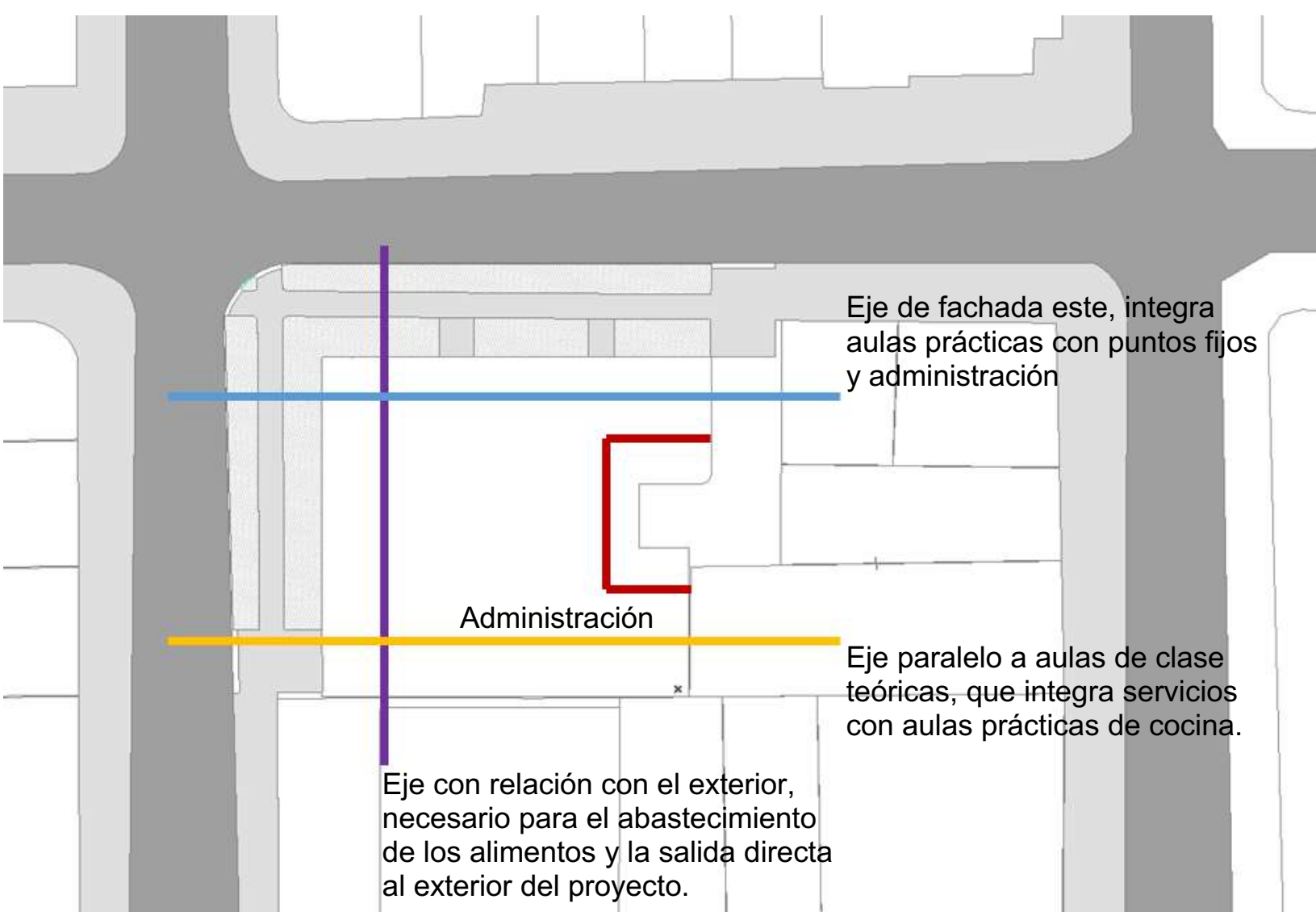
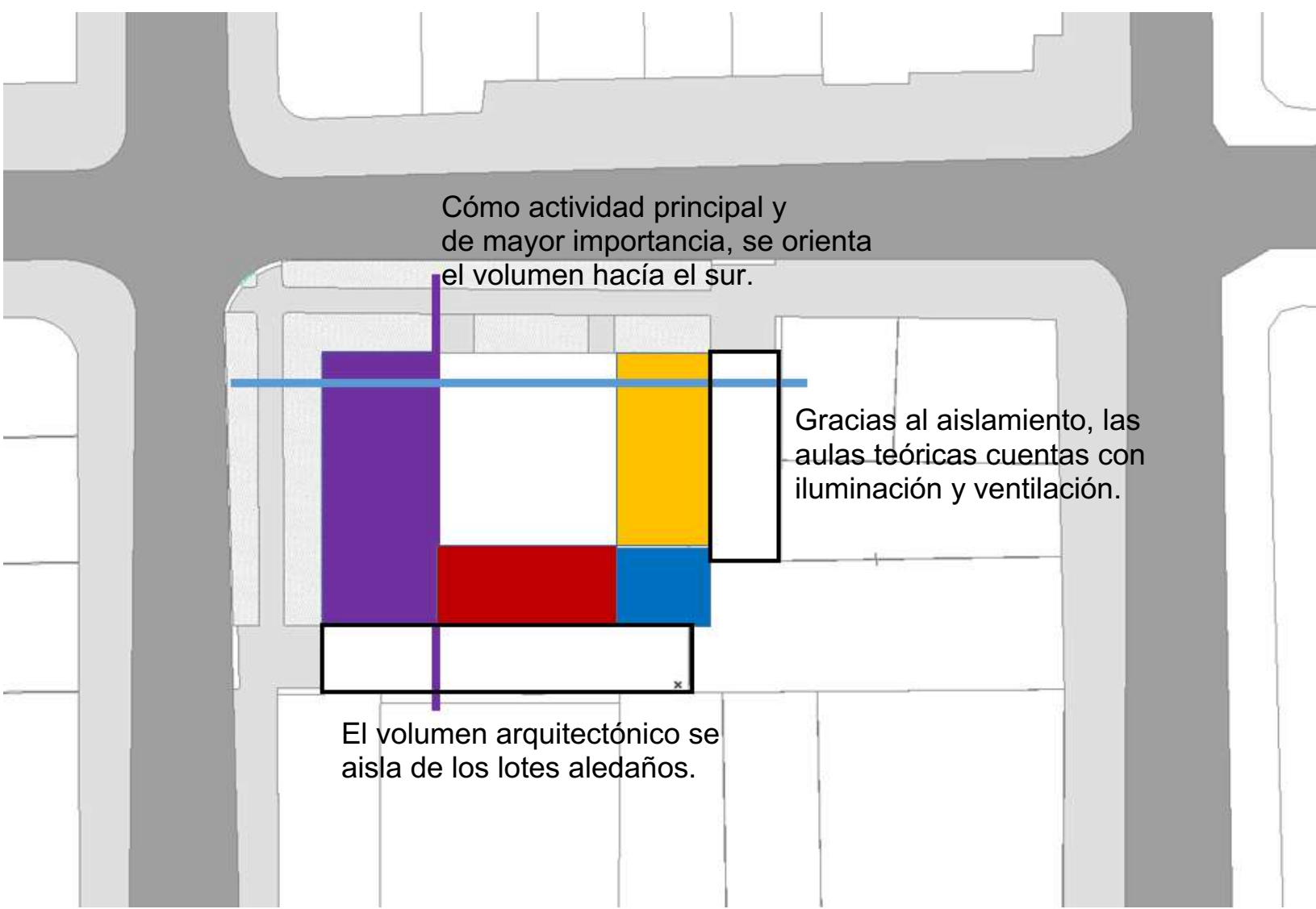


LINEAMIENTOS DE DISEÑO

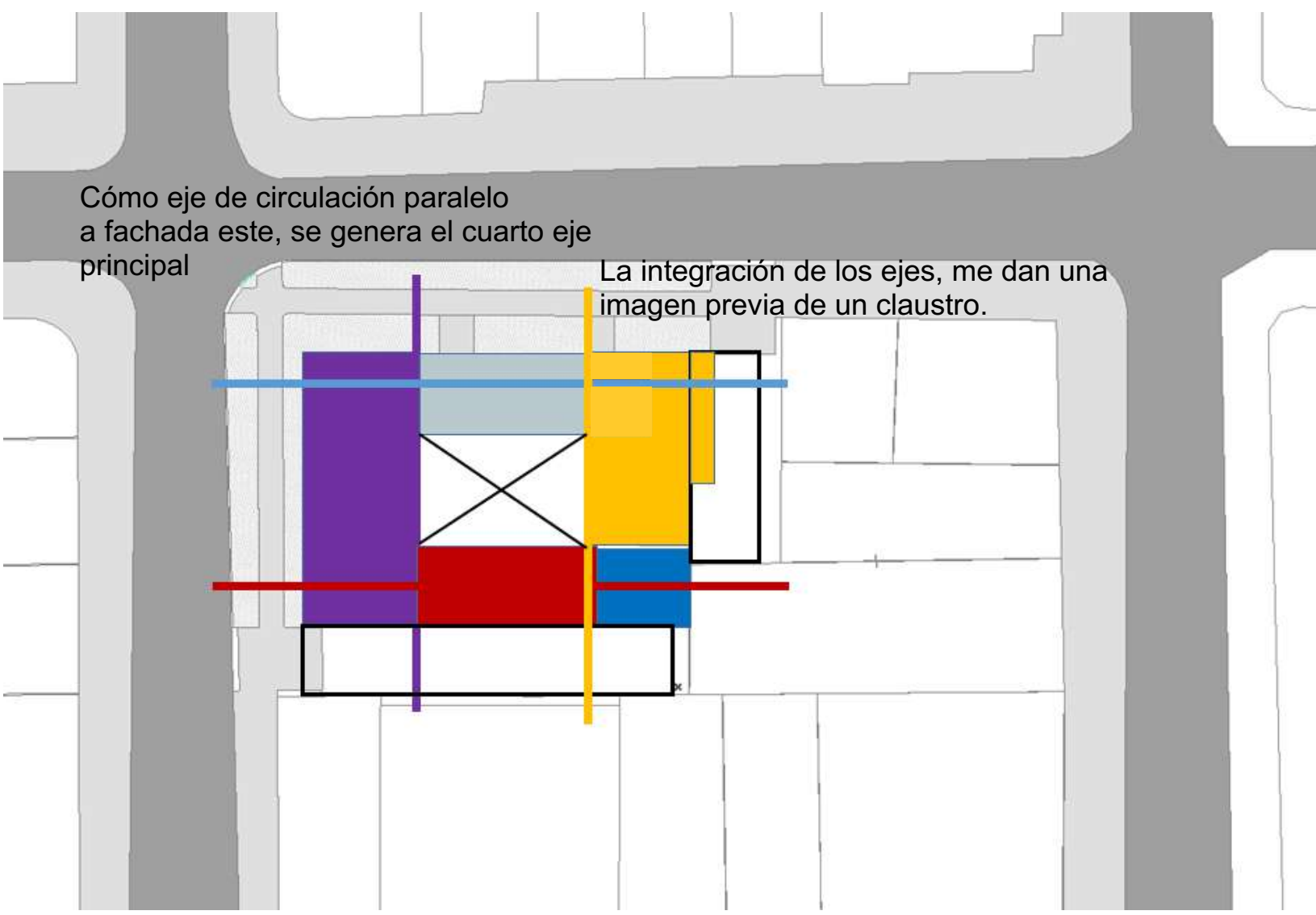
LINEAMINETO 1



LINEAMINETO 2



LINEAMINETO 3

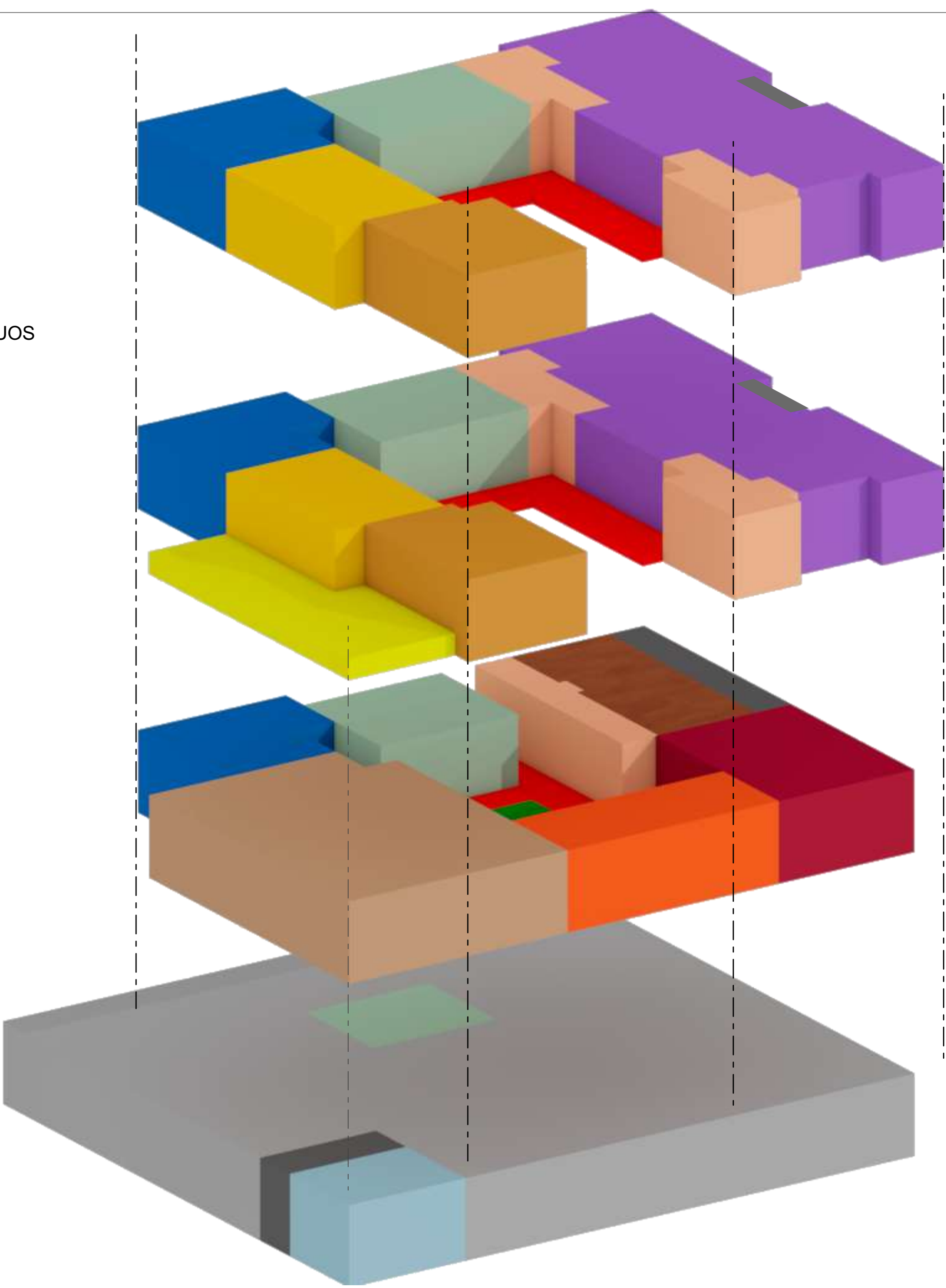


Por la normativa exigida para las cocinas, y la necesidad de contar con un punto de abastecimiento hacia el exterior como uno para la salida de residuos directamente a la calle, se plantea como primer eje, y principal, en donde van ubicadas las cocinas de aulas prácticas.

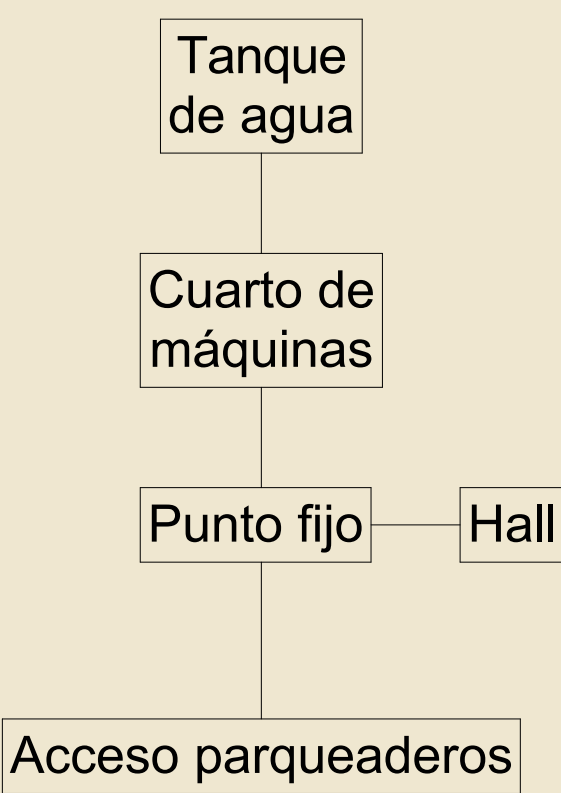
Paralelo al eje principal y como eje secundario aparece el de administración, que cjunto a los dos otros ejes perpendiculares, dan como resultado una composición en planta tipo claustro, lo cuál conlleva varias ventajas.

VOLUMEN ESQUEMA FUNCIONAL

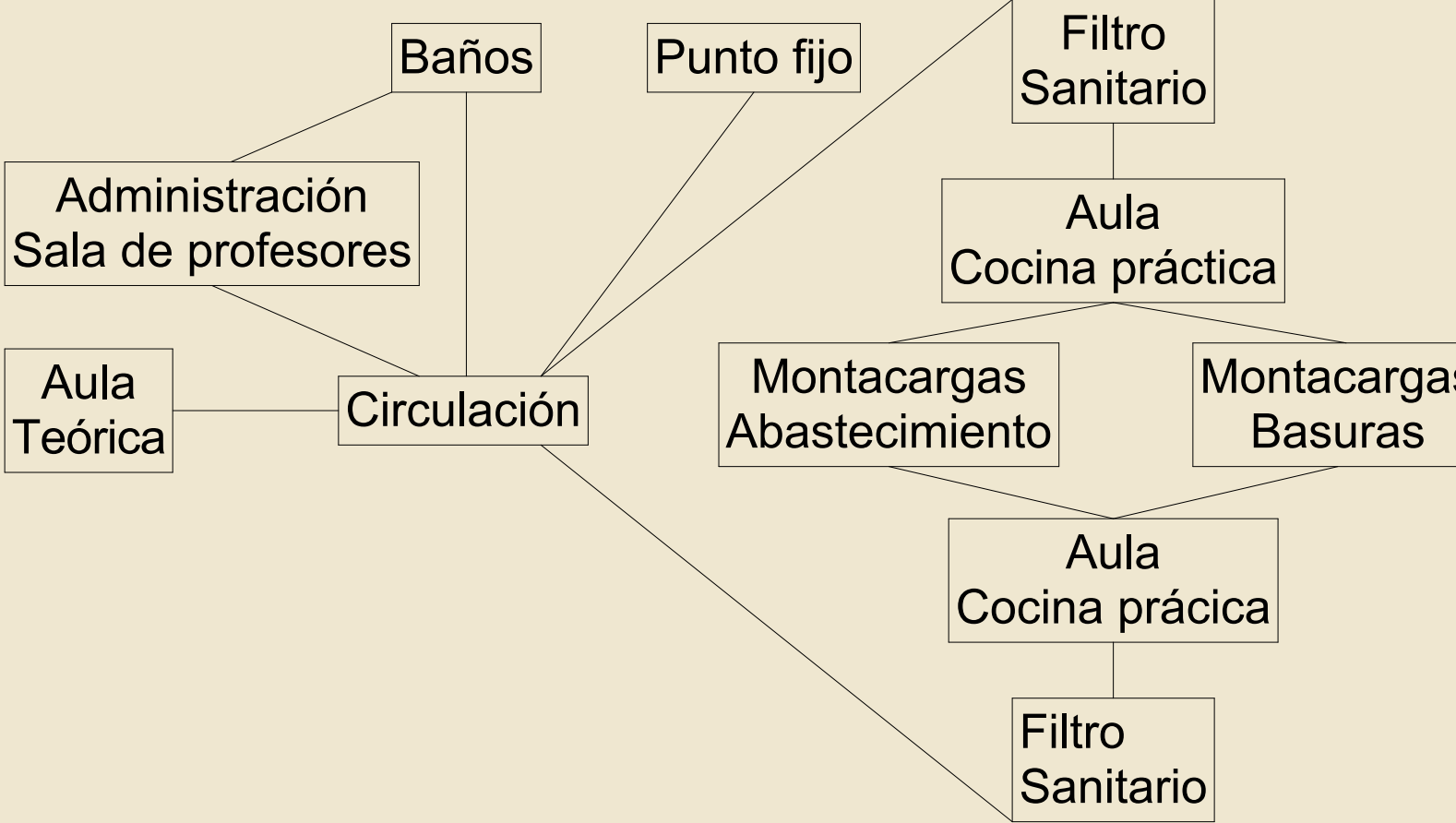
- CIRCULACIÓN GENERAL
- AULAS PRÁCTICAS COCINAS
- CIRCULACIÓN SALIDA RESIDUOS
- ABASTECIMIENTO Y FILTROS SANITARIOS COCINAS
- CAFETERÍA
- RECEPCIÓN Y LOBBY
- PLAZOLETA CENTRAL
- PUNTO FIJO
- ADMINISTRACIÓN
- BAÑOS Y CUARTO DE ASEO
- TANQUE DE AGUA
- ZONA PARQUEADERO
- CUARTO DE MÁQUINAS
- COCINA RESTAURANTE
- AULAS TEÓRICAS
- TERRAZA DE LECTURA



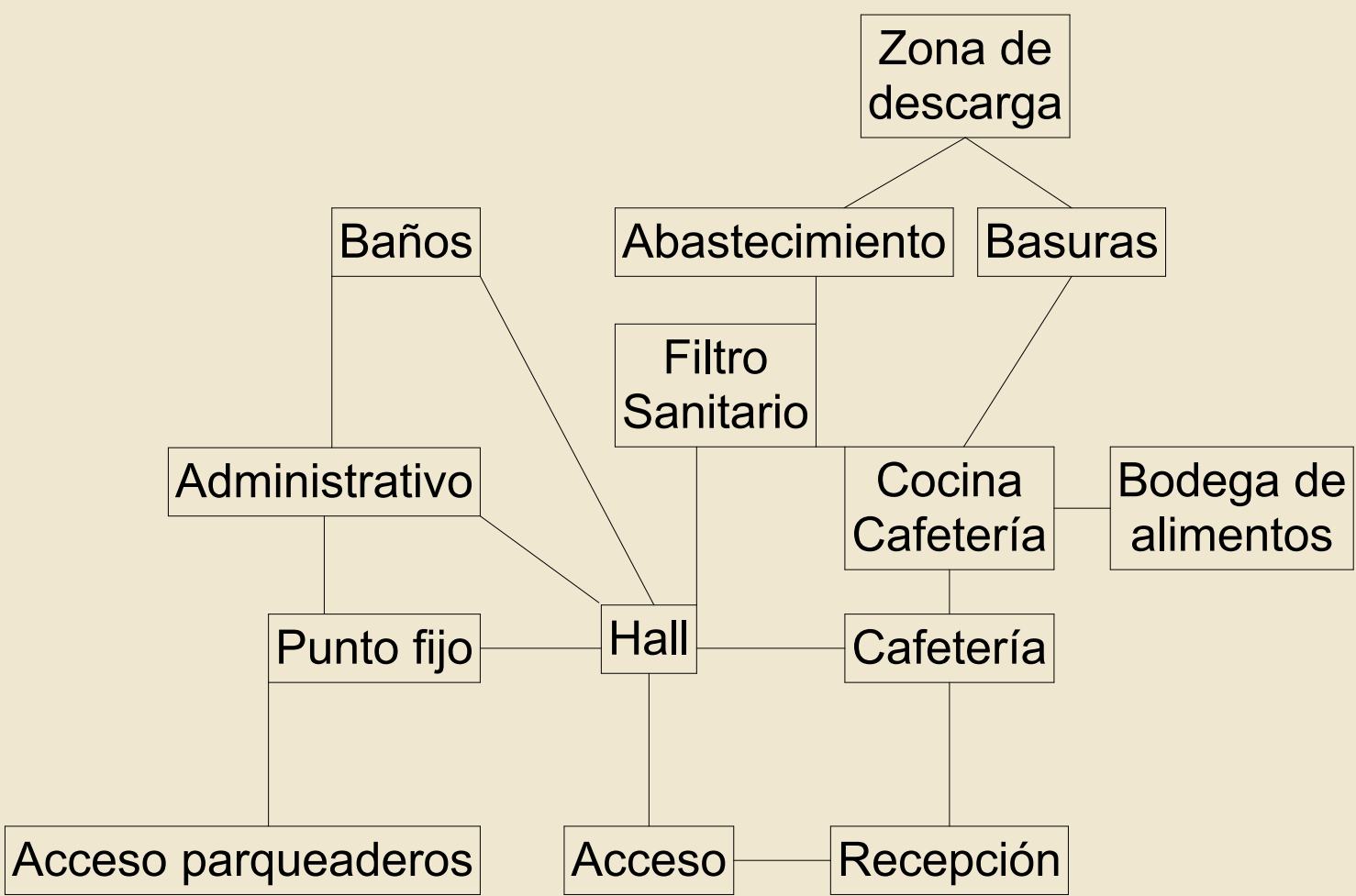
ORGANIGRAMA SÓTANO



ORGANIGRAMA SEGUNDO PISO



ORGANIGRAMA PRIMER PISO



ORGANIGRAMA TERCER PISO

