

Instalaciones Basque Culinary Center



El Basque Culinary Center - ubicado en Donostia - San Sebastián, cuna de grandes chefs y territorio de gran bagaje gastronómico - tiene como fin la formación y la investigación, la innovación y la transferencia de conocimiento y tecnología en las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas. Su Consejo Asesor Internacional, presidido por Ferrán Adriá, lo constituyen los mejores cocineros de los países gastronómicamente más importantes del mundo, y su labor es asesorar en labores estratégicas al Centro.

Uno de los principales valores con los que cuenta el futuro Basque Culinary Center, es la integración en el Patronato de los principales cocineros del País Vasco, que periódicamente se reúnen para plantear estrategias y compartir el inmenso conocimiento que se ha generado en la región durante décadas. El Patronato está constituido, entre otros, por los cocineros estrella Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luís Adúriz, Karlos Arguiñano, Eneko Atxa e Hilario Arbelaitz.

Painsel recibe el encargo de ejecutar los pavimentos en las zonas de cocina - 650 m² - y en cafetería - 350 m²-, siendo el estado inicial de la obra en ambas la de un recrecido de mortero de arena y cemento acabado con fratasado fino.

La cocina dispone de talleres temáticos sobre carne, pescado, verduras panadería y repostería; así como un taller de gran producción y un gran taller de cocción dotados de los mejores equipamientos.

Es el lugar donde los alumnos desarrollan sus prácticas.

En esta zona se elige un pavimento resistente a temperaturas altas y vertidos con ataques químicos, con un acabado antideslizante Sikafloor®-20 N PurCem®. Se realiza el lijado y aspirado de la superficie y se aplica una imprimación con resinas epoxi Sikafloor®-161 con espolvoreo de árido de cuarzo seleccionado Sikadur®-510. Se lleva a cabo entonces el extendido de Sikafloor®-20 N PurCem® en un espesor medio de 6 mm.

La cafetería dispone de una decoración naturalista, firmada por la decoradora Sandra Tarruella, donde se encuentra una oferta gastronómica básica y donde los alumnos desarrollan los conocimientos de cocina y de servicio en sala adquiridos. En esta área se elige un pavimento Sikafloor®-21 N PurCem® de altas resistencias mecánicas con acabado simulando el hormigón semipulido.

Después de llevar a cabo el lijado y aspirado de la superficie, se imprime con Sikafloor®-161 y se espolvorea árido de cuarzo Sikadur®-510. Se extiende el Sikafloor®-21 N PurCem® en un espesor medio de 20 mm, realizándose el acabado con Sikafloor®-31 N PurCem®, aplicado con rodillo.

DATOS DE LA OBRA

Nombre	Basque Culinary Center
Empresa aplicadora	Pavimentos industriales y Sellados, S.A. (Painsel)
Propiedad	Basque Culinary Center
Fecha inicio	Marzo de 2011
Fecha finalización	Septiembre de 2011
Superficie total tratada	650 m ² con Sikafloor®-20 N PurCem® y 350 m ² con Sikafloor®-21 N PurCem®