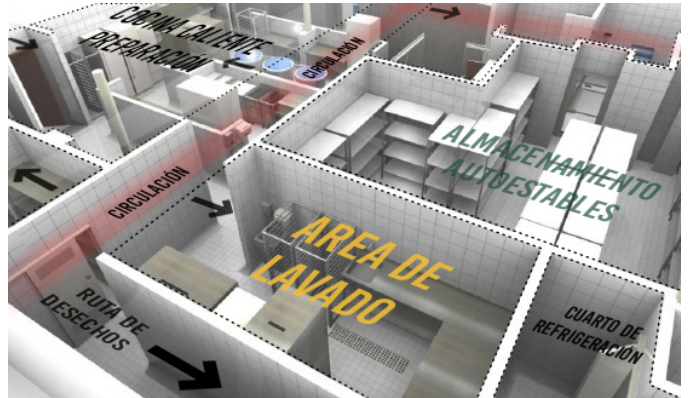
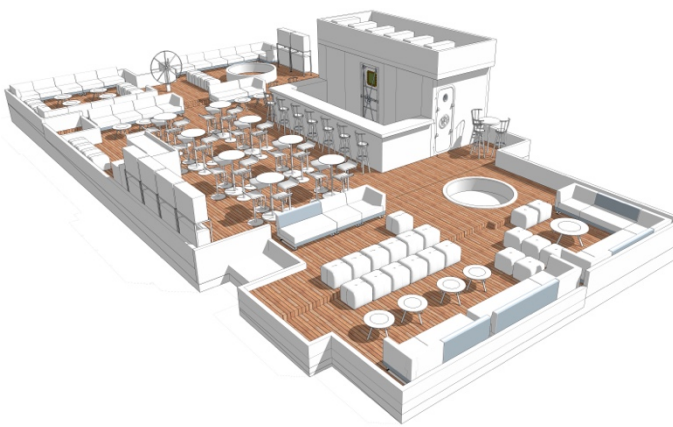


Ficha 4: Arquitectura Alimentaria.

+g**b**



Diseño y Construcción

Plantas de procesamiento de alimentos y bebidas, Centros de producción, Cocinas, Hoteles, áreas de almacenamiento de alimentos. Diseño con criterios sanitarios en arquitectura alimentaria. Criterios de diseño y requisitos de infraestructura en la resolución 2674/13 y Norma ISO/Ts 22002-1

- Análisis de entorno.
- Ingeniería de valor.
- Construcción de edificaciones y su correlación al flujograma de proceso. Secuencia lógica. LayOut. Parámetros de diseño
- Servicios: Aire, Agua, Energía, Vapor, Gas, Presión Positiva, Temperatura.
- Manejo de residuos, sistemas CIP y redes.
- Equipos, utensilios y superficies.
- Gestión de Materiales, detallado técnico.
- Almacenamiento. Cuartos Fríos.
- Planificación de crecimiento, flexibilidad.
- Áreas de empleados. Baños, Vestieres.
- Áreas administrativas. Laboratorios.
- Soporte y auditora con apoyo de CALIDAD MICROBIOLÓGICA SAS.



Obras:

- Planta Procesamiento **Nutrir de Colombia**. Avenida Ciudad de Quito, 47ª-94 . Diseño y Construcción. Cuartos Fríos, Estructuras, Cocinas Calientes y Fría, empaque Recepción de materias primas y áreas administrativas.
- **Cervecería del Valle**. Diseño Arquitectónico, estudios técnicos, ingeniería de valor, de la Ampliación de 5.5 a 7.5 Hcl Año. Incluye Embotellado, cocina, potencia, servicios, almacenamiento y almacén de materias primas.
- **Cervecería de Barranquilla**. Diseño Arquitectónico, estudios técnicos, ingeniería de valor, de la Ampliación de 5.5 a 7.5 Hcl Año. Incluye Embotellado, cocina, potencia, servicios, almacenamiento y almacén de materias primas.
- **Cervecería de Boyaca**. Diseño Arquitectónico, estudios técnicos, Ingeniería de valor, de la Ampliación de Embotellado nueva línea de latas, servicios, almacenamiento y almacén de materias primas.
- **Carnes el Gourmet**. Inversiones el Marfil. Planta de procesamiento de carnes. Diseño y Construcción. Cuartos Fríos, Estructuras, Cocinas, empaque Recepción de materias primas y áreas administrativas.
- **Bavaria Tocandipa**. Laboratorio de control de calidad y proceso planta piloto.
- **Comestibles Italo**. Diseño de ampliación y construcción cocina Gomas.
- Barras y áreas de cocina y restaurante bares (**De Marcha** Calle 85, **Queen Victoria Hotel GHL** Calle 93, **Chelsea** calle 82, **Luxor – Grand Hotel** - Villavicencio).
- En Proceso de Diseño, bar, Cocina y restaurante (**El Velero Club** – Cartagena, **Venice** Calle 82, **El Barrio** y **Lousiana Hotel Hamilton**).
- **Calidad Microbiológica SAS**, Diseño arquitectónico laboratorio microbiología y fisicoquímica, áreas de siembra, lectura y lavado, Flujo de proceso, construcción.
- **ALIMENTOS POLAR S.A.-**. Facatativa. Estructura metálica Columnas y Cubierta, Bodega 1200 M2 Contratante Construyendo Ciudad Ltda.
- **Granja Agrícola SIMLA**. Vegetales y Hortalizas, Productos Orgánicos. Diseño Areas de Lavado y Desinfección. Cielo Rasos, Bodega de Descargue.
- **Industrias Alimenticias Colomer**. Diseño y Asesoría en construcción y remodelación para funcionamiento de BPM. En el proceso de servicios para centros educativos. Diseño técnico y arquitectónico Laboratorio. Area de Siembra, lectura y lavado de material de laboratorio. Ares estériles. Diseño Cocinas y áreas de preparación y casino, varias.



german@blancoarquitectura.com

<http://www.blancoarquitectura.com/aa/> Calle 66 10-62 Oficina 202 Bogotá – Colombia



germán blanco
arquitectos



Arquitectura Alimentaria
BPM

