



# **INFORME SOBRE PROYECTO DE ACTIVIDAD PARA UN LOCAL DE RESTAURACIÓN EN VALENCIA**

Alumno: Luis Bordés Orero.

Tutores: Carmen Cárcel y Pedro Verdejo.

## **ÍNDICE:**

### **\*I. OBJETO DE ESTE INFORME.**

### **\*II. FACTORES CONDICIONANTES.**

II.1. Características del inmueble.

II.2. Programa de necesidades.

II. 3. Normativa básica aplicable.

### **\*III. ANÁLISIS Y PROPUESTAS DE DISTRIBUCIÓN.**

III.1. Distribución general.

III.2. Zona de cafetería y barra.

III.3. Zona de restaurante.

III.4. Cocina, acopios y residuos.

III.5. Aseos.

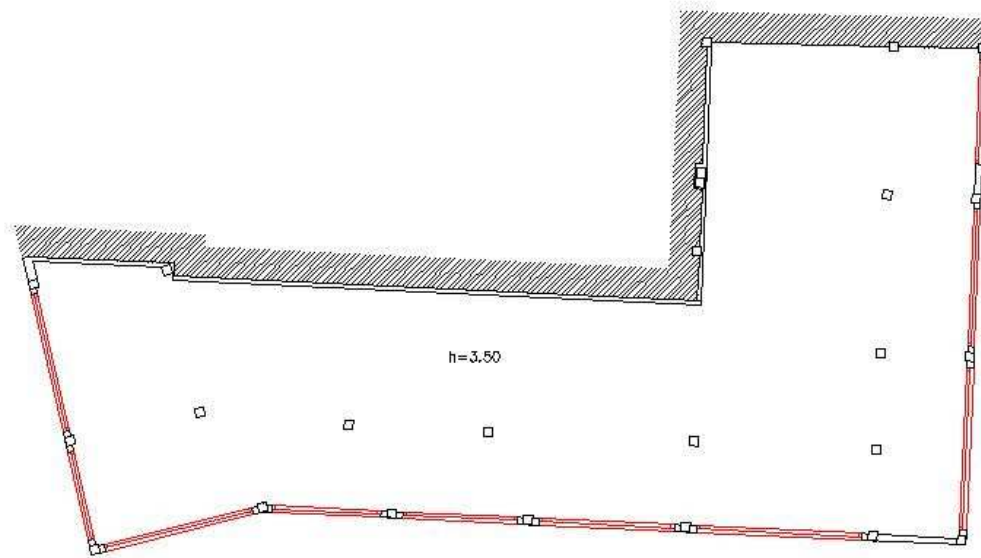
III.6. Fachadas.

### **\*IV. MAQUINARIA APLICABLE.**

### **\*V. BIBLIOGRAFÍA ÚTIL.**



Estado actual:



El edificio data de 1971.

## II.2. Programa de necesidades.

El cliente demanda un diseño que, al menos, disponga de los siguientes elementos:

- Cocina adaptada a las necesidades de aforo y trabajo.
- Barra y/o zona de camareros (zona de cafetería).
- Almacén de alimentos fríos (cámara) y acopios en general.
- Aseos para clientes (hombres, mujeres, y adaptado)
- Zona de mesas (aprovechando el espacio disponible).

Asimismo, se parte de la premisa de organizar el espacio aprovechando las esquinas del local para los clientes, y buscando los flujos de movimiento y trabajo más funcionales.

## II. 3. Normativa básica aplicable.

Las principales normas que afectan al presente proyecto son:

\*Ley 2/2006, de 5 de mayo, de Prevención de la Contaminación y Calidad Ambiental.

\*Decreto 127/2006, de 15 de septiembre, del Consell, por el que desarrolla la Ley 2/2006, de 5 de mayo, de Prevención de la Contaminación y Calidad Ambiental.

\*Ley 3/89, de 2 de mayo, sobre Actividades Calificadas (DOGV nº 1057 de fecha 4/5/89).

\*Orden de la Conselleria de Governación, de 7 de julio de 1983, que aprueba la instrucción 2/83, que establece las directrices para la redacción de los proyectos técnicos que acompañan a las solicitudes de Licencias de Actividades sometidas al Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas.

\*Decreto 54/1990, de 26 de marzo, del Consell de la Generalitat Valenciana, por el que se aprueba el Nomenclátor de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas en cumplimiento del artículo 1º de la Ley 3/89 del 2 de mayo, sobre Actividades Calificadas.

\*Plan General de Ordenación Urbana (PGOU) de Valencia.

\*Ordenanza Municipal de usos y actividades del Ayuntamiento de Valencia (BOP 28/04/81).

\*Documento Básico CTE-DB-HR. Protección frente al Ruido.

\*Documento Básico CTE-DB-SI. Seguridad Caso de Incendio.

\*Documento Básico CTE-DB-SUA. Seguridad de Utilización y Accesibilidad.

\*Documento Básico CTE-DB-HS. Salubridad.

\*Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (REBT), aprobado por Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, así como sus Instrucciones Técnicas Complementarias (ITC).

\*Real Decreto 1027/2007, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, R.I.T.E.

\*Real Decreto 485/97, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.

\*Real Decreto 486/97, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

\*Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas 4/2003, de 26 de febrero.

\*Orden de la Conselleria de Governación, de 10 de enero de 1983, por la que se aprueba la instrucción 1/83.

\*Decreto 266/2004, de 3 de diciembre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen normas de prevención y corrección de la contaminación acústica en relación con actividades, instalaciones, edificaciones, obras y servicios.

\*Ordenanza Municipal sobre Condiciones de Protección contra Incendios.

\*Orden, de 25 de mayo de 2004, de la Conselleria de Infraestructuras y Transporte, por la que se desarrolla el Decreto 39/2004 de 5 de marzo, del gobierno Valenciano, en materia de accesibilidad en la edificación de pública concurrencia.

\*Orden 13/1989, de la Conselleria de Sanitat i Consum, por la que se dan Normas sobre Manipuladores de Alimentos.

\*Ley 7/2002, de 3 de diciembre, de la Generalitat Valenciana, de Protección contra la Contaminación Acústica.

\*Ordenanza Municipal de Protección contra la Contaminación Acústica de Valencia.

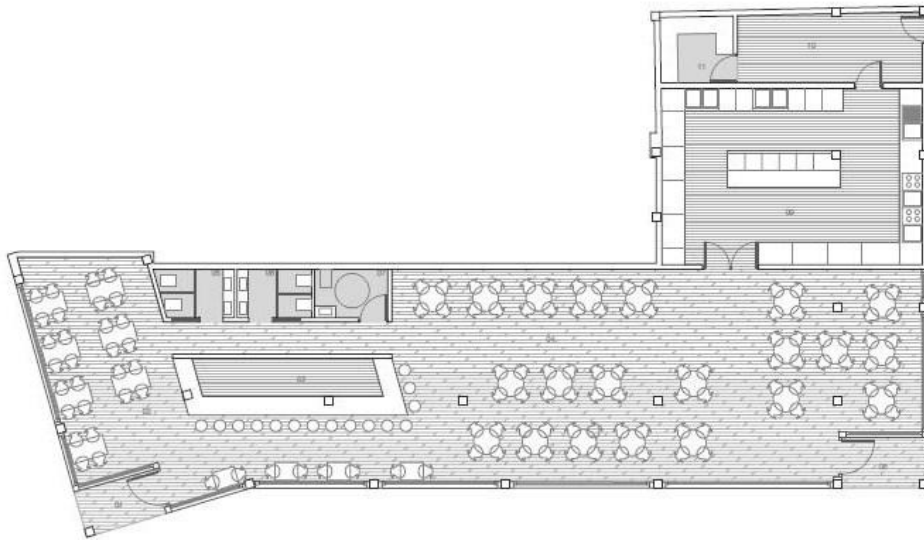
### **\*III. ANÁLISIS Y PROPUESTAS DE DISTRIBUCIÓN.**

#### **III.1. Distribución general.**

Se intenta favorecer los flujos de circulación, tanto en las zonas para clientes como en las de trabajo (cocina y barra); evitando disposiciones que entorpezcan los mismos.

Según los condicionantes a considerar, se proponen las siguientes distribuciones:

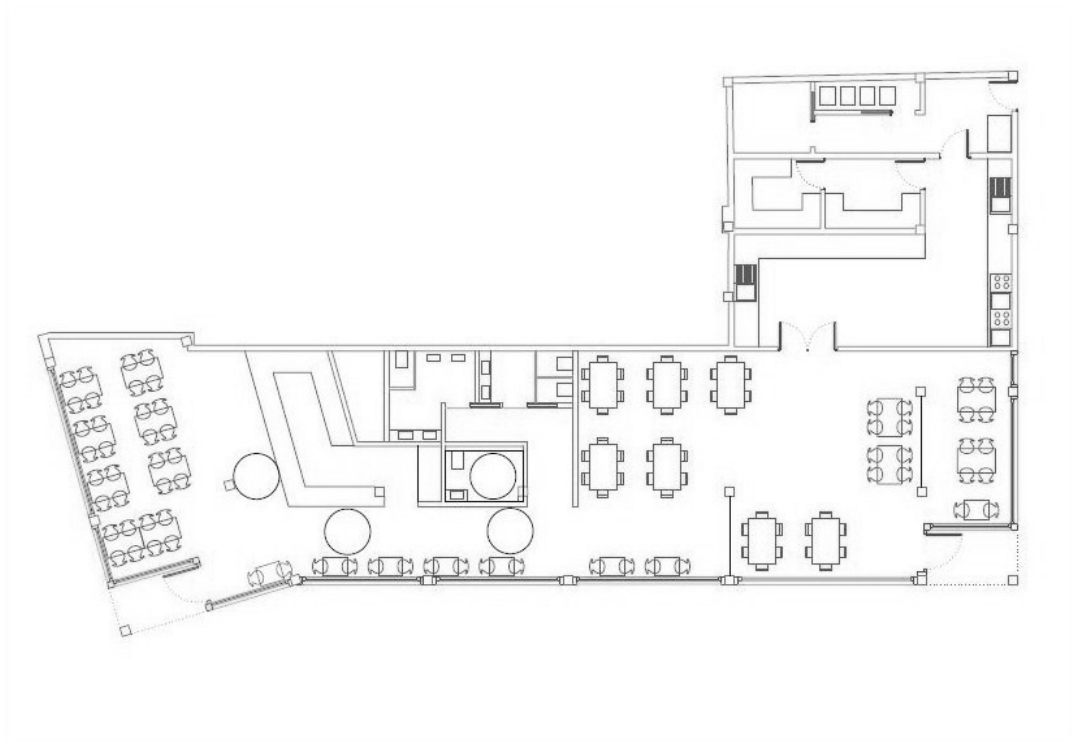
-OPCIÓN 1:



Cocina en forma rectangular y barra en forma de U. Aseos en línea. Este diseño desaprovecha el espacio de la zona de cocina y la zona de barra es demasiado “permeable”.

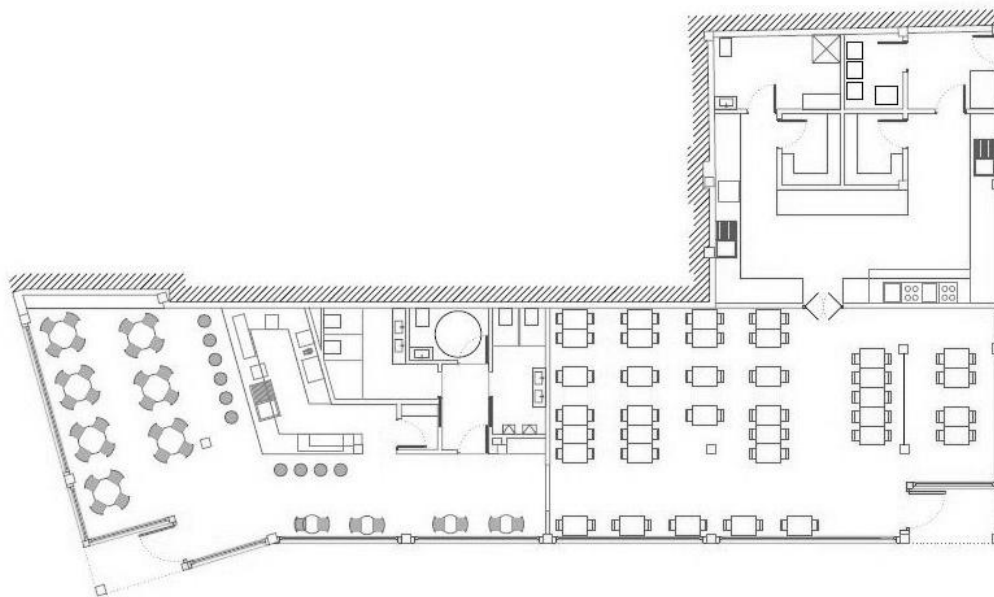
## PROYECTO FINAL DE GRADO

### -OPCIÓN 2:



Cocina en forma de L. Barra y aseos en forma de L. Este diseño, mejora la zona de trabajo y dota de mayor independencia a los diferentes ambientes. Sin embargo, es mejorable en cuanto a accesibilidad y en cuanto a distribución de los diferentes almacenes.

### -OPCIÓN FINAL:



Cocina en forma de U. Retranqueo de la barra y reducción de la superficie del distribuidor de los aseos. Este diseño supone una mejora en accesibilidad y aprovechamiento del espacio sobre las propuestas anteriores, sin perder con ello la diferenciación entre ambientes.

### III.2. Zona de Café y barra.

Se prevé un uso informal (desayunos, almuerzos, meriendas), fluido, y una adaptabilidad a diferentes eventualidades (hora punta, etc). Por ello se articulan en torno a los pasillos, mesas y sillas modulares que permitan diferentes configuraciones entre sí para aprovechar (o aumentar) el espacio, y que permitan una rápida limpieza y recogida de las mismas.

La barra se adapta a la forma irregular del local. A la vez que sirve de elemento “central” de la cafetería, sirve de separación física entre la zona de cafetería y la de restaurante.

La altura útil de la zona de barra es la menor del local, ya que se realiza un cielo raso a menor altura que el resto para focalizar la atención sobre la barra y dividir ambientes. Tanto la zona de barra como la de cafetería se iluminan mediante luminarias encastrables de techo.

Se toman como ejemplos los siguientes diseños:







### III.3. Zona de restaurante.

Se prevé un uso formal, y dos turnos (comida y cena). Las mesas y sillas se prefieren modulares para permitir diferentes combinaciones entre ellas, se agrupan en subzonas, y se prevé al menos una mesa, nicho, o zona reservada disponiendo un panel o biombo translúcido.

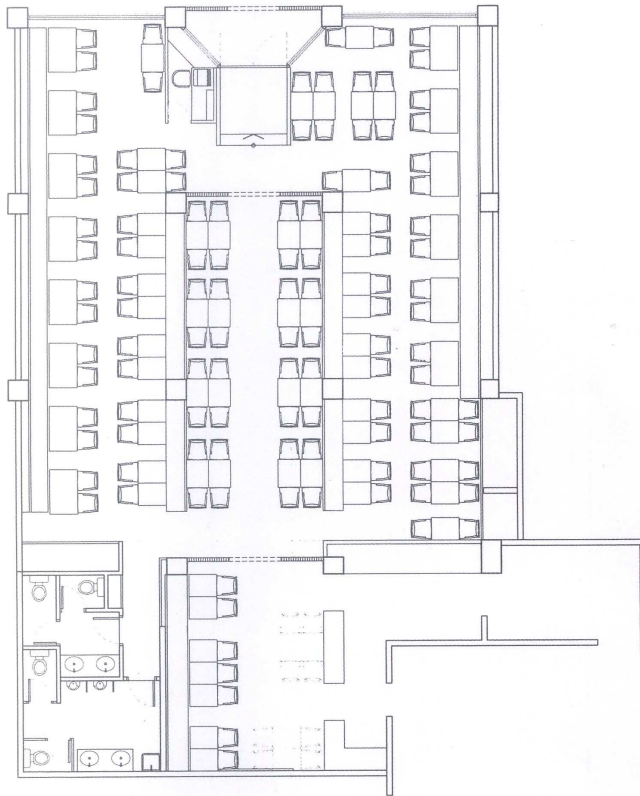
Se toman como ejemplos:







Se cubrirán las cristalerías con cortinas o estores enrollables. Se iluminará con encastrables de techo (tipo downlight) para conseguir un ambiente tanto funcional como formal.



### III.4. Cocina, acopios y residuos.

Se prevé una cocina de, al menos el 50 % de la superficie del comedor, para poder dar servicio a todo el local. Se decide colocarla cerca del exterior y en la parte menos noble del local (en la fachada trasera) para evitar posibles humos u olores en la entrada principal a las viviendas. Se organiza en función de los flujos de trabajo del personal, disponiendo de un ingreso desde el almacén-despensa a la zona de preparado de alimentos o mesa fría, una línea de cocción, y una salida hacia la zona de restaurante a través de una puerta doble de vaivén.

Debido a la configuración del espacio disponible, se opta por organizar las diversas áreas de trabajo en forma de bancadas murales, pudiendo diferenciarse tres áreas básicas:

- Preparado de alimentos (lavado, pelado, picado, etc).
- Cocción de alimentos (fogones, horno, freidora, etc).
- Línea de lavado y almacenado de vajilla y utensilios.

La línea de cocción se organiza tomando como ejemplo:



Siendo todos los aparatos eléctricos, excepto los fogones, que serán a gas.

La línea de lavado se coloca junto a la puerta de vaivén, siguiendo una disposición como la de la imagen siguiente, consiguiendo de esta forma que la cocina pueda funcionar “en cadena”.



Todo el recinto se iluminará con luz indirecta para evitar sombras durante su uso.



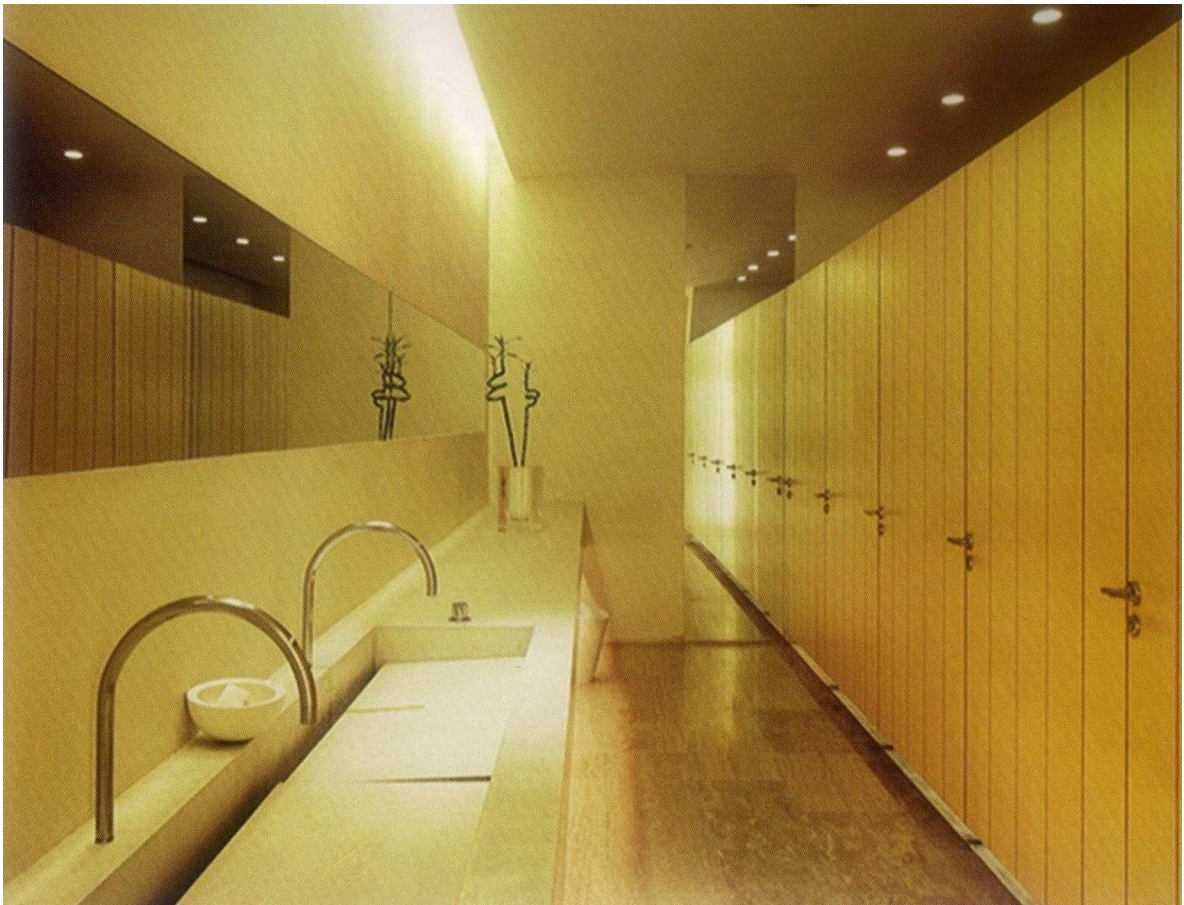
Por último se prevén dos almacenes auxiliares, uno para despensa y otro para residuos orgánicos e inorgánicos, ambos anexos a la cocina, a cuyos trabajadores dan servicio.

### III.5. Aseos.

Se prevén tres aseos. Para hombres, para mujeres y para discapacitados. Se han situado en un bloque central, anexo a la cafetería, para evitar que los clientes procedentes de la misma (informales) pasen a través del restaurante (de carácter más formal) para acceder a ellos. Asimismo, sus puertas, se separan del resto del local, por medio de un corredor auxiliar (a modo de “pantalla”) con acceso tanto a los clientes de la cafetería como a los del restaurante. De este modo se evita a los clientes ver directamente los aseos desde las zonas de estar.

Se iluminarán mediante encastrables de techo y contarán con ventilación automática.

Se inspirarán en el siguiente modelo:

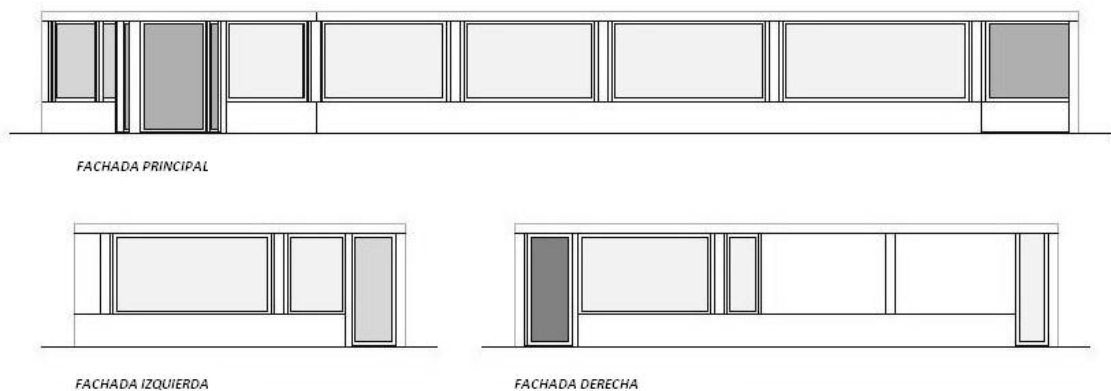


### III.6. Fachadas.

Se decide aprovechar la situación en esquina del local para aprovechar la luz natural.

Todas las cristalerías externas estarán tratadas al ácido hasta la mitad de su altura, y dibujando franjas paralelas y decrecientes, para evitar la vista directa de (y desde) la calle.

#### MODULACIÓN DE LAS FACHADAS:



### \*IV. MAQUINARIA APLICABLE.

Para el correcto funcionamiento de la actividad prevista, se precisa de unos aparatos adecuados. Las características técnicas de los mismos serán similares a las siguientes:

COCINA		
APARATO	MODELO	CONSUMO (Kw)
EQUIPO FRIGORÍFICO	Edesa EPC-320	3.8
HORNO	Edesa HC-60	2.5
PLANCHA	Edesa SPCE-40	5
FREIDORA	Edesa SFE-60	11

## PROYECTO FINAL DE GRADO

CAMPANA	Cooking Systems	0.23
LAVAVAJILLAS	Edesa LC-800	10.5

BARRA CAFÉ		
APARATO	MODELO	CONSUMO (Kw)
CAFETERA	Saeco Aroma SE 200	5
MOLINILLO	Saeco Hercules	0.65
EXPRIMIDOR	Zumex Essential Silver	0.3
MICROONDAS	Edesa URBAN-M17X	1.08
VITRINAS EXPOSITORAS	Cooking Systems 5582	0.2
LAVAVASOS	Edesa LV-1200	2.7
BOTELLERO	Edesa EB-150-A	0.35

ASEOS		
APARATO	MODELO	CONSUMO (Kw)
EXTRACTORES	S&P Silent-100 Ecowatt	5
TERMO	Edesa TE-1500	1.8

Además, se dispondrá un equipo de aire acondicionado para climatizar el local.

### **\*V. BIBLIOGRAFÍA ÚTIL.**

- CALERO, D. *“Proyecto de actividad de cafetería con ambiente musical. UPV”*. Valencia, 2005.
- HUDSON, J. *“Baños públicos”*. Ed. Parramón. Barcelona, 2008.
- ALCALDE. F. *“Banco de detalles arquitectónicos 2002”*. Ed. Díaz de Santos. Sevilla, 2002.
- JODIDIO, P. *“Architecture now! Restaurants & bars”*. Ed. Taschen, 2009.



## PROYECTO FINAL DE GRADO

- KLICZKOWSKI, H. *"The best of bars & restaurants"*. Ed. Asppan. Madrid, 1998.
- LEIKIS, M. *"Diseño de Espacios para gastronomía"*. Ed. Nobuko. Buenos Aires, 2007.
- MIRA, O. *"Drink & food spaces"*. Ed. Monsa. Barcelona, 2007.
- NEUFERT, E. *"Arte de proyectar en arquitectura"*. Ed. Gustavo Gili. Barcelona, 2010.
- VV.AA. *"Diseño y gestión de cocinas"*. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2005.

En Valencia, junio de 2012