en una serie de criterios que orientan su desarrollo: *funcionalidad, racionalidad, claridad espacial, eficiencia, flexibilidad y simpleza*.

Estos conceptos no sólo definen una postura teórica, sino que se materializan en cada decisión de diseño, consolidando una arquitectura coherente y legible, vinculada al habitar.

El enfoque de simplicidad, funcionalidad y accesibilidad no solo se puede aplicar a la arquitectura, sino también al **urbanismo**. El urbanismo modernista también busca organizar la ciudad de manera eficiente y sencilla. Esta corriente promueve la creación de espacios amplios y abiertos, la zonificación clara (separando funciones como viviendas, deporte, comercio, turismo, etc.), y el uso de formas geométricas simples.

Podemos decir que tenemos una visión de ciudad donde la eficiencia, la accesibilidad y la facilidad de uso son la prioridad, sin perder de vista la integración del entorno natural y la creación de espacios públicos tanto agradables como funcionales.

CAPÍTULO 2

ANÁLISIS Y PROPUESTA URBANA

2.1 ÁREA METROPOLITANA DE SAN JUAN

ANÁLISIS URBANO

El diagnóstico del Área Metropolitana de San Juan (AMSJ), según el PLAM SJ, evidencia una estructura urbana con fuertes desequilibrios funcionales, territoriales y ambientales, producto de un crecimiento no planificado y fragmentado. En términos de movilidad, el sistema se organiza de manera predominantemente radial, concentrando los flujos hacia el área central. Esto genera una alta dependencia del centro y una marcada falta de conectividad transversal, dificultando la articulación entre los distintos departamentos del área metropolitana. Respecto al patrón de ocupación, se identifica un crecimiento urbano disperso y fragmentado, con presencia de vacíos urbanos y tejidos discontinuos. Esta expansión desordenada implica además una presión sobre el suelo agroproductivo, comprometiendo recursos territoriales estratégicos. En cuanto a la centralidad, el modelo presenta una fuerte concentración de actividades en el área central principal, lo que debilita las centralidades secundarias de los departamentos. Esto refuerza la desigualdad territorial y la dependencia funcional del centro. Desde el punto de vista ambiental, el diagnóstico señala la existencia de áreas de vulnerabilidad, junto con una deficiente cobertura de servicios básicos, especialmente cloacales. Al mismo tiempo, se reconoce la presencia de grandes áreas verdes, muchas de ellas ubicadas en los bordes urbanos, que aparecen como potenciales estructuradores del territorio.

En síntesis, el AMSJ se configura como un territorio centralizado, fragmentado y con problemas de conectividad, donde la expansión dispersa y la desigual distribución de servicios generan desequilibrios que afectan tanto el funcionamiento urbano como la calidad de vida.

Con respecto a **espacios verdes públicos**, la actualización del PLAM SJ afirma que: *“En el área urbana, en la actualidad luego de importantes inversiones en las que se incorporaron 60 ha de espacios verdes públicos (Predio Ferial, Parque de Rivadavia, Parque de Chimbas, Teatro del Bicentenario y Eje Cívico Cultural), se contabilizan 7m2 de espacio verde público por persona, cifra aún por debajo de los 10 m2 mínimos recomendados para espacios urbanos, por organismos internacionales como la OMS y ONU Hábitat. Esta situación se agrava, al considerar los condicionantes climáticos de una ciudad oasis con clima árido templado y sujeta a fenómenos estacionales recurrentes como el viento Zonda (viento seco y cálido con significativo aporte de partículas en suspensión). El área periurbana registra en la actualidad la exigua cantidad de 2, 8 m2 de espacios verdes públicos para su población. Estos espacios no solo son escasos para cumplir funciones de aporte bioclimático, paisajístico y*

psico-social, sino que además presentan un importante nivel de concentración, con lo cual su accesibilidad cotidiana se ve ciertamente comprometida para la mayoría de la población.”

Luego de analizar el diagnóstico del AMSJ según el PLAM SJ, y en el marco de una estructura urbana predominantemente monocéntrica, identificamos como principales problemáticas:

- **Falta de nuevas centralidades:** Se evidencia una escasa consolidación de centralidades secundarias dentro del área metropolitana, lo que refuerza la dependencia del área central consolidada. Esta condición limita la distribución equitativa de actividades, servicios y equipamientos, generando desequilibrios territoriales.
- **Falta de espacios públicos:** Se observa un déficit de espacios públicos de calidad, entendidos como ámbitos de encuentro, permanencia e intercambio social.
- **Falta de conexión interdepartamental:** La estructura de movilidad presenta una marcada organización radial, con escasa conectividad transversal entre departamentos. Esto dificulta la articulación del territorio, incrementa los tiempos de traslado y refuerza la dependencia del área central.
- **Falta de espacios verdes públicos:** Se registra una insuficiencia de espacios verdes públicos, con valores por habitante por debajo de los estándares recomendados.

PROPUESTA URBANA

En respuesta al análisis urbano y a las problemáticas identificadas, la propuesta urbana se orienta a:

- **Completar y densificar el tejido existente,** promoviendo una ocupación más eficiente del suelo y evitando la expansión dispersa.
- **Articular el sistema de espacios públicos**
- **Mejorar la conectividad en sentido norte-sur,** a través de tramas intermedias, favoreciendo una mayor integración territorial.
- En este marco, se pone especial énfasis en la **incorporación y consolidación de espacios verdes públicos,** entendidos como elementos estructuradores del área metropolitana.

Se observa que, en la mayoría de las centralidades departamentales, existen proyectos de escala metropolitana vinculados a parques urbanos; sin embargo, esta condición no se verifica en el departamento de Santa Lucía. En consecuencia, la propuesta plantea como estrategia principal la conformación de un **sistema de parques de escala metropolitana**, capaz de equilibrar el territorio, fortalecer las centralidades existentes y mejorar la calidad ambiental y urbana del área.

2.2 SANTA LUCÍA - ENTORNO INMEDIATO

ANÁLISIS URBANO

En función de esta estrategia, se profundiza el análisis del modelo actual de Santa Lucía, abordando su estructura urbana a una escala departamental. El análisis permite reconocer una estructura urbana con características residenciales predominantes, donde el uso del suelo se presenta mayormente consolidado en torno a vivienda, con presencia dispersa de vacancias y sectores productivos hacia las áreas periféricas. Esta condición evidencia una mixtura de usos y una limitada presencia de actividades que dinamicen el tejido urbano.

En relación a la estructura vial, se identifica una jerarquización clara entre vías de distinta escala; sin embargo, la trama presenta discontinuidades, especialmente en sentido norte-sur, donde la ausencia de una red intermedia dificulta la conectividad interna del departamento. Esto refuerza la dependencia de los ejes principales y limita la integración interdepartamental.

Asimismo, el área responde a una lógica monocéntrica, con concentración de actividades y flujos en torno a la Plaza de Santa Lucía, que actúa como nodo principal. Si bien se reconocen nodos secundarios, como "la esquina del sauce" y "la luz del mundo", estos presentan baja consolidación, funcionando más como referencias perceptuales.

Por otro lado, identificamos una falta de articulación del sistema de espacios públicos y verdes, los cuales aparecen fragmentados y sin conformar una red continua. Esta condición, sumada a la falta de equipamientos urbanos, limita las posibilidades de apropiación del espacio urbano.

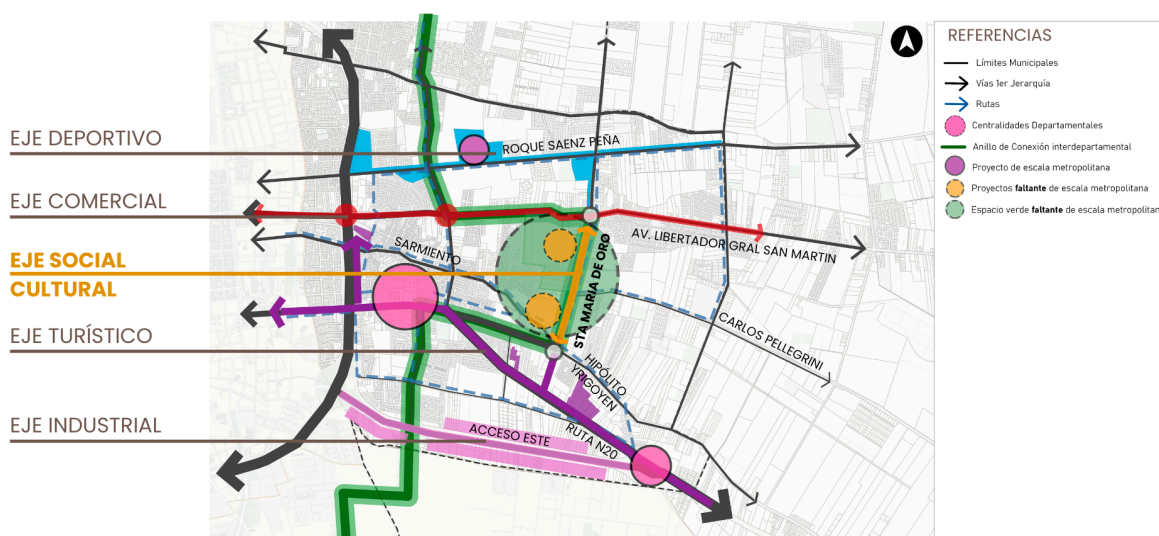
En síntesis, Santa Lucía presenta un modelo urbano fragmentado, con predominio residencial, débil conectividad interna y una fuerte dependencia de su centralidad principal, donde los nodos secundarios aún no logran consolidarse como elementos estructuradores del territorio.

En resumen, podemos identificar problemáticas similares a las observadas a nivel metropolitano, tales como:

- **Falta de articulación del sistema de espacios públicos existentes**
- **Escasez de nuevos espacios verdes públicos**
- **Falta de una trama intermedia** que favorezca la conectividad norte-sur
- **Falta de equipamiento urbano**

PROPUESTA URBANA

Frente a este diagnóstico, la propuesta urbana a escala departamental se orienta a reordenar y cualificar el tejido existente, mediante la incorporación de nuevos espacios verdes públicos, la mejora de las conexiones urbanas y la implantación de equipamientos estratégicos.



Como primera estrategia, se plantea una *estructuración del sector* a partir de la jerarquización de las vías principales existentes, dotándolas de carácter según las actividades predominantes. En este sentido, se define:

- **Calle Roque Sáenz Peña como eje deportivo:** potenciando la presencia del complejo deportivo “La Granja” y el ISEF, proponemos completar vacancias con proyectos de la misma índole, además de continuar con los circuitos de salud ya existentes que acompañan dicha vía.
- **Av. Libertador como eje comercial:** ya que la presencia de comercios varios es pertinente, creemos adecuado potenciar el carácter de la vía a partir de intervenciones de equipamiento urbano, como ensanche de calles y veredas, espacios para estacionamiento y obras que faciliten el flujo de personas y el desarrollo de la actividad predominante de manera agradable.
- **Calle Santa María de Oro como eje social-cultural:** vía sobre la cual proyectamos, conformado por el parque metropolitano de Santa Lucía, con proyectos como un condensador urbano y un centro gastronómico cultural.

Además, la proyección de equipamiento de carácter público tensionando los extremos del parque potenciaría el espacio público como tal, aportando a la vida en sociedad.

- **Ruta 20 como eje turístico:** conformado por hotelería y distintos tipos de hospedaje, vinculado con actividades culturales como las planteadas en el parque. Además, es la vía de ingreso al AMSJ.
- **Acceso Este como eje industrial:** ya que posee no solo industrias no contaminantes, sino también comercios mayoristas.

Esta organización permite potenciar las dinámicas existentes y favorecer una lectura más clara y especializada del sistema urbano.

En este sentido, el proyecto se materializa a través de la conformación de un **PARQUE DE ESCALA METROPOLITANA EN SANTA LUCÍA**, acompañado por equipamiento relevante, como lo es tanto el centro gastronómico, como el condensador urbano, que actúan como activadores urbanos, promoviendo el uso, la apropiación y la consolidación de una nueva centralidad dentro del departamento, potenciando “la esquina del sauce” como nodo perceptual existente, significativo en el sector. A su vez, dentro del entorno inmediato de la proyección del parque, proponemos un completamiento y densificación urbana, a partir de un re-parcelamiento de las manzanas vacantes y obsoletas. Respetando las alturas y condicionantes urbanos de la zona, proponemos una densificación media-alta en la periferia inmediata del parque, mientras que en el resto del sector creemos adecuado mantener densidades bajas.



CAPÍTULO 3

DISEÑO DEL PARQUE METROPOLITANO DE SANTA LUCÍA

3.1 LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS

Como aclaración general, nuestra referencia a la Arquitectura Moderna no implica una adopción literal de sus ideas y formas, sino una *reinterpretación contemporánea* de sus principios. Entendemos que se trata de un marco teórico propio de otro contexto histórico, con problemáticas, modos de habitar y por lo tanto necesidades diferentes a los actuales. Sin embargo, consideramos que muchos de sus fundamentos —como la lógica funcional, la claridad espacial, la racionalidad constructiva y la relación directa entre forma y función— continúan siendo vigentes y pertinentes.

En este sentido, nuestra postura proyectual no busca replicar modelos del pasado, sino retomar y resignificar aquellas ideas que permiten dar respuestas coherentes a las necesidades contemporáneas, incorporando nuevas variables como la flexibilidad, la sostenibilidad, la diversidad de usos y las dinámicas sociales actuales.

En cuanto al diseño del parque metropolitano de Santa Lucía, se establecen una serie de *lineamientos estratégicos* que orientan el proceso proyectual.

- En primer lugar, se propone la construcción de una **trama intermedia**, a partir de la superposición, continuidad y extensión de las tramas existentes, con el objetivo de mejorar la conectividad y estructurar el sector.
- En segunda instancia, se realiza una **reinterpretación de los principios del Congreso Internacional de Arquitectura Moderna (CIAM)**, incorporando criterios como la *organización gradual e integrada de las actividades*, la *generación de plantas bajas permeables* que favorezcan la vinculación con el espacio público, y la *jerarquización de las vías*, promoviendo la coexistencia de distintos usos y escalas de circulación.
- Por último, adoptamos el **rectángulo y el espiral áureo como base de diseño flexible**, es decir, como herramientas de orden geométrico, permitiendo establecer relaciones proporcionales armónicas que organizan la distribución funcional del conjunto. Estos recursos no solo aportan claridad compositiva, sino que refuerzan la lógica estructural del proyecto.

De este modo, el parque se configura como un espacio que, desde una mirada actual, respondiendo a necesidades y dinámicas actuales, retoma principios de la arquitectura moderna, donde la *racionalidad*, la *claridad estructural* y la *funcionalidad* se traducen en una propuesta coherente, ordenada y vinculada al habitar.

Así es cómo, a partir de la geometría del rectángulo áureo, utilizando sus diagonales y espirales como herramientas de diseño, se definen principalmente las circulaciones principales y secundarias del parque. Aunque estas líneas no sólo estructuran los recorridos, sino que también orientan la distribución de las actividades, permitiendo establecer una zonificación clara y ordenada dentro del conjunto. De este modo, la geometría no se limita a una operación formal, sino que actúa como un sistema organizador integral, capaz de articular el movimiento, los usos y las relaciones espaciales del proyecto.

3.2 ESPECIES VEGETALES

El parque, como parte protagonista de la propuesta urbana, se concibe como un sistema integrado al diseño espacial, donde las especies vegetales acompañan y refuerzan las distintas situaciones, según las intenciones del proyecto. Buscamos priorizar la preservación y puesta en valor de las especies existentes, entendiendo al arbolado preexistente como parte fundamental de la identidad del lugar y como recurso ambiental a potenciar.

En este sentido, el *sauce*, siendo la especie protagonista del nodo perceptual conocido justamente como “esquina del sauce”, se utiliza para marcar las centralidades de cada manzana que conforma el parque, consolidando puntos de referencia dentro del conjunto. El *lapacho rosado*, acompaña y resalta la circulación principal, en conjunto con algunas áreas de *xerojardinería*, mientras que en las circulaciones secundarias se incorporan *acacias blancas*, aportando escala y continuidad al recorrido.

Los espacios de permanencia, por su parte, se jerarquizan e individualizan mediante la presencia de *pacará*, cuya copa amplia favorece condiciones de sombra y confort. Por su parte, un recurso clave dentro de las especies vegetales son los *álamos*, que se disponen como fuelle natural, cumpliendo funciones de control tanto de vientos y asolamientos, como también de visuales, particularmente en relación a estacionamientos y sectores de servicio.

Finalmente, se respeta y completa el arbolado existente de calles, incorporando *moras*, con el objetivo de consolidar la continuidad del paisaje urbano y reforzar la identidad del sector.

3.3 PROGRAMA DE NECESIDADES DEL PARQUE

El parque se estructura a partir de un programa de necesidades que agrupa, organiza y da sentido a las distintas actividades propuestas, y por consecuencia, a los recorridos y experiencias como espacio público. En este caso, el parque como conjunto se divide en tres sectores principales, correspondientes a las tres manzanas que lo conforman.

En la manzana norte, se ubica un *condensador urbano*, que concentra actividades vinculadas a la salud, el aprendizaje, el trabajo, el arte, la producción y el intercambio cultural. En este sentido, los espacios propuestos son: espacio de coworking, área de exposiciones, auditorio, talleres audiovisuales, estudios de grabación, aulas, biblioteca, sala de computación, entre otras.

La manzana central se configura como el *parque propiamente dicho*, donde se desarrollan actividades recreativas y de esparcimiento, incluyendo canchas polideportivas, áreas de juegos infantiles y circuitos de salud. También procuramos cuidar y preservar los espacios verdes libres, proponiendo zonas de estar.

Por último, en la manzana sur, se localiza el *Centro Gastronómico Cultural*, que reúne diversas actividades asociadas a la gastronomía, la cultura y la vida social, y que será desarrollado en mayor profundidad en instancias posteriores.

De esta manera vemos cómo nuestro proyecto principal del desarrollo de nuestro trabajo final, el Centro Gastronómico Cultural forma parte del equipamiento de un proyecto aún mayor en cuanto a escala, como lo es el parque metropolitano de Santa Lucía.

PROPUESTA PROGRAMA DE NECESIDADES DEL PARQUE



3.4 MATERIALIDAD PROPUESTA

La materialidad adoptada en el diseño del parque responde tanto a criterios funcionales como perceptuales, buscando acompañar las distintas actividades propuestas y, al mismo tiempo, construir una imagen unitaria del conjunto, a pesar de tratarse de tres manzanas diferenciadas. En este sentido, se seleccionan materiales que, manteniendo una coherencia general, permiten reconocer jerarquías, usos y situaciones dentro del parque.

La circulación principal se resuelve mediante *hormigón texturado tipo adoquín*, reforzando su carácter jerárquico y favoreciendo su identificación dentro del sistema de recorridos. Por su parte, las circulaciones secundarias, junto con las zonas de estar y expansiones, se materializan en *hormigón alisado*, acompañando a la circulación principal, pero sin competir, generando superficies continuas, accesibles y de fácil mantenimiento.

La biciesenda se diferencia mediante el uso de *hormigón coloreado en tono azul*, lo que permite una lectura clara de su trazado, llamando la atención de los usuarios, lo que contribuye a la seguridad de los mismos. En el sector de juegos infantiles, se incorpora *caucho de distintos colores*, priorizando condiciones de seguridad, confort y estímulo sensorial.

Finalmente, en el ámbito del Centro Gastronómico, la materialidad se adapta a las características de uso, incorporando piedra laja y deck similar madera en sectores de permanencia y mesas, aportando calidez, identidad y una relación más próxima con la escala del usuario.

De este modo, la elección de materiales no solo responde a cuestiones técnicas y funcionales, sino que actúa como un recurso de proyecto, capaz de ordenar, jerarquizar y unificar el conjunto, consolidando la lectura integral del parque.

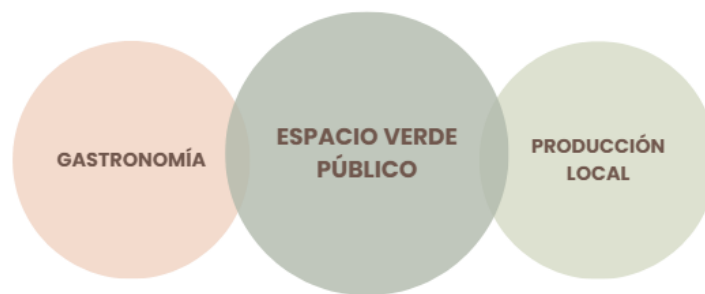
CAPÍTULO 4 TEORÍA ESPECÍFICA

4.1 JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DEL TEMA

¿Por qué un Centro Gastronómico Cultural?

“Entendemos a la gastronomía como una forma de habitar el espacio público y de visibilizar la producción local.”

Siguiendo esta línea, la elección de un Centro Gastronómico Cultural como pieza clave del proyecto del parque se fundamenta en la comprensión de tres dimensiones interrelacionadas:



En primer lugar, la **GASTRONOMÍA** se entiende no sólo como una actividad vinculada a la alimentación, sino como una práctica cultural y social capaz de activar el espacio público. Comer, producir y compartir alimentos son acciones profundamente ligadas al encuentro, la permanencia y la construcción de comunidad, como así también al intercambio cultural. En este sentido, la gastronomía trasciende lo funcional para convertirse en un medio de interacción social, capaz de generar centralidad y dinamizar el uso del espacio urbano.

En la provincia de San Juan, esta condición se manifiesta en la existencia de eventos gastronómicos, algunos destinados a públicos numerosos y populares, y muchos otros también de carácter privado. Algunos de ellos son:

- **“San Juan a la Mesa”**: es un evento gastronómico organizado en la provincia de San Juan que tiene como objetivo promover la identidad culinaria local y fortalecer la cadena productiva regional, vinculando gastronomía, turismo y producción. El evento reúne a cocineros, productores, bodegas y emprendedores locales, quienes elaboran y ofrecen platos utilizando *productos regionales* (vino, aceite de oliva, hortalizas, carnes, etc.). Se desarrollan distintas actividades como: Degustaciones y ferias gastronómicas, clases de cocina en vivo, charlas y capacitaciones, circuitos gastronómicos en restaurantes, y demás actividades de esa índole. De esta manera,

no es solo un evento de consumo, sino también de difusión cultural y formación. En este sentido, los principales objetivos del evento tienen que ver con:

- Poner en valor la gastronomía sanjuanina como parte de su identidad cultural
- Visibilizar la producción local y fortalecer a los productores regionales
- Impulsar el turismo gastronómico
- Generar espacios de encuentro social a través de la comida

De esta manera, está pensado para un público amplio que abarca no solo habitantes locales y turistas, como espacio de encuentro y recreación, sino también profesionales del sector gastronómico y productivo.

Un dato importante para nosotras como proyectistas es que este tipo de evento no tiene una única sede fija, sino que se desarrolla en distintos puntos de la provincia, principalmente en: espacios públicos (plazas, parques), bodegas, restaurantes y polos gastronómicos o centros culturales.

- **La “Ruta del vino”:** es un circuito turístico-gastronómico que articula bodegas, viñedos y establecimientos productivos de la provincia de San Juan. A través de este recorrido, los visitantes pueden conocer los procesos de producción vitivinícola, participar de degustaciones, visitas guiadas y experiencias vinculadas al vino. Además, muchas bodegas incorporan propuestas complementarias como:
 - Gastronomía regional
 - Actividades culturales
 - Eventos y festivales
 - Experiencias sensoriales en torno al vino

Se distribuye en distintos departamentos de la provincia, especialmente en áreas productivas como el Valle de Tulum, Ullum, Zonda, Caucete, entre otras.

Este evento tiene como objetivos principales:

- Promover la industria vitivinícola local
- Fomentar el turismo enológico
- Difundir la identidad productiva y cultural de la región

En este sentido, el público al que está dirigido es principalmente turistas, tanto nacionales como internacionales, público interesado en el vino y la gastronomía, y habitantes locales que participan de experiencias recreativas.

- **La “Ruta del olivo”:** es un circuito productivo y turístico que vincula olivícolas, fábricas de aceite y establecimientos agrícolas, permitiendo conocer el proceso completo de producción del aceite de oliva y sus derivados. Las actividades del evento tienen que ver con: recorridos por plantaciones de olivos, visitas a fábricas, degustaciones de aceites, experiencias educativas sobre producción y calidad, entre

otras. Así mismo, la actividad se desarrolla principalmente en zonas de fuerte producción agrícola, muchas veces cerca del tejido urbano de la provincia, como lo son principalmente Santa Lucía, Rawson y Pocito.

Los objetivos principales del circuito son:

- Visibilizar la producción olivícola local
- Agregar valor a la cadena productiva
- Promover el turismo rural y productivo
- Difundir conocimientos sobre el aceite de oliva y su calidad

Por lo cual, el público al que está dirigido son principalmente turistas, estudiantes y público educativo, y todo aquel interesado en conocer y tener experiencias productivas, como así también la comunidad local, como forma de revalorizar el terreno.

- **La “Feria Agroproductiva de San Juan”:** es una feria periódica donde productores locales venden frutas, verduras, conservas, aceites, vinos y alimentos elaborados. Este evento tampoco cuenta con infraestructura fija, sino que se desarrolla en distintos puntos de la ciudad de San Juan, generalmente en espacios públicos como plazas y parques.

El objetivo de este tipo de evento tiene que ver con:

- Promover el consumo de productos locales, dándose a conocer al público.
- Acercar productores y consumidores
- Fortalecer economías regionales
- Generar espacios de encuentro social y esparcimiento cultural a través de la comida

De esta manera se introduce la dimensión de proximidad y mercado local, pero sigue siendo una cuestión eventual y no estructural.

La existencia y el éxito de estos eventos ponen en evidencia que en San Juan existe una importante actividad gastronómica vinculada a eventos, ferias y circuitos productivos, que evidencia el valor cultural y económico de la gastronomía local. Sin embargo, estas iniciativas se desarrollan de manera discontinua, dispersa y temporal, lo que pone en evidencia la ausencia de un espacio urbano permanente capaz de concentrar, visibilizar y potenciar estas dinámicas.

En segundo lugar, la **PRODUCCIÓN LOCAL** constituye un componente esencial de la identidad del territorio. El departamento de Santa Lucía, con una superficie cultivada de aproximadamente 2.531 hectáreas, forma parte de un sistema productivo que vincula lo rural con lo urbano, configurando un paisaje híbrido donde la producción

se inserta directamente en la vida cotidiana de la ciudad. Según los datos relevados, esta superficie se organiza principalmente en plantaciones de vid (60%), seguidas por arbolado público y huertas familiares (13,3%), pasturas (8,3%) y explotaciones forestales (6,4%), además de otras producciones de menor escala como olivos, flores y semillas. Esta diversidad productiva no solo evidencia la riqueza del territorio, sino también su potencial para sostener circuitos alimentarios de proximidad y economías locales diversificadas.

Sin embargo, estos procesos suelen permanecer apartados dentro de la dinámica cotidiana de la ciudad. En este marco, el centro gastronómico se plantea como una interfaz entre producción y consumo, donde los productos locales no solo se comercializan, sino que también se exhiben, se interpretan, se enseñan y se valoran culturalmente. De este modo, la arquitectura actúa como mediadora, acercando al usuario a los procesos productivos y fortaleciendo los circuitos de proximidad, lo que a su vez contribuye a una mayor sostenibilidad económica y territorial.

De este modo, el proyecto promueve una reconexión entre lo urbano y lo productivo, fortaleciendo los circuitos de proximidad, reduciendo intermediaciones y fomentando una mayor sostenibilidad económica, social y territorial. Así, la gastronomía no solo se entiende como consumo, sino como parte de un sistema más amplio que integra producción, cultura e identidad local.

Por último, en cuanto a los **ESPACIOS VERDES PÚBLICOS**, su incorporación resulta fundamental para mejorar la calidad de vida urbana y garantizar condiciones ambientales adecuadas. Según la Organización Mundial de la Salud, se recomienda un mínimo de 10 m² de espacio verde por habitante como estándar para ciudades saludables. Este valor no solo responde a criterios paisajísticos, sino que está directamente vinculado con beneficios físicos, psicológicos y ambientales, como la reducción del estrés, la mejora de la calidad del aire y la regulación térmica.

Sin embargo, en el contexto local, estos valores se encuentran por debajo de lo recomendado. En el área urbana se registran aproximadamente 7 m² por habitante, mientras que en el área periurbana la cifra desciende significativamente a 2,8 m² por habitante, evidenciando una marcada desigualdad en el acceso a espacios verdes de calidad. Esta situación pone de manifiesto una falla estructural en la planificación urbana, donde el crecimiento de la ciudad no ha sido acompañado por una adecuada provisión de espacios públicos abiertos.

En este sentido, el proyecto del centro gastronómico cultural como parte de un proyecto aún mayor como lo es el parque metropolitano de Santa Lucía, se posiciona como una oportunidad estratégica para revertir esta problemática, incorporando un gran espacio verde público que no solo actúa como pulmón ambiental, sino también como articulador social. El espacio verde se plantea como

el elemento central del proyecto, capaz de integrar las distintas actividades, promover el encuentro ciudadano y reforzar la identidad local.

De esta manera, la propuesta no solo responde al requerimiento cuantitativo de aumentar la superficie verde por habitante, sino que también aborda una dimensión cualitativa, perceptual, al diseñar un espacio accesible, activo y significativo dentro del tejido urbano, contribuyendo a una ciudad más equilibrada, inclusiva y saludable.

La articulación entre **gastronomía, producción local y espacio verde público** permite construir una mirada integral del territorio, donde lo ambiental, lo social y lo productivo operan de manera conjunta. En este sentido, la gastronomía trasciende su función básica para convertirse en un dispositivo cultural que visibiliza los procesos productivos locales, pone en valor las identidades del lugar y activa dinámicas de intercambio entre la comunidad. A su vez, el espacio verde público no se limita a su condición recreativa, sino que se consolida como soporte de estas actividades, promoviendo el encuentro, la permanencia y el uso colectivo.

La incorporación de estos tres componentes no solo responde a problemáticas existentes anteriormente analizadas, sino que también propone un nuevo modelo de espacio público, activo, accesible y productivo.

En este sentido, nos planteamos como **objetivo general**:

"Generar un espacio físico donde la gastronomía local se constituya como herramienta de encuentro, cultura y producción, fortaleciendo el habitar colectivo y la apropiación del parque urbano como infraestructura social."

4.2 EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL CONCEPTO DE MERCADO

Entonces, ¿Qué es un Centro Gastronómico Cultural?

Para entenderlo en la actualidad, hicimos una breve revisión histórica sobre el concepto de mercado y su evolución hasta convertirse en lo que hoy consideramos un "centro gastronómico cultural".

La evolución de los mercados a lo largo del tiempo refleja profundas transformaciones en la forma de intercambio, consumo y relación social dentro de la ciudad. En sus orígenes, hasta el siglo XIX, el *mercado tradicional* se configuraba como un espacio abierto e informal, donde predominaba la venta directa entre productor y consumidor. Más que una infraestructura definida, se trataba de un ámbito espontáneo, donde la prioridad radica principalmente en cubrir necesidades básicas. En este sentido, la función principal es el **ABASTECIMIENTO**.

Con la llegada del *mercado cubierto moderno* entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX, surge una primera institucionalización del comercio. La incorporación de

estructuras metálicas, mayor higiene y organización espacial introduce una lógica más controlada y permanente. Aquí, el mercado deja de ser únicamente un espacio de intercambio informal para consolidarse como un equipamiento urbano, manteniendo su función principal de **ABASTECIMIENTO**, pero con mejores condiciones de funcionamiento.

Ya en el siglo XX, se produce una *diversificación de los mercados*, acompañando la complejización de las economías urbanas. Aparecen distintas escalas y especializaciones: minorista, mayorista e industrial/agropecuario, lo que transforma la noción de mercado en un sistema más amplio y segmentado. En esta etapa, el mercado comienza a perder su carácter de espacio social central, en favor de una lógica más funcional y productiva.

A partir de la segunda mitad del siglo XX (1950–1990), emerge el *mercado como espacio de consumo gastronómico*, incorporando nuevas prácticas vinculadas al ocio. La aparición de patios de comida introduce la permanencia y la experiencia del usuario como parte fundamental, desplazando el enfoque exclusivo en la compra de productos hacia el consumo en el lugar.

En esta época, la noción de gastronomía estaba asociada directamente con el **CONSUMO**.

En las últimas décadas, desde el año 2010 aproximadamente, el mercado evoluciona hacia un *espacio cultural*, donde la gastronomía se articula con eventos, ferias e intervenciones artísticas. Esta transformación posiciona al mercado como un lugar de encuentro y construcción de identidad colectiva, más allá de su función comercial.

Finalmente, en la actualidad, surgen *nuevos modelos gastronómicos* caracterizados por su flexibilidad y apertura, como los food trucks y espacios urbanos híbridos. En esta etapa, el mercado se redefine como una experiencia integral, donde convergen **CONSUMO, OCIO Y CULTURA**, formando parte del espacio público.

En este recorrido, puede observarse cómo la noción de mercado evoluciona desde un espacio de abastecimiento básico hacia una infraestructura social compleja, capaz de integrar múltiples dimensiones de la vida urbana, sentando las bases conceptuales para el desarrollo del centro gastronómico cultural propuesto.

4.3 CONCEPTUALIZACIÓN ACTUAL

A partir del recorrido teórico desarrollado, el *centro gastronómico cultural* puede entenderse como una evolución contemporánea del concepto de mercado, donde convergen el abastecimiento, la producción, el consumo y el espacio público. Ya no se trata únicamente de un ámbito de intercambio comercial, sino de un

equipamiento urbano complejo, capaz de articular prácticas sociales, culturales y productivas en un mismo soporte físico.

En este sentido, el proyecto se define como ***“un lugar de encuentro gastronómico vinculado a la producción local, es decir, un NUEVO ESPACIO PÚBLICO.”***

Donde la experiencia del usuario trasciende el acto de consumir para incorporar el reconocimiento de los procesos productivos, la identidad territorial y las dinámicas colectivas. Esta integración permite revalorizar el rol del mercado como espacio social activo, recuperando su capacidad histórica de convocar y reunir a la comunidad.

Además, al insertarse dentro de un espacio verde público, el centro gastronómico cultural se consolida como infraestructura social. El parque deja de ser un mero soporte paisajístico para convertirse en parte constitutiva del proyecto, potenciando la permanencia, el intercambio y la vida en comunidad.

De esta manera, se configura un **nuevo tipo de mercado**, que ya no responde a una lógica exclusivamente comercial ni a tipologías tradicionales (minorista, mayorista o industrial), sino que se define por su condición híbrida, flexible y abierta. Un equipamiento de carácter público y territorial en el que se realizan actividades sociales y relacionadas al arte culinario que aglomera a una gran cantidad de personas. Un espacio donde la gastronomía, la cultura y el ocio se integran, generando nuevas formas de habitar el espacio público.

4.4 ESTIMACIÓN DE USUARIOS

Para el dimensionamiento del proyecto, es fundamental entender a quién está dirigido y qué intensidad de uso tendrá, ya que esto condiciona directamente las decisiones espaciales, funcionales y de infraestructura. En este sentido, la estimación de usuarios se realiza a partir de un criterio de *aproximación y comparación*, tomando como base datos demográficos y dinámicas urbanas del contexto inmediato.

Partiendo de la población total del Área Metropolitana de San Juan (AMSJ), que son 822.853 habitantes aproximadamente, se delimita un área de influencia directa conformada por los departamentos de Capital, Rivadavia, Rawson, Chimbas, y por su puesto, Santa Lucía, obteniendo un número total aproximado de 475.000. Consideramos entre un 60% y 70%, obteniendo 300.000 habitantes, número que tomaremos de referencia. Este recorte permite trabajar con una escala más realista de usuarios potenciales, vinculada a la accesibilidad y cercanía del proyecto.

A partir de este público, se establece una estimación de visitantes mensuales. Comenzamos calculando los usuarios directos, considerando un porcentaje acotado

de la población (5%), lo que se traduce en aproximadamente 15.000 visitas mensuales, equivalentes a unas 500 personas por día. A este número se le incorpora un porcentaje adicional de usuarios indirectos, principalmente vinculados al turismo y a eventos ocasionales, estimado en un agregado del 20%, lo que eleva la capacidad proyectada a un total de **600 personas diarias** en momentos de máxima actividad.

Esta cifra no se entiende como un valor rígido, sino como un parámetro de referencia para el diseño, que permite dimensionar espacios, circulaciones, servicios e infraestructuras de manera adecuada. Al mismo tiempo, contempla la condición flexible del proyecto, capaz de adaptarse a variaciones en la demanda según horarios, eventos o estacionalidad.

De esta manera, la estimación de usuarios no solo responde a una necesidad cuantitativa, sino que se convierte en una herramienta proyectual clave, que asegura la viabilidad, el funcionamiento y la calidad espacial del centro gastronómico cultural en relación con su contexto urbano.

4.5 ANTECEDENTES

Realizamos un estudio de antecedentes tanto locales como internacionales, que permitió identificar una serie de criterios y estrategias proyectuales relevantes para el diseño del centro gastronómico cultural. Estos casos de referencia no solo aportan soluciones espaciales concretas, sino que también evidencian distintas maneras de entender el rol contemporáneo de los mercados como espacios urbanos complejos.

- Mercado Planta Uno, ubicado en Godoy Cruz, Mendoza

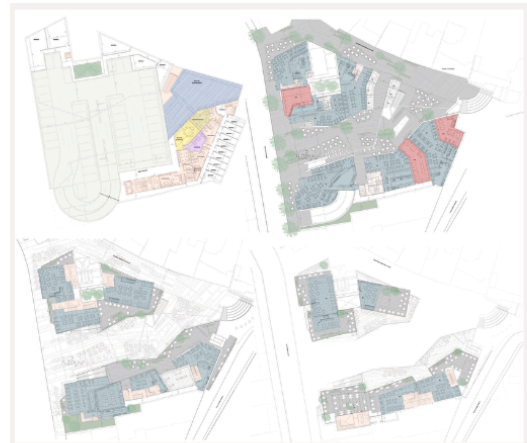
Es un proyecto, de 27.000 m², de revalorización de una antigua bodega industrial en un polo gastronómico y cultural. Esta intervención reutiliza una estructura preexistente de gran escala, adaptándola a nuevos usos vinculados al ocio y la gastronomía. Se caracteriza por la generación de **espacios abiertos y flexibles de interacción**, donde la ausencia de límites rígidos permite la convivencia de múltiples actividades. Esta condición permite que el mercado no funcione únicamente como un lugar de consumo, sino también como un ámbito dinámico de encuentro social.





- Terraza San Cristóbal, Chile

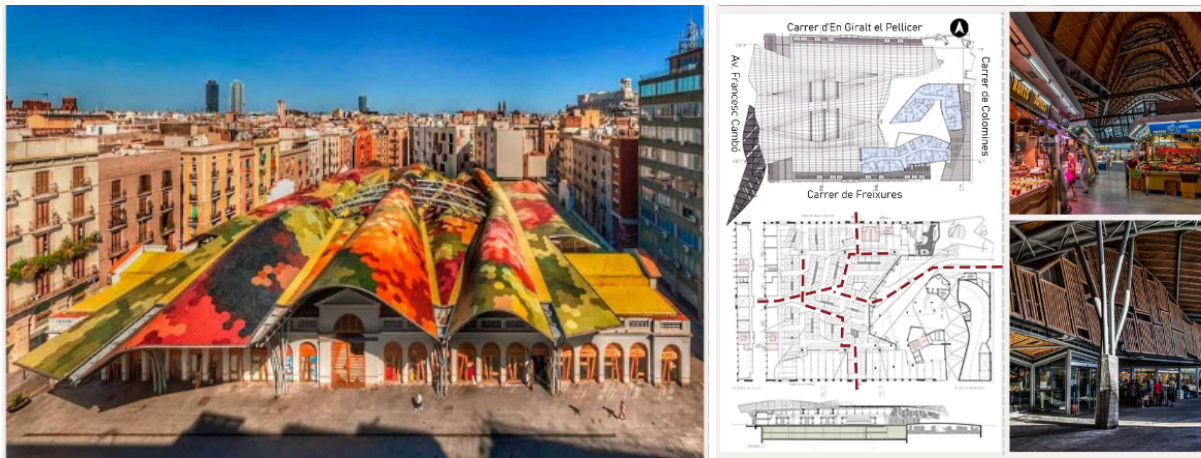
Ubicada en el Parque Metropolitano de Santiago de Chile, es un espacio gastronómico de aproximadamente 4300 m², inserto en un entorno natural de gran valor paisajístico. El proyecto se apoya en la topografía del cerro y se integra al sistema de espacios públicos del parque. Se destaca por su estrecha **vinculación con el paisaje y el entorno natural**, incorporando recorridos, visuales y áreas de permanencia que potencian la experiencia del usuario. Aquí, la gastronomía se complementa con el disfrute del espacio abierto, generando una relación directa entre actividad y contexto.



- Mercado Santa Caterina, Barcelona, España

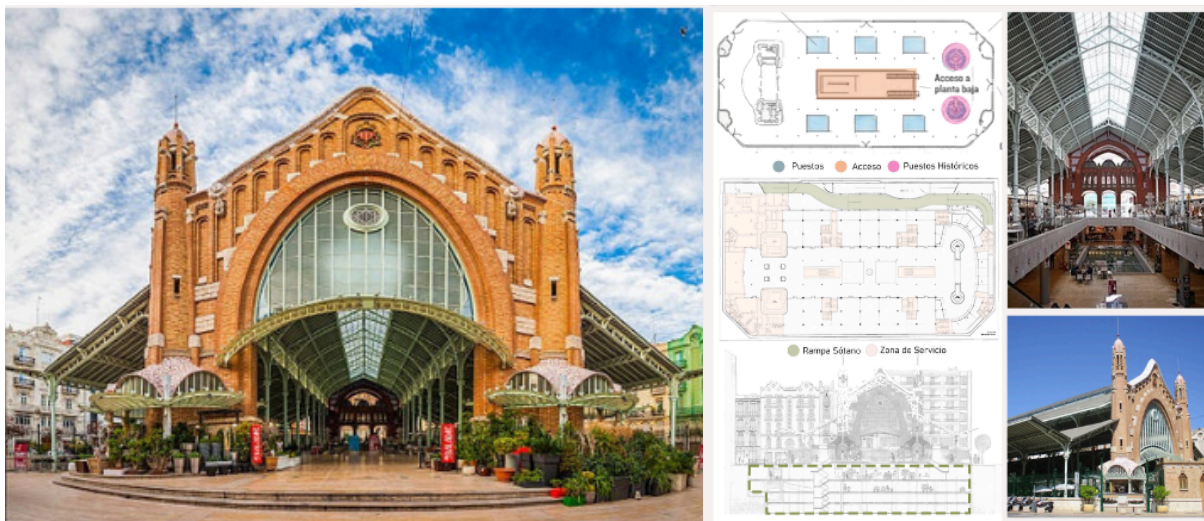
Situado en el centro histórico de Barcelona, España, se trata de la renovación de un mercado tradicional que ha sido reinterpretado mediante una intervención contemporánea. Su característica más distintiva es su cubierta ondulante y colorida, que lo convierte en un ícono urbano. Este proyecto evidencia cómo la arquitectura puede **construir identidad**, revitalizando el entorno y posicionándose como un punto

de referencia dentro del tejido urbano consolidado, reforzando el sentido de pertenencia.



- Mercado de Colón, Valencia, España

Es un edificio histórico de principios del siglo XX que ha sido restaurado y adaptado a nuevos usos gastronómicos y comerciales. La intervención respeta y pone en valor su estructura original, integrando programas contemporáneos sin perder su carácter patrimonial. De este modo, el proyecto demuestra la capacidad de la arquitectura para **reactivar el patrimonio existente**, articulando pasado y presente en un mismo espacio.



A modo de síntesis, estos antecedentes comparten una serie de criterios proyectuales fundamentales. En primer lugar, la presencia de **espacios amplios, abiertos y flexibles**, que permiten adaptarse a diversas actividades y favorecen la apropiación social. En segundo lugar, la incorporación de **múltiples accesos y sistemas de circulación**, que garantizan accesibilidad, permeabilidad y continuidad

con el entorno urbano. Asimismo, todos los casos evidencian una clara intención de integrarse al contexto, ya sea a través del paisaje, la preexistencia o el tejido urbano consolidado. Por último, se destaca el uso de una **materialidad honesta**, donde los sistemas constructivos se expresan de manera simple y clara, contribuyendo a la identidad del proyecto.

A nivel perceptual, estos aspectos permiten entender a los mercados contemporáneos como NODOS urbanos activos, donde la experiencia trasciende lo funcional para convertirse en un hecho urbano integral, que combina consumo, cultura, ocio y espacio público. En todos los casos, el mercado deja de ser un elemento aislado para integrarse activamente al tejido urbano, consolidando una nueva forma de habitar el espacio público.

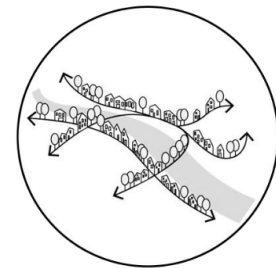
CAPÍTULO 5

DESARROLLO DE PROYECTO

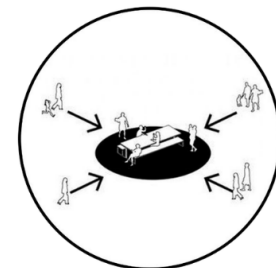
5.1 PAUTAS DE DISEÑO

Teniendo en cuenta tanto el análisis previo del sitio, como así también la información relevada, establecemos una serie de pautas de diseño que estructuran el proyecto a nivel terreno y orientan las decisiones posteriores a nivel arquitectónico.

En primer lugar, se adopta el **CONCEPTO DE CALLE** como protagonista. No se trata únicamente de una circulación, sino de un recorrido estructurante que prolonga y reinterpreta la lógica de la trama urbana existente dentro del parque. Este eje articula los distintos sectores del proyecto, funcionando como soporte de actividades y garantizando una continuidad espacial que vincula el interior del predio con su entorno inmediato. De este modo, el proyecto no se presenta como un objeto aislado, sino como una extensión del tejido urbano, como equipamiento propio del espacio público.



En segundo lugar, se propone la generación de una **CENTRALIDAD** clara, concebida como punto de encuentro y condensador de actividades. Este espacio actúa como núcleo del proyecto y como referencia organizativa tanto a nivel funcional como perceptual. Desde allí se estructuran las circulaciones principales y se distribuyen los distintos usos, reforzando la idea de un espacio público activo y dinámico.



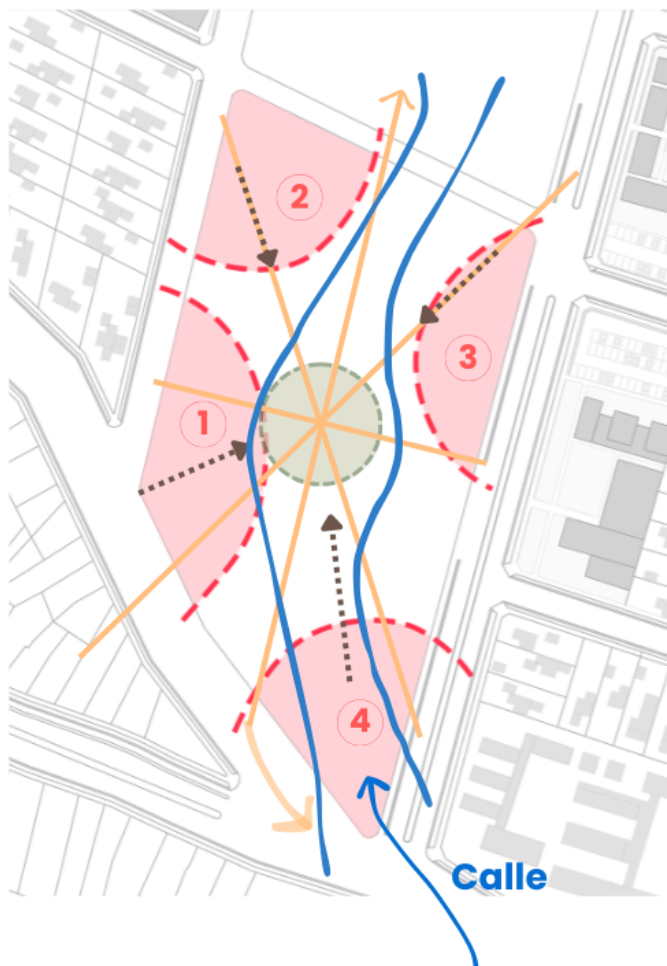
A su vez, se plantea como criterio fundamental la **PERMEABILIDAD Y ACCESIBILIDAD** del conjunto. En coherencia con la condición de parque urbano, se busca evitar configuraciones cerradas o rígidas, promoviendo en cambio múltiples accesos y recorridos posibles. Esta apertura permite una apropiación más flexible del espacio por parte de los usuarios, favoreciendo la integración con el entorno y garantizando una mayor inclusión y uso continuo del espacio público.



Para materializar estas pautas, se toma como herramienta compositiva el rectángulo áureo, el cual organiza tanto las circulaciones como la zonificación del terreno. A partir de esta lógica geométrica, se estructura una división clara en sectores que responden a distintas funciones.

En el sector oeste se localiza el área gastronómica, compuesta por el polo gastronómico y un restaurante, configurándose como un foco de atracción vinculado a la actividad y permanencia. Por su parte, hacia el este se dispone el área cultural, que incorpora el SUM gastronómico como espacio flexible para eventos y actividades grupales. Finalmente, en el extremo inferior del terreno se reconoce un nodo perceptual asociado a la preexistente “esquina del sauce”, el cual se potencia como hito de acceso e identidad del proyecto.

De esta manera, el proyecto articula geometría, programa y recorrido en una estructura coherente, donde cada decisión responde tanto a las condiciones del sitio como a la intención de construir un espacio público integrado, accesible y significativo.



ZONIFICACIÓN DIVISIÓN DE TERRENO POR SECTORES

ÁREA GASTRONÓMICA

- 1| POLO GASTRONÓMICO
- 2| RESTAURANTE

ÁREA CULTURAL

- 3| SUM GASTRONÓMICO

NODO PERCEPTUAL

- 4| ESQUINA DEL SAUCE

5.2 PROGRAMA DE NECESIDADES

De esta manera definimos nuestro programa de necesidades, el cual cuenta con 7.758 m² construidos que, en conjunto con los espacios verdes distribuidos en todo el terreno, alcanzan una superficie total de 25.000 m².

El programa se organiza a partir de una lógica clara de zonificación que responde tanto a los criterios conceptuales previamente establecidos como a las dinámicas de uso previstas. En este sentido, el área gastronómica concentra la mayor superficie construida, articulando diferentes escalas y modalidades de consumo, desde espacios más estructurados hasta propuestas más abiertas y dinámicas, como lo son: polo gastronómico, restaurante, puestos de venta y espacio para foodtrucks. De esta manera se consolida como un polo de atracción capaz de sostener una alta intensidad de uso a lo largo del día.

En paralelo, el área cultural complementa y enriquece la propuesta, incorporando espacios de carácter flexible orientados al encuentro, la capacitación y la realización de eventos. Esta coexistencia entre lo gastronómico y lo cultural refuerza el carácter híbrido del proyecto, promoviendo una apropiación diversa por parte de distintos usuarios y ampliando las posibilidades de uso más allá del mero consumo.

Por su parte, el área de servicio se resuelve como un sistema de soporte que garantiza el correcto funcionamiento del conjunto sin interferir en la experiencia del espacio público. Su localización y organización responden a criterios de eficiencia operativa, permitiendo abastecimiento, mantenimiento y logística de manera ordenada y controlada.

Finalmente, el espacio verde libre adquiere un rol protagónico dentro del proyecto, como estructura base que articula los distintos sectores. Representando la mayor proporción del total del predio, este sistema de espacios abiertos asegura la continuidad paisajística, refuerza la idea de parque urbano y actúa como soporte de las circulaciones, actividades espontáneas y permanencias.

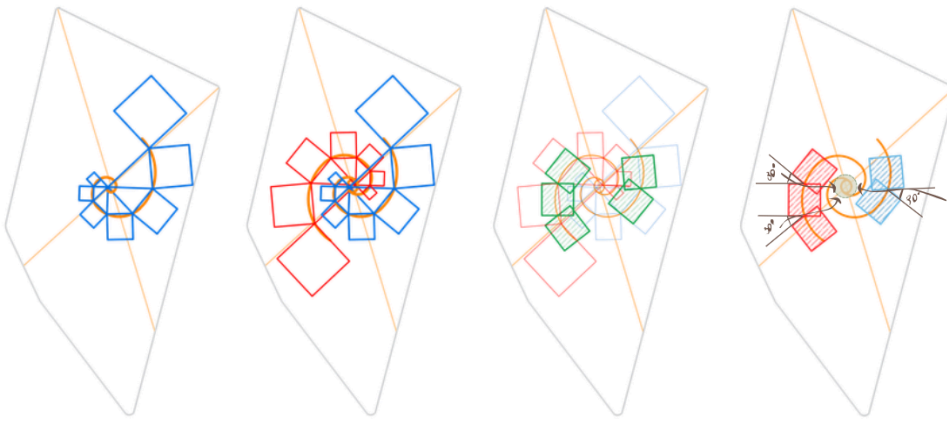
En conjunto, el programa no se entiende como una suma de partes aisladas, sino como un sistema integrado donde cada componente aporta a la construcción de un espacio público activo, equilibrado y capaz de responder a múltiples formas de uso.

	Sectores	Locales	Unidades	m2	Total
ÁREA GASTRONÓMICA	BLOQUE 1 POLO GASTRONÓMICO	Cocinas	8	45	360
		Espacio para mesas	4	290	1160
	APOYATURA	Depósitos	8	10	80
		Sanitarios	1	40	40
		Núcleos Verticales	2	40	80
	BLOQUE 2 RESTAURANTE	Cocinas	1	50	50
		Espacio para mesas	1	450	450
	APOYATURA	Sanitarios	1	36	36
	PUESTOS VENTA PRODUCTOS REGIONALES	Puestos	5	15	75
	ÁREA FOODTRUCK		1	470	470
					2801
ÁREA CULTURAL	RESTAURANTE DIDÁCTICO	Cocina Abierta y de interacción - degustación	1	140	140
		Taller de aprendizaje / Estación de cocina	2	140	280
	SALÓN DE EVENTOS	Salón	1	430	430
		Cocina	1	55	55
	APOYATURA	Sanitarios	1	60	60
		Depósitos	1	180	180
					1145
ÁREA DE SERVICIO	SALA DE MÁQUINAS	Sala de máquina 1	1	90	90
		Sala de máquina 2	1	135	135
		Sala de máquina 3	1	88	88
		Sala de máquina 4	1	65	65
	ESTACIONAMIENTO	Públicos (2,5m * 5,5m)	65	13.75	893.75
	ZONA DE CARGA Y DESCARGA	-	1	750	750
					2022
ESPACIO VERDE LIBRE					17242
SUBTOTAL					5968
CIRCULACIÓN + 30%					1790
TOTAL					7758

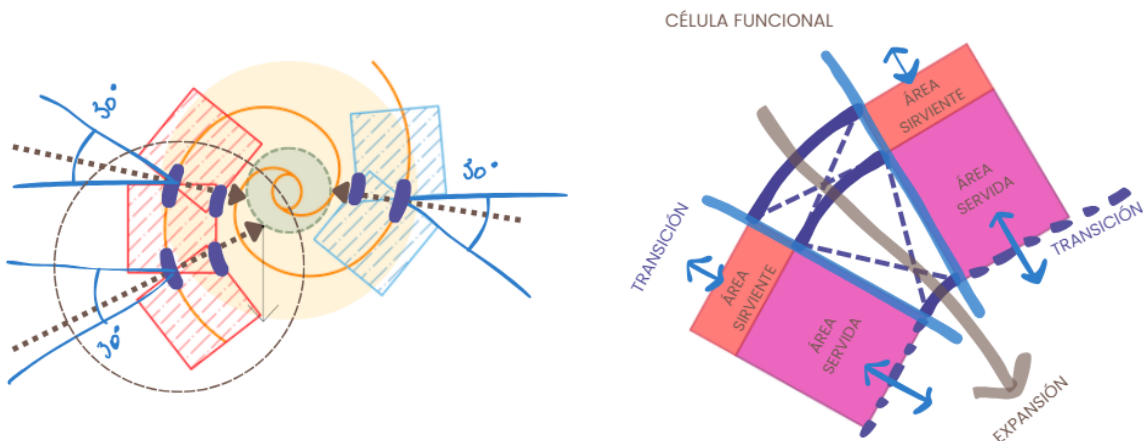
5.3 IDEA GENERADORA

En cuanto a la idea generadora del proyecto, buscamos la *horizontalidad por sobre la verticalidad*, entendiendo la arquitectura como parte del espacio público y no como un objeto autónomo. En este sentido, el proyecto se concibe desde el recorrido, priorizando la *permeabilidad*, la *flexibilidad* y la construcción de una *centralidad clara* que organice el conjunto.

Para dar forma a esta idea, se adopta como herramienta proyectual el rectángulo y el espiral áureo. A partir de estas proporciones, y mediante operaciones geométricas de rotación, traslación y yuxtaposición, se construye una lógica geométrica que no solo define la forma del proyecto, sino también su modo de crecimiento, adaptación y articulación con el entorno. Esta geometría no es solo un recurso formal, sino un sistema que ordena circulaciones, llenos y vacíos, y relaciones espaciales.



Como resultado de estas operaciones, se define una **CÉLULA FUNCIONAL** que actúa como unidad base del proyecto. Esta célula está compuesta por dos partes complementarias: un **espacio sirviente**, asociado a funciones más rígidas como cocinas y depósitos, y un **espacio servido**, de carácter más flexible, destinado a la permanencia y el uso público. Esta dualidad permite organizar el programa de manera eficiente, garantizando tanto el correcto funcionamiento como la calidad espacial.

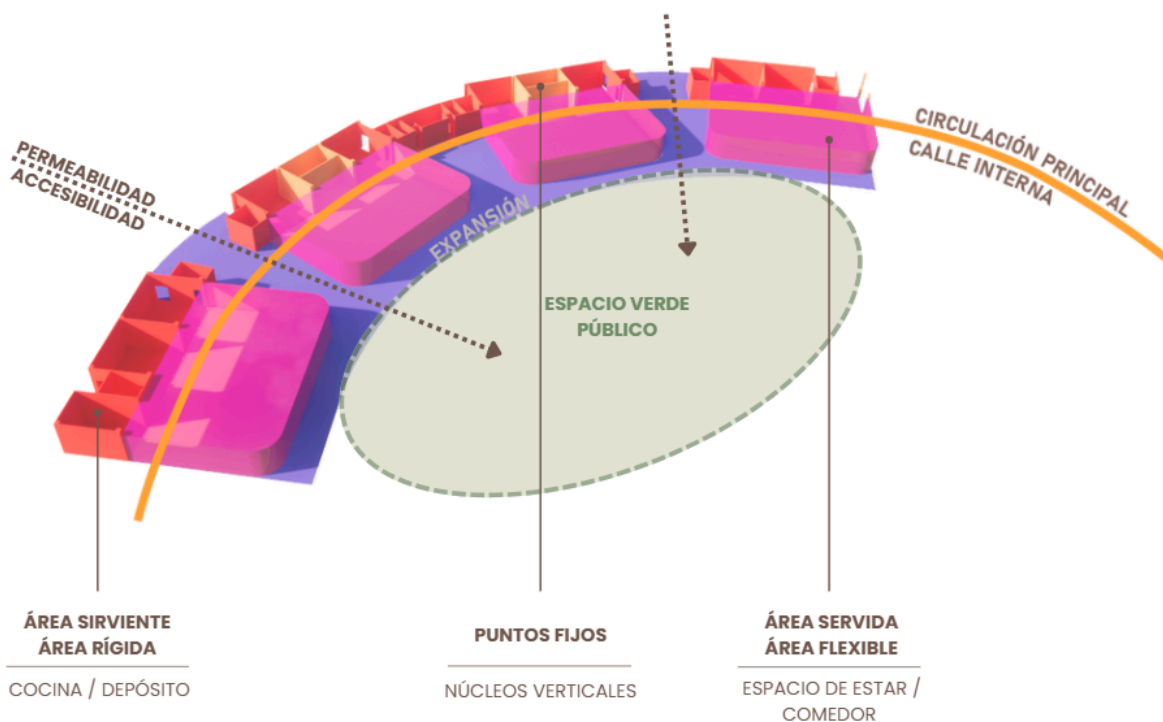


La repetición, rotación y desplazamiento de esta célula generan una configuración que se adapta a la curvatura del espiral áureo, configurando un **espacio de transición** entre ambas partes de la célula. Dicho espacio funciona como hall de acceso, conformando un sistema de accesos múltiples, que refuerza la idea de permeabilidad, vinculando el edificio al espacio público.

La circulación principal se materializa como una continuidad del concepto de “calle” planteado a nivel terreno, transformándose en un recorrido interno ininterrumpido que estructura el proyecto y organiza las distintas áreas.

Asimismo, las expansiones adquieren un rol fundamental como espacios intermedios de transición entre el interior y el exterior. Estas áreas no sólo diluyen el límite entre lo construido y el parque, sino que también amplían las posibilidades de uso, permitiendo apropiaciones más flexibles y reforzando el carácter público del conjunto.

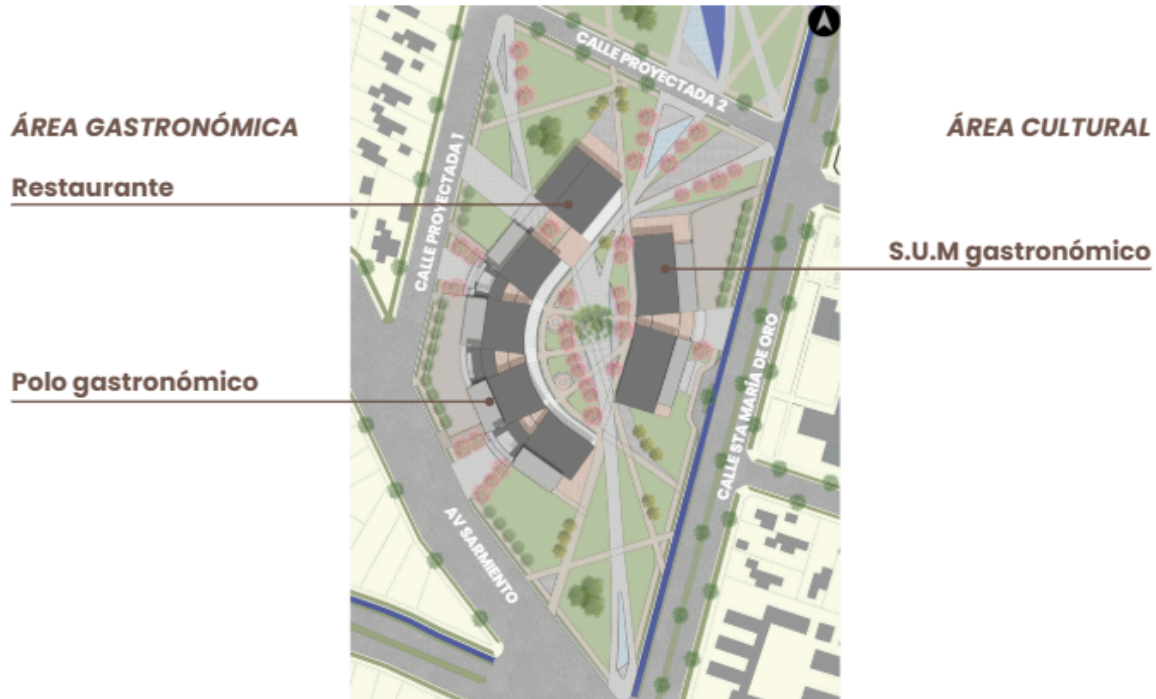
De esta manera, la forma final del proyecto no responde a una composición estática, sino a un sistema dinámico donde geometría, programa y recorrido se integran para dar lugar a una arquitectura abierta, accesible y profundamente vinculada con su contexto.



CAPÍTULO 6

PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

6.1 PLANIMETRÍA



Podemos observar la organización general del proyecto, donde la zonificación previamente planteada se materializa en una disposición concreta de los volúmenes y espacios, reflejando las pautas de diseño.

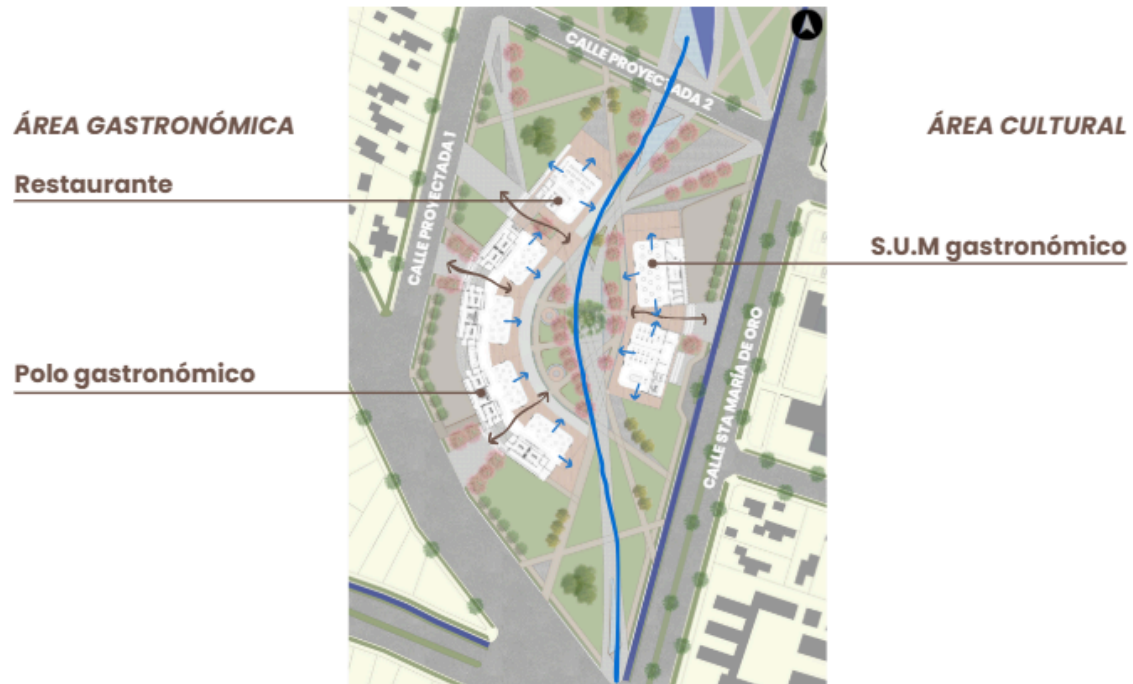
El **área gastronómica** se ubica al oeste del terreno y se compone por el polo gastronómico y el restaurante. Este sector se configura como el principal foco de actividad, concentrando los usos de mayor intensidad y generando un frente activo que acompaña el recorrido principal. Su disposición responde a la lógica del sistema, articulándose con las circulaciones y los espacios abiertos.

En el lado opuesto, se desarrolla el **área cultural**, conformada por el SUM gastronómico. Este espacio, de carácter más flexible, permite albergar distintas actividades vinculadas a lo comunitario, educativo y recreativo, funcionando como complemento del área gastronómica y ampliando las posibilidades de uso del conjunto.

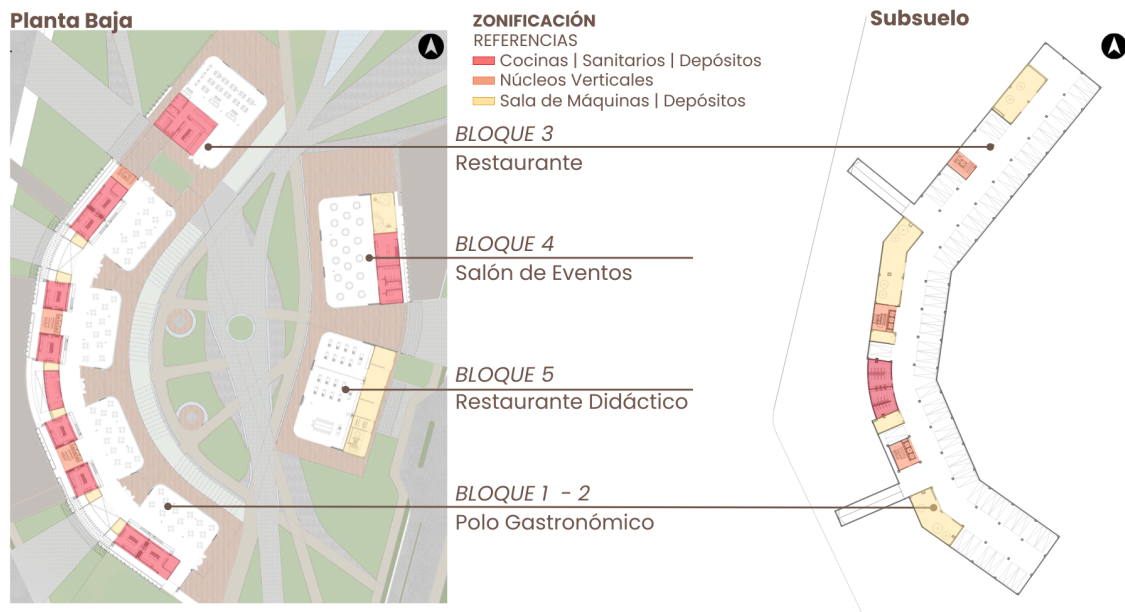
Entre ambos sectores se configura el espacio verde central, que actúa como elemento articulador y como núcleo del proyecto. Este vacío refuerza la idea de centralidad, permitiendo que las distintas piezas arquitectónicas se relacionen entre sí a través del espacio público.

A su vez, la planimetría evidencia cómo la circulación principal estructura el proyecto, vinculando ambos extremos y garantizando un recorrido continuo. Esta “calle interna” no solo conecta funciones, sino que también ordena los accesos, jerarquiza los ingresos y potencia la permeabilidad del conjunto.

De esta manera, la propuesta en planta refleja una organización clara, donde cada área se define con identidad propia, pero al mismo tiempo forma parte de un sistema integrado, articulado a través del espacio público y las circulaciones.



6.2 PLANTAS

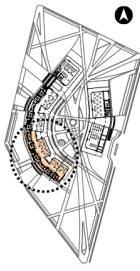


Identificamos los **5 bloques** que componen dichas áreas. Dentro del área gastronómica, el bloque 1 y el bloque 2 componen al polo gastronómico y el bloque 3 es el restaurante. Debajo del área gastronómica se encuentra el subsuelo que contiene servicios con: 65 espacios para estacionamiento, 3 salas de tanques, 3 núcleos verticales y un sanitario con vestuarios de uso exclusivo de personal. El bloque 4 es el salón de eventos, y el bloque 5, el restaurante didáctico. Tanto en planta baja como en subsuelo vemos reflejado el concepto de mantener las áreas sirvientes en la periferia y las áreas servidas hacia el centro. En este sentido, en rojo marcamos las cocinas y sanitarios, en naranja los nucleos verticales y en amarillo los depósitos y salas de máquinas. Todo el proyecto se organiza bajo la misma lógica de diseño.

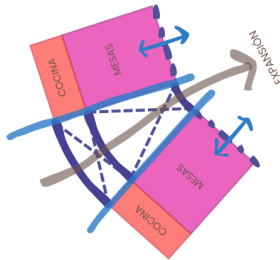
BLOQUE 1 y 2 | Polo Gastronómico

Corresponde a la porción sur del polo gastronómico. Este refleja esencialmente la célula funcional. Podemos ver en color rojo las cocinas, en celeste los sanitarios, en naranja el núcleo vertical (compuesto por una escalera contra incendios y tres ascensores), en amarillo los depósitos, uno correspondiente a cada cocina, y por último, en violeta, el hall de acceso, formado por la rotación y traslación de los bloques tal como explicamos anteriormente en la célula funcional. El resto del espacio está destinado al salón donde se ubican las mesas. También vemos el sector de mesas exterior, como expansión del espacio interior, hacia el centro del terreno. Los cortes nos permiten ver en volumen el desarrollo de los espacios explicados. Las imágenes también muestran la espacialidad que buscamos generar, tanto interior como exterior.

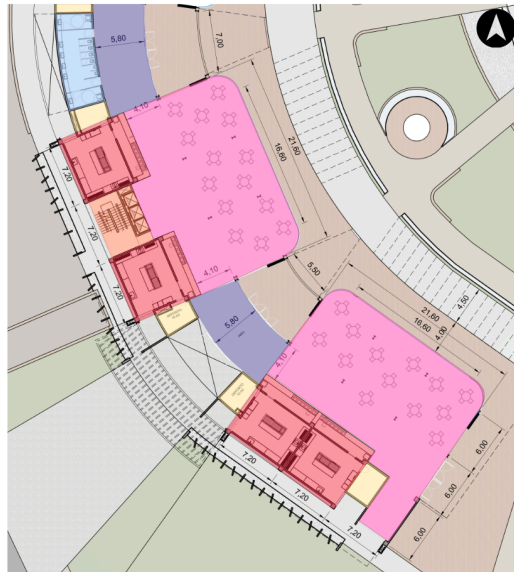
Planta Nivel $\pm 0,20$



CÉLULA FUNCIONAL



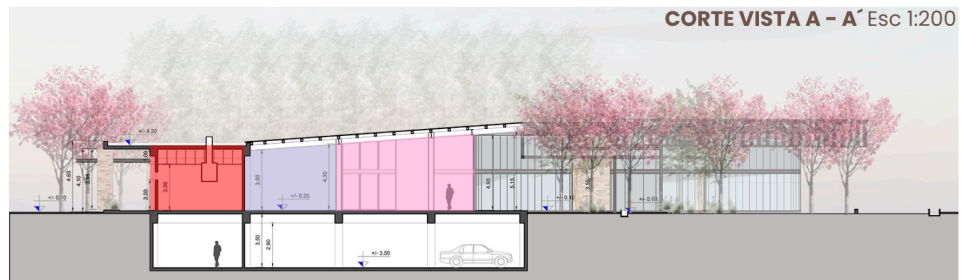
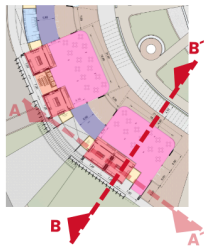
Esc 1:250



ZONIFICACIÓN

REFERENCIAS

- Cocinas
- Núcleos Verticales
- Depósitos
- Sanitarios
- Hall de Acceso
- Espacio para Mesas



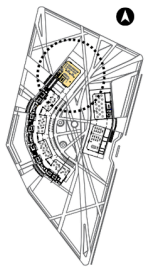
Un desafío importante en nuestro proyecto es integrar la **fachada de servicio**, tanto visual como espacialmente, por lo que optamos por una galería de servicio delimitada por placas de ladrillo visto y canteros de xerojardinería que se integran de manera armónica y equilibrada respetando las características y la identidad del proyecto.



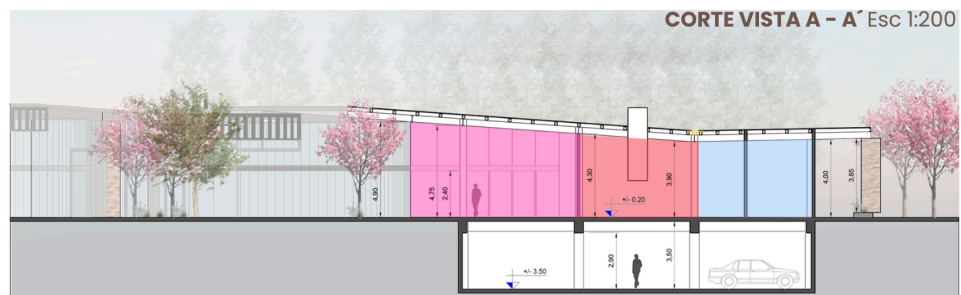
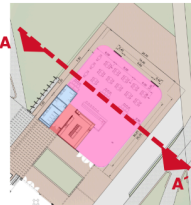
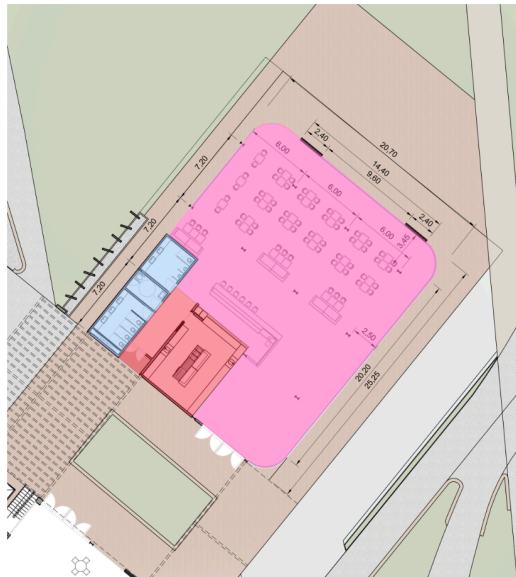
BLOQUE 3 | Restaurante

Conformado por el restaurante, que si bien comparte la lógica funcional que planteamos a través de la célula funcional, posee algunas particularidades ya que funciona de manera independiente y como “remate” del polo gastronómico. Encontramos la cocina en rojo y los sanitarios en celeste. Éste expande no solo hacia el centro del terreno, sino también hacia el norte y visualmente hacia el oeste también.

Planta Nivel +/- 0,20



ZONIFICACIÓN
REFERENCIAS
Cocinas
Sanitarios
Espacio para Mesas

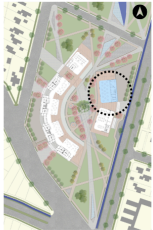


BLOQUE 4 | Salón de eventos

El bloque 4 es el salón de eventos, una de las partes que conforman el área cultural. También posee el sector de servios en la periferia, donde encontramos la cocina en rojo, los sanitarios en celeste y la sala de máquinas en amarillo. El espacio para mesas puede utilizarse para llevar a cabo diferentes eventos, reuniones o encuentros de diferentes tipos, incluso de características más “formales”.

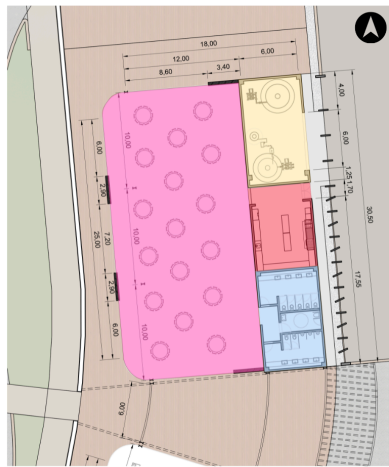
37

Planta Nivel $\pm 0,20$

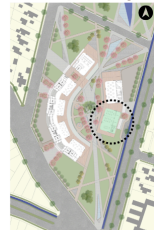


ZONIFICACIÓN

- ## REFERENCIAS
- Cocinas
 - Sanitarios
 - Sala de Máquinas
 - Espacio para Mesas

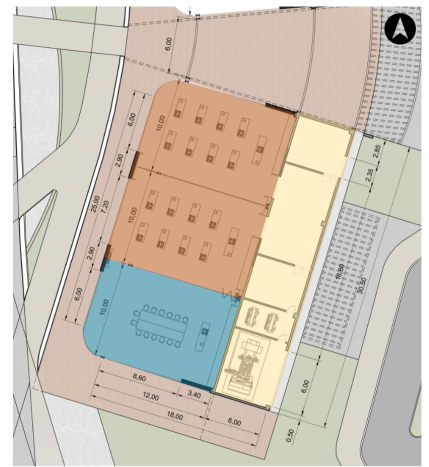


Planta Nivel $\pm 0,20$



ZONIFICACIÓN

- REFERENCIAS
- Depósitos - Sala de Máquinas
 - Cocinas Didácticas
 - Sala de Degustación

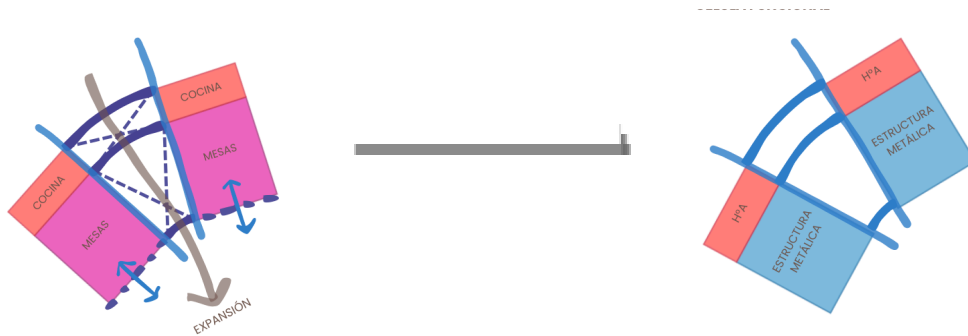


CAPÍTULO 7

PLANTEO ESTRUCTURAL

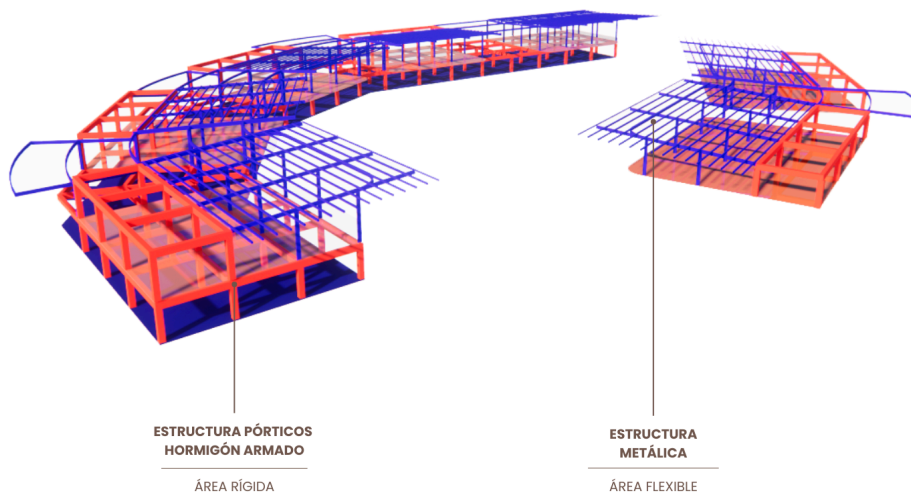
7.1 SISTEMA ESTRUCTURAL GENERAL

El sistema estructural adoptado surge directamente de la lógica de diseño basada en la **célula funcional**, manteniendo una coherencia entre el concepto y su materialización.



En este sentido, la estructura responde a la diferenciación entre *espacios sirvientes* y *espacios servidos*. Los espacios sirvientes, asociados a funciones más rígidas, se materializan mediante una estructura aporticada de hormigón armado. Este sistema aporta estabilidad, resistencia y permite resolver de manera eficiente las cargas concentradas propias de estos usos. Por su parte, los espacios servidos, de carácter más flexible, se resuelven mediante una estructura metálica, que posibilita mayores luces, una mayor adaptabilidad espacial y una construcción más liviana.

El subsuelo se resuelve íntegramente con una estructura de pórticos de hormigón armado, garantizando la contención del terreno y una adecuada transmisión de cargas a fundación, además de responder a las condiciones de mayor rigidez que requiere este nivel.

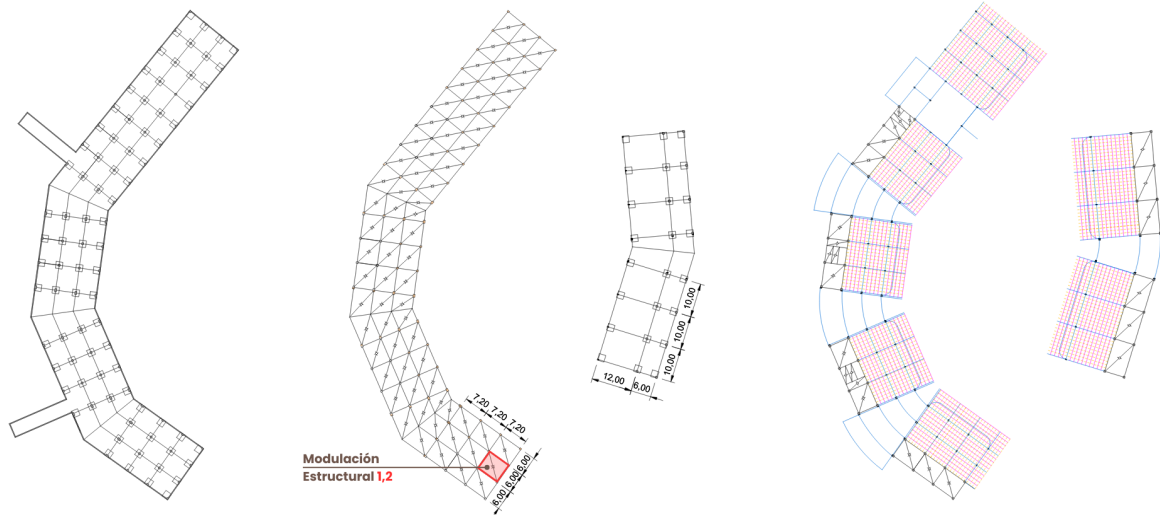


A nivel general, el sistema estructural se organiza a partir de una modulación base de 1,20 m, derivada de la lógica de la célula funcional. Esta modulación permite configurar pórticos de 6,00 m x 7,20 m, los cuales se repiten de manera sistemática tanto en subsuelo como en planta baja, asegurando continuidad estructural y eficiencia constructiva.

PLANTA SUBSUELO | Nivel - 3,50

PLANTA BAJA | Nivel + 0,20

PLANTA TECHO | Nivel + 0,20

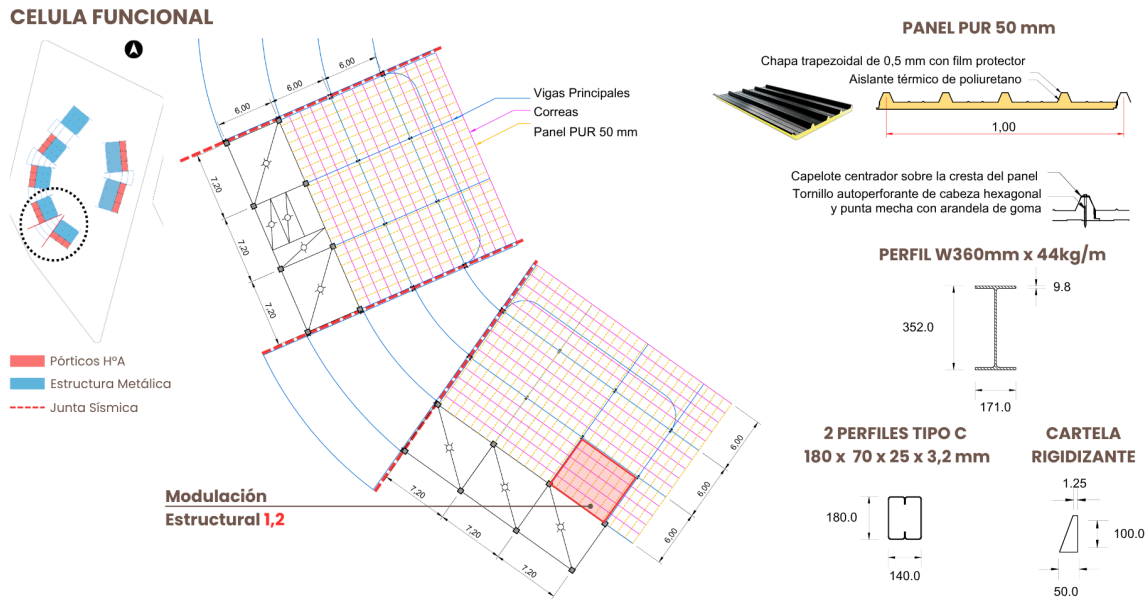


En cuanto a la estructura metálica, la misma se compone de un sistema principal de vigas y columnas resuelto con perfiles tipo W 360 mm x 44 kg/m, sobre los cuales se disponen correas conformadas por dobles perfiles tipo C de 70 x 25 x 3,2 mm. Este sistema se complementa con cartelas rigidizantes que sirven para dar rigidez y estabilidad a las uniones entre elementos, ya que colaboran en la absorción de esfuerzos y mejoran el comportamiento estructural general.

La envolvente se resuelve mediante paneles tipo PUR de 50 mm, compuestos por chapa trapezoidal y un núcleo aislante de poliuretano, lo que permite integrar estructura y cerramiento en un sistema eficiente desde el punto de vista térmico, acústico y constructivo.

Finalmente, en los puntos donde se produce la rotación y el desplazamiento de las células funcionales y, por lo tanto, el encuentro entre distintos sistemas estructurales, se incorporan juntas sísmicas. Estas permiten independizar los bloques, absorber movimientos diferenciales y garantizar un adecuado comportamiento frente a acciones sísmicas, aspecto especialmente relevante en el contexto geográfico del proyecto.

De esta manera, el planteo estructural no solo resuelve las exigencias técnicas del edificio, sino que también refuerza la lógica conceptual del proyecto, expresando en su materialización la dualidad entre rigidez y flexibilidad que define la propuesta arquitectónica.



7.2 DETALLES CONSTRUCTIVOS

Para entender mejor el funcionamiento estructural, realizamos detalles constructivos en puntos claves del proyecto. A partir del corte A - A' de la célula funcional, identificamos los sectores A y B, ambos diferenciados a nivel de fundación, losa y cubierta.

En el sector A, el detalle A1 nos muestra el encuentro entre la cubierta metálica y la losa de hormigón armado, el cual se resuelve en conjunto con el desagüe pluvial (página 48-49). El detalle A1', en mismo sector, muestra el vínculo entre viga metálica y columna de hormigón armado, que se produce mediante cartelas rigidizadoras y soldaduras de 2mm de espesor.

El detalle A2 muestra cómo se construye la viga de hormigón armado, mientras que el detalle A3 y B3 muestran plateas de fundación.

En el sector B, el detalle B1 muestra la vinculación entre viga metálica y columna metálica, a través de cartelas rigidizadoras y cordones de soldadura, y el B2 muestra la vinculación entre columna metálica y losa de hormigón armado donde también se utilizan cartelas rigidizadoras y placas bases vinculadas a la estructura principal mediante bulones.

(Archivos adjuntos en Anexo - Capítulo 10)

7.3 CARPINTERÍA

Un punto importante y característico del proyecto es la **carpintería**, ya que buscamos un vínculo ininterrumpido del interior con el exterior, respondiendo a la idea de permeabilidad y accesibilidad del centro gastronómico como equipamiento del espacio público, es decir, como parte del parque.

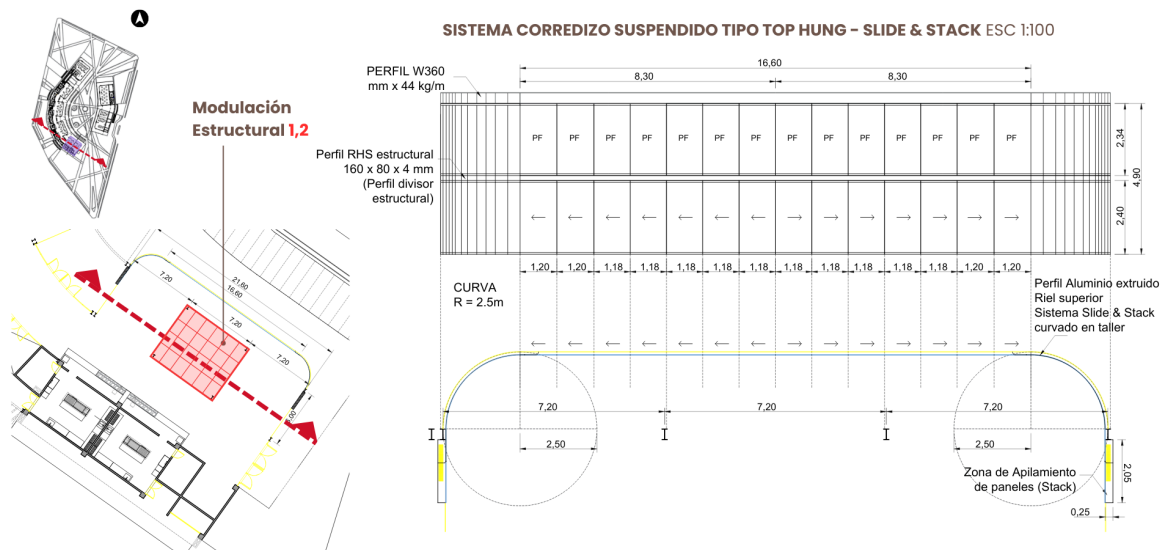


Es por eso que acudimos a una fachada móvil, con un sistema de apertura casi total, que llevamos a cabo a través de un sistema corredizo suspendido tipo *top hung - slide y stack*.

Slide → deslizar: los paneles se corren lateralmente sobre riel.

Stack → apilar: al llegar a un extremo, se agrupan en paralelo.

FACHADA MÓVIL - SISTEMA DE APERTURA TOTAL



La fachada consta de paneles que se desplazan, a través de un riel superior, compuesta por un tramo recto y un tramo curvo, de 2,5 metros de radio. En los extremos se genera una zona de apilamiento donde los paneles son guardados, estacionados y se almacenan de forma paralela entre sí. Cada panel corresponde al módulo base de la estructura que mide 1,2 metros.

Para entenderlo mejor veamos el detalle constructivo que nos muestra, a través de un corte transversal y otro longitudinal, el funcionamiento y relación de las partes. El sistema consta de paños fijos y paneles móviles. El paño fijo se coloca entre la estructura principal, que es el perfil W360, y un perfil divisor estructural que está suspendido, sostenido por varillas roscadas m 16. Los paneles móviles de vidrio templado laminado se sostienen mediante carros de rodamiento, vinculados a dicho perfil divisor estructural.

Los paneles se desplazan a lo largo del riel y, al llegar a la zona de almacenamiento, giran mediante un pivote excéntrico inferior permitiendo su apilamiento lateral.

(Archivos adjuntos en Anexo - Capítulo 10)

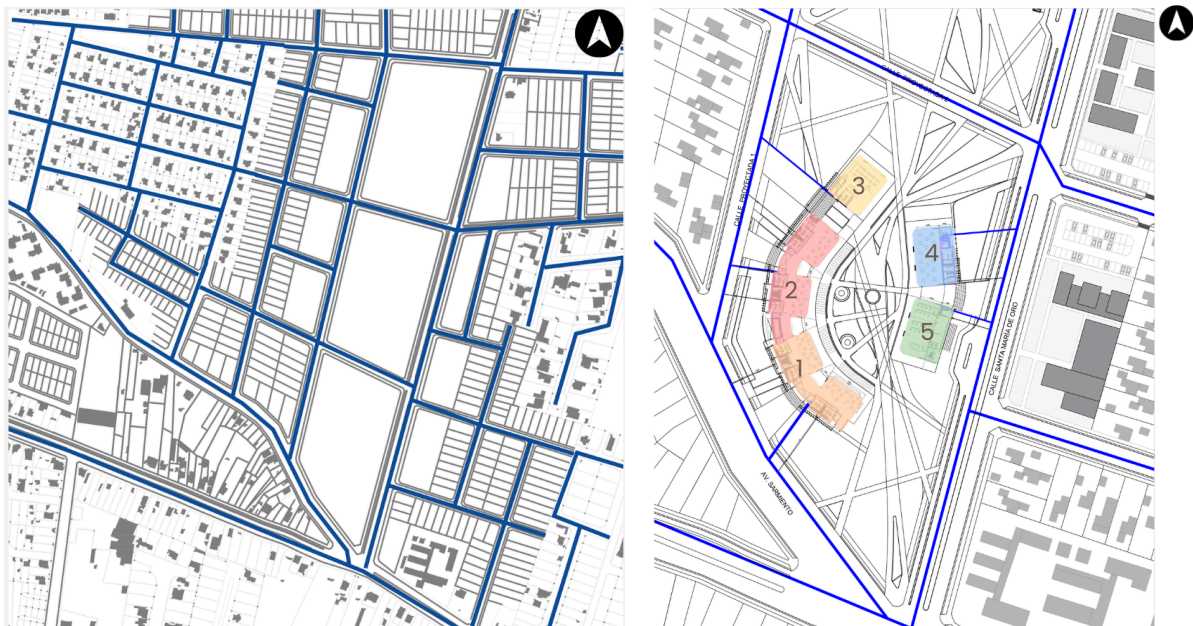
CAPÍTULO 8 INSTALACIONES

8.1 INSTALACIONES SANITARIAS

PROVISIONAMIENTO DE AGUA POTABLE

En primer lugar, se propone una red de provisión de agua potable que se desarrolla a la par de las calles proyectadas en la periferia del parque. Esto permite vincular directamente cada bloque con la red, evitando recorridos innecesarios y optimizando el funcionamiento del sistema. En relación a esto, y siguiendo la lógica planteada en la *célula funcional*, las salas de tanques se ubican estratégicamente en el perímetro del terreno, lo que facilita la resolución de las acometidas y reduce la complejidad de la distribución interna.

De esta manera, el conjunto cuenta con cinco acometidas independientes, una por cada bloque, lo que permite sectorizar el sistema y mejorar tanto el control como el mantenimiento. En coherencia con esta lógica, el cálculo del consumo de agua se realiza por bloques, considerando la cantidad y el tipo de artefactos sanitarios presentes en cada uno.



El abastecimiento se resuelve mediante un sistema indirecto, con tanques de reserva ubicados en subsuelo y una distribución presurizada mediante bombeo hacia los distintos puntos de consumo. Este sistema garantiza una presión constante y un funcionamiento eficiente en todo el conjunto. A su vez, cada sala de máquinas se dimensiona de manera particular, incorporando los tanques y equipos de bombeo necesarios según la demanda específica de cada bloque.

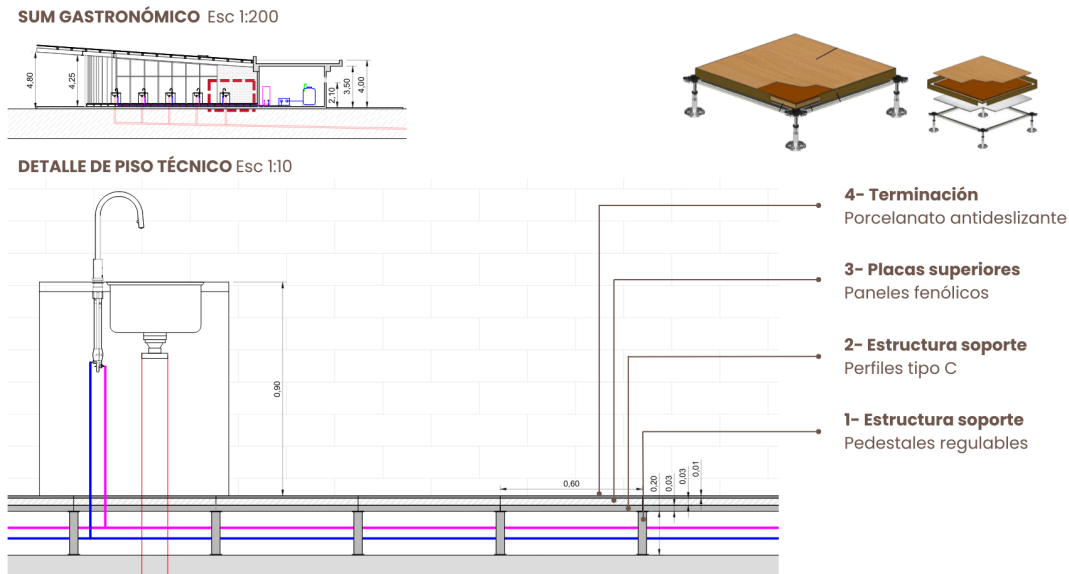
Sectores	Locales	Cantidad	Artefacto	Cantidad	Lts. por artefacto	Usos estimados	Subtotal Lts	Porcentaje agua caliente	
Bloque 1 Polo 1	Cocinas	4	Lavamanos	4	1	75	300	50%	150
			Pileta cocina	4	15	4	240	60%	144
			Lavavajillas	4	3.5	2	28	100%	28
			Equipo de limpieza	4	270	1	1080	-	-
	Subtotal	1648						322	
Bloque 2 Polo 2 (200 personas)	Cocinas	4	Lavamanos	4	1	75	300	50%	150
			Pileta cocina	4	15	4	240	60%	144
			Lavavajillas	4	3.5	2	28	100%	28
			Equipo de limpieza	4	270	1	1080	-	-
	Sanitarios	1	Lavamanos	9	1	75	675	50%	337.5
			Inodoros	12	6	20	1440	-	-
			Mingitorios	4	2	10	80	-	-
	Vestuarios	2	Lavamanos	2	1	75	150	50%	75
			Inodoros	3	6	20	360	-	-
			Mingitorios	1	2	5	2	-	-
			Duchas	8	80	1	640	100%	640
Subtotal	4995						1375		
Bloque 3 Restaurante (100 personas)	Cocinas	1	Lavamanos	1	1	8	8	50%	4
			Pileta cocina	1	15	8	120	60%	72
			Lavavajillas	1	3.5	4	14	100%	14
			Equipo de limpieza	1	270	1	270	-	-
	Sanitarios	1	Lavamanos	5	1	25	125	50%	62.5
			Inodoros	7	6	25	1050	-	-
			Mingitorios	2	2	5	20	-	-
Subtotal	1607						153		
Bloque 4 Cultural (150 personas)	Cocinas	1	Lavamanos	1	1	8	8	50%	4
			Pileta cocina	1	15	8	120	60%	72
			Lavavajillas	1	3.5	4	14	100%	14
			Equipo de limpieza	1	270	1	270	-	-
	Sanitarios	1	Lavamanos	7	1	30	210	50%	105
			Inodoros	9	6	30	1620	-	-
			Mingitorios	3	2	10	60	-	-
Subtotal	2302						195		
Bloque 5 Cultural Islas	Cocinas móviles	16	Pileta cocina	16	10	4	640	50%	320
	Subtotal	640						320	
CONSUMO DE AGUA TOTAL			10552						

Como particularidad, en los bloques 2, 3 y 4 se incorporan bombas especiales destinadas a alimentar inodoros con válvula de descarga, los cuales requieren mayores niveles de presión para su correcto funcionamiento. Esta decisión técnica asegura un rendimiento adecuado del sistema sanitario en sectores de mayor exigencia.

Por otro lado, el bloque 5, correspondiente al restaurante didáctico, presenta una resolución singular vinculada a su carácter flexible. Al tratarse de un espacio compuesto por islas de cocinas desmontables, se requiere un sistema de instalaciones acorde a esta condición. Para ello, se implementa un *piso técnico*, conformado por una estructura de soporte con pedestales regulables y perfiles metálicos tipo C, sobre la cual se disponen paneles fenólicos y una terminación de porcelanato antideslizante apto para uso gastronómico.

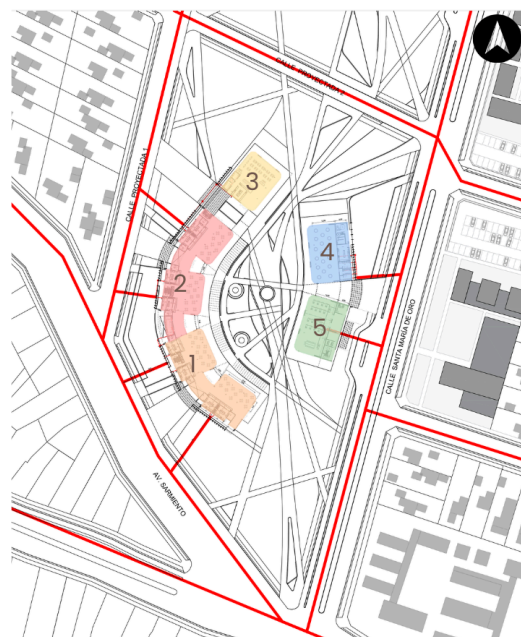
En el espacio inferior de este piso técnico se alojan las instalaciones de agua fría, agua caliente y desagües. La conexión con los artefactos se realiza mediante mangueras flexibles, lo que permite adaptar fácilmente la disposición de las islas. De este modo, el sistema no solo resuelve las necesidades técnicas, sino que

también acompaña la lógica de flexibilidad del proyecto, permitiendo que, al desmontar las islas, las instalaciones queden contenidas dentro del mismo piso.



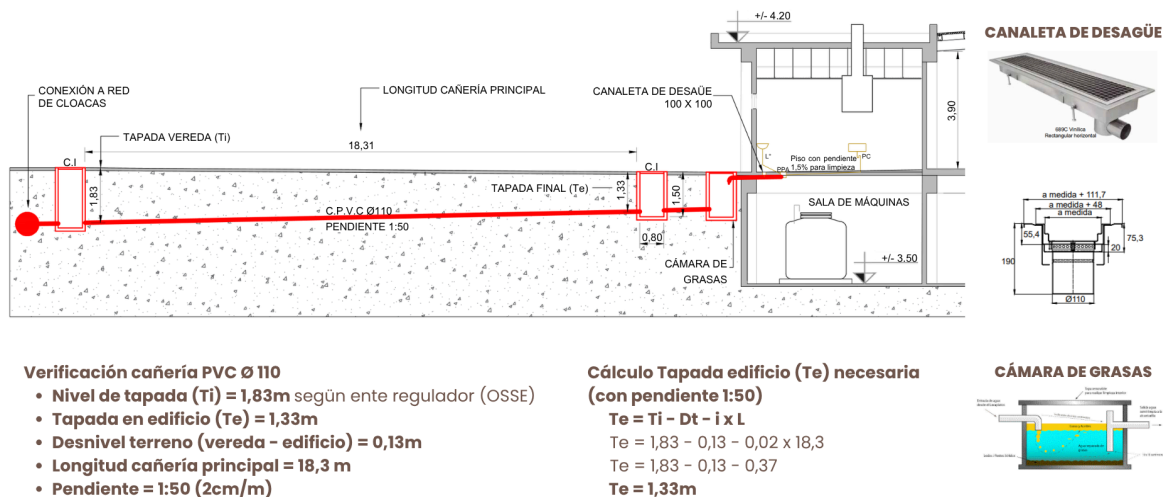
DESAGÜES CLOACALES

En cuanto al sistema de desagüe cloacal, se propone una red de cloacas que replica la lógica de la red de agua potable, desarrollándose también a la par de las calles proyectadas en la periferia del parque. Esta decisión permite que los caños colectores del proyecto se vinculen de manera directa con la red cloacal pública, optimizando los recorridos y simplificando la resolución general del sistema.



Para su dimensionamiento, se toma como caso de estudio la célula funcional tipo correspondiente al bloque 1. Considerando un nivel de tapada de 1,83 m —según los requerimientos de OSSE— y una longitud de cañería principal de 18,30 m, se verifica la pendiente necesaria de 1:50, asegurando un correcto escurrimiento por gravedad y un funcionamiento eficiente del sistema.

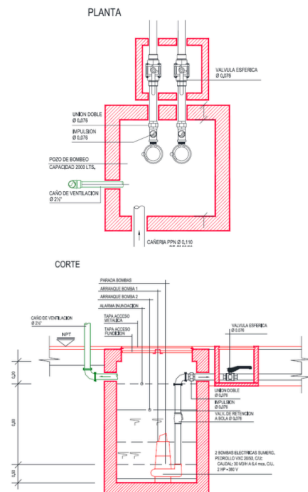
Corte del sistema de desagüe cloacal genérico - BLOQUE 1 - esc 1:75



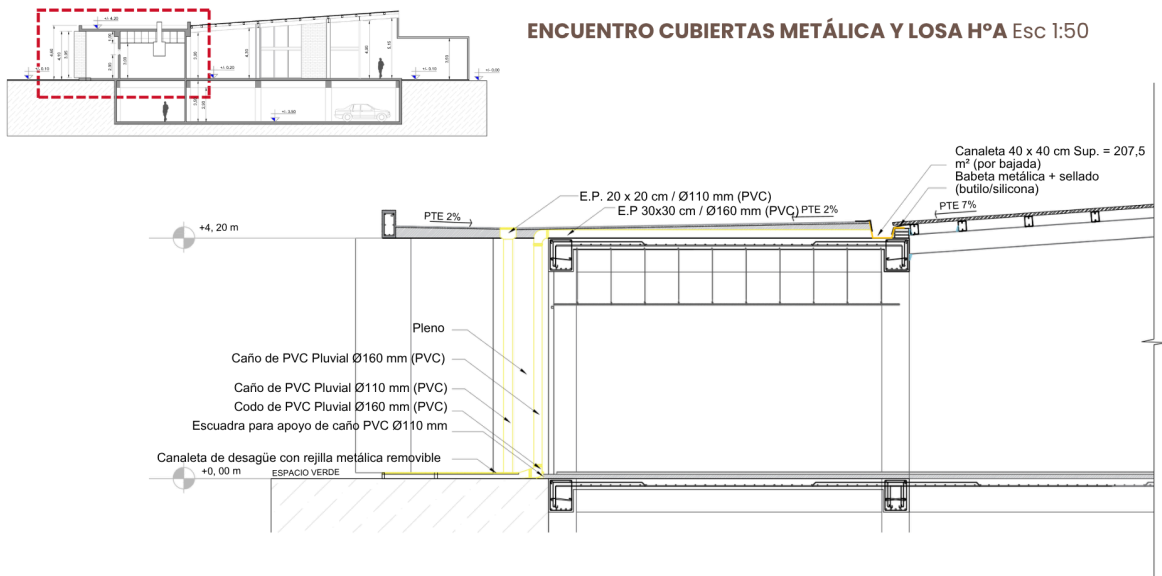
Dentro del planteo cloacal, el proyecto presenta dos particularidades relevantes. En primer lugar, en las áreas de cocina se incorporan canaletas de desagüe, fundamentales para garantizar condiciones adecuadas de higiene y mantenimiento. Estas canaletas conducen los efluentes hacia cámaras de grasa, cuya función es retener y separar aceites y residuos grasos antes de su incorporación al sistema cloacal. Este dispositivo resulta esencial para evitar obstrucciones, proteger las cañerías y asegurar la durabilidad del sistema.

En segundo lugar, se presenta una condición particular en el subsuelo, donde se ubican los vestuarios. Debido a que estos se encuentran por debajo del nivel de la red cloacal pública, no es posible evacuar los efluentes por gravedad. Por este motivo, se implementa una estación de bombeo cloacal. El sistema consiste en que el caño colector proveniente de los vestuarios, descarga en una cámara de recolección estanca. En su interior se dispone una electrobomba sumergible que impulsa los efluentes a través de un pleno vertical, elevándolos hasta alcanzar el nivel de la planta baja. Una vez allí, el desagüe se incorpora al sistema general, pasando previamente por una cámara de inspección antes de su conexión definitiva a la red pública.

De esta manera, el sistema cloacal combina soluciones por gravedad con sistemas de impulsión puntual, resolviendo eficientemente las distintas condiciones del proyecto y garantizando un funcionamiento seguro, higiénico y acorde a las exigencias normativas.



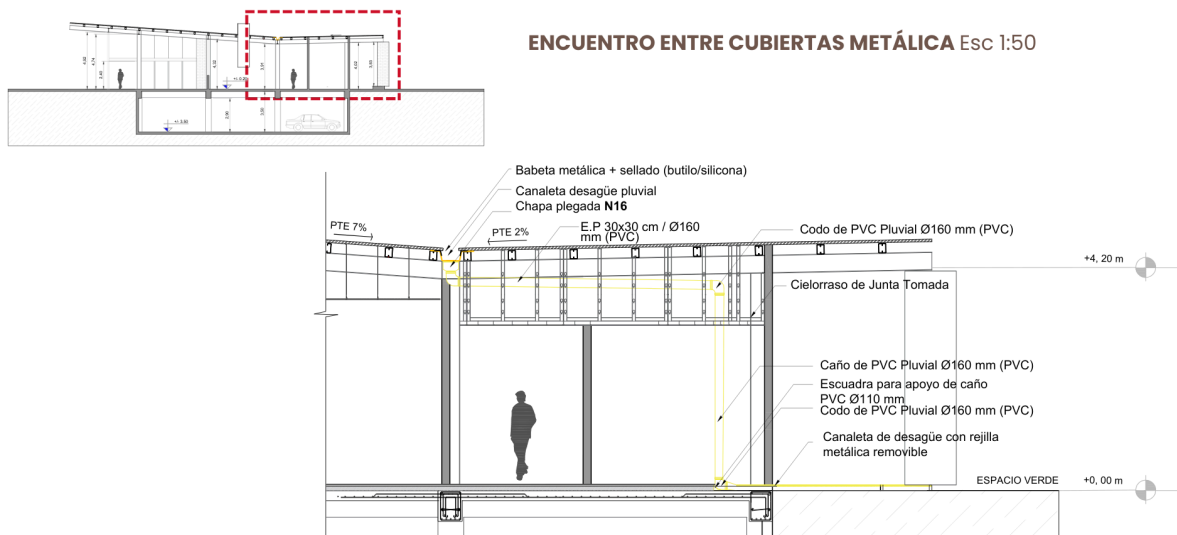
POLO GASTRONÓMICO | SUM GASTRONÓMICO - CORTE A - A'



A nivel de detalle constructivo, se puede observar la relación entre los distintos componentes del sistema: la recolección del agua en canaletas, proveniente de las superficies inclinadas, su conducción mediante embudos pluviales y su evacuación a través de bajadas. Estas bajadas se disponen dentro de plenos verticales, permitiendo ocultar la instalación y mantener una integración limpia con la arquitectura.

En el caso del restaurante, la resolución presenta una particularidad. Al contar con una doble cubierta metálica, ambas superficies se subdividen y conducen el agua hacia una canaleta central, la cual posee doble pendiente. Esta canaleta dirige el escurrimiento hacia dos bajadas pluviales ubicadas en los extremos, también contenidas dentro de plenos. Finalmente, el sistema descarga a nivel de suelo mediante canaletas con rejillas metálicas removibles, integradas al diseño del parque, permitiendo la correcta evacuación del agua hacia el terreno.

RESTAURANTE - CORTE C - C'



8.2 SISTEMA CONTRA INCENDIOS

El proyecto se desarrolla a partir de un análisis integral de las condiciones de seguridad, considerando tanto la normativa vigente como las características específicas del uso.

En primer lugar, se identifican las condiciones de situación, construcción y extinción correspondientes al edificio según lo establecido por la *Ley 19587 - Decreto 351/79 - REGLAMENTARIO DE LA LEY 19.587 DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO - Capítulo 18 Protección contra incendios*. A partir de este marco, se reconocen los distintos tipos de riesgo presentes en el proyecto. Al tener cocinas, se contemplan riesgos de tipo explosivo, inflamable y combustible, lo que implica un abordaje completo del sistema de protección.

USOS			CONDICIONES																									
		Riesgo	Situación		Construcción											Extinción												
			S1	S2	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13
Vivienda - Residencia Colectiva			3			1																						
	Banco - Hotel (Cualquier denominación)	3	2	1									11										8			11		
	Actividades Administrativas	3	2	1																			8			11		13
	Comercio	2	2	1								8			Cumplirá lo indicado en depósito de inflamables													
	Locales Comerciales	3	2	1			3				7							4								11	12	13
		4	2	1			4				7												8			11	13	
	Galería Comercial	3	2		2								11													11		
	Sanidad y Salubridad	4	2	1								9											8			11		
Industria		2	2	1						6	7	8			Cumplirá lo indicado en depósito de inflamables													
		3	2	1			3										3									11	12	13
		4	2	1			4												4								11	13
Depósito de garrafas			1	1	2												1										11	13
Depósito		2	1	2								8			Cumplirá lo indicado en depósito de inflamables													
		3	2	1			3				7							3								11	12	13
		4	2	1			4				7								4								11	13
Educación			4			1																		8			11	
Espectáculos y Diversión	Cine, teatro Cine-Teatro (+200 localidades)	3			1				5				10	11	1	2												
	Televisión	3	2	1			3							11				3								11	12	13
	Estadios	4	2	1										11						5								
	Otros rubros	4	2	1										11					4									
Actividades religiosas			4			1																						
Actividades culturales			4			1									11									8			11	
Automotores	Estación de servicio - Garaje	3	2	1							8											7			10			
	Industria - Taller mecánico - Pintura	3	2	1			3															7						
	Comercio - Depósito	4	2	1			4												4									
	Guarda Mecanizada	3	2	1																	6							
Aire Libre Depósitos e Industrias (Exclusivo playas de estacionamiento)			2	2												1									9			
			3	2													1								9			
			4	2													1								9			

TABLA: 2.1.

Actividad	Clasificación de los materiales Según su combustión						
Predominante	Riesgo 1	Riesgo 2	Riesgo 3	Riesgo 4	Riesgo 5	Riesgo 6	Riesgo 7
Residencial	NP	NP	R3	R4	--	--	--
Administrativo	NP	NP	R3	R4	--	--	--
Comercial 1	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
Industrial	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
Deposito	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
Espectáculos	NP	NP	R3	R4	--	--	--
Cultura	NP	NP	R3	R4	--	--	--

NOTAS:

Riesgo 1 = Explosivo

Riesgo 2 = Inflamable

Riesgo 3 = Muy Combustible

Riesgo 4 = Combustible

Riesgo 5 = Poco Combustible

Riesgo 6 = Incombustible

Riesgo 7 = Refractarios

NP= No permitido

El riesgo 1 "Explosivo se considera solamente como fuente de ignición.

En función de esto, se realiza el *cálculo de carga de fuego* por bloques, con el objetivo de determinar el nivel de criticidad de cada sector. Este análisis permite identificar las áreas de mayor riesgo, como las cocinas, el sector de estacionamiento y las salas eléctricas técnicas, que alojan generadores y transformadores eléctricos, donde la probabilidad y el impacto de un incendio son significativamente mayores.

Polo gastronómico

Nº	Sector (dato)	Área (m²)	Altura (m)	Masa combustible asumida (kg/m²)	PCI referencia (MJ/kg)	MJ / m² (masa combustible asumida x PCI referencia)	Masa total (kg)	Energía total (MJ)
1	Cocina	320	4,10	60	25	1500	19200	480000
2	Barra	112	4,10	35	20	700	3920	78400
3	Espacio para mesas	1160	4,60	30	18	540	34800	626400
4	Depositos de alimentos	80	3,50	60	18	1080	4800	86400
5	Circulación	945	3,50	8	18	144	7560	136080
6	Escaleras / ascensores	70	4,10	10	18	180	700	12600
7	Baños	40	3,80	20	18	360	800	14400
Totales		2727	—	—	—	525.96	71780	1434280
Carga de fuego media		29.22						

Subsuelo

Nº	Sector (dato)	Área (m²)	Altura (m)	Masa combustible asumida (kg/m²)	PCI referencia (MJ/kg)	MJ / m² (masa combustible asumida x PCI referencia)	Masa total (kg)	Energía total (MJ)
1	Sala de tanques	300	3,50	5	18	90	1500	27000
2	Sala de tableros eléctricos	10	3,50	40	25	1000	400	10000
3	Escaleras y ascensores	105	3,50	10	18	180	1050	18900
4	Baños	90	3,50	20	18	360	1800	32400
5	Estacionamiento	1255	3,50	20	44	880	25100	1104400
6	Circulación	875	3,50	8	18	144	7000	126000
Totales		505	—	—	—	174.85	4750	88300
Carga de fuego media		9.71						

Restaurante

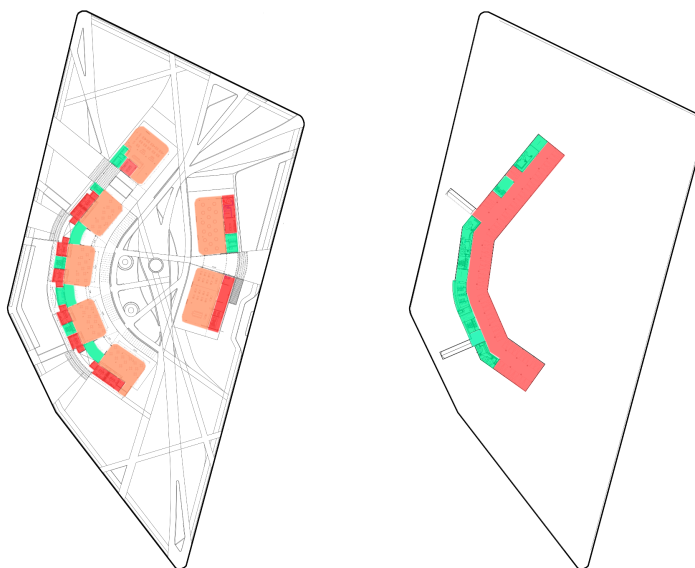
Nº	Sector (dato)	Área (m²)	Altura (m)	Masa combustible asumida (kg/m²)	PCI referencia (MJ/kg)	MJ / m² (masa combustible asumida x PCI referencia)	Masa total (kg)	Energía total (MJ)
1	Cocina	45	4,10	60	25	1500	2700	67500
2	Barra	22	4,10	35	20	700	770	15400
3	Espacio para mesas	375	4,60	30	18	540	11250	202500
4	Circulación	22	3,50	8	18	144	176	3168
5	Baños	35	3,80	20	18	360	700	12600
Totales		499	—	—	—	603.54	15596	301168
Carga de fuego media		33.53						

Sector cultural

Nº	Sector (dato)	Área (m²)	Altura (m)	Masa combustible asumida (kg/m²)	PCI referencia (MJ/kg)	MJ / m² (masa combustible asumida x PCI referencia)	Masa total (kg)	Energía total (MJ)
1	Cocina	55	3,50	60	25	1500	3300	82500
2	Espacio para mesas	855	4,20	30	18	540	25650	461700
3	Depositos de mobiliario	80	3,50	150	18	2700	12000	216000
4	Baños	55	3,80	20	18	360	1100	19800
5	Sala de tanques	57	3,50	5	18	90	285	5130
6	Sala de grupo electrógeno y transformadores	90	3,50	100	42	4200	9000	378000
Totales		1045	—	—	—	746.41	42050	780000
Carga de fuego media		41.47						

Nivel de criticidad (MJ/m²)

<250: BAJO
 250-1000: MEDIO
 >1000: ALTO



A partir de esta evaluación, se diseña un sistema integral que combina medidas de prevención, detección y extinción. En términos de prevención, se plantea un esquema de evacuación claro y eficiente, con recorridos accesibles, salidas de emergencia correctamente dimensionadas y señalizadas, garantizando una rápida evacuación en caso de siniestro.

En cuanto a la detección, el proyecto incorpora un sistema de detección de humos que permite una identificación temprana del incendio, complementado con señalización específica y un sistema de iluminación de emergencia que asegura la visibilidad de las vías de escape ante eventuales cortes de energía.

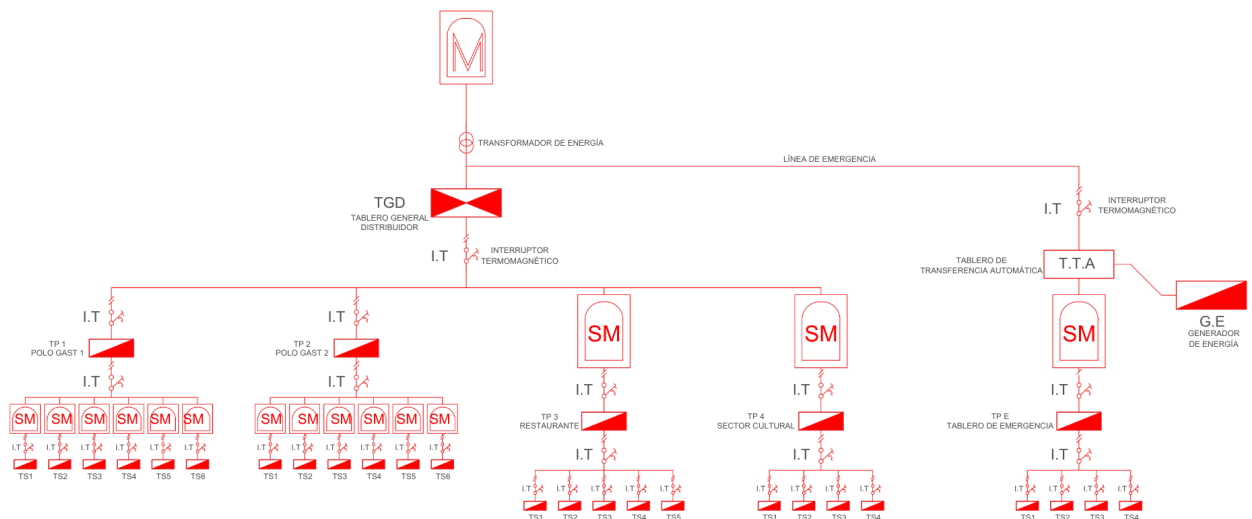
Por su parte, el sistema de extinción se organiza a partir de un sistema de bombeo contra incendios, localizado en las salas de máquinas de cada bloque. Este sistema se complementa con tanques de reserva exclusivos para incendio, garantizando la disponibilidad de agua en todo momento y asegurando la autonomía del sistema frente a una emergencia.

Asimismo, se dispone una red de extintores manuales distribuidos en todo el conjunto para el control inicial de focos ígneos. En particular, en las áreas de cocina se incorporan extintores tipo K, específicos para fuegos derivados de aceites y grasas, adecuados al riesgo propio de estos espacios.

8.3 INSTALACIÓN ELÉCTRICA

El planteo se desarrolla a partir de un proceso que inicia con la identificación de la demanda energética del proyecto. Para ello, se determinan la cantidad y el tipo de circuitos necesarios en función de los distintos usos, lo que permite realizar el cálculo de potencia total requerida para el conjunto. A partir de este dimensionamiento, se elabora el diagrama unifilar, que permite comprender la organización y distribución de los circuitos dentro del proyecto.

DIAGRAMA UNIFILAR



El sistema inicia en la red pública, que se conecta con los transformadores, para luego alimentar el tablero general distribuidor (TGD). Luego, la distribución se organiza mediante líneas subterráneas que vinculan el TGD con los tableros principales de cada bloque, garantizando un sistema ordenado, sectorizado y de fácil mantenimiento. En este sentido, se plantea un circuito independiente por bloque, a excepción de los bloques 4 y 5 que comparten el mismo esquema de alimentación, optimizando recursos sin perder funcionalidad.

A nivel de organización interna, el sistema se adapta a las características específicas de cada sector. En el polo gastronómico (bloques 1 y 2), donde las cocinas funcionan bajo un esquema de subalquiler, se propone una sectorización por unidades. Luego del tablero principal correspondiente a cada bloque, cada

cocina cuenta con su propio tablero seccional y un sub medidor independiente, permitiendo un control preciso del consumo y una gestión individualizada.

En contraste, en el restaurante y en el área cultural, la organización de los tableros responde a criterios funcionales, dividiéndose según los distintos usos (como iluminación, refrigeración o cocción). En estos casos, también se incorpora un sub medidor previo al tablero principal, permitiendo registrar el consumo global de cada sector.

Por otro lado, el proyecto incorpora una línea de emergencia, abastecida mediante un generador. Este se vincula a un tablero de transferencia automática, el cual detecta eventuales fallas en la red y activa el suministro alternativo de manera inmediata. Este sistema garantiza el funcionamiento de circuitos esenciales, como los de refrigeración y la iluminación de emergencia, asegurando la continuidad operativa y las condiciones de seguridad del conjunto.

BLOQUE 1 Y 2 – Polo gastronómico

Siglas	Nombre y ubicación	Alimentación
TS 1	Cocina 1	Artefactos, tomas e iluminación
TS 2	Cocina 2	Artefactos, tomas e iluminación
TS 3	Cocina 3	Artefactos, tomas e iluminación
TS 4	Cocina 4	Artefactos, tomas e iluminación
TS 5	Iluminación general	Tomas e iluminación del sector 1
TS 6	Bombas	Bombas sala de maquinas del polo 1

BLOQUE 3 – Restaurante

Siglas	Nombre y ubicación	Alimentación
TS 1	Cocina	Artefactos calientes
TS 2	Refrigeración	Artefactos de refrigeración
TS 3	Iluminación cocinas	Tomas e iluminación cocinas
TS 4	Iluminación salón	Tomas e iluminación salón de mesas
TS 5	Bombas	Bombas sala de maquinas del restaurante

BLOQUE 4 Y 5 – Área cultural

Siglas	Nombre y ubicación	Alimentación
TS 1	Cocina	Artefactos, tomas e iluminación
TS 2	General	Artefactos, tomas e iluminación general
TS 3	Bombas	Bombas sala de maquinas sum gastronomico
TS 4	General	Iluminacion, tomas y artefactos salon desmontable

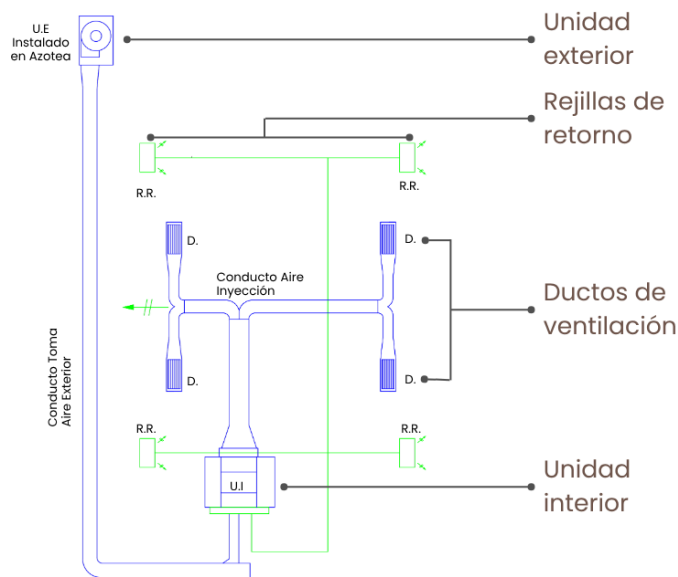
EMERGENCIA

Siglas	Nombre y ubicación	Alimentación
TS 1	Refrigeración polo	Artefactos de refriaeración refrigeración
TS 2	Refrigeración restaurante	Artefactos de refrigeración
TS 3	Refrigeración sector cultural	Artefactos de refrigeración
TS 4	Iluminación	Iluminación de emergencia

8.4 INSTALACIÓN TERMOMECAÁNICA

Utilizamos un sistema *VRV bajo silueta*, el cual permite resolver la climatización del conjunto de manera eficiente, flexible y con un bajo impacto, tanto visual como auditivo, dentro del proyecto. Este sistema resulta adecuado debido a la disposición de funciones del proyecto, ya que posibilita el funcionamiento simultáneo de distintos espacios con demandas térmicas variables, manteniendo al mismo tiempo una integración limpia con la arquitectura sin interferir en la espacialidad.

ESQUEMA GENERAL



El esquema general de funcionamiento se compone de unidades exteriores, unidades interiores, ductos de distribución de aire y rejillas de impulsión y retorno. La cantidad y disposición de estos elementos se determina a partir del cálculo del volumen de cada espacio a climatizar, garantizando condiciones de confort adecuadas en todos los sectores.

ESPACIO	Sup (m²)	Altura media (m)	Volumen (m³)	Carga (kW)	TR	SISTEMA	Nº Bajo silueta	Unidad exterior (kw)	Capacidad instalada (kw)	Unidades exteriores por sector (total)	Caudal total (m³/h)	Nº terminales (rejillas)	Caudal por ramal (m³/h)	Caudal total (m³/s)
BLOQUE 1: Polo 1 Y 2	SALÓN 1	312	4.33	1388.3	52.76	15	VRV c/ bajo silueta	3	2 x 28.0 kw	56	15.828	36	4,655	4,397
	SALÓN 2	312	4.33	1388.3	52.76	15	VRV c/ bajo silueta	3	2 x 28.0 kw	56	15.828	36	4,655	4,397
	HALL	68	4.33	294.4	11.18	3.18	VRV c/ bajo silueta	2	1 x 14.0 kw	14	3.354	8	4,655	0.931
BLOQUE 3: Restaurante	SALÓN	367	4.33	1587.3	60.32	17.15	VRV c/ bajo silueta	4	1 x 40 kW + 1 x 28 kW	68	18.096	44	4,640	5,027
BLOQUE 4: Sector cultural	SALÓN DE USOS MÚLTIPLES	431	3.75	1616.2	58.18	16.54	VRV c/ bajo silueta	3	1 x 28 kW + 1 x 22.4 kW + 1 x 14 kW	64.4	17.454	48	3,794	4,848
BLOQUE 5: Sector cultural	SALÓN DE ISLAS MÓVILES	431	3.75	1616.2	58.18	16.54	VRV c/ bajo silueta	3	1 x 28 kW + 1 x 22.4 kW + 1 x 14 kW	64.4	17.454	48	3,794	4,848

Siguiendo la lógica general del proyecto, el diseño del sistema se organiza por bloques, lo que permite sectorizar la instalación y adaptarla a las características particulares de cada área. En este sentido, los bloques 1 y 2, correspondientes al polo gastronómico, presentan una configuración similar en términos de superficie y distribución, por lo que comparten un mismo criterio de dimensionamiento.

De esta manera, la instalación termomecánica se integra de forma coherente con la lógica del proyecto, combinando eficiencia energética, flexibilidad de uso y una adecuada relación con la propuesta arquitectónica.

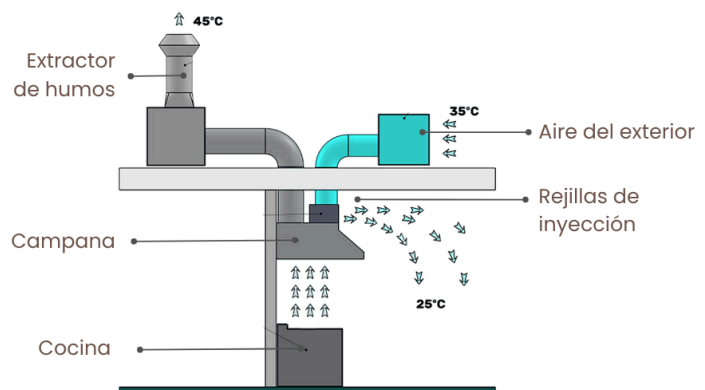
Por otro lado, las áreas de cocina requieren un tratamiento específico debido a las condiciones particulares de uso. En estos espacios se incorporan campanas extractoras con sistema de inyección de aire, que no solo permiten la evacuación de humos, vapores y aire contaminado, sino que también garantizan el ingreso de aire nuevo desde el exterior. Este equilibrio entre extracción e inyección resulta fundamental para mantener condiciones adecuadas de salubridad y confort térmico en ambientes de alta exigencia.

PARA COCINAS:

Campana extractora de cocina industrial con inyección de aire



ESQUEMA FUNCIONAL

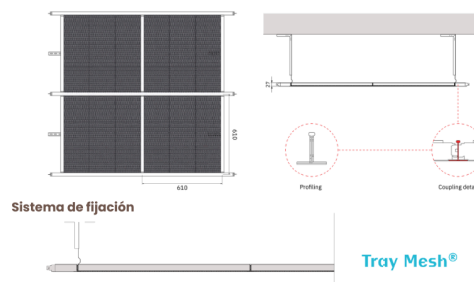
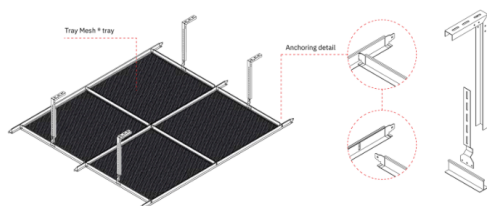


8.5 CIELORRASOS

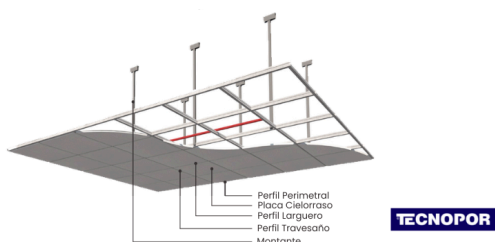
La selección y disposición de cielorrasos responde directamente a los distintos usos que se desarrollan en el proyecto, buscando dar una respuesta específica a las condiciones funcionales, técnicas y espaciales de cada sector. En este sentido, se definen tres tipos de cielorrasos, cuya elección se vincula con la lógica de la célula funcional, permitiendo diferenciar claramente los espacios según sus requerimientos.

En primer lugar, en los sectores de mesas, correspondientes a los *espacios servidos*, se adopta un *cielorraso metálico "enrejado" tipo tray mesh de acero con terminación en pintura poliéster y tratamiento acústico*. Este sistema refuerza una estética industrial-técnica acorde al carácter del proyecto, y favorece la continuidad espacial. Su condición abierta permite mantener las instalaciones a la vista, facilitando tanto la lectura del funcionamiento del edificio como su mantenimiento. Además, al tratarse de un sistema desmontable, posibilita un acceso sencillo para tareas de inspección y reparación.

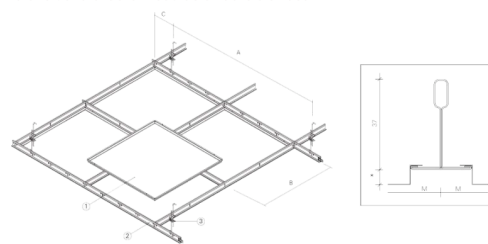
Detalle General de la modulación del cielorraso



En segundo lugar, en las cocinas, *espacios sirvientes*, se utiliza un *cielorraso desmontable metálico tipo luxalon tiles liso*. Este sistema se selecciona por su alta resistencia a la humedad, al calor y a las condiciones propias del uso gastronómico. A su vez, su superficie lisa y lavable facilita las tareas de limpieza, garantizando condiciones adecuadas de higiene.

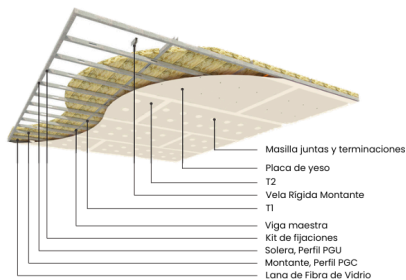


Detalle General de la modulación del cielorraso

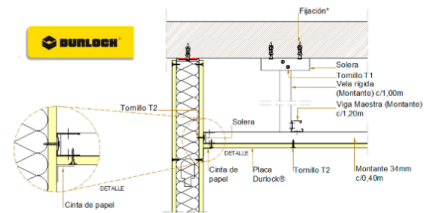


Por último, en sectores como baños, escaleras y halls de acceso se implementa un *cielorraso de junta tomada*. Este tipo de resolución, de superficie continua, permite una lectura más limpia y homogénea del espacio, además de requerir un mantenimiento simple y eficiente. Su aplicación en estos sectores responde a la necesidad de resolver espacios de circulación y servicio con una solución sobria, simple y funcional.

CIELORRASO JUNTA TOMADA (PLACA DE YESO TIPO DURLOCK)



Sistema de fijación - Encuentro con Panel PUR 50 mm Corte por Viga Maestra c/1,20m



De esta manera, la elección de los cielorrasos no solo responde a criterios técnicos específicos, sino que también acompaña la lógica conceptual del proyecto, reforzando la diferenciación entre espacios servidos y sirvientes, flexibles y rígidos respectivamente, y contribuyendo a la coherencia general de la propuesta arquitectónica.



8.6 LUMINOTECNIA

El diseño de la luminotecnia se fundamenta en los niveles de iluminación requeridos según la actividad desarrollada en cada espacio. En este sentido, se toman como referencia valores de iluminancia medidos en lux, los cuales determinan la cantidad de luz necesaria para garantizar condiciones adecuadas de uso, confort visual y seguridad. Los espacios de trabajo intensivo, como cocinas, requieren niveles más altos de iluminación, mientras que áreas de permanencia o circulación admiten valores más bajos, priorizando el confort ambiental. Esta relación entre actividad e iluminación es la que guía la elección del tipo de luminaria, su potencia, cantidad y disposición dentro del proyecto, asegurando una respuesta precisa y eficiente en cada sector.

Área Sirvientes

Cocinas - Depósitos - Sala de Máquinas - Pasillo de servicio - Sanitarios - Circulaciones Verticales

Luz Blanca / Neutra
4000 K

Áreas Servidas

Espacio para mesas - Salón de Eventos - Cocinas Didácticas - Galerías

Luz Cálida
2700 - 3000 K



En primer lugar, se establece una diferenciación clara entre **áreas de servicio** (*espacios sirvientes*) y **áreas sociales** (*espacios servidos*). En las áreas de servicio, tales como cocinas, depósitos, salas de máquinas, sanitarios y galerías técnicas, se utiliza iluminación *blanca neutra*. Esta elección responde a la necesidad de favorecer la concentración, la correcta percepción de los colores y las condiciones de higiene, resultando adecuada para ámbitos de trabajo y mantenimiento. Por su parte, en las áreas sociales, como los espacios de mesas, salones de eventos, cocinas didácticas y galerías, se opta por *iluminación cálida*, con el objetivo de generar sensaciones de confort, permanencia y mayor calidad ambiental, en coherencia con el carácter público y de encuentro del proyecto.

A partir de esta diferenciación, se realiza un estudio de los niveles de iluminación requeridos según cada actividad, lo que permite definir con precisión la selección y disposición de las luminarias. Esto se traduce en un sistema que combina iluminación general con refuerzos puntuales en áreas de trabajo.

SECTOR	ILUMINACIÓN NECESARIA (LUX)	OBSERVACIONES
Cocinas	500 - 750	Zonas de trabajo, preparación y cocción
Sanitarios	150 - 300	Incluir iluminación específica en espejos (300-500 lux)
Depósitos	100 - 200	Iluminación general
Sala de Máquinas	200 - 300	Iluminación general
Circulaciones (Incluye escaleras)	150 - 200	Complementar con iluminación lateral o de señalización en escalones
Barra	300 - 500	Iluminación general + acento
Espacio de mesas	150 - 300	Luz Cálida, Ambiente favorable
Espacio de cocinas desmontables	300 - 500	Zona de trabajo abierta y descontracturada
Galerías	100 - 200	Espacio intermedio confortable
Exterior	50 - 100	Recorrido y fachadas

En las cocinas, para la iluminación general, se utilizan paneles LED de embutir en cielorraso, que garantizan una distribución uniforme de la luz. Como iluminación puntual de refuerzo se incorporan dicroicas LED embutidas, complementadas con tiras LED bajo alacena, optimizando la visibilidad en zonas de trabajo.

ILUMINACIÓN GENERAL



Panel LED de techo de embutir
rectangular 60 x 60 48 W
Flujo luminoso: 4000 – 4800 lm
Deslumbramiento: Bajo

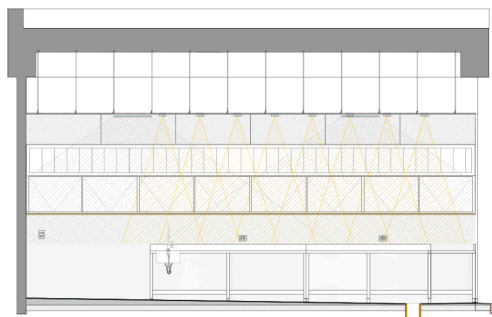
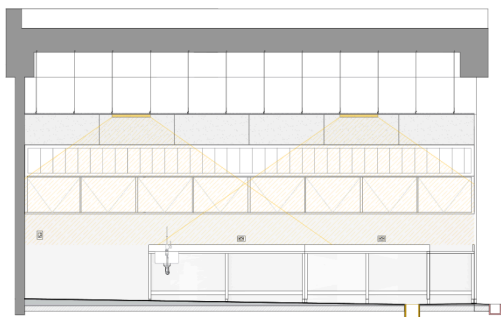
ILUMINACIÓN DE REFUERZO



Dicroica circular LED embutida 7W
Flujo Luminoso: 600 lm

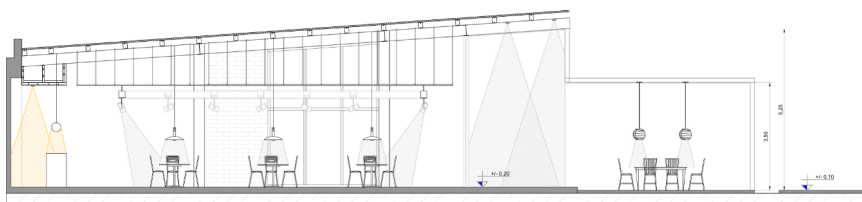


Tira Led Embutida 7W
Flujo Luminoso: 1500 lm/m



En el área social se plantea una combinación de iluminación funcional y estética. Por un lado, las luminarias colgantes sobre barra actúan como elemento protagonista, aportando identidad al espacio; por otro, se incorporan dicroicas embutidas como refuerzo, asegurando condiciones adecuadas de trabajo.

BARRA



ILUMINACIÓN PROTAGONISTA



Luminaria colgante 10W
Flujo Luminoso: 1000 lm/m

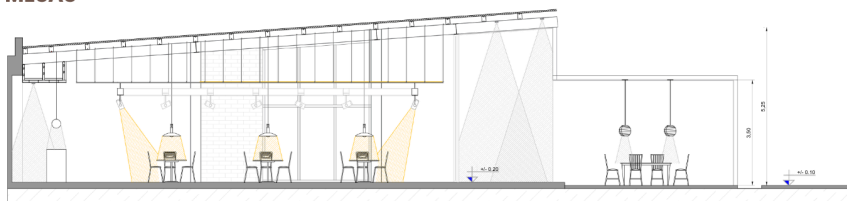
ILUMINACIÓN DE REFUERZO



Dicroica circular LED embutida 7W
Flujo Luminoso: 600 lm

En los espacios de mesas, el diseño se estructura en tres niveles de iluminación. En primer lugar, una iluminación ambiental general mediante tiras LED filtradas en cielorraso, que aporta una luz homogénea y difusa. En segundo lugar, rieles colgantes con spots en circulaciones y perímetros, que permiten direccionar la luz y reforzar recorridos. Finalmente, luminarias colgantes sobre las mesas generan focos de intimidad y jerarquizan los espacios de permanencia.

MESAS



ILUMINACIÓN AMBIENTAL



ILUMINACIÓN GENERAL

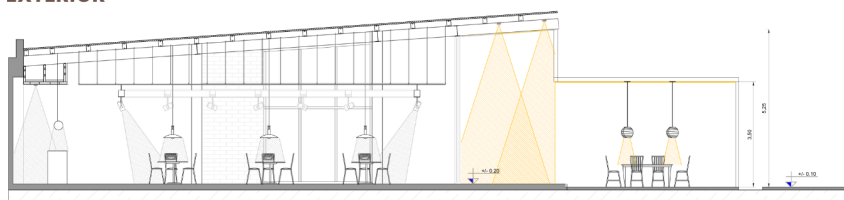


ILUMINACIÓN PUNTUAL



En los espacios exteriores, se incorporan tiras LED integradas a la estructura como iluminación general, junto con dicroicas de aplique para refuerzos puntuales. En las áreas de mesas bajo pérgolas, se utilizan luminarias colgantes rígidas, aptas para condiciones exteriores, mientras que en muros se disponen apliques unidireccionales hacia arriba, que permiten acentuar recorridos y reforzar la espacialidad nocturna.

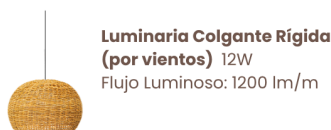
EXTERIOR



ILUMINACIÓN GENERAL



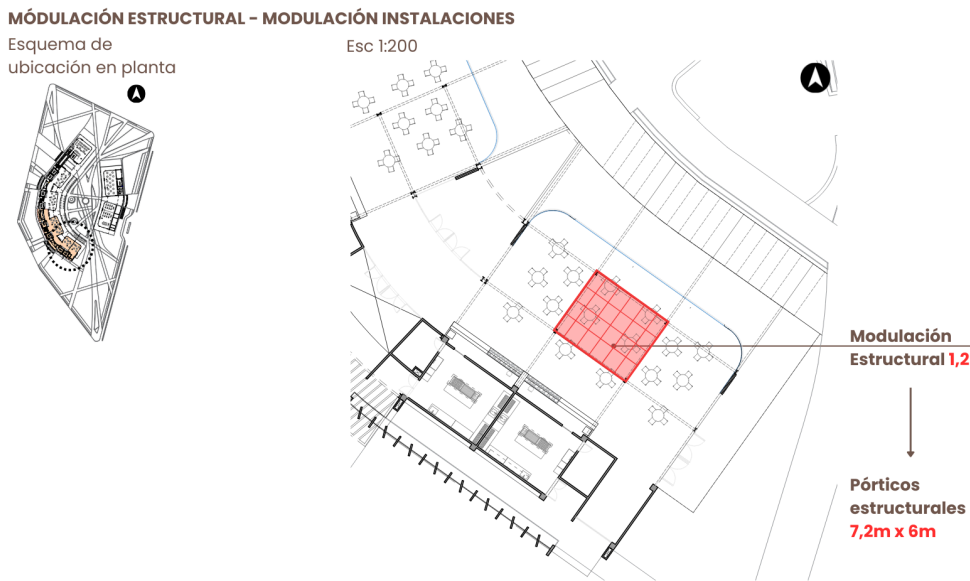
ILUMINACIÓN PUNTUAL



De esta manera, el diseño lumínico no solo responde a requerimientos técnicos, sino que se integra como una herramienta proyectual más, capaz de definir atmósferas, jerarquizar espacios y acompañar la lógica general del proyecto.

8.7 INTERFERENCIAS

Las instalaciones termomecánicas, los cielorrasos y la luminotecnia fueron concebidas y diseñadas de manera simultánea, entendiendo que se trata de sistemas interdependientes que comparten un mismo espacio y cuya coordinación resulta fundamental para el correcto funcionamiento del proyecto. Para lograr esta integración, se retoma la modulación estructural base de 1,20 m, la cual define pórticos de 6,00 m x 7,20 m. Este módulo no sólo ordena la estructura, sino que actúa como matriz organizadora de todas las instalaciones, permitiendo una resolución coherente y sistemática.



Dentro de este módulo, las instalaciones se disponen en primer lugar, se ubican los conductos, difusores y rejillas correspondientes al sistema de climatización, los cuales se integran dentro del espacio técnico definido por los cielorrasos. Estos cielorrasos, a su vez, se organizan a partir de un submódulo de 0,60 m, o sea, equivalente a la mitad de la modulación base, lo que permite una mayor precisión en la disposición de los elementos y una mejor adaptación a los distintos requerimientos espaciales.

Las luminarias se incorporan dentro de esta misma lógica, adaptándose a la modulación del cielorraso y garantizando una distribución ordenada, uniforme y coordinada con el resto de las instalaciones. De este modo, se evita la superposición desordenada de sistemas y se logra una lectura clara y racional del espacio técnico.

Este criterio pone en evidencia el **concepto de flexibilidad** que atraviesa todo el proyecto. La utilización de un módulo base permite organizar las instalaciones bajo una lógica repetible y sistemática, facilitando futuras modificaciones, adaptaciones o ampliaciones sin necesidad de alterar la estructura principal. Así, el proyecto no

solo responde a las necesidades actuales, sino que se proyecta como un sistema capaz de evolucionar en el tiempo.

De esta manera, la coordinación entre estructura, instalaciones y cielorrasos no solo resuelve una cuestión técnica, sino que se convierte en una herramienta proyectual que refuerza la coherencia, eficiencia y adaptabilidad de la propuesta arquitectónica.

CAPÍTULO 9

CONCLUSIÓN

A modo de cierre, podemos decir que el desarrollo del Centro Gastronómico Cultural fue el resultado de un proceso de toma de decisiones proyectuales atravesadas por una hipótesis clara: *construir una arquitectura racional, legible y simple, capaz de integrarse a un parque, es decir, capaz de convivir con la organicidad propia de un gran espacio público, sin perder su identidad.*

Desde el inicio, el proyecto se encuentra en una búsqueda de claridad y simpleza, retomando principios racionalistas, como lo son: la zonificación de funciones, la claridad estructural, la relación entre forma y función, y la utilización de módulos como herramienta de orden. Sin embargo, uno de los principales desafíos del proceso proyectual fue justamente el contraste entre esta búsqueda de funcionalidad racional y la condición orgánica propia del lugar, caracterizada por ser un espacio público con recorridos libres y espacialidad abierta. En este sentido, el proyecto se construye a partir de esa tensión entre lo geométrico y lo orgánico. El rectángulo y el espiral áureo, como herramientas de diseño base, permitió ordenar sin rigidizar. La geometría no se impone sobre el espacio, sino que se convierte en un soporte que organiza las funciones, el recorrido, las visuales, orientaciones y disposición de volúmenes, logrando que la arquitectura dialogue con el entorno.

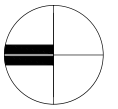
Una característica esencial de nuestro proceso proyectual es el abordaje de la arquitectura desde el “destino”, es decir, desde las necesidades funcionales, desde el espacio contenido, desde el *para qué* se construye. Bajo esta lógica creamos la **célula funcional**, que nos permite articular, en primera instancia, los *espacios sirvientes y espacios servidos*, que dan la base para luego, sumando espacios de transición, dar forma y recorrido a la totalidad del proyecto. Esta decisión no solo da orden al proyecto, sino también aporta flexibilidad, adaptabilidad y permeabilidad. Además, dichos espacios de transición fueron una herramienta clave para integrar ambientes meramente funcionales con el entorno, es decir, lograr que el proyecto se integre y forme parte del espacio público. De esta manera, el proyecto consolida una identidad que no oculta su lógica interna, sino que la expresa.

En definitiva, el valor del proyecto radica en la superación de la tensión entre lo que al principio parecía contradictorio, ahora forma parte de un todo. En este sentido, consideramos primordial la toma de decisiones para lograr que lo orgánico propio de un parque conviva con un planteo arquitectónico esencialmente funcional, logrando que el proyecto se lea como equipamiento, como parte del recorrido y de las vivencias propias del parque como espacio público. Es por esto que creemos que plantearnos “La calle” como recorrido principal, la centralidad y la permeabilidad como pautas de diseño, fue determinante a la hora de tomar decisiones proyectuales, no solo reflejadas en el resultado final, sino como parte del proceso que lo sustenta. Así, el Centro Gastronómico Cultural se configura como una arquitectura que, partiendo de la racionalidad, logra integrarse a un entorno dinámico, manteniendo un equilibrio entre sistema y flexibilidad, entre orden y experiencia.

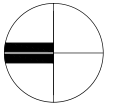
BIBLIOGRAFÍA

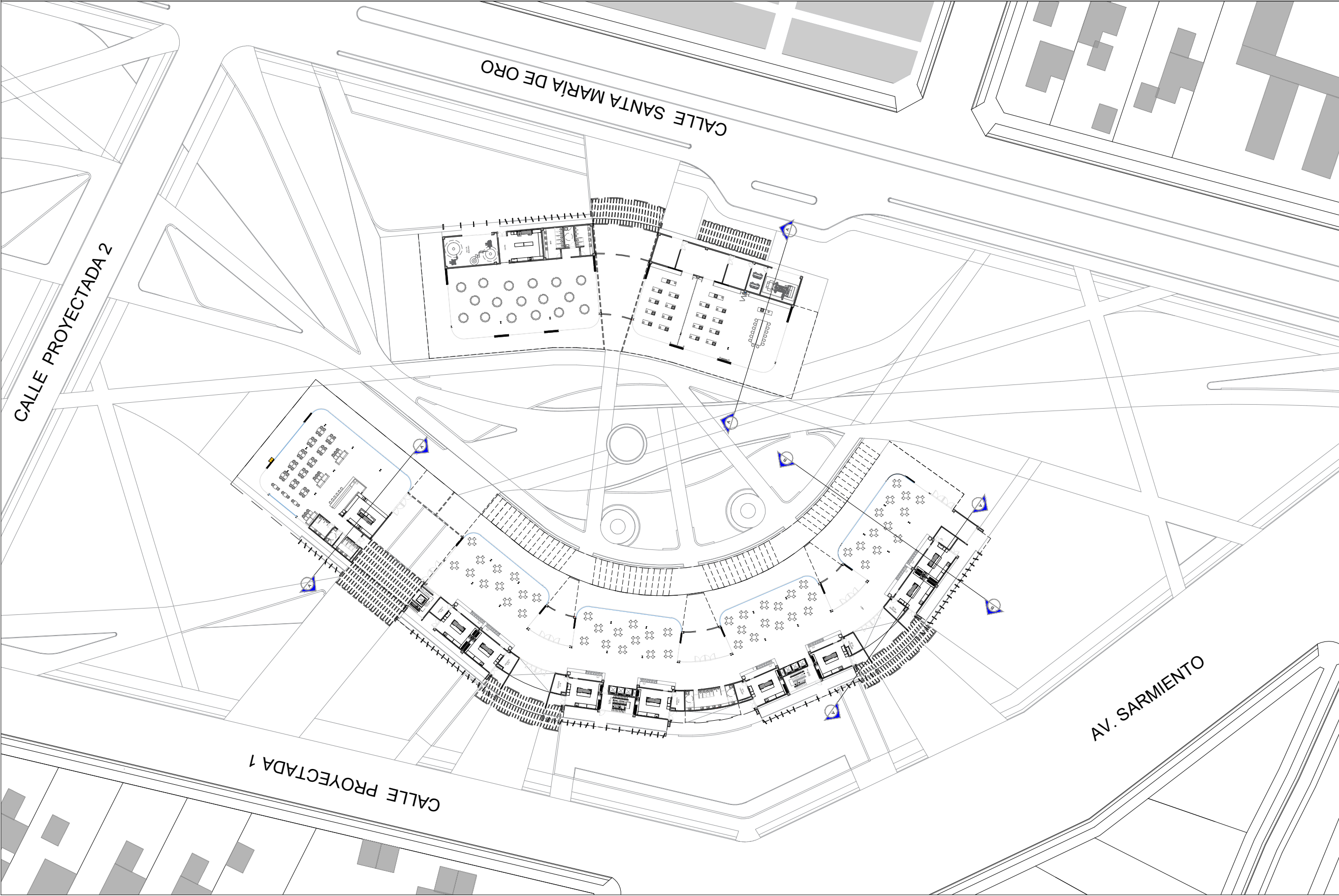
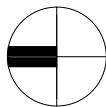
- **PLAM SJ** – Plan de Área Metropolitana de San Juan
- **OMS** – Recomendaciones de espacio verde urbano
- **ONU Hábitat** – Estándares urbanos
- **Sullivan, Louis** – Textos sobre funcionalismo
- **Siza, Álvaro** – Escritos y entrevistas
- **Foster, Norman** – Discursos sobre diseño
- **Álvarez, Mario Roberto** – Obras y pensamiento
- **ArchDaily / Plataforma Arquitectura** – Antecedentes
- <https://ig.com.ar/> - Artefactos de cocina
- <https://www.rowa.com.ar/> - Bombas, Instalaciones Sanitarias
- **Materialidad cocinas y sanitarios**
- <https://www.stonhard.com.ar/su-industria/alimentos-y-bebidas/> -
- <https://todoparalaindustria.com/products/chapa-satinado-a-304?srsId=AfmBOOrTpd7LIPwizMkvDSNbBIGGqDSKjhONNjVxz1QctG-1nLlq2DFO&variant=48978758959433>
- <https://todoparalaindustria.com/products/chapa-satinado-a-304?srsId=AfmBOOrTpd7LIPwizMkvDSNbBIGGqDSKjhONNjVxz1QctG-1nLlq2DFO&variant=48978758959433>
- <https://il-com.com/es/products/mosaico-en-rede-de-ceramica-para-bano-o-cocina-29-0-cm-x-28-2-cm-gris-plano-copia?srsId=AfmBOopcX7N61288Sq1ikByHFWpR5n1pFCx6oXTCh3yJz4P9syK6U24H>
- <https://www.sodimac.com.ar/sodimac-ar/product/3397033/porcelanato-cementicio-urban-concrete-gray-gris-satinado-60-x-60-x-07-cm/3397033/?srsId=AfmBOOpNIEE3IfkxHNJ39mWjLrCHbPlzMaz2Wzr8hVFhiPZffMEIdy2OU8>

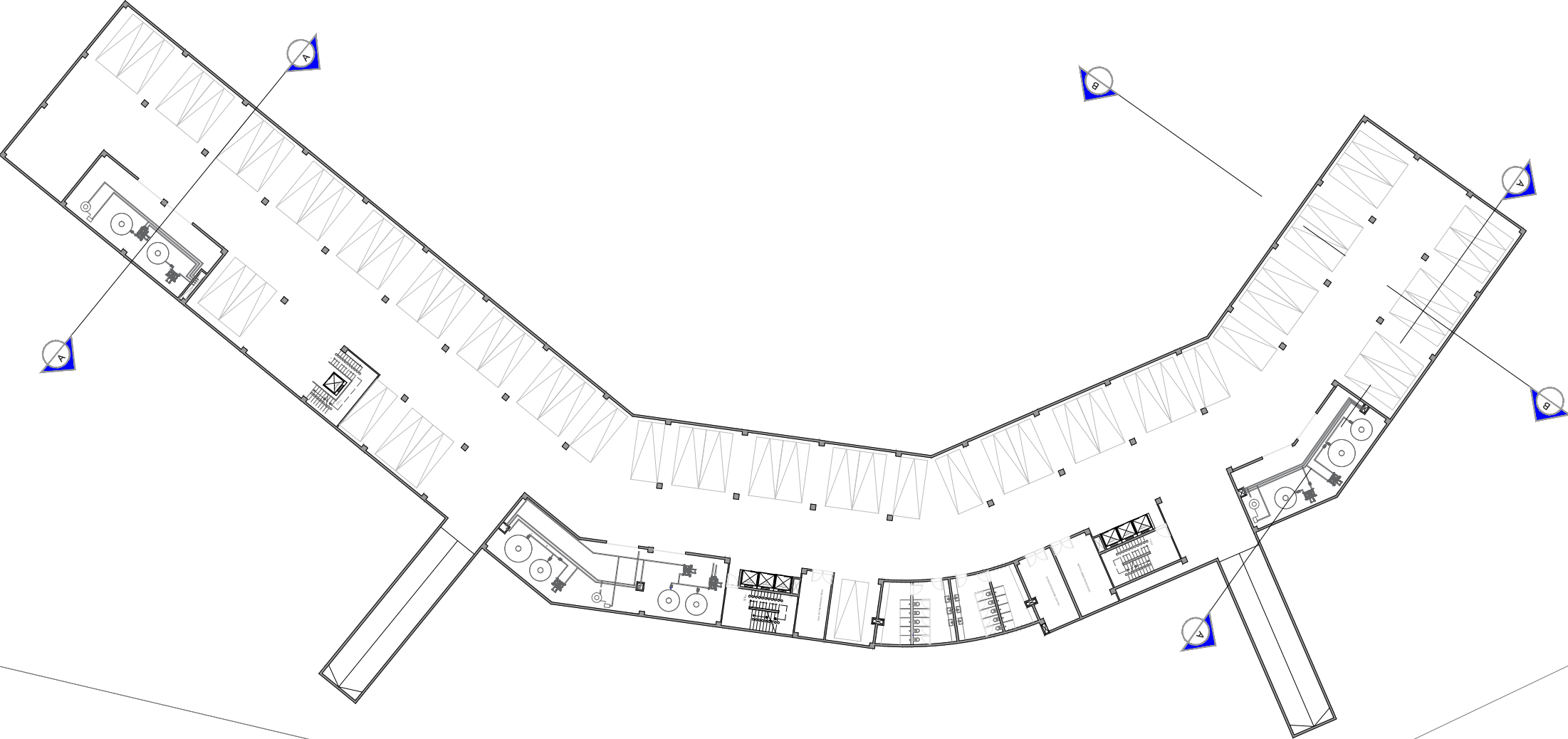
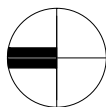
PLANIMETRÍA PARQUE METROPOLITANO DE SANTA LUCÍA
Esc 1:2000



PLANIMETRÍA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL
Esc 1:1000

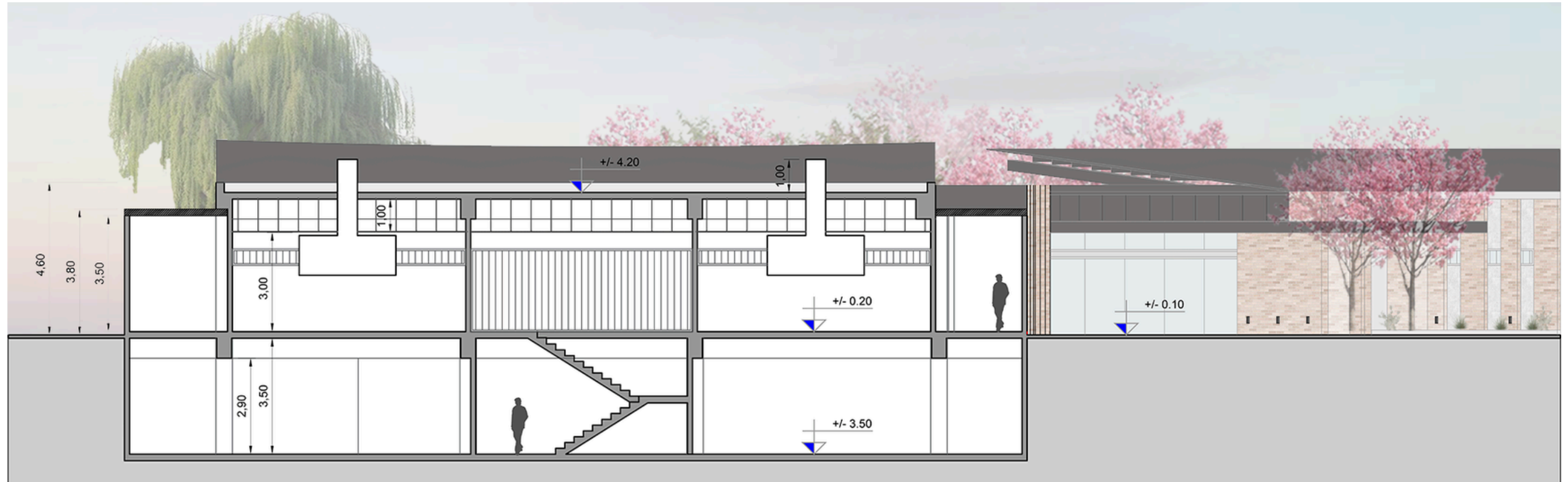






CORTES VISTAS

CORTE VISTA A - A' - POLO GASTRONÓMICO - FACHADA DE SERVICIO



CORTE VISTA B - B' - POLO GASTRONÓMICO

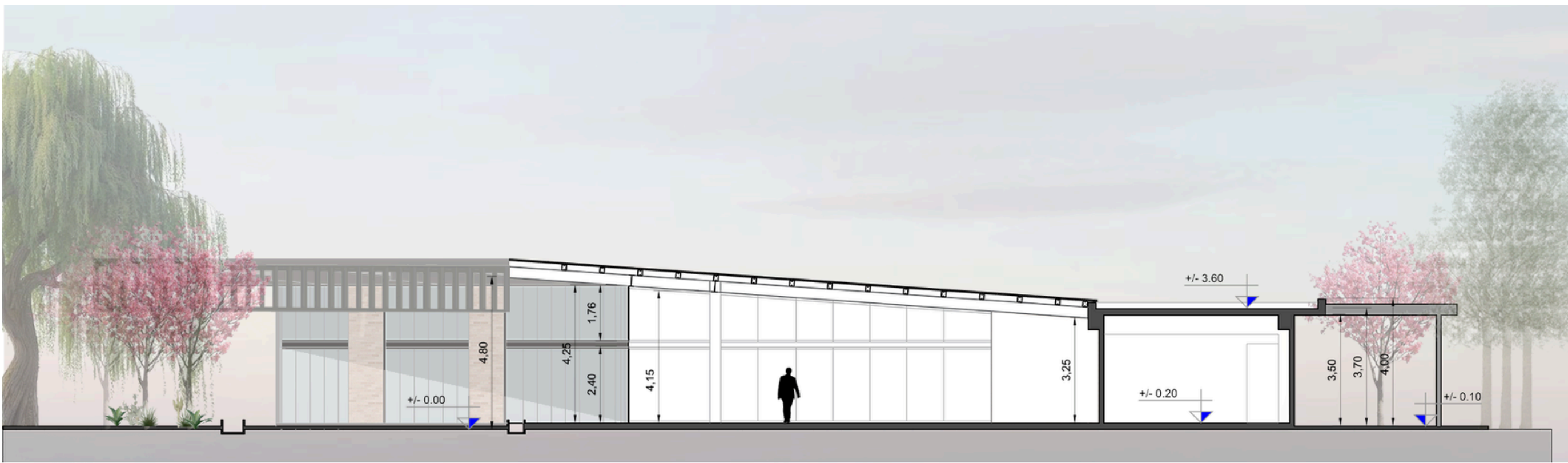


CORTES VISTAS

CORTE VISTA A - A' - RESTAURANTE

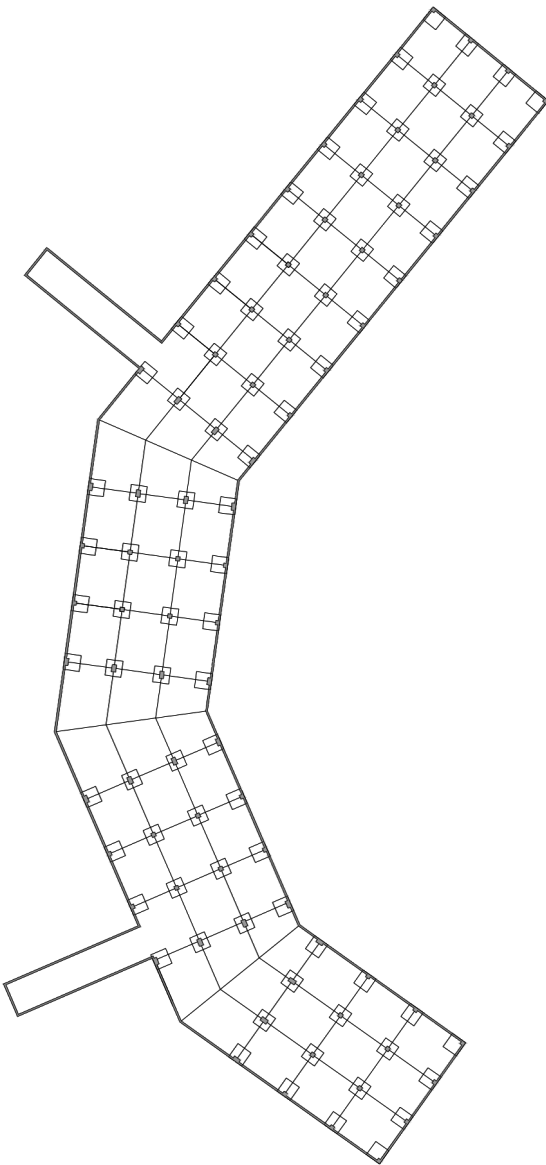


CORTE VISTA A - A' - SUM GASTRONÓMICO

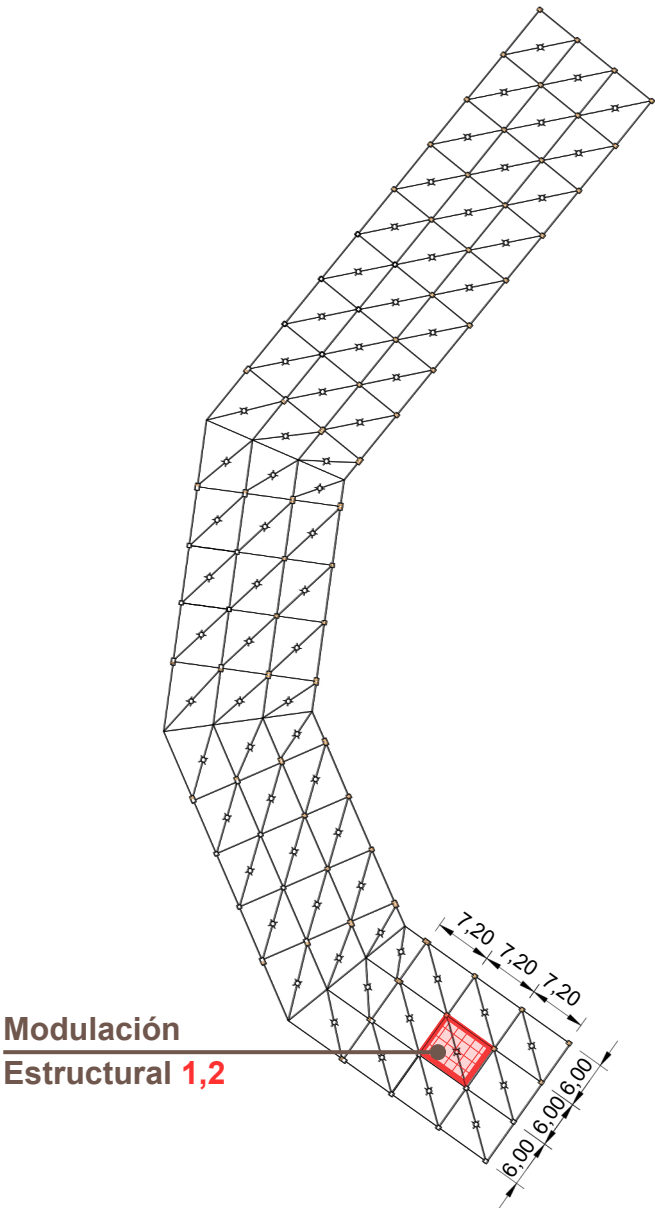


ESTRUCTURA

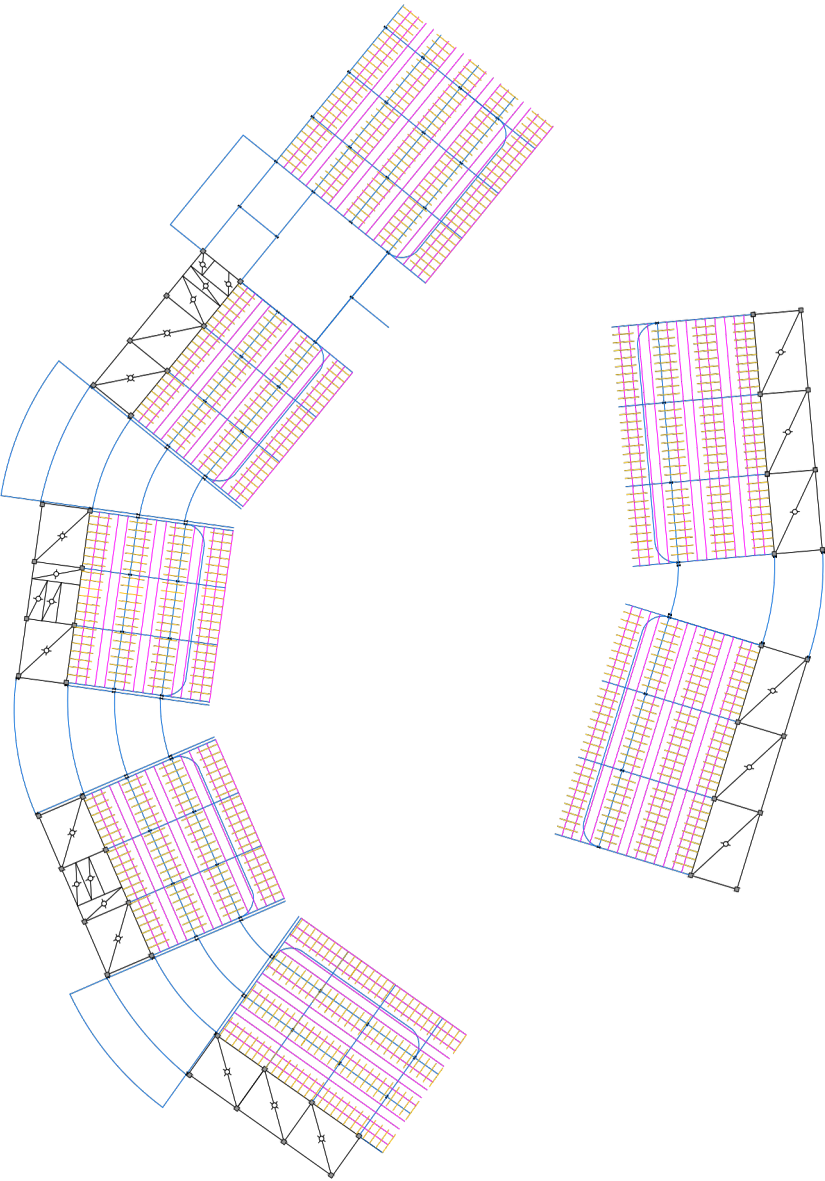
PLANTA SUBSUELO | Nivel - 3,50



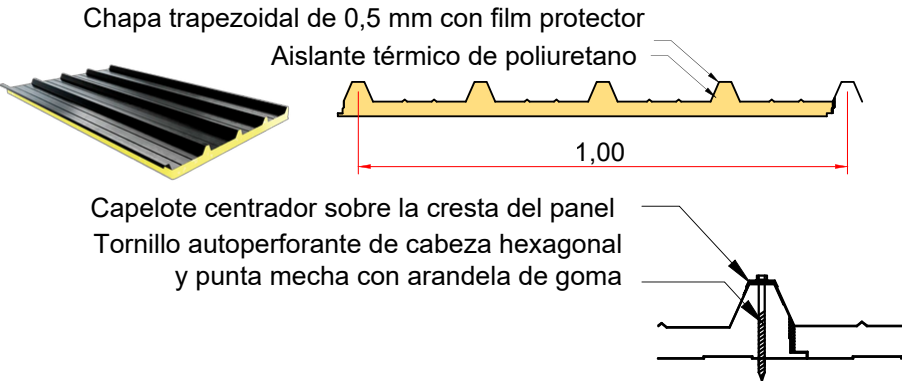
PLANTA BAJA | Nivel + 0,20



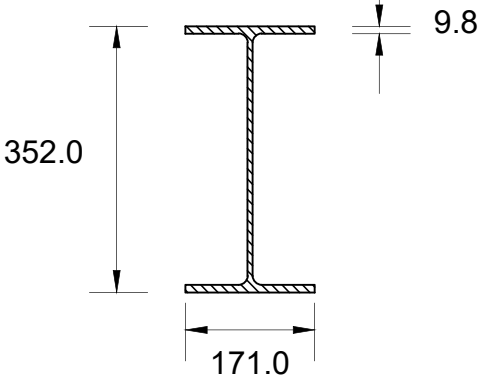
PLANTA TECHO



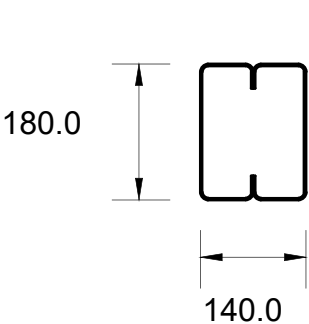
PANEL PUR 50 mm



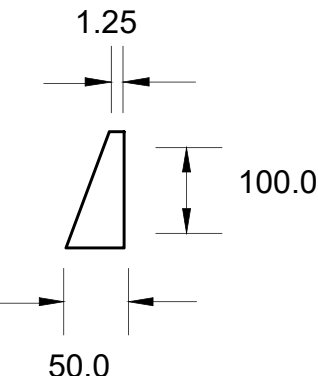
PERFIL W360mm x 44kg/m



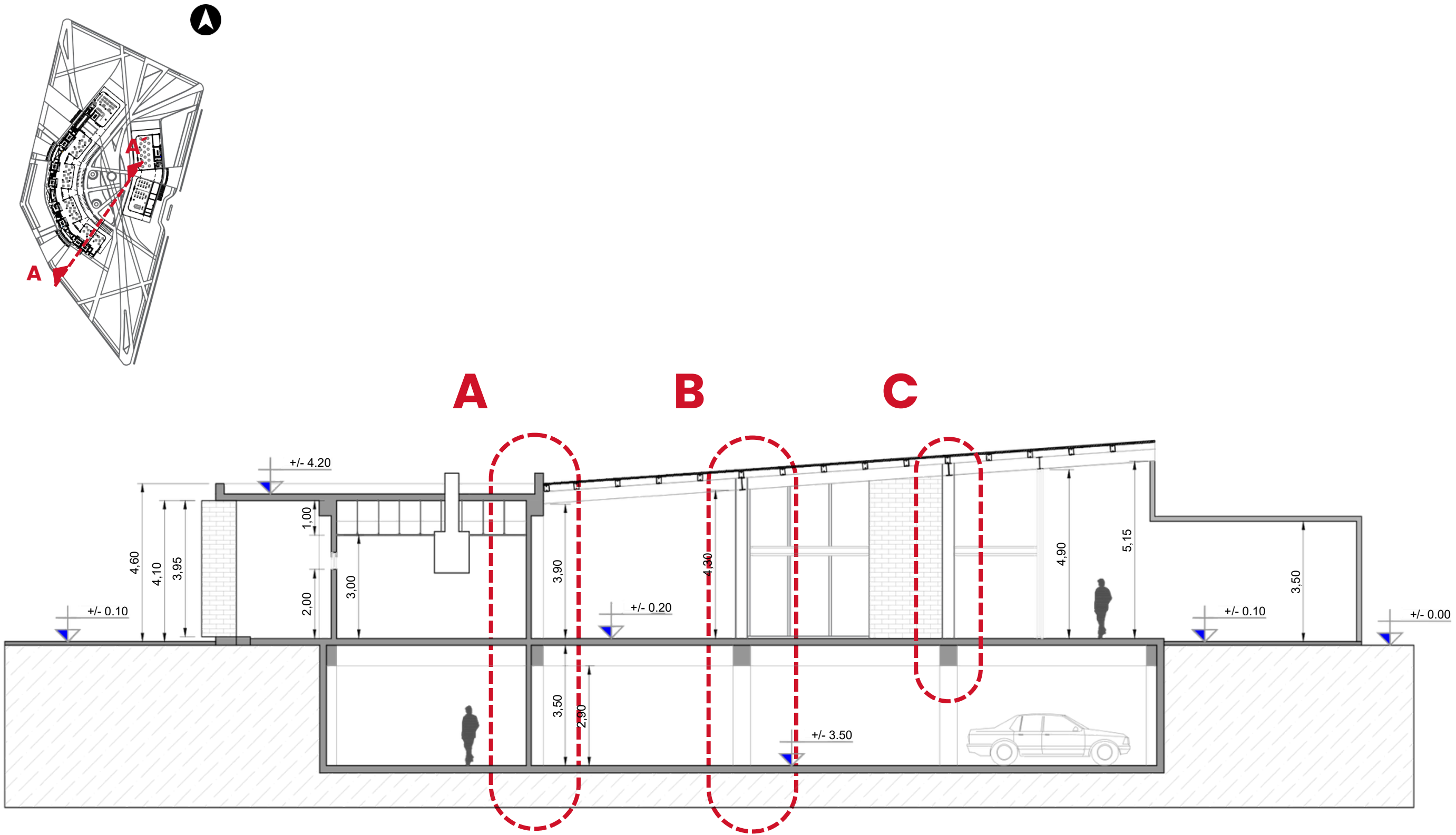
2 PERFILES TIPO C
180 x 70 x 25 x 3,2 mm



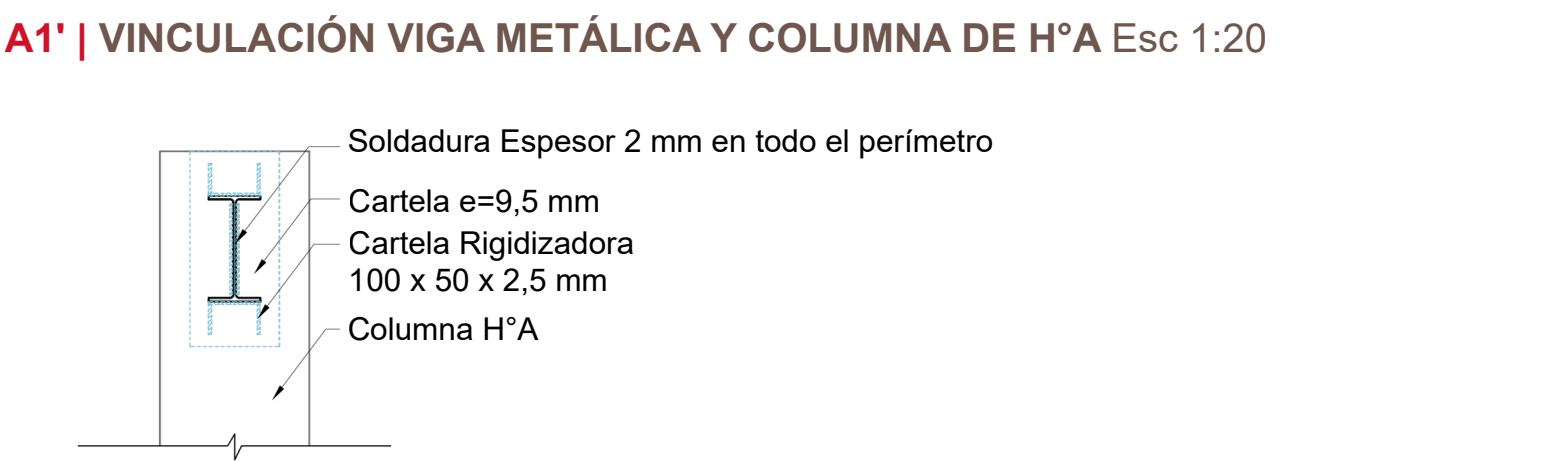
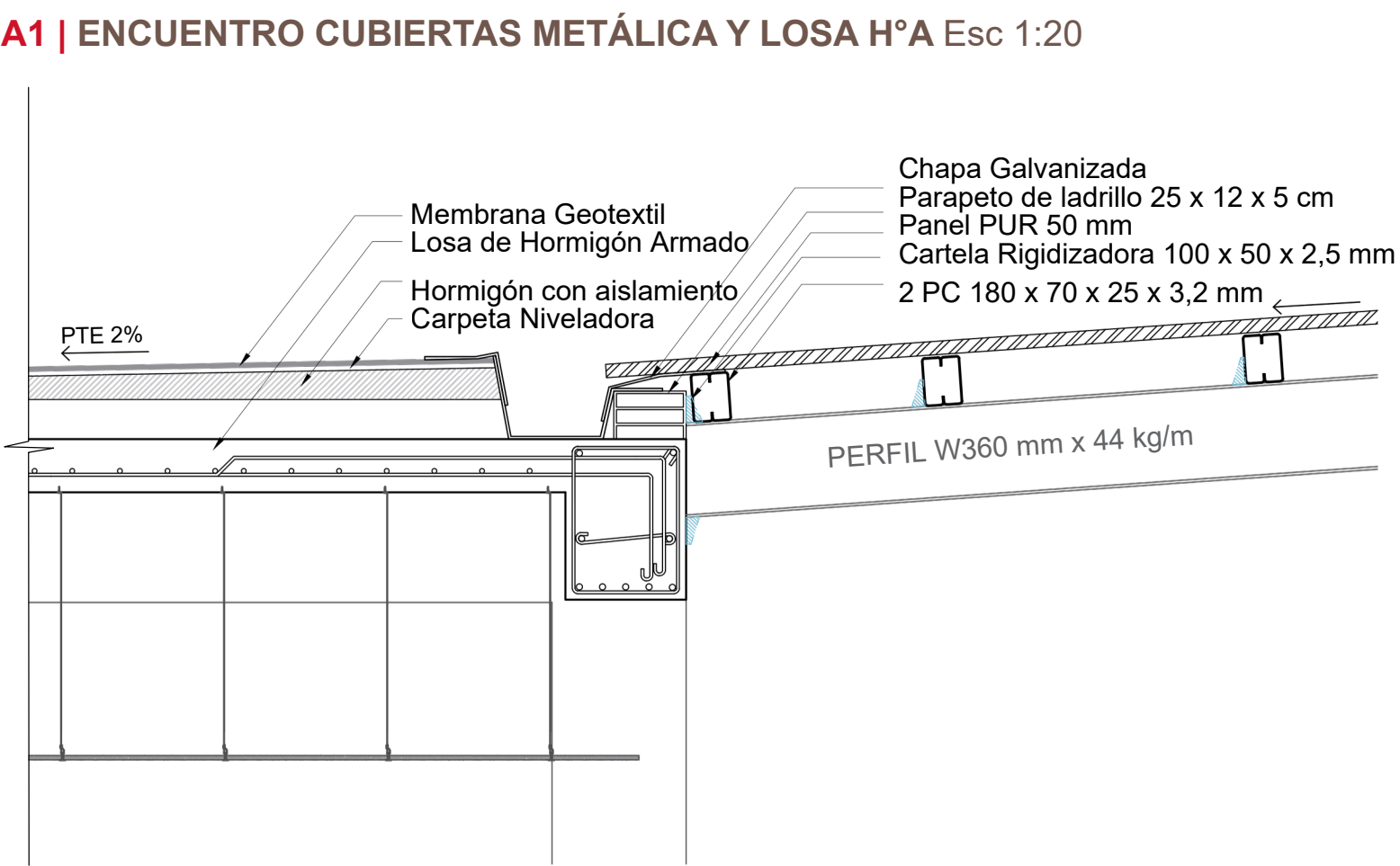
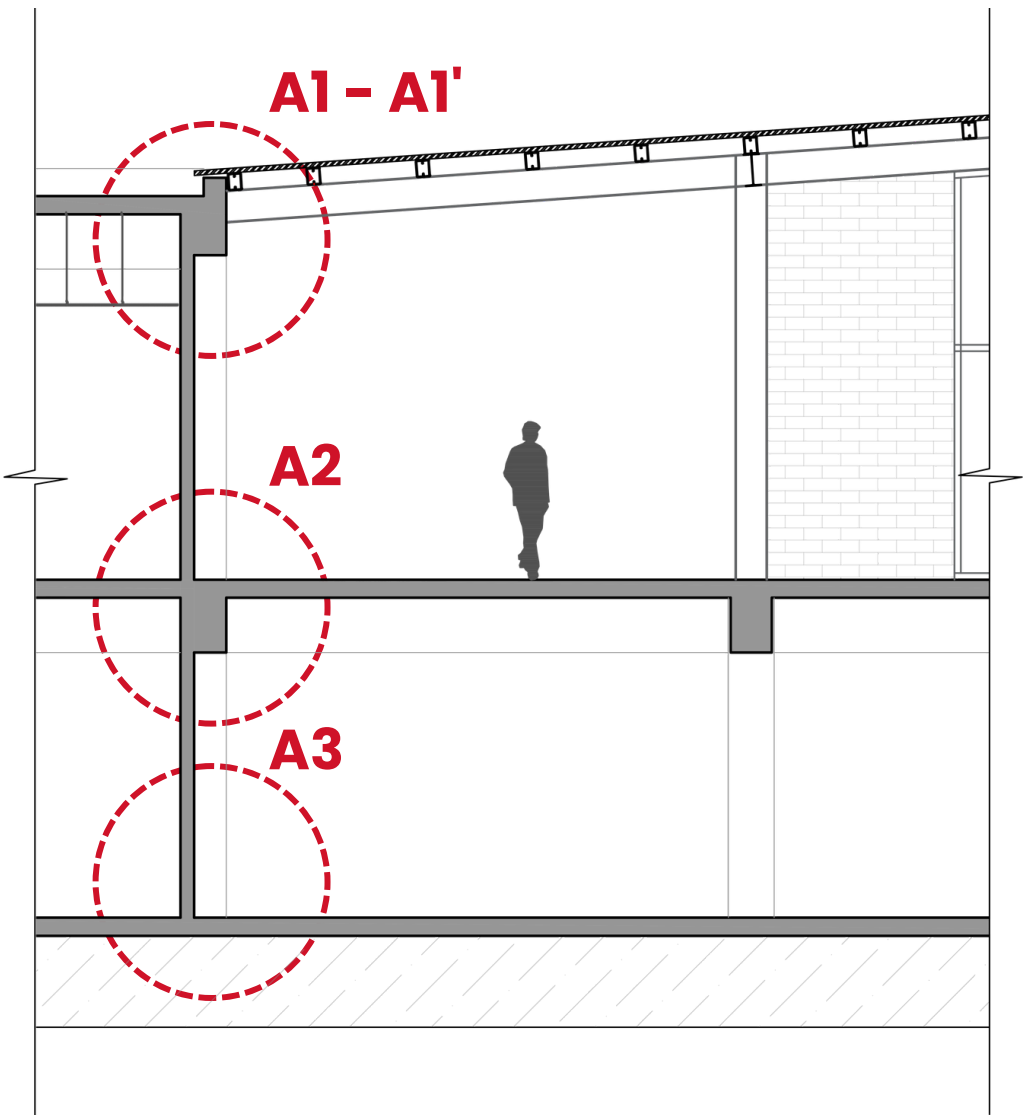
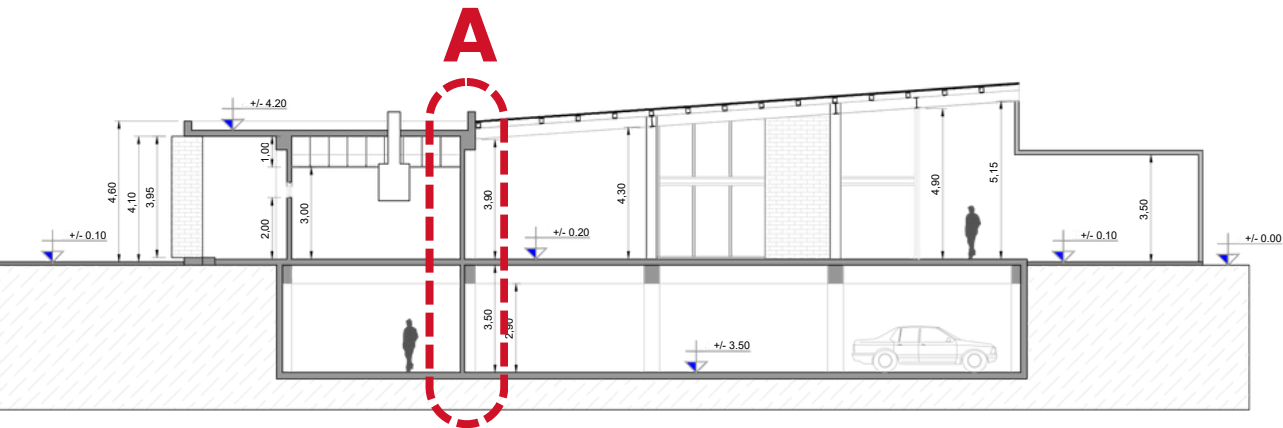
CARTELA RIGIDIZANTE



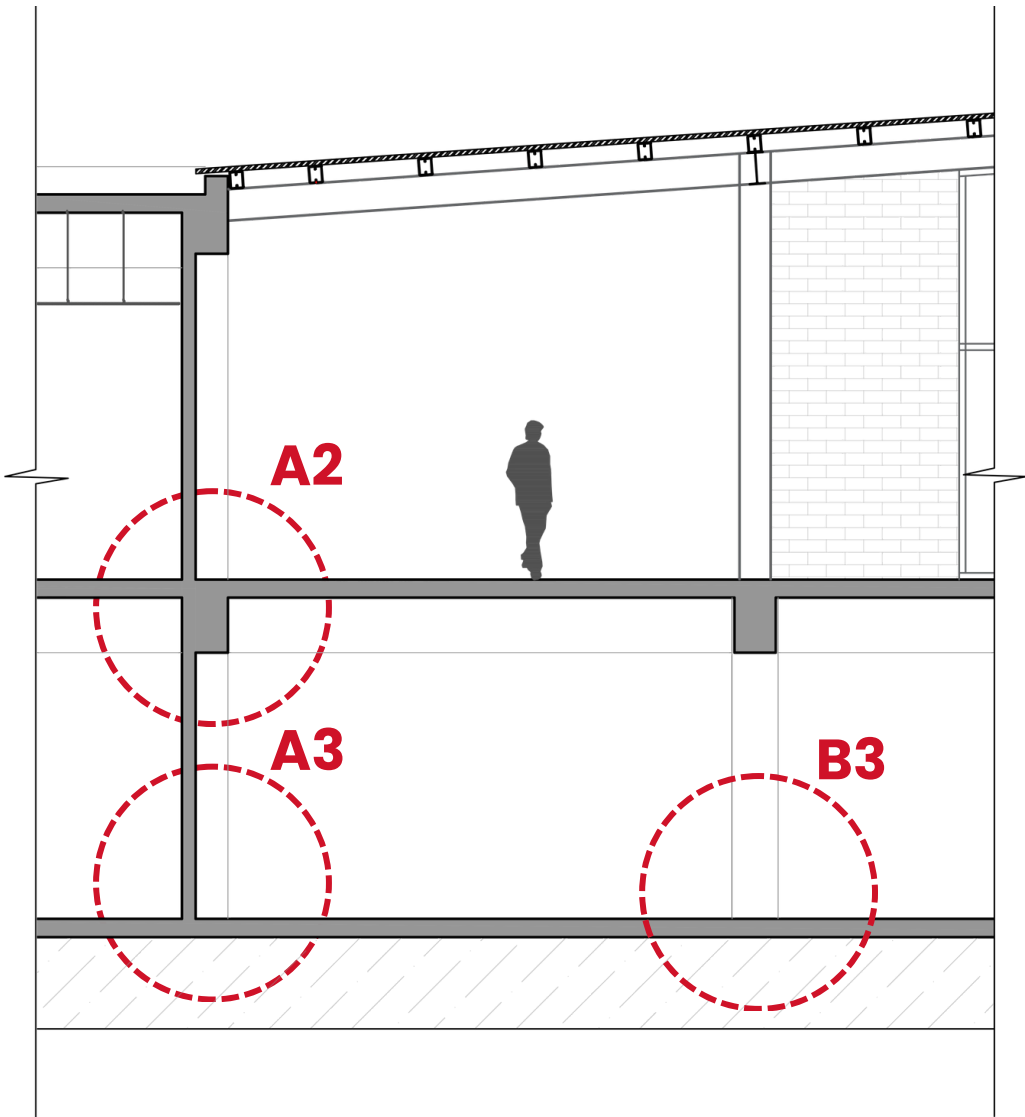
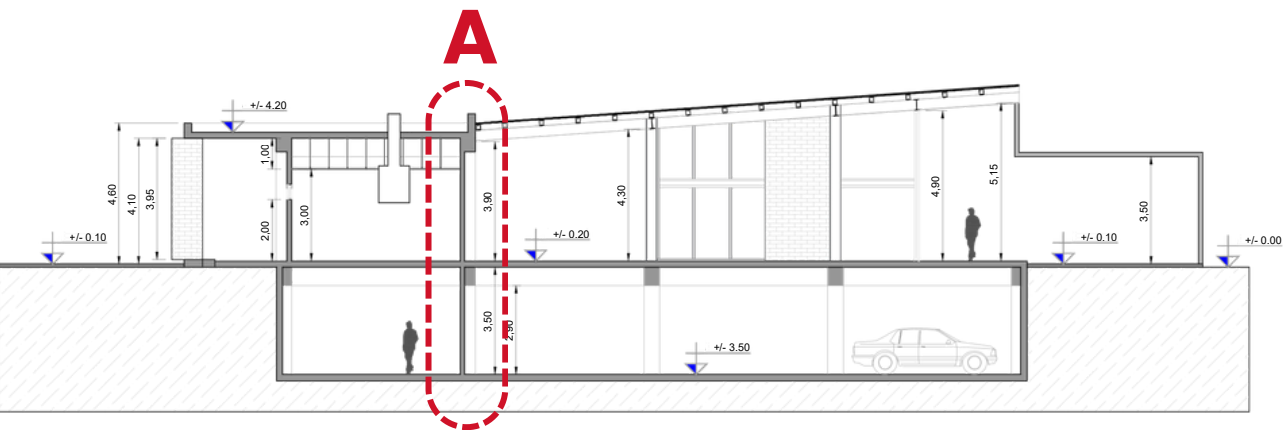
CORTE A-A | POLO GASTRONÓMICO
ESC 1:100



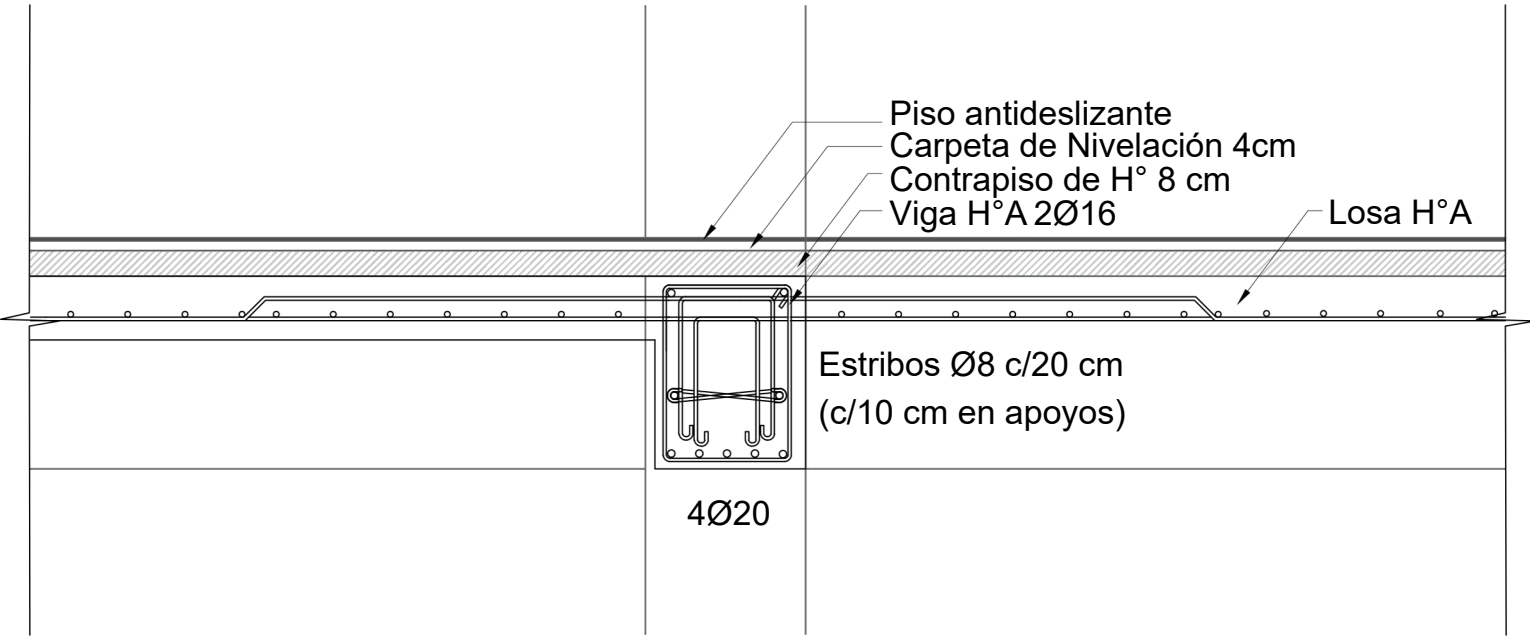
DETALLES CONSTRUCTIVOS



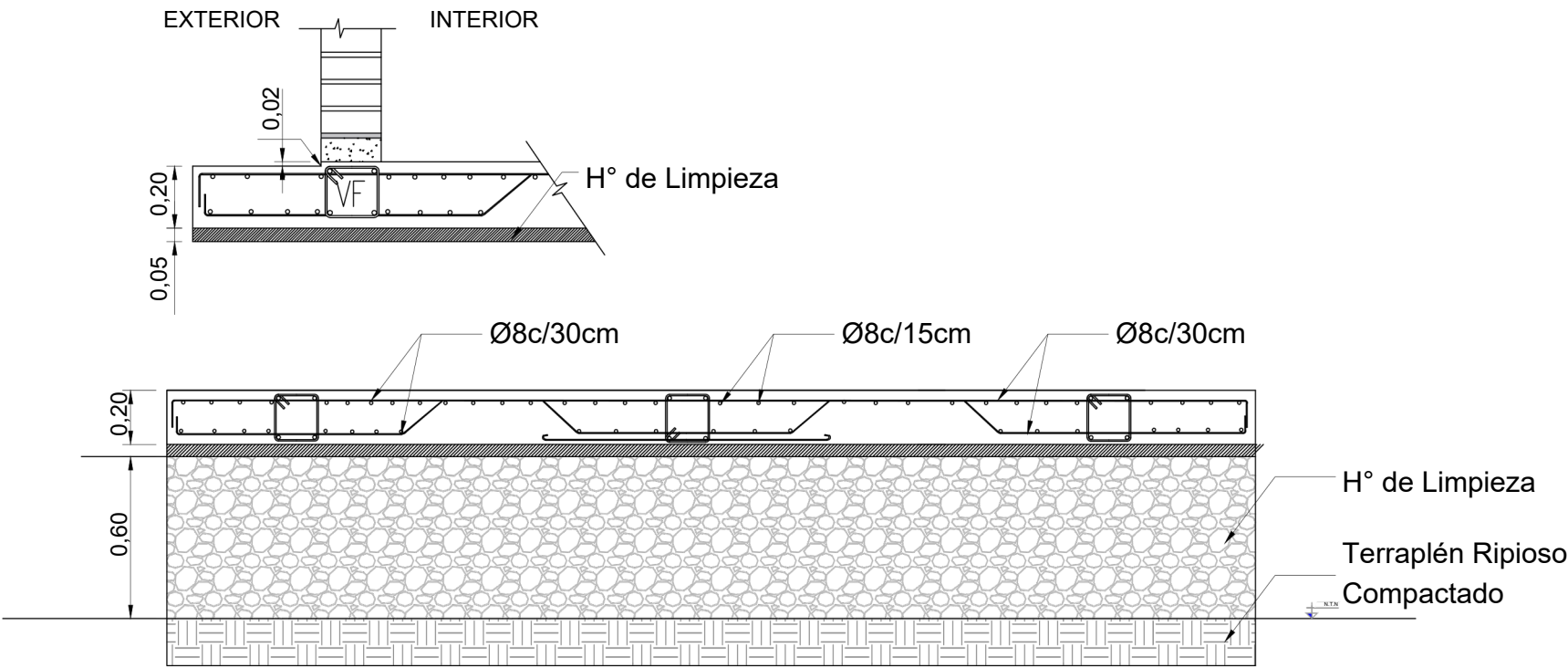
DETALLES CONSTRUCTIVOS



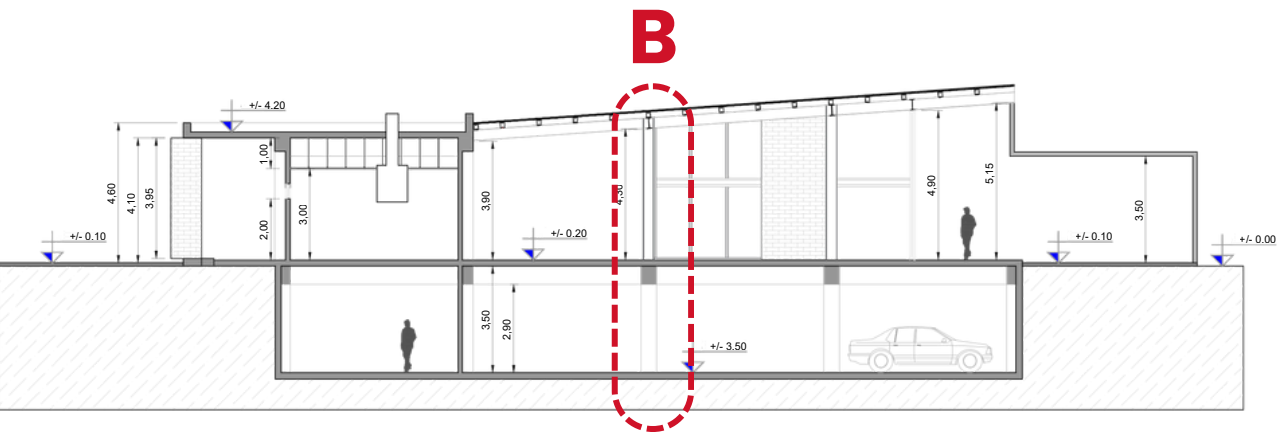
A2 | VIGA DE HORMIGÓN ARMADO Esc 1:20



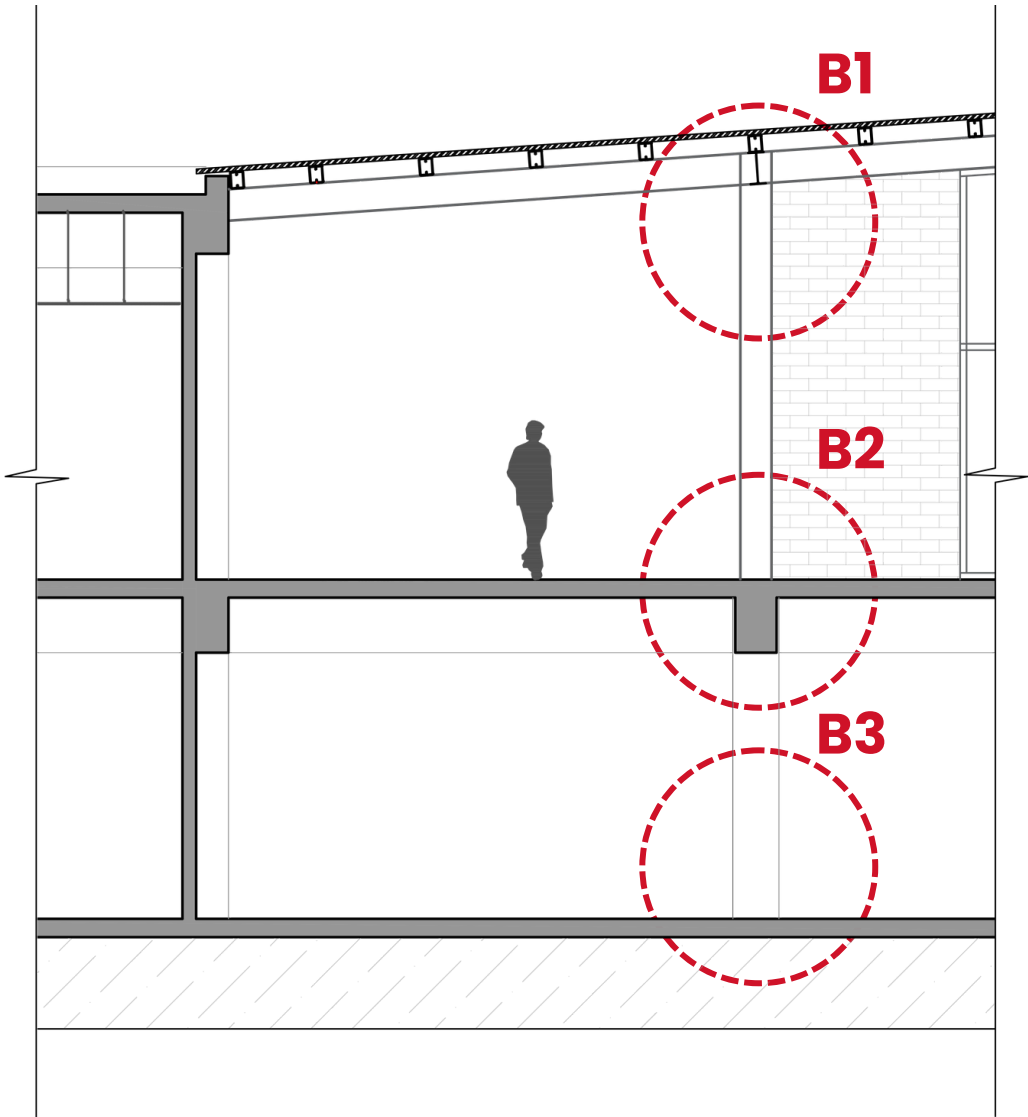
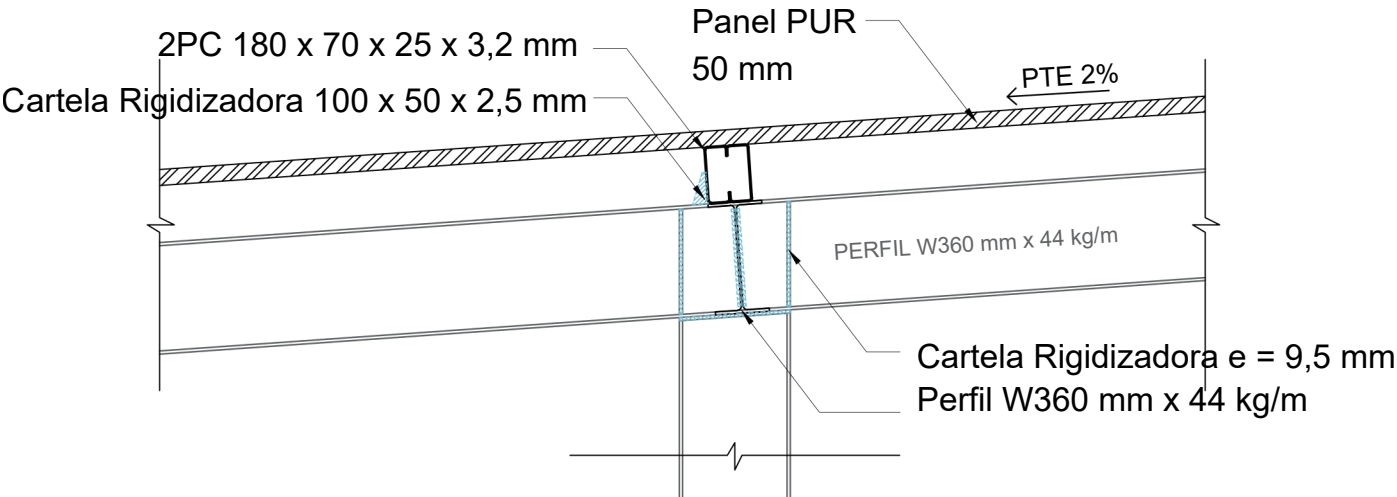
A3 | B3 | PLATEA DE FUNDACIÓN Esc 1:20



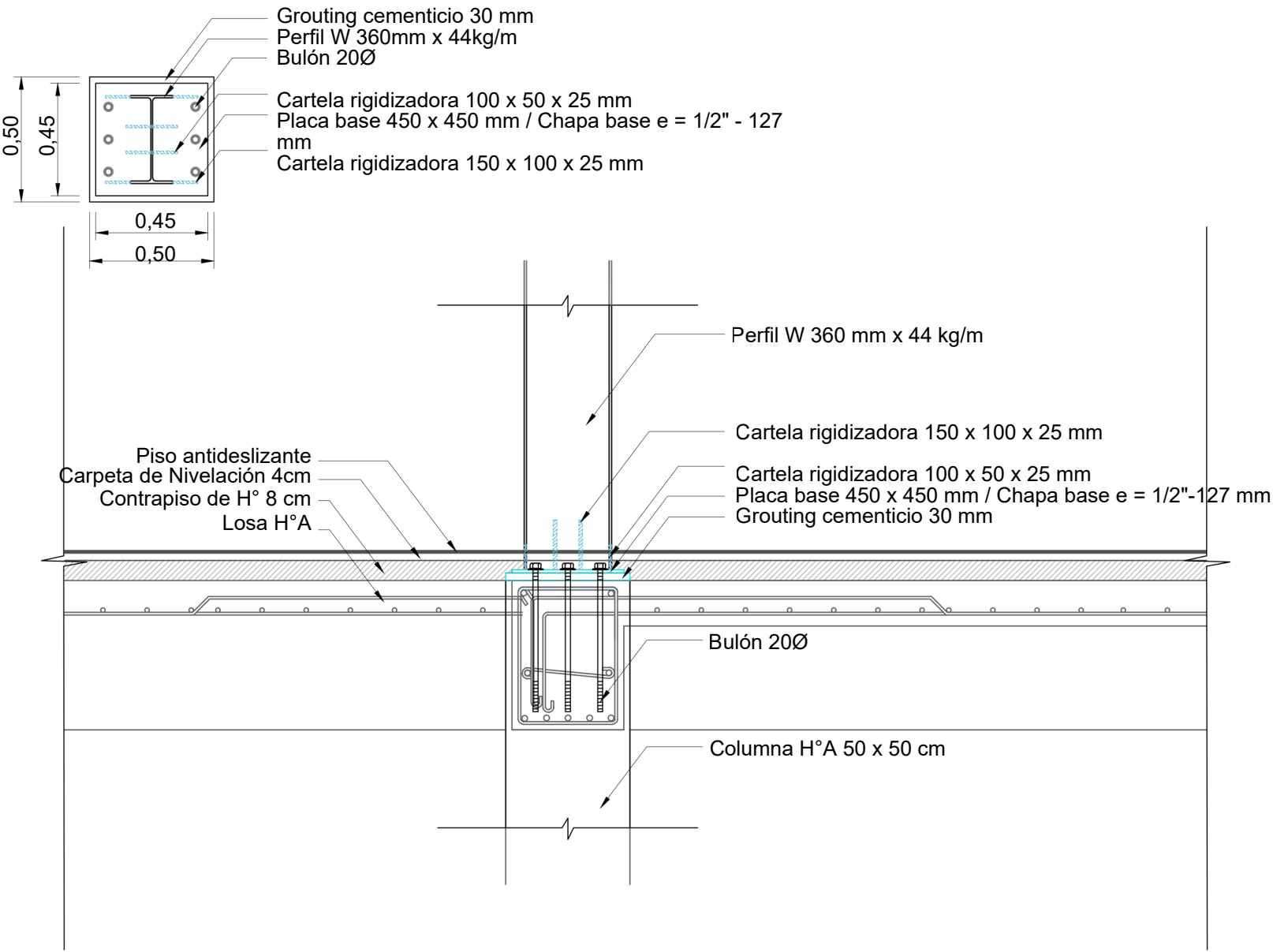
DETALLES CONSTRUCTIVOS



B1 | VINCULACIÓN VIGA METÁLICA Y COLUMNA METÁLICA Esc 1:20

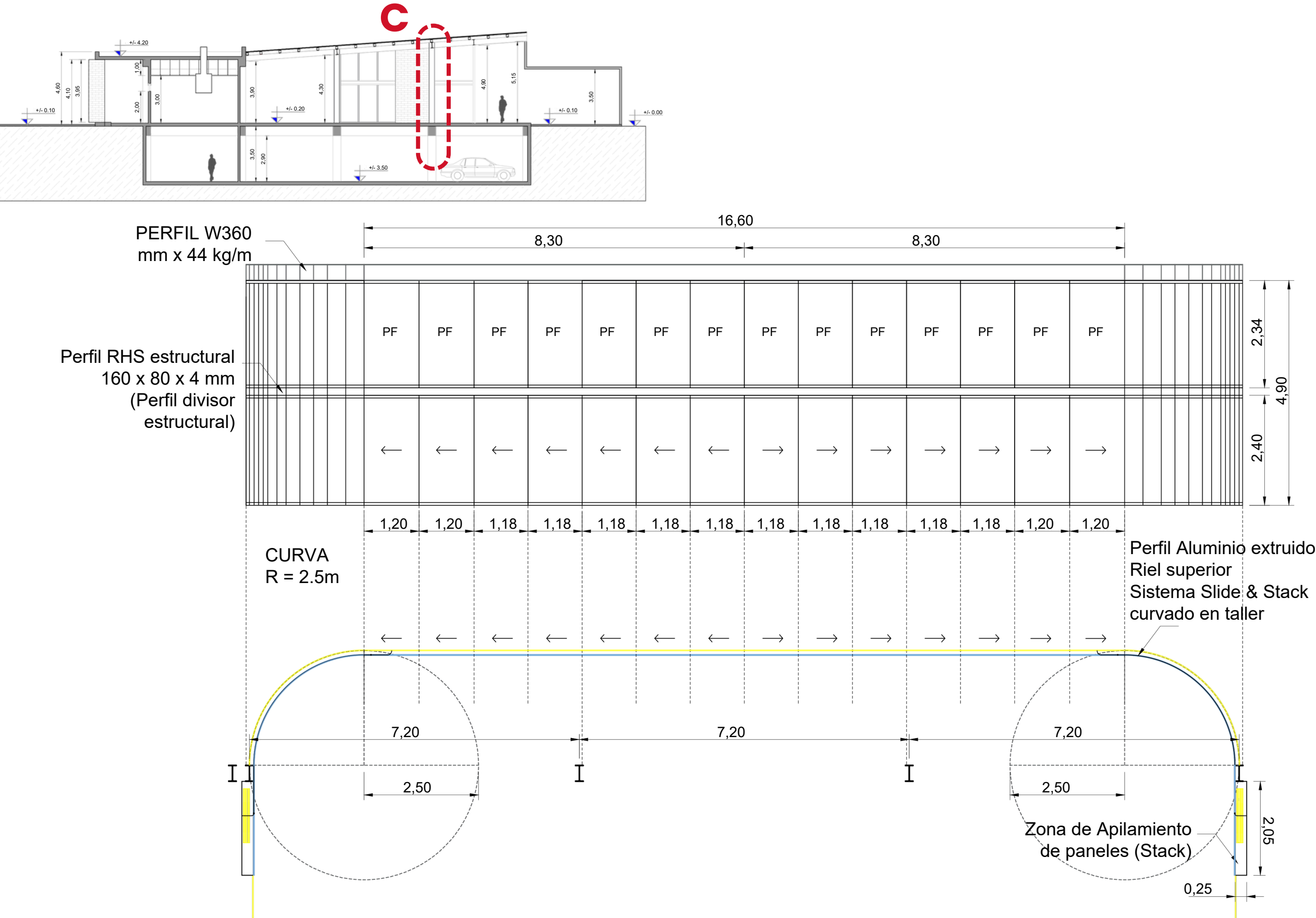


B2 | VINCULACIÓN COLUMNA METÁLICA Y LOSA H°A Esc 1:20



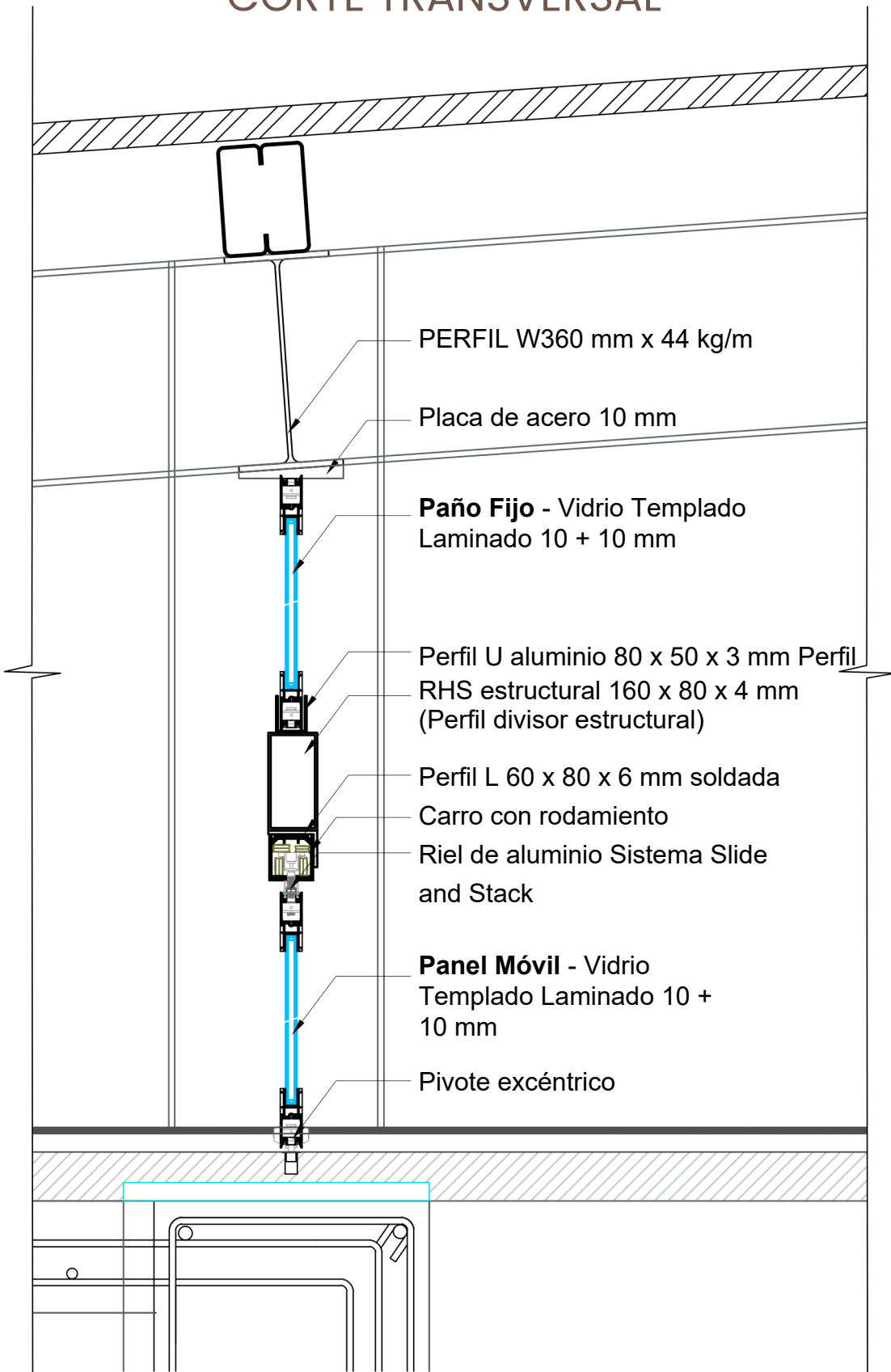
DETALLES CONSTRUCTIVOS - CARPINTERÍAS

C | SISTEMA CORREDIZO SUSPENDIDO TIPO TOP HUNG - SLIDE & STACK ESC 1:100

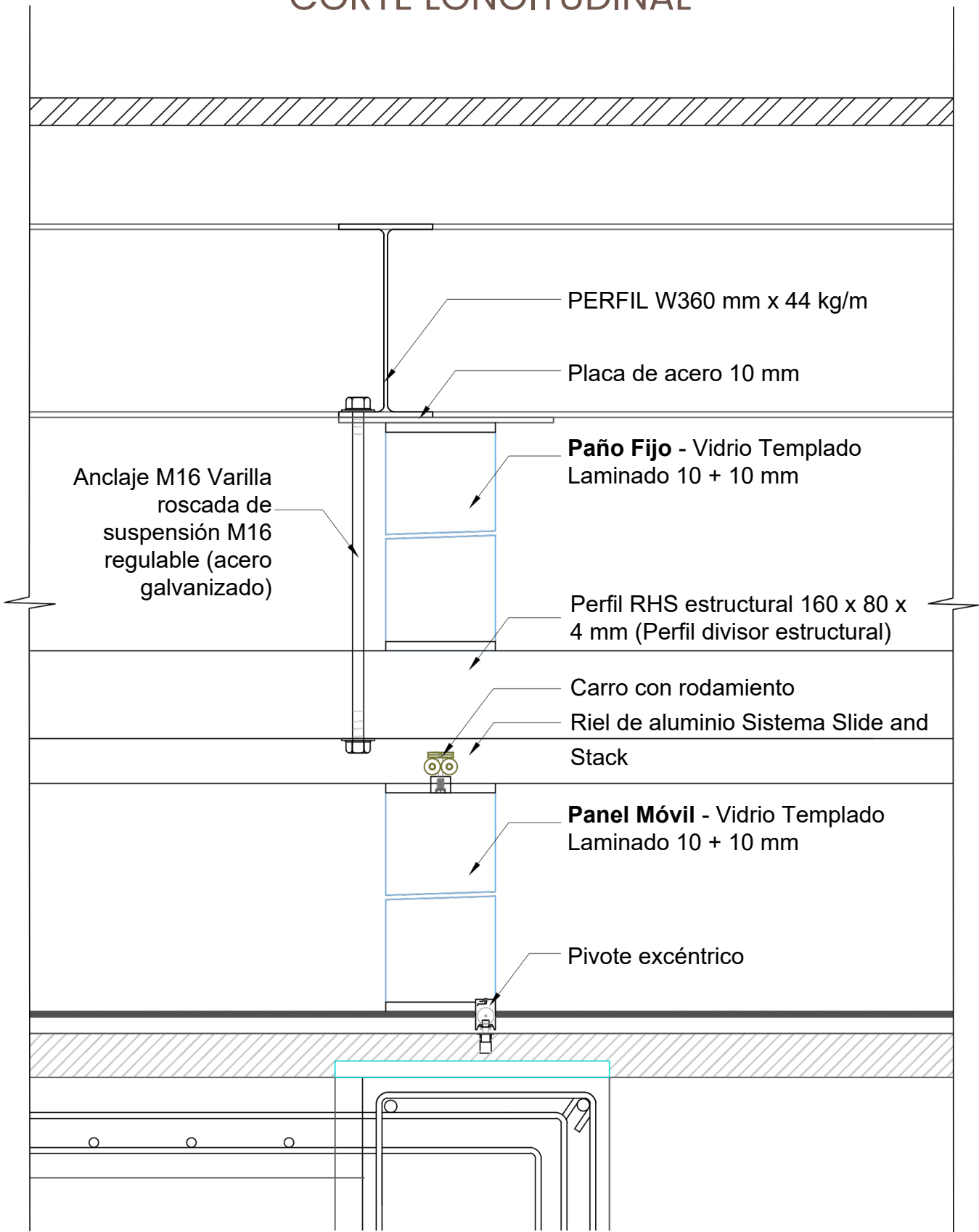


C | SISTEMA SUSPENDIDO TIPO TOP HUNG - SLIDE & STACK Esc 1:10

CORTE TRANSVERSAL

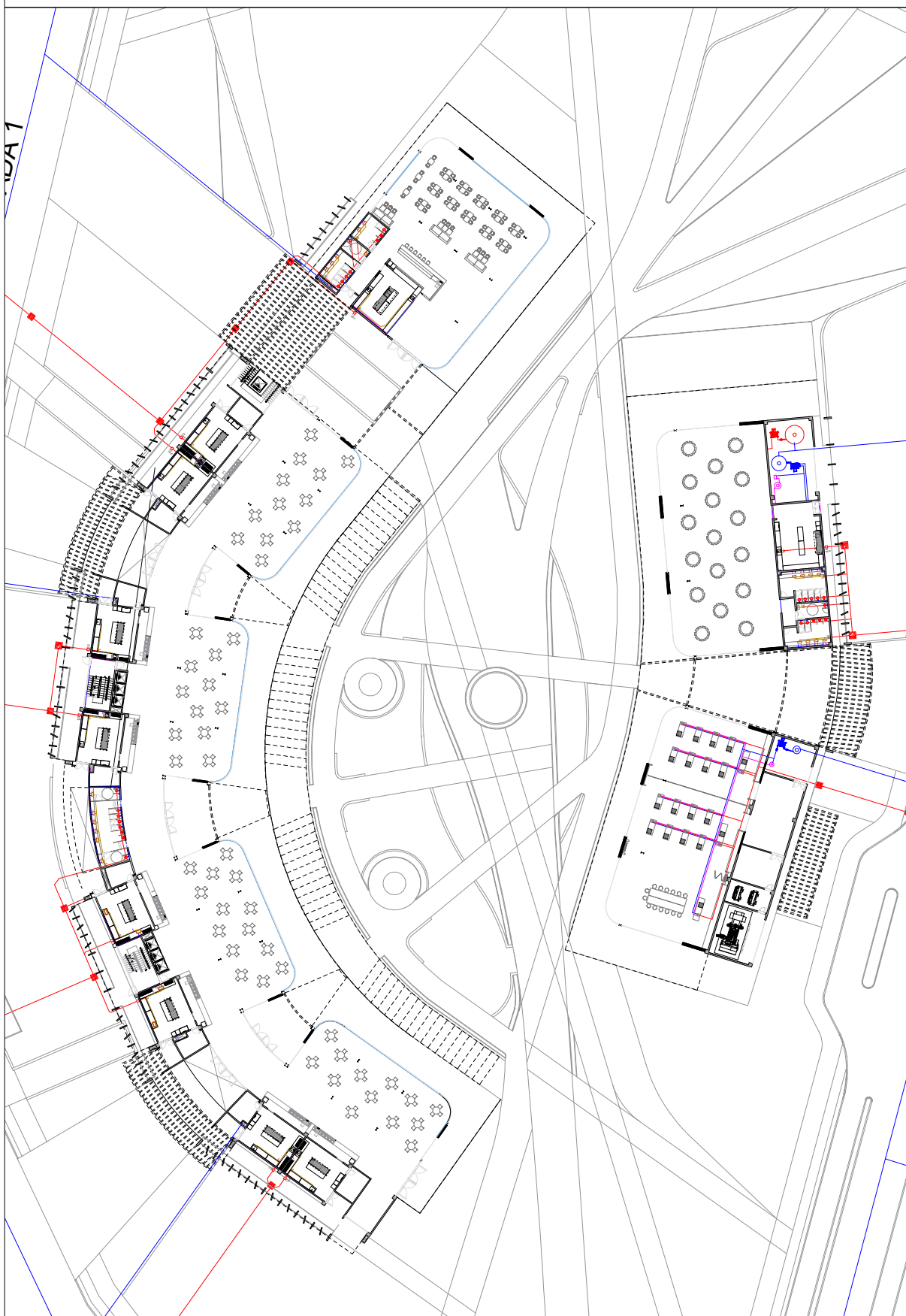


CORTE LONGITUDINAL

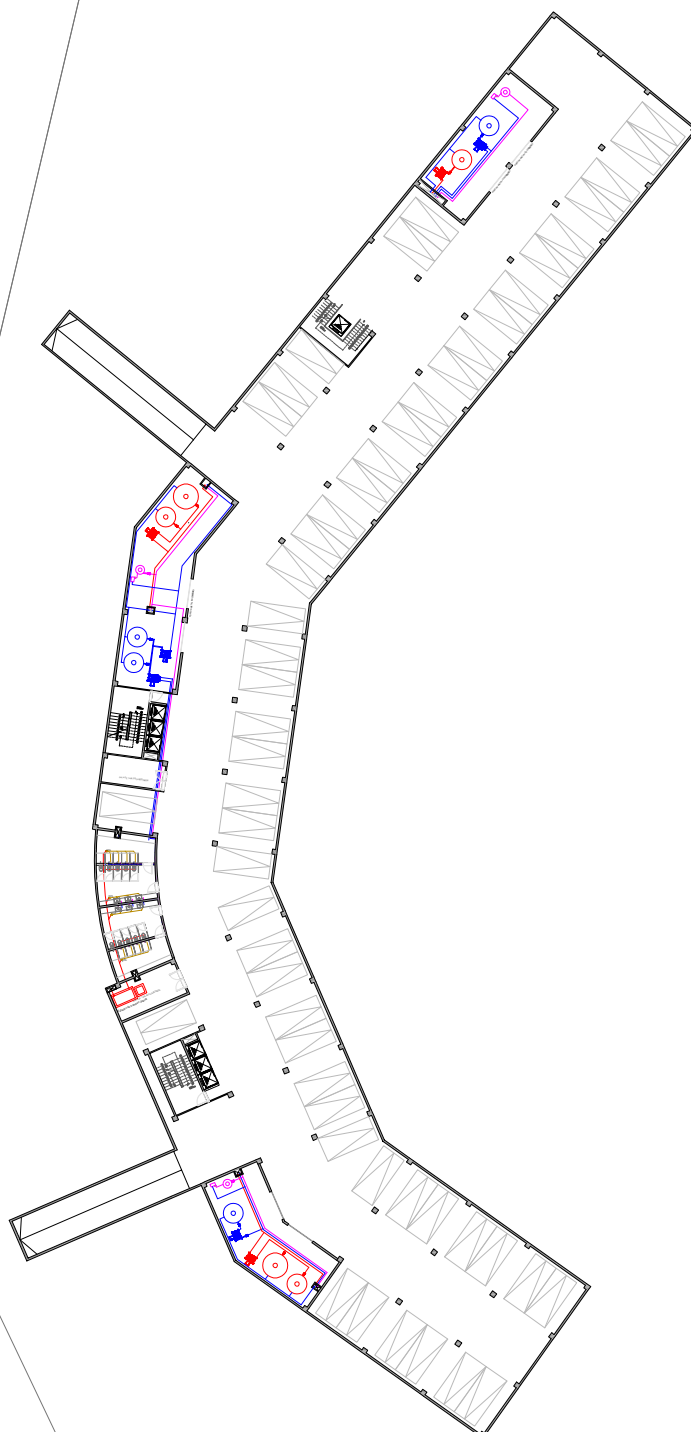


INSTALACIONES SANITARIAS

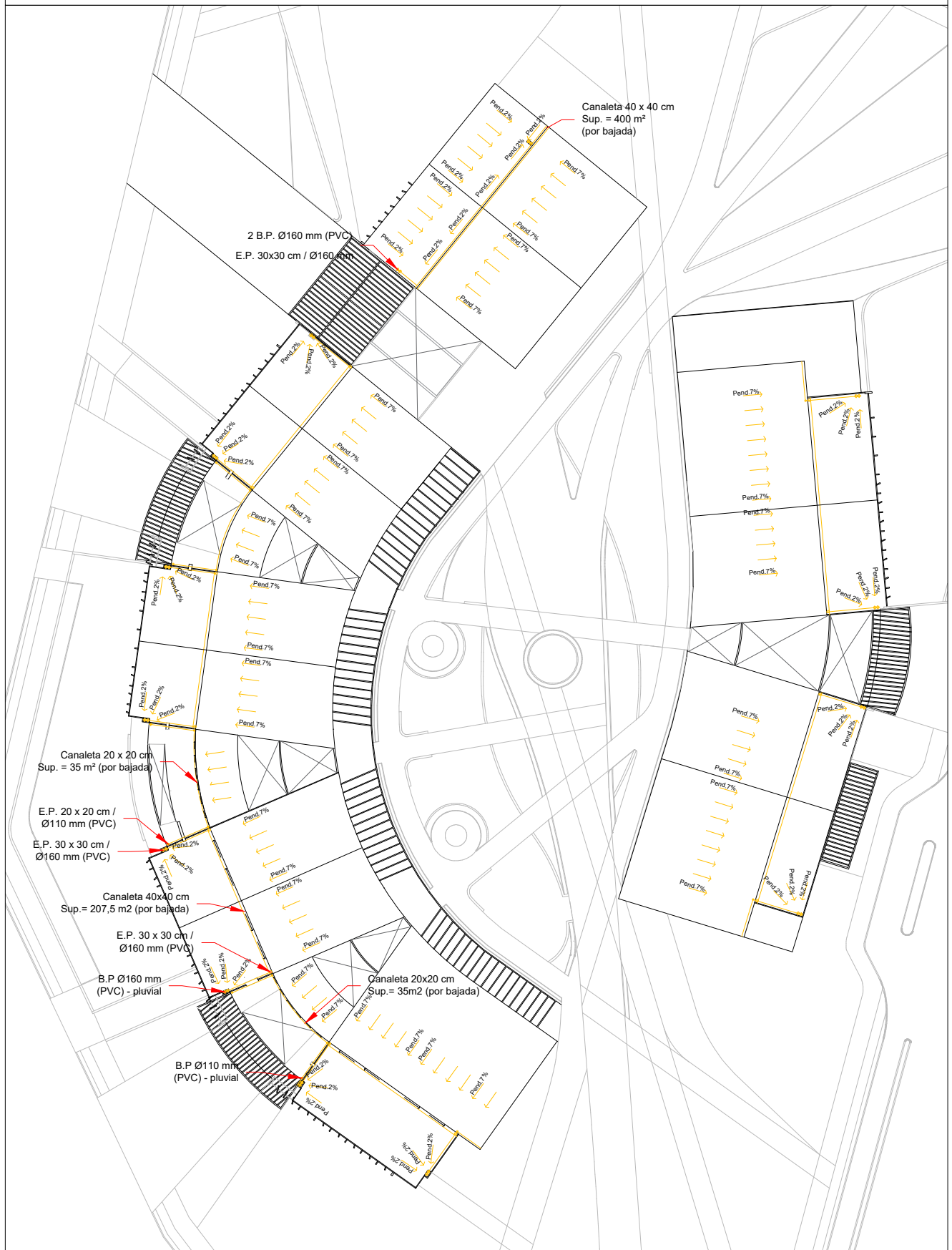
PLANTA BAJA - Esc 1:750



INSTALACIONES SANITARIAS
SUBSUELO - Esc 1:750



DESAGÜE PLUVIAL PLANTA TECHO - Esc 1:750

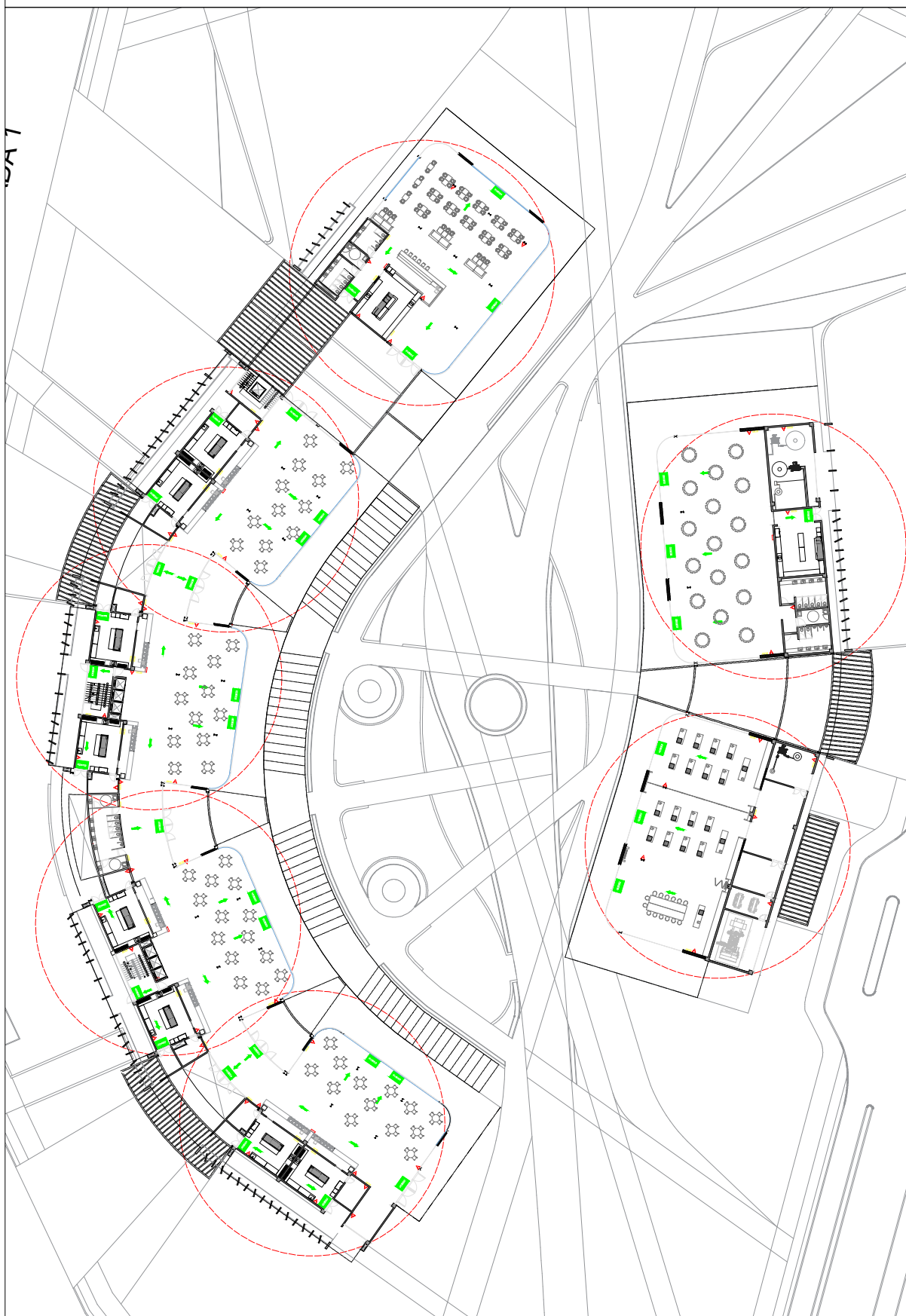


SISTEMA CONTRA INCENDIOS

PLANTA BAJA - ESC 1:750

REFERENCIAS SCI

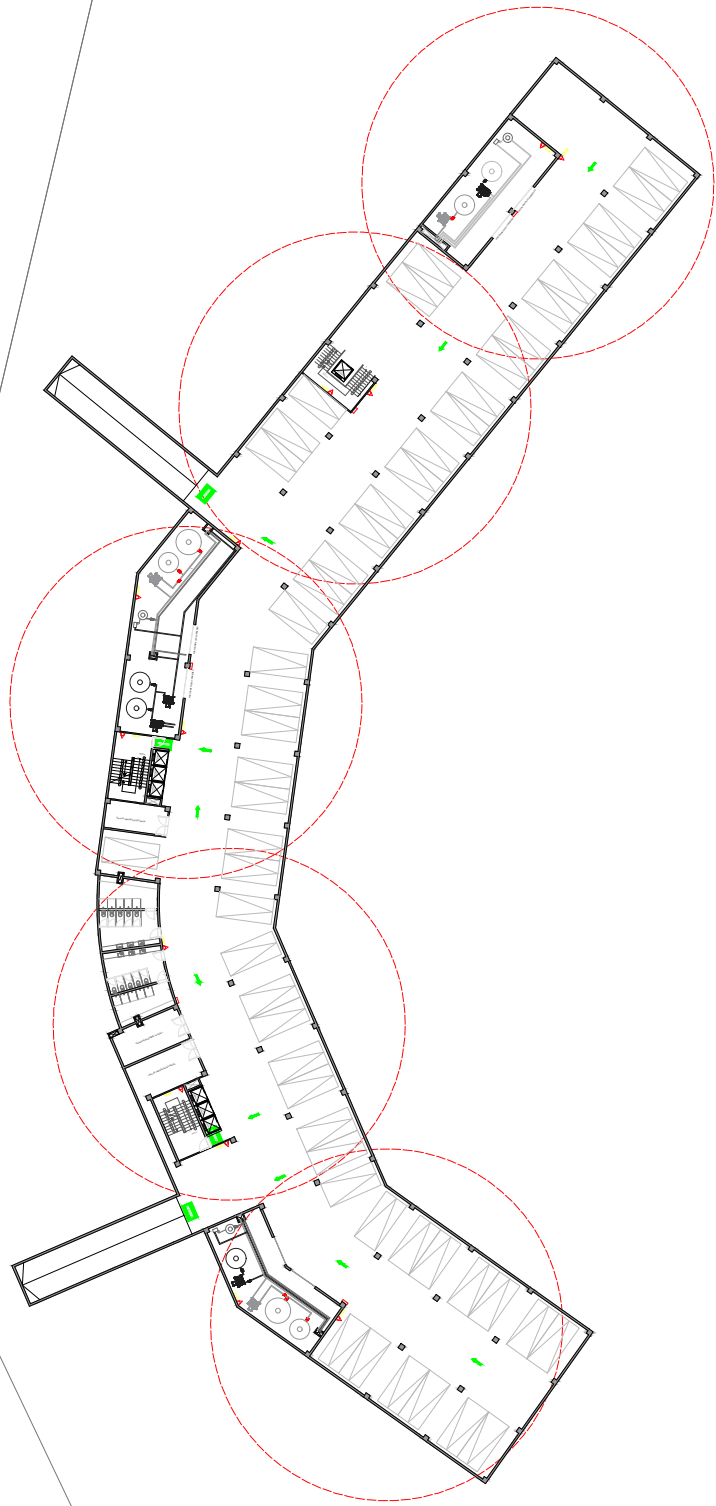
	Matafuego clase A,B,C,K
	Vías de evacuación
	Luces de emergencia
	Salida de emergencia



SISTEMA CONTRA INCENDIOS
SUBSUELO - Esc 1:750

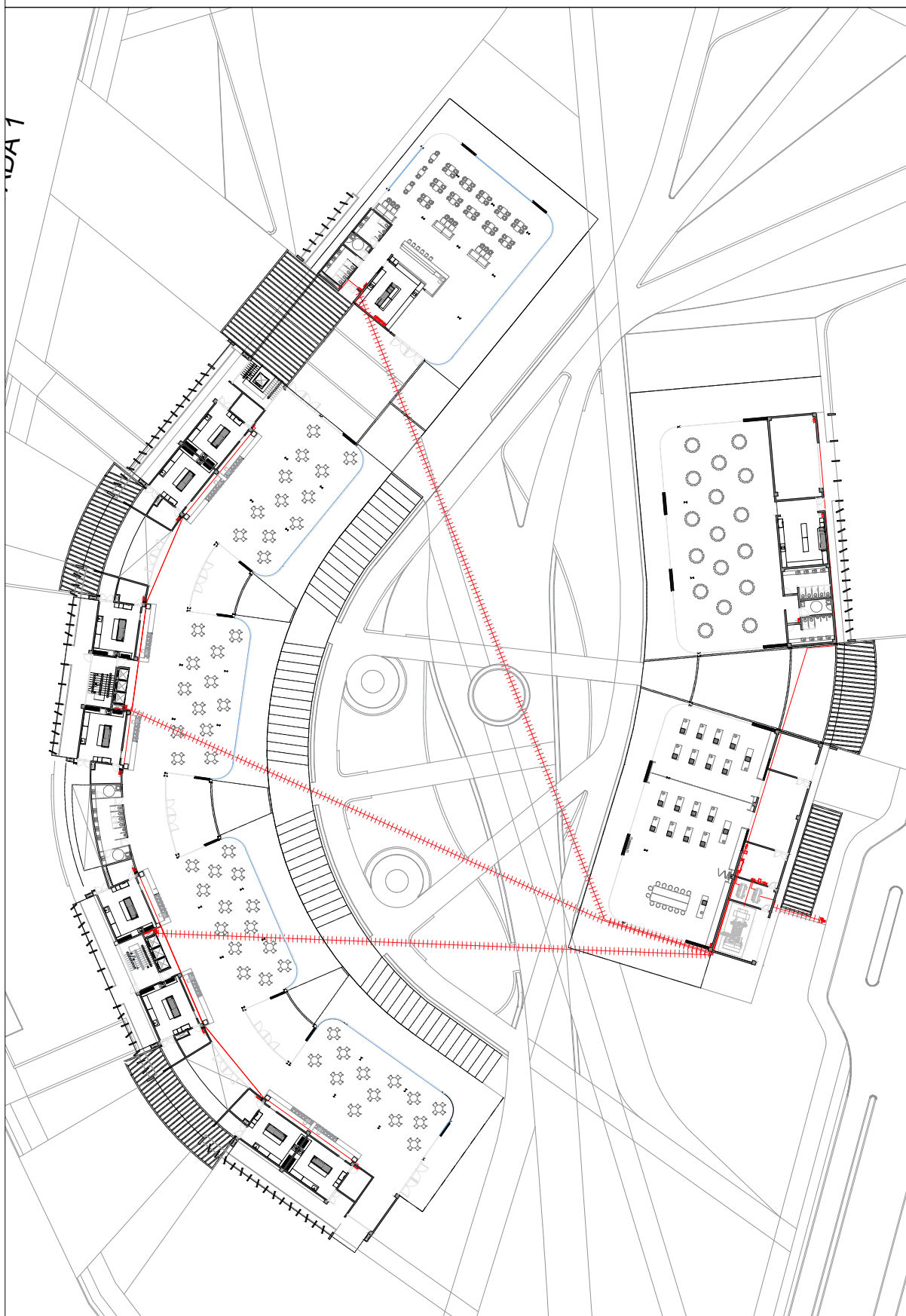
REFERENCIAS SCI

	Matafuego clase A,B,C,K
	Vías de evacuación
	Luces de emergencia
	Salida de emergencia

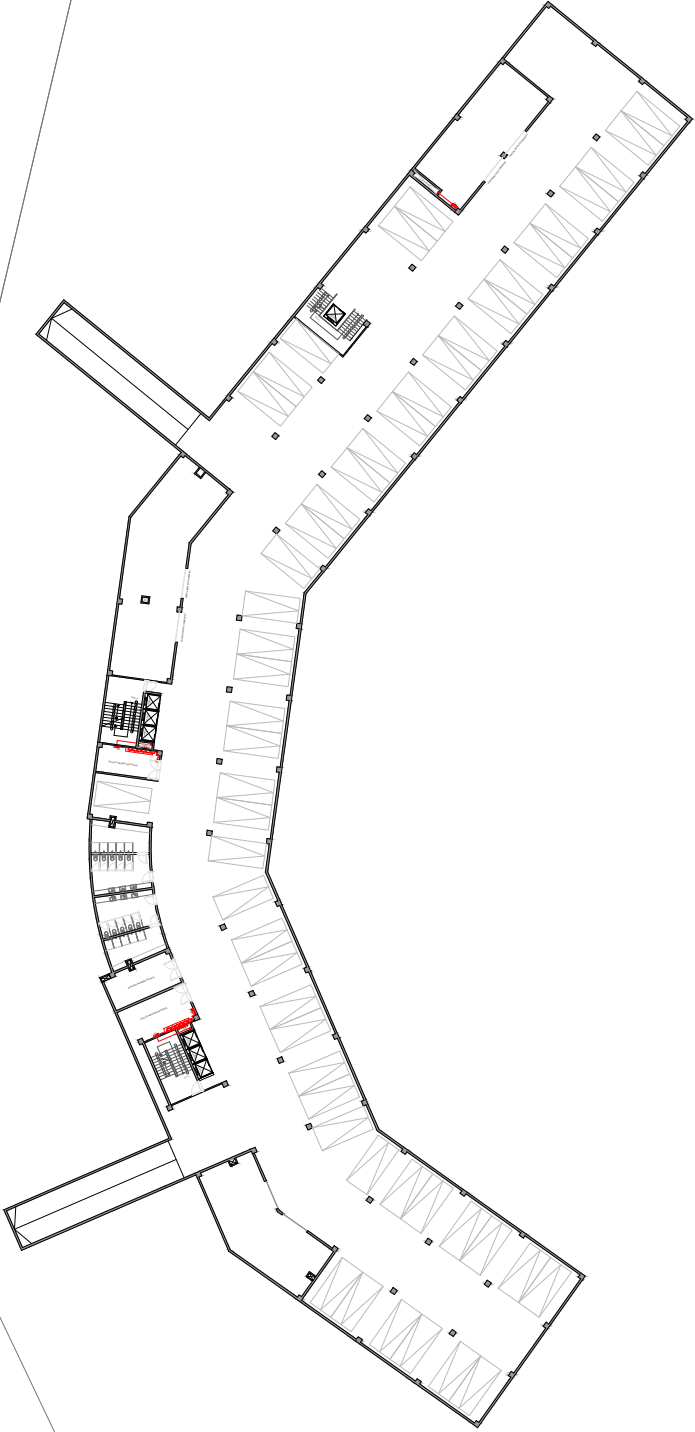


INSTALACIONES ELÉCTRICAS

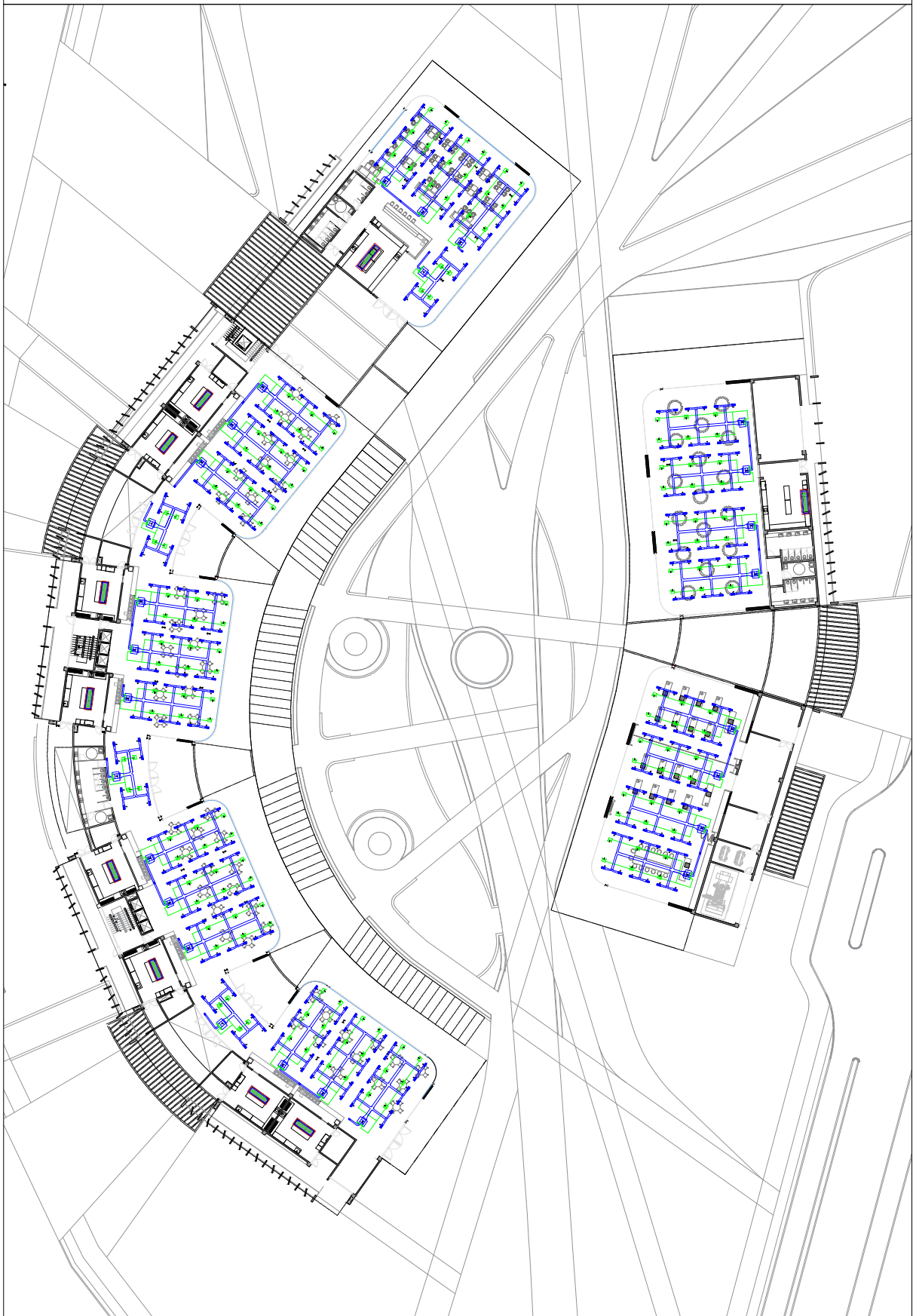
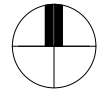
PLANTA BAJA - Esc 1:750



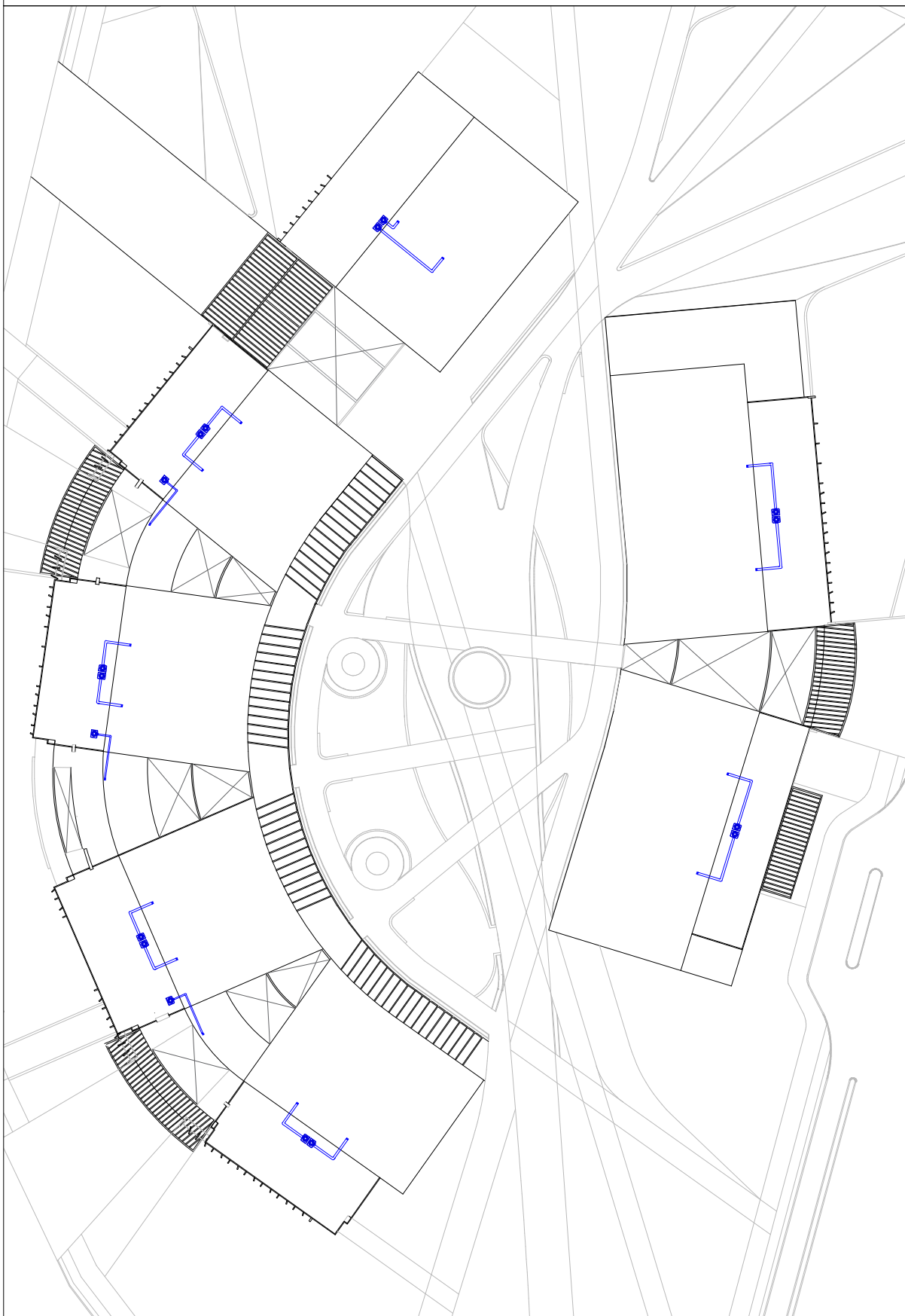
INSTALACIONES ELÉCTRICAS
SUBSUELO - ESC 1:750



CLIMATIZACIÓN
PLANTA BAJA - Esc 1:750



CLIMATIZACIÓN
PLANTA TECHO - Esc 1:750

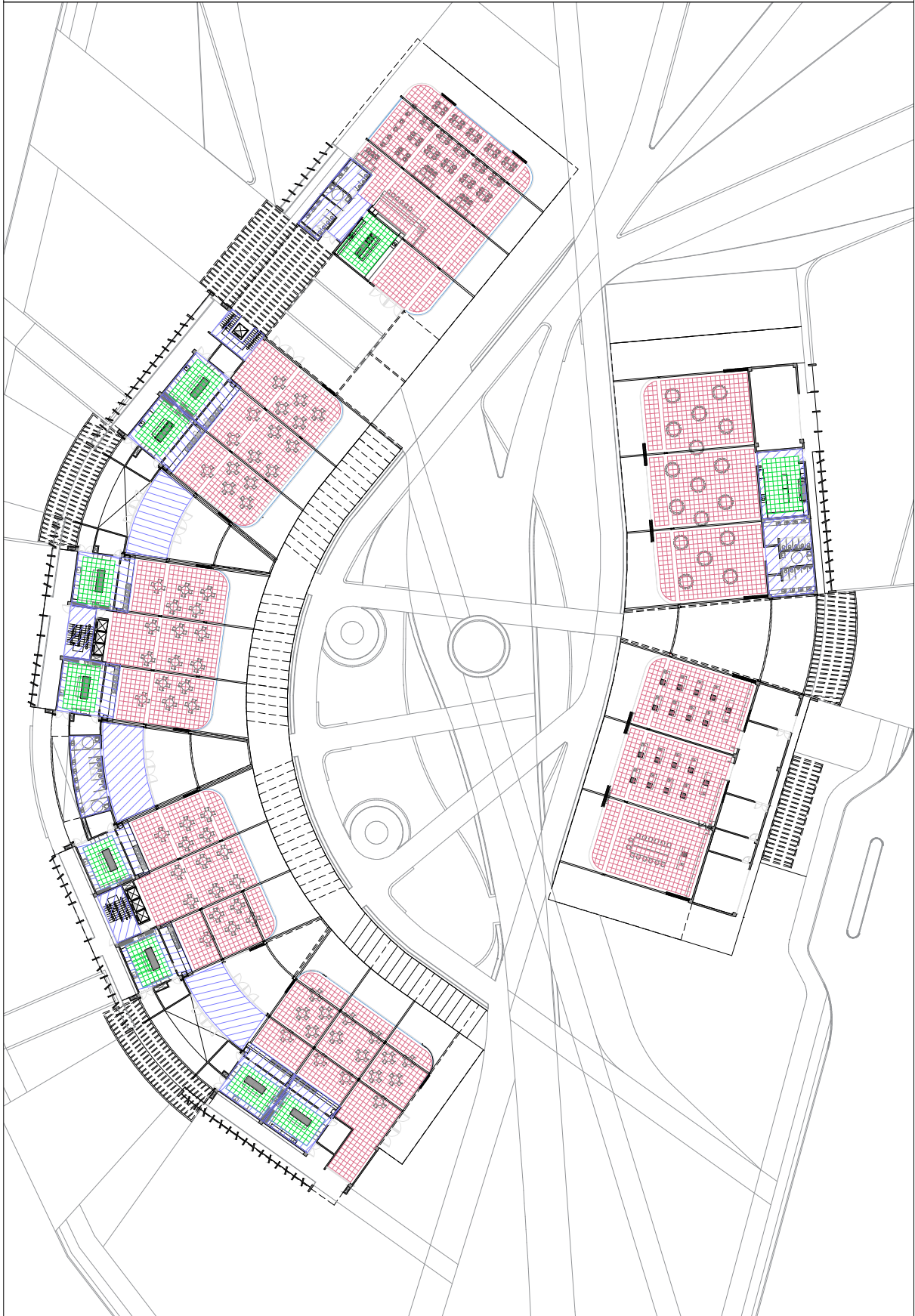


CIELORRASOS

PLANTA BAJA - Esc 1:750

REFERENCIAS

	Junta tomada
	Metálico Tray Mesh
	Metálico Luxalon



LUMINOTECNIA

PLANTA BAJA - Esc 1:750

REFERENCIAS

	Panel LED de techo		Luminaria colgante
	Perfil LED		Colgante de Spot
	Dicroica LED		Luminaria colgante

