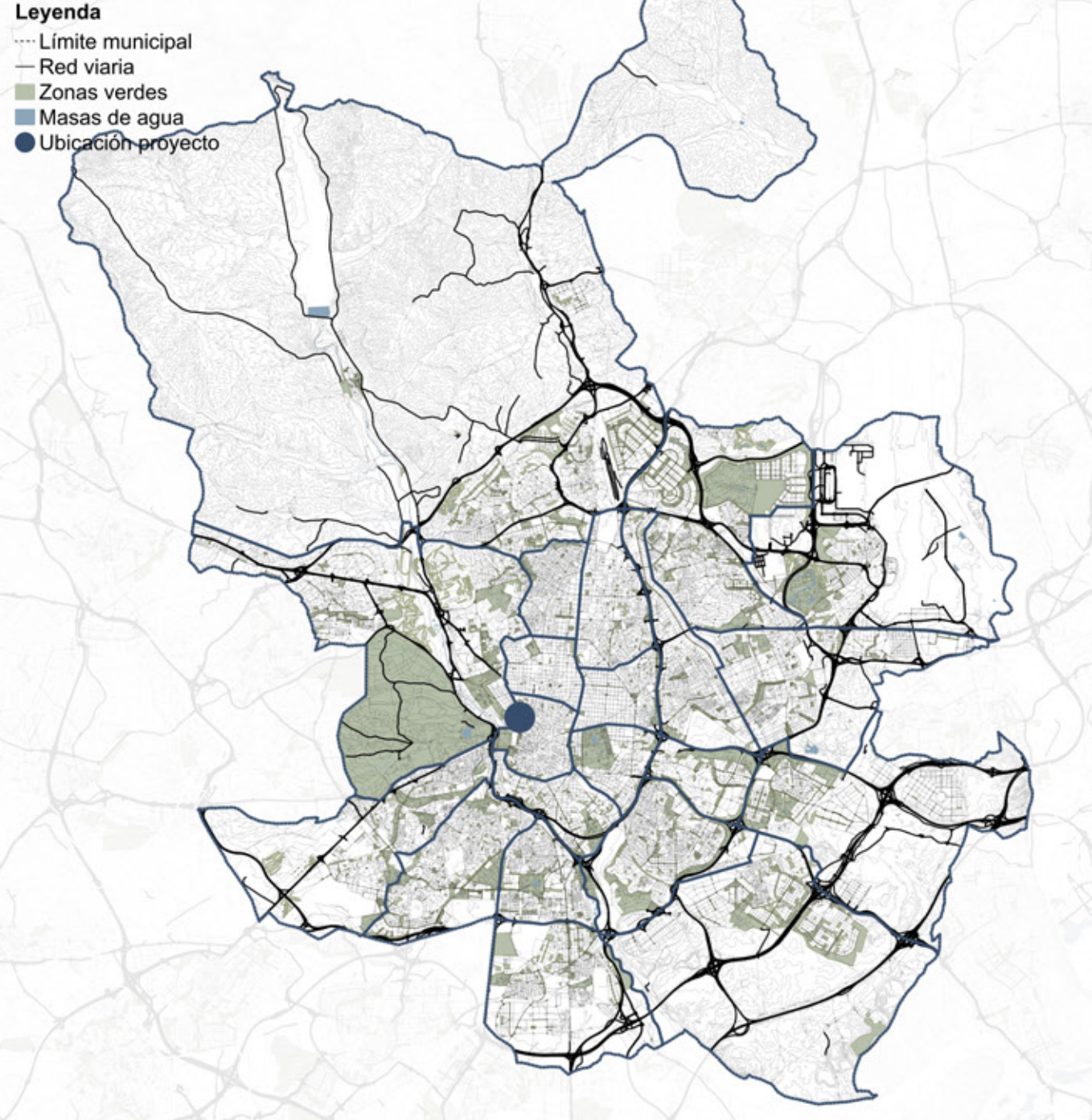
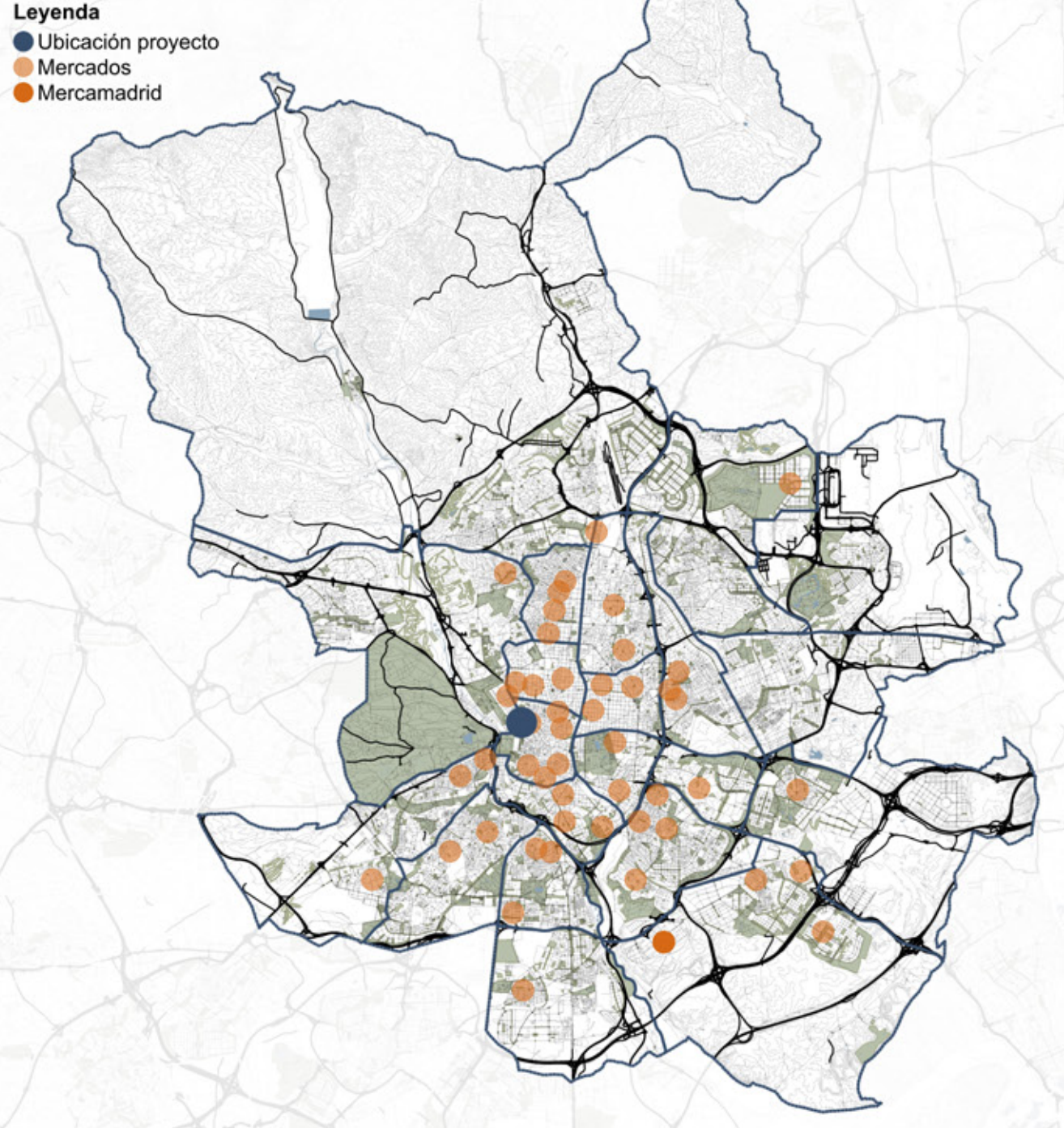


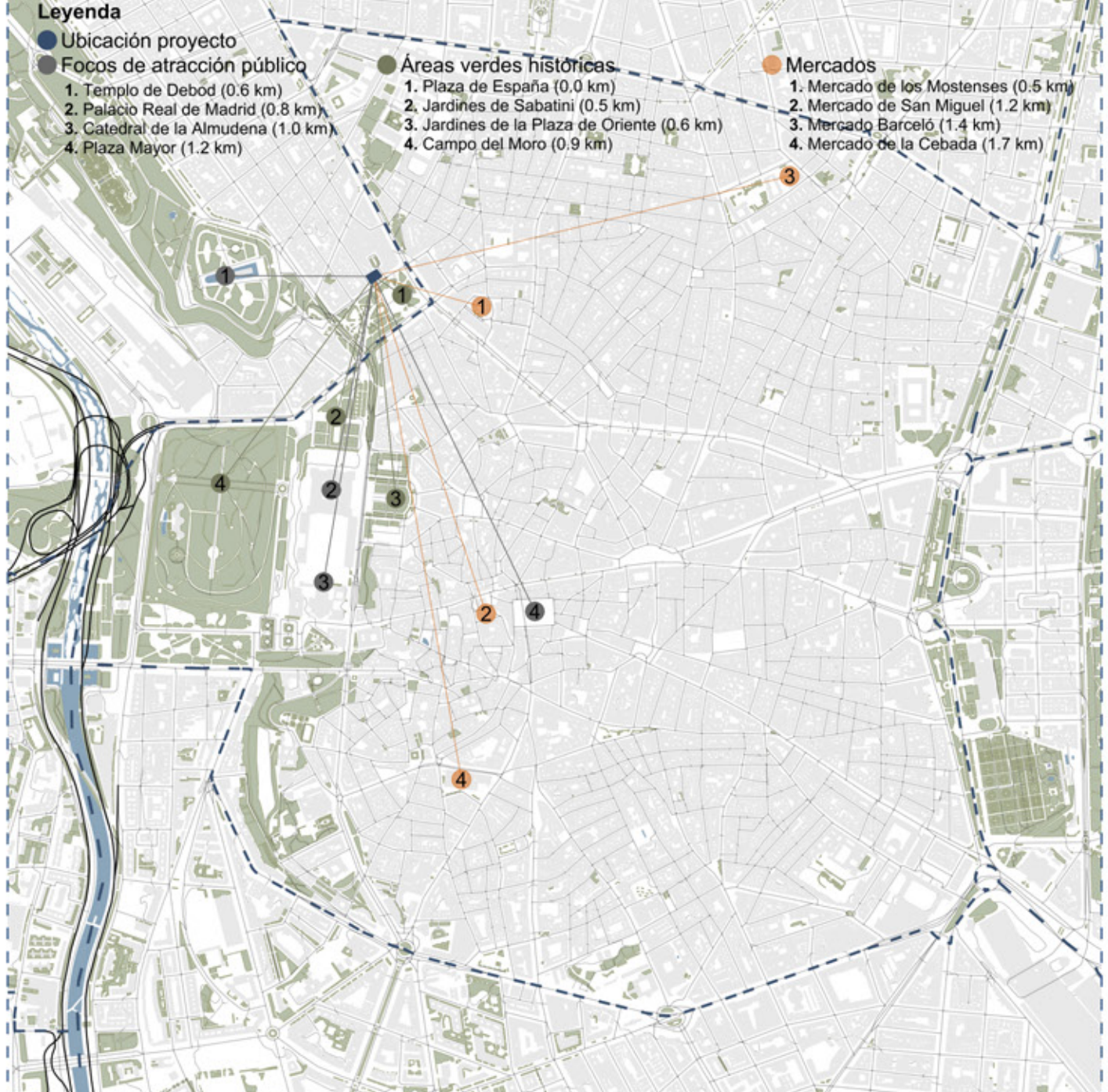
### Emplazamiento Territorial



### Red de Mercados



### Punto de Interés Público



### 1. El Acto Colectivo de Cocinar

El CIC disuelve los límites de la cocina doméstica para proyectarla como un acto social y urbano. En un contexto global acelerado, devuelve a la gastronomía su carga cultural y simbólica, convirtiendo el alimento en un vehículo de enseñanza, investigación y encuentro. Más que un edificio, es un espacio manifiesto que nos recuerda que cocinar nos une.

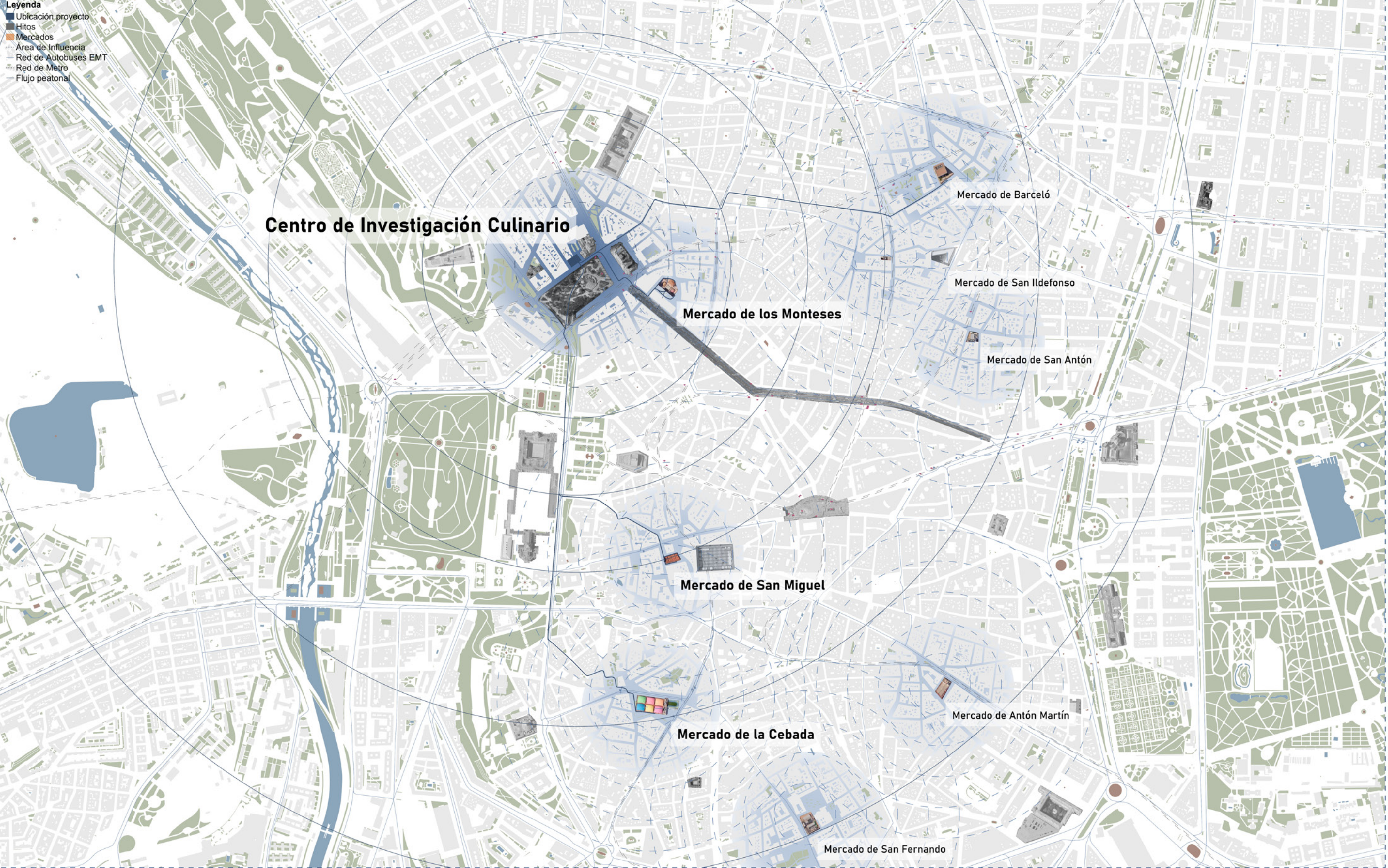
### 2. Arquitectura Conectora en el Corazón de Madrid

Situado en la Plaza de España, el CIC funciona como una pieza conectora que articula la trama urbana. Su estructura organiza el programa en tres franjas: técnica, productiva y escénica que gradúan la privacidad y se manifiestan en una fachada transparente, creando un recorrido ascendente de terrazas y graderíos donde el visitante participa activamente de la experiencia gastronómica.

### 3. Un Nodo de Transformación: Cultura, Ciudad y Futuro

El CIC es, en esencia, un nodo urbano, cultural y ecológico. Un lugar donde la memoria culinaria se preserva y se proyecta hacia el futuro; donde la salud y la sostenibilidad se ponen al servicio de la ciudad, y donde la arquitectura actúa como vehículo de reconexión. Más que un edificio, es un símbolo: la cocina entendida como espacio urbano, como acto de encuentro y como motor de transformación.

### Emplazamiento urbano

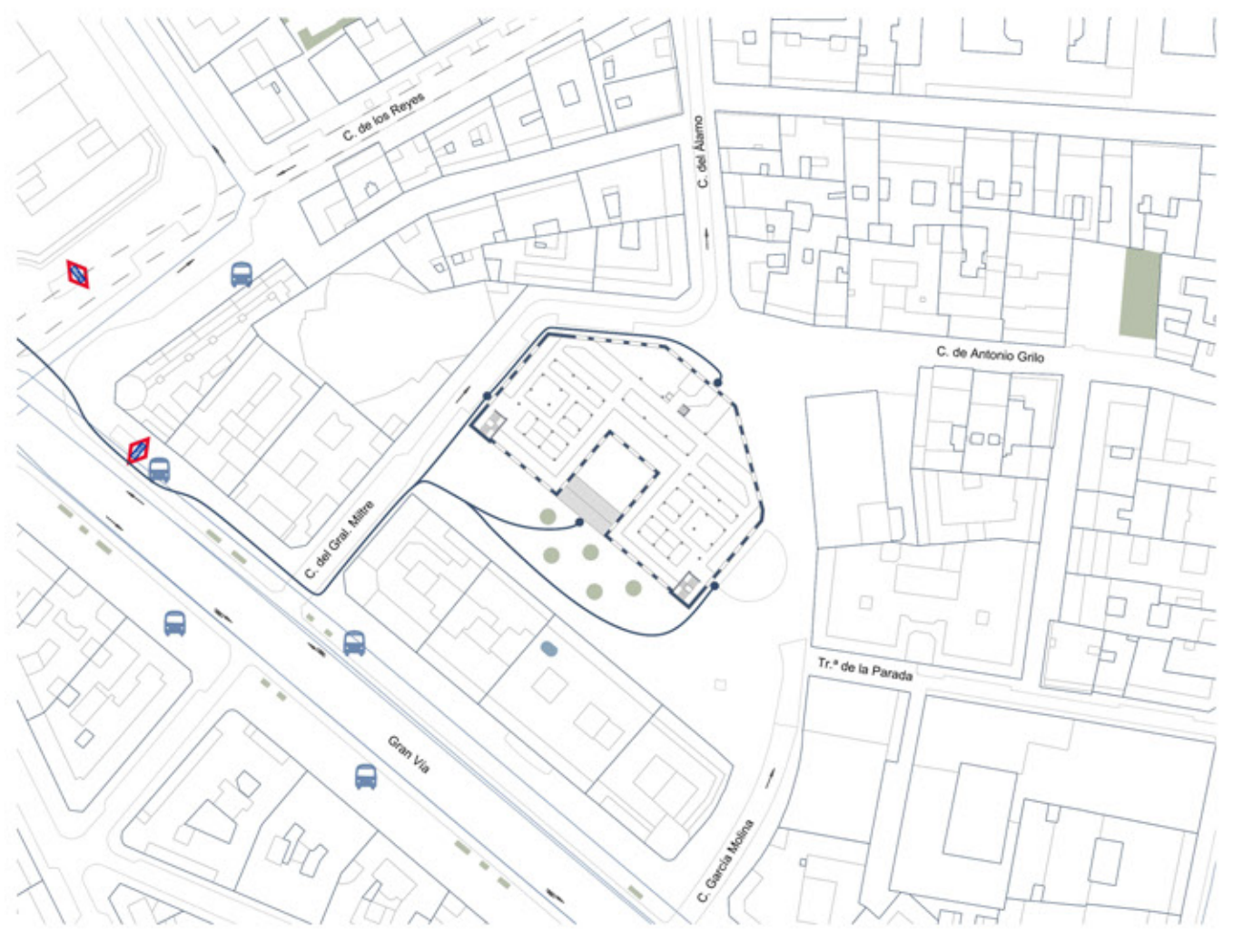


### Mercado de los Montes

Distancia al CIC: 0.5 km

- Acceso Mercado
- Flujo peatonal
- Red de Autobuses EMT
- Red de Metro

Productos de exportación



### Mercado de San Miguel

Distancia al CIC: 1.2 km

- Acceso Mercado
- Flujo peatonal
- Red de Autobuses EMT
- Red de Metro

Productos de exportación

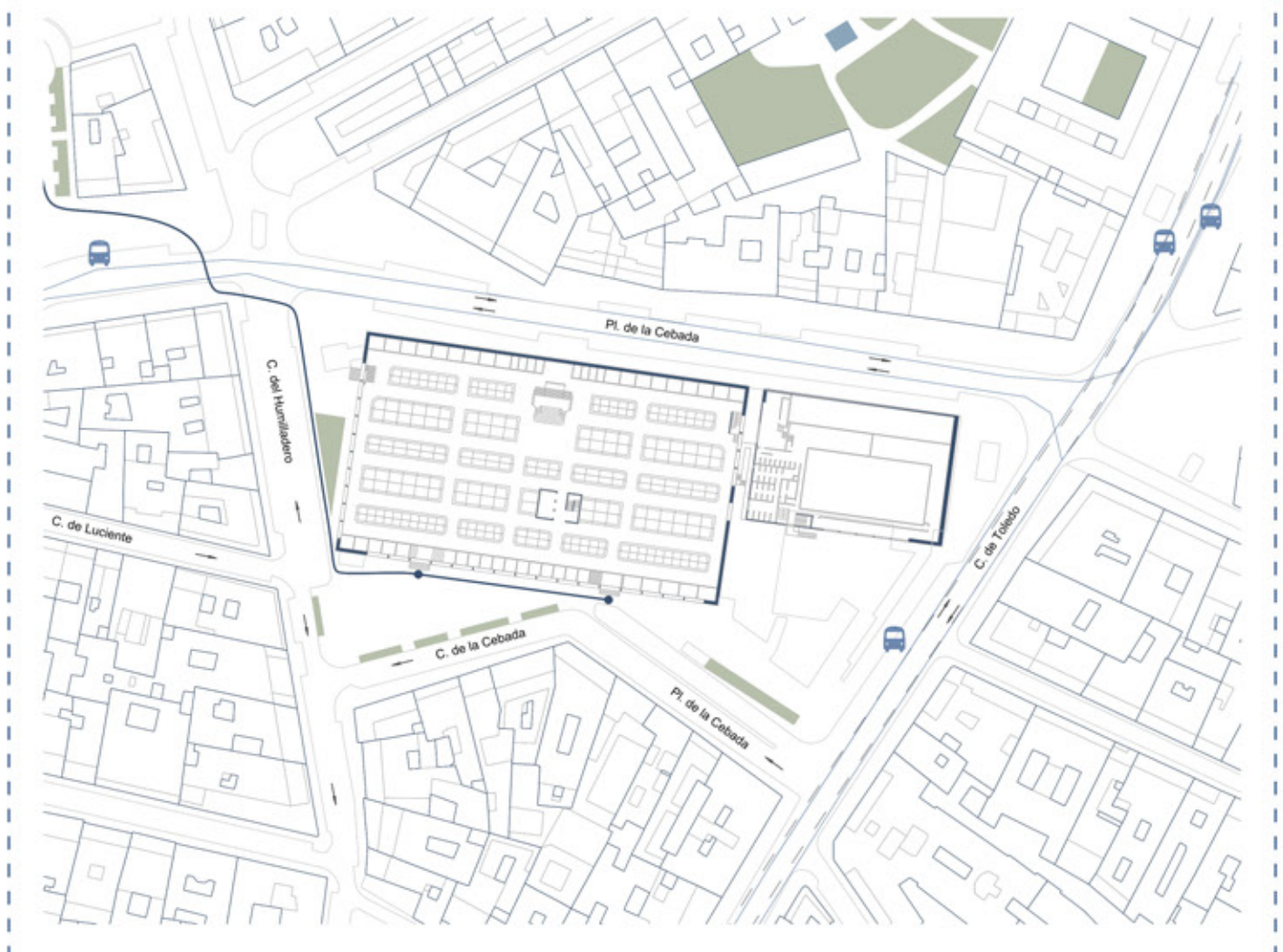


### Mercado de la cebada

Distancia al CIC: 1.7 km

- Acceso Mercado
- Flujo peatonal
- Red de Autobuses EMT
- Red de Metro

Productos de exportación



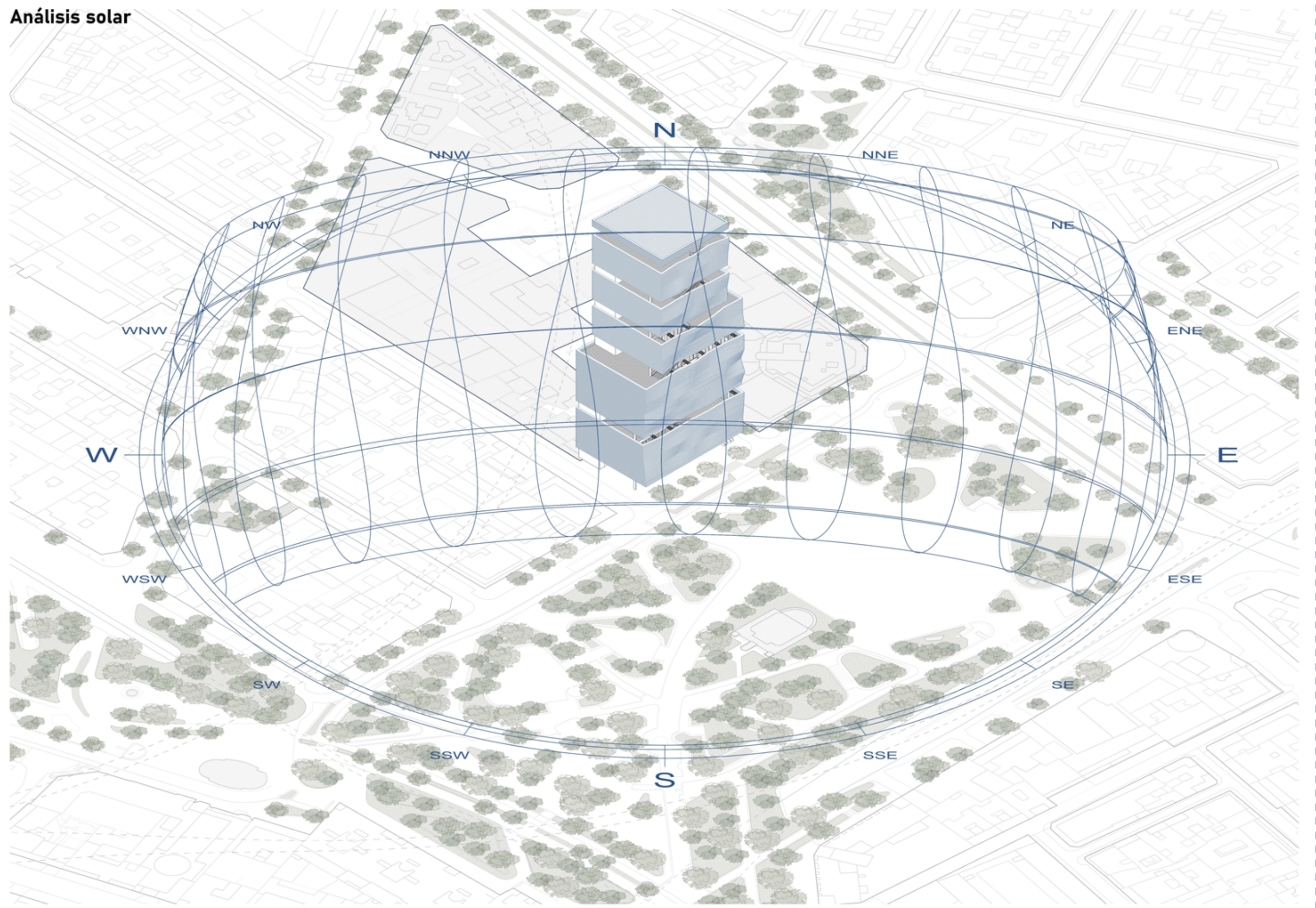
## CIC - LA COCINA COMO ESPACIO URBANO

El Centro de Investigación Culinaria (CIC) se establece como un hito estratégico en la Plaza de España de Madrid, un lugar con profunda historia que hoy funciona como un nodo renovado y vital para la ciudad. El proyecto evita el aislamiento, concibiéndose como una pieza conectora esencial que unifica espacios urbanos previamente fragmentados, como la propia Plaza de España, la Plaza de José Moreno Villa y la Plaza de los Cubos. Su misión fundamental es recuperar la cultura gastronómica, cada vez más diluida, creando un entorno donde la cocina se aprende, investiga, comparte y disfruta de manera colectiva.

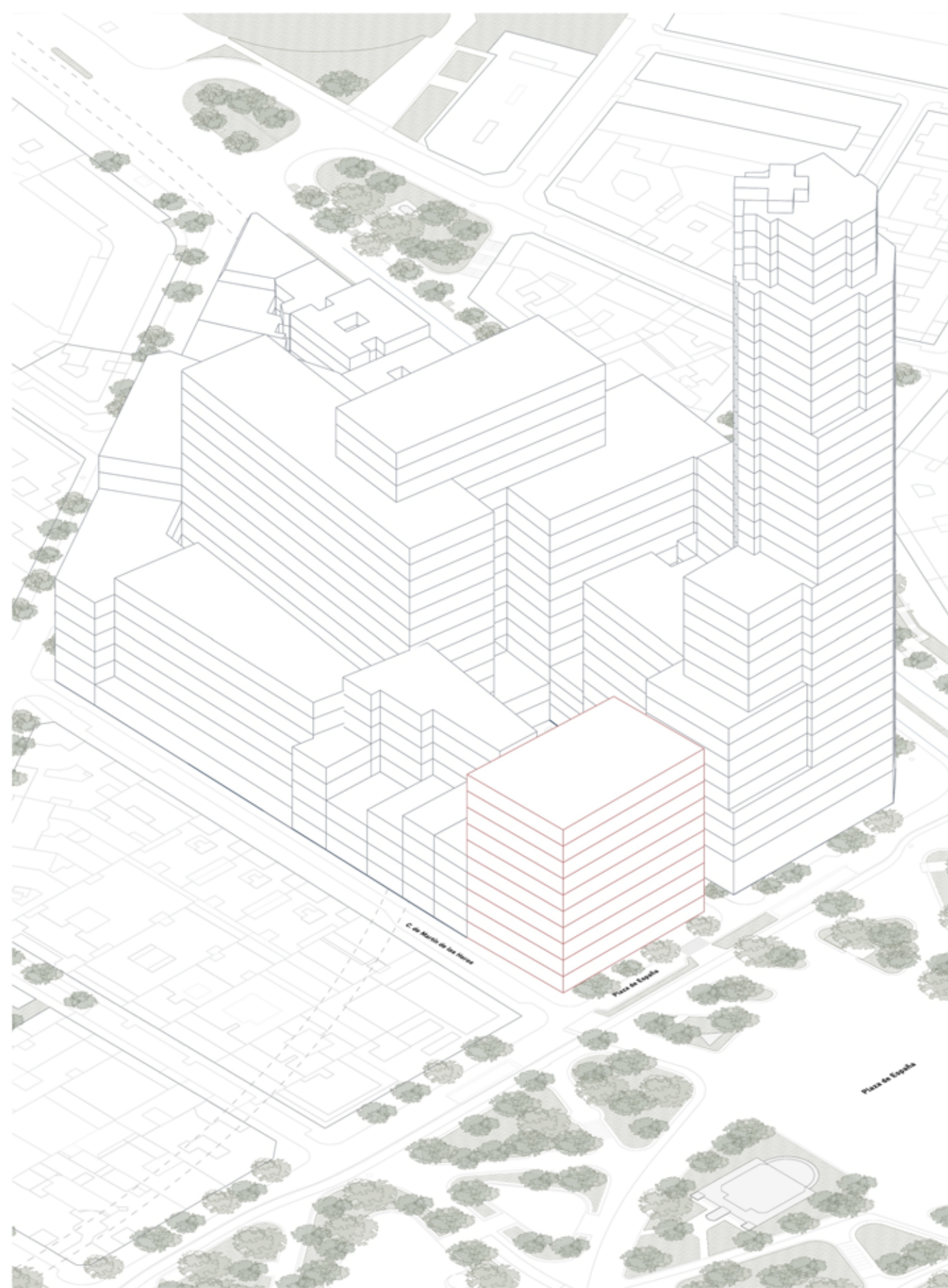
Arquitectónicamente, el CIC se articula mediante un recorrido ascendente que organiza la experiencia del visitante a través de tres franjas complementarias: la franja técnica, que alberga las instalaciones y el núcleo de comunicaciones para asegurar el funcionamiento del conjunto; la franja programática, que despliega el uso mixto del edificio; y la franja escénica, compuesta por terrazazas, escaleras y graderíos que generan dinámicos espacios de encuentro al aire libre, donde la cocina se vive como un acto social y urbano.

El programa funcional se distingue en cuatro bloques mixtos. El primero es de carácter público, incluyendo la recepción y exposición para articular el acceso. Le sigue el ámbito de formación culinaria, equipado con aulas teóricas y cocinas docentes para la enseñanza gastronómica. El tercer bloque se destina a usos colectivos, ofreciendo espacios donde el ciudadano puede cocinar, compartir y participar en eventos donde los propios estudiantes ofrecen clases prácticas. Finalmente, el cuarto bloque, de carácter más privado, alberga un mercado con puestos de comida local, zonas de comedor y terrazazas que permiten degustar la oferta local mientras se disfrutan las vistas panorámicas de Madrid. La estructura portante principal apoya esta ambición a través de un entramado metálico de pilares y cerchas, cuyas cerchas principales, dispuestas longitudinalmente, permiten salvar grandes luces optimizando el material al reducir el canto estructural.

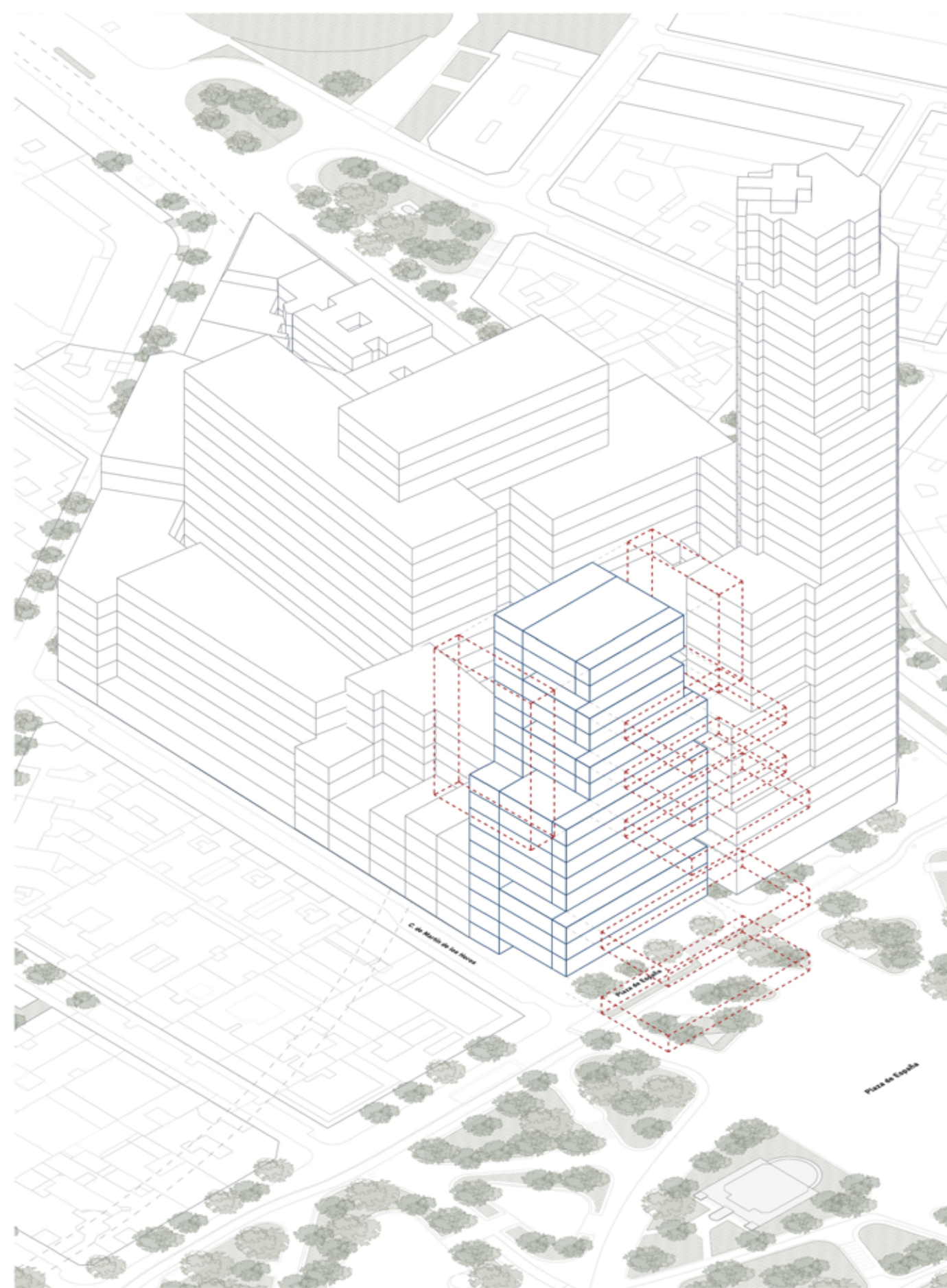
### Análisis solar



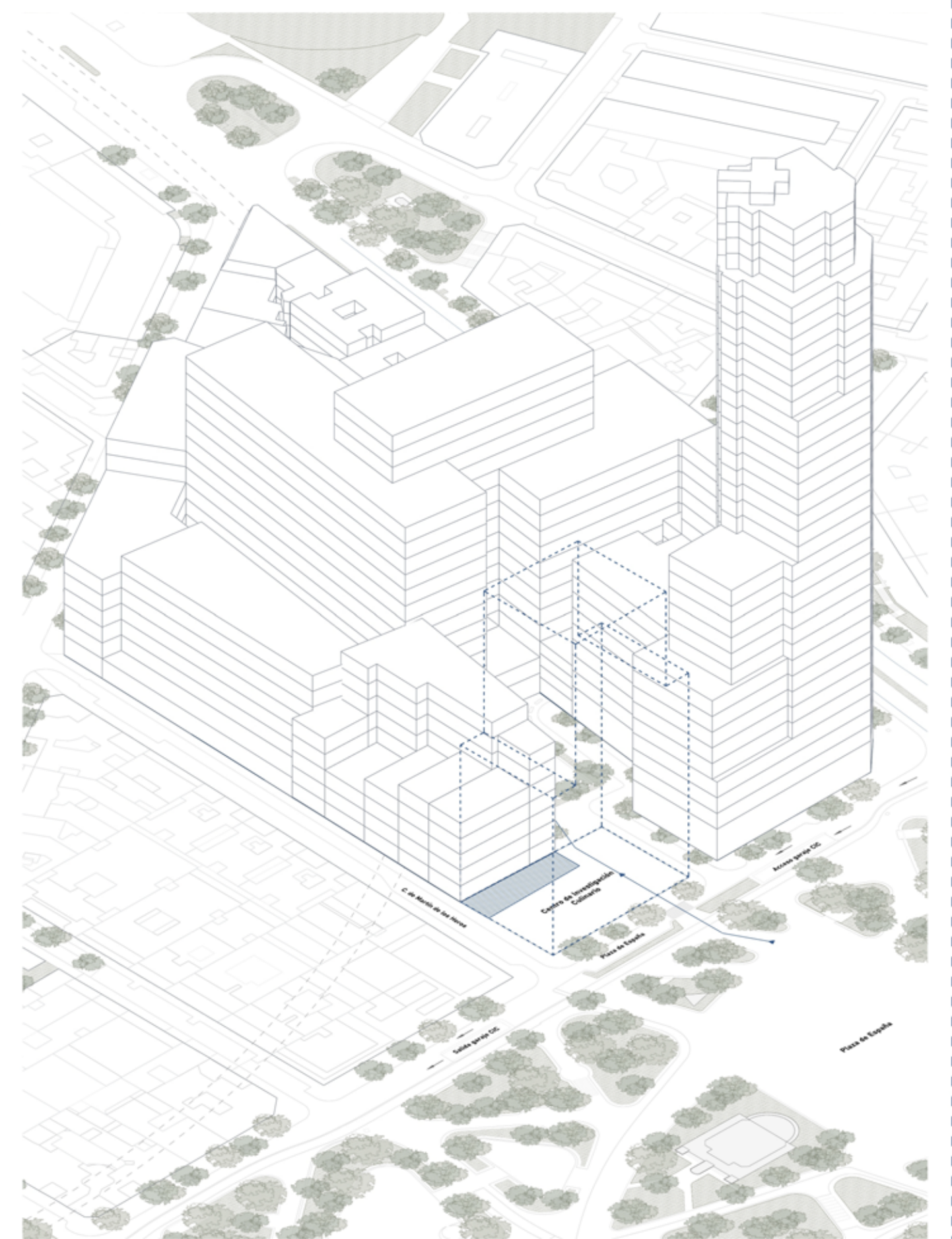
### Estado actual



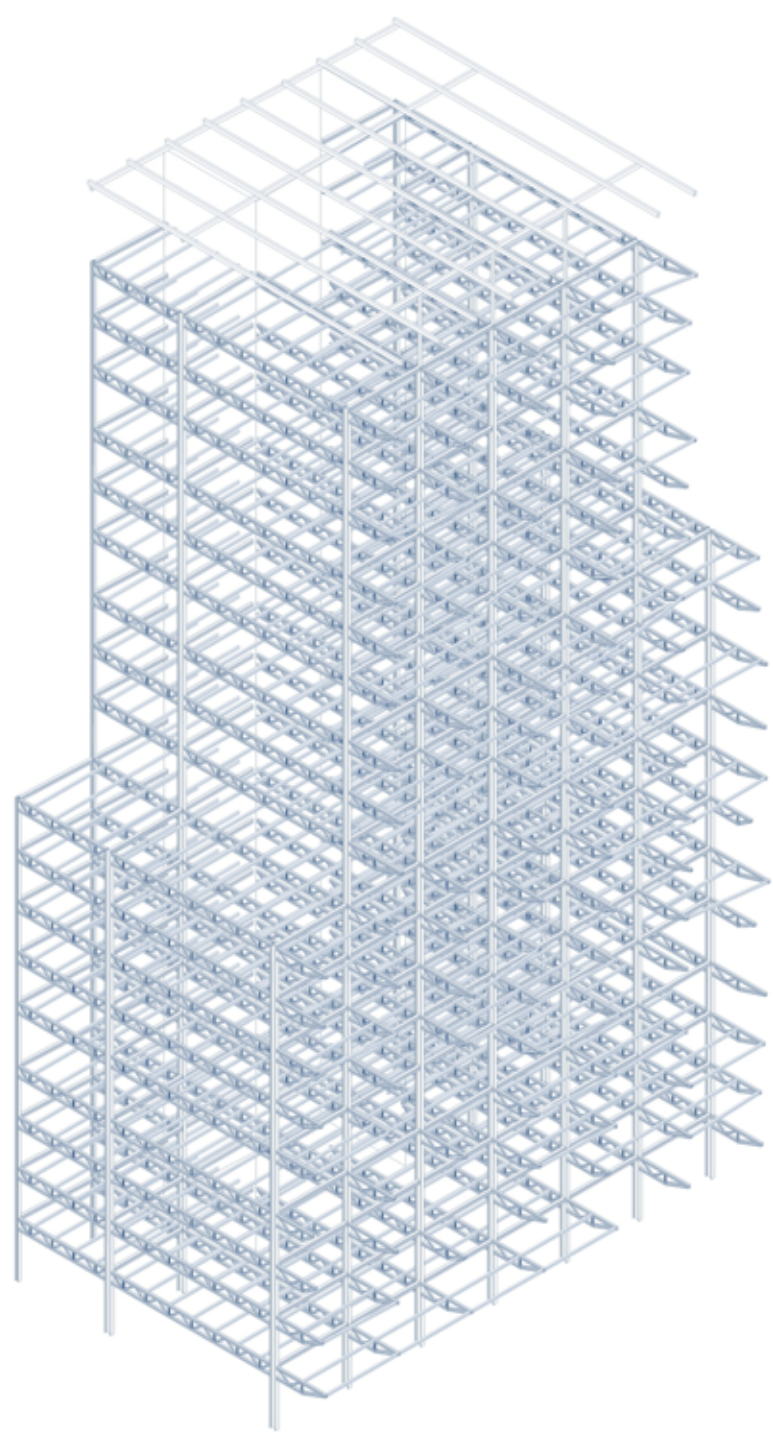
### Implantación Urbana



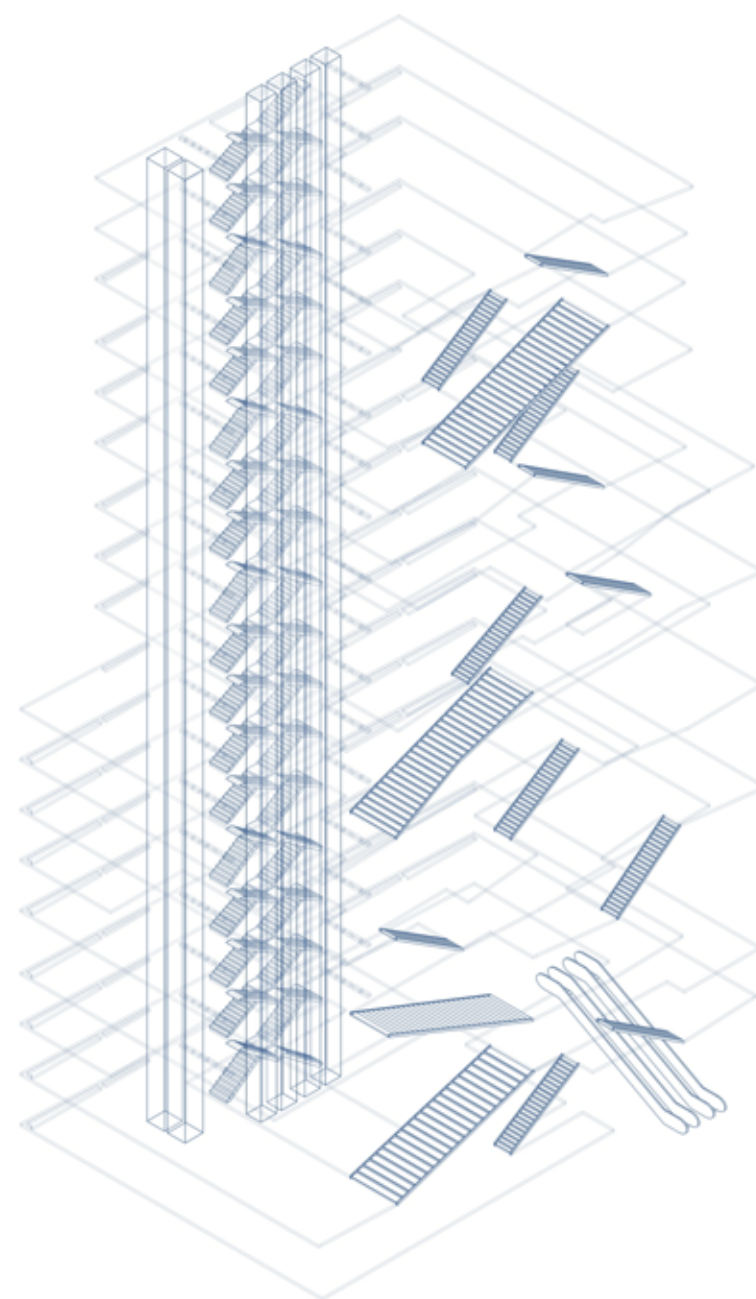
### Articulación Urbana



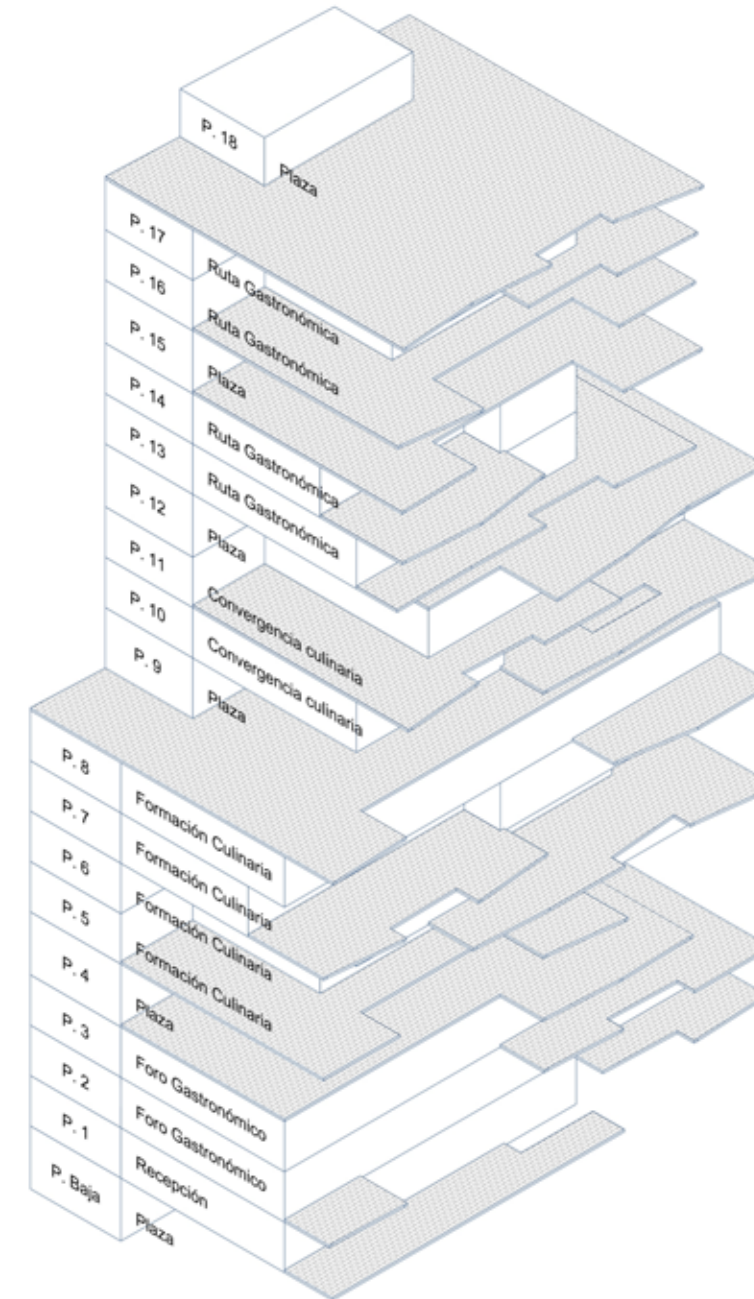
### Estructura



### Comunicación vertical



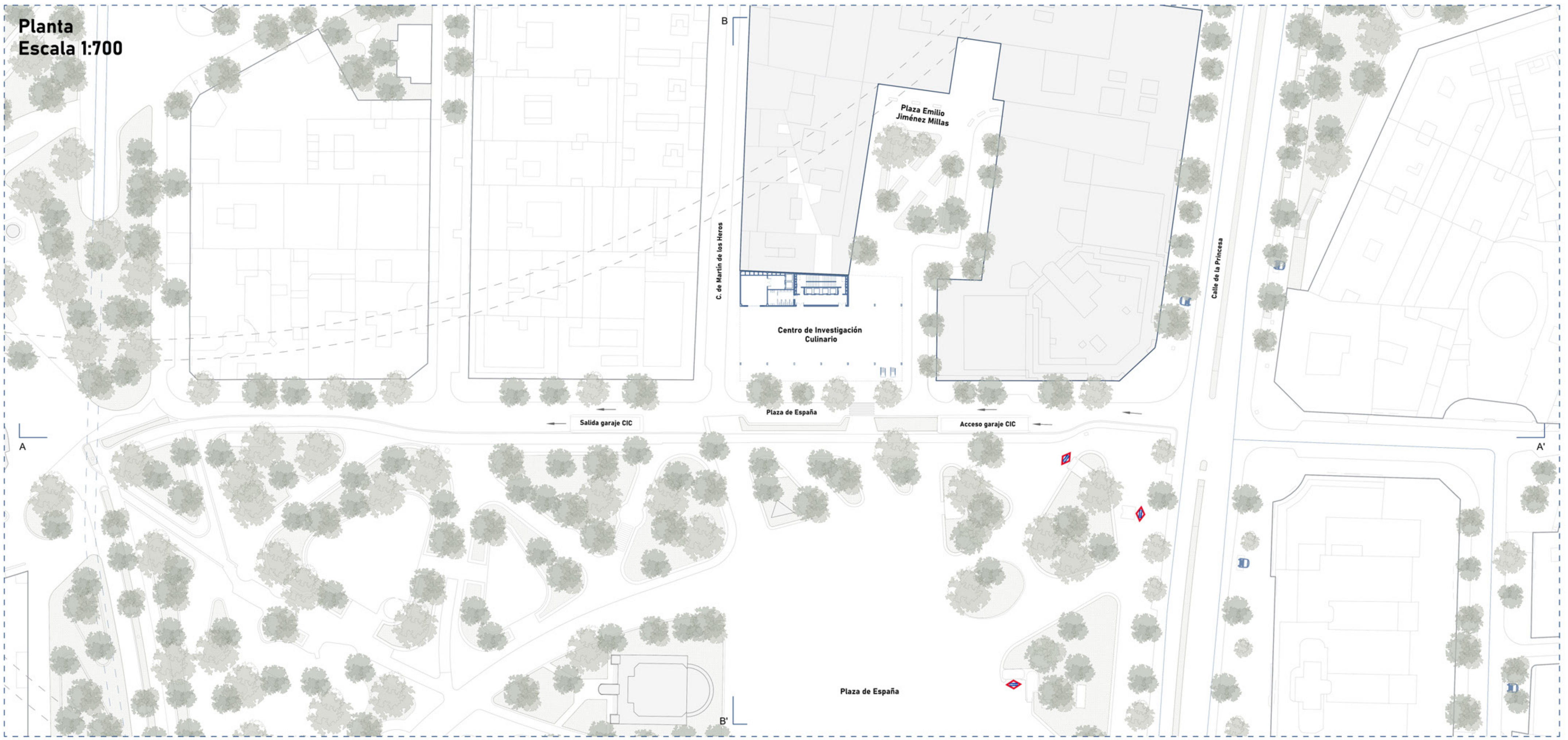
### Programa



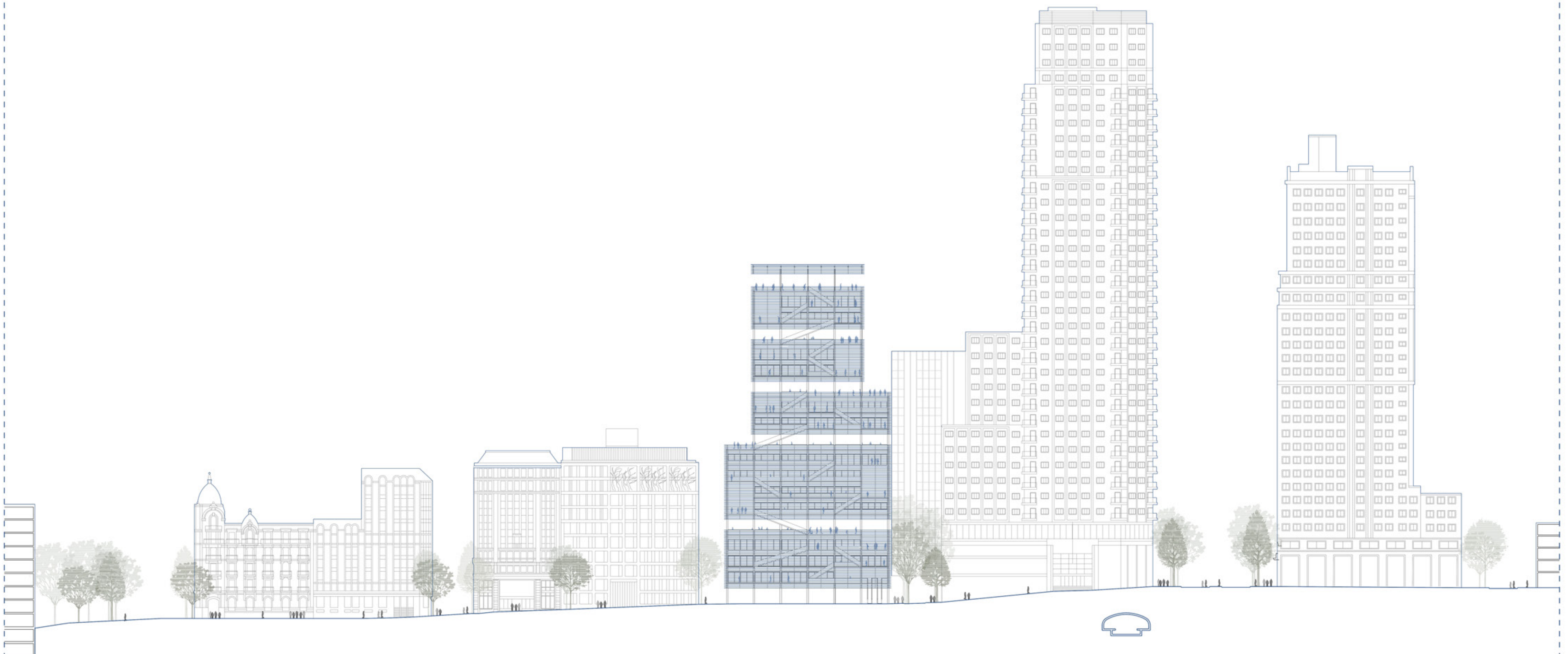
### Envolvente



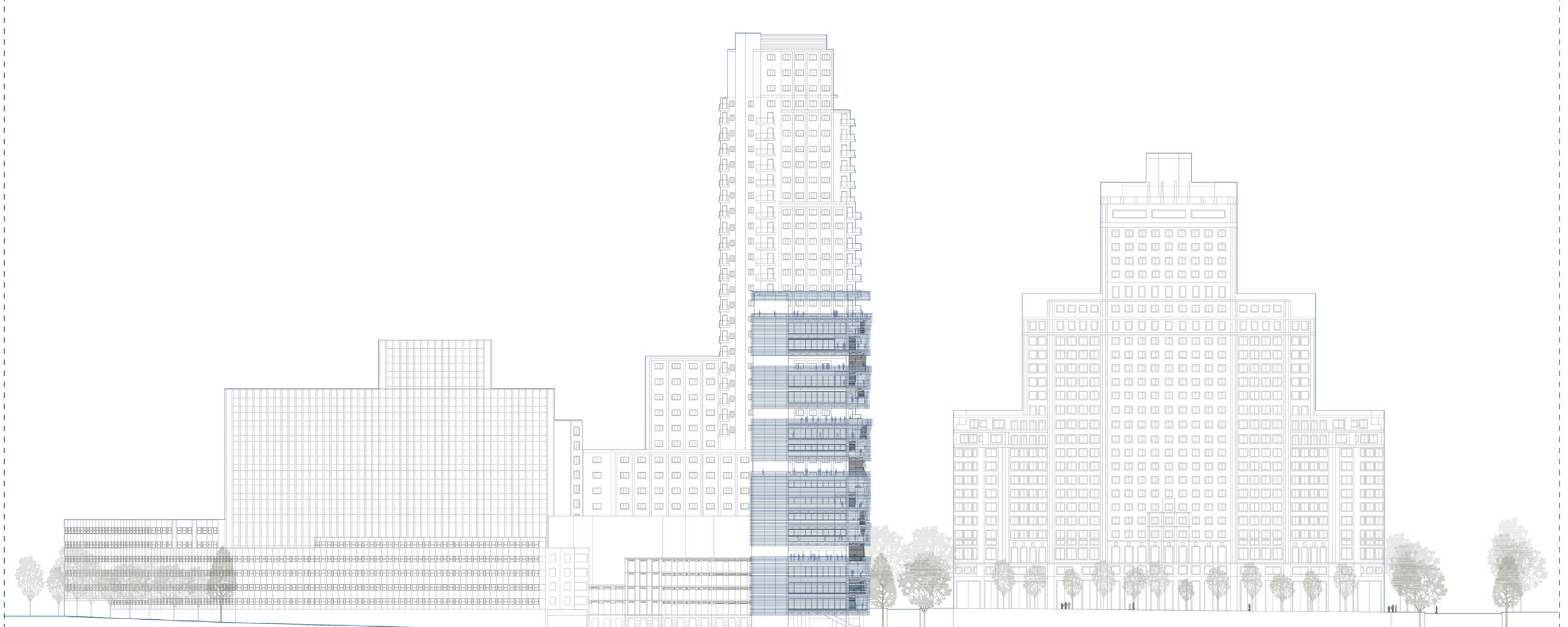
Planta  
Escala 1:700



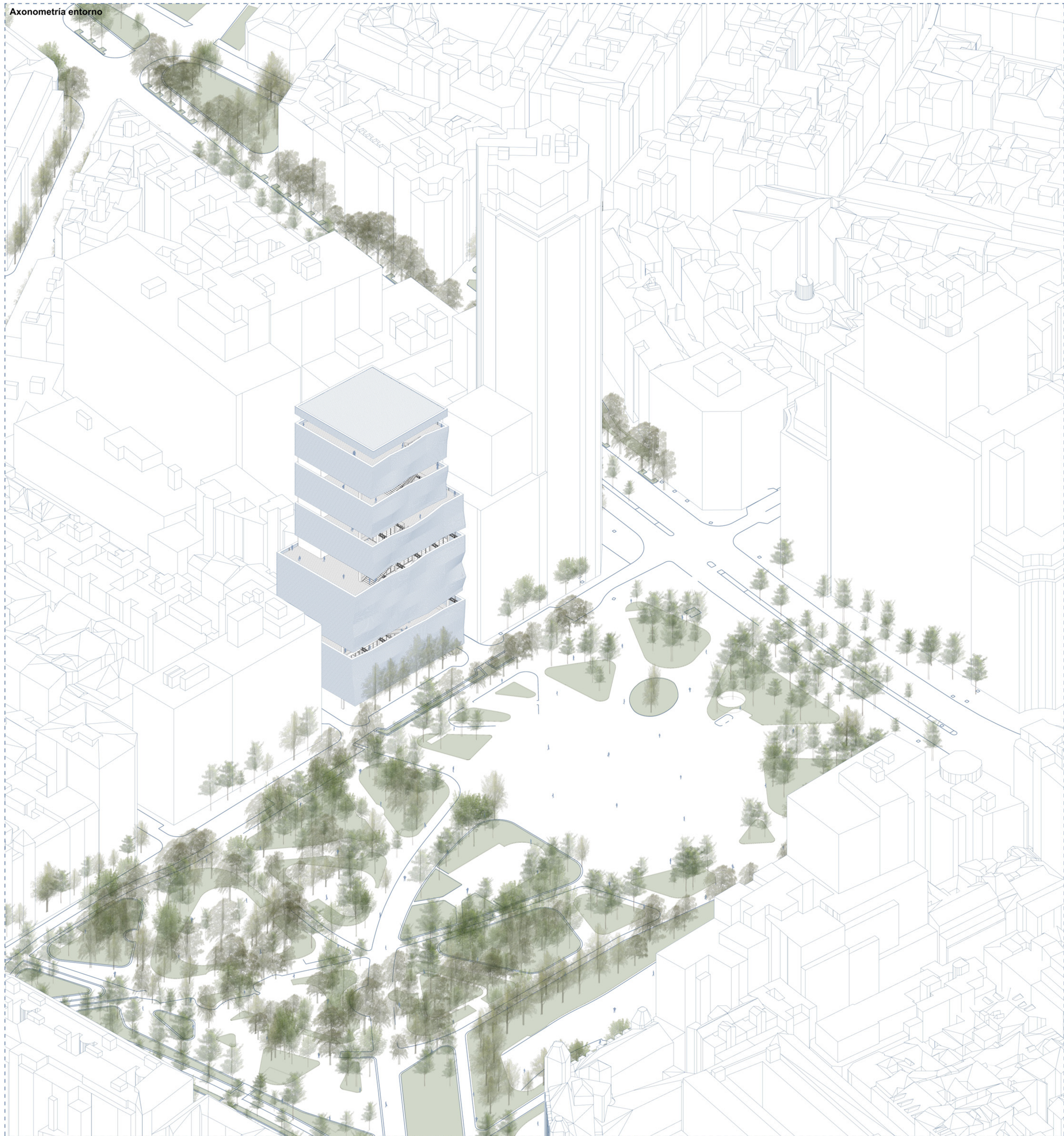
Alzado AA'  
Escala 1:700



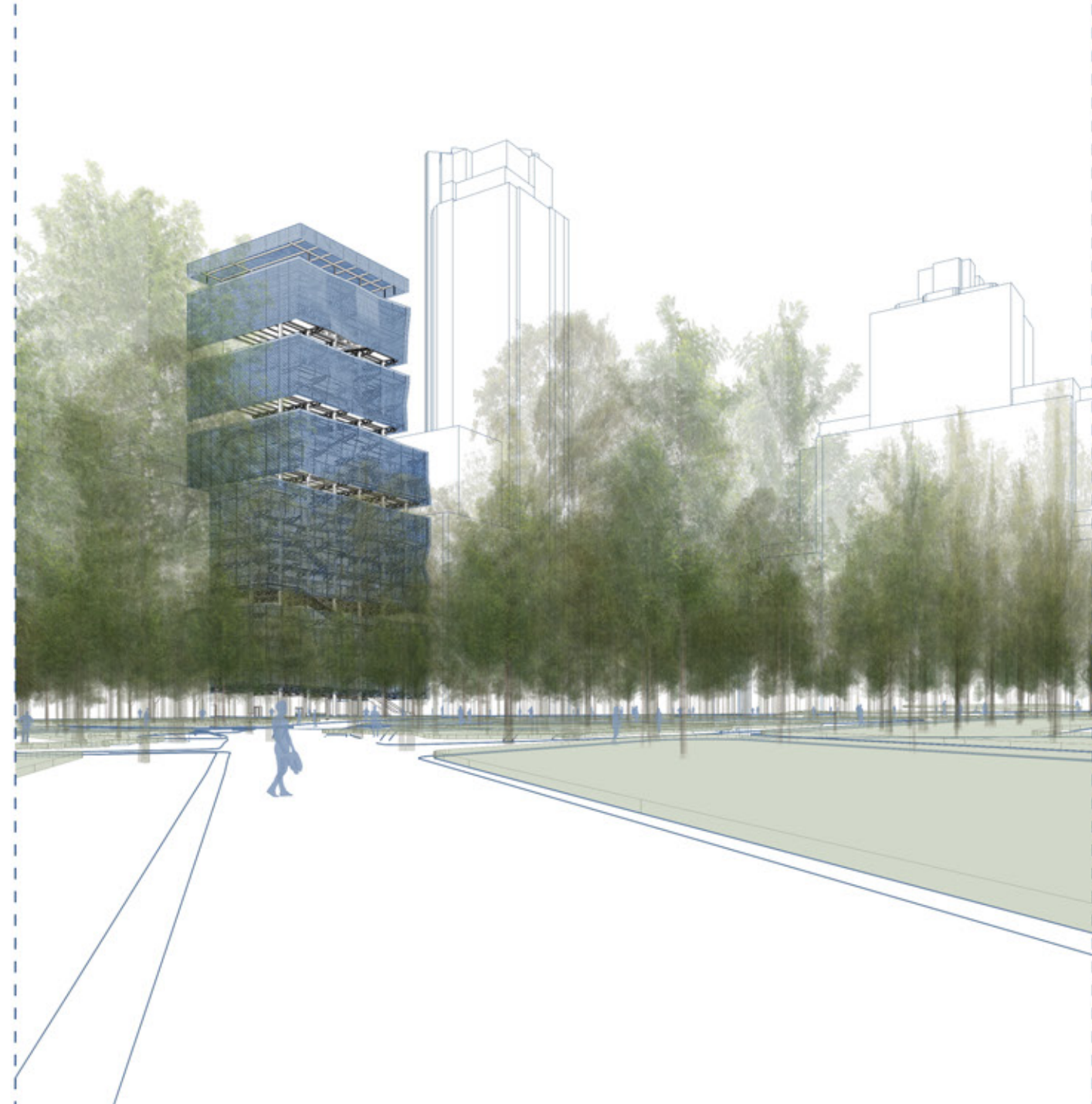
Alzado BB'  
Escala 1:700



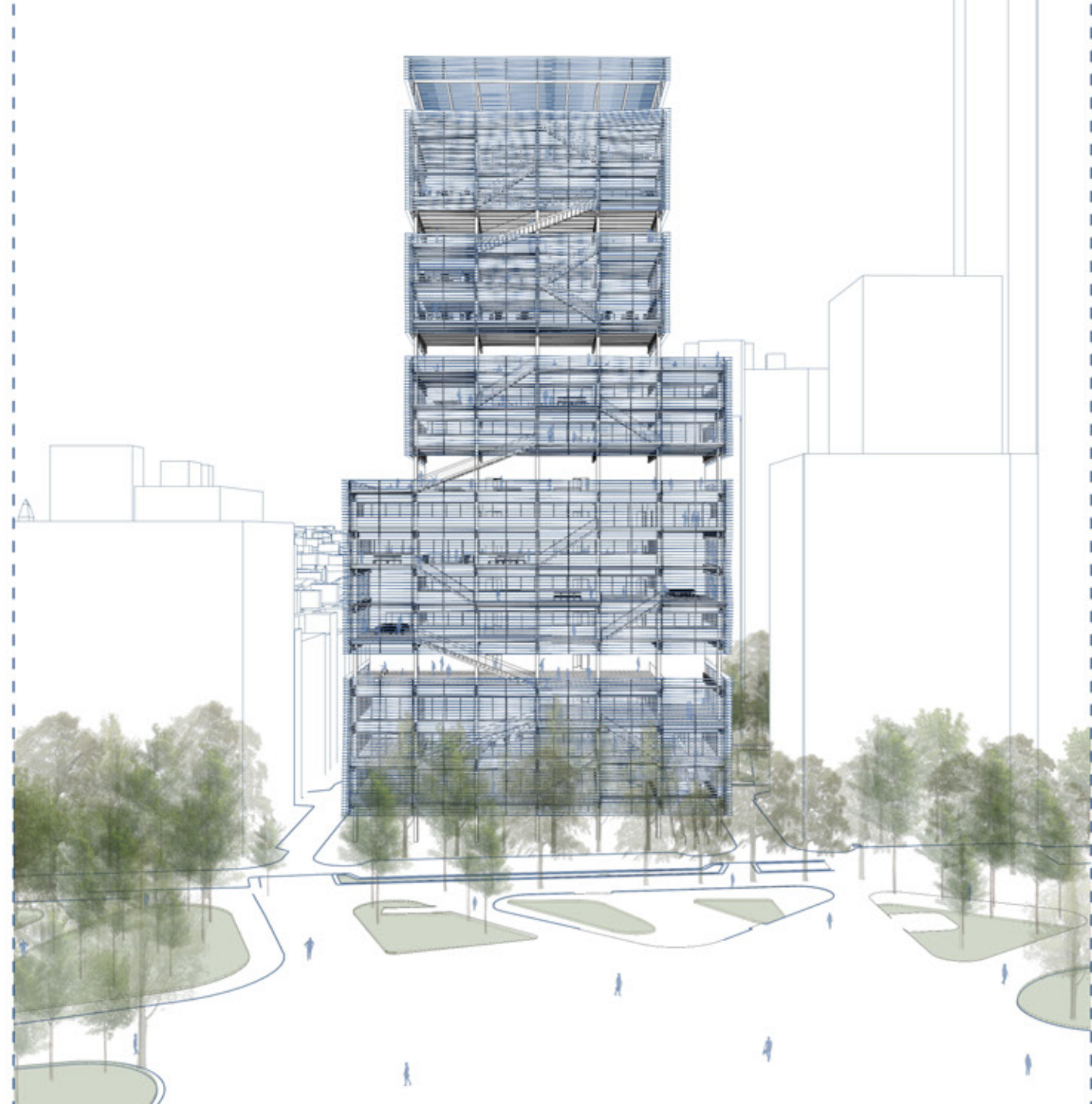
Axometría entorno



Vista calle 1

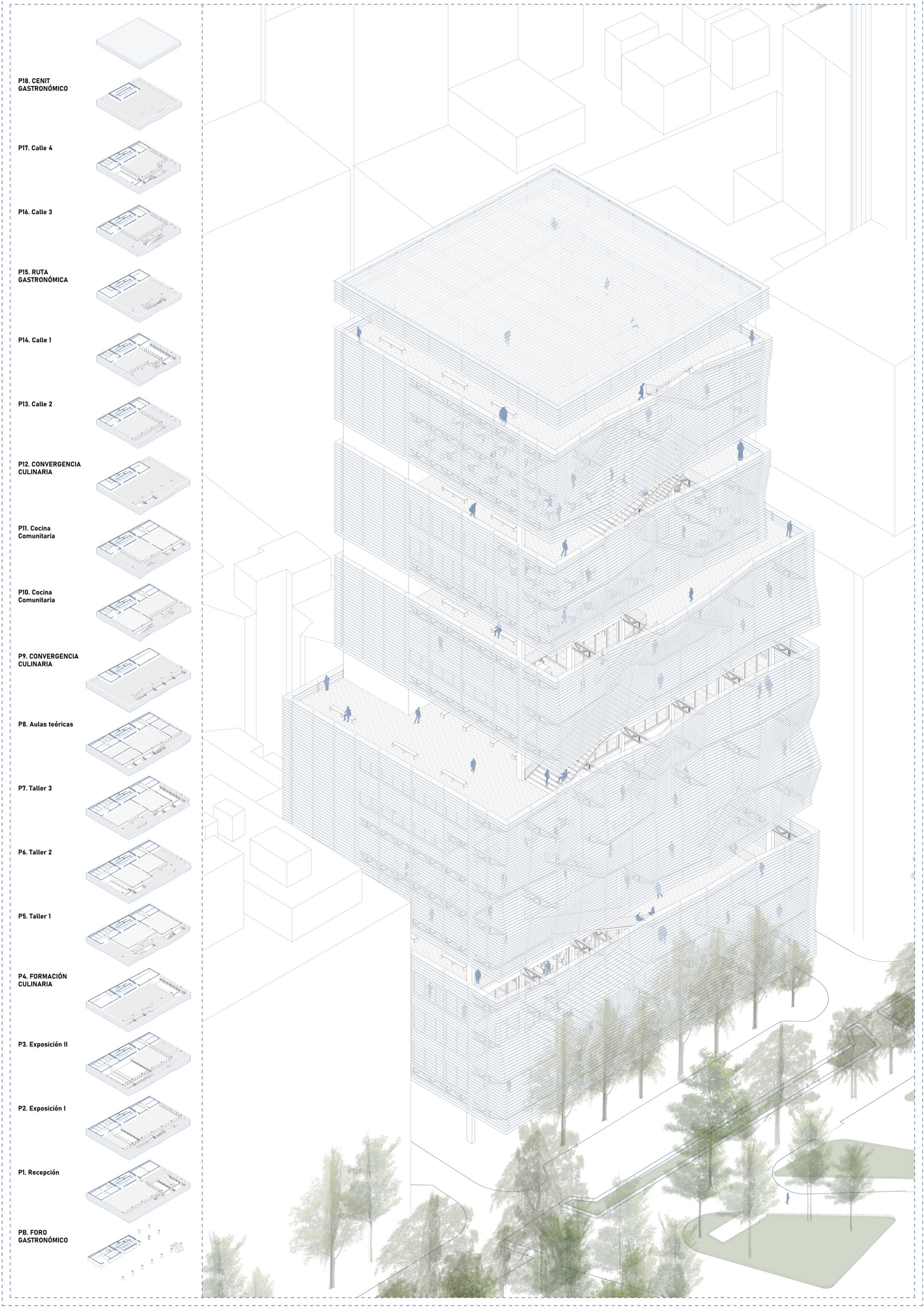


Vista calle 2



Vista calle 3





P18. CENT  
GASTRONÓMICO

P17. Calle 4

P16. Calle 3

P15. RUTA  
GASTRONÓMICA

P14. Calle 1

P13. Calle 2

P12. CONVERGENCIA  
CULINARIA

P11. Cocina  
Comunitaria

P10. Cocina  
Comunitaria

P9. CONVERGENCIA  
CULINARIA

P8. Aulas teóricas

P7. Taller 3

P6. Taller 2

P5. Taller 1

P4. FORMACIÓN  
CULINARIA

P3. Exposición II

P2. Exposición I

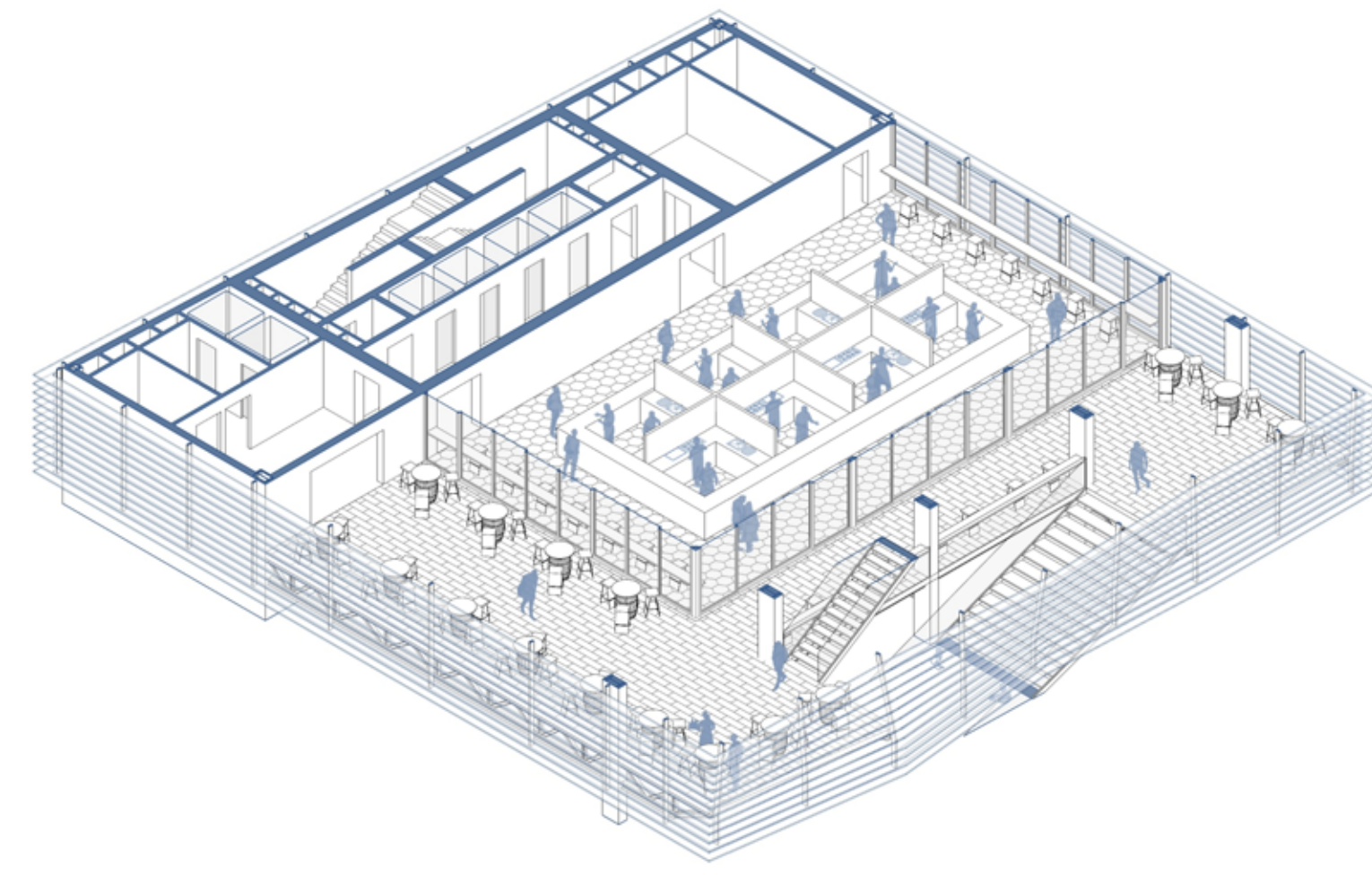
P1. Recepción

PB. FORO  
GASTRONÓMICO

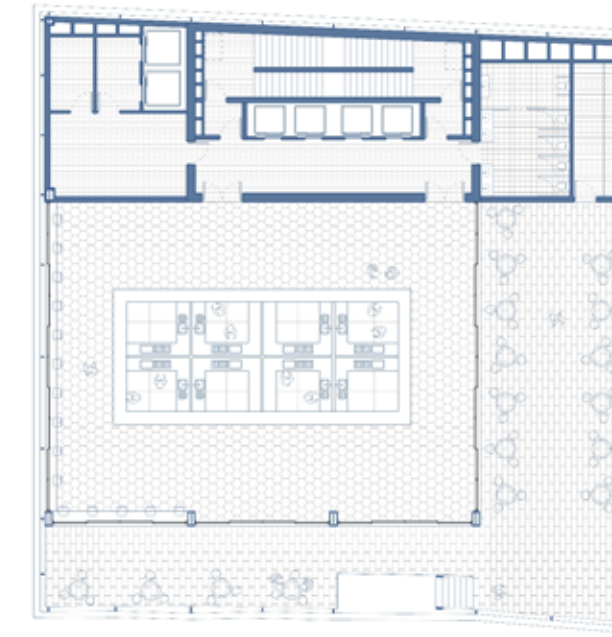
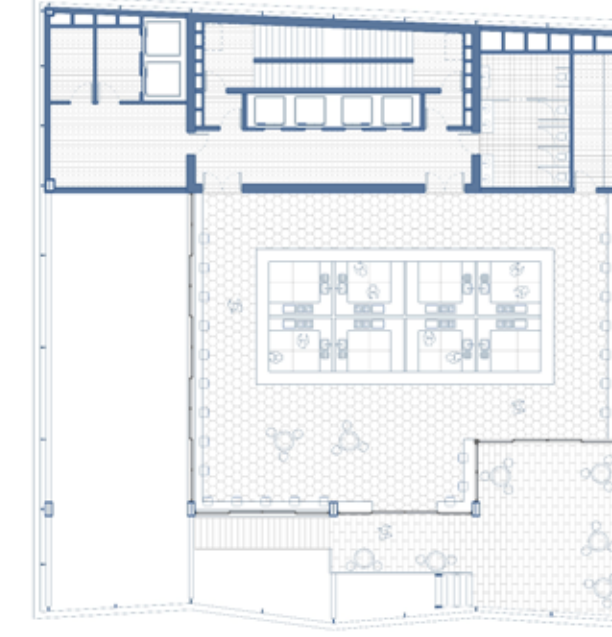


### RUTA GASTRONÓMICA

La torre culmina con una reinterpretación vertical de la tradicional calle de tapas madrileña, elevando la vibrante actividad de los mercados de abastos hacia el cielo. A través de una sucesión escalonada de puestos de degustación y barras perimetrales, se genera un itinerario lúdico que invita al movimiento y al disfrute sensorial del producto local. Este ascenso final no solo celebra la gastronomía, sino que recompensa al visitante con una terraza mirador de 360°, devolviendo la mirada a la ciudad y convirtiendo el horizonte de Madrid en el telón de fondo definitivo de la experiencia.



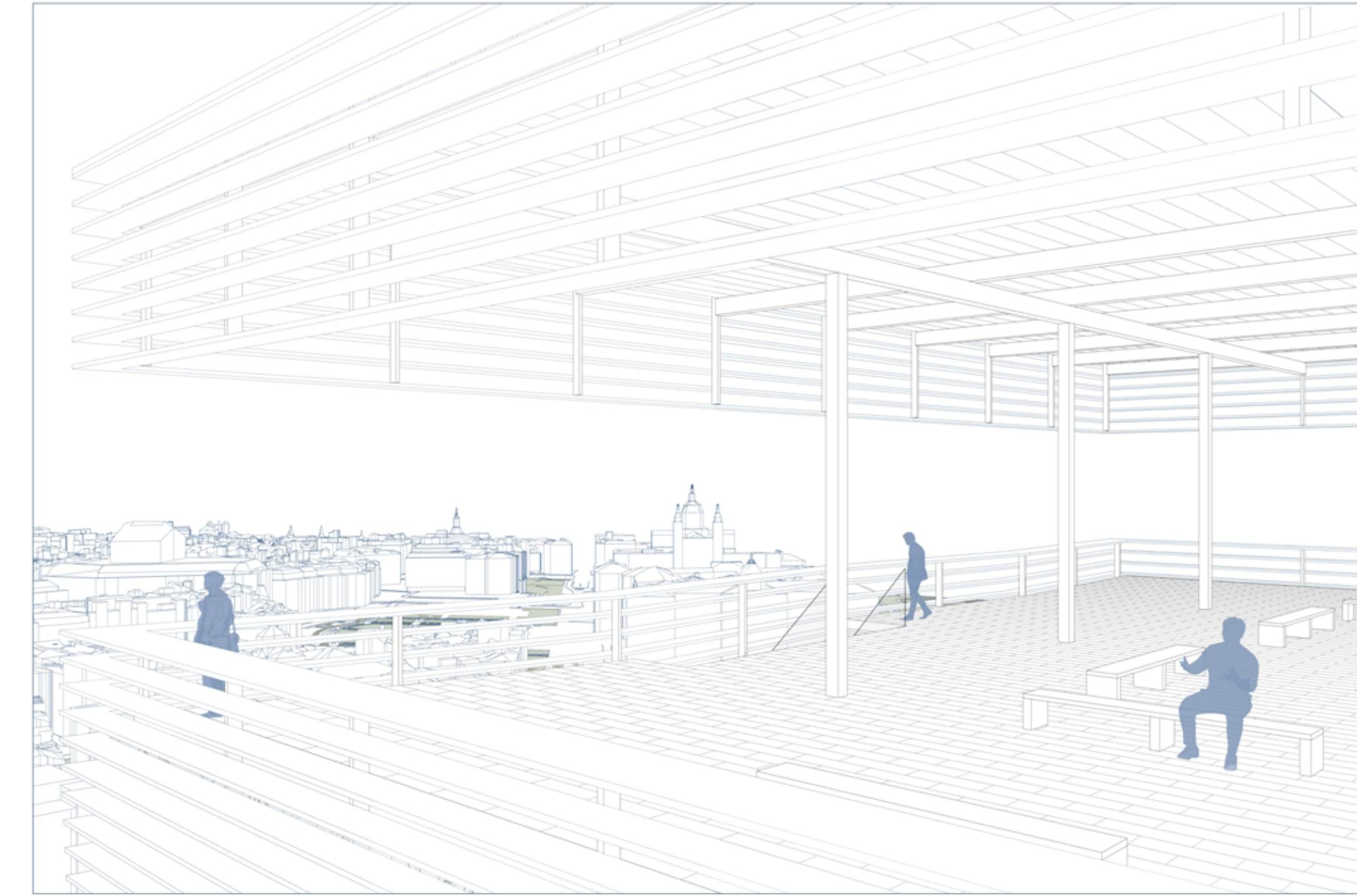
P16. Calle Gastronómica



P15. Calle Gastronómica

P17. Cenit Gastronómico

Vista 1

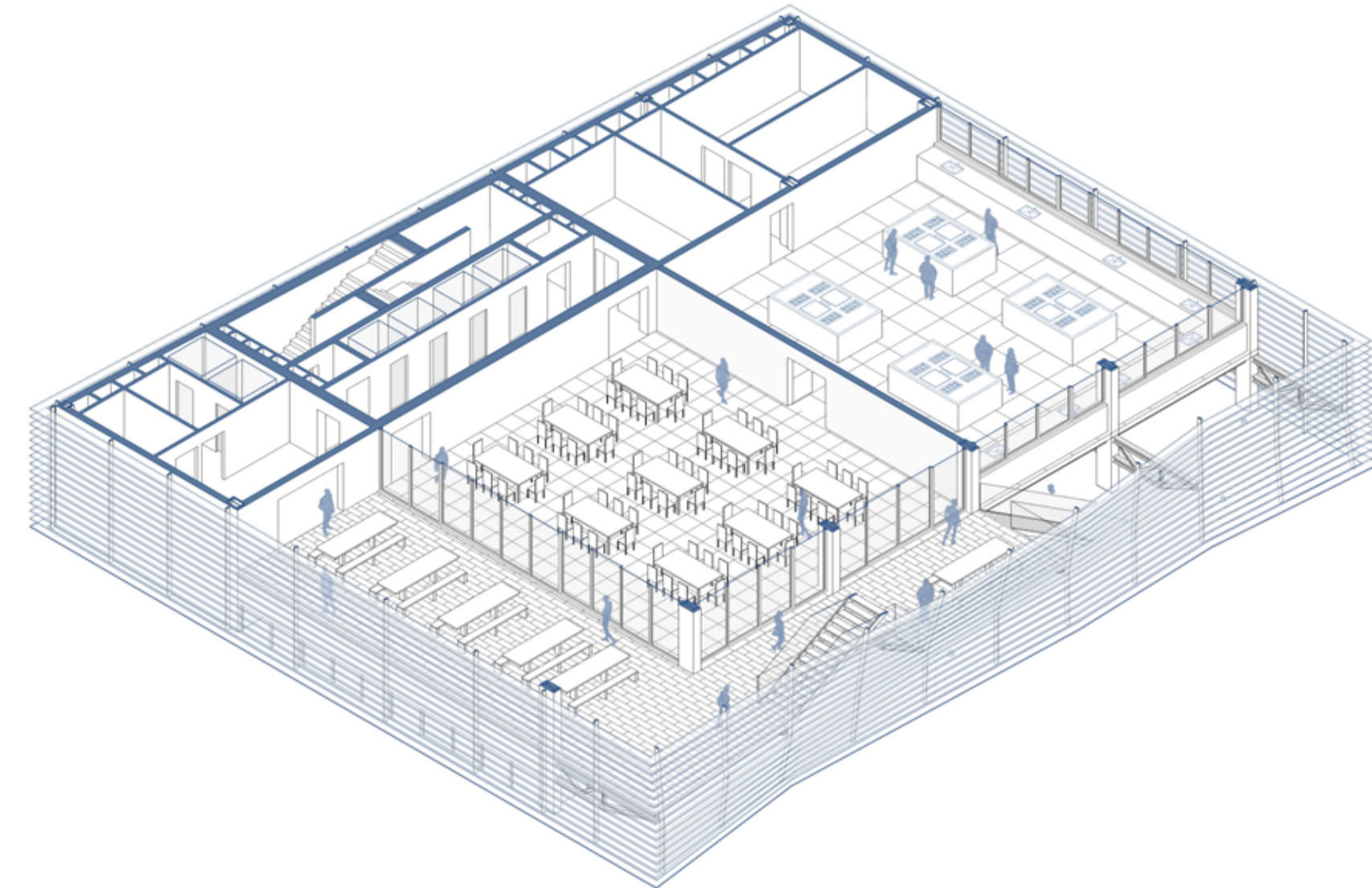


Vista 2

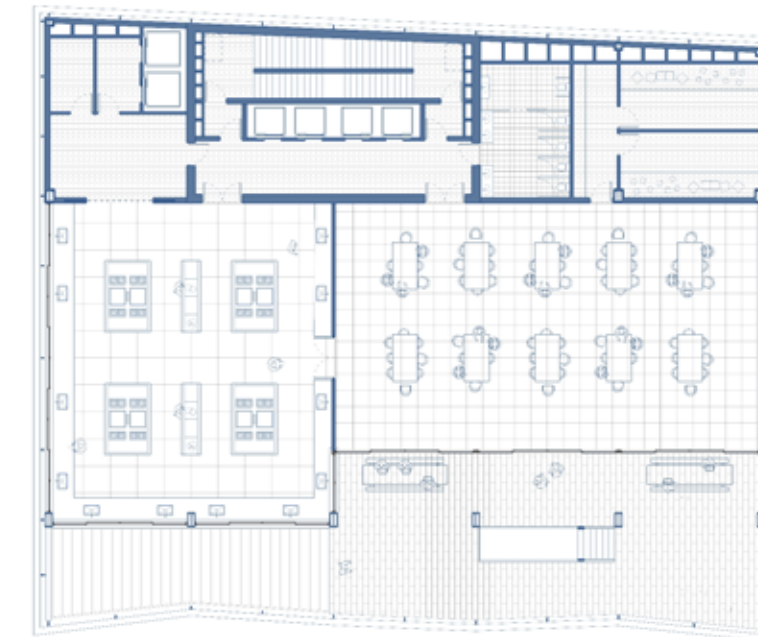
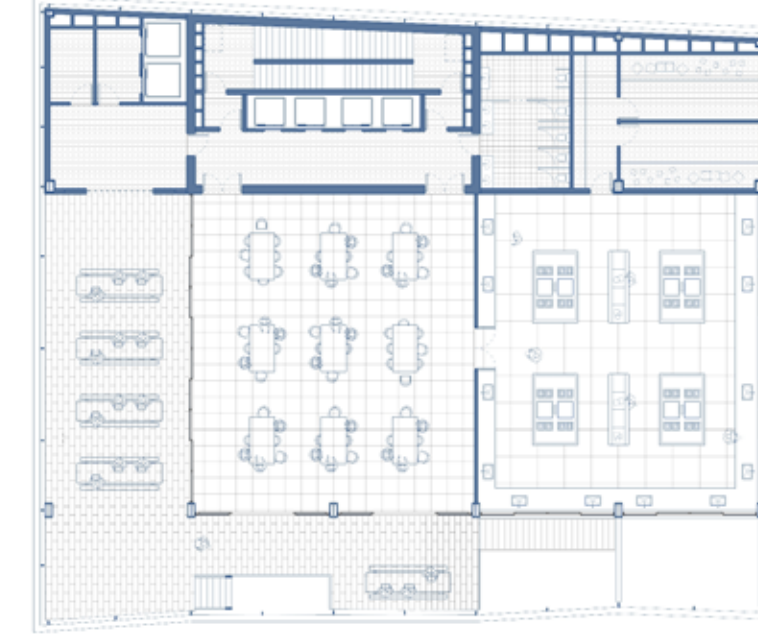


### CONVERGENCIA CULINARIA

Es el verdadero catalizador social del proyecto, el punto de inflexión donde se disuelven las jerarquías entre el chef y el ciudadano de a pie. Planteado como un "laboratorio de convivencia", este espacio híbrido ofrece cocinas colaborativas y comedores comunitarios donde el acto de cocinar se convierte en un potente vehículo de cohesión. Aquí, el conocimiento se democratiza: los estudiantes comparten su técnica con el público y los vecinos se apropian del espacio, recuperando el valor simbólico de la mesa compartida como el lugar primordial para el encuentro y el intercambio.



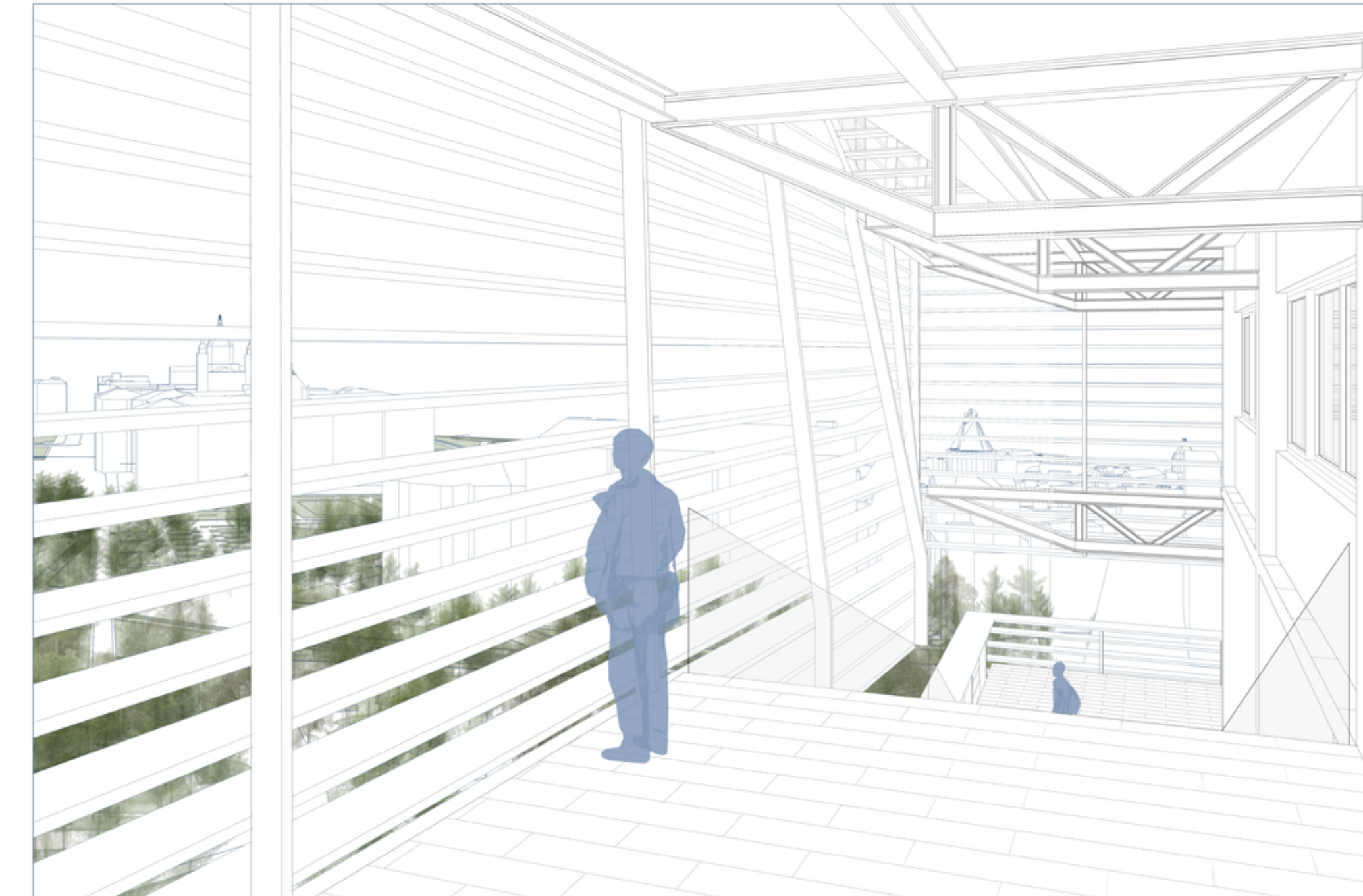
P11. Cocina comunitaria



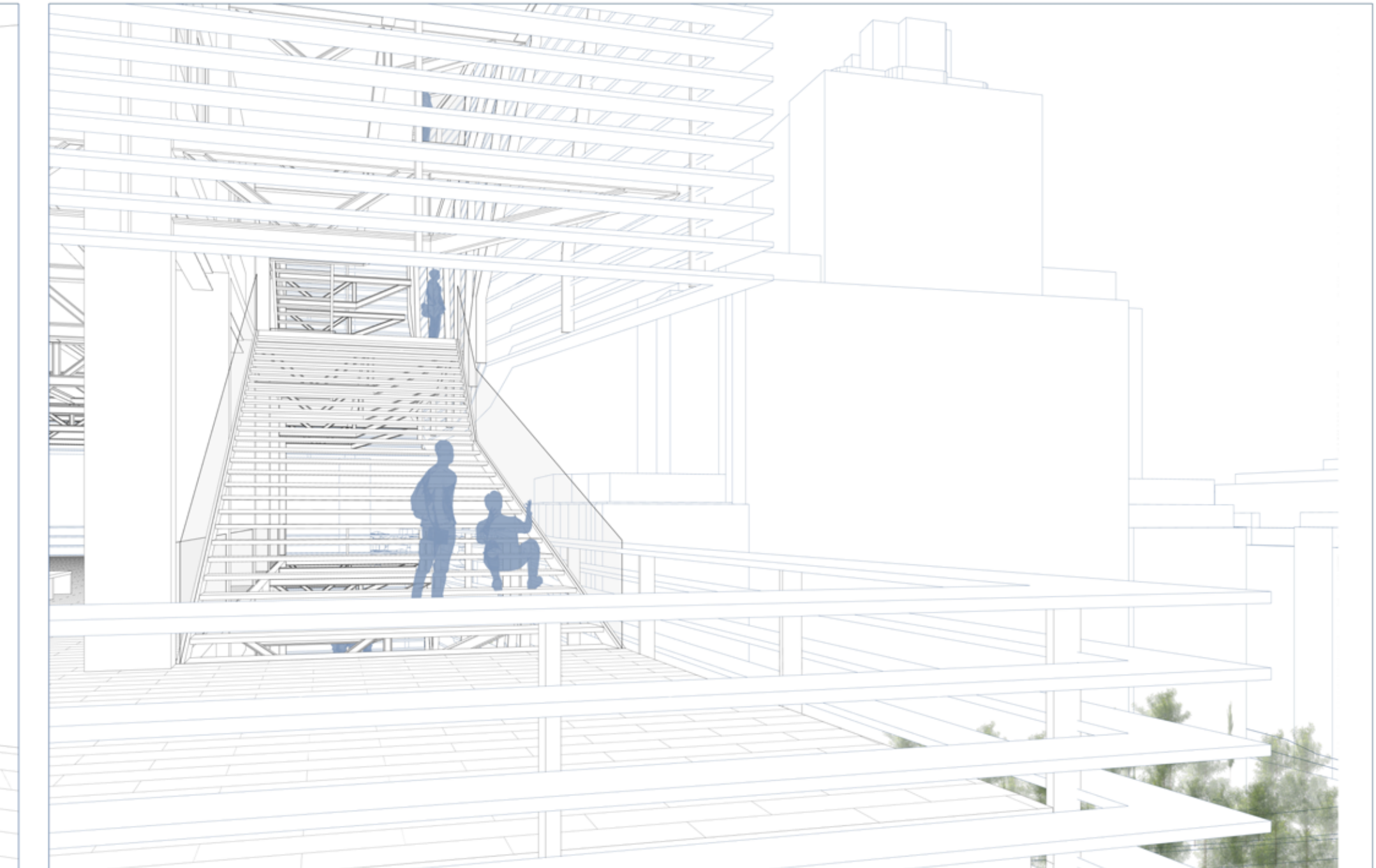
P10. Cocina comunitaria

P12. Cocina comunitaria

Vista 1

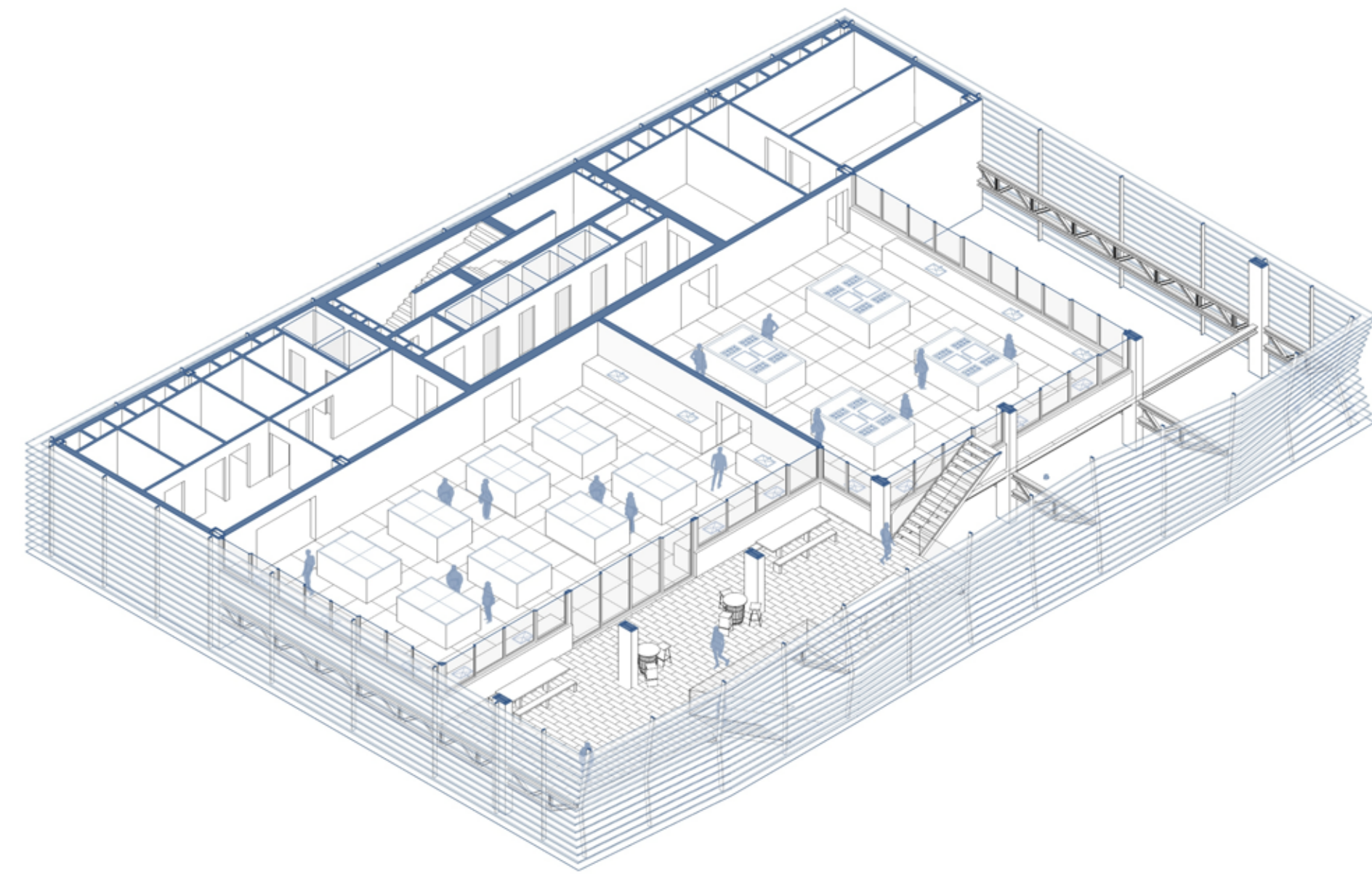


Vista 2

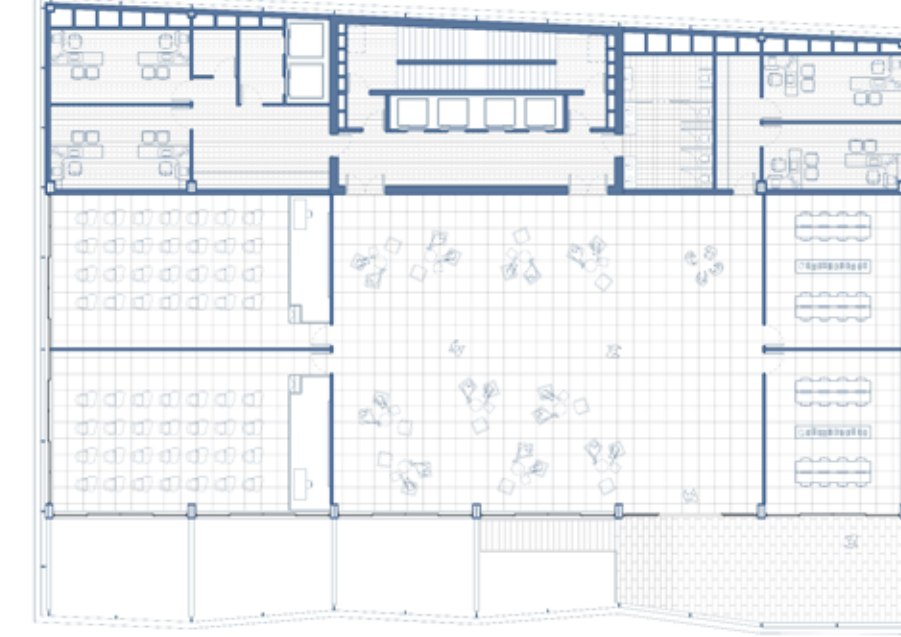


### FORMACIÓN CULINARIA

Representa el núcleo académico y productivo del CIC, un entorno de alta especialización donde el rigor técnico y la innovación definen la atmósfera espacial. Organizado en torno a laboratorios y aulas teóricas flexibles, este bloque proporciona a los estudiantes las herramientas necesarias para la investigación gastronómica al más alto nivel. Su diseño equilibra la privacidad necesaria para el estudio con la transparencia de su fachada, permitiendo que la ciudad sea testigo del proceso de aprendizaje y recordando que la formación del chef está en constante diálogo con la realidad urbana.



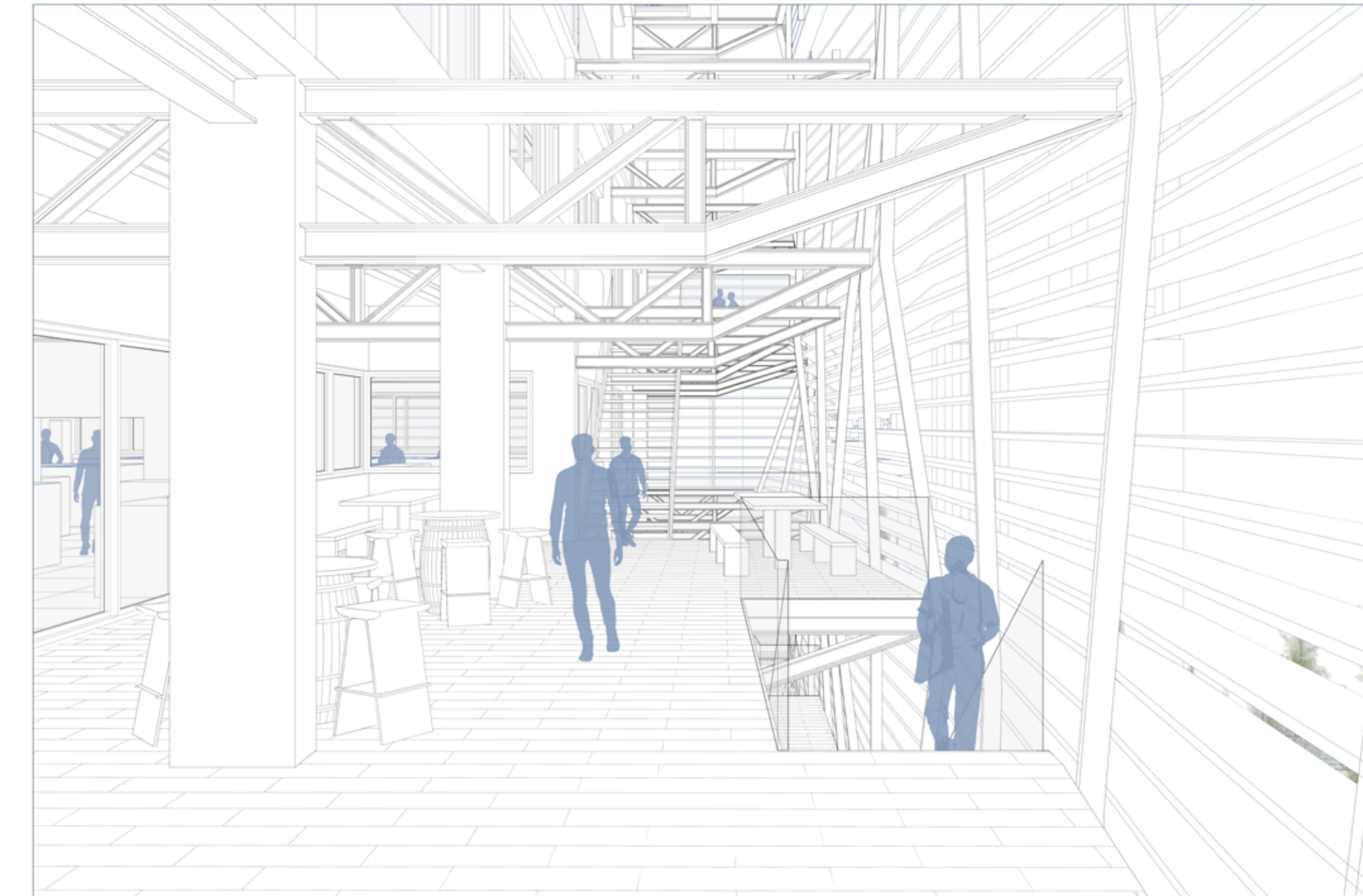
P7. Taller 3



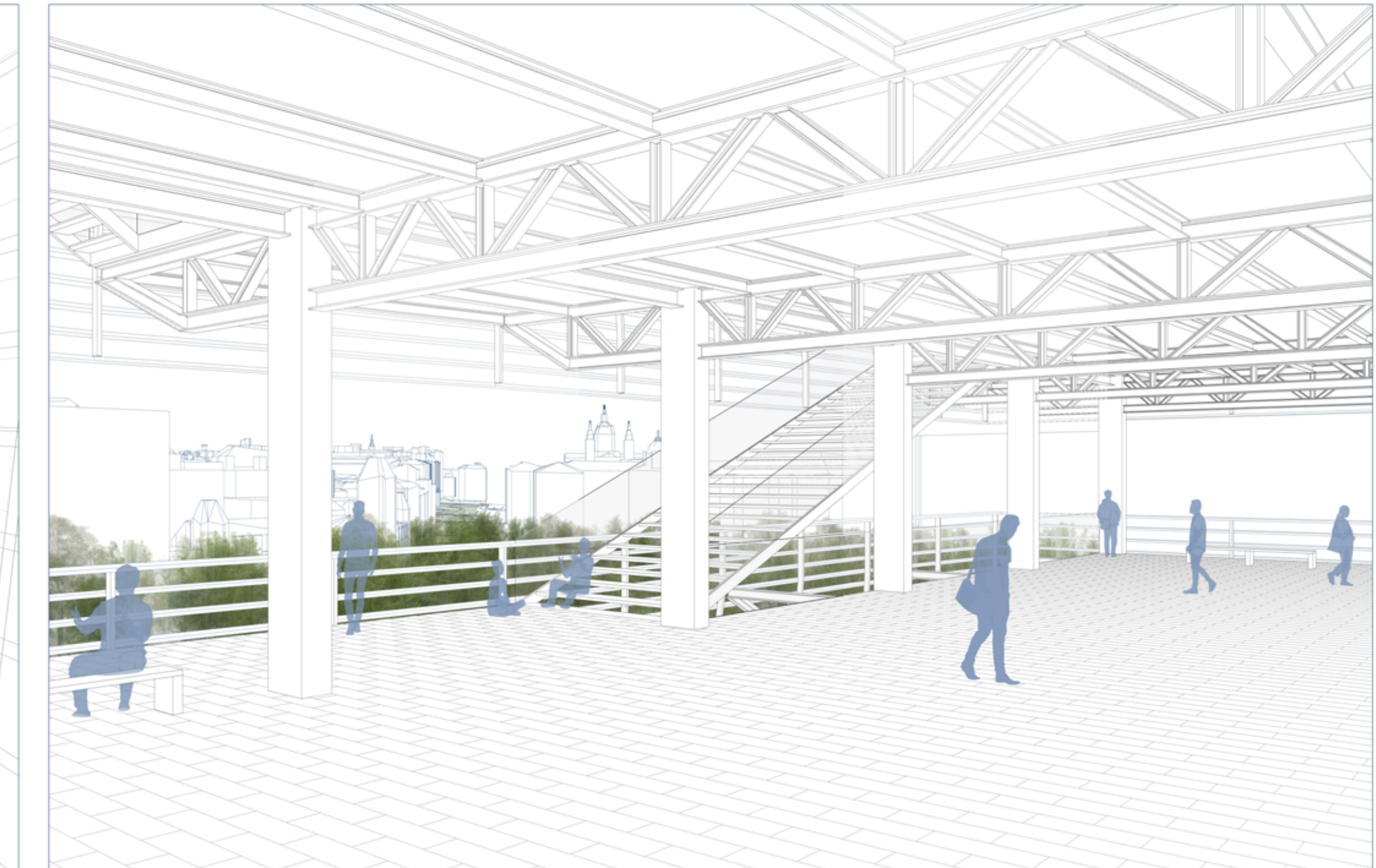
P6. Taller II

P8. Aulas Teóricas

Vista 1

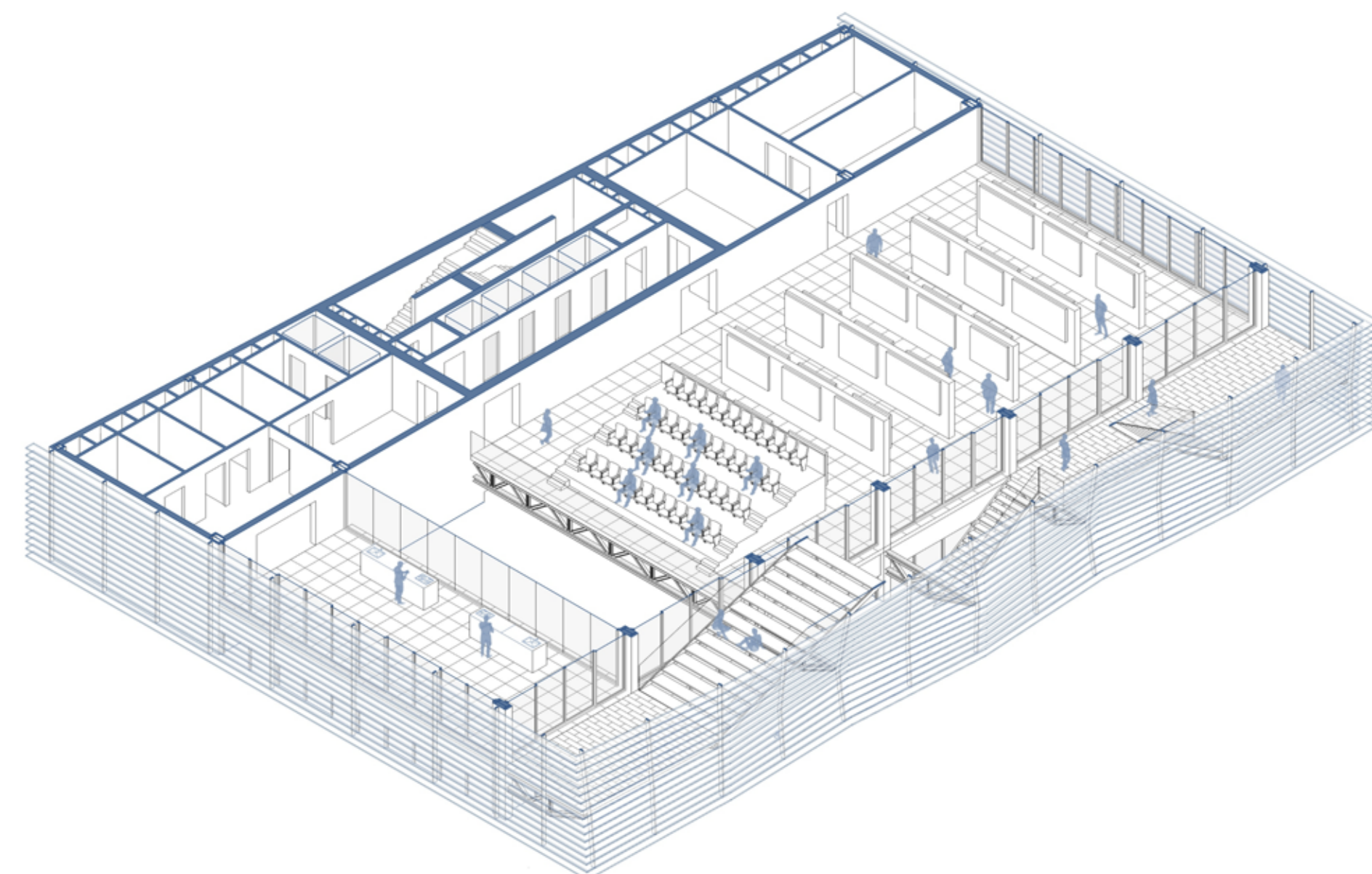
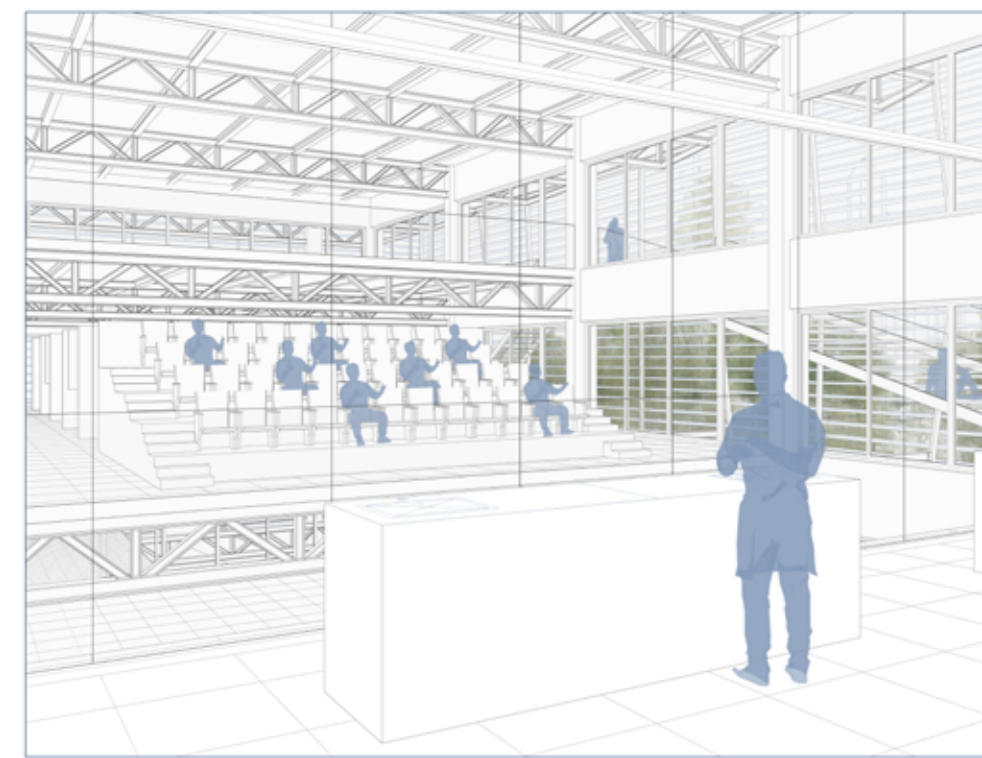


Vista 2

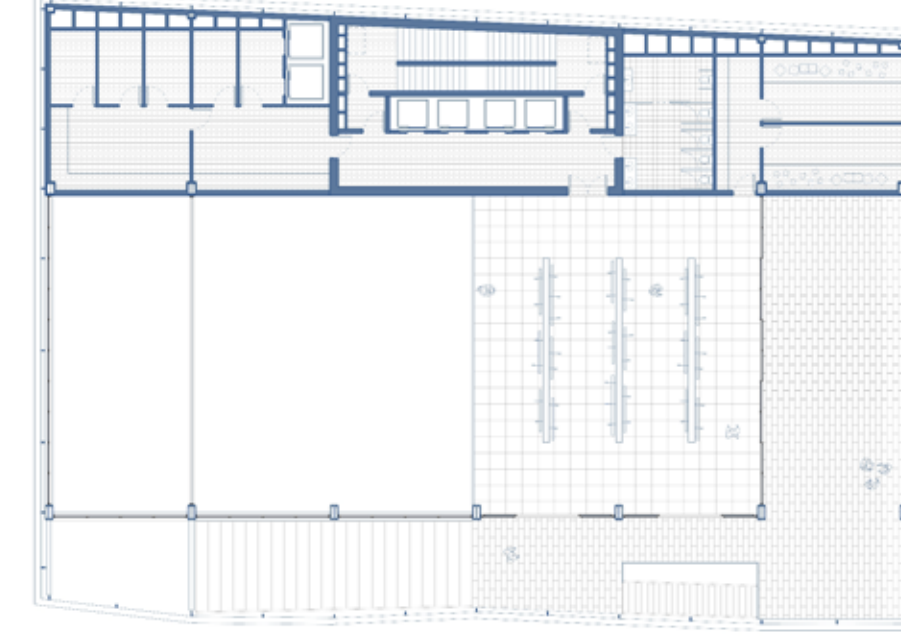


### FORO GASTRONÓMICO

Este bloque funciona como una extensión directa del espacio público, desdibujando los límites físicos entre el interior del edificio y la renovada Plaza de España. Concebido como un gran escaparate cultural, actúa como un imán urbano que invita al peatón a adentrarse en la narrativa del proyecto a través de un vestíbulo permeable y galerías expositivas interactivas. Aquí, la gastronomía se presenta como relato histórico y sensorial, sirviendo de filtro de transición que transforma la curiosidad del viandante en una inmersión cultural completa antes de iniciar el ascenso.



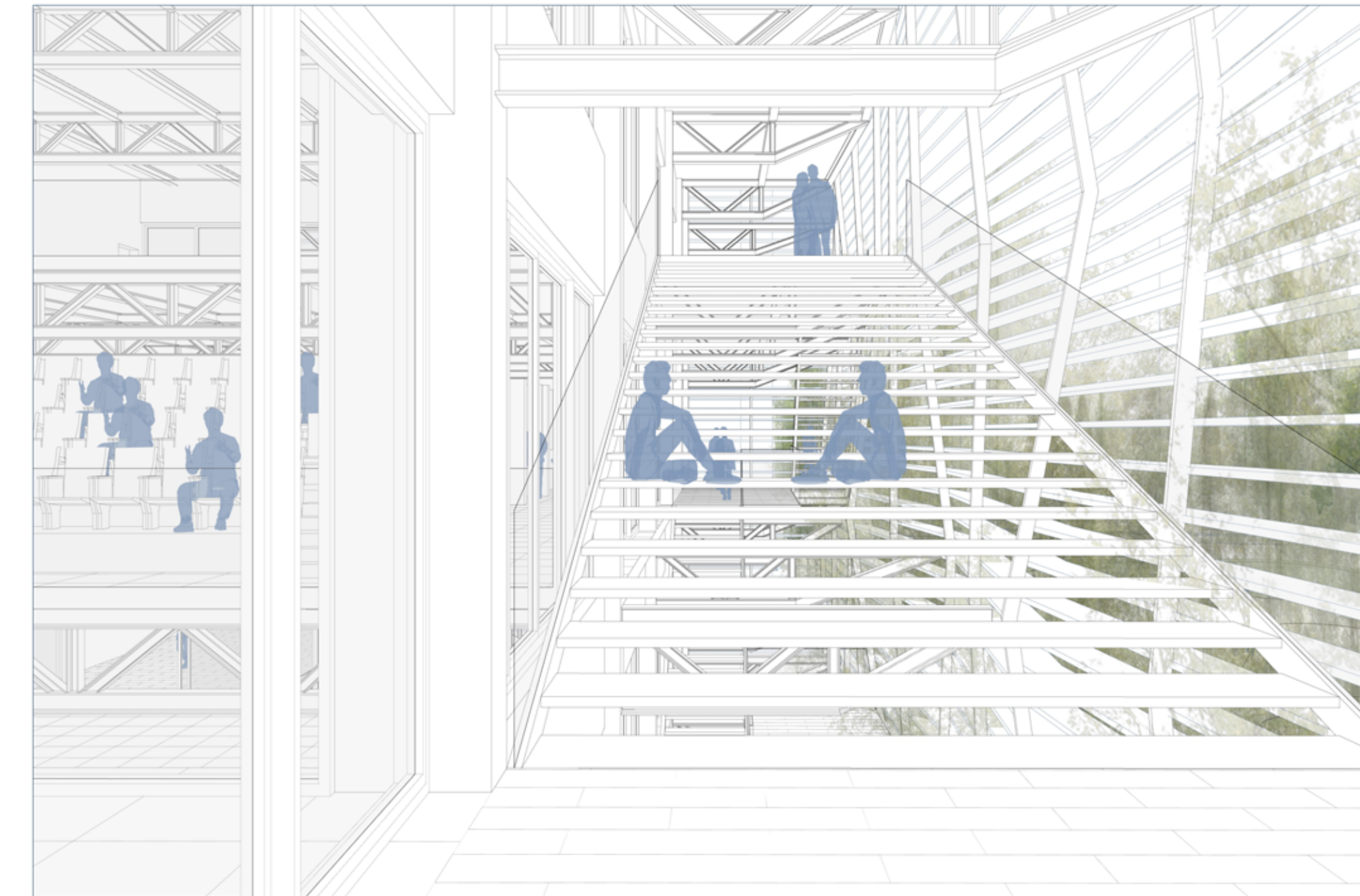
P2. Exposición I



P1. Recepción

P3. Exposición II

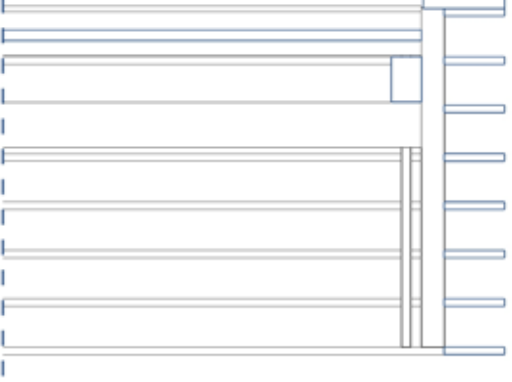
Vista 1



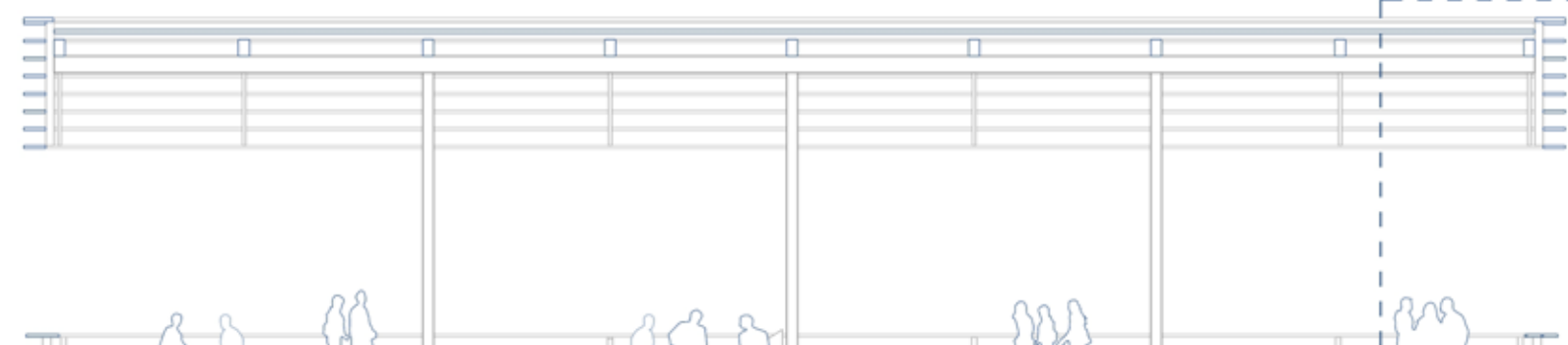
Vista 2



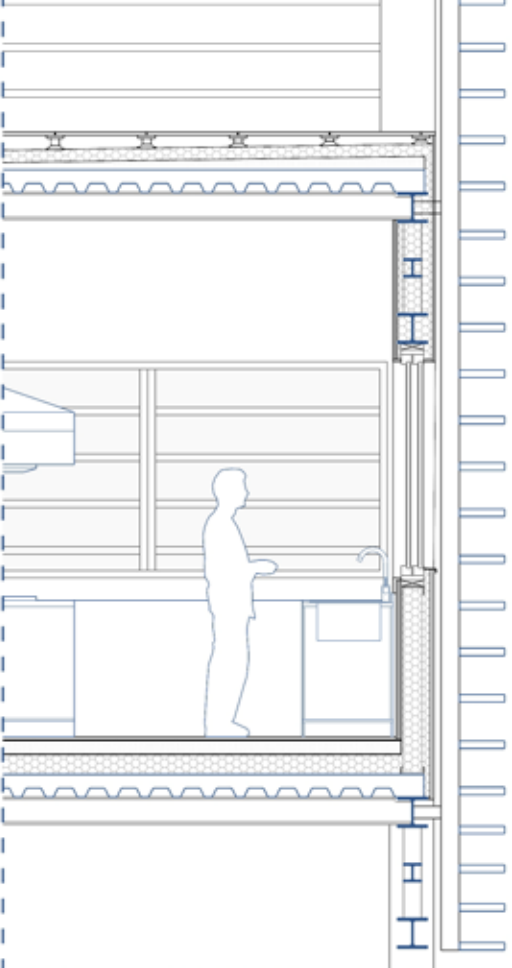
Detalle 5



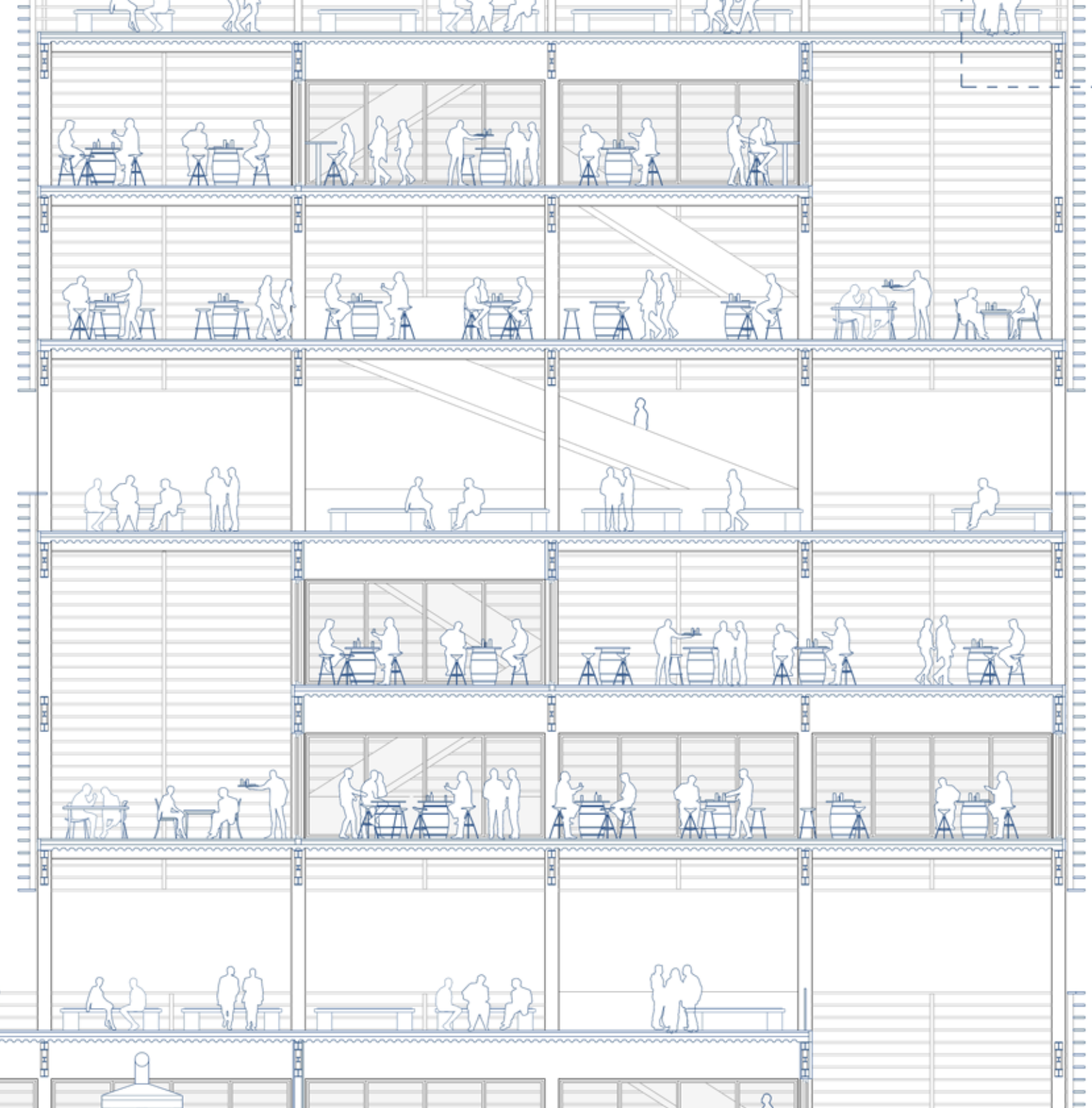
Detalle 5



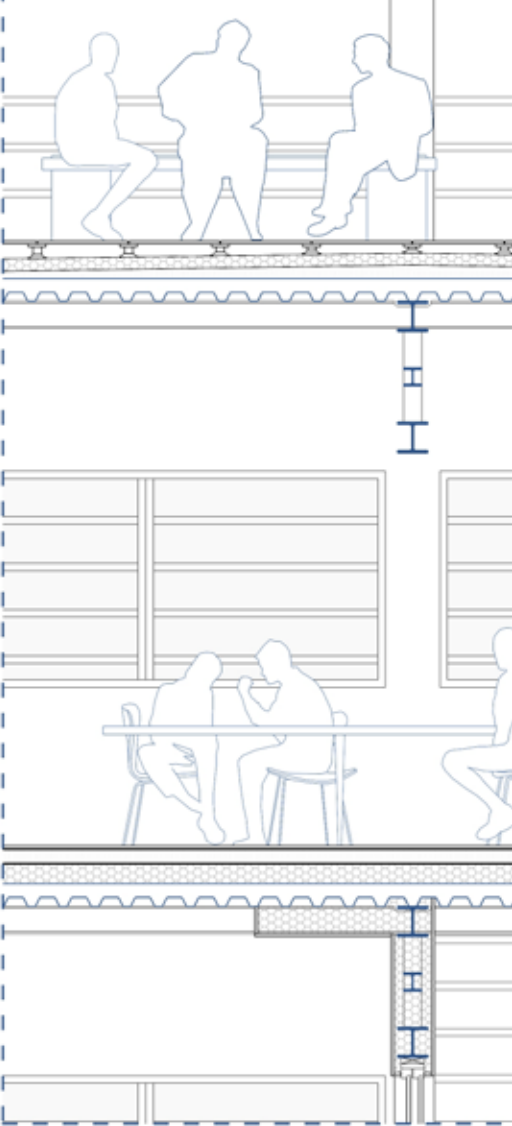
Detalle 4



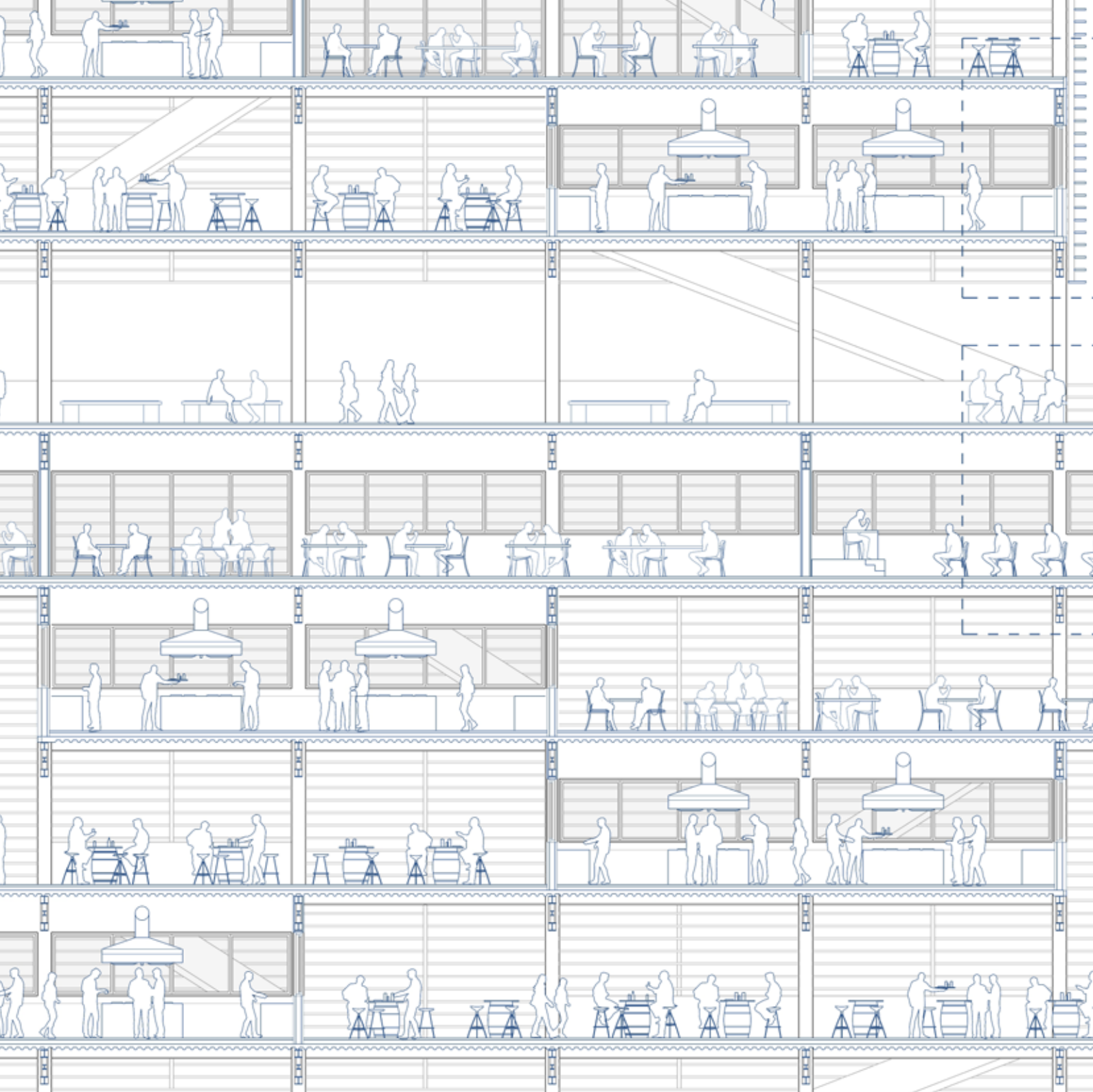
Detalle 4



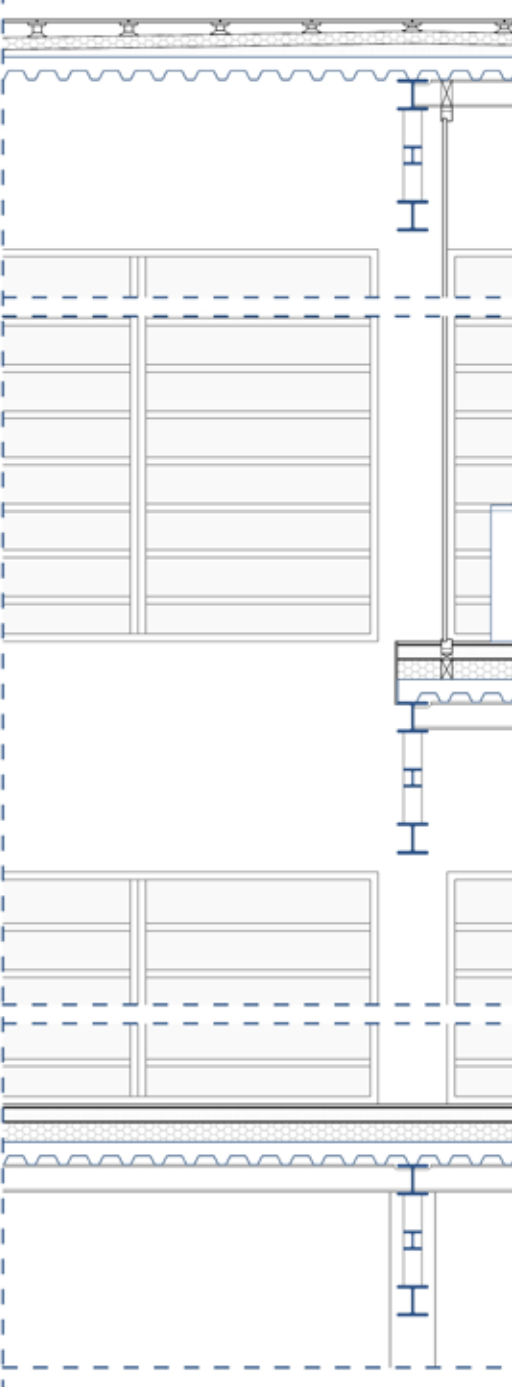
Detalle 3



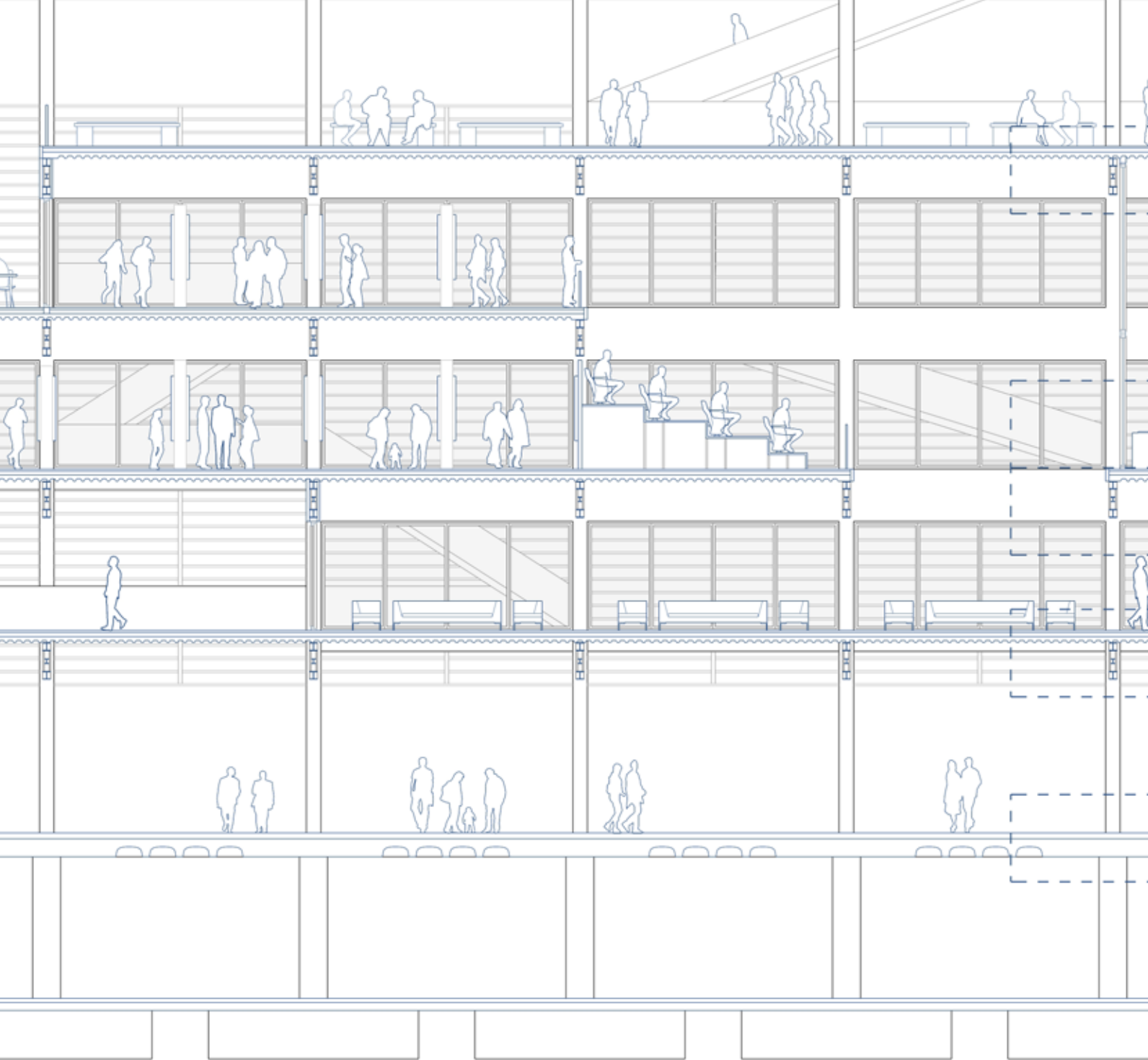
Detalle 3



Detalle 2



Detalle 2



Detalle 1



Detalle 1



- Sistema estructural**
1. Muro pantalla de HA-30, e = 50cm
  2. Zapata HA-30, 5,20 x 5,20 x 1x20 m
  3. Pilar HA-30, 70 x 70cm
  4. Pilar metálico S355JR, HEM 500
  5. Placa anclaje transición pilar hormigón a pilar metálico
  6. Cordon superior cercha HEB 200
  7. Cordon inferior cercha HEB 200
  8. Diagonal cercha HEB 120
  9. Montante cercha HEB 120
  10. Viga secundaria HEB 330
  11. Placa anclaje viga con viga metálica
  12. Correa metálica HEB 180
  13. Forjado bidireccional losa aligerada casetones recuperables, HA-30, h = 50cm
  14. Forjado unidireccional chapa colaborante, HA-25, acero B500 S, h = 15cm

- Sistema encuentro calle**
1. Adoquín prefabricado de hormigón, e = 8cm
  2. Capa de asiento, arena silicea, e = 3cm
  3. Capa drenante, grava, e = 15cm
  4. Geotextil separador y protector
  5. Lamina drenante, e = 8mm
  6. Lamina impermeable continua, e = 8mm
  7. Mortero formación pendiente 2%
  8. Forjado bidireccional losa aligerada casetones recuperables, HA-30, h = 50cm

- Sistema pavimento interior**
1. Pavimento Gres porcelánico antideslizante, 60 x 60, e = 12mm
  2. Adhesivo cementoso flexible, e = 5mm
  3. Mortero autonivelante, e = 70mm
  4. Lamina antitampico, e = 5mm
  5. Aislamiento térmico de poliestireno extruido (XPS) de alta densidad, e = 120 mm
  6. Barrera de vapor
  7. Forjado unidireccional chapa colaborante, HA-25, acero B500 S, h = 15cm

- Sistema cerramiento**
1. Acabo interior, doble capa de yeso laminado, e = 30mm (2 x 15mm)
  2. Barrera de vapor
  3. Estructura de entramado ligero (LSF)
  4. Aislamiento interior, lana mineral, e = 120mm
  5. Panel rigidizador exterior, panel fibrocemento, e = 12mm
  6. Lamina impermeable
  8. Aislamiento exterior, lana de roca de alta densidad
  9. Acabado exterior, enfoscado e = 2mm

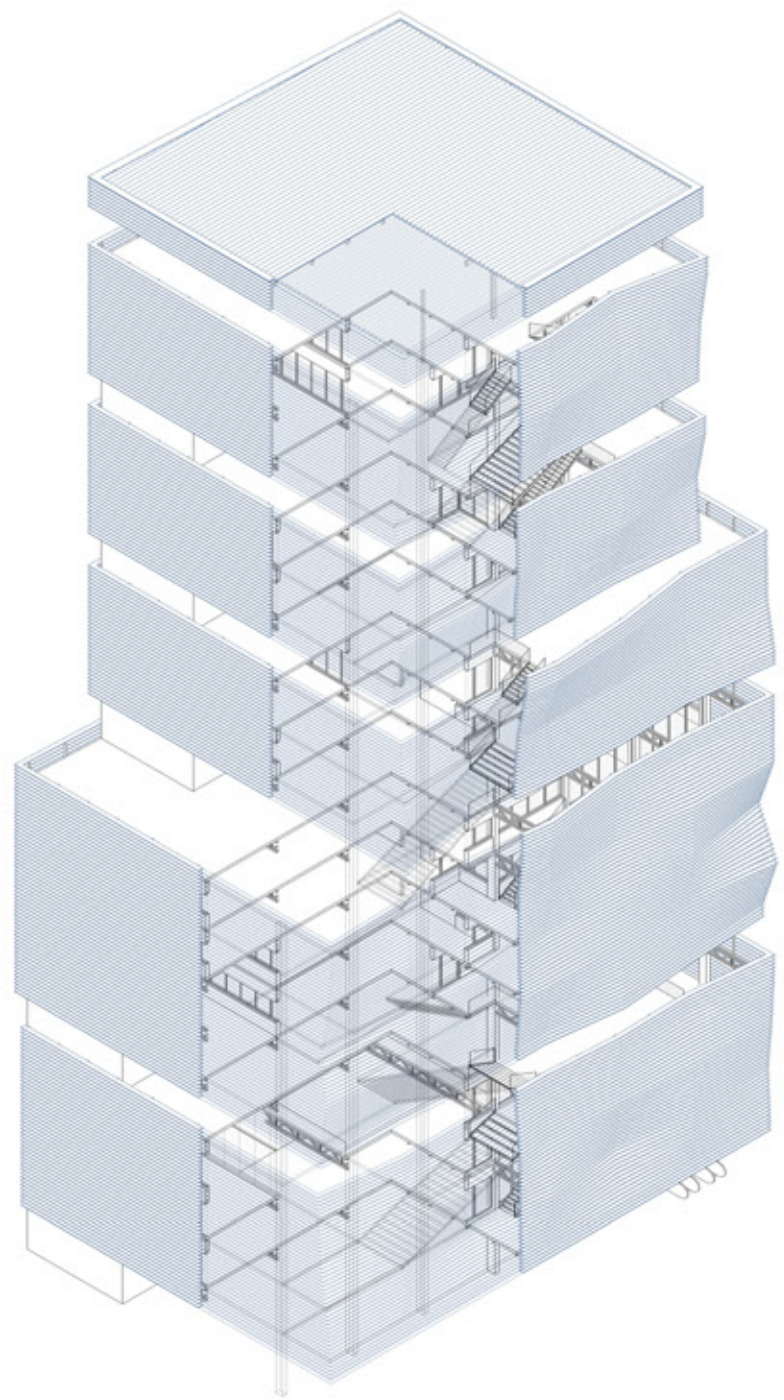
- Sistema carpintería**
1. Estructura LSF
  2. Pre cerco asilante
  3. Sellado de estanqueidad (Exterior)
  4. Carpintería de PVC, sistema bobble corredera
  5. Acristalamiento, vidrio doble laminado, 6+6/16/6+6

- Sistema terraza exterior**
1. Pavimento, baldosa porcelánica efecto piedra Utah, e = 20mm
  2. Soportes regulables, Plots, e = 60 - 200mm
  3. Capa filtrante y protectora, geotextil
  4. Aislamiento térmico de poliestireno extruido (XPS) de alta intensidad, e = 100mm
  5. Membrana impermeabilizante
  6. Formación de pendiente 2%
  7. Sistema canalón oculto en borde de forjado
  - 7.1. Soporte canalón, perfil angular (L)
  - 7.2. Canalón
  - 7.3. Remate exterior, perfil tubular
  8. Forjado unidireccional chapa colaborante, HA-25, acero B500 S, h = 15cm

- Sistema envolvente**
1. Ménsula de anclaje de acero (Anclada al cordon superior de la cercha metálica)
  2. Subestructura vertical acero S355 JR, RHS 120 x 60 x 4 mm
  3. Montante auxiliar de aluminio con clips para fijación (laminas)
  4. Laminas horizontales de aluminio extruido, sección de 300 x 5 mm

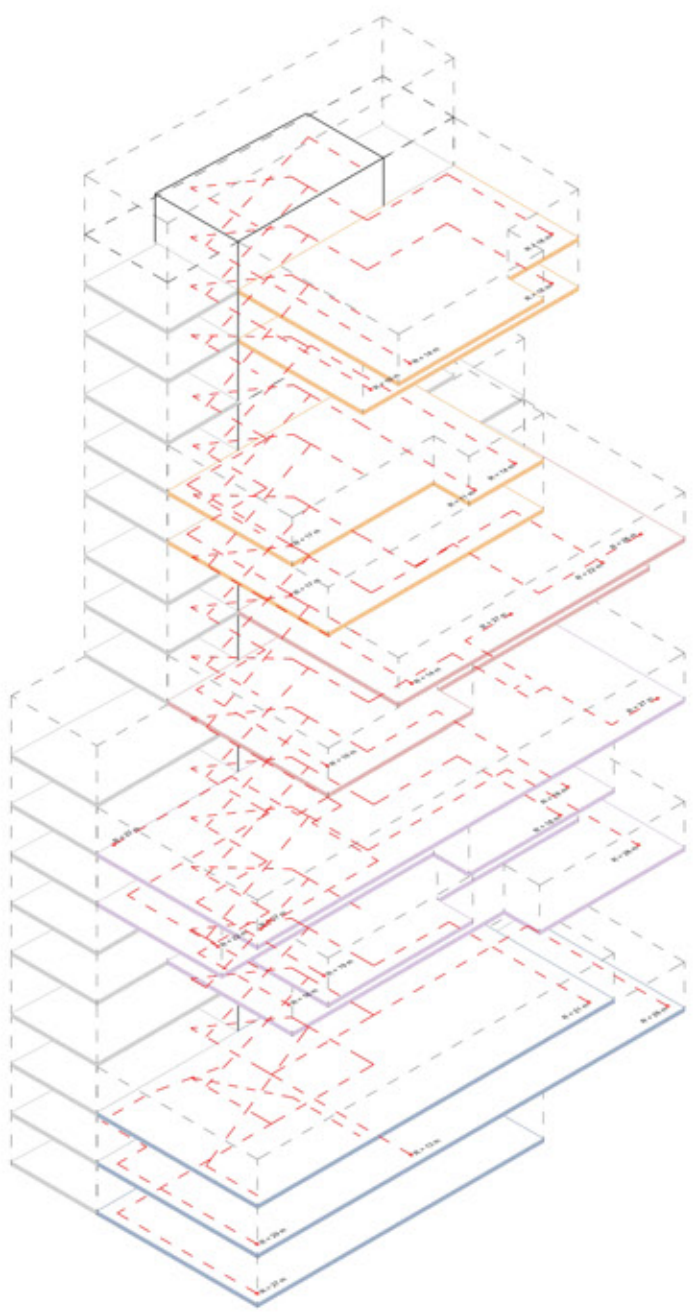
- Sistema cubierta**
1. Estructura de acero S355 JR, perfil RHS 18 x 18 x 6 mm
  2. Montante auxiliar de aluminio con clips para fijación (laminas)
  3. Laminas horizontales de aluminio extruido, sección de 300 x 5 mm

**Diagrama corte**



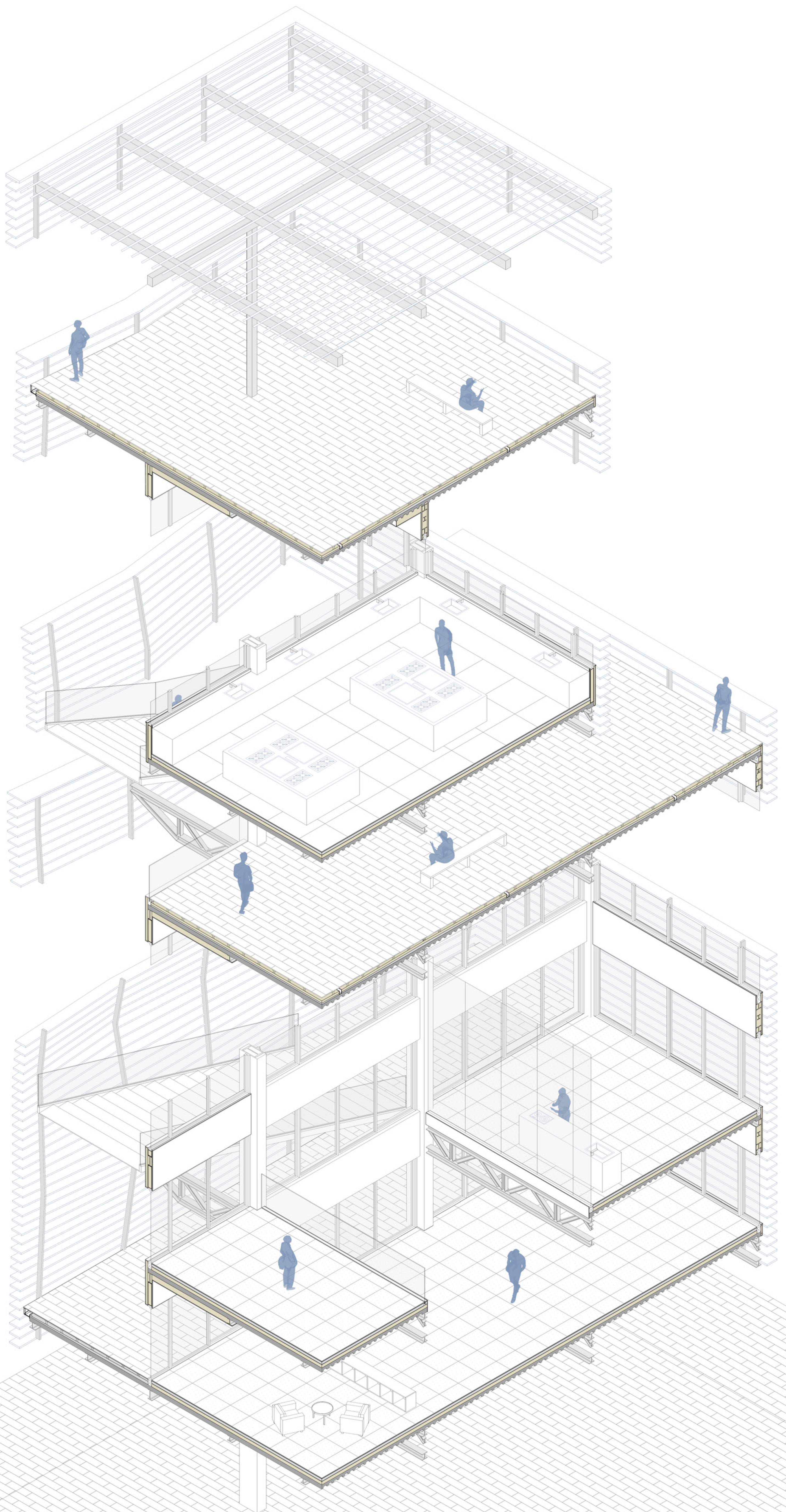
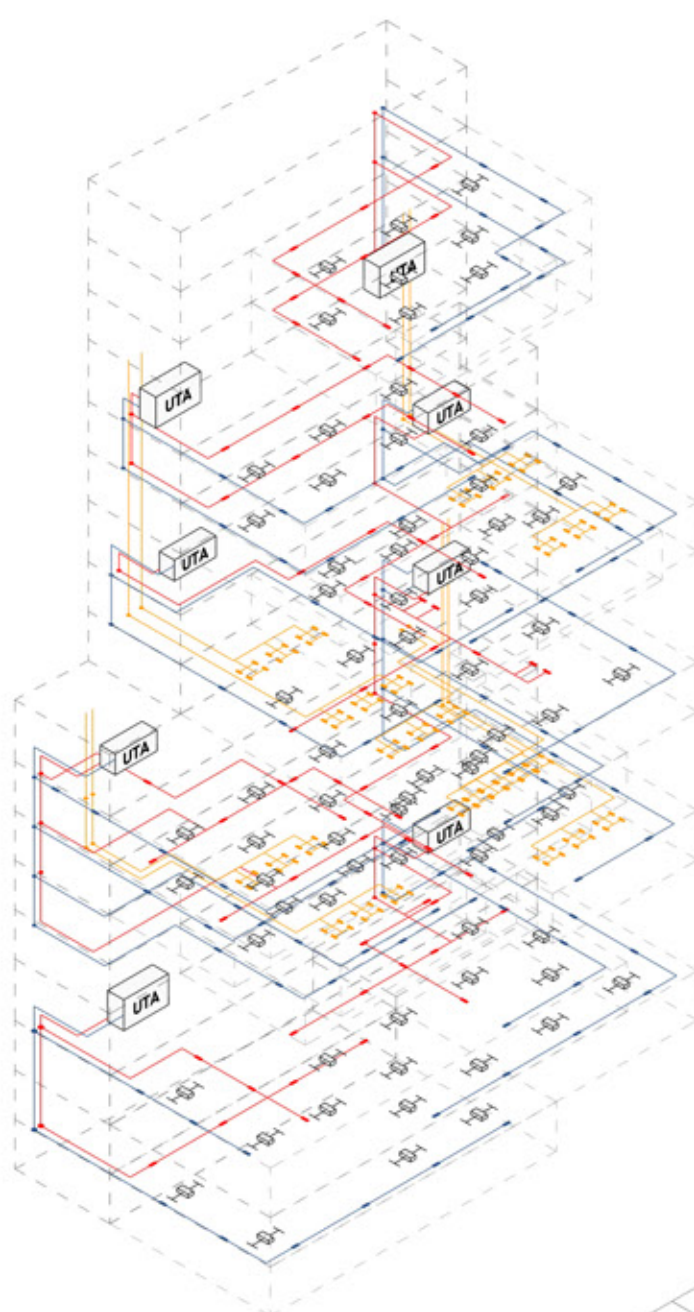
**Sectorización y evacuación**

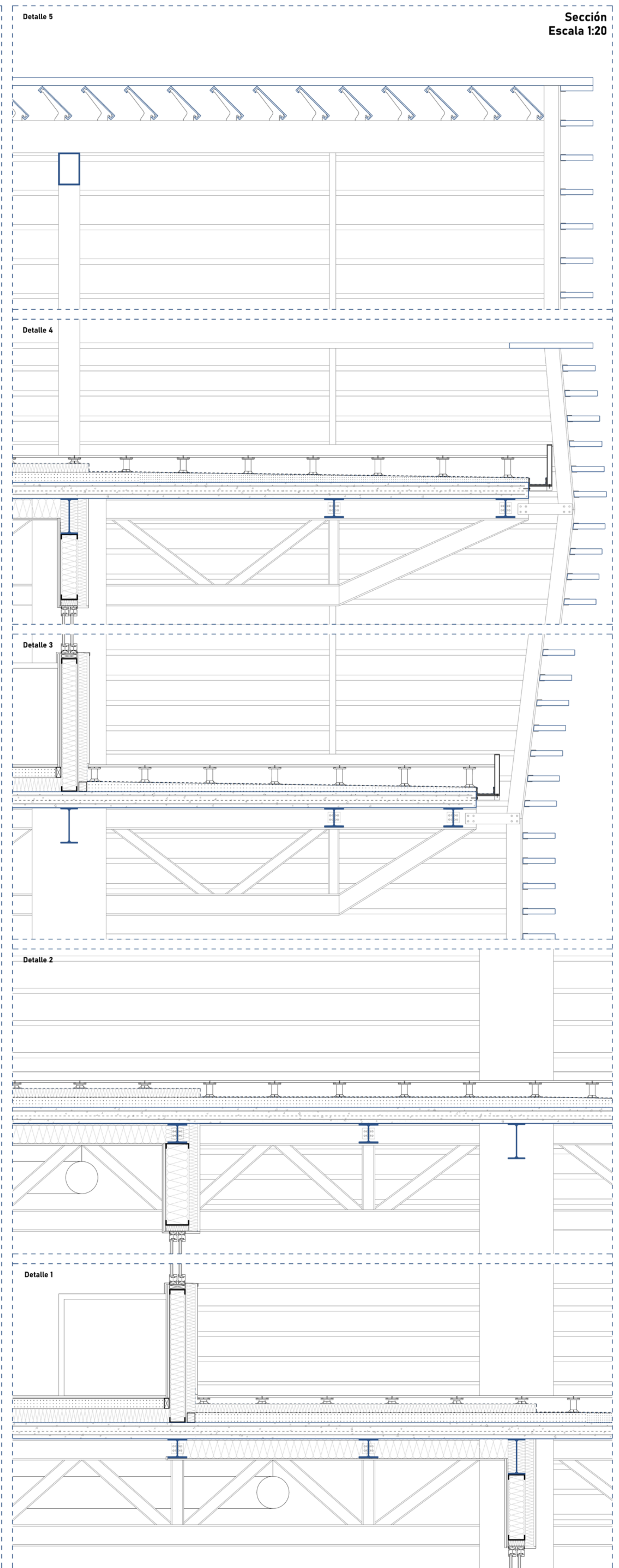
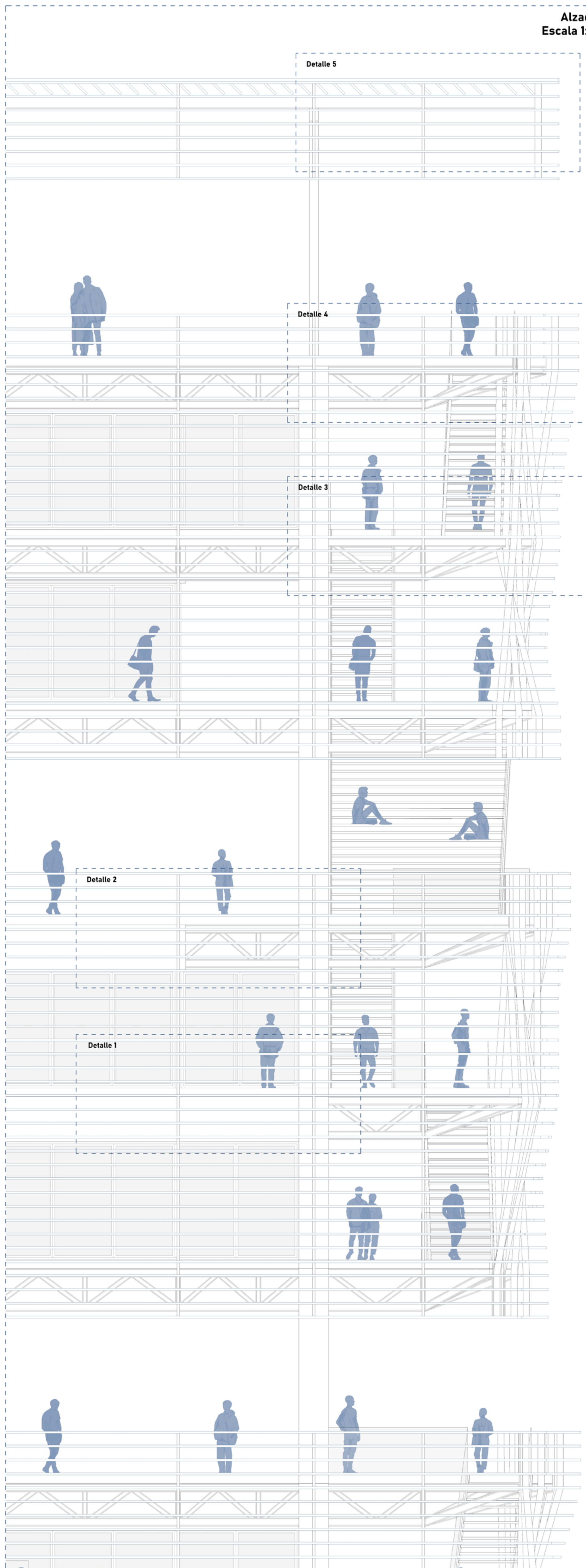
- S1 Foro Gastronómico**  
Sup. 1500 m<sup>2</sup>  
Ocupación: 400 personas
- S2 Formación Culinaria**  
Sup. 1825 m<sup>2</sup>  
Ocupación: 256 personas
- S3 Convergencia Culinaria**  
Sup. 835 m<sup>2</sup>  
Ocupación: 300 personas
- S4 Ruta Gastronómica**  
Sup. 1076 m<sup>2</sup>  
Ocupación: 400 personas



**Instalaciones**

- Ventilación**
  - Admisión
  - Extracción
  - Extracción cocina
- Climatización**
  - Fancoil





- Sistema estructural**
1. Muro pantalla de HA-30, e = 50cm
  2. Zapata HA-30, 5,20 x 5,20 x 1x20 m
  3. Pilar HA-30, 70 x 70cm
  4. Pilar metálico S355JR, HEM 500
  5. Placa anclaje transición pilar hormigón a pilar metálico
  6. Cordon superior cercha HEB 200
  7. Cordon inferior cercha HEB 200
  8. Diagonal cercha HEB 120
  9. Montante cercha HEB 120
  10. Viga secundaria HEB 330
  11. Placa anclaje viga con viga metálica
  12. Correa metálica HEB 180
  13. Forjado bidireccional losa aligerada casetones recuperables, HA-30, h = 50cm
  14. Forjado unidireccional chapa colaborante, HA-25, acero B500 S, h = 15cm

- Sistema encuentro calle**
1. Adoquín prefabricado de hormigón, e = 8cm
  2. Capa de asiento, arena silicea, e = 3cm
  3. Capa drenante, grava, e = 15cm
  4. Geotextil separador y protector
  5. Lamina drenante, e = 8mm
  6. Lamina impermeable continua, e = 8mm
  7. Mortero formación pendiente 2%
  8. Forjado bidireccional losa aligerada casetones recuperables, HA-30, h = 50cm

- Sistema pavimento interior**
1. Pavimento Gres porcelánico antideslizante, 60 x 60, e = 12mm
  2. Adhesivo cementoso flexible, e = 5mm
  3. Mortero autonivelante, e = 70mm
  4. Lamina antiimpacto, e = 5mm
  5. Aislamiento térmico de poliestireno extruido (XPS) de alta densidad, e = 120mm
  6. Barrera de vapor
  7. Forjado unidireccional chapa colaborante, HA-25, acero B500 S, h = 15cm

- Sistema cerramiento**
1. Acabo interior, doble capa de yeso laminado, e = 30mm (2 x 15mm)
  2. Barrera de vapor
  3. Estructura de entramado ligero (LSF)
  4. Aislamiento interior, lana mineral, e = 120mm
  5. Panel rigidizador exterior, panel fibrocemento, e = 12mm
  6. Lamina impermeable
  8. Aislamiento exterior, lana de roca de alta densidad
  9. Acabado exterior, enfoscado e = 2mm

- Sistema carpintería**
1. Estructura LSF
  2. Pre cerco asilante
  3. Sellado de estanqueidad (Exterior)
  4. Carpintería de PVC, sistema bobble corredera
  5. Acristalamiento, vidrio doble laminado, 6+6/16/6+6

- Sistema terraza exterior**
1. Pavimento, baldosa porcelánica efecto piedra Utah, e = 20mm
  2. Soportes regulables, Plots, e = 60 - 200mm
  3. Capa filtrante y protectora, geotextil
  4. Aislamiento térmico de poliestireno extruido (XPS) de alta intensidad, e = 100mm
  5. Membrana impermeabilizante
  6. Formación de pendiente 2%
  7. Sistema canalón oculto en borde de forjado
  - 7.1. Soporte canalón, perfil angular (L)
  - 7.2. Canalón
  - 7.3. Remate exterior, perfil tubular
  8. Forjado unidireccional chapa colaborante, HA-25, acero B500 S, h = 15cm

- Sistema envolvente**
1. Ménsula de anclaje de acero (Anclada al cordon superior de la cercha metálica)
  2. Subestructura vertical acero S355 JR, RHS 120 x 60 x 4 mm
  3. Montaje auxiliar de aluminio con clips para fijación (lamas)
  4. Lamas horizontales de aluminio extruido, sección de 300 x 5 mm

- Sistema cubierta**
1. Estructura de acero S355 JR, perfil RHS 18 x 18 x 6 mm
  2. Montante auxiliar de aluminio con clips para fijación (lamas)
  3. Lamas horizontales de aluminio extruido, sección de 300 x 5 mm

## DEFINICIÓN ESTRUCTURAL

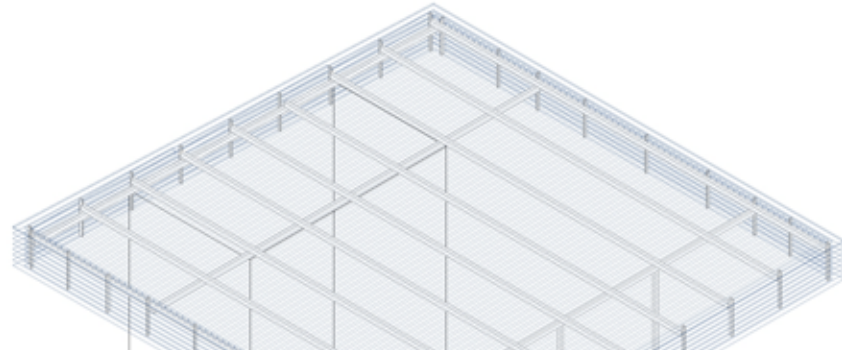
La estructura del Centro de Investigación Culinario se materializa en una torre de 78 metros de altura y planta rectangular de 40 x 25 metros. El sistema portante principal se resuelve mediante un entramado metálico de pilares y grandes cerchas transversales de acero, diseñadas para salvar grandes luces, optimizar el uso del material y reducir el canto estructural.

La estabilidad global frente a acciones horizontales se garantiza mediante un núcleo central rígido de hormigón armado, que alberga las comunicaciones verticales y al cual se vincula la estructura metálica. Para aligerar las cargas gravitatorias, los forjados sobre rasante se ejecutan con un sistema mixto de chapa colaborante y losa de hormigón armado.

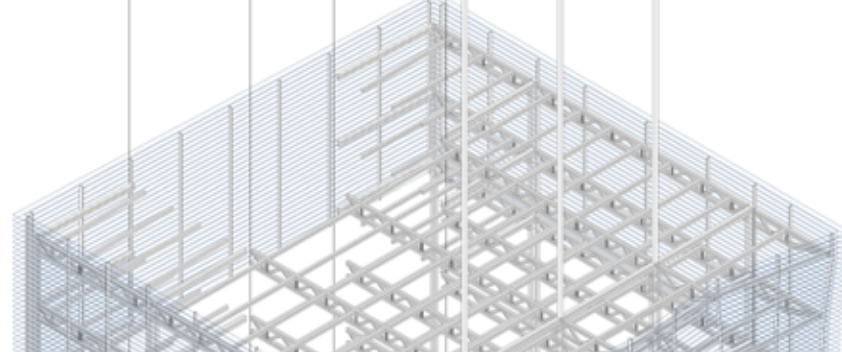
Bajo rasante, la estructura se transforma en hormigón armado con forjados bidireccionales. La cimentación se resuelve mediante zapatas aisladas apoyadas sobre el estrato competente a partir de los 5 metros de profundidad, complementada con muros pantalla perimetrales para la contención de tierras.

## VOLUMETRÍA EXPLOTADA

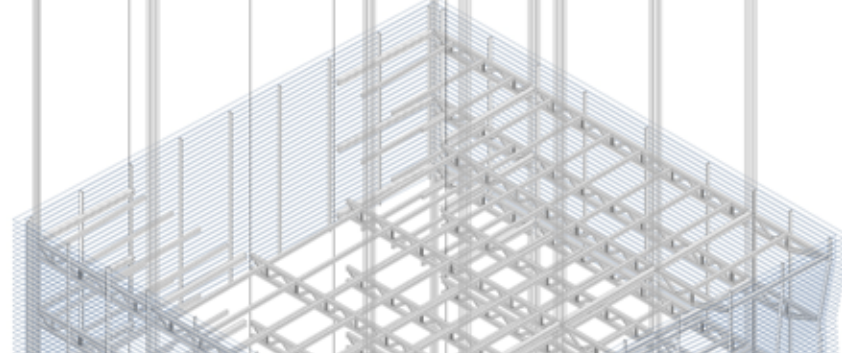
Estructura cubierta



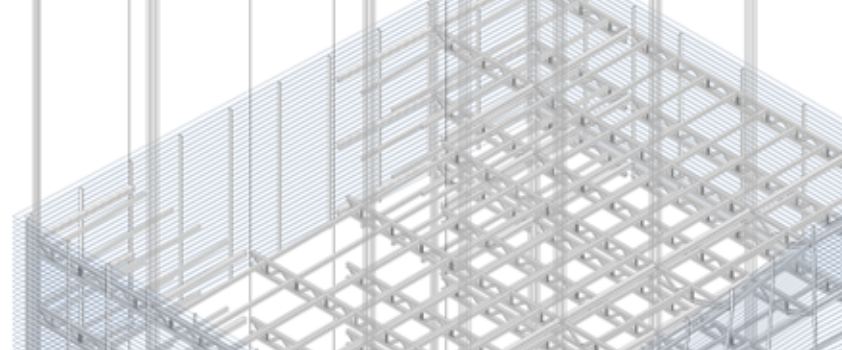
Estructura tipo III



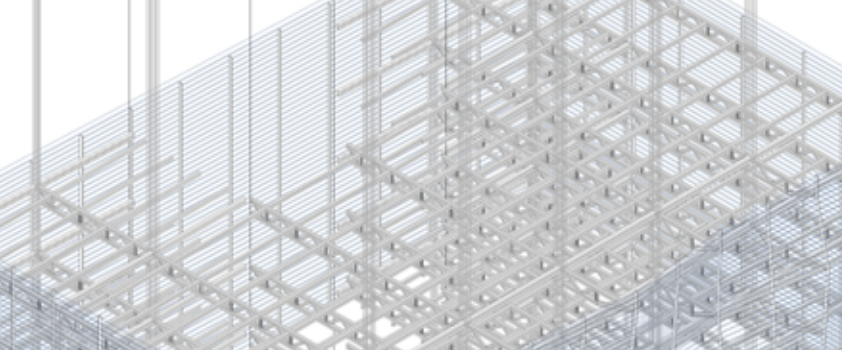
Estructura tipo III



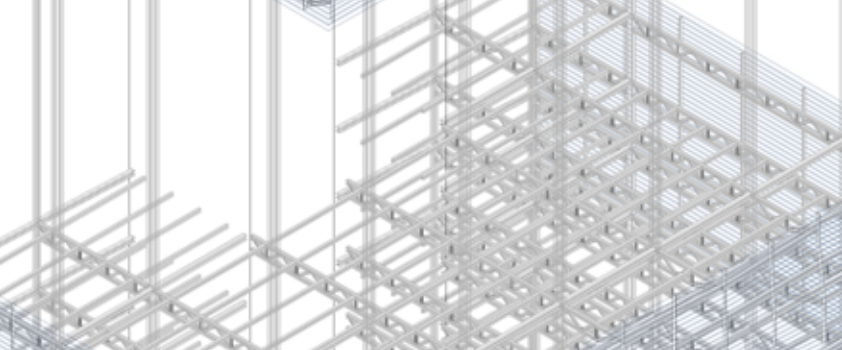
Estructura tipo II



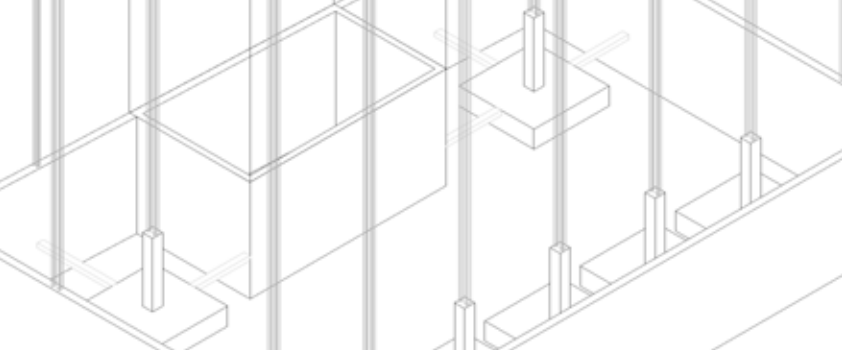
Estructura tipo I



Estructura tipo I

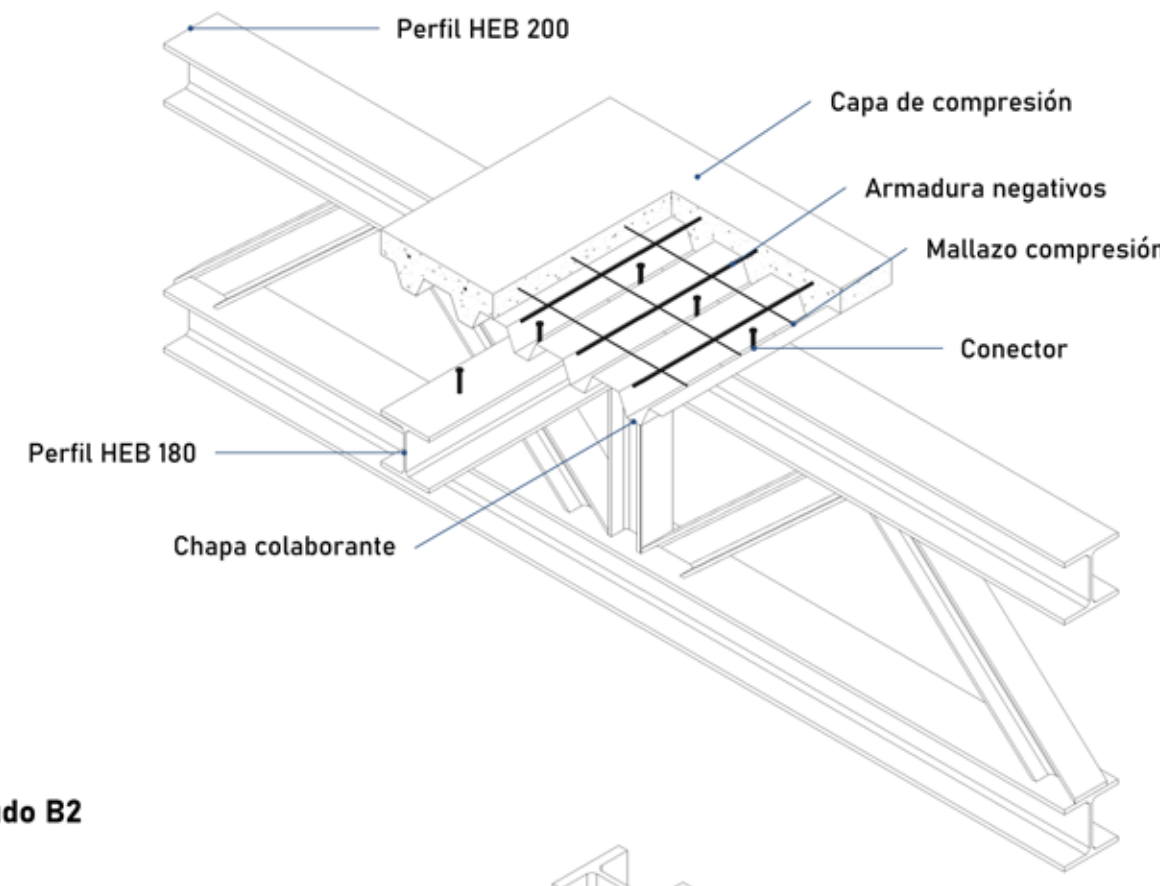


Cimentación

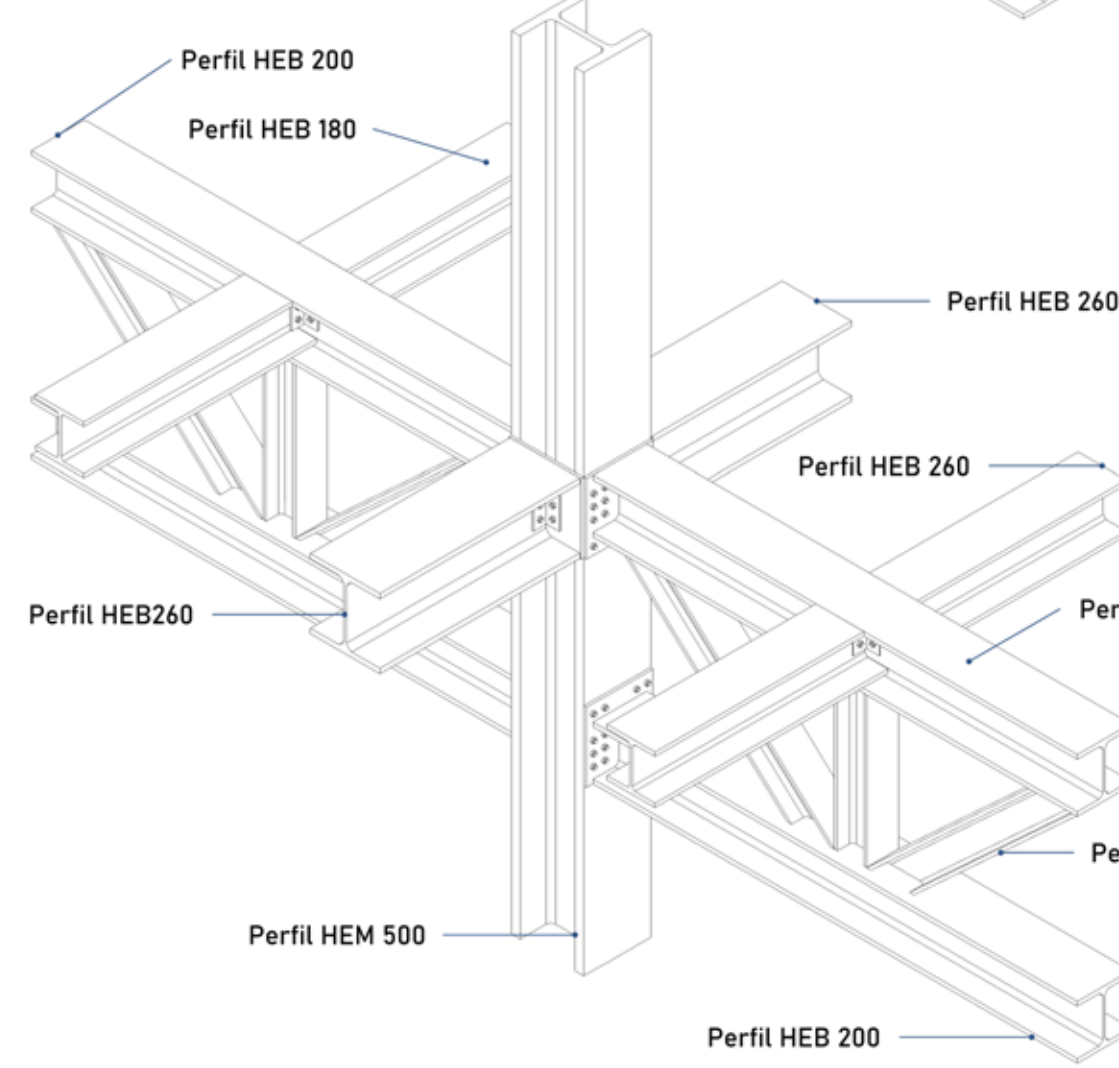


## DETALLES ESTRUCTURALES E 1:20

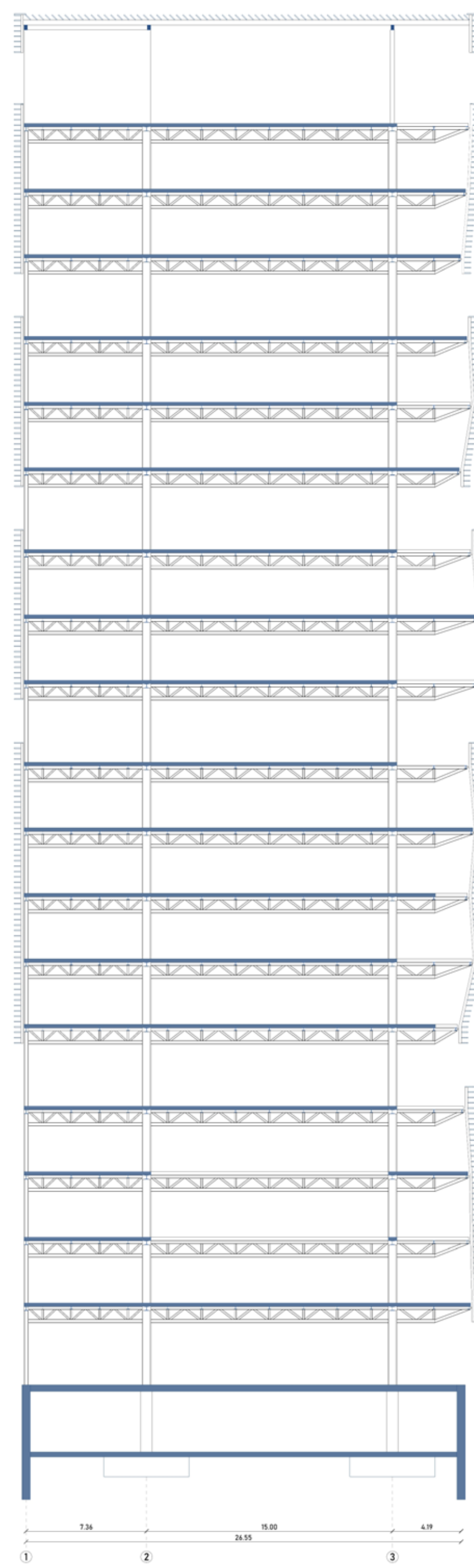
Unión: forjado colaborante - cercha



Nudo B2

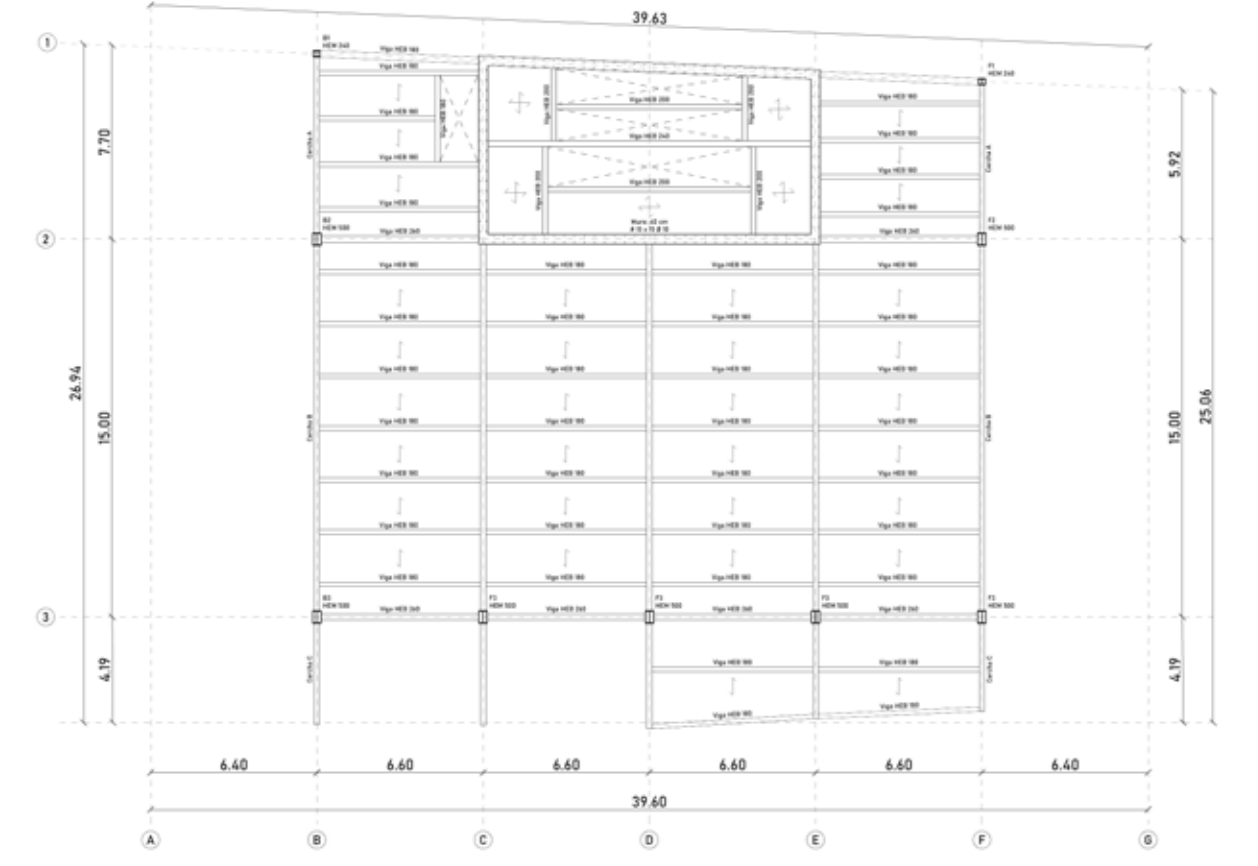


## SECCIÓN ESTRUCTURAL E 1:250

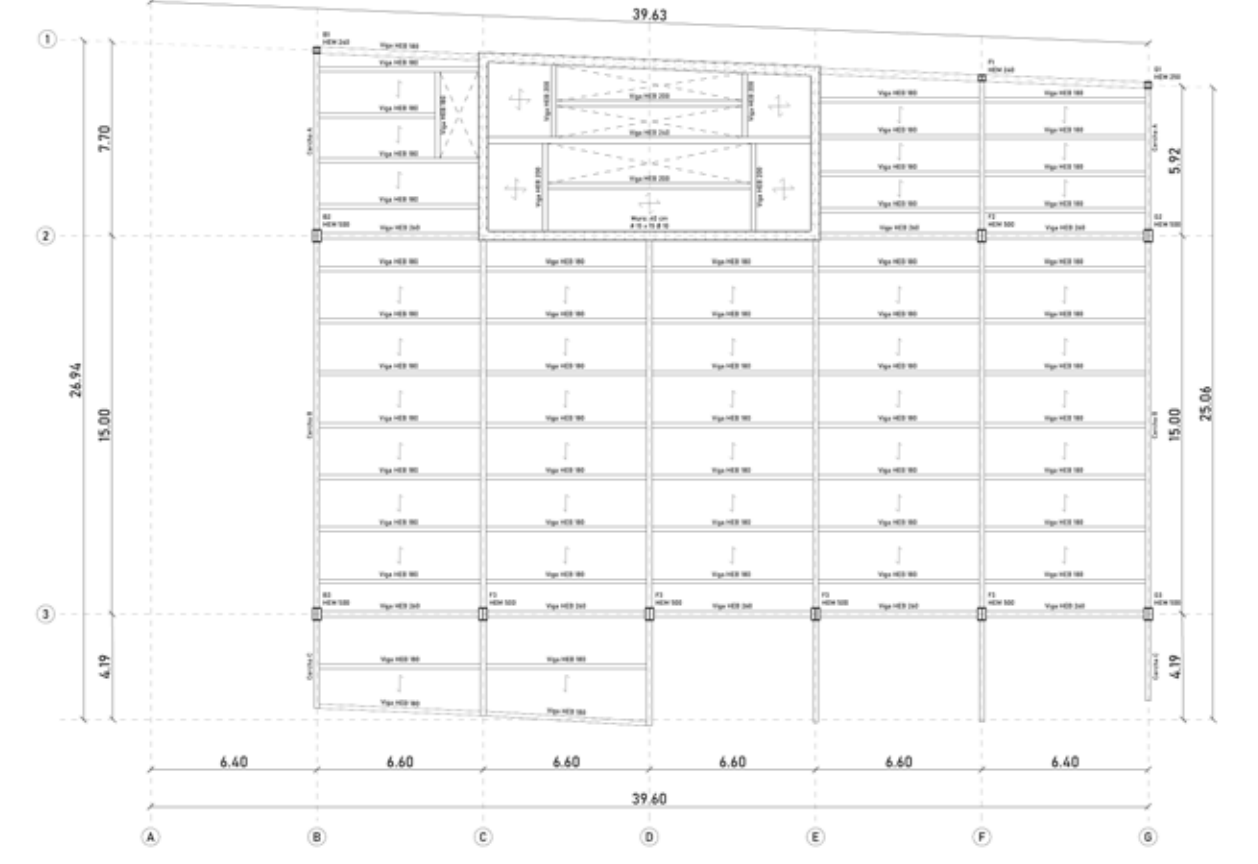


## PLANTAS ESTRUCTURALES E 1:300

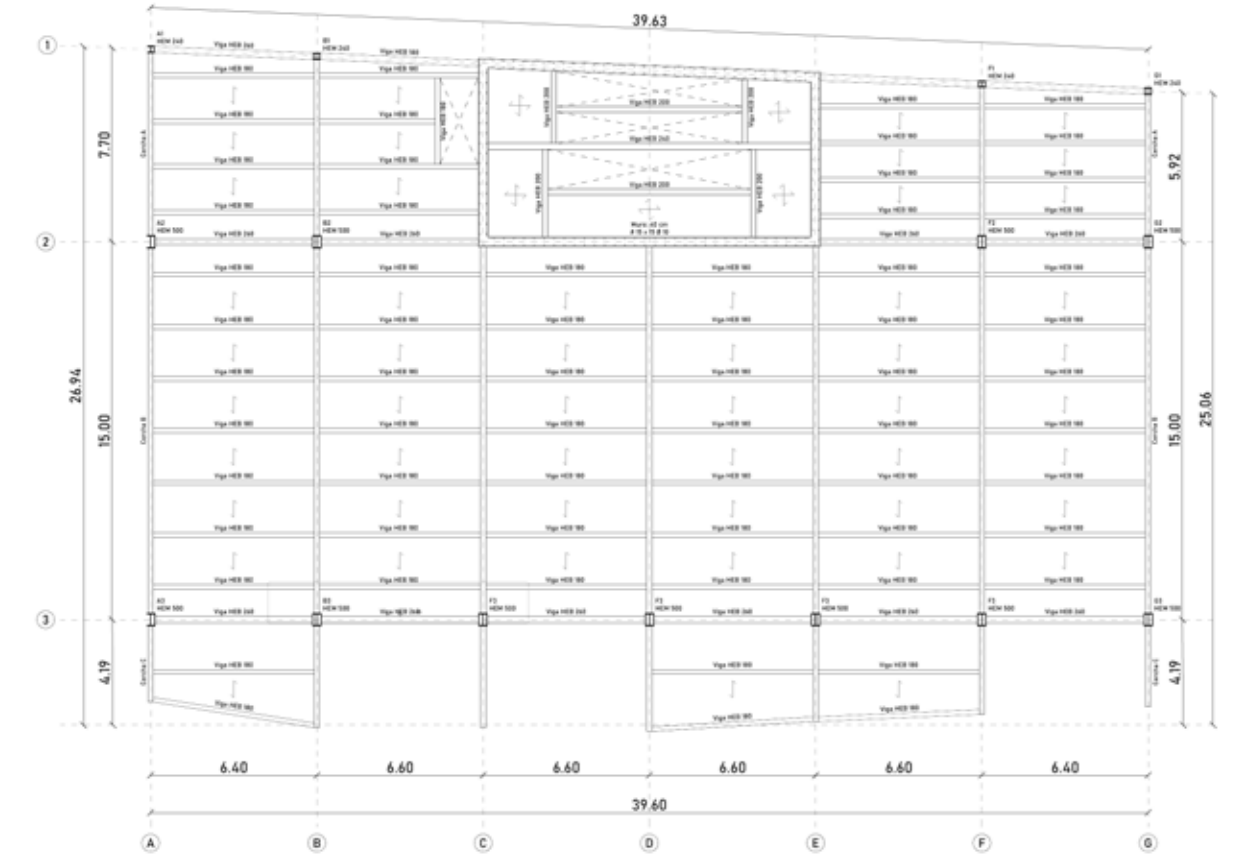
Forjado tipo III



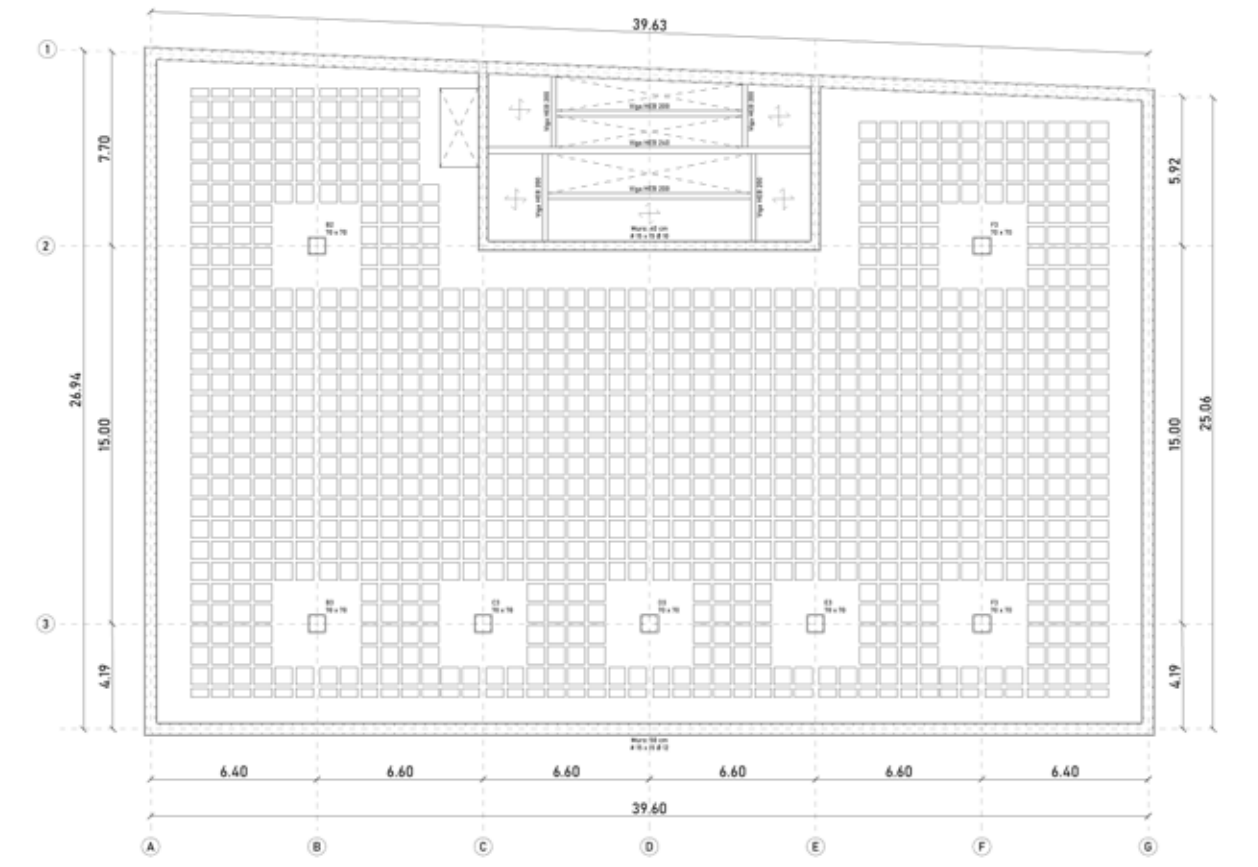
Forjado tipo II



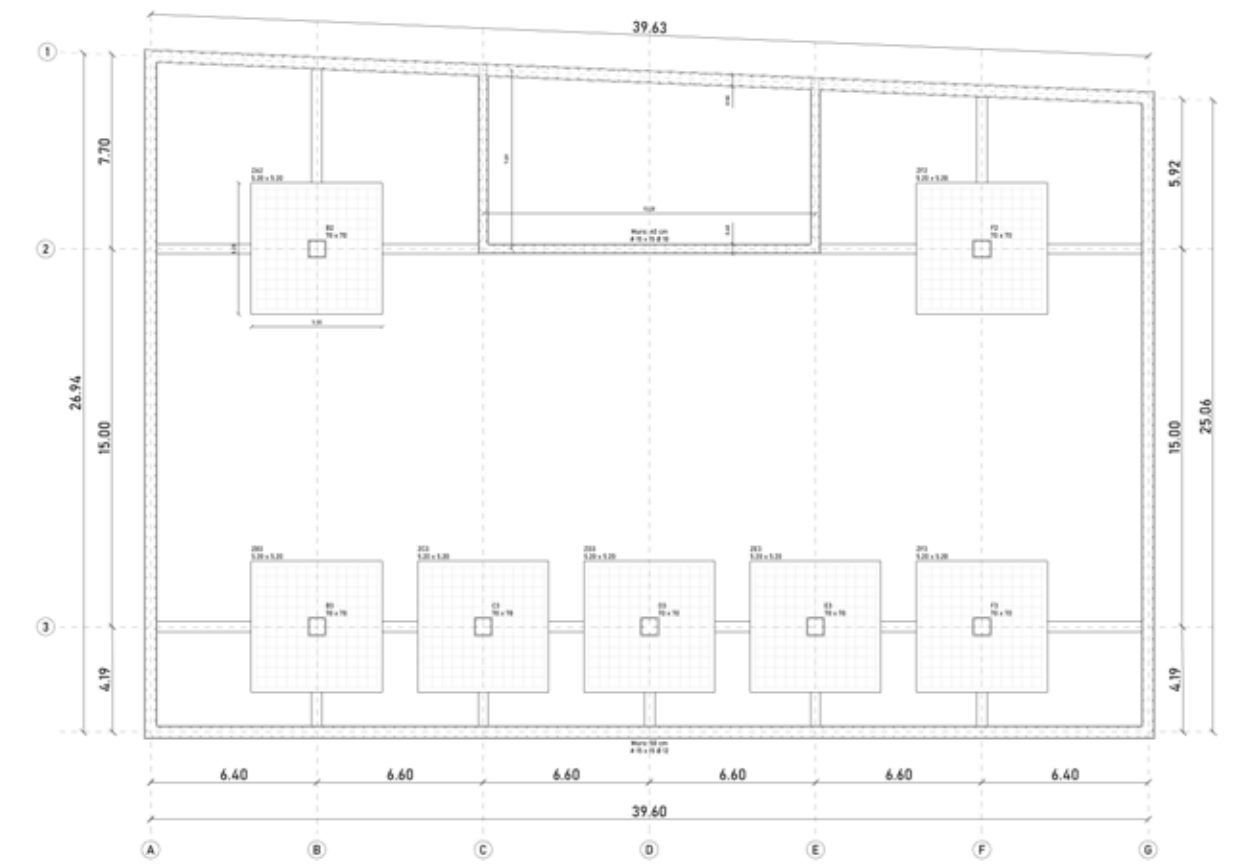
Forjado tipo I



Forjado bidireccional



Plano de cimentación



## DETALLE CERCHA E 1:50

