ANEXO : Cuadro de Áreas

población distrital	82 319
población jóven	17 332
personas dedicadas a la gastronomía	1 697
La escuela está destinada para	1018

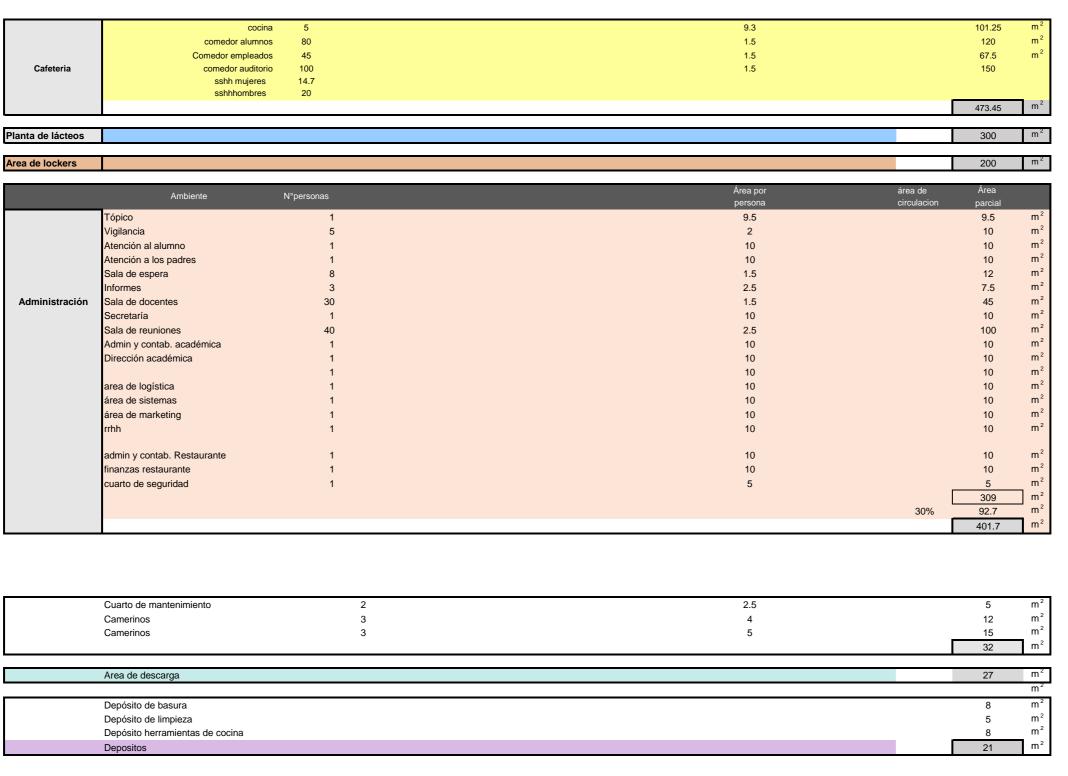
alumnos

							inc. Profesor							
Personal que requiere de más capacitación	Carreras	Necesita capacitación	N° personas	Turno M Turno N	Und.	Cantidad de aulas TOTAL	Alumnos por aula	Tipo de aula	Cantidad aulas parcial	area por alumno	por persona	m2 por aula cir	culación	
1	Cursos libres teóricos	5%	50	25	per.	2	14	Aula modelo		4	por persona	56		112
'	Cursos libres prácticos			25	per.	2	14	Aula modelo		4	por persona	56		112
	Cocina	60%	185	90	per.	9	15	Aula de cocina	6	9.3	por persona	139.5		837
	Cooma						30	Aula teoria expo	3	1.5	por persona	45		135
	Pastelería y Panadería	611	185	90	per.	10	15	Aula de panadería	6	9.3	por persona	139.5		837
							30	Aula teoría expo	3	1.5	por persona	45		135
							30	Lab. Bromatología	1	4.648	por persona	139.44		139.44
2		1	00	40		- 1	00	A.da taasia	2	4.5		24.5		CO
Z	bartender		92	46	per.	5	23 12	Aula teoría Aula bar	2	1.5 4	por persona por persona	34.5 48		69 144
							12	Aula Dal	3	7	poi persona	40		144
		1	92	46	per.	4	12	Aulas teoría	2	1.5	por persona	18		36
	Adm. De restaurantes		02	-10	por.	-	23	Aula cómputo	2	2	por persona	46		92
		1							_	_	p = p = = = = = = = = = = = = = = = =			
			60	30	per.	2	15	Aula comedor	2	4	mesa de 4	60		120
	Mozo				·									
		•				•								
		25%	255	120	per.	7	30	Aula teoría expo	1	1.5	por persona	45		45
							23	Aula de cómputo	1	2	por persona	46		46
3	Jefe de cocina						15	Aula de pastelería	1	9.3	por persona	139.5		139.5
							15	Aula cocina	3	9.3	por persona	139.5		418.5
							12	Aula Bar	1	10	por persona	120		120
	-	,												
4	Logística	10%	102	51	per.	2	30	Aula teoría	1	1.5	por persona	45		45
	Diplomados		4040				15	Aula de cocina	1	9.3	por persona	139.5		139.5
	Total	100%	1018	523	per.	39			39				30%	3721.94 1116.582
													30%	
														4838.522

Cantidad de ambientes	
lab.bromatolog	1
aulas de cocina	17
aulas de teoría	12
aulas comedor	2
au. Computo	3
bar	4
	39

	1	N°personas	Área por	área de Área
			persona	circulacion parcial
	area de sistemas	3	1.5	4.5 m ²
Escenario al	area de presentador	1	14	14 m
aire libre	area de espectador	100	1	100 m
	·			118.5 m
				30%35.55_ m
				154.05
	area de sistemas	1	1.5	1.5 m
Auditorio	area de presentador	1	14	14 m
	area de espectador	100	1	100 m
	foyer	100	0.81	81 m
	vestidor	2	4.2	8.4 m
	ss.hh	2	15	30 m
				234.9 m
				30% 70.47 m
				305.37
	and to be to	50	0.5	405 m
Biblioteca	area de lector	50	2.5	125 m 2.5 m
Biblioteca	atención	1	2.5 0.6	2.5 III
	area de consulta digital area de libros	10	0.6	100 m
	area de libros			233.5 m
				30% 70.05 m
				303.55 m
				•
	cocina	6	9.3	81 m
Restaurante	comedor	150	1.8	270 m
	sala de espera	10	1.4	14 m
	zona de bar	5	3.1	15.5 m
	cata	6	1.4	8.4 m
	cata sshh	6	1.4 15	8.4 m 15 m

cepción y control de mercaderia	3.24	m²
pósito de víveres	8.1	m²
maras frigorificas	20.6145	
eparación	14.6853	
cción	16.362	
vado de vajillas	11.988	m²
rtrega del servicio	5.913	m²
	80.9028	m ²



Cuarto de mantenimiento	2	2.5		5 m ²
Camerinos	3	4	1	2 m ²
Camerinos	3	5	1	5 m ²
			3	32 m ²
Area de descarga			2	27 m ²
				m²
Depósito de basura			8	8 m ²
Depósito de limpieza				5 m ²
Depósito herramientas de cocina			8	8 m²
Depositos			2	21 m ²

	Lavatorios	Inodoros	Urinarios				m²
SSHH mujeres Educación alumnos	7L	7 in		7	2.1	14.7	m²
SSHH hombres Educación alumnos	7L	7in	7u	7	3	21	m²
SSHH mujeres profesores	1L	1in		1	2.1	2.1	m²
SSHH hombres profesores	1L	1in	1u	1	3	3	m²
SSHH mujeres administración	2L	2in		2	2.1	4.2	m²
SSHH hombres administración	2L	2in	2u	2	3	6	m²
						51	m²

		7511.542	m²
Escaleras, hall, circulacion	30%	2253.4626	m²