



CARMONA & ARQUITECTOS
ASOCIADOS LTDA.

Arquitectura - Diseño - Construcción

CONSIDERACIONES DE DISEÑO PARA ÁREAS DE SERVICIO

Orientación

Aunque no determinante, la orientación es un factor necesario desde el punto de vista de la organización funcional del establecimiento educacional. En estas tres grandes zonas (ver esquema de relación de zonas) no hay que perderlo de vista a la hora de construir el futuro establecimiento.

No obstante, orientación se torna relevante cuando ya existe infraestructura y se acatan trabajos de ampliación, remodelación y habilitación de la zona de servicio (cocina-comedor).



Localización (Propuesta)

Cocina y locales secundarios al norte y el comedor con preferencia al sur. De no ser posible, éste puede orientarse al poniente.

En la zonificación general debe reflejarse a todas luces el área del comedor, independientemente de otras necesidades de espacio o áreas que requiera la institución educacional. De ahí la importancia del Arquitecto como asesor de un buen esquema orgánico funcional de estas tres grandes zonas.



Diseño de Casinos estudiantiles

Al contrario de lo que ocurre en los restaurantes, en donde se prefiere locaciones y mobiliario pequeño para 2 ó 4 personas, en los comedores de estudiantes suelen instalarse mesas largas con tableros de madera dura y bancos también de madera que son más baratos y ocupan menos sitio.

En la zona de servicio (cocina-comedor) para estudiantes se aconseja lo primero.

Ejemplo:

Longitud de banco por asiento, mayor o igual a 60 cm.

Anchura de las mesas, 60 o mejor 75 cm .

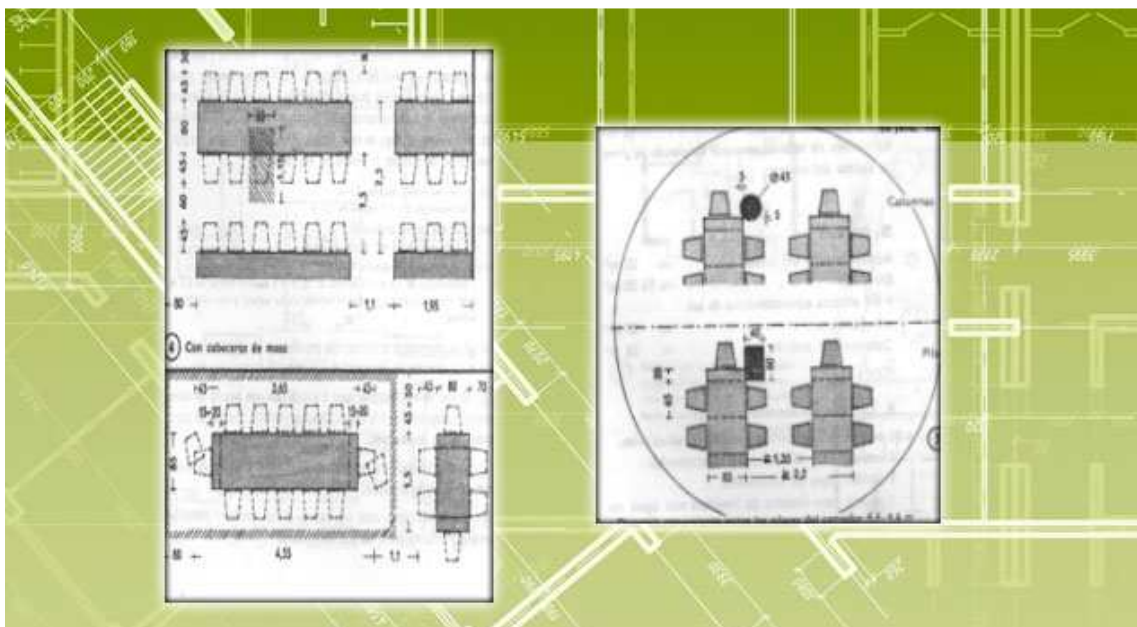
Superficie por plaza

Con la parte correspondiente del pasillo de circulación sin contar el paso principal, superficie rayada de $0,60 \times 1,05 = 0,63 \text{ m}^2$. (figura 2) Si cada 3 plazas se interrumpen las mesas por pasillos de $0,50 \text{ m}$ hay que contar con un suplemento de $(0,5 \times 1,05) : 3 = 0,18 \text{ m}^2$ por plaza, además los espacios necesarios para el pasillo lateral, plaza en el mostrador de recepción de alimentos o entrega de platos y entrada en el área de comedor consideramos una superficie por estudiante de $0,9$ a $1,0 \text{ m}^2$.

En los bancos o mobiliario es posible tener una separación de 8 a 10 cm de las mesas y con 30 cm de anchura y una altura óptima de 40 a 45 cm de altos.

En el caso que se desee comedores de mejor aprovechamiento de las áreas y espacios holgados para el trasiego y circulación de los estudiantes se sugieren las siguientes medidas:

- Longitud por plaza mayor o igual a 65 cm
- Anchura de mesa 70 a 80 cm Espacio por plaza con la porción correspondiente del pasillo posterior (superficie rayada) $0,65 \times 1,15 = 0,75 \text{ m}^2$ y la parte correspondiente a los pasillos transversales $(0,55 \times 1,15) : 3 = 0,21 \text{ m}^2$ y superficie por estudiante con los espacios suplementarios corrientes como antes igual a $1,1$ a $1,2 \text{ m}^2$ óptimo.

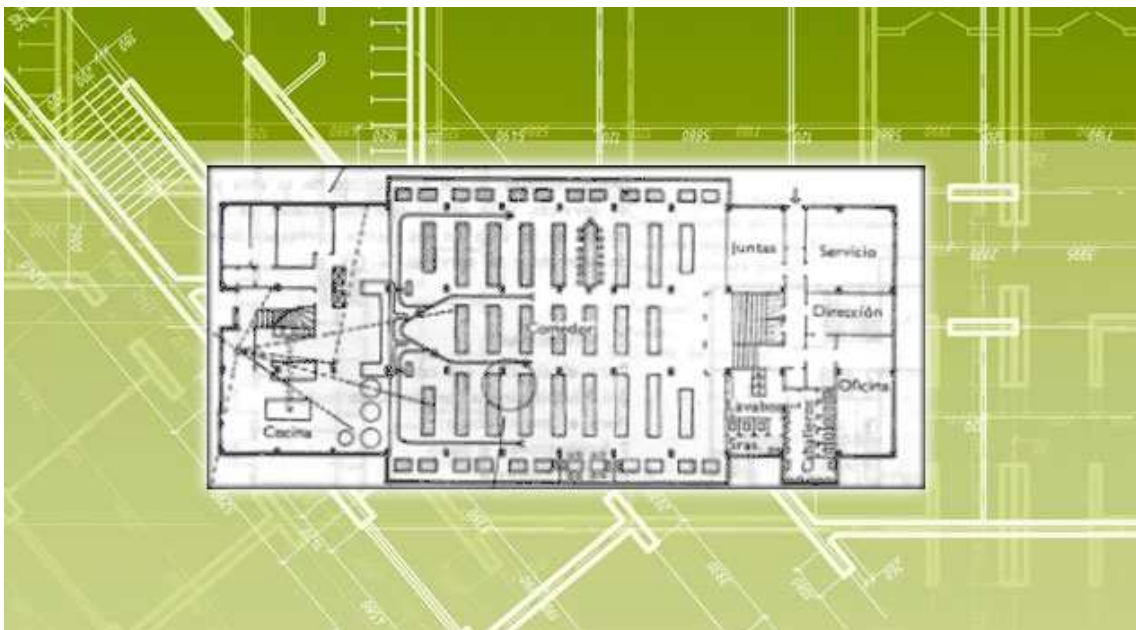


Áreas de Servicios (Cocina y Comedor)

Una vez determinada el área necesaria y total del comedor, y de acuerdo con la cantidad de alumnos del establecimiento educacional, se adicionará -sobre la base de un porcentaje-, la zona correspondiente al área de cocina del mismo, así como sus interdependencias.

Es necesario enfatizar que el área de comedor es relativa, pero siempre atendiendo a las necesidades de suministro de alimentación a los educandos. Considerando lo anterior se determina lo siguiente:

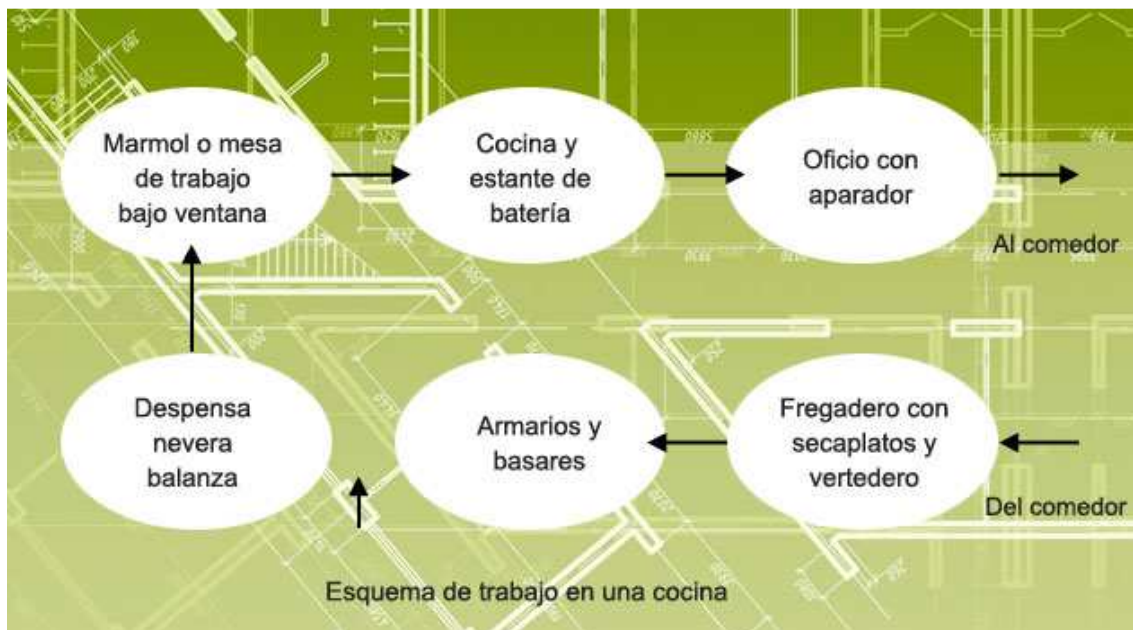
- a) Cocina y accesorios de la misma, aproximadamente 40% de la superficie del comedor.
- b) Fregaderos, aproximadamente 20% del área de cocina.
- c) Cámara de provisiones, aproximadamente 75% de la cocina (frutas, verduras legumbres, etc.).
- d) Altura promedio zona de corredor, 2.70 mts, 3.00 mts a 3.30 mts. de nivel de piso terminado a cielo (N.P.T.).
- e) En caso de haber sistema de calefacción, se considerará un 10% del comedor (a estudio). También, para evitar malos olores en el comedor y la cocina, éstos irán ventilados mecánicamente, de tal forma que el movimiento del aire sea desde el comedor hacia la cocina.



Esquema Funcional Básico

a) El trabajo en la cocina será cíclico, sin entorpecimiento ni movimiento retrógrados. Asimismo, debe preverse en un mismo piso las despensas para víveres secos y la cámara frigorífica, de existir la misma (alimentos congelados).

b) Es necesario, igual como se indica para estas zonas de servicios en las recomendaciones generales, tener en cuenta especialmente los artículos 8º, 9º, 10º, 11º, 16º, 17º y 18º del decreto N° 289/8/89.



Consideraciones Especiales

Considerando el espacio funcional anexo a las áreas que actualmente funcionan en jornada única de los establecimientos educacionales, es necesario enfatizar los siguientes aspectos:

a) Diagrama de circulación de: Personal de servicio (baños, camarines, duchas y vestidor)

b) Diagrama de circulación de: Traslado de los víveres a bodegas y cámara frigorífica, de existir.

c) Diagrama de circulación de: circulaciones independientes del sucio y lo limpio (alimentos, desperdicios)

d) Área o zona de desperdicio. Con cierres herméticos o compartimentos separados que faciliten su recogida y limpieza, adoptando medidas de higiene básicas a fin de evitar la presencia de vectores y roedores que atenten contra la salud del educando.

e) La cocina debe contar con un sistema de suministro de agua potable y desagüe que ayuden al ahorro, ya que éste podría llegar a incrementar la demanda del vital líquido hasta en un 60% - 70% del uso diario en los baños del colegio durante la jornada escolar diaria.

Se recomienda el uso de cisternas y sistemas de tanque elevado que presenten un flujo conectado de agua y caída por gravedad.

f) El horario de almuerzo no debe extenderse más de 40 a 45 minutos por turno, y no más de tres turnos diarios por cada jornada (mañana o tarde).

Equipamiento Básico para la Cocina

Una vez que se determinen los espacios y áreas necesarias dentro de la cocina, se procederá a la instalación del equipamiento de la misma. Es indispensable recalcar que antes de la colocación de cualquier equipo u artefacto, debe haberse logrado un buen esquema de flujo en las circulaciones de los manipuladores (as) y personal de servicio, quienes mantendrán un recorrido ininterrumpido dentro de esta área.

- Cocina industrial de 4 a 6 hornillas con la correspondiente campana de extracción de aire hacia el exterior (en ciudad, ver restricción según norma SESMA).

- Mesas largas de 1.50 mts x 0.70 ó 0.80 mts. con superficies en acero inoxidable para facilitar limpieza (cantidad de acuerdo a demanda).

- Refrigerador vertical u horizontal para los productos congelados. Cuando sea necesario se construirá cámara fría según cantidad y volumen a atender, (carne, pescados, lácteos etc.).

- Receptáculos de lavaplatos (fregaderos) 2 y 3 fondos (lavado y enjuague, de 0.60 x 0.60 dependiendo del área).

- Equipos u artefactos como pesa o romana, balanza, batidora, rebanadora, juguera, cortadora etc.

- Despensas, vajilleros, porta bandeja, tambores o receptáculos de basura con bolsas plásticas etc.