

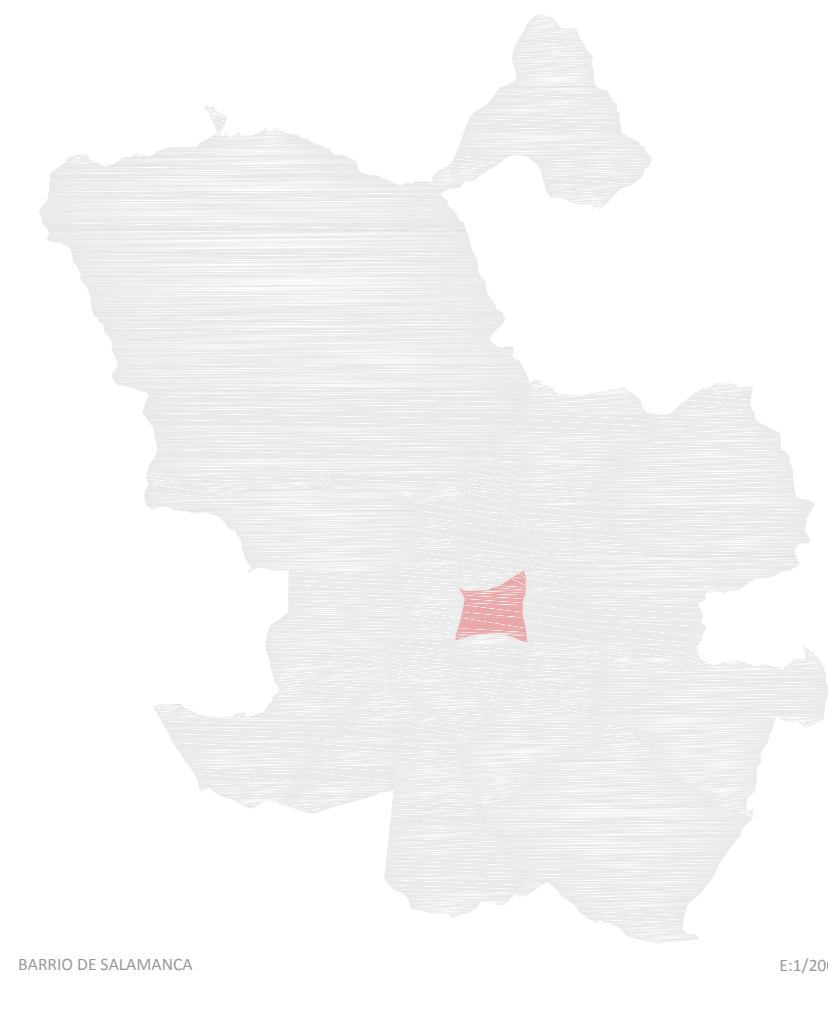
MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA

ALUMNO: ELENA JIMÉNEZ PROFESOR: ENRIQUE BARRERA DIN 41 LOCALIZACIÓN: FRONTÓN BETI-JAI, MADRID 2013/2014





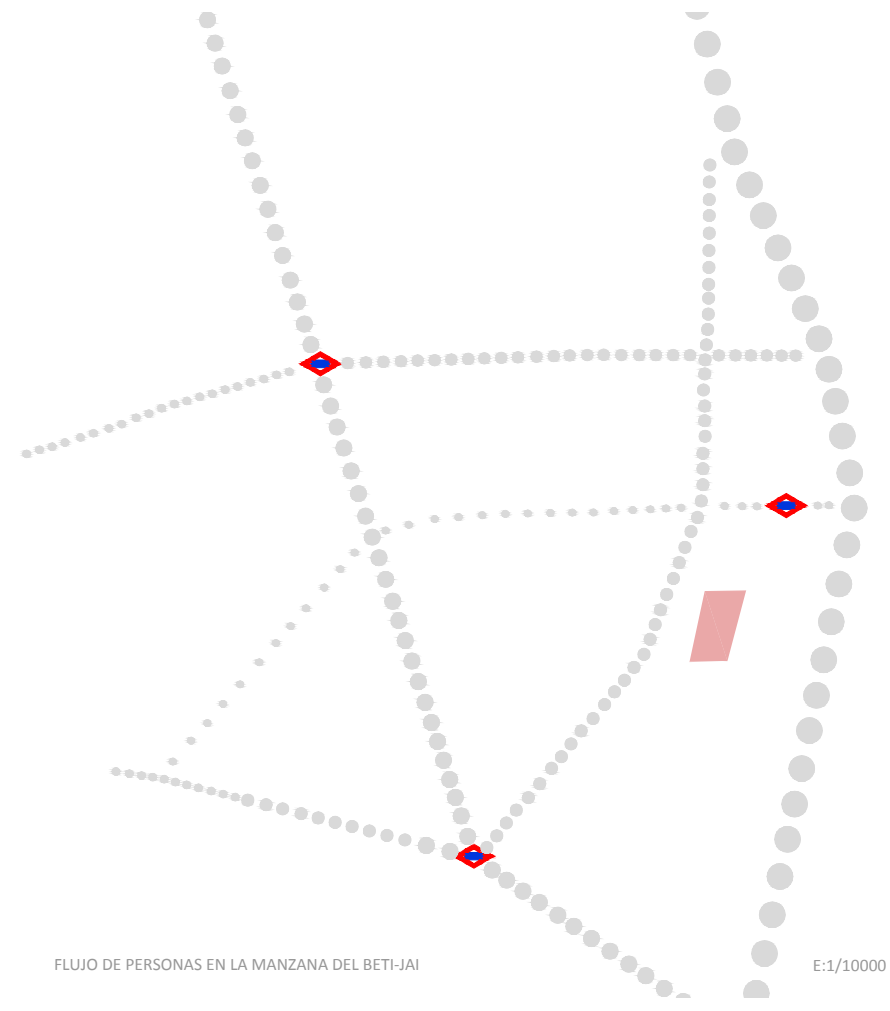
Ciudad de Madrid E:1/200000



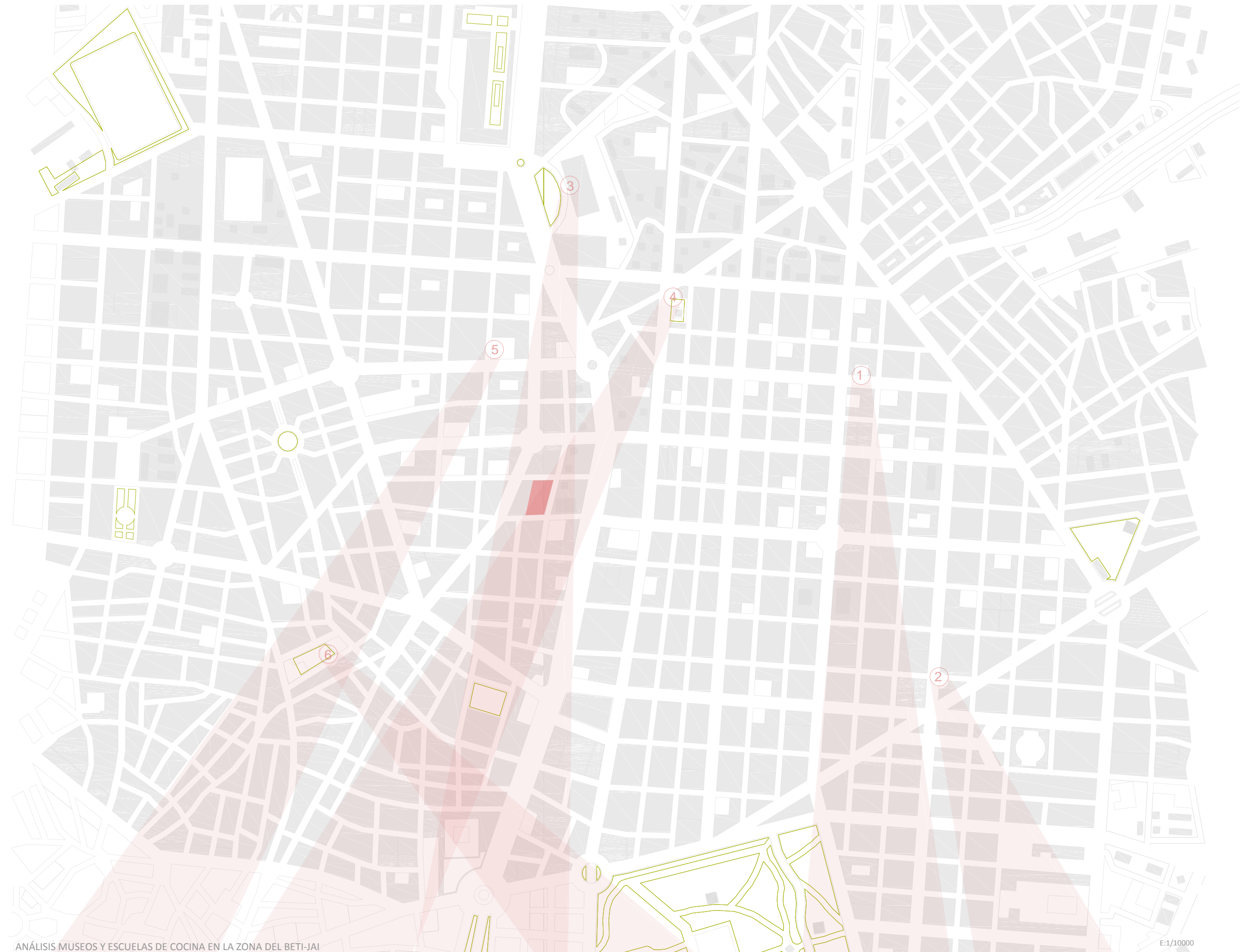
BARRIO DE SALAMANCA E:1/20000



MANZANA DEL BET-JAI E:1/500



FLUJO DE PERSONAS EN LA MANZANA DEL BET-JAI E:1/1000



ANÁLISIS MUSEOS Y ESCUELAS DE COCINA EN LA ZONA DEL BET-JAI



MUSEO SOROLLA



MUSEO LÁZARO GALDIANO



MUSEO DE CIENCIAS NATURALES



MUSEO NACIONAL DEL ROMANTICISMO



ESCUELA DE COCINA CRISTINA GALIANO



ESCUELA DE COCINA LA OPIARA



FACHADA E:1/200



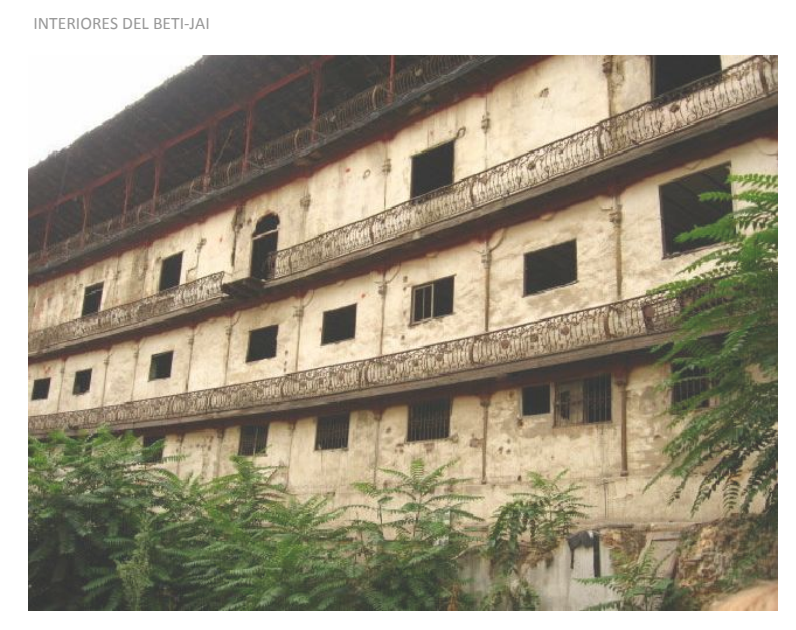
SECCIÓN LONGITUDINAL E:1/200

EL ENCARGO DEL TRABAJO SE CORRESPONDE CON LA REHABILITACIÓN DEL FRONTAL BET-JAI, SITUADO EN LA CALLE MARQUÉS DE RISCAL, Nº 13, MADRID, DÁNDOLE UN NUEVO USO COMO MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA. TENIENDO POR OBJETO EN ESTE PROYECTO, REALIZAR LAS OBRAS NECESARIAS PARA SU REHABILITACIÓN, APORTÁNDOLE UNA NUEVA REESTRUCTURACIÓN, Y UN ACONDICIONAMIENTO INCLUYENDO LAS INSTALACIONES PERTINENTES, Y ASIGNÁNDOLE UN ESPACIO ACORDE Y FUNCIONAL PARA EJERCER LA NUEVA ACTIVIDAD PROYECTADA. LA PRESENTE MEMORIA TRATA PUES, SOBRE LA INTERVENCIÓN DE UN FRONTAL DE PELOTA VASCA DE 120 AÑOS DE ANTIGÜEDAD.

ANALIZANDO EL EMPLAZAMIENTO DEL FRONTAL BET-JAI, PODEMOS OBSERVAR EL TRÁNSITO DE PERSONAS POR ESA CALLE. AL ESTAR AL LADO DE LA CALLE DE LA CASTELLANA CONSTA DE UNA GRAN AFLUENCIA DE PERSONAS QUE PASAN POR AHÍ DIARIAMENTE. REALIZANDO UN ESTUDIO DE LOS MUSEOS CERCANOS AL BET-JAI PODEMOS OBSERVAR, QUE ALGUNOS DE LOS MUSEOS DE LA CIUDAD DE MADRID COLINDAN CON EL A POCOS METROS DE DISTANCIA, POR LO TANTO EL EMPLAZAMIENTO ES ADECUADO PARA SEGUIR UNA RUTA TURÍSTICA POR LA CAPITAL. POR OTRO LADO EL MUSEO TAMBIÉN FUNCIONARÁ EN ALGUNOS LUGARES DE ESCUELA DE COCINA, YA QUE POR ESTA ZONA HAY POCO NÚMERO EN RELACIÓN CON LA DENSIDAD DE POBLACIÓN QUE TIENE.

EL BET-JAI ES, ADÉMÁS DE EJEMPLO ÚNICO DE UNA MODALIDAD DEPORTIVA HISTÓRICA, UNA EXCEPCIONAL OBRA DE ARQUITECTURA QUE NO TIENE, CON SU GRADERO ELÍPTICO, EJEMPLO SIMILAR EN NINGÚN OTRO LUGAR DEL MUNDO. SU TRAZADO EN PLANTA ES PERFECTO Y SU VISITA, A PESAR DEL ESTADO DE DEGRADACIÓN EN QUE SE HALLA, CON LOS PISOS DEL GRADERO CEGADOS Y EL ALERO ROTO, PRODUCE UNA ADMIRACIÓN PROPIA DE LOS ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS ÚNICOS Y MEMORABLES, Y QUE SÓLO MUY CONTADAS OBRAS SON CAPACES DE PROVOCAR. LA CASA VASCA DE LA CANCHA, FRENTE A LA DELICADA FILIGRANA DE LAS CUATRO PLANTAS DE GRADAS RECORTÁNDOSE EN CURVA, CONSTITUYE UNA EXPERIENCIA SINGULAR E INSUPERADA EN EL INTERIOR DE ESA MANZANA DEL CENTRO DE LA CIUDAD.

TRAS LA CURVA QUE CIERRA EL GRADERO POR EL LADO NORTE, SE EMPLAZA UN VOLUMEN DE ESCALERAS Y SERVICIOS, REALIZADO CON EL MISMO SISTEMA CONSTRUCTIVO Y EN CONTINUIDAD CON LAS PLANTAS DE GRADAS, EN TANTO QUE UNA EDIFICACIÓN DE PLANTA TRIANGULAR ADOSADA EN EL EXTREMO SUR DE LA CANCHA RESUELVE HACIA EL INTERIOR EL FRONTAL DE LA MISMA Y LA OBLICUIDAD DE LA FACHADA HACIA LA CALLE MARQUÉS DE RISCAL RESPECTO AL EJE LONGITUDINAL DE LA PARCELA. AÚN QUEDAN CAJAS DE ESCALERAS, RESTOS DE DECORACIONES, MAMPARAS DE LAS TAQUILLAS DE APUESTAS, PIAS, Y ZÓCALOS DE AZULERÍA, DEL SIGLO XX.

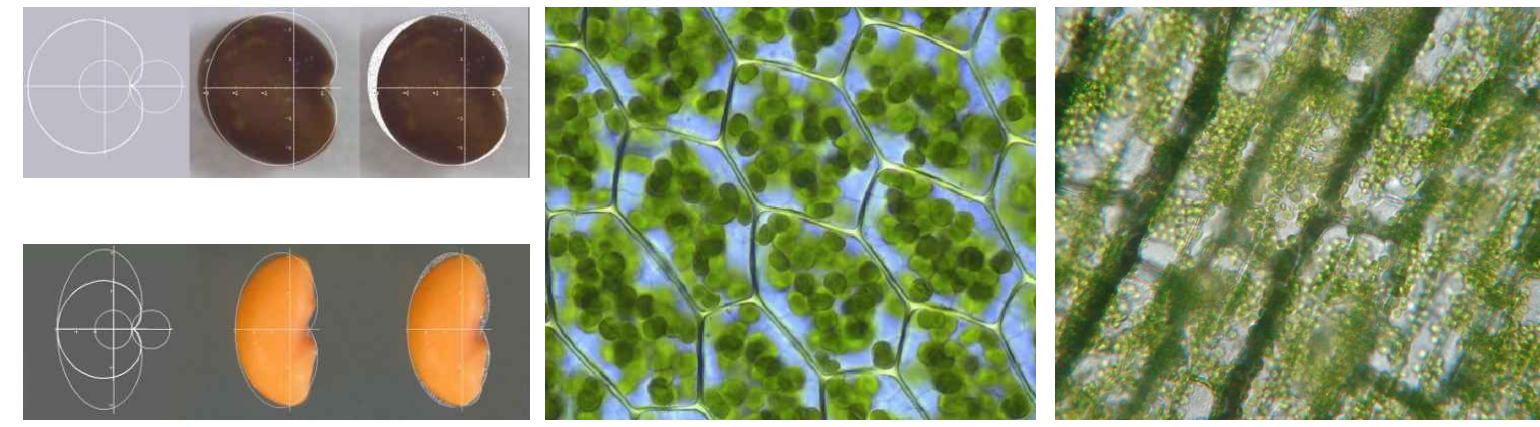


E
S
N
E

MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA
 PROFESOR: ENRIQUE BARRERA
 ALUMNO: ELENA JIMÉNEZ
 LOCALIZACIÓN: FRONTAL BET-JAI, MADRID
 2013/2014

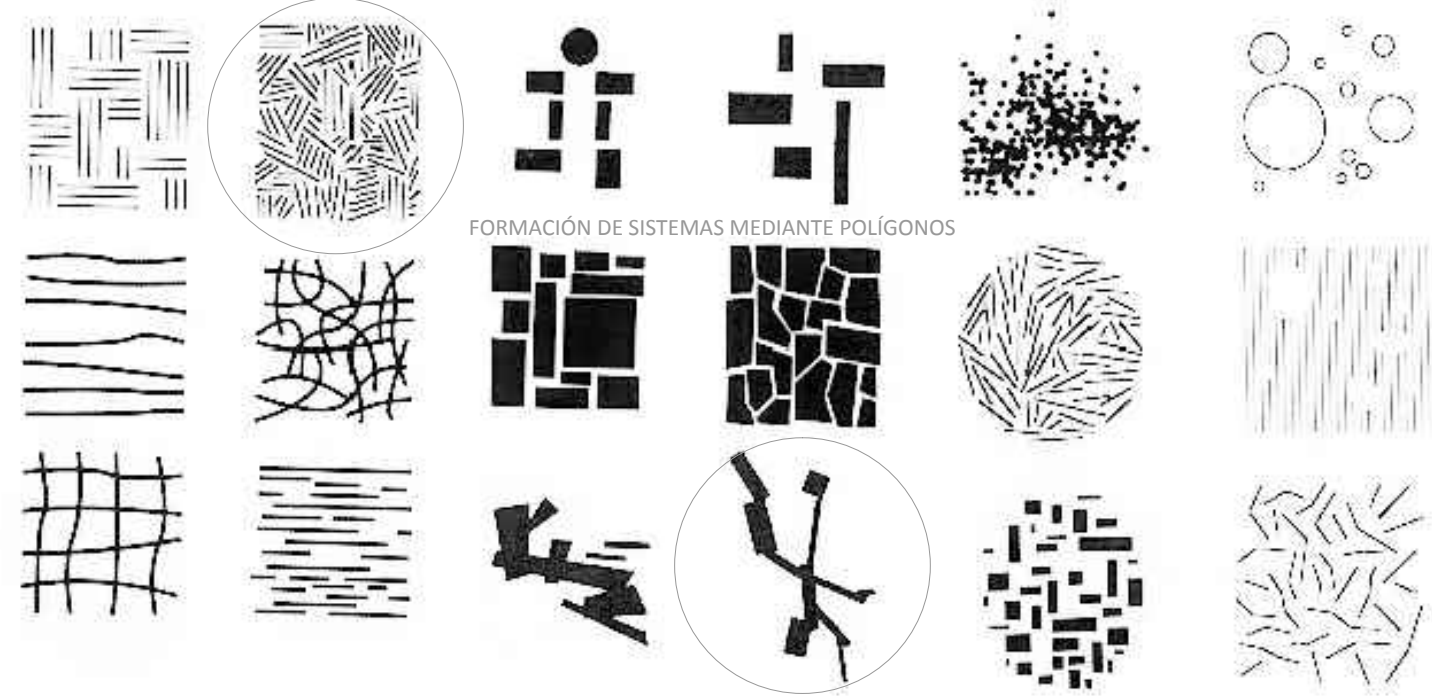
P
E
G

IDEA + REFERENCIAS



CÉLULAS VEGETALES + SEMILLAS

MALLA DE CÉLULAS VEGETALES POLIGONALES



FORMACIÓN DE SISTEMAS MEDIANTE POLÍGONOS

CREACIÓN DE POLÍEDROS A PARTIR DE UNA MALLA DE CÉLULAS VEGETALES

UNIÓN DE LAS CÉLULAS SEGÚN SU USO EN EL ESPACIO PLANTEADO

MÓDULOS POR PLANTA



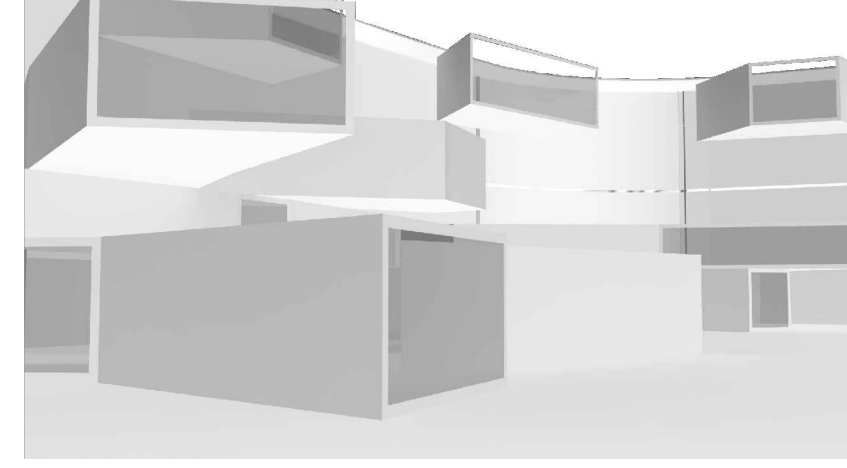
TARGET TIPO DEL MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA



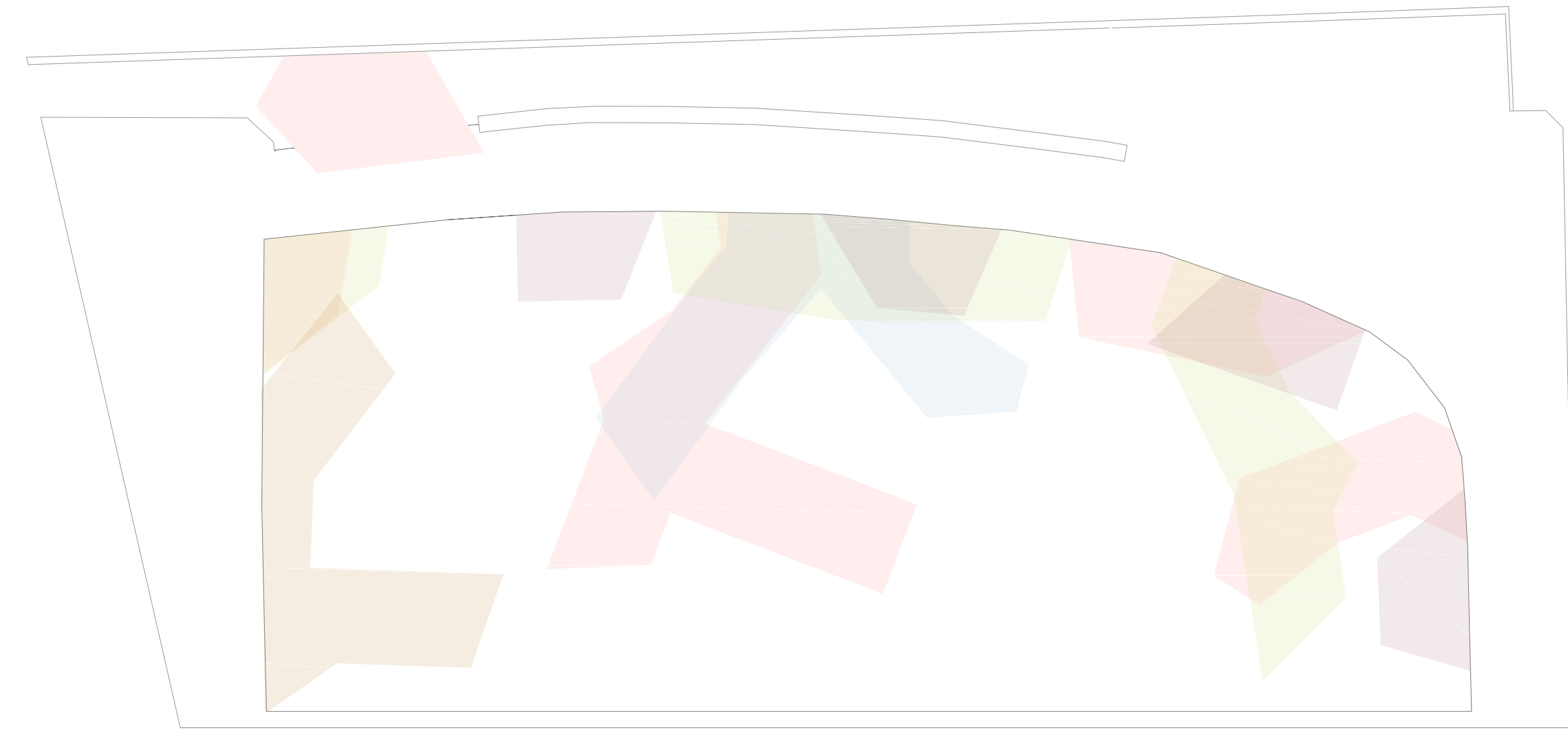
CRONOLOGÍA POR PLANTA



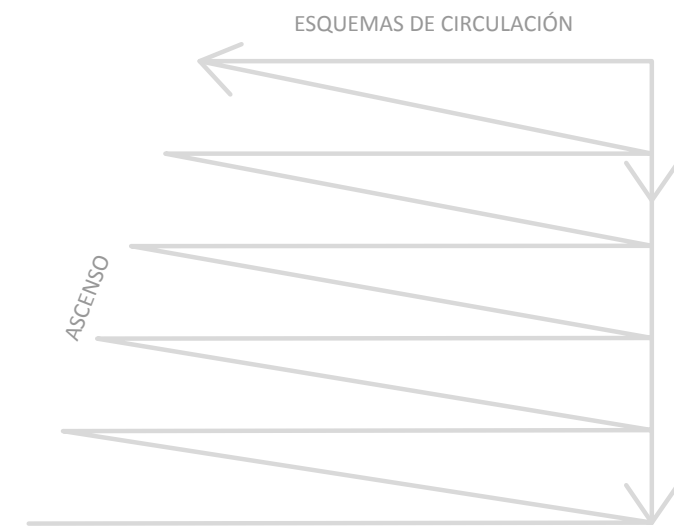
PROGRAMA DE NECESIDADES



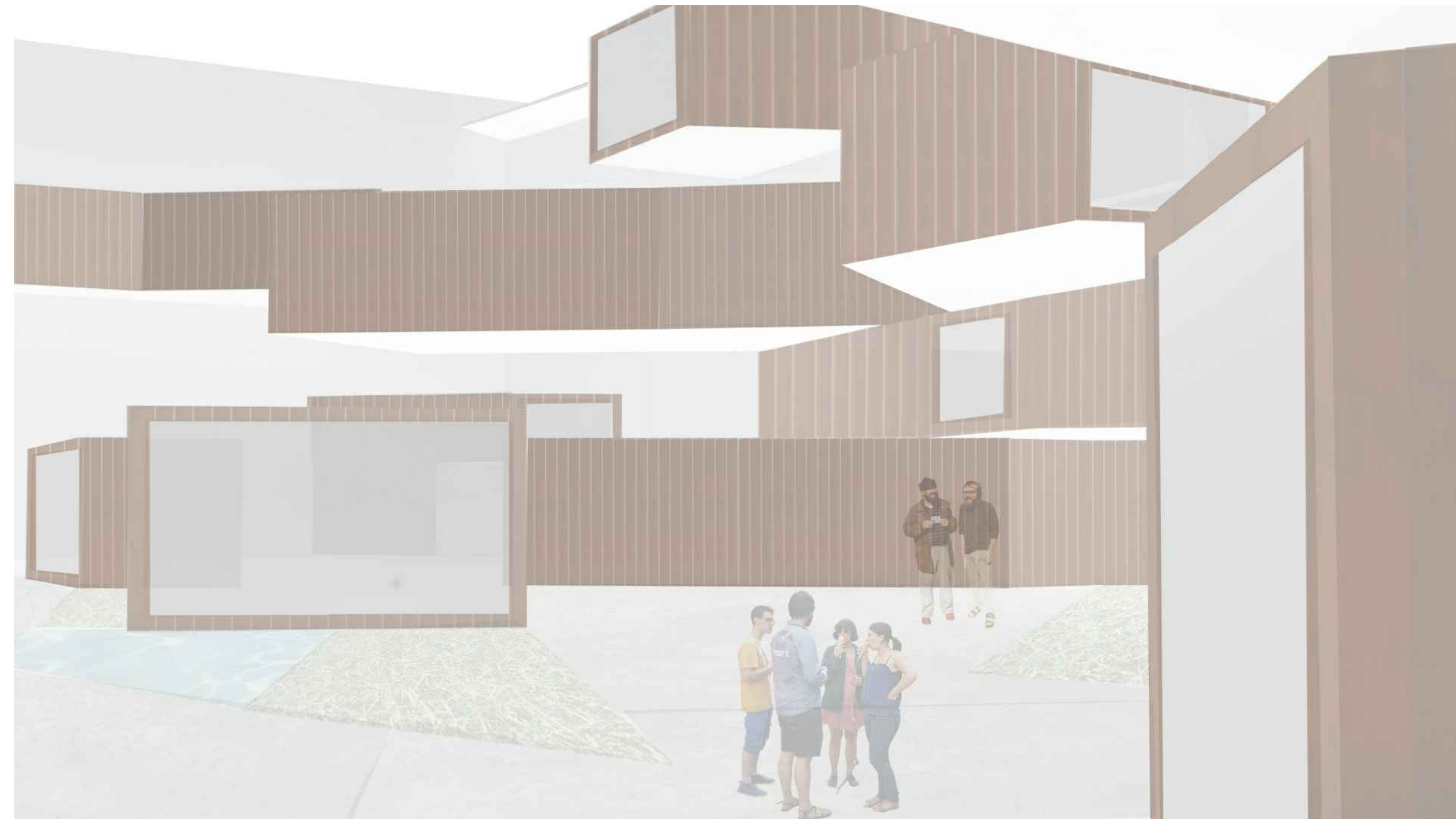
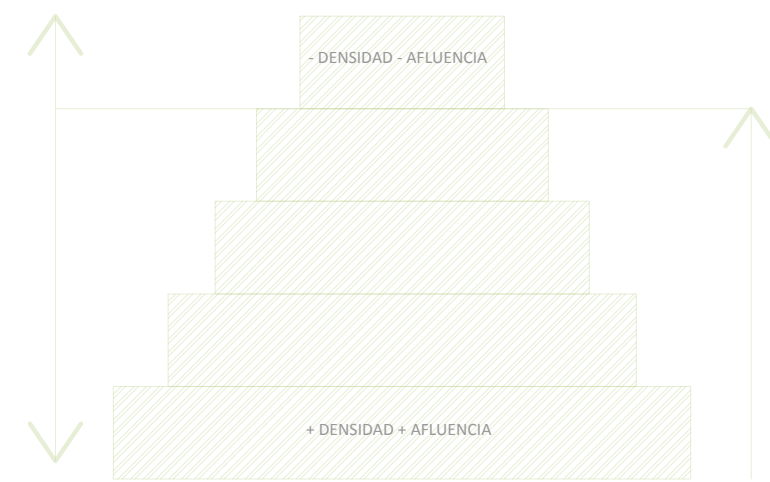
RESULTA NECESARIO CONVERTIR EL FRONTÓN BETH-JAI EN UN MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA PARA PROMOVER NUESTRA RICA Y VARIADA COCINA Y RECOGERLA TODA EN UN MISMO LUGAR, PRIVILEGIADO DE LA CIUDAD DE MADRID. EL PROGRAMA DE NECESIDADES PARA UN MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA, DEBE ALBERGAR UNAS TAQUILLAS (CON SU RESPECTIVA ZONA DE SEGURIDAD), UNA ZONA DE ATENCIÓN AL PÚBLICO, ZONAS DE EXPOSICIÓN, ASESOS PÚBLICOS EN TODAS LAS PLANTAS, RESTAURANTE, TIENDA, COCKTELERÍA, ZONA DE EXPOSICIÓN ITINERANTE, ZONAS DE PROYECCIÓN, DOS PUNTOS DE CIRCULACIÓN VERTICAL POR PLANTA Y CLASES DE COCINA JUNTO CON EXPERIENCIA VIP CON LA COCINA DE AUTOR. ADEMÁS DEBE ALBERGAR ZONAS PRIVADAS, UNA ZONA DE ADMINISTRACIÓN (DESPACHOS PRIVADOS Y OFICINA), ZONA DE ALMACENAJE Y ZONA DE CARGA Y DESCARGA, TAQUILLAS Y ASESOS PRIVADOS EN TODAS LAS PLANTAS. TODO EL RECORRIDO SERÁ ACCESIBLE PARA PERSONAS DE MOVILIDAD REDUCIDA, MEDIANTE RAMPAS Y ASCENSORES EN AMBOS PUNTOS DE CIRCULACIÓN VERTICAL.



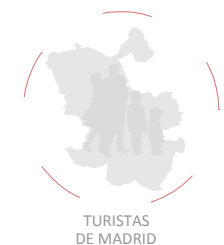
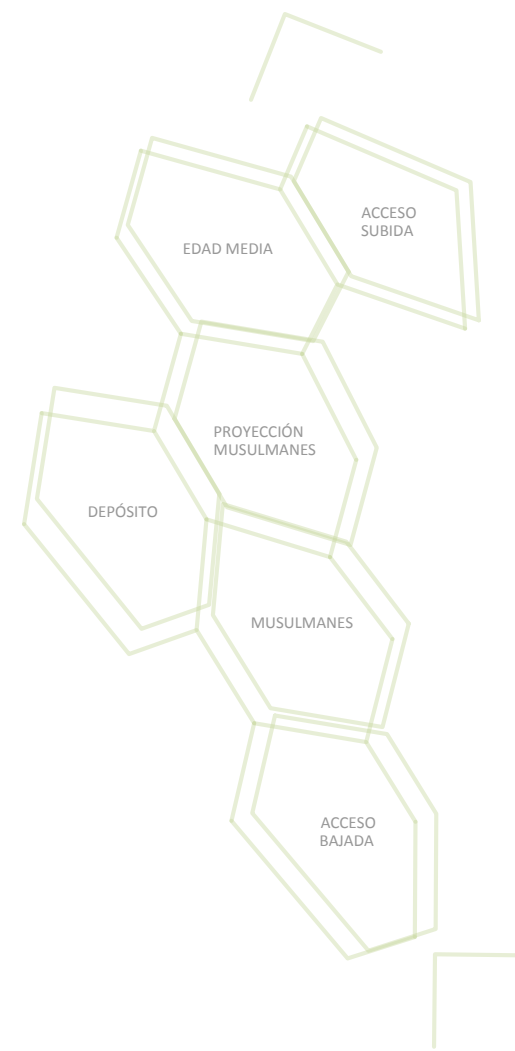
- EXPOSICIÓN: PREHISTORIA + ROMANOS
- EXPOSICIÓN: MUSULMANES + EDAD MEDIA
- EXPOSICIÓN: NUEVO MUNDO
- EXPOSICIÓN: CONTEMPORÁNEA + RESTAURANTE
- EXPOSICIÓN: SHOW COOKING + RESTAURANTE VIP



CIRCULACIÓN ASCENDENTE EN ZIGZAG
MAYOR DENSIDAD DE MÓDULOS EN LAS PLANTAS BAJAS Y MENOR EN LAS ALTAS DEBIDO A LA AFLUENCIA DE PÚBLICO EN CADA PLANTA



PLANTA A NIVEL DE CALLE



TURISTAS DE MADRID

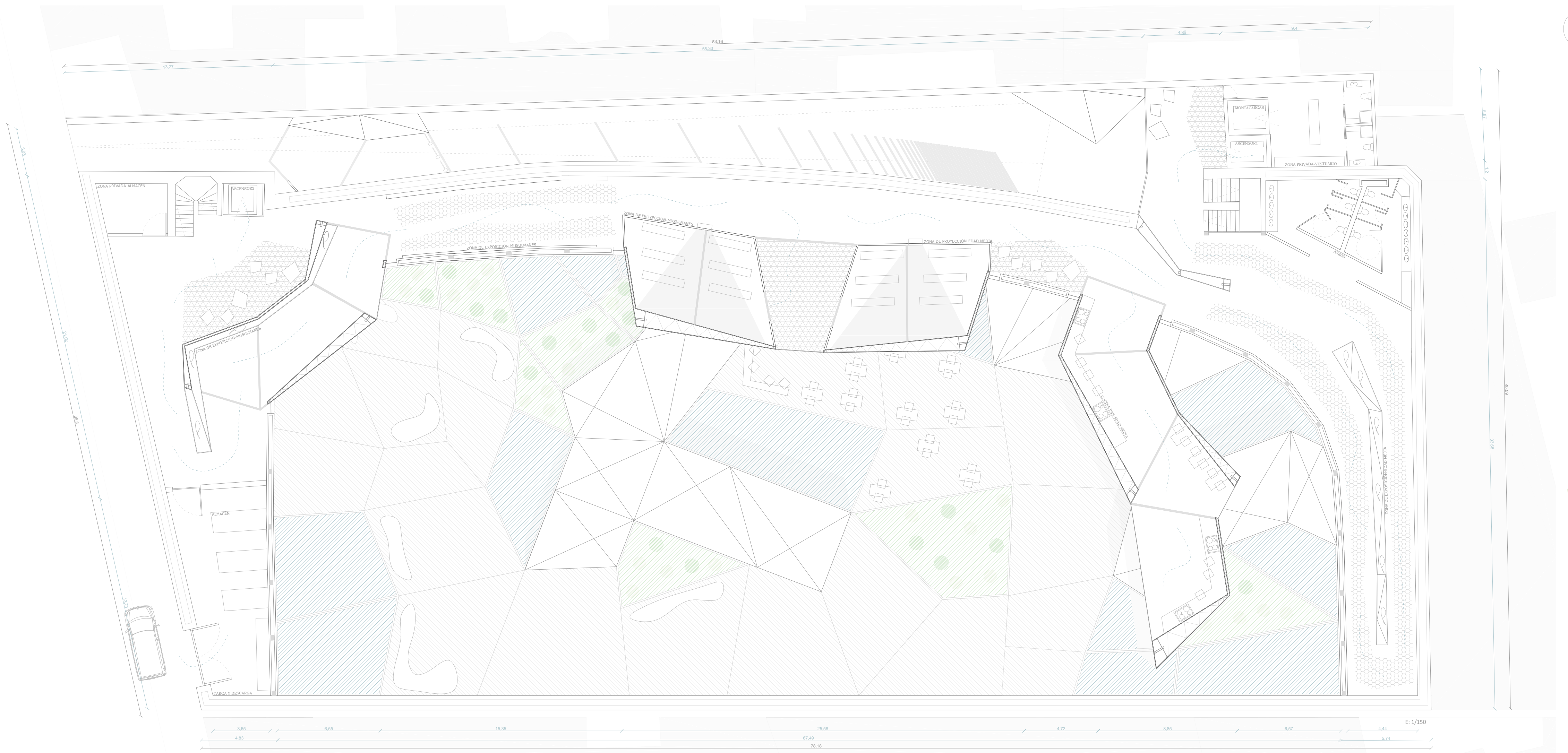
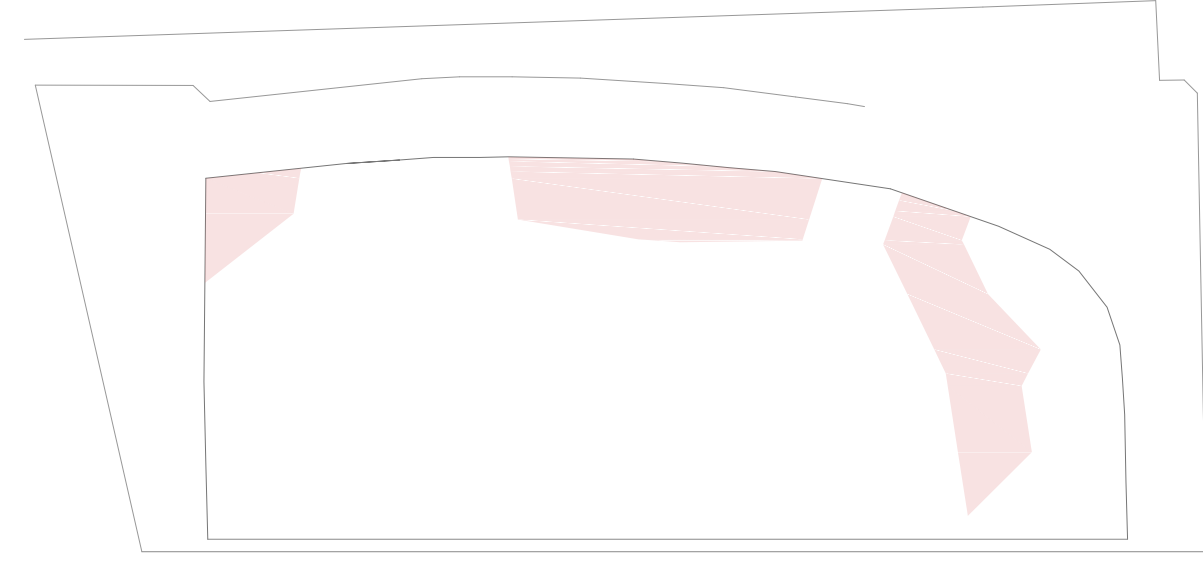


PROFESIONALES COCINEROS

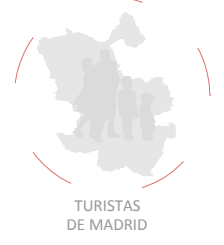
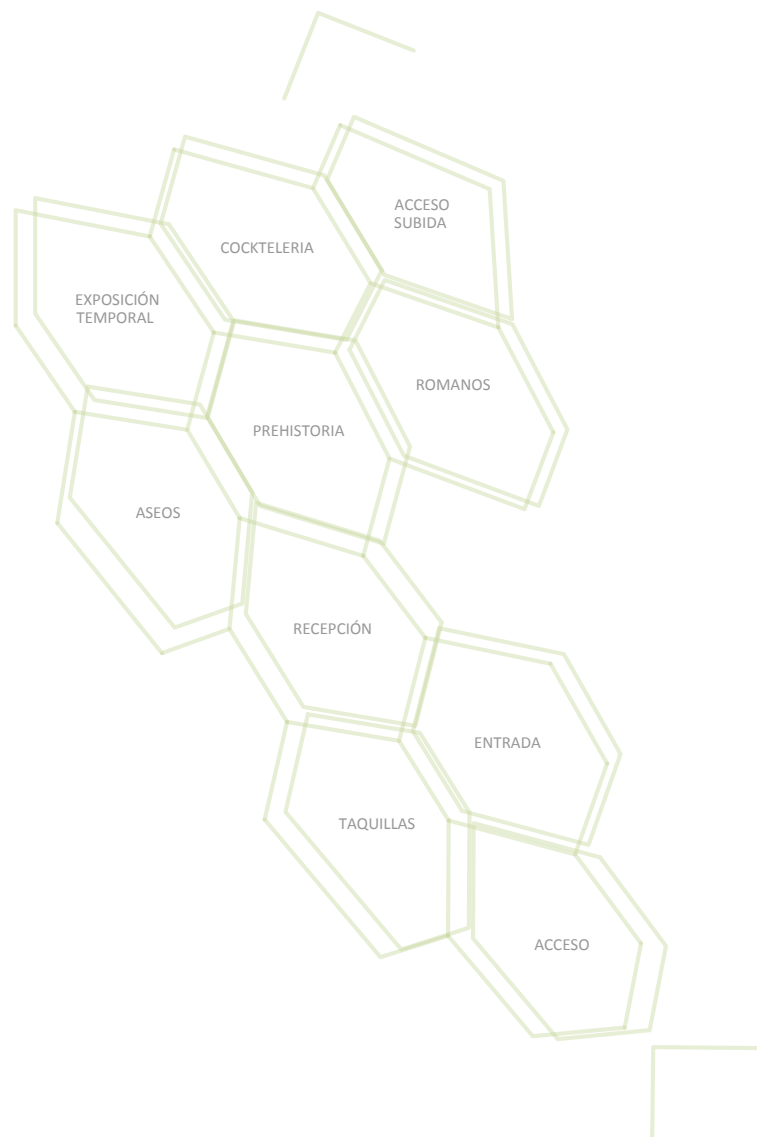


TURISTAS INTERNACIONALES

- EXPOSICION MUSULMANES
- EXPOSICION EDAD MEDIA + ELABORACION DE PAN
- RECICLAJE DE MATERIAL + DEPOSITO Y ALMACENAJE



PLANTA A NIVEL DE PISTA



TURISTAS DE MADRID

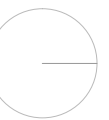
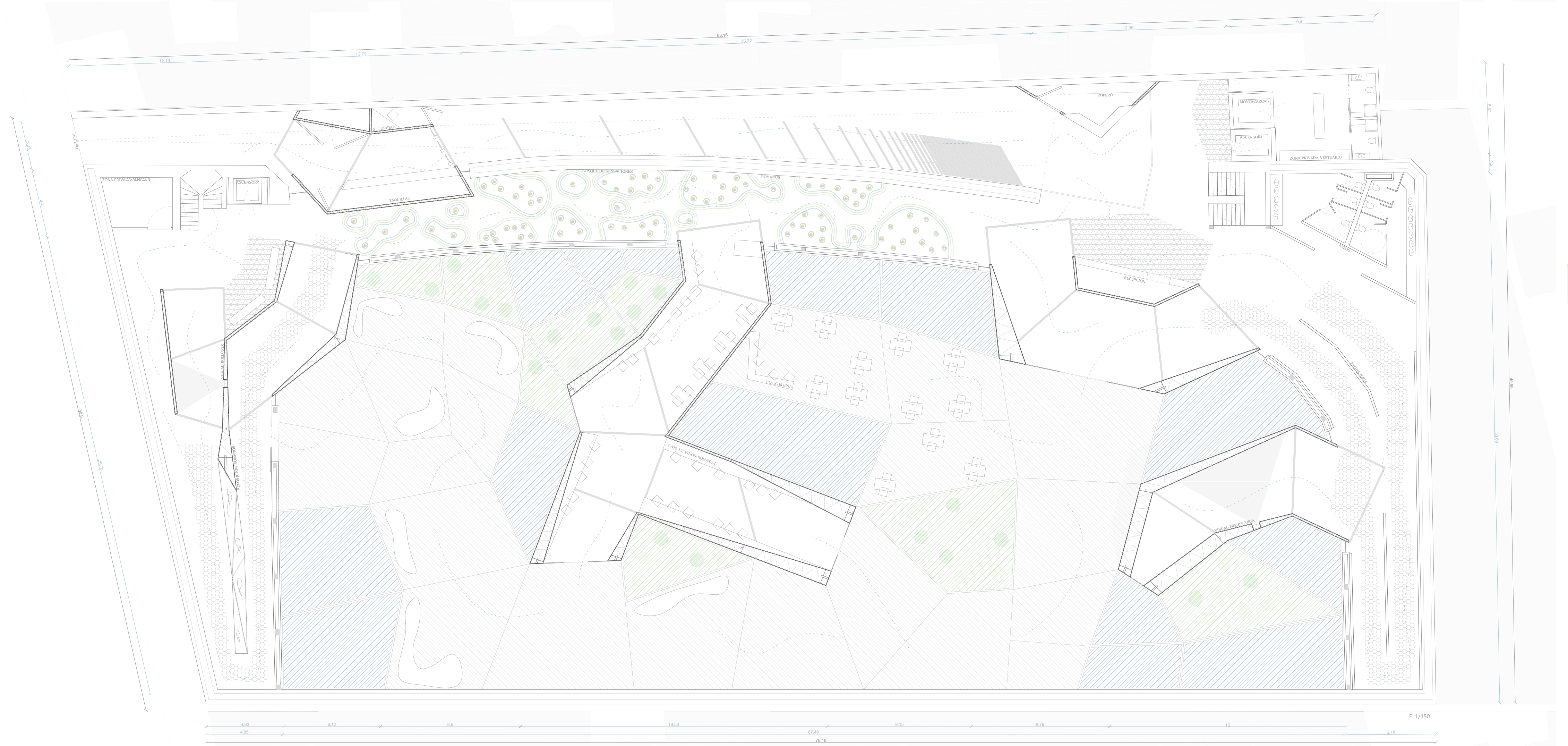
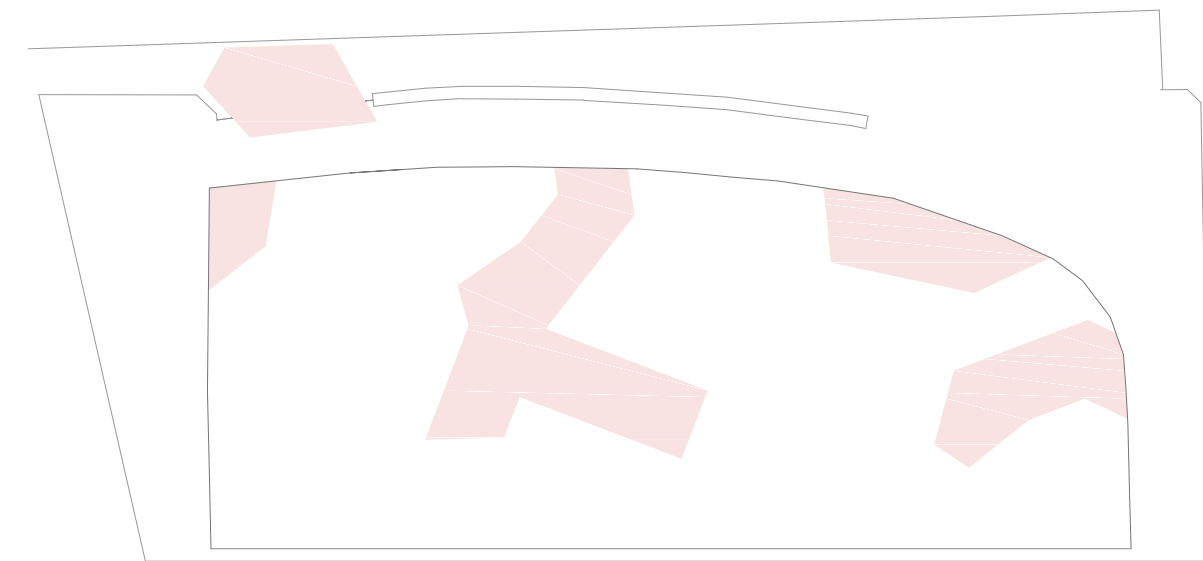


PROFESIONALES COCINEROS

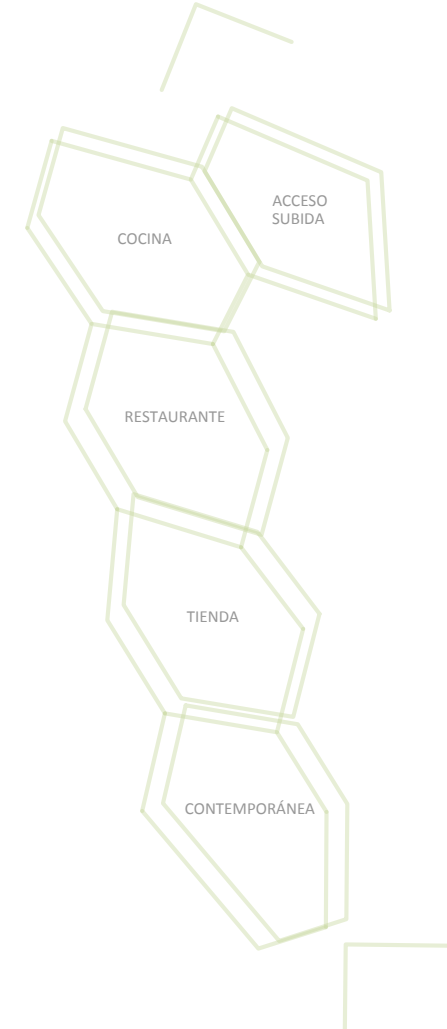


TURISTAS INTERNACIONALES

- EXPOSICION PREHISTORIA
- EXPOSICION TIBERIANE
- COCKTELERIA
- EXPOSICION ROMANOS + BOSQUE DE SENSACIONES



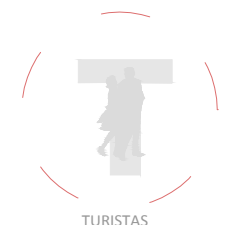
E
S
N
E



TURISTAS DE MADRID

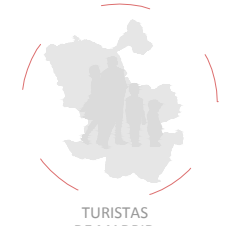
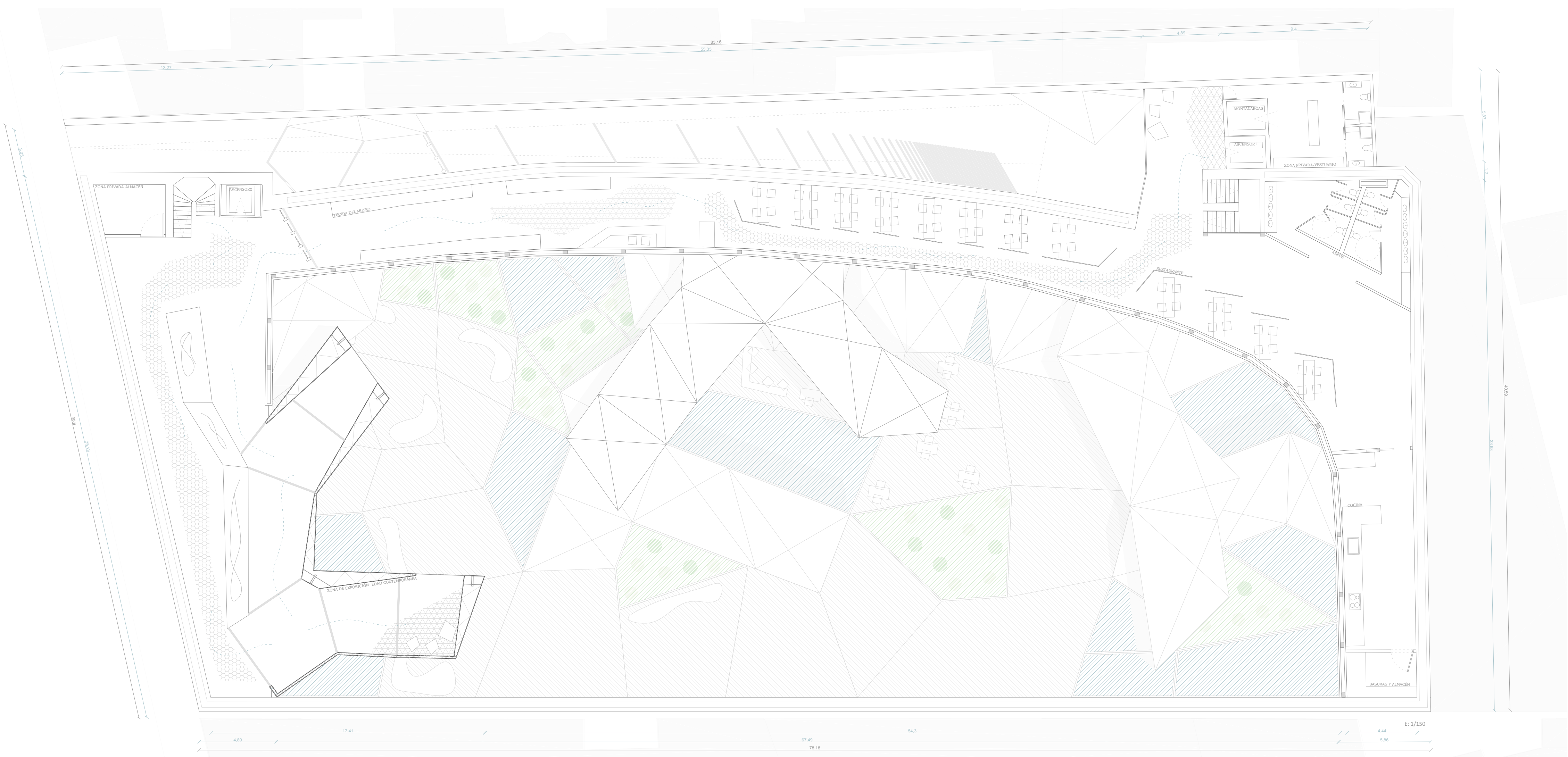
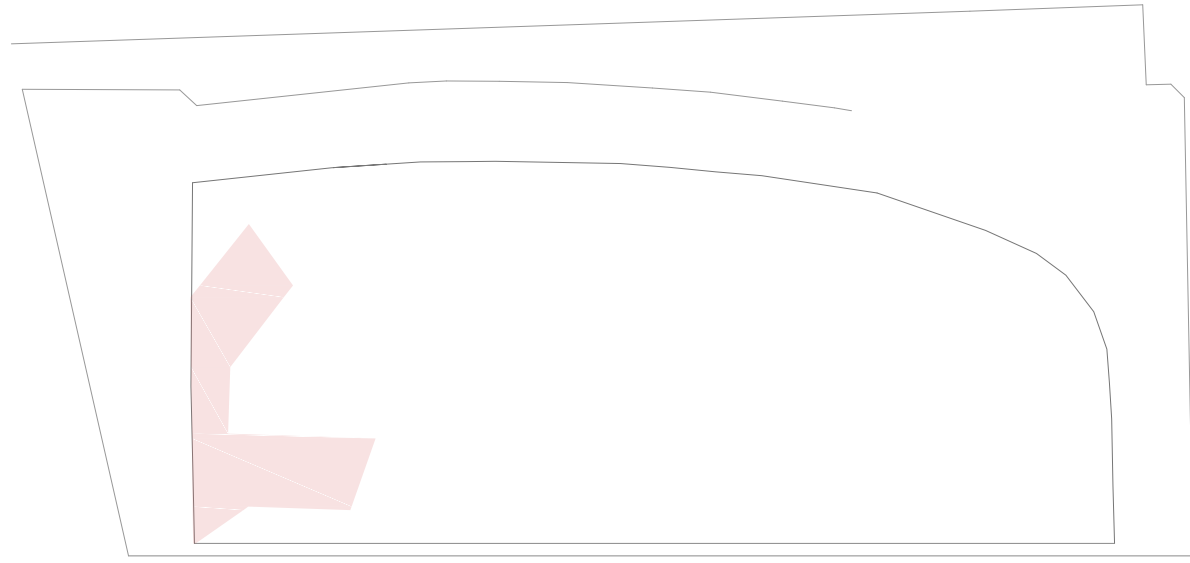


PROFESIONALES COCINEROS



TURISTAS INTERNACIONALES

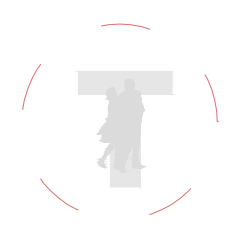
- EXPOSICIÓN CONTEMPORÁNEA
- TIENDA
- RESTAURANTE + INSTALACIONES DE COCINA



TURISTAS DE MADRID

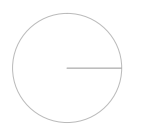
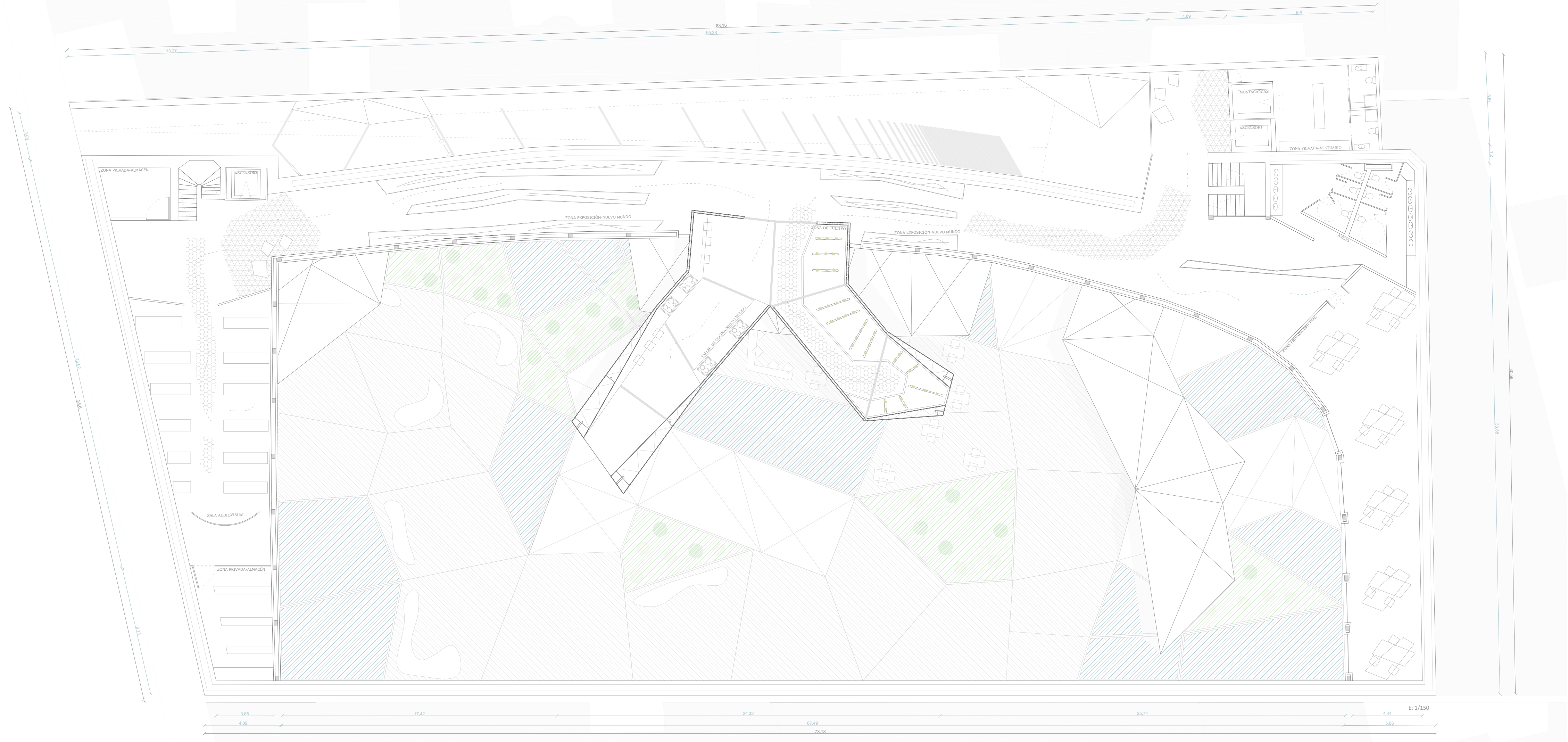
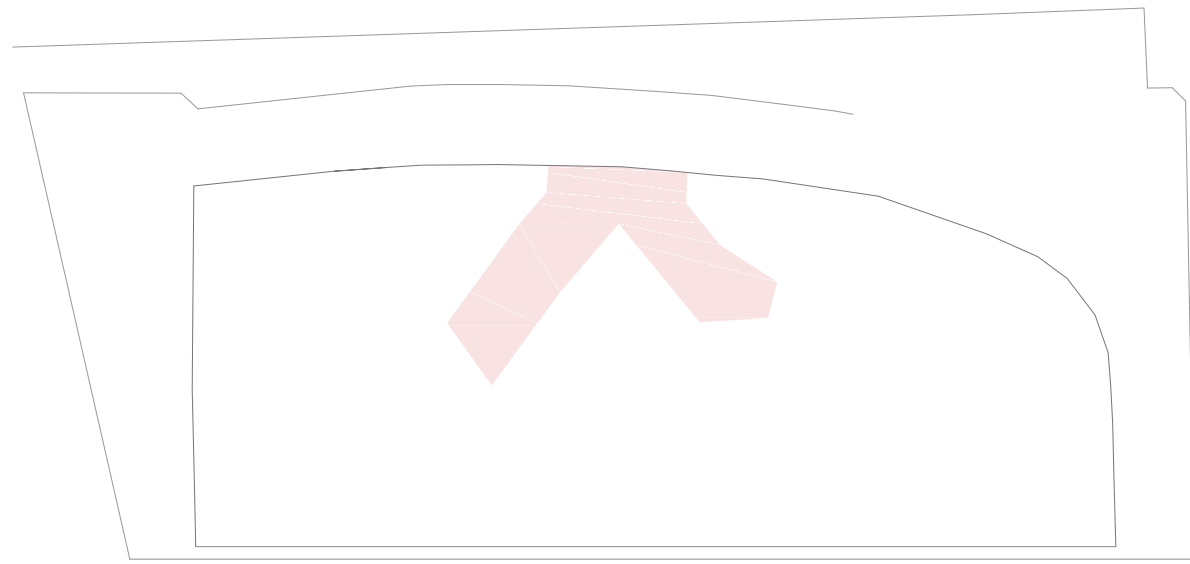


PROFESIONALES COCINEROS



TURISTAS INTERNACIONALES

- EXPOSICIÓN NUEVO MUNDO
- ADMINISTRACIÓN
- SALA AUDIOVISUAL

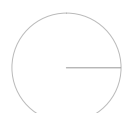


E
S
N
E

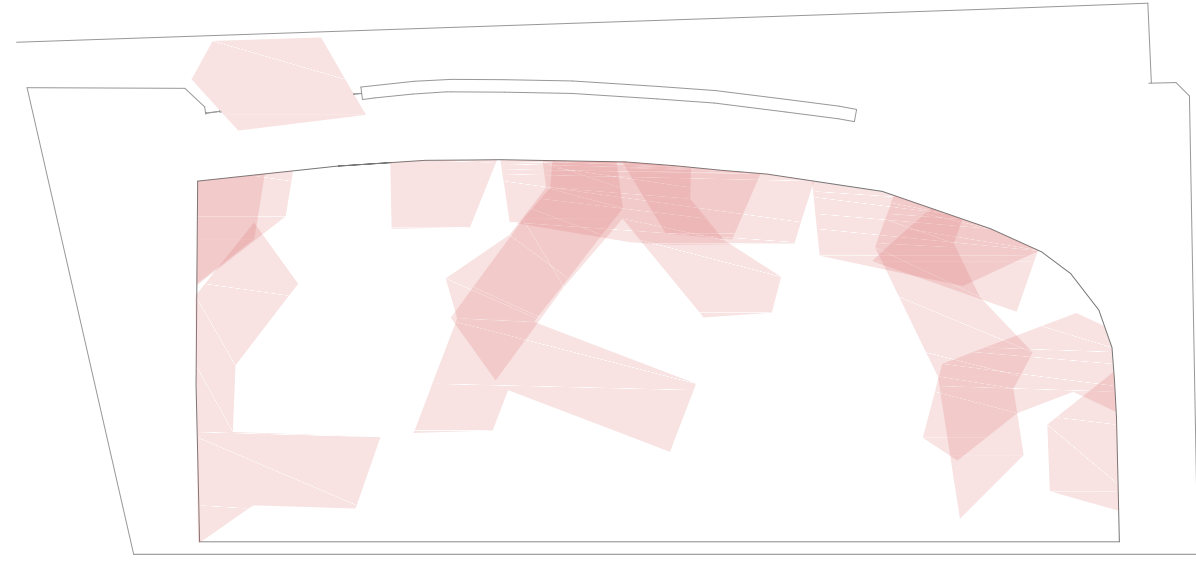


MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA
 ALUMNO: ELENA JIMÉNEZ
 PROFESOR: ENRIQUE BARBERA
 DIN. 4.1 LOCALIZACIÓN: FRONTERÓN-BET-JAI, MADRID 2013/2014

G
T
P



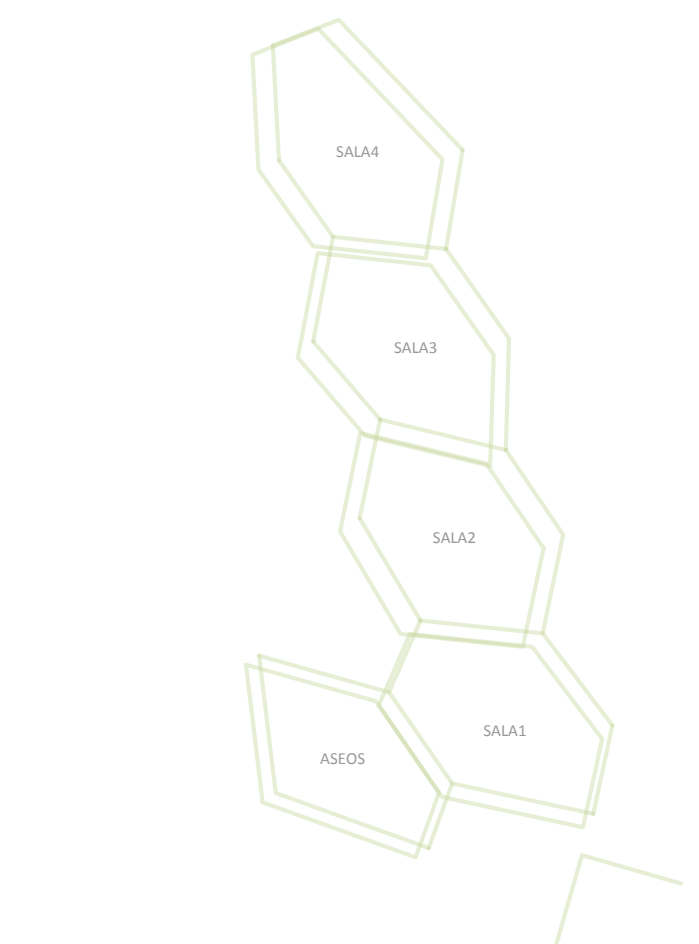
E
S
N
E



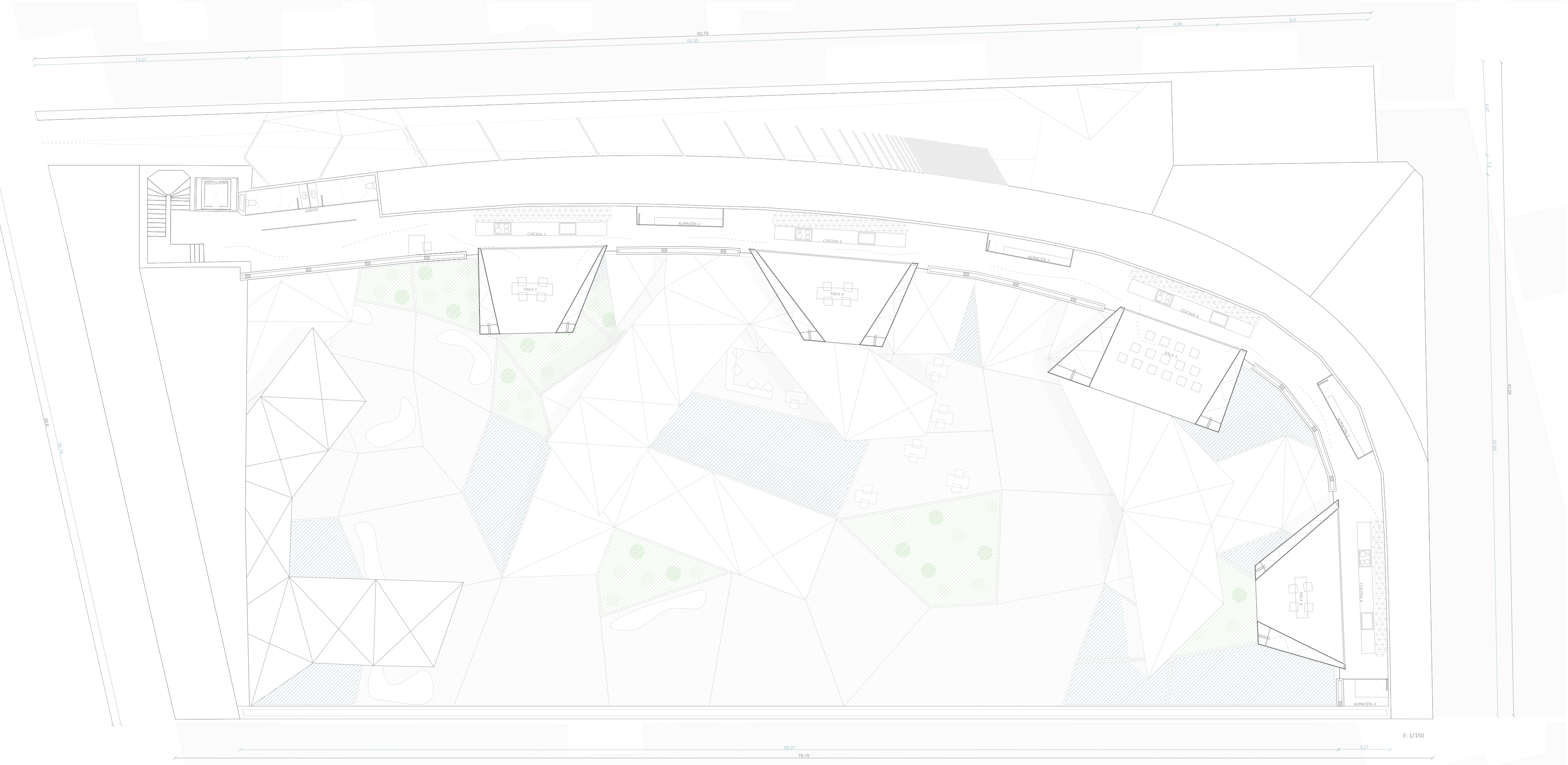
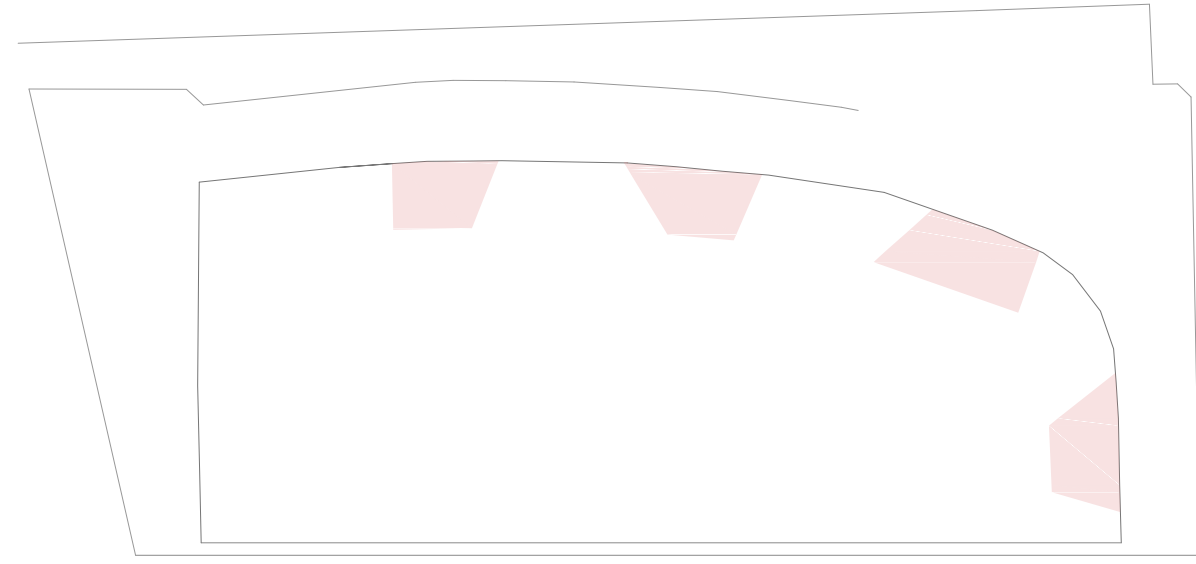
PLANTA 3º



E: 1/150



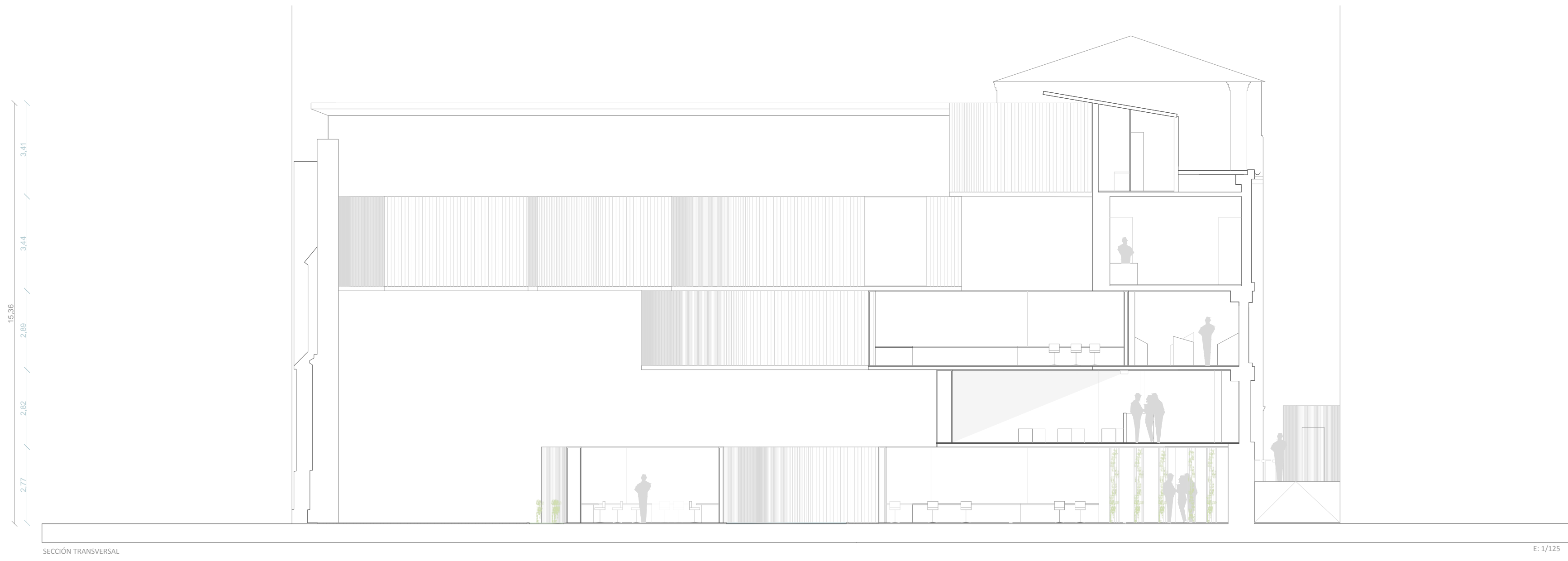
-CLASIS DE SHOW COOKING -
RESTAURANTE EXPERIENCIA
PERSONALIZADA



E: 1/150

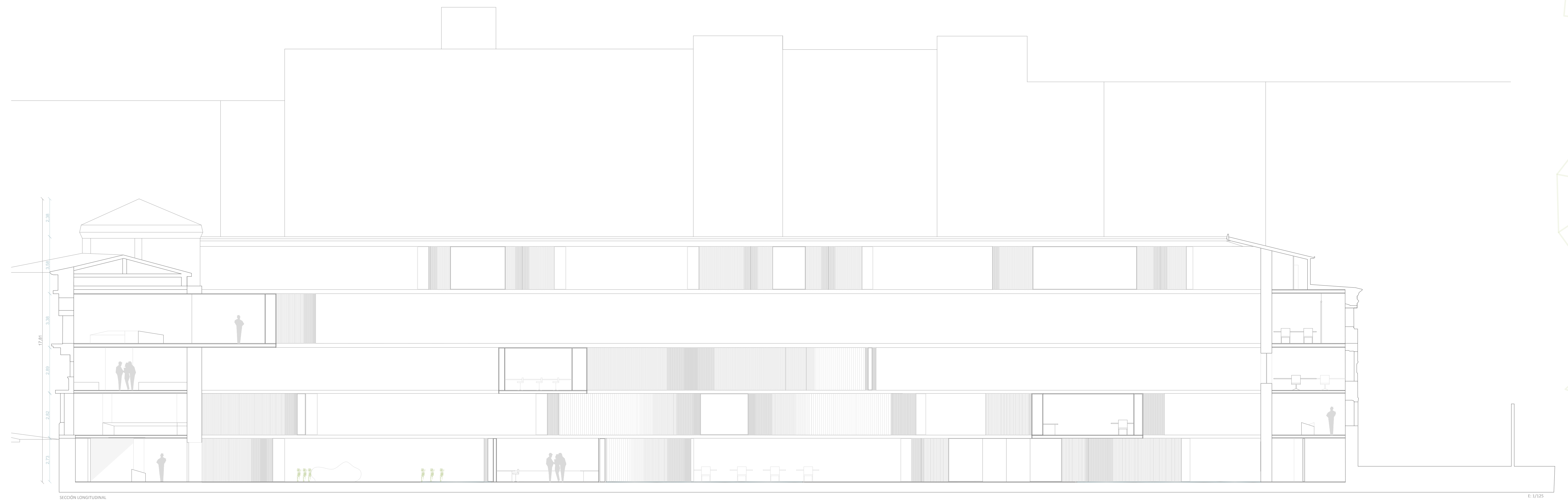
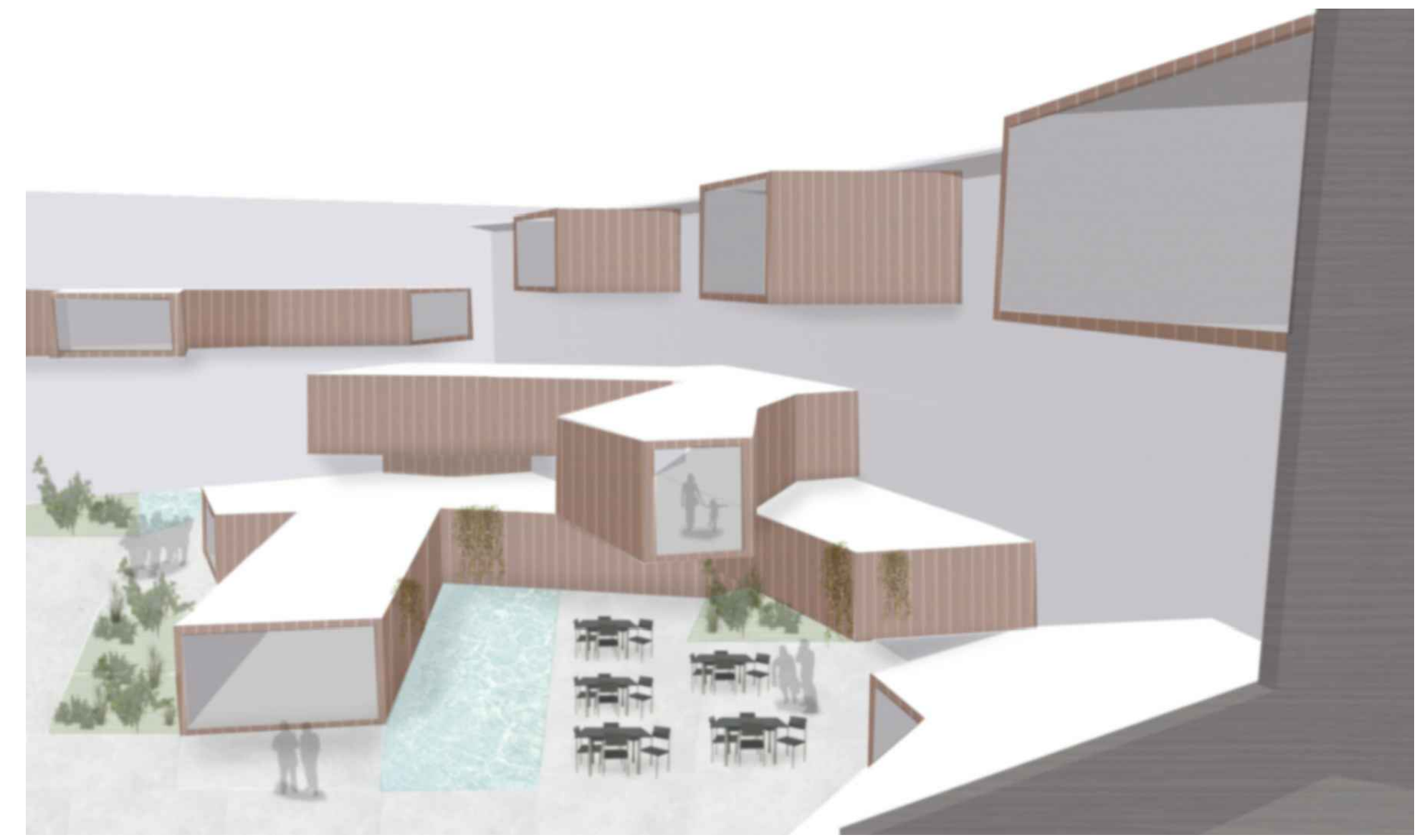
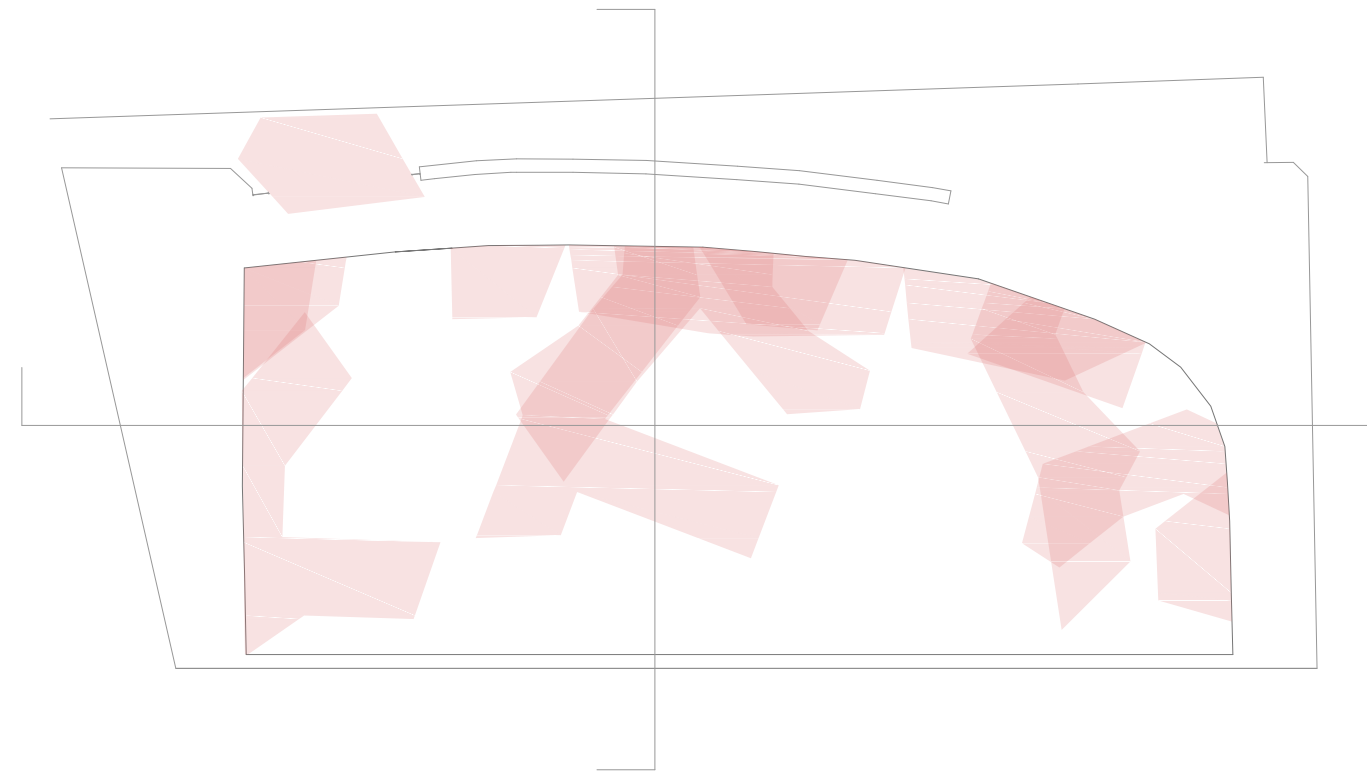
MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA
ALUMNO: ELENA JIMÉNEZ
PROFESOR: ENRIQUE BARBERA
DIN 41 LOCALIZACIÓN: FRONTEÓN BETHLEAL, MADRID 2013/2014

G
T
P



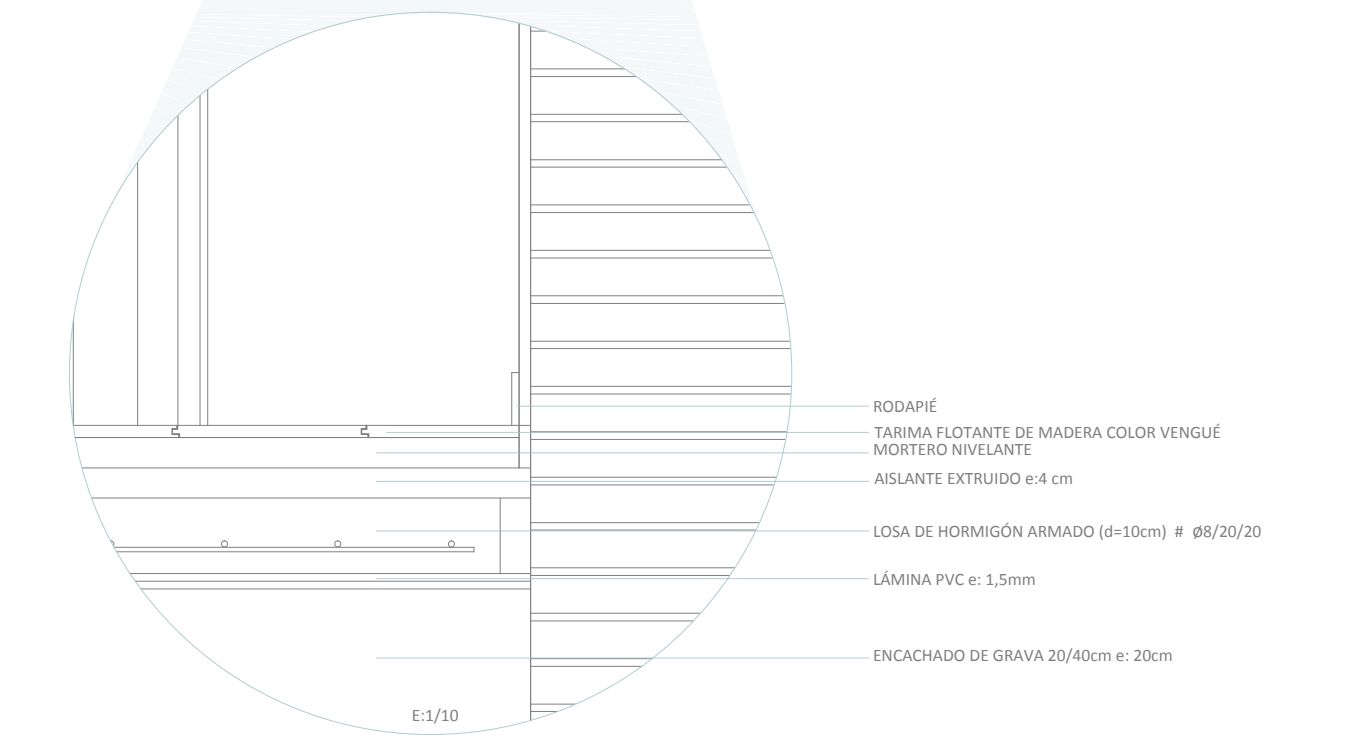
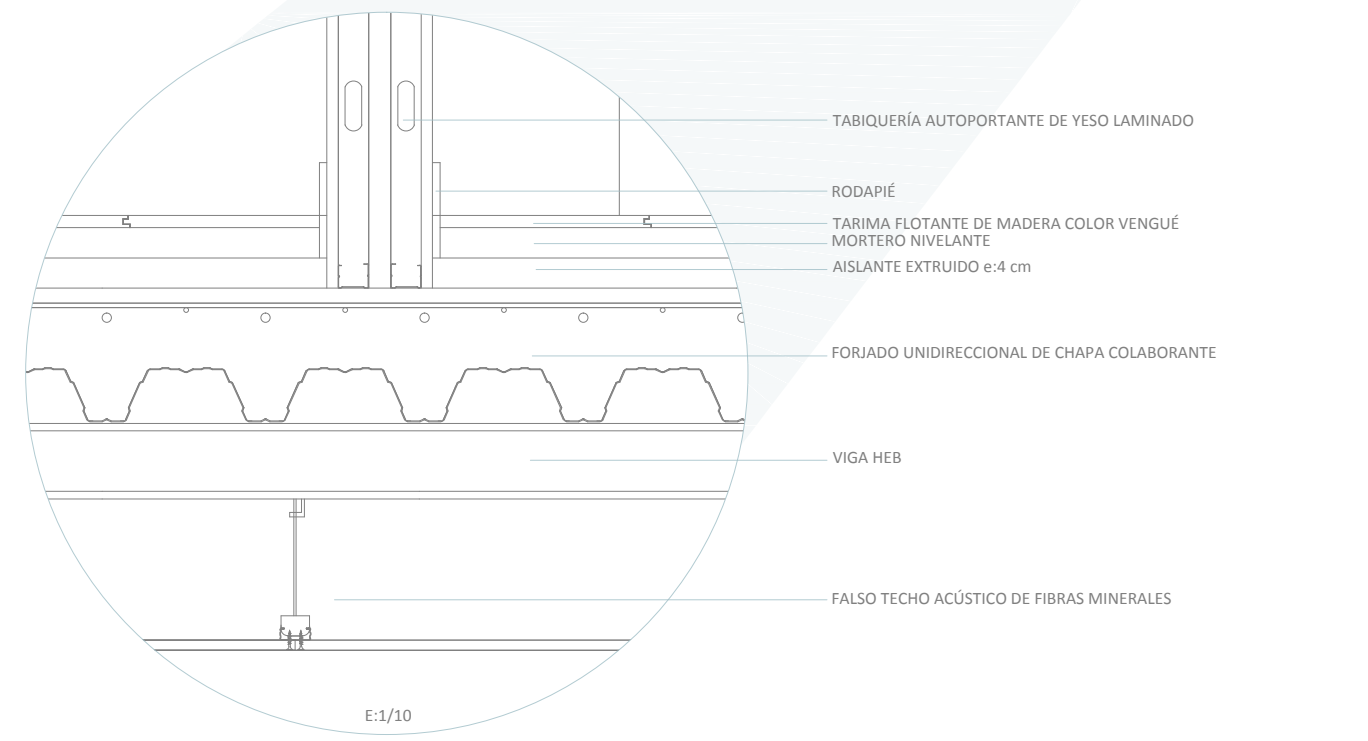
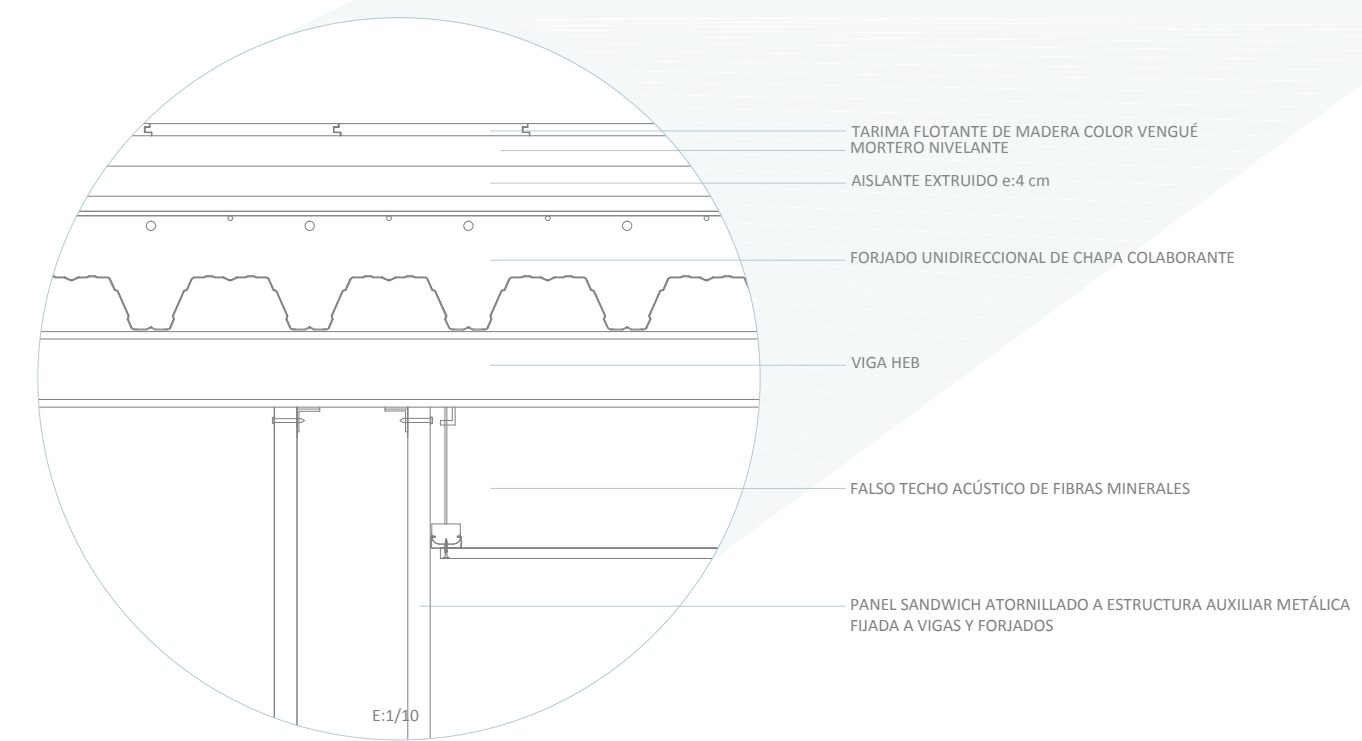
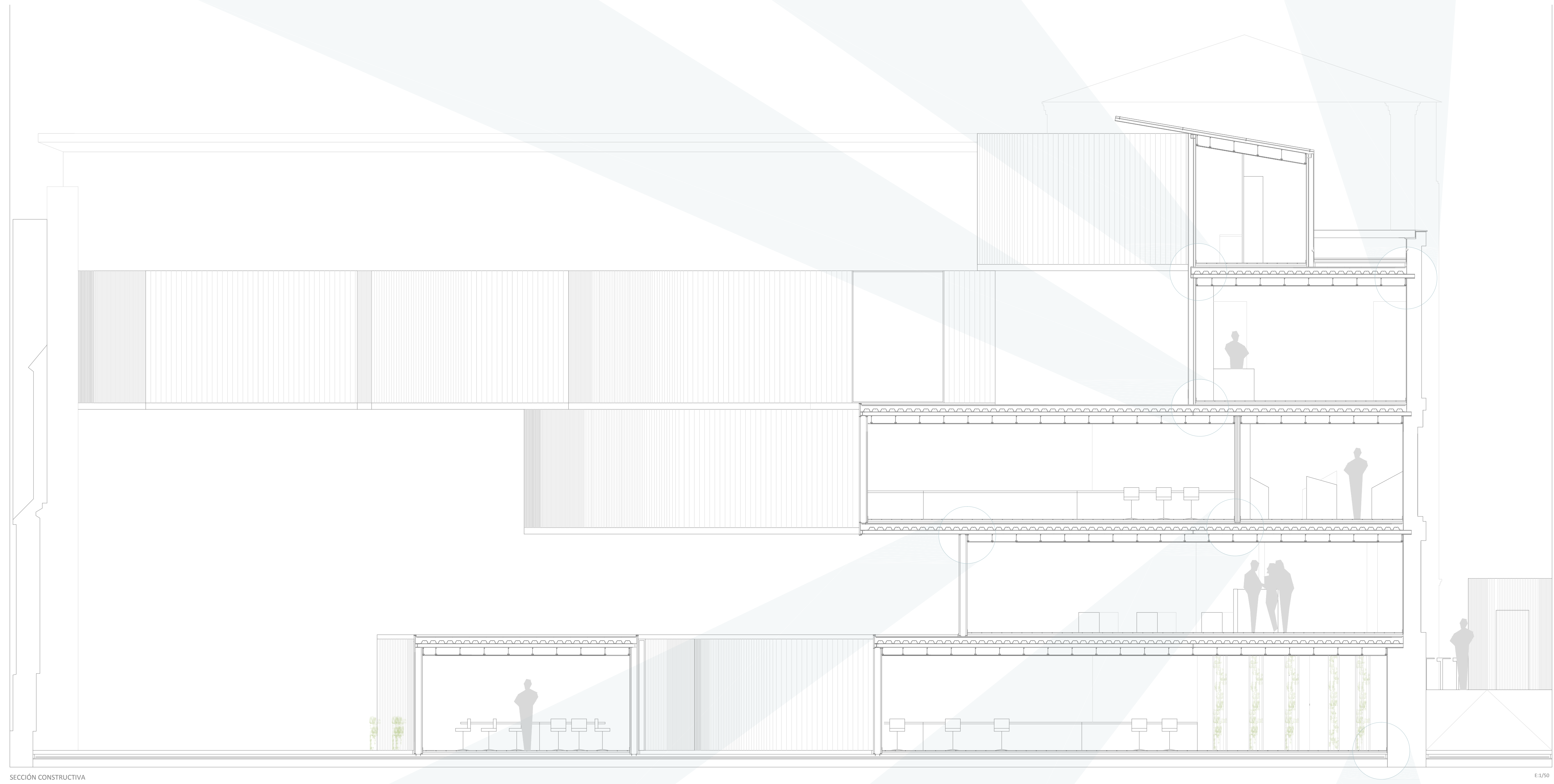
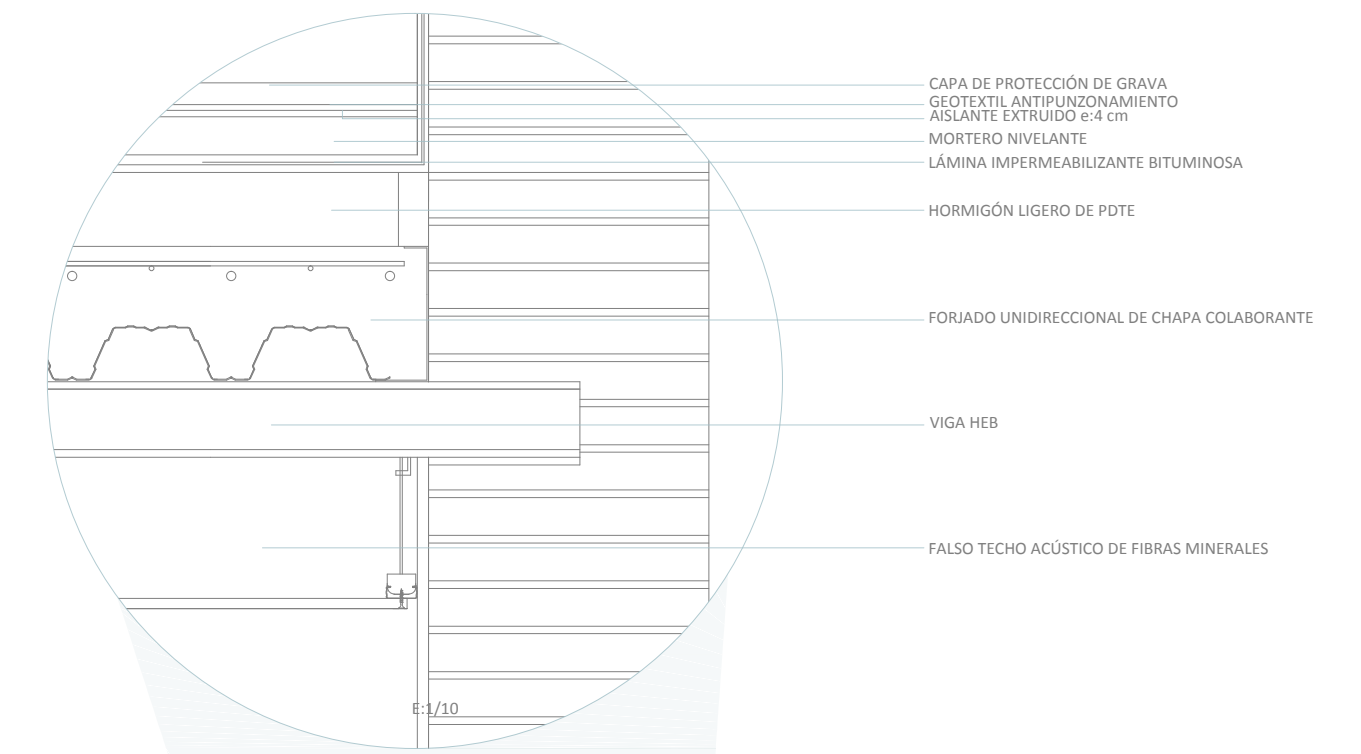
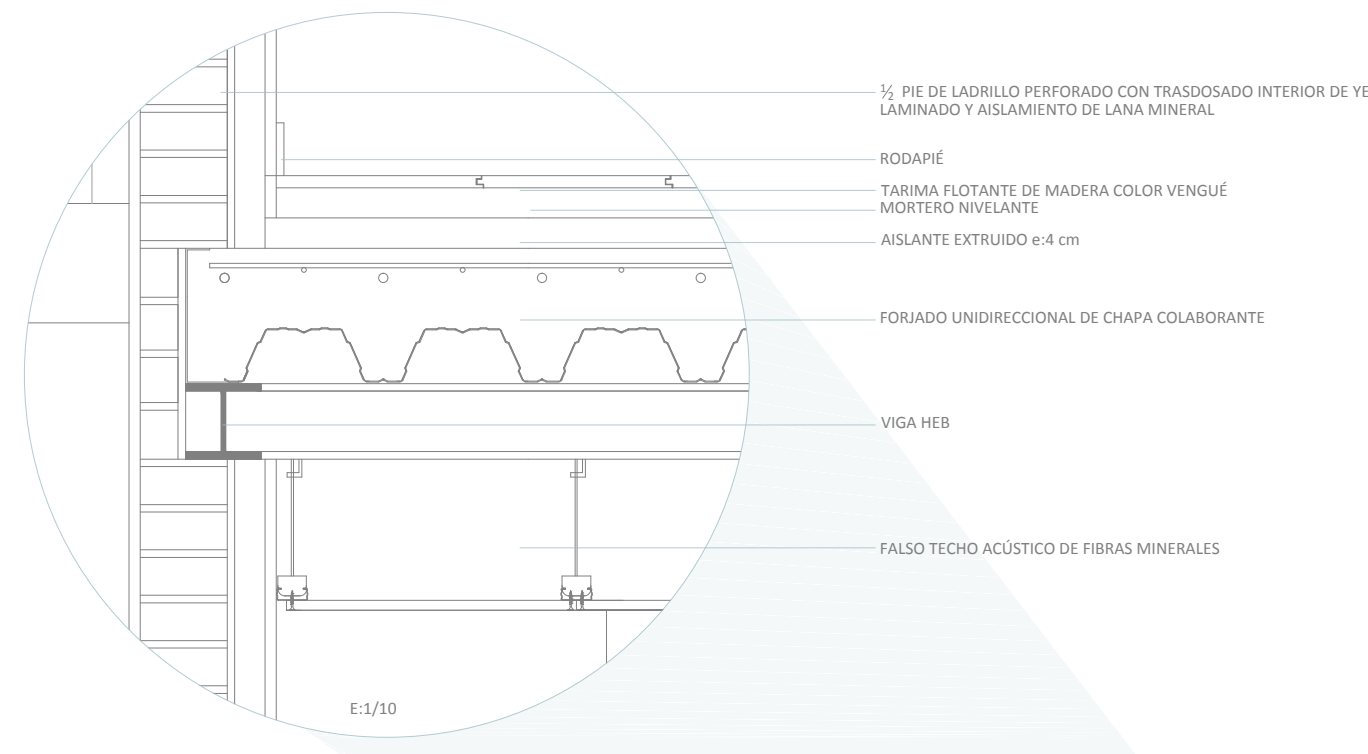
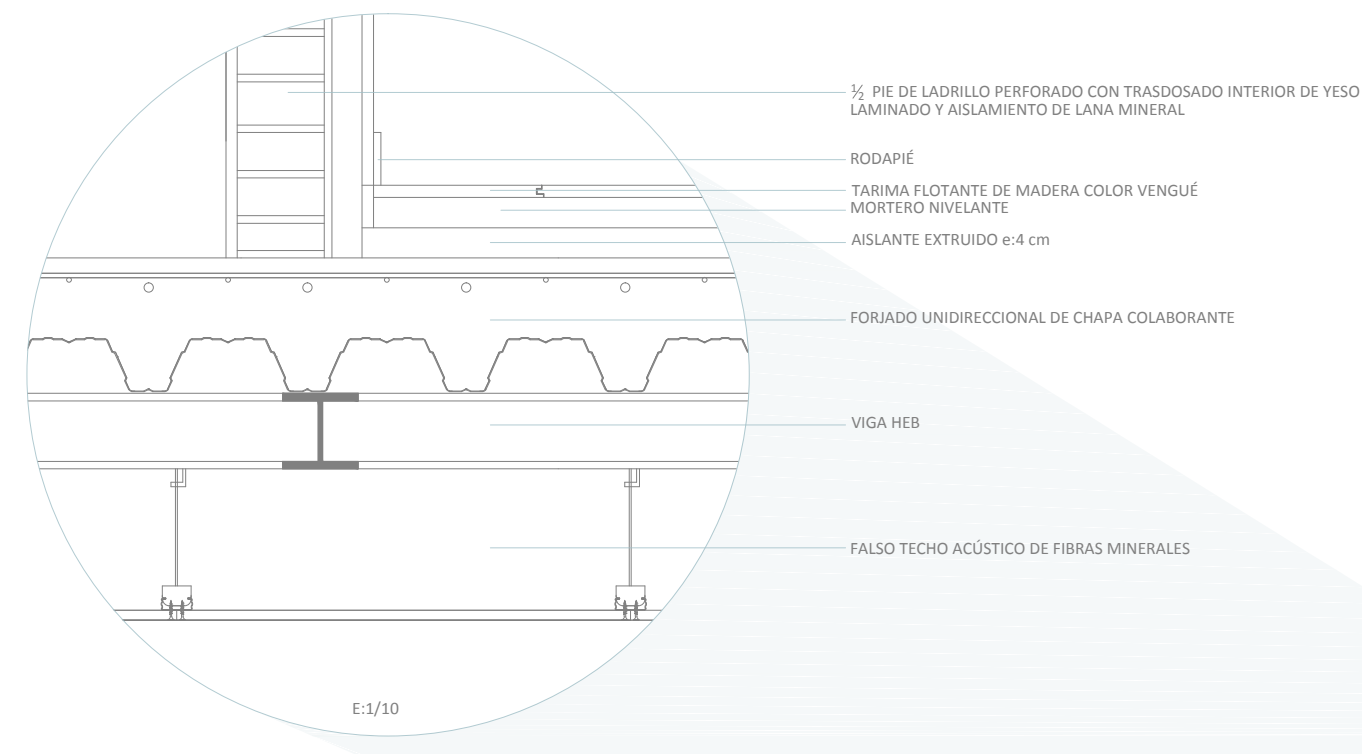
UN MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA, DEBE ALBERGAR UNAS TAQUILLAS (CON SU RESPECTIVA ZONA DE SEGURIDAD), UNA ZONA DE ATENCIÓN AL PÚBLICO, ZONAS DE EXPOSICIÓN, ASESOS PÚBLICOS EN TODAS LAS PLANTAS, RESTAURANTE, TIENDA, COCKETERÍA, ZONA DE EXPOSICIÓN ITINERANTE, ZONAS DE PROYECCIÓN, DOS PUNTOS DE CIRCULACIÓN VERTICAL POR PLANTA Y CLASES DE COCINA JUNTO CON EXPERIENCIA VIP CON LA COCINA DE AUTOR. ADEMÁS DEBE ALBERGAR ZONAS PRIVADAS, UNA ZONA DE ADMINISTRACIÓN (DESPACHOS PRIVADOS Y OFICINA), ZONA DE ALMACENAJE Y ZONA DE CARGA Y DESCARGA, TAQUILLAS Y ASESOS PRIVADOS EN TODAS LAS PLANTAS. TODO EL RECORRIDO SERÁ ACCESIBLE PARA PERSONAS DE MOVILIDAD REDUCIDA, MEDIANTE RAMPAS Y ASCENSORES EN AMBOS PUNTOS DE CIRCULACIÓN VERTICAL.

LAS DIFERENTES EXPOSICIONES DEL MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA SON: EN LA PLANTA A NIVEL DE PISTA SE LOCALIZARÁ LA EXPOSICIÓN DE LA PREHISTORIA Y DE LOS ROMANOS, JUNTO CON UNA COCKETERÍA Y UNA EXPOSICIÓN ITINERANTE. EN LA PLANTA A NIVEL DE CALLE SE ENCONTRARÁN LA EXPOSICIÓN DE MUSULMANES Y DE LA EDAD MEDIA. EN LA SIGUIENTE PLANTA, ES DECIR, LA PRIMERA SE LOCALIZARÁ LA EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS DEL NUEVO MUNDO Y UNA ZONA DE PROYECCIÓN DE VISUALES. EN LA SEGUNDA PLANTA SE ENCONTRARÁN LA EXPOSICIÓN DE LA COMIDA CONTEMPORÁNEA, LA TIENDA DEL MUSEO, Y EL RESTAURANTE. POR ÚLTIMO EN LA TERCERA PLANTA SE DESARROLLARÁN LAS CLASES DE COCINA, EL SHOW COOKING, Y EL RESTAURANTE QUE OFRECE UNA EXPERIENCIA INDIVIDUAL.

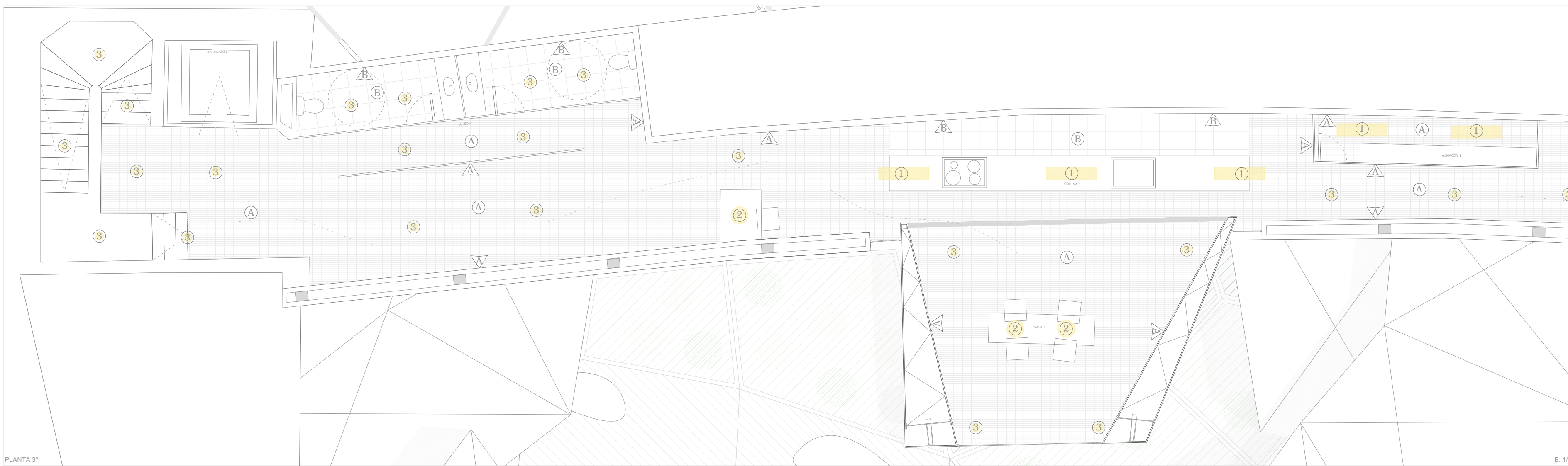


SECCIÓN LONGITUDINAL

E: 1/125



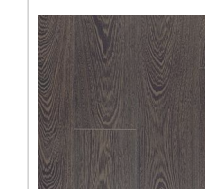
PLANTA 3ª - CLASES DE SHOW COOKING + RESTAURANTE EXPERIENCIA PERSONALIZADA



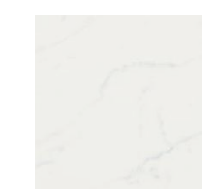
PLANTA 3ª

E: 1/75

ACABADOS



- PAVIMENTO MADERA LAMINADA ADHESIVA COLOR WENGUE 21x61,5



- PAVIMENTO ZONAS HÚMEDAS MÁRMOL DE CARRARA LAPATO BR 43X43 BR



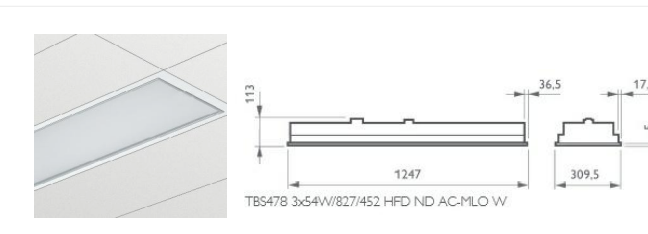
- PARAMENTO VERTICAL ACABADO EN MADERA COLOR WENGUE



- PARED ZONAS HÚMEDAS MÁRMOL DE CARRARA BLR 30X60,2



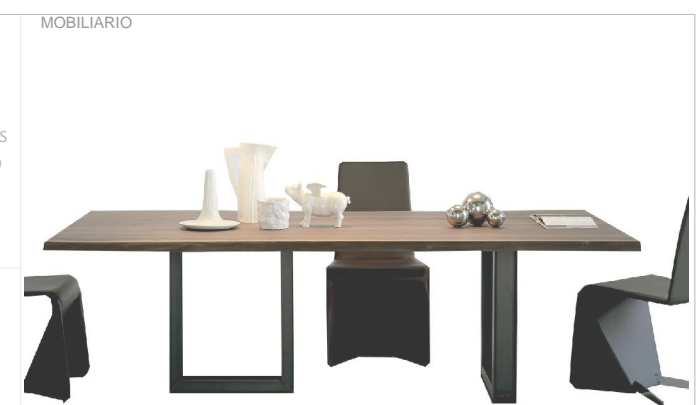
- LÁMPARA PENDOLA VERSIÓN Ø 410 MM FLUORESCENTE COMPACTA CÁLSICA ALUMINIO REFLECTOR: POLIMETACRILATO



- SCHLÜSSER EMPOTRABLE T8478 UTILIZA CONTROLES DE ALUMBRADO, CON FOTOCÉLULAS Y DETECTORES DE PRESENCIA INTEGRADOS. ESTO POSIBILITA QUE LA SOLUCIÓN COMPLETA SEA ALTAMENTE EFICIENTE, AL PROPORCIONAR EL MÍNIMO CONSUMO ENERGÉTICO Y UNA REDUCCIÓN SIGNIFICATIVA EN LAS EMISIONES DE CO₂.



- LUXSPACE DISTRIB. RECESSED PARA LOS CLIENTES LOS AHORROS ENERGÉTICOS SON UNA PRIORIDAD. LUXSPACE PROPORCIONA LA COMBINACIÓN PERFECTA DE EFICIENCIA, COMODIDAD Y DISEÑO SIN RENUNCIAR AL RENDIMIENTO LUMÍNICO (UNIFORMIDAD Y BUEN ÍNDICE DE REPRODUCCIÓN CROMÁTICA), OFRECE UNA AMPLIA GAMA DE OPCIONES PARA CREAR EL AMBIENTE DESEADO, SEA CUAL SEA LA APLICACIÓN.

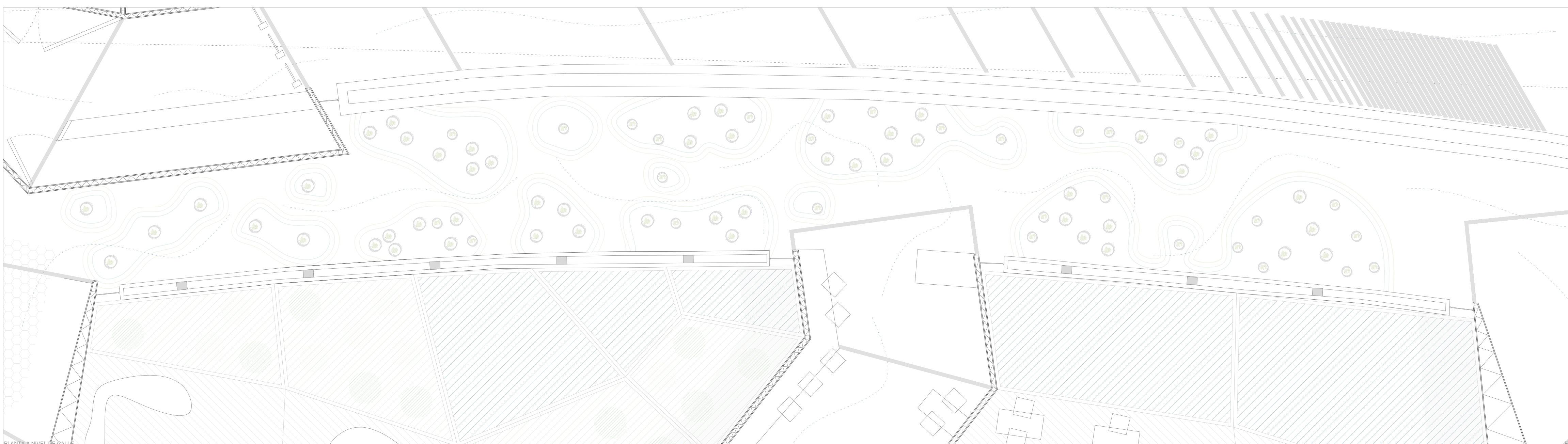


MOBILIARIO COMEDOR
- MESA PARA 4 A 6 COMENSALES DE MADERA COLOR WENGUE Y ACERO ACABADO EN NEGRO
- SILLAS ACABADO EN NEGRO MATE



MOBILIARIO ZONA DE COCCIÓN
- COCINA ISLA MADERA WENGUE Y MÁRMOL DE CARRARA









PLANTA A NIVEL DE CALLE - EXPOSICIÓN ROMANOS + BOSQUE DE SENSACIONES



PLANTA A NIVEL DE CALLE

E: 1/75

PLANTAS AROMÁTICAS
EXPOSICIÓN COCINA ROMANA

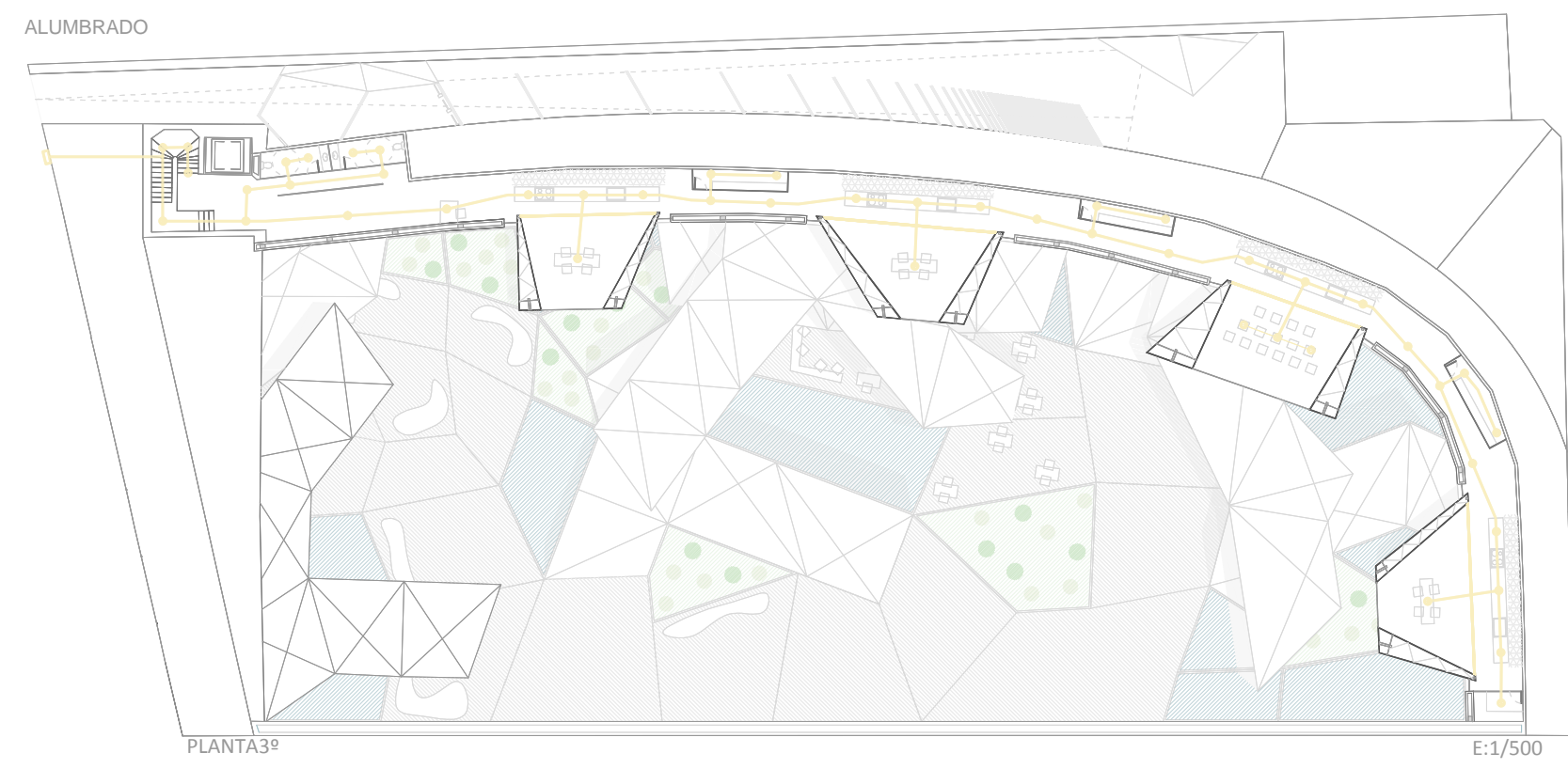
 I ROMERO <i>Rosmarinus officinalis</i>	 II SALVIA <i>Salvia officinalis</i>
 III TOMILLO <i>Thymus</i>	 IV PEREJIL <i>Petroselinum crispum</i>
 V OREGANO <i>Origanum vulgare</i>	 VI LAUREL <i>Laurus nobilis</i>
 VII HINOJO <i>Foeniculum vulgare</i> CLORES FUERTES +	 VIII ALBAHACA <i>Ocimum basilicum</i> CLORES SUAVES -

"PLAYGROUND" QUE SE LOCALIZARÁ EN EL MUSEO DE LA HISTORIA GASTRONÓMICA DE LA PENÍNSULA IBÉRICA, SITUADO EN EL BETAJAL, MADRID. EL BOSQUE DE LOS SENTIDOS SERÁ UN LUGAR DE RECONOCIMIENTO Y AISLAMIENTO DONDE EL OLOR SE PONDRÁ PARA ADESTRARLOS EN OTRA ESPECIE. EN EL SE LOCALIZARÁN HERBAS AROMÁTICAS UTILIZADAS POR LOS ROMANOS EN SU COCINA Y EN SU VIDA COTIDIANA. CÁPSULAS DE VIDRIO ALBERGARÁN ESTAS PLANTAS EN VERTICAL, CON PEQUEÑOS OROSCOPOS A DISTINTAS ALTURAS PARA QUE PUEDAN INFLUENCIARSE TANTO GRANDES COMO PEQUEÑOS.

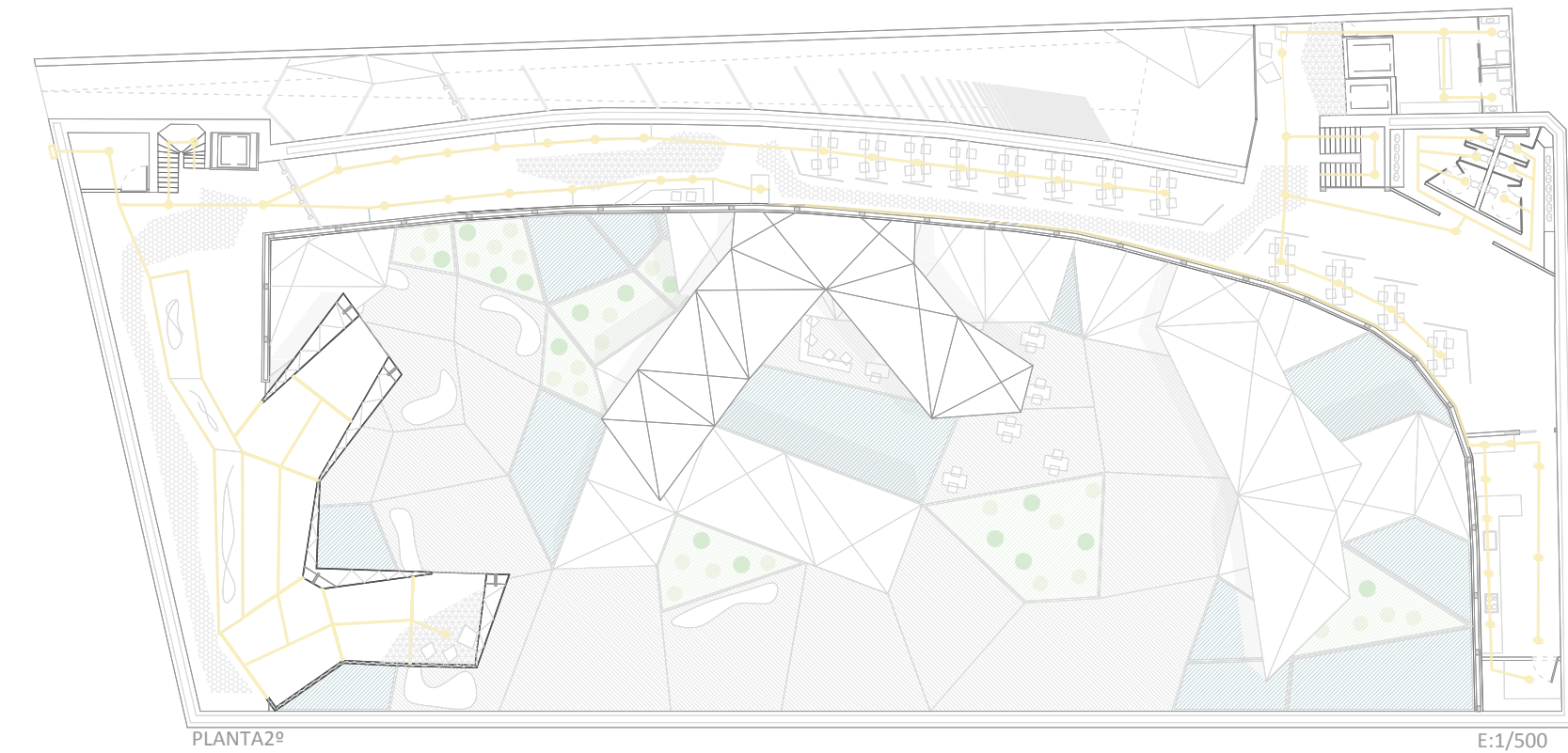
LÍNEAS DE CAMBIO DE PAVIMENTO PARA INTENSIFICAR LOS NÚCLEOS DEL BOSQUE DE SENSACIONES



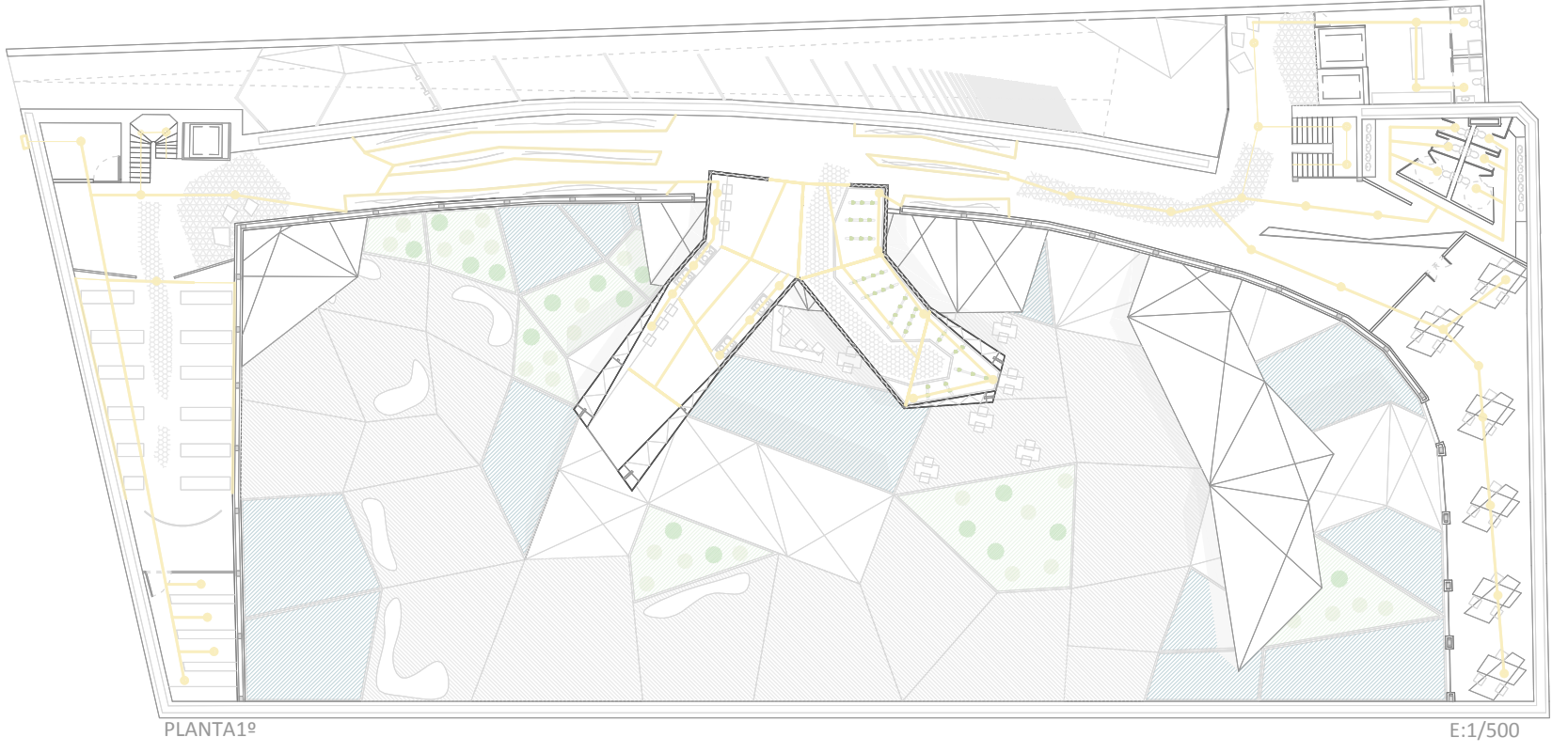
ALUMBRADO



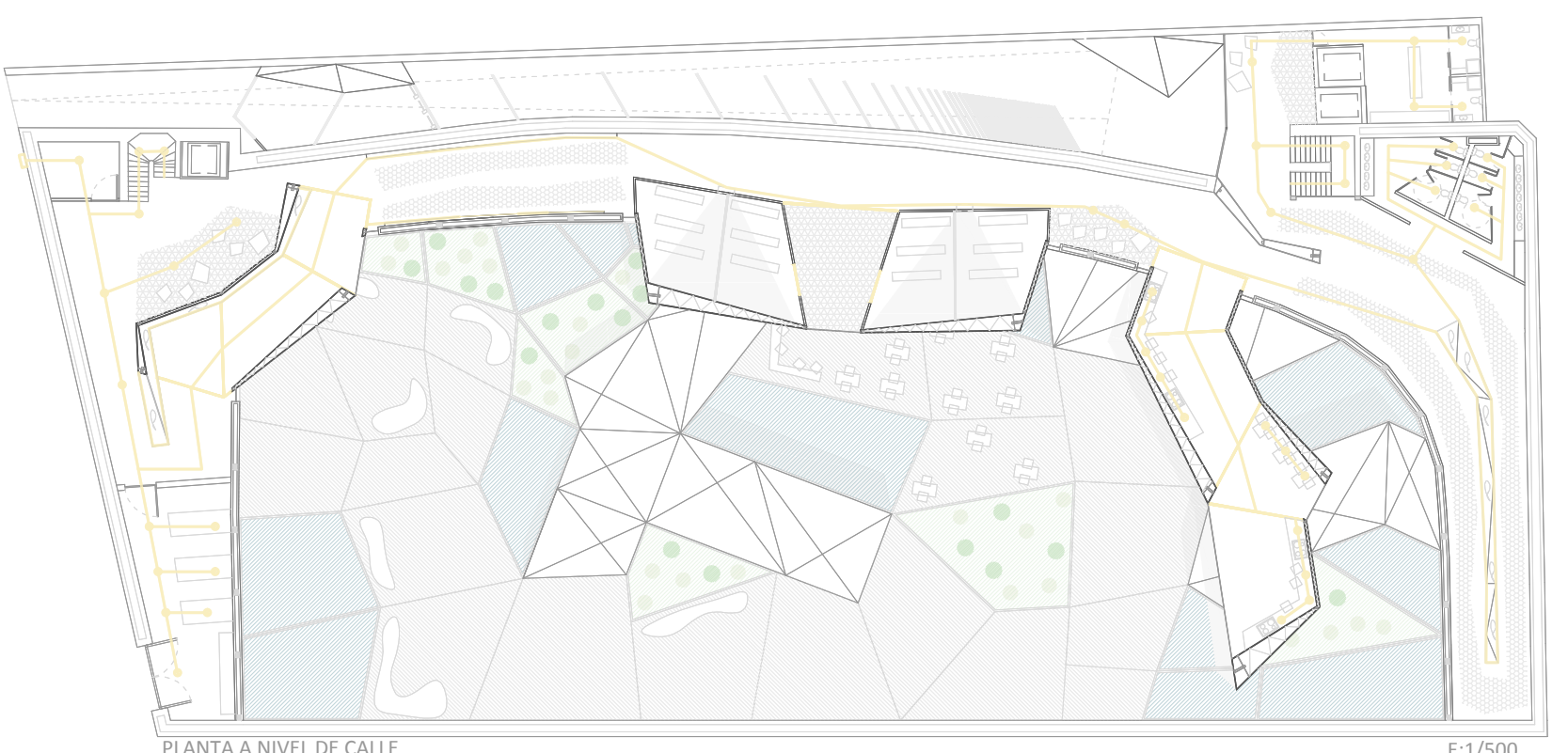
PLANTA3P E:1/500



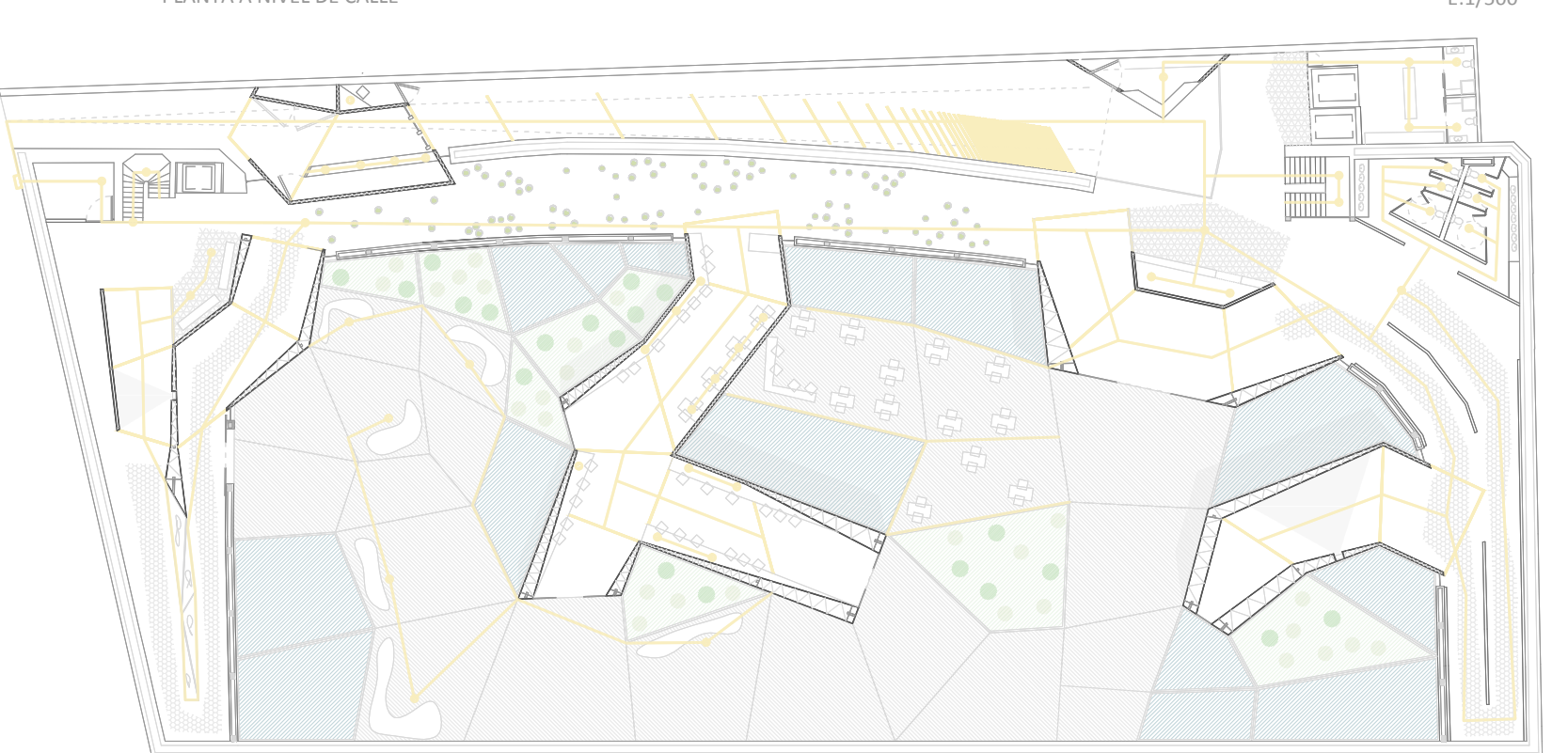
PLANTA2P E:1/500



PLANTA1P E:1/500



PLANTA A NIVEL DE CALLE E:1/500

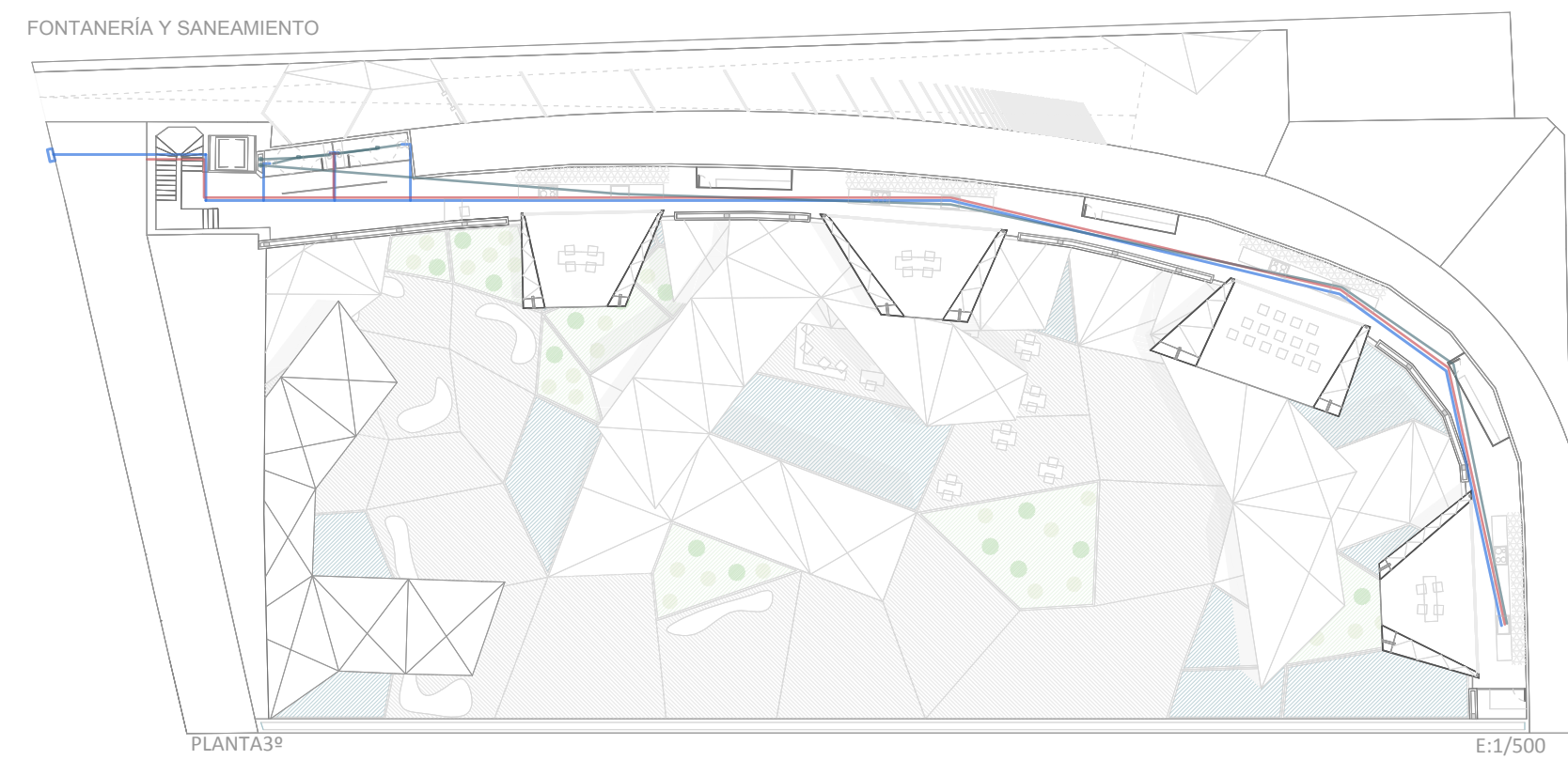


PLANTA A NIVEL DE PISTA E:1/500

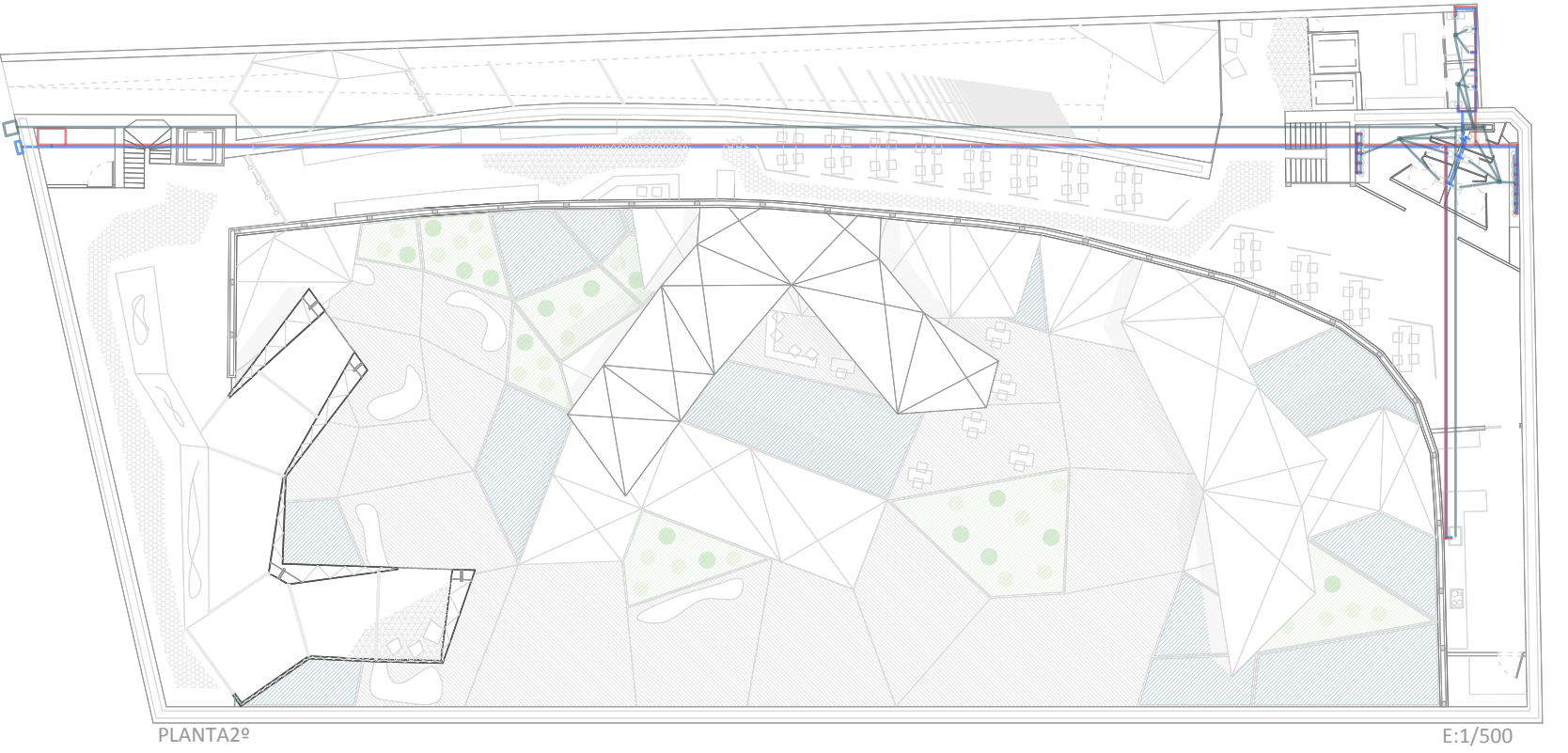
LEYENDA ILUMINACIÓN

	LUMINARIA FOSO LED
	PUNTO DE LUZ
	RED DE DISTRIBUCIÓN

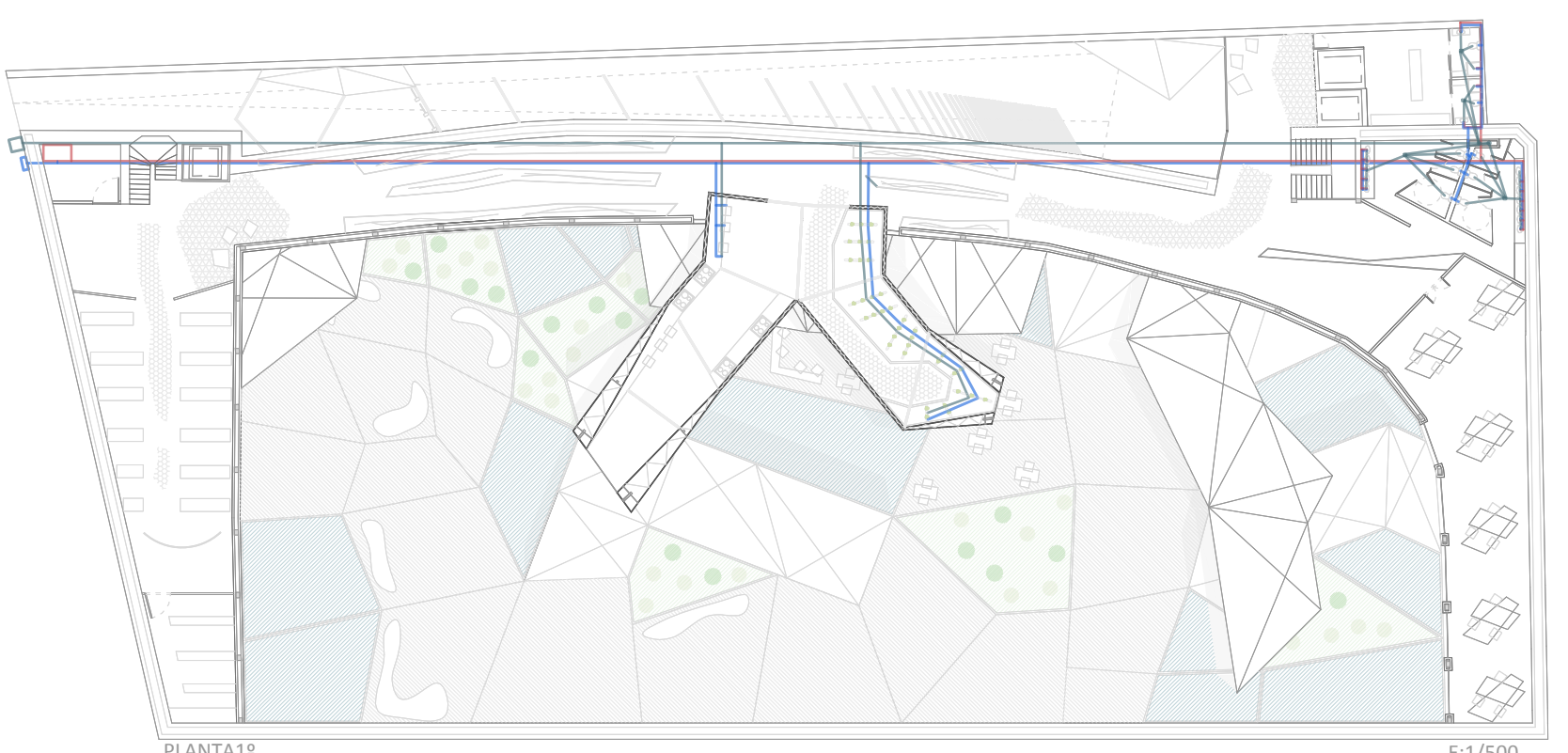
FONTERÍA Y SANEAMIENTO



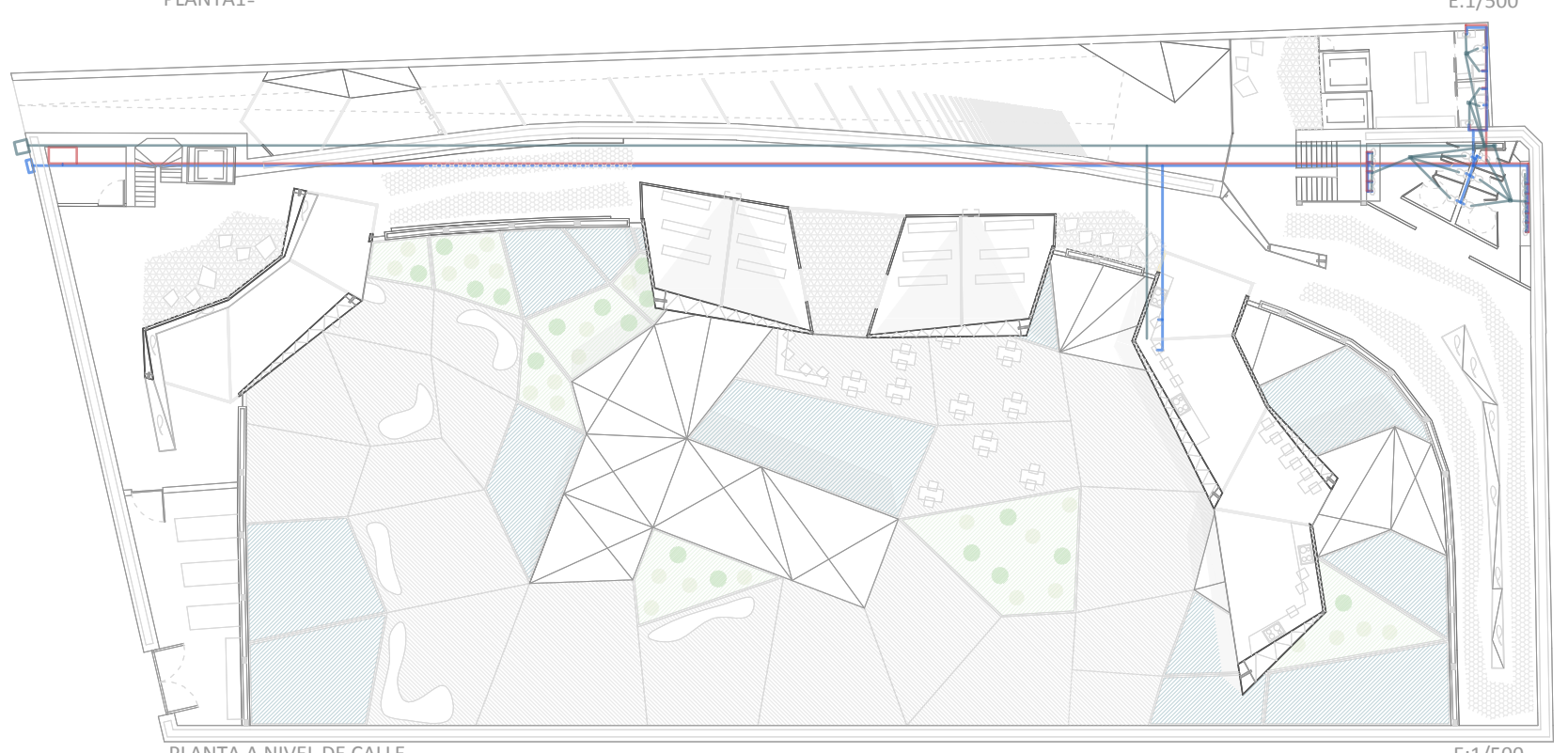
PLANTA3P E:1/500



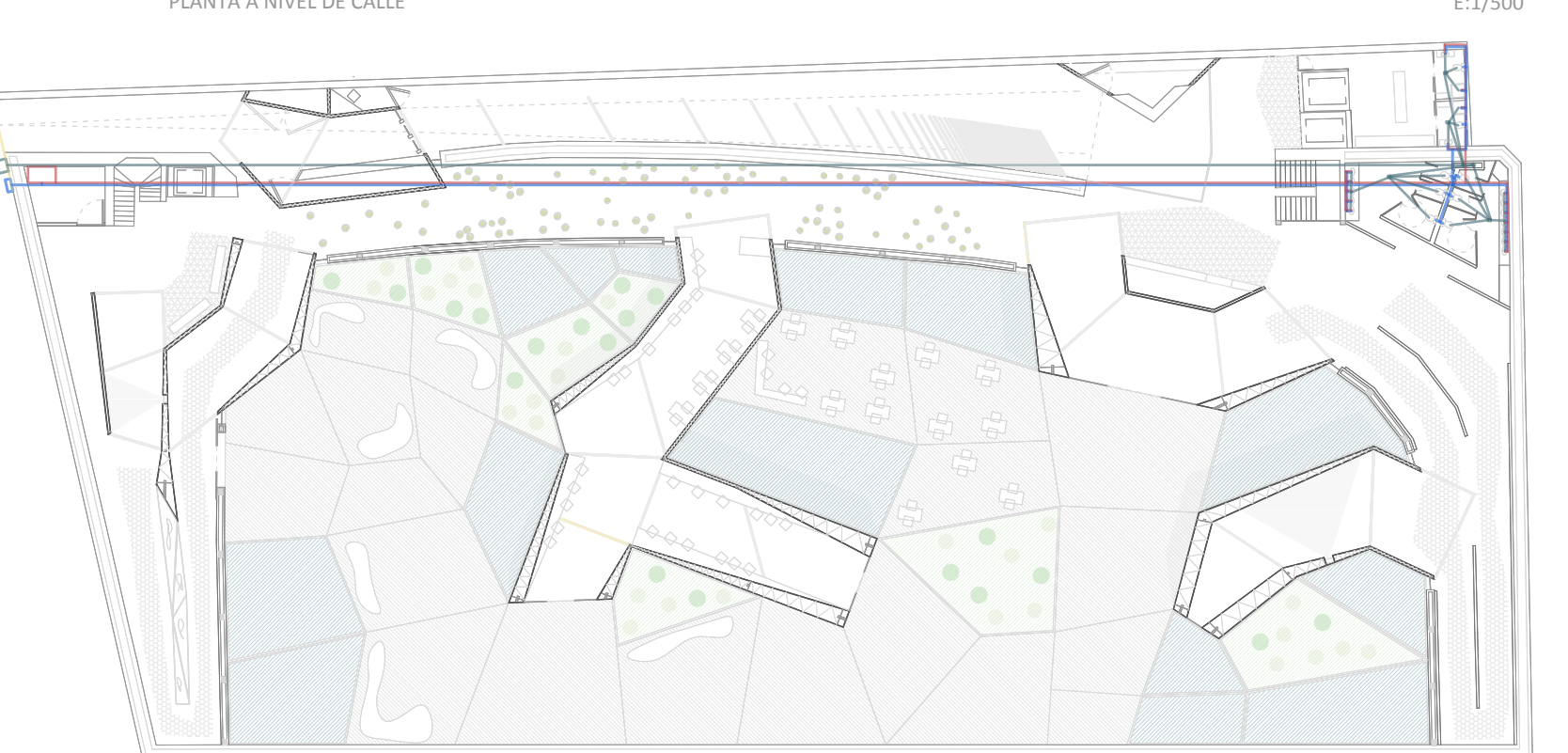
PLANTA2P E:1/500



PLANTA1P E:1/500



PLANTA A NIVEL DE CALLE E:1/500



PLANTA A NIVEL DE PISTA E:1/500

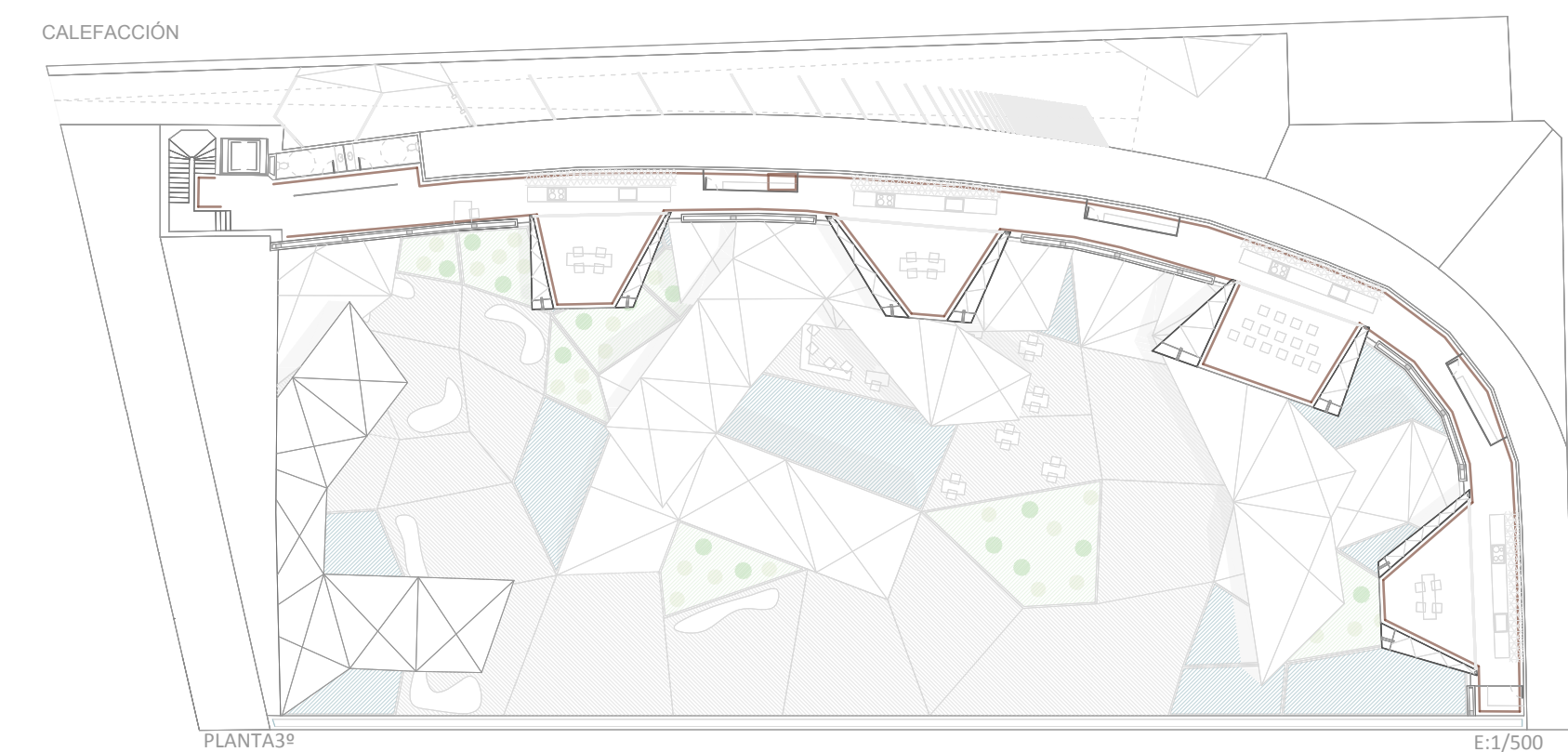
LEYENDA FONTERÍA

	AGUA FRÍA
	AGUA CALIENTE
	CALDERA

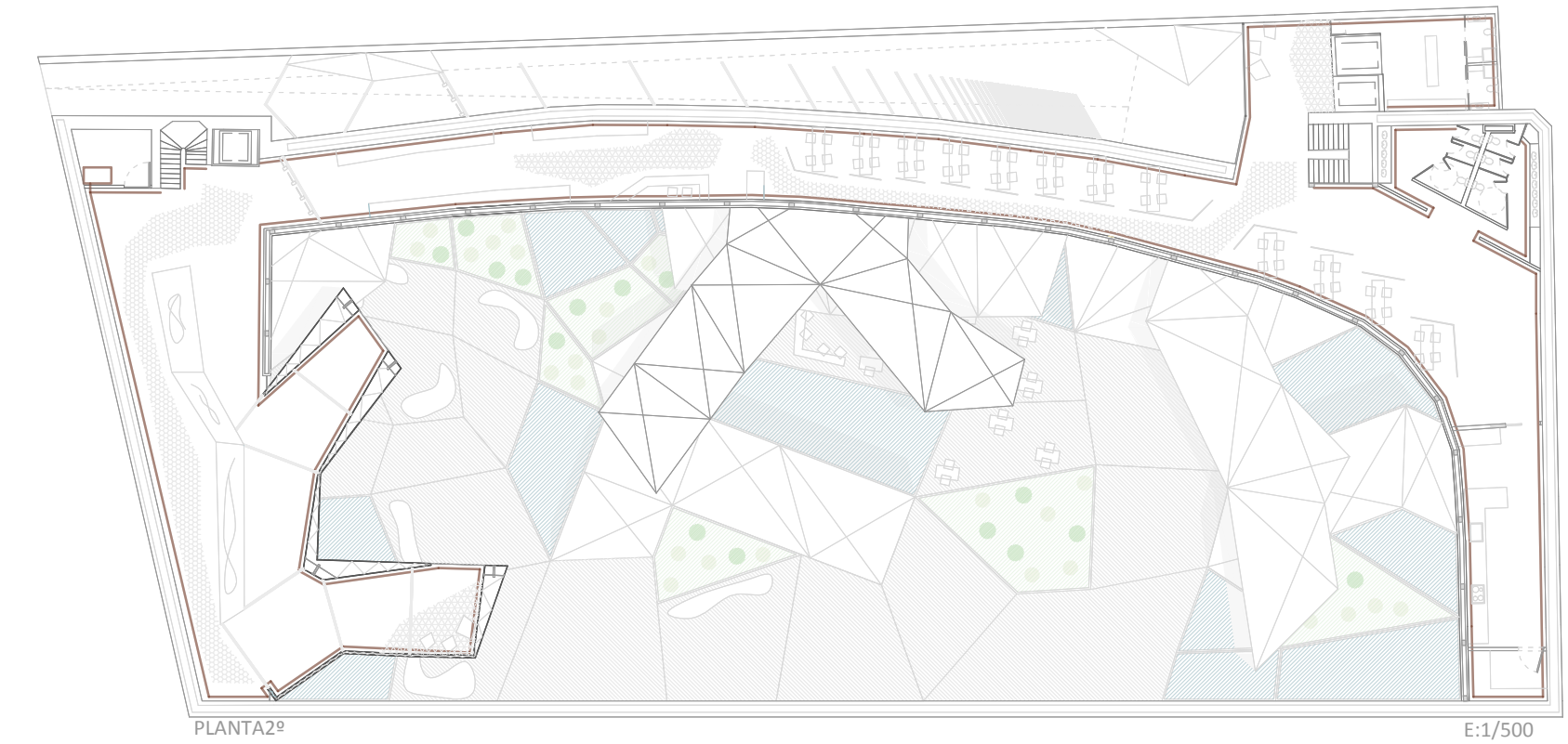
LEYENDA SANEAMIENTO

	RED DE RECOGIDA
	BAÑANTE
	ARQUETA

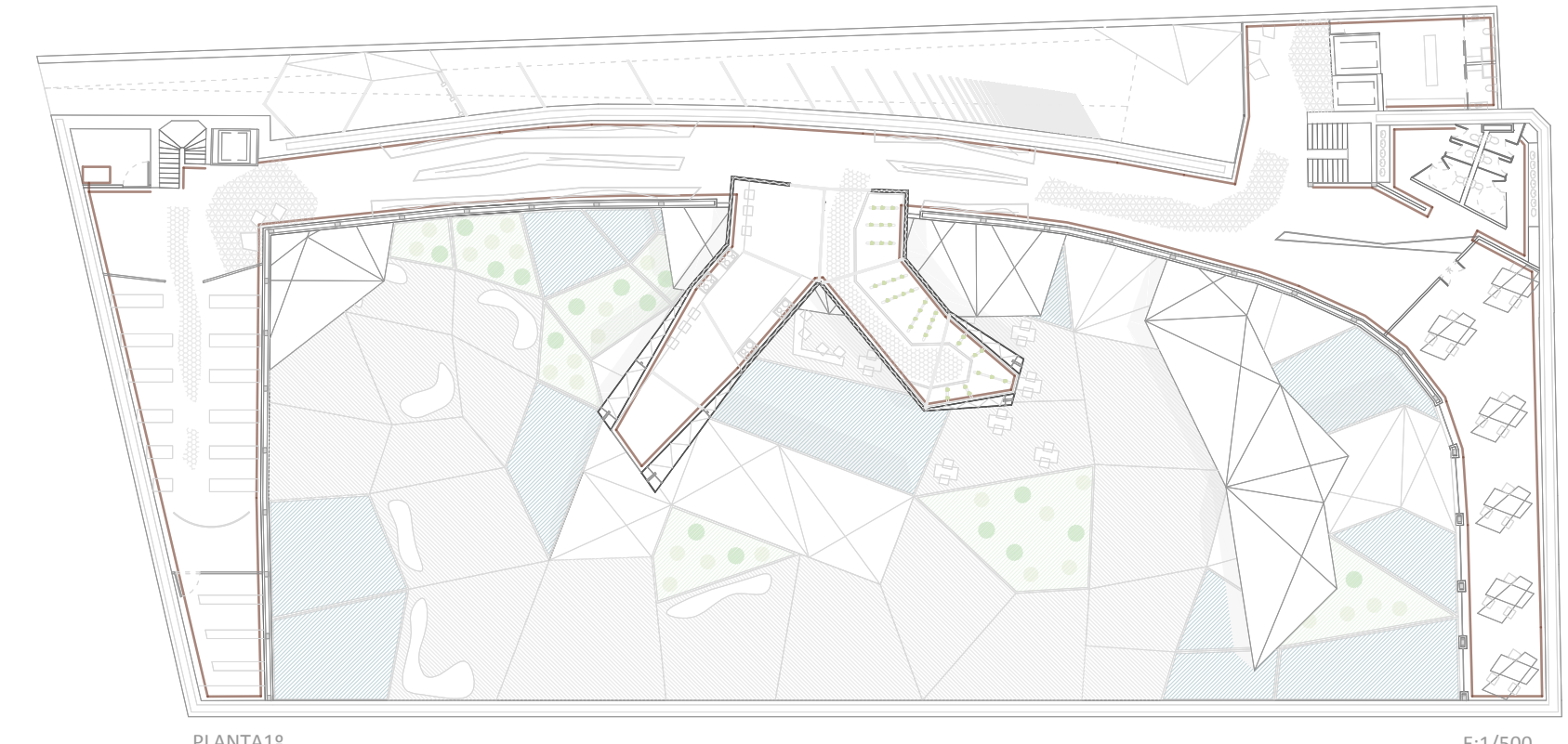
CALEFACCIÓN



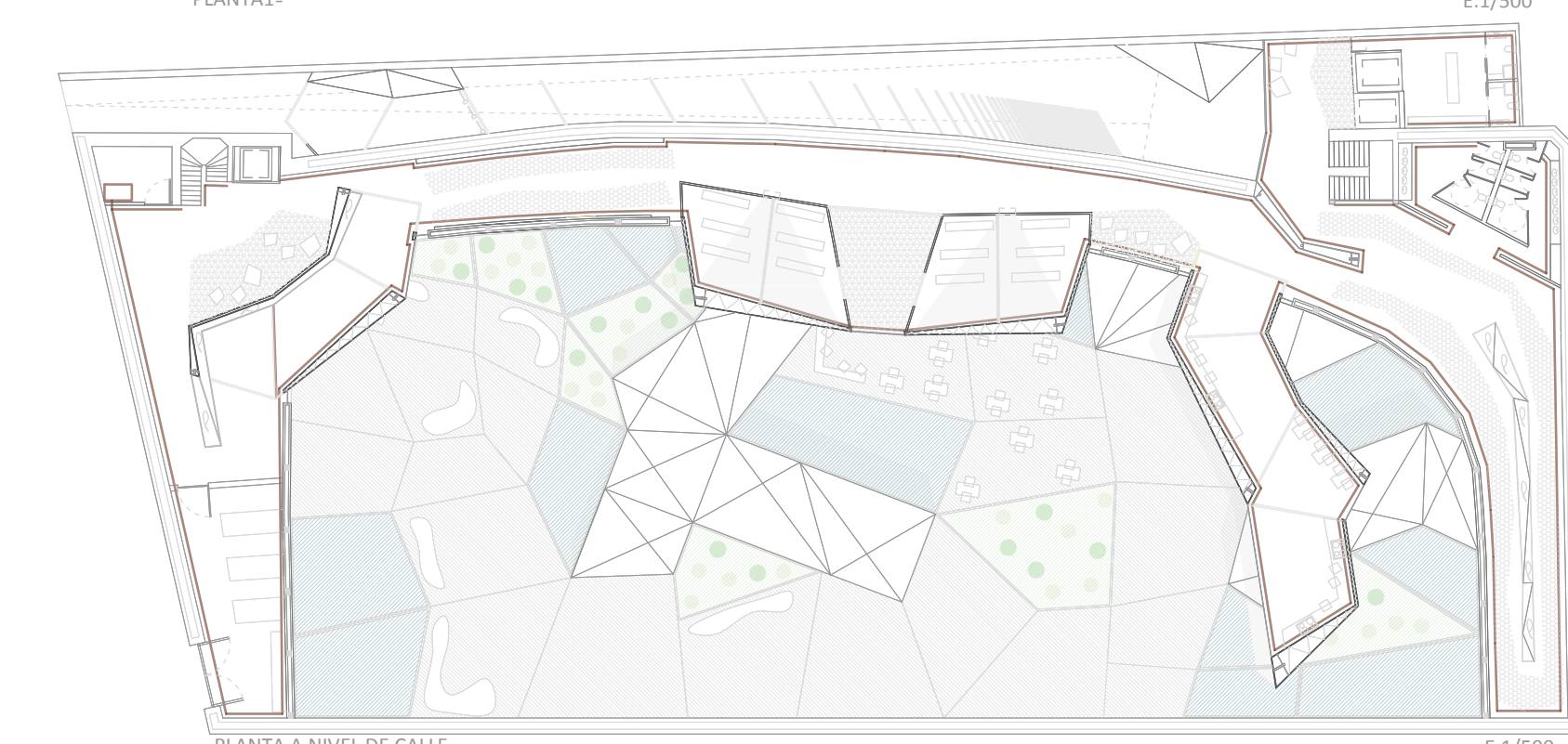
PLANTA3P E:1/500



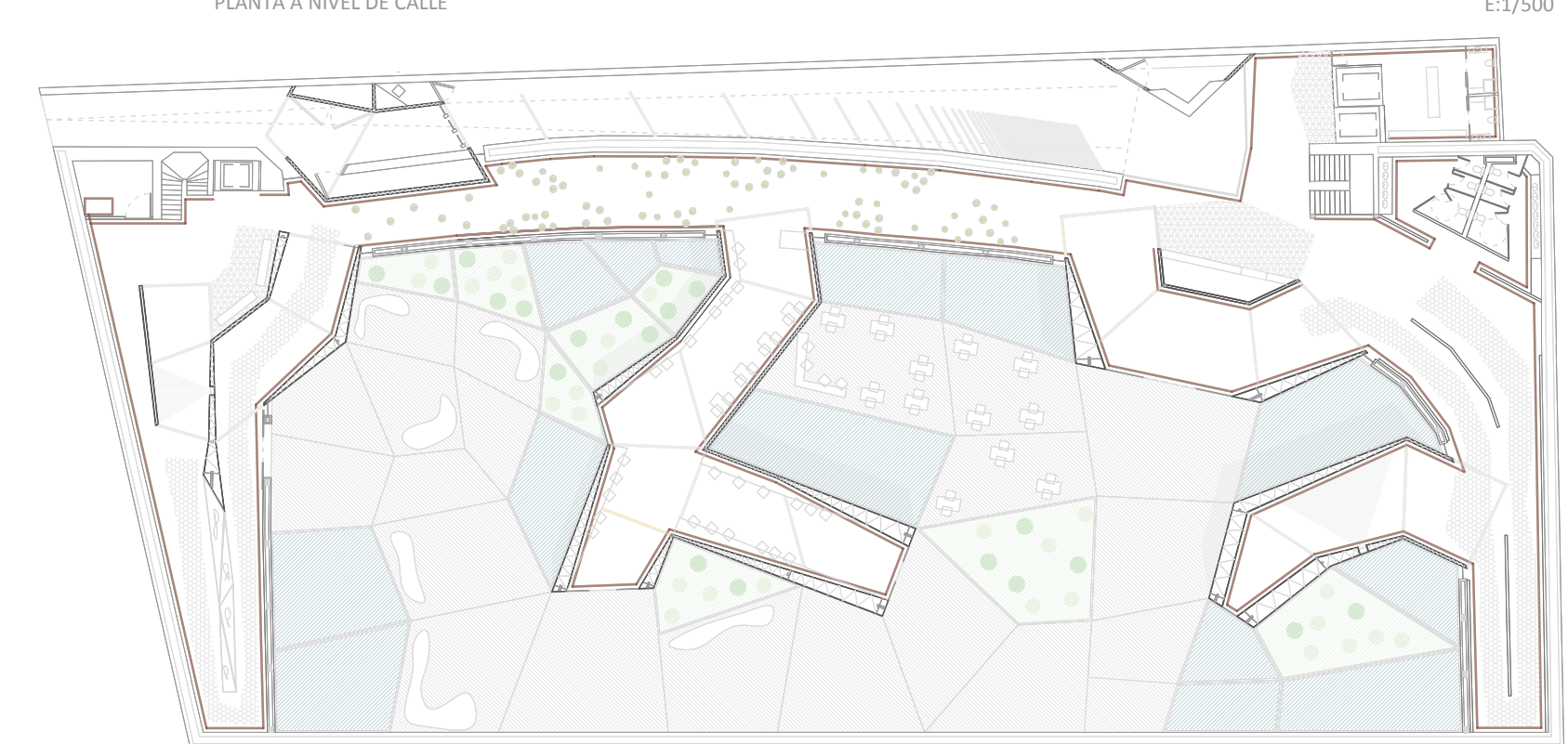
PLANTA2P E:1/500



PLANTA1P E:1/500



PLANTA A NIVEL DE CALLE E:1/500



PLANTA A NIVEL DE PISTA E:1/500

LEYENDA CALEFACCIÓN

	RED DE DISTRIBUCIÓN
	MAQUINA CALEFACCION