

Título Diseño espacial para procesar residuos orgánicos

Tipo de Producto Informe Técnico

Autores Lamas, María Teresa

Código del Proyecto y Título del Proyecto

C16S10 - Diseño de espacio para compostaje para el manejo Sustentable de Residuos Orgánicos en Restaurantes y Hoteles

Responsable del Proyecto

Lamas, María Teresa

Línea

Diseño Socialmente Responsable

Área Temática

Diseño

Fecha

Diciembre 2016

INSOD

Instituto de Ciencias Sociales y Disciplinas
Proyectuales

UADE 

NOMBRE: “Diseño de espacio para compostaje de residuos orgánicos para hoteles y restaurantes “

DESCRIPCION: El cuarto de basuras en una cocina industrial (cocina de grandes producciones de alimentos) convencional, sería reubicado conforme al esquema actual de una cocina de estas características. Esta reubicación haría que el sector de basuras de la cocina, esté conectado por un lado con el exterior para tener una salida directa de los desechos y del humus, y a la vez conectado con el sector de preparación de frutas y verduras. Esto hace que la basura producida en este sector de preparación no tenga que hacer un recorrido por la cocina contaminando otros sectores evitando así cruces de alimentos con residuos.

También se dispone en el diseño planteado de una cámara para el almacenamiento de frutas y verduras colocada al lado del sector de preparación para su mejor funcionamiento.

El sector propiamente dicho está compuesto por una mesada con tres orificios, dos de ellos rectangulares en los extremos con una tapa corrediza y otro de forma triangular para desechos que no sean aptos para la compostera propuesta: vermicompostera.

Este tipo de compostaje es posible gracias a la intervención de un agente digestor: la lombriz californiana (*Eisenia fetida*)

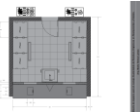
En la parte inferior de la mesada y coincidiendo con los orificios mencionados, se encuentran los recipientes que van a recibir los desechos provenientes de cada orificio. Estos recipientes confeccionados con material reciclado, tienen una estructura con cuatro ruedas en su base para poder desplazarlos fácilmente hasta el lugar donde se apilan de a dos recipientes para comenzar el proceso de vermicompostaje.

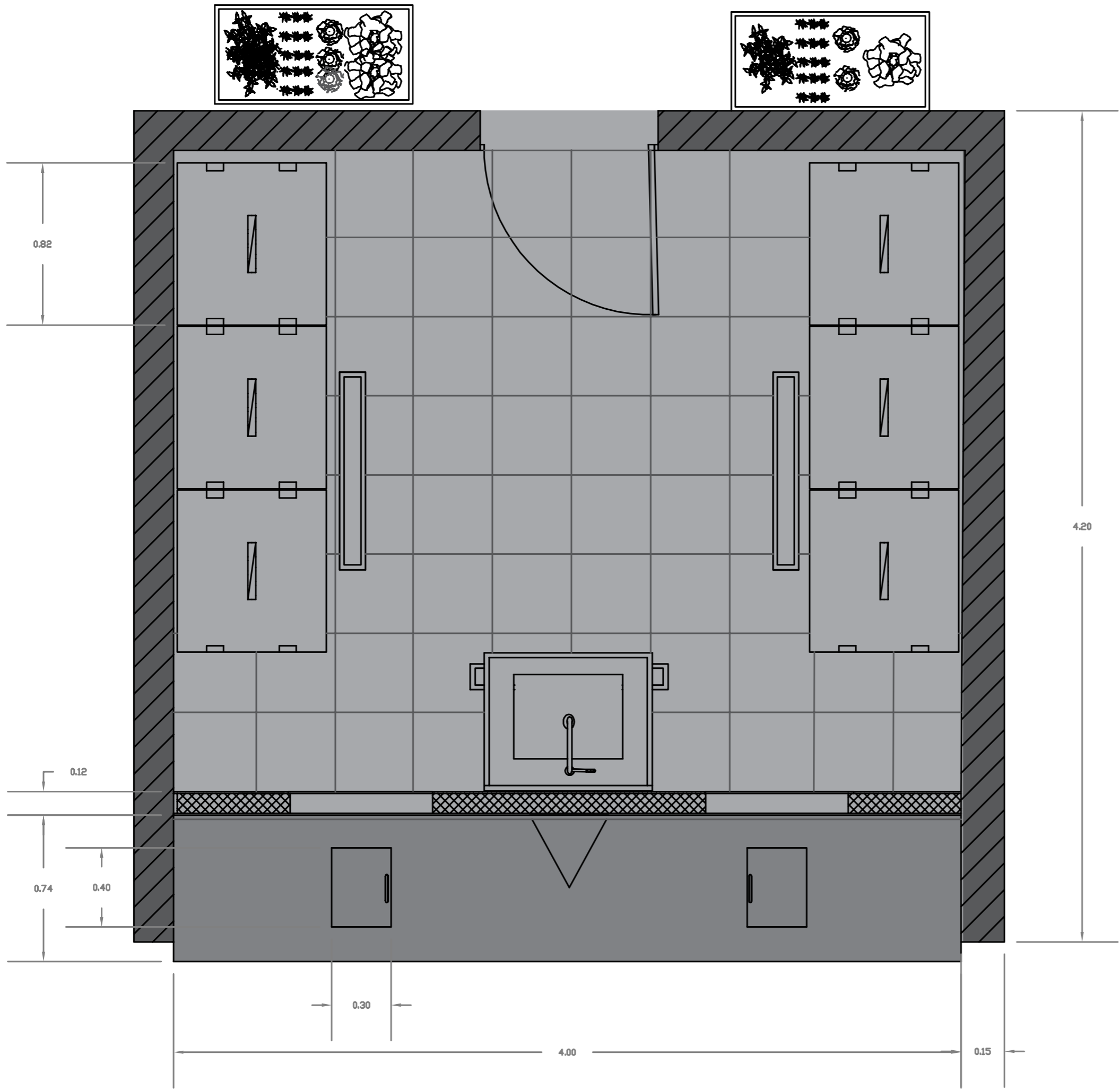
A su vez el recipiente cuenta con un recipiente en la parte inferior para recibir lixiviados con una válvula para desagotar los líquidos, un segundo recipiente con orificios donde estarán los residuos. Una vez que el recipiente se encuentra lleno se depositan las lombrices californianas encargadas de transformar estos desechos en humus.

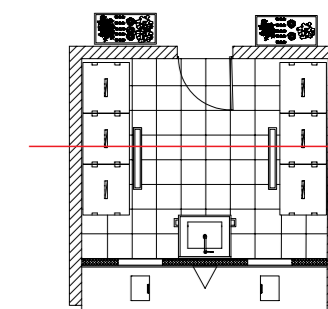
En el cuarto de basuras estarán los frascos con lombrices listas para incorporar a los recipientes. El tiempo aproximado del proceso es de quince días.

Este cuarto cuenta con ventilación, salida directa al exterior y rejillas de desagüe para eliminar los lixiviados.

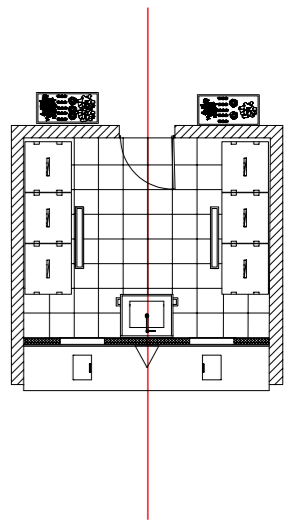
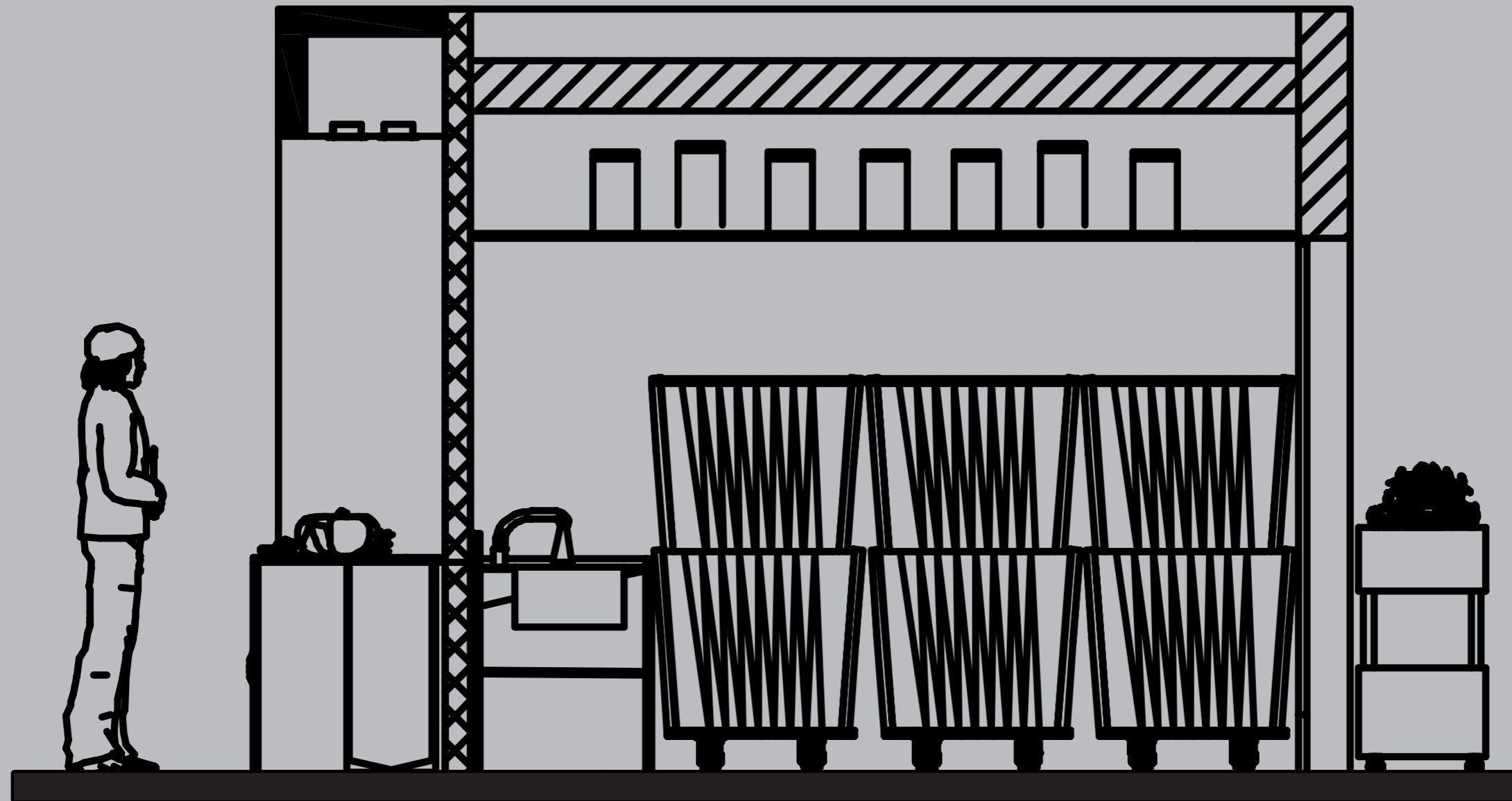
TITULAR: María Teresa Lamas



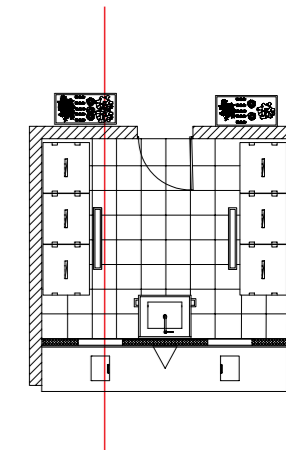
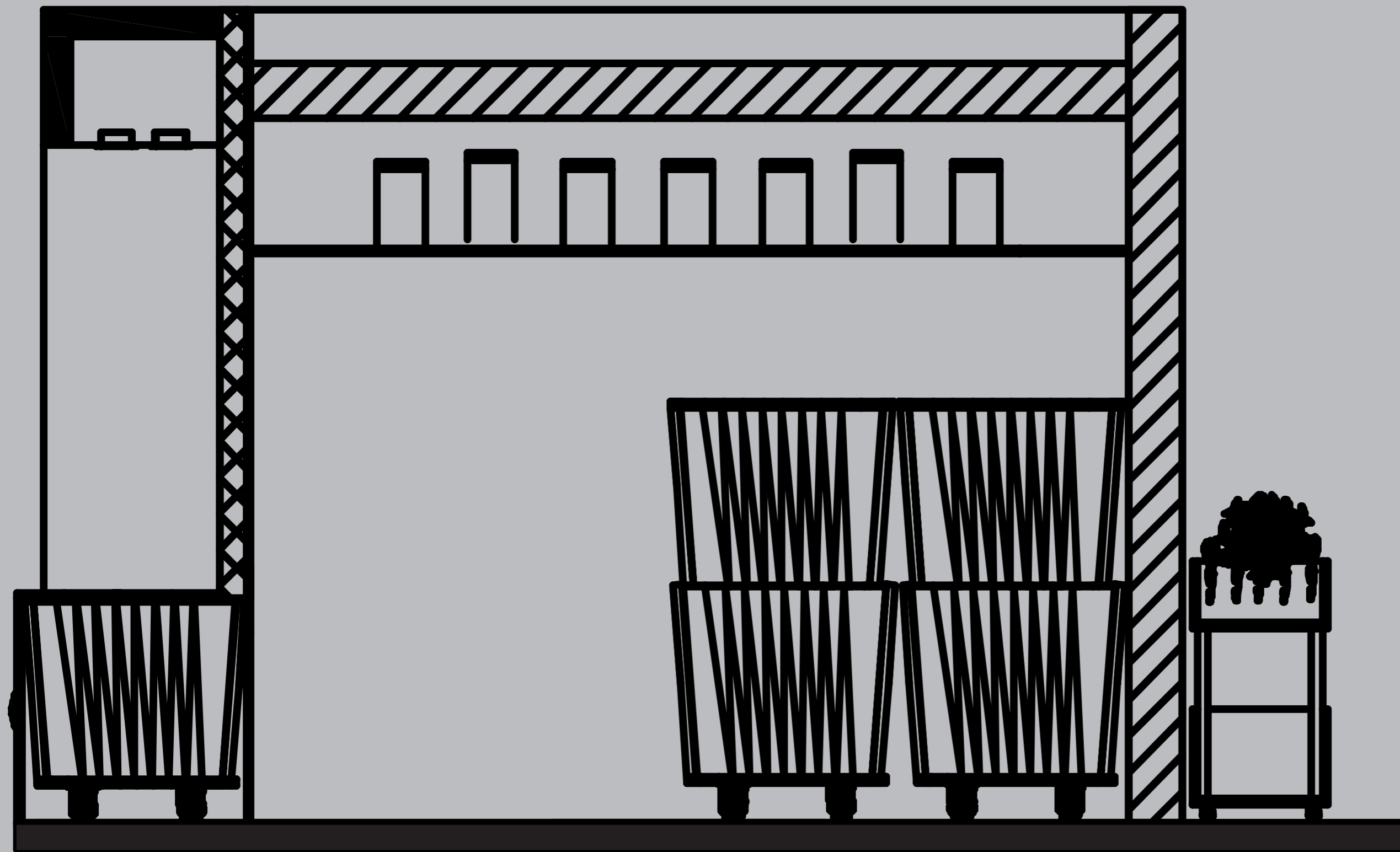




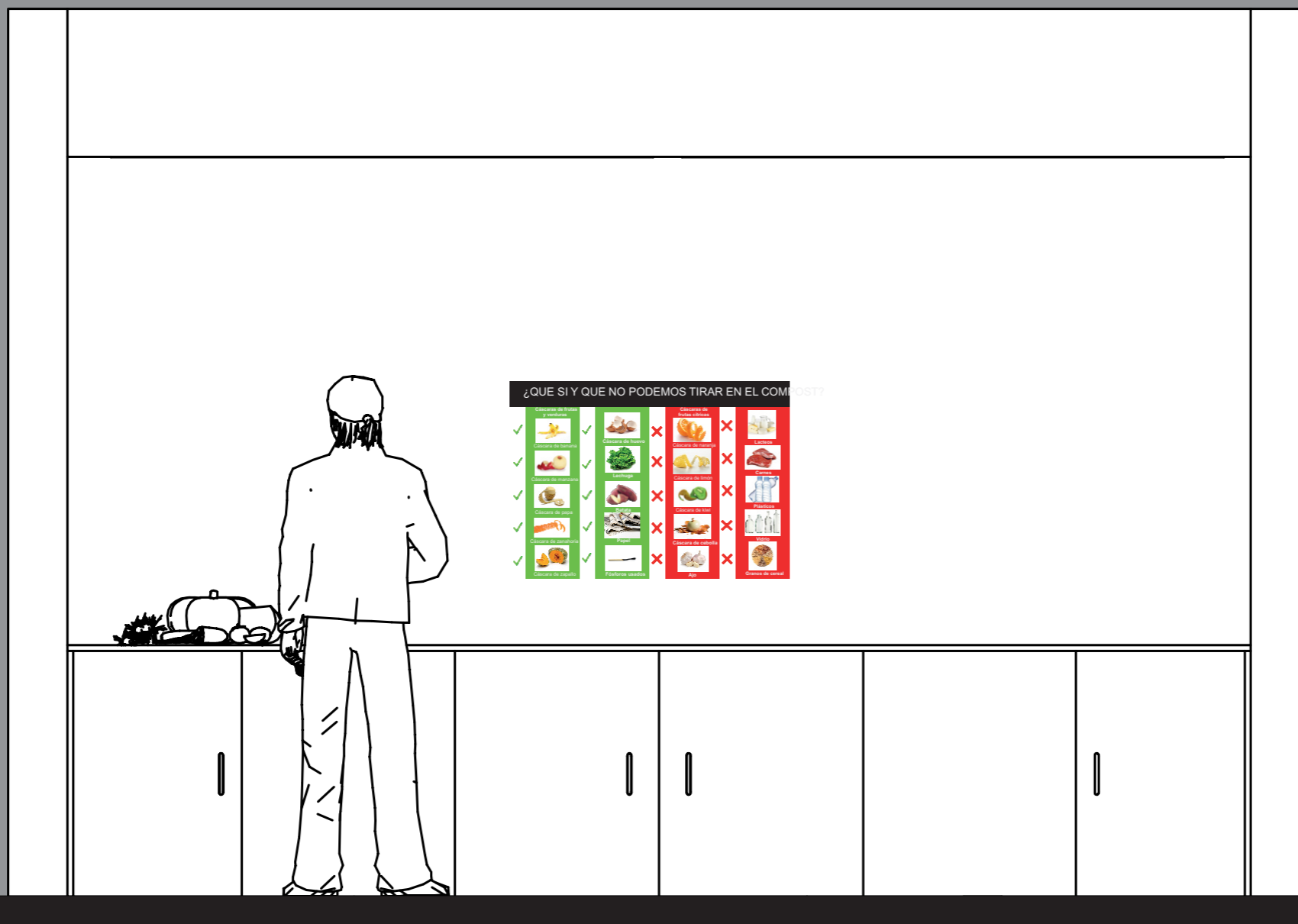
corte A-A



corte B-B



corte C-C



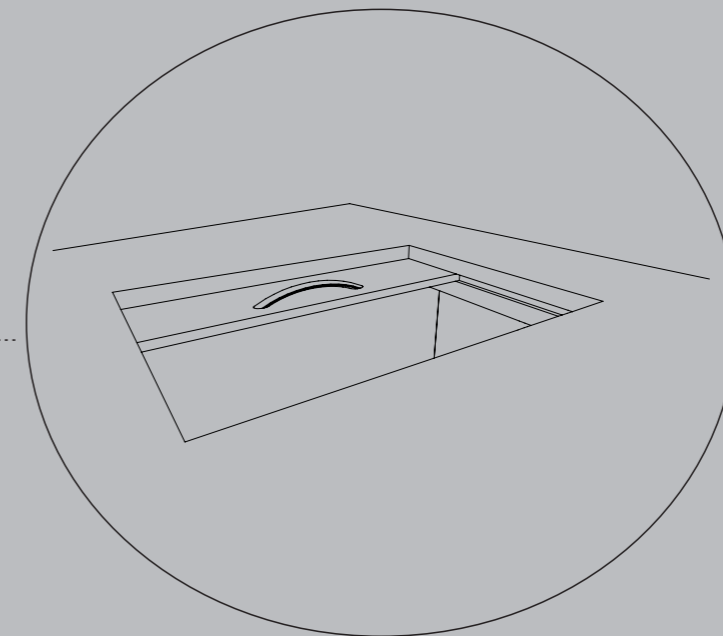
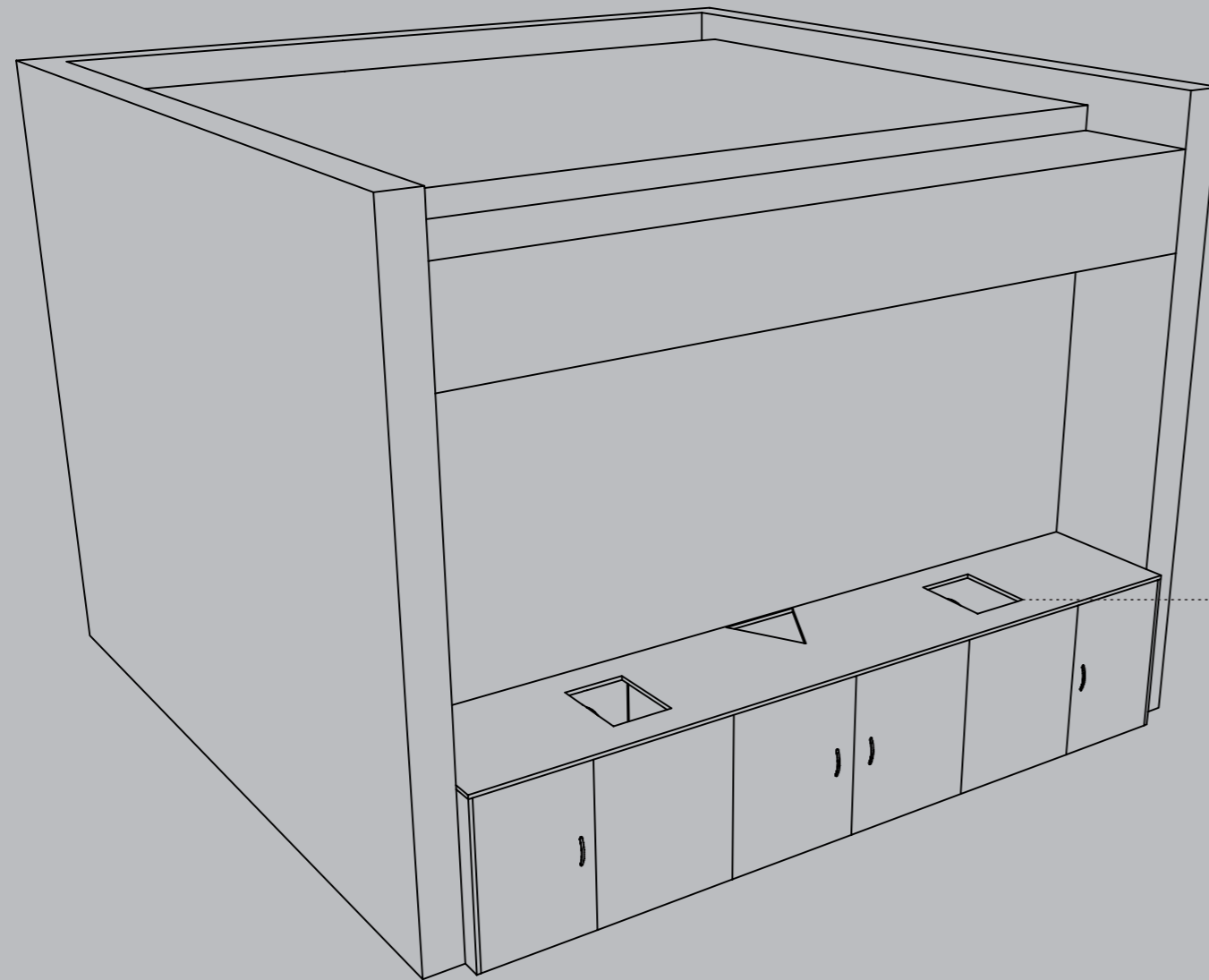
Diseño de espacio para el manejo Sustentable de Residuos Orgánicos en Restaurantes y Hoteles.

Arq. María Teresa Lamas



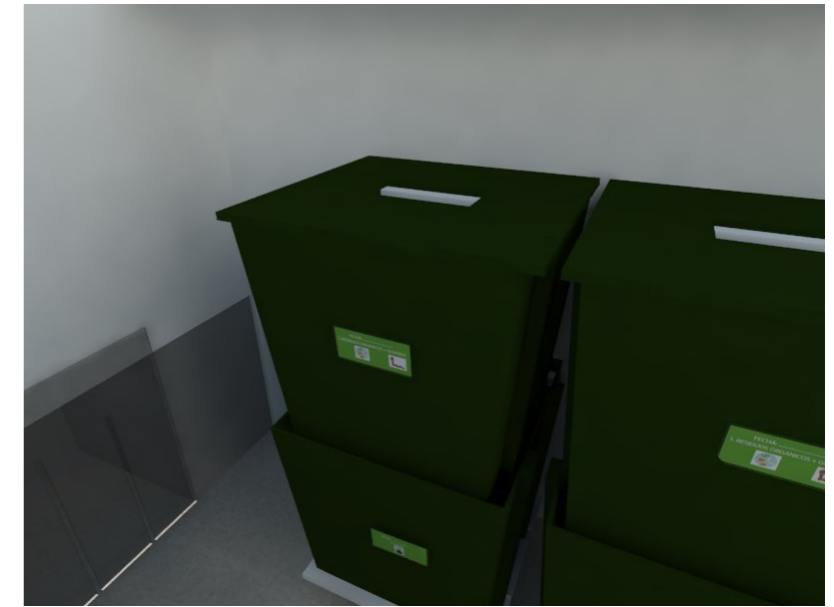
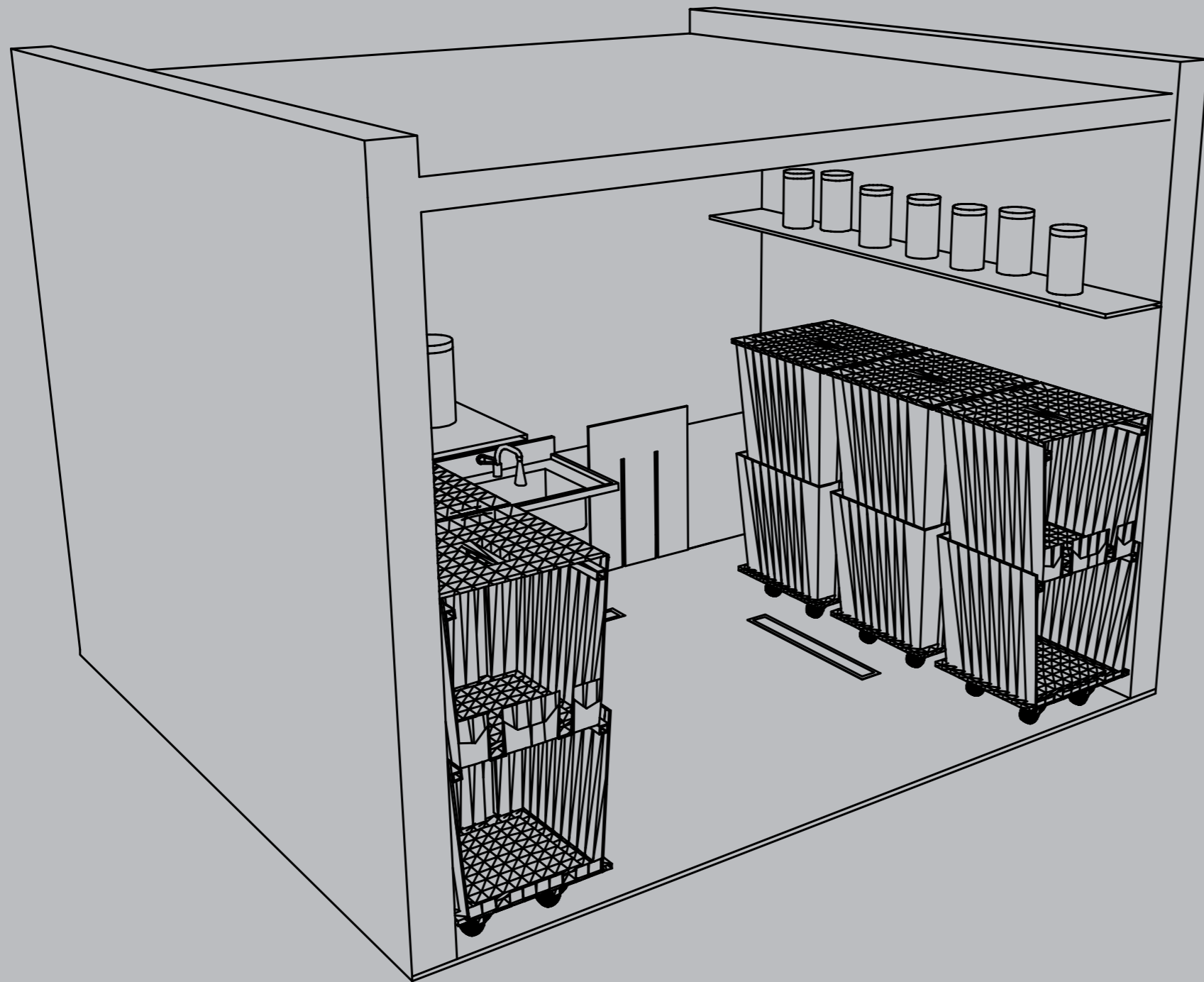
Diseño de espacio para el manejo Sustentable de Residuos Orgánicos en Restaurantes y Hoteles.

Arq. María Teresa Lamas



Diseño de espacio para el manejo Sustentable de Residuos Orgánicos en Restaurantes y Hoteles.

Arq. María Teresa Lamas



Diseño de espacio para el manejo Sustentable de Residuos Orgánicos en Restaurantes y Hoteles.

Arq. María Teresa Lamas