

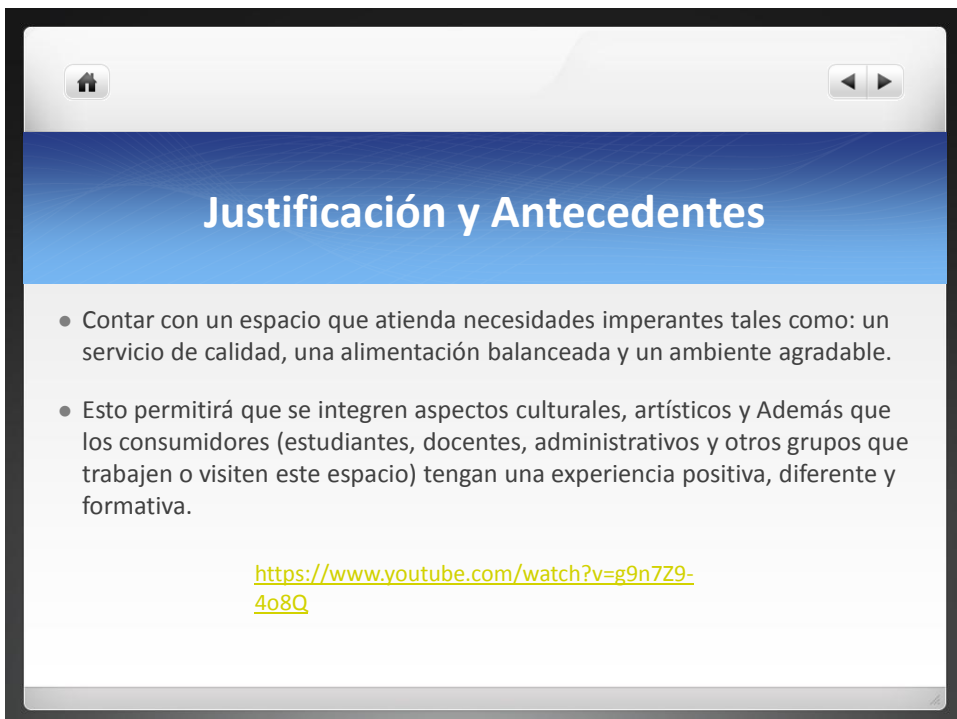


UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

“Restaurante Escuela: Un Modelo Innovador en la Universidad de Costa Rica”

Proyecto

Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición



Justificación y Antecedentes



- Contar con un espacio que atienda necesidades imperantes tales como: un servicio de calidad, una alimentación balanceada y un ambiente agradable.
- Esto permitirá que se integren aspectos culturales, artísticos y Además que los consumidores (estudiantes, docentes, administrativos y otros grupos que trabajen o visiten este espacio) tengan una experiencia positiva, diferente y formativa.

<https://www.youtube.com/watch?v=g9n7Z9-4o8Q>



Desarrollar una propuesta para el diseño, construcción y operación de un restaurante escuela modelo bajo un concepto innovador en servicios de alimentación.



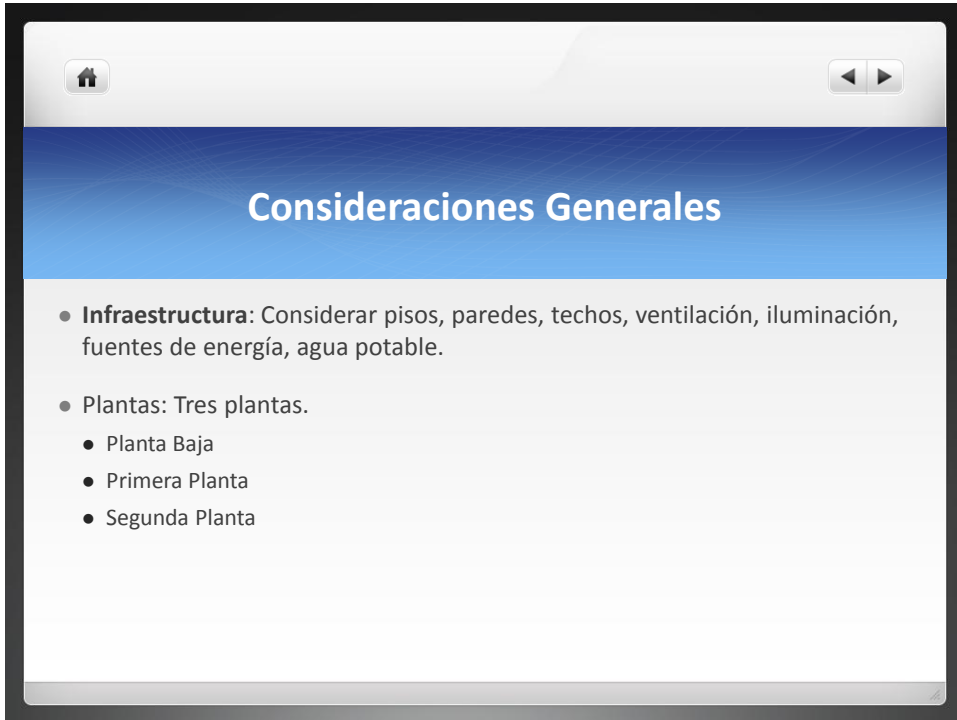


Ubicación Geográfica del Proyecto
Ciudad de la Investigación, Finca 2, Sabanilla, Costa Rica.

Estimación de la Demanda: 2500-3000 usuarios

- **Desayuno:** 500
- **Almuerzo:** 2500-3000
- **Cena:** 400-500

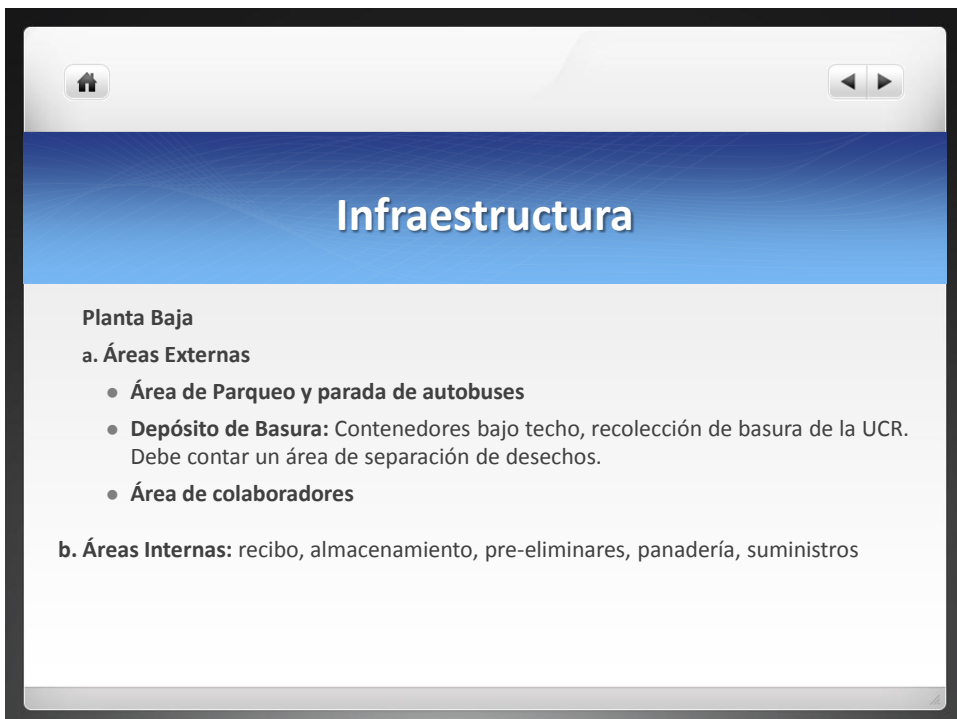
Cantidad de Personal: 55



A presentation slide with a blue header and a white body. The header contains the title 'Consideraciones Generales'. The body contains a bulleted list of considerations for infrastructure and plants.

Consideraciones Generales

- **Infraestructura:** Considerar pisos, paredes, techos, ventilación, iluminación, fuentes de energía, agua potable.
- **Plantas:** Tres plantas.
 - Planta Baja
 - Primera Planta
 - Segunda Planta



A presentation slide with a blue header and a white body. The header contains the title 'Infraestructura'. The body contains a detailed list of areas for the ground floor, including external and internal zones.



Infraestructura

Planta Baja

a. Áreas Externas



- **Área de Parqueo y parada de autobuses**
- **Depósito de Basura:** Contenedores bajo techo, recolección de basura de la UCR. Debe contar un área de separación de desechos.
- **Área de colaboradores**

b. Áreas Internas: recibo, almacenamiento, pre-eliminarios, panadería, suministros



RECIBO


- Es el área donde se reciben los insumos necesarios para la operación del servicio de alimentación como: alimentos, bebidas, desechables, vajilla, mantelería.
- **Debe contar con:** Balanza, mesa de trabajo, pila de tres tanques, lavamanos. En esta área se debe contar con una oficina. El área debe ser de 55 mts² (18 mts² para la oficina).
- Además debe contar con una rampa para la descarga de los camiones de 10 mts². Debe tener lava manos.

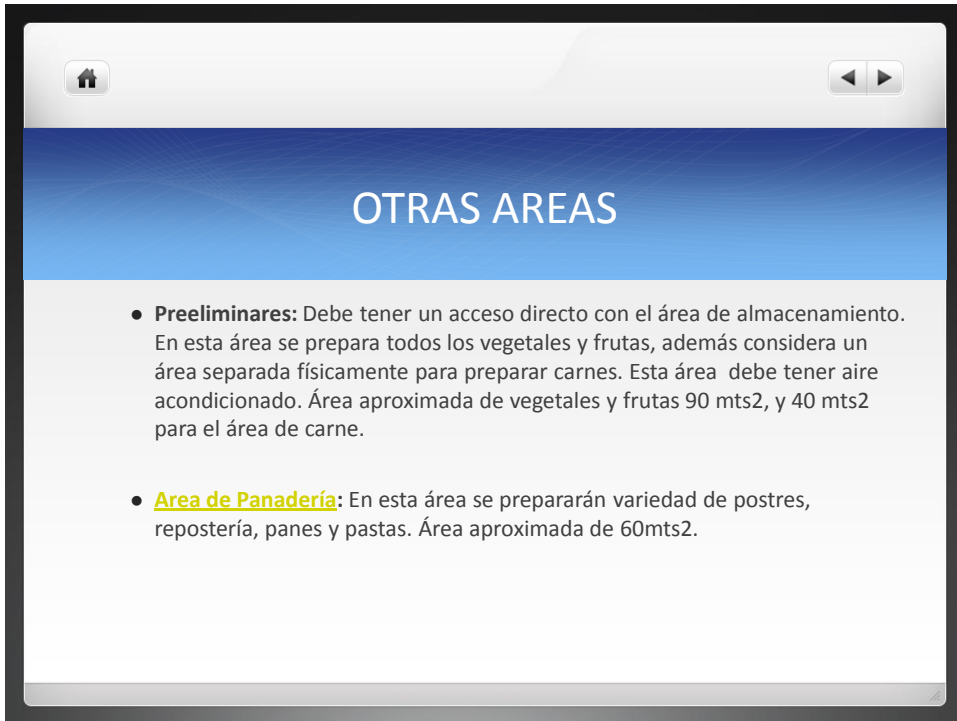


ALMACENAMIENTO

Almacenamiento en Seco: Área donde se almacenan los productos no perecederos (abarrotes y desechables). Área total de 160 mts².

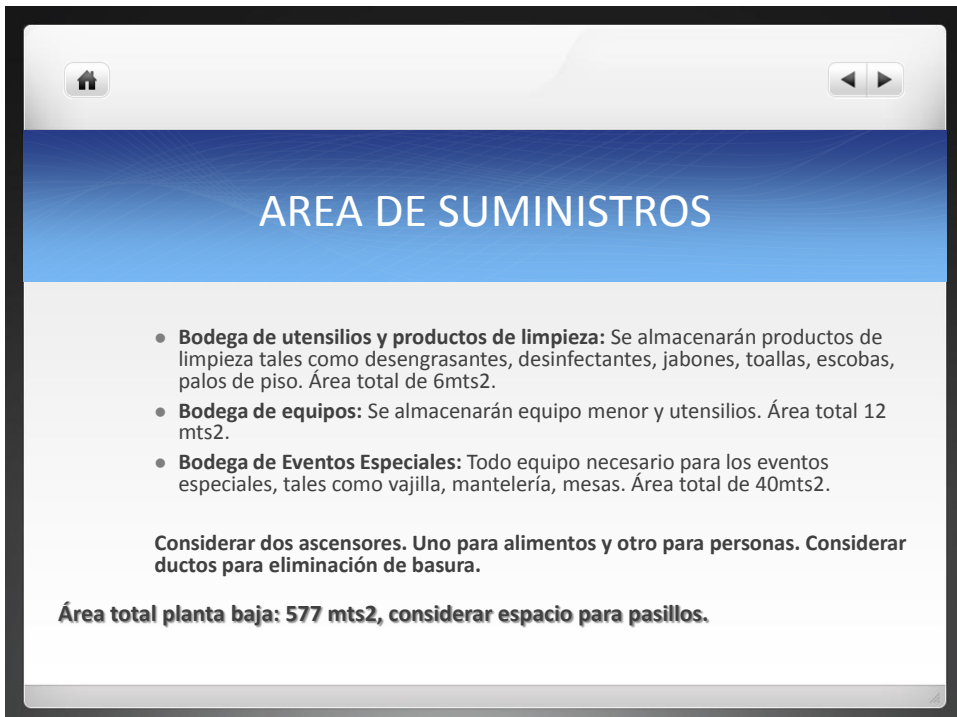
Frío: Cuartos fríos y cuartos de congelación. Debe al menos tener 3 cuartos fríos: lácteos, frutas y vegetales, carnes y embutidos; 12mts² cada una. Dos cuartos de congelación de 9mts² cada uno.





The slide is titled "OTRAS AREAS" in white text on a blue gradient background. It contains two bullet points describing different areas. The first bullet point is about "Preeliminables" and the second is about the "Area de Panadería".

- **Preeliminables:** Debe tener un acceso directo con el área de almacenamiento. En esta área se prepara todos los vegetales y frutas, además considera un área separada físicamente para preparar carnes. Esta área debe tener aire acondicionado. Área aproximada de vegetales y frutas 90 mts², y 40 mts² para el área de carne.
- **Area de Panadería:** En esta área se prepararán variedad de postres, repostería, panes y pastas. Área aproximada de 60mts².



The slide is titled "AREA DE SUMINISTROS" in white text on a blue gradient background. It contains three bullet points describing different storage areas. Below the bullet points, there is a paragraph about elevators and waste ducts, and a final line about the total area for the ground floor.

- **Bodega de utensilios y productos de limpieza:** Se almacenarán productos de limpieza tales como desengrasantes, desinfectantes, jabones, toallas, escobas, palos de piso. Área total de 6mts².
- **Bodega de equipos:** Se almacenarán equipo menor y utensilios. Área total 12 mts².
- **Bodega de Eventos Especiales:** Todo equipo necesario para los eventos especiales, tales como vajilla, mantelería, mesas. Área total de 40mts².

Considerar dos ascensores. Uno para alimentos y otro para personas. Considerar ductos para eliminación de basura.

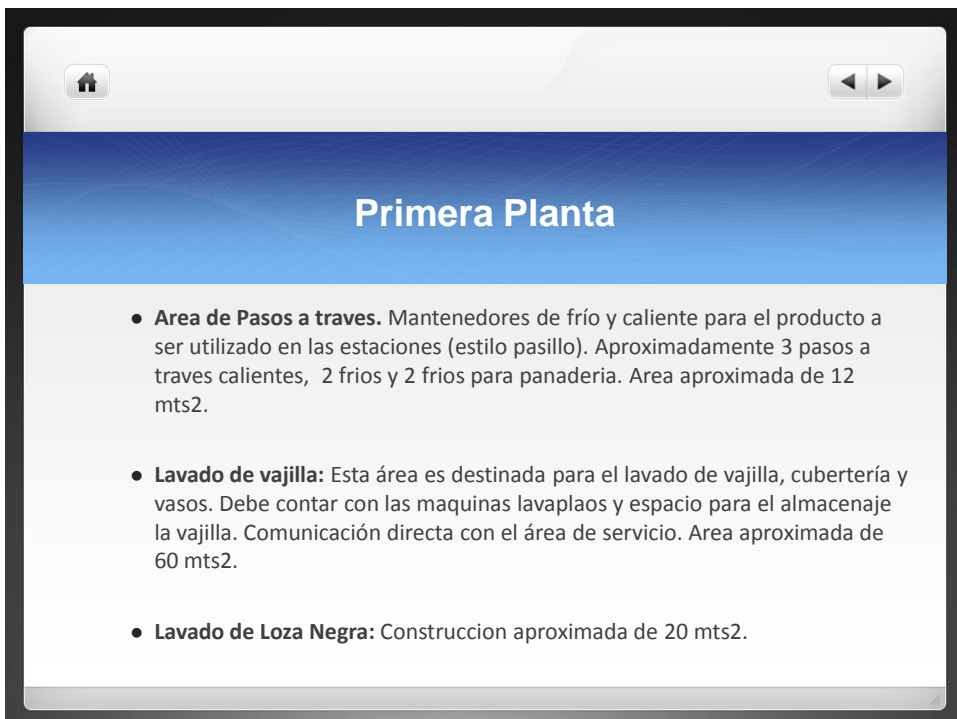
Área total planta baja: 577 mts², considerar espacio para pasillos.



Primera Planta

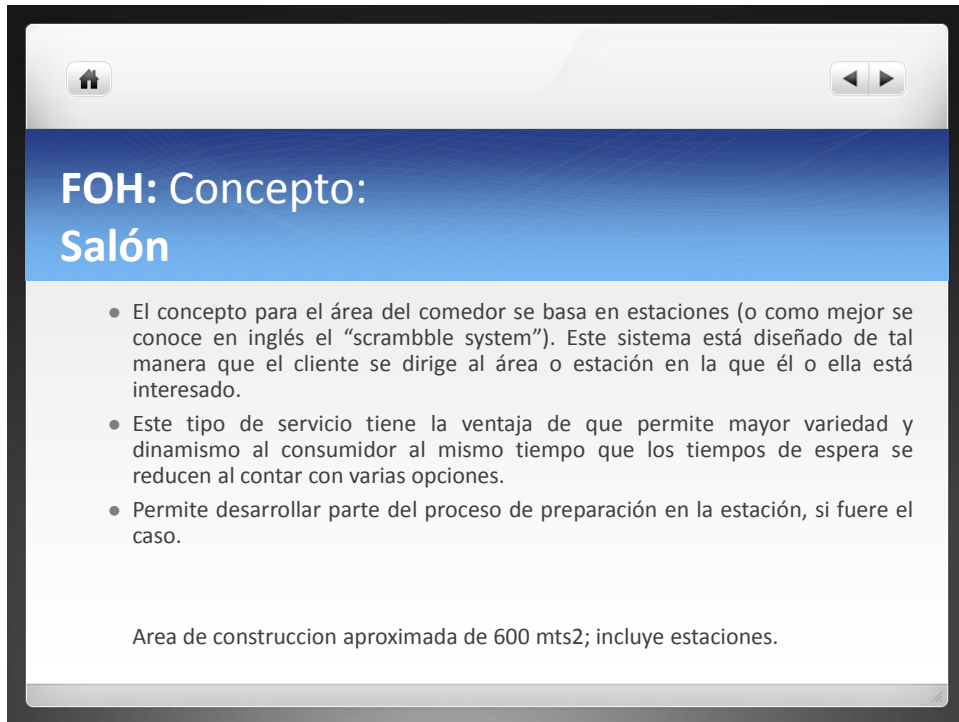
- **Cocción:** Esta area es donde se produce lo caliente. Tener presente los extractores de calor e inyectores de aire de ser necesario. Debe tener acceso al servicio, area de preeliminaries. Area aproximada de 150 mts2.
- **Ensamblaje (Eventos Especiales):** Montaje final de productos para eventos especiales. Incluye mesas de trabajo, pila de de dos tanques y mantenedores (pasos a traves). Area aproximada de 20 mts2.

Cada una de las áreas debe tener lavamanos.



Primera Planta

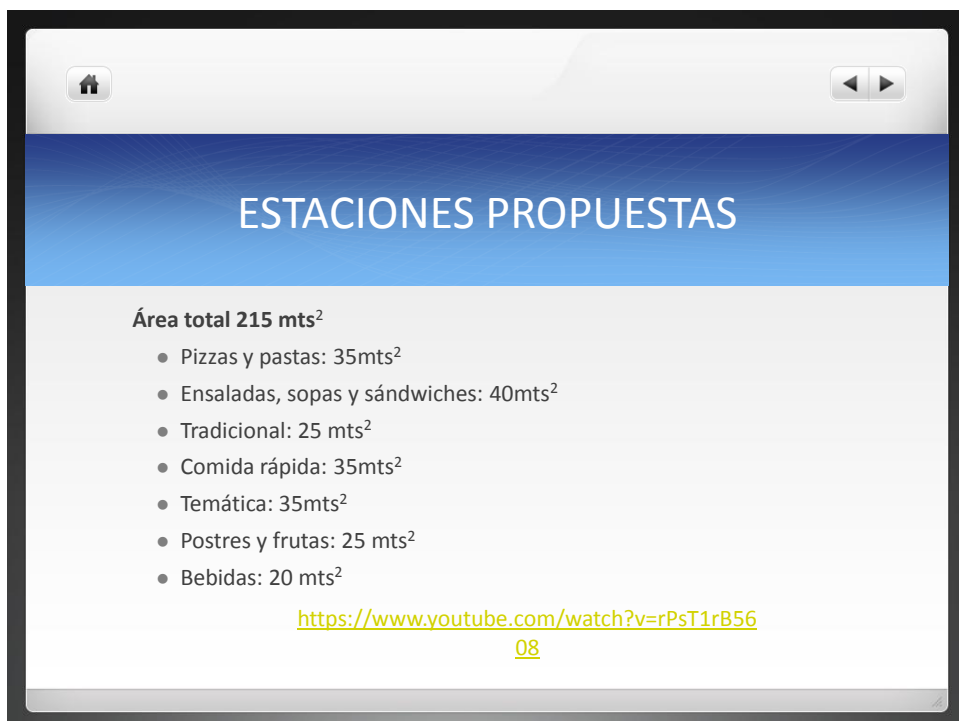
- **Area de Pasos a traves.** Mantenedores de frío y caliente para el producto a ser utilizado en las estaciones (estilo pasillo). Aproximadamente 3 pasos a traves calientes, 2 frios y 2 frios para panaderia. Area aproximada de 12 mts2.
- **Lavado de vajilla:** Esta área es destinada para el lavado de vajilla, cubertería y vasos. Debe contar con las maquinas lavaplaos y espacio para el almacenaje la vajilla. Comunicación directa con el área de servicio. Area aproximada de 60 mts2.
- **Lavado de Loza Negra:** Construccion aproximada de 20 mts2.



FOH: Concepto: Salón

- El concepto para el área del comedor se basa en estaciones (o como mejor se conoce en inglés el “scrambble system”). Este sistema está diseñado de tal manera que el cliente se dirige al área o estación en la que él o ella está interesado.
- Este tipo de servicio tiene la ventaja de que permite mayor variedad y dinamismo al consumidor al mismo tiempo que los tiempos de espera se reducen al contar con varias opciones.
- Permite desarrollar parte del proceso de preparación en la estación, si fuere el caso.

Area de construccion aproximada de 600 mts²; incluye estaciones.



ESTACIONES PROPUESTAS

Área total 215 mts²

- Pizzas y pastas: 35mts²
- Ensaladas, sopas y sándwiches: 40mts²
- Tradicional: 25 mts²
- Comida rápida: 35mts²
- Temática: 35mts²
- Postres y frutas: 25 mts²
- Bebidas: 20 mts²

<https://www.youtube.com/watch?v=rPsT1rB56>

08





OFICINAS

Cuatro Oficinas:



- Oficina 2, 3 y 4: Se debe tener visión integral de las diferentes áreas del área de producción. Oficina 2 y 3: Para el administrador y nutricionista, con dimensiones aproximadas de $12,25 \text{ mts}^2$ cada una. La oficina # 4 para los supervisores es de aproximadamente $6,25 \text{ mts}^2$



Área total primera planta: 1218 mts^2 , considerar espacio para pasillos.

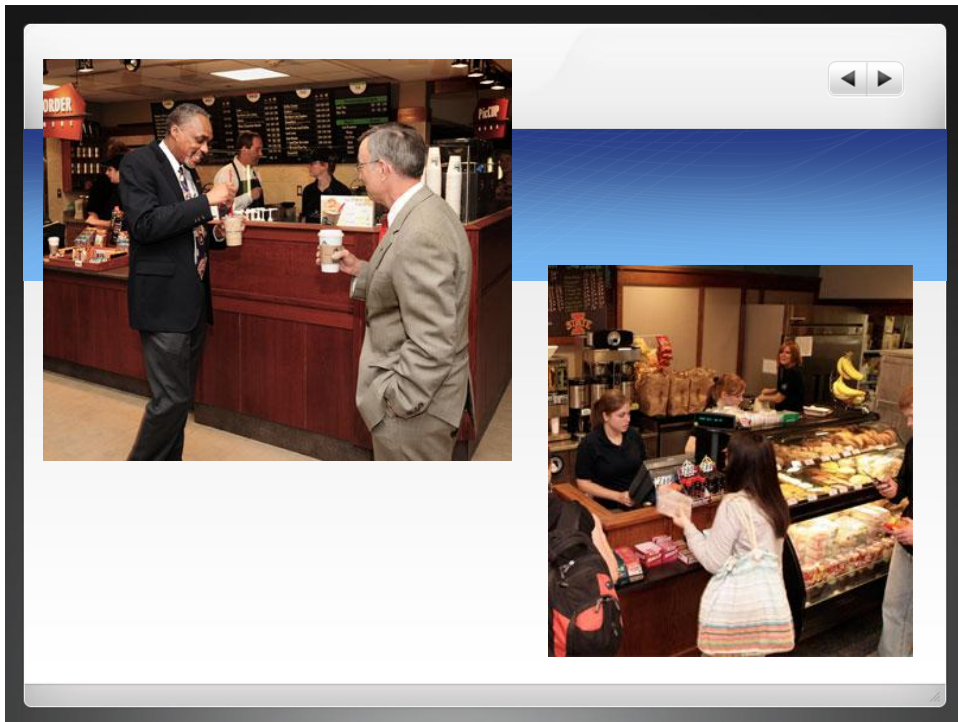


SEGUNDA PLANTA

- **Salón privado:** Capacidad para 30 personas con divisiones móviles y con dos accesos. Área total de construcción de 72 mts² (6mts² X 12mts²).
- **Área Común:** Área destinada para la socialización de estudiantes, administrativos, docentes y visitantes.
- **Espacio retail:** Venta de snack saludable, repostería, postres y barra de sándwich. Bebidas tales como gaseosas, jugos, batidos, cafés. Área de construcción 150 mts².
- **Aulas:** Dos aulas con capacidad para 30 estudiantes cada una.







OTROS ASPECTOS DE INTERES

- Equipos por áreas: De acuerdo a los alimentos que se preparan en cada una de las áreas propuestas
- Fuentes de Energía
 - Electricidad
 - Gas
- Suministro de Agua

