

2020

UDS

ENRIQUE FABIAN JIEMENEZ  
FONSECA

# [ DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO ]

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO DE UNA CAFETERIA

# Programa de necesidades

necesidad	actividad	Espacio	mobiliario
Alimentarse	Comer	Área de comensales	Mesas , sillas , sillones booth , pub ,barra
Preparar alimentos postres ,bocadillos, alimentos , etc	cocinar	Cocina	Refrigeradores, estufas, microondas, licuadoras ,wafleras, freidoras ,hornos , cafeteras , lavatrastos
Zona recreativa	Conversar, leer , jugar , realizar trabajos	Área de comensales y jardín	Sillones, mesas , libreros , escritorios , televisiones, columpios , maquinitas ,resbaladillas
estacionarse	Estacionarse	Estacionamiento	
Necesidades fisiológicas	Necesidades fisiológicas	Baño	Retretes , orinales , lavamanos
Descargar suministros	Descargar suministros	Patio de servicios	

## programa arquitectónico

### Zona social

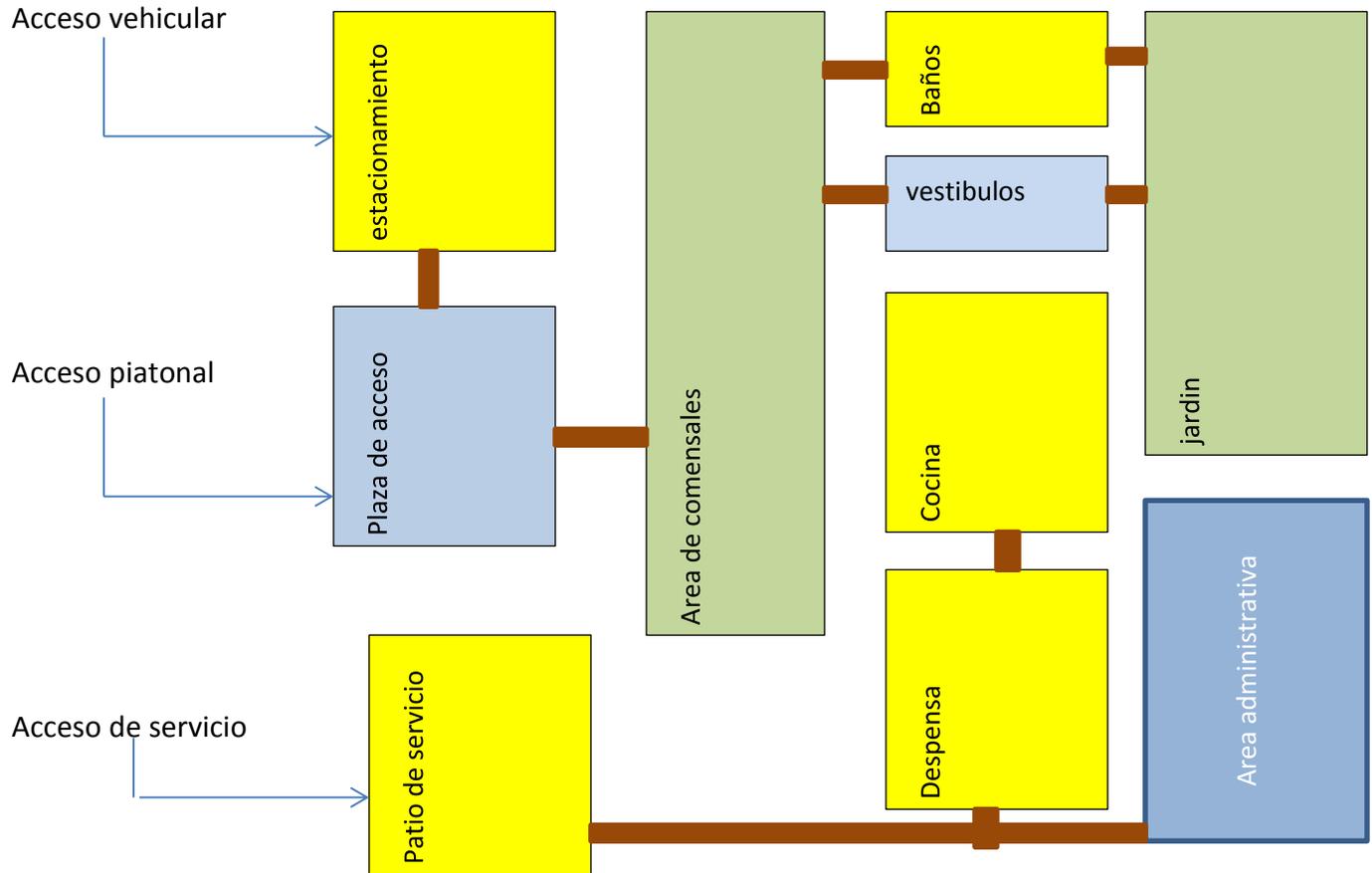
Componente	Sub componente	mobiliario	M2
Area de comensales	Barra	Barra , bancos	
	Area de comensales	Mesas, sillas , sillones booth	
	Zona recreativa	Sillones, mesas, libreros, escritorios, columpios ,maquinitas,resbaladillas	

### Zona de servicio

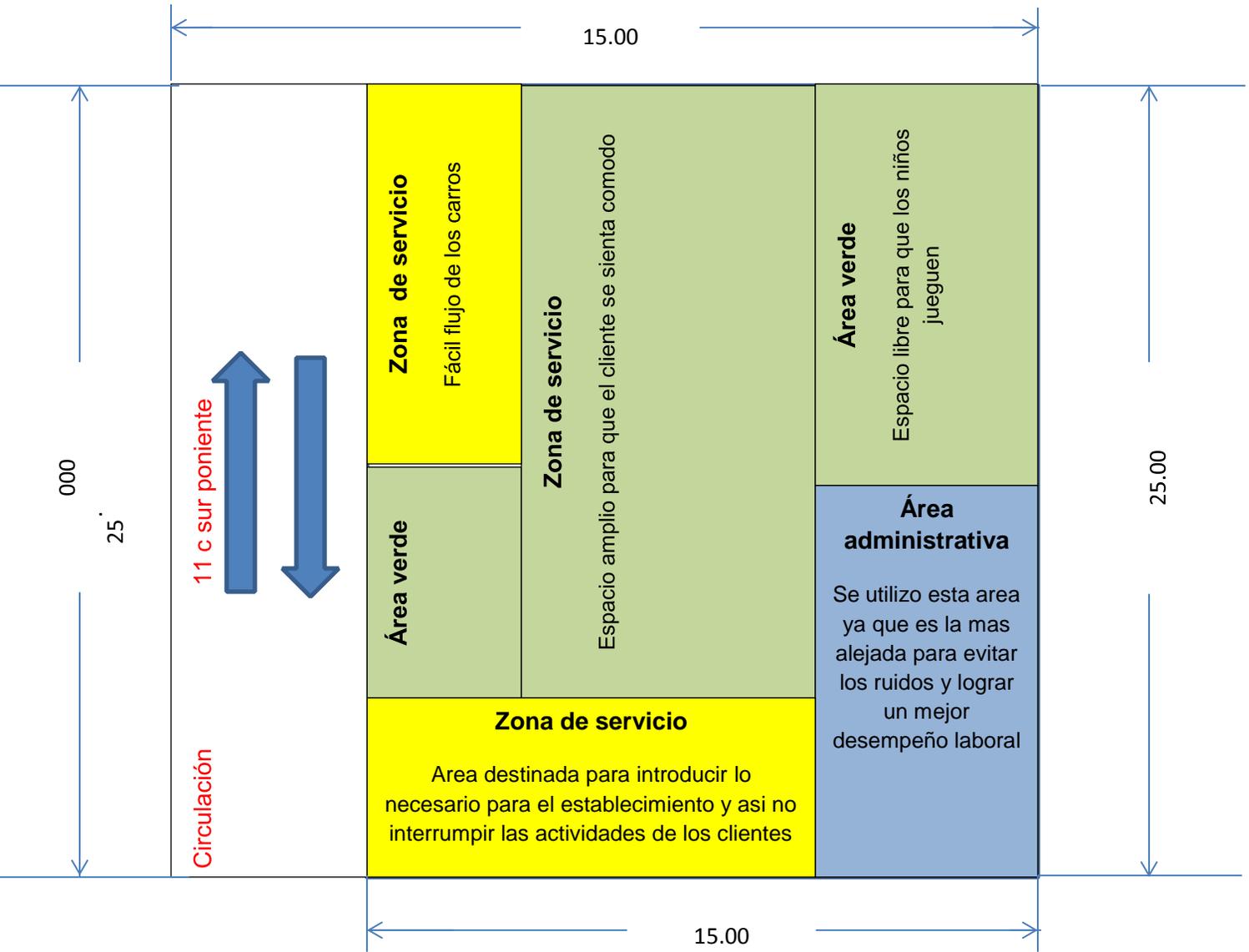
cocina	AREA DE ALMACENADO	Refrigeradores y alacenas	
	Area de lavado	Lavatrastes , tarja	
	Area de	Estufa, mesa de trabajo,	

	preparación y cocción	licuadoras, horno ,freidora , waflera	
	Area de entrega	barra	
<b>Baños</b>	Damas	Lavamanos ,retrete, retrete discapasitados	
	caballeros	Lavamanos, orinales , retrete, retrete discapacitados	
<b>Patio de servicios</b>	Bodega	estantes	

## Diagrama de funcionamiento



# Zonificación



# Conceptualización

