

**ESTRUCTURA**  
 El ritmo de los forjados ordenan y generan el edificio, así como sus dimensiones y sus espacios interiores. En la planta segunda el forjado es prefabricado de placa pi o t, y en las siguientes plantas es un forjado de hormigón in-situ de losa postesada nervada con vigas de canto. Los huecos abiertos en los alzados este y oeste siguen, también, el ritmo de los nervios.

**LEGUMINOSAS**  
 Guisantes Habas Judías Verdes

**BULBOS**  
 Ajo Puero

**CULTIVOS**  
 A lo largo del proyecto se pueden encontrar diferentes zonas de cultivos. Están repartidas por la tierra y por la cubierta de edificio. Para ello, se ha hecho un estudio de las necesidades de cada grupo (cantidad de agua, profundidad de raíces, sol, etc) para determinar dónde situarlas.

**BULBOS**  
 Cebolla Cebolleta

**RAZ**  
 Zanahoria Nabo Remolacha Rábanos Coliflor  
 Salsifí Chirivía Jengibre Rabano Daikon

**HOJAS Y TALLOS**  
 Berro Rúcula

**AULAS DE COCINA**  
 Todas las aulas, están equipadas por el último equipamiento. BORA, es el sistema de extractor integrado en la placa de cocina, que se ha elegido para usar en el proyecto. De este modo, las tuberías de extracción van por el interior de los muebles y el suelo técnico, todo oculto.

**HOJAS Y TALLOS**  
 Espinacas Lechuga Escarola

**PLANTA SEGUNDA**  
 +12.60m

**PLANTA PRIMERA**  
 +8.20 m

**PLANTA BAJA**  
 +4.20 m

**PLANTA SIEMIENTERRADA**  
 +0.00 m

**CENTRO INVESTIGACIÓN**  
 Esta pieza, con acceso propio, está destinada a proyectos de investigación aplicada y de innovación, a promover nuevos negocios y el emprendimiento, en la industria de la gastronomía y de la restauración.

**CAFETERÍA**

**MERCADO GASTRONÓMICO**

**LABORATORIOS**

**RESTAURANTE**

**TERRAZA**  
**HOJAS Y TALLOS**  
 Acelga Espárrago Apio Hinojo

**C. INSTALACIONES**  
 En el proyecto existen tres, situadas en la planta siemienterrada y cada una de ellas en tres piezas diferentes. Cada una lleva todas las instalaciones de esas piezas correspondientes en sus diferentes alturas.

**BIBLIOTECA**  
 El uso del equipamiento está destinado para todo el barrio, aunque tendrán prioridad todo alumno de la escuela de gastronomía, que dispondrán de espacios dedicados a esta disciplina.

**BIBLIOTECA**

**MERCADO TRADICIONAL**  
 En la planta siemienterrada, nos encontramos con el mercado, al cual está compuesto por puestos tradicionales. El comercio de Comillas se ha visto deteriorado en los últimos años, con esta propuesta se quiere reforzar el comercio de barrio y de calidad. Los productos recolectados de los cultivos se pondrán en venta en las instalaciones, con puestos ecológicos.

**VISTA NORTE**  
 DESDE EL RÍO MANZANERES

El proyecto se extiende hacia el norte, donde se puede observar que las piezas toman direcciones diferentes, así como sus voladizos.

**VISTA SUR**  
 DESDE ACCESO CALLE ANTONIO LÓPEZ

El proyecto se presenta como diferentes piezas, que visualmente parece que no están comunicadas entre sí. El edificio ha ido atravesado por calles interiores generando estos diferentes voladizos.

**VISTA SUR**

**VISTA NORTE**

**TASTE**

Centro gastronómico en Madrid Río  
 CRISTINA PÉREZ CÁMARA

TUTOR MÓNICA MARTÍNEZ MARTÍNEZ, MARÍA TERESA ESCARO RODRÍGUEZ  
 TRABAJO FIN DE MÁSTER, ETSIAO, JUNIO, SEPTIEMBRE 2016

**04**

AXONOMETRICA