

ANEXO 1

Programa Arquitectónico de Recintos

Los recintos a contemplar en el proyecto serán los establecidos en el programa de recintos entregado como parte de las bases del concurso. Este programa considera algunos recintos mínimos exigidos por la normativa vigente, así como algunos recintos no obligatorios, no obstante, como se trata de una infraestructura tipo, sin lugar ni proyecto educativo específico, se establecerá un programa estándar con m2 que irán aumentando según tres tipos de capacidades para los establecimientos.

Dentro de los criterios generales se indica que las aulas deberán considerar un estándar de 2 m2 de superficie por alumno (este considera la superficie utilizada por el profesor, y el distanciamiento necesario desde el pizarrón al primer alumno); en el caso de aulas de menor capacidad (20 alumnos), el aula debe proyectarse con un estándar de 3,2 m2/al., considerando área de biblioteca y computadores integrada. Considerar en el diseño del aula, un distanciamiento mínimo de 2m desde el pizarrón hasta el primer alumno, y 10m desde el pizarrón al último alumno.

En el caso de las salas de actividades, se utilizarán diferentes estándares según capacidad. En las salas con capacidad para 10 y 20 párvulos, se debe considerar un estándar de 3,3 m2, y en salas de 40 párvulos, se debe considerar un estándar de 2,3 m2/alumno, más una sala anexa compartida.

Como criterio general, se deben considerar por factibilidad de transporte y fabricación, módulos de un ancho máximo de 3,49 m, y un largo máximo sugerido de 6m, que al agruparse generen recintos de mayores dimensiones.

1. Programa de Recintos

RECINTOS	FASE 1: sistema modular para 20 alumnos básica en un aula + un aula para 10 párvulos	FASE 2: sistema modular para 60 alumnos E. básica (3 aulas de 20 al.) + 1 aula para 20 párvulos	FASE 3: Sistema modular para 240 alumnos (6 aulas de 40 al.) + 80 párvulos (2 aulas de 40 párvulos)
ADMINISTRATIVOS EDUCACIÓN BÁSICA			
Oficina (común con párvulos)	-	-	Un recinto de superficie sugerida 12 m2, que cuente con un espacio para depósito de material didáctico, y otro para archivo.
Sala de Profesores	Un recinto de 12 m2.	Un recinto de 24 m2.	Un recinto de 32 m2.
DOCENTES EDUCACIÓN BÁSICA			
Aula	Un aula según estándar de 3,2 m2/alumno, de 64m2.	3 aulas, con capacidad para 20 alumnos c/u, estándar de 3,2 m2/alumno, de 64 m2 cada una.	6 aulas, con capacidad para 40 alumnos c/u, estándar de 2 m2/alumno, de 80 m2 cada una.
Biblioteca o CRA	-	-	Un recinto de 90 m2
Taller o Multitaller	-	-	Un recinto de 80 m2 (2 m2/nº alumno aula)
Sala Unidad Técnico Pedagógico	-	-	Un recinto con superficie mínima de 16 m2
Patio (cubierto o cerrado según zona). Estándar de 2,5m2/al,	Patio cubierto o cerrado (según zona climática indicada en punto 2.4 de este anexo) calculado sobre 90 m2 totales de patio. Que pueda utilizarse también como comedor*.	Patio cubierto o cerrado (según zona climática indicada en punto 2.4 de este anexo) calculado sobre 150 m2 totales de patio. Que pueda utilizarse también como comedor*.	Patio cubierto y/o cerrado (según zona climática indicada en punto 2.4 de este anexo), calculado sobre 600 m2 totales de patio. Que pueda utilizarse también como comedor*.
SERVICIOS EDUCACIÓN BÁSICA			
SSHH alumnas	Un recinto con 2 inodoros, 2 lavamanos, 1 ducha; de 10 m2.	Un recinto con 2 inodoros, 2 lavamanos y 1 ducha; de 10 m2.	Un recinto con 5 inodoros, 5 lavamanos y 2 duchas, de 23 m2, de 23 m2.

SSHH alumnos	Un recinto con 2 inodoros, 2 lavamanos, 1 ducha y 1 urinario; de 10 m2.	Un recinto con 2 inodoros, 2 lavamanos, 1 ducha y 1 urinarios; de 10 m2.	Un recinto con 4 inodoros, 5 lavamanos, 2 duchas y 2 urinarios, de 23 m2.
SSHH Personal Docente, Administrativo y de servicio.	Un recinto para hombres y uno para mujeres cada cual con 1 lavamanos y un inodoro, de 4 m2 c/u.	Un recinto para hombres y uno para mujeres cada cual con 1 lavamanos y un inodoro, de 4 m2 c/u.	Un recinto para hombres y uno para mujeres cada cual con 1 lavamanos y un inodoro, de 4 m2 c/u.
SSHH manipuladoras	Considerado en cocina, de 4 m2	Considerado en cocina, de 4 m2	Considerado en cocina, de 4 m2
Cocina	Un recinto con superficie mínima de 20 m2, con espacio para dos despensas** (que funcionara como recepción de alimentos traídos de servicios externos), mesa para comedor de funcionarios y sshh para manipuladoras que no deberá estar comunicado directamente con la zona de manipulación de alimentos.	Un recinto con superficie mínima de 30 m2, con espacio para dos despensas** (que funcionara como recepción de alimentos traídos de servicios externos), mesa para comedor de funcionarios y sshh para manipuladoras que no deberá estar comunicado directamente con la zona de manipulación de alimentos.	Un recinto con superficie mínima de 80 m2, con espacio para dos despensas** (que funcionara como recepción de alimentos traídos de servicios externos), mesa para comedor de funcionarios y sshh para manipuladoras que no deberá estar comunicado directamente con la zona de manipulación de alimentos.
Comedor	Se considera uso compartido en patio cubierto/cerrado.	Se considera uso compartido en patio cubierto/cerrado.	Se considera uso compartido en patio cubierto/cerrado.
Despensa	Se considera en cocina	Se considera en cocina	Se considera en cocina
Bodega	Un recinto por local de 6 m2.	Un recinto por local de 8 m2.	Un recinto por local de 12 m2.
Patio de servicio (recinto cubierto)	Se sugiere una superficie mínima de 12 m2, con nicho para basurero cerrado o con puerta, con nicho para cilindros de gas o acumulación de leña.	Se sugiere una superficie mínima de 12 m2, con nicho para basurero cerrado o con puerta, con nicho para cilindros de gas o acumulación de leña.	Se sugiere una superficie mínima de 12 m2, con nicho para basurero cerrado o con puerta, con nicho para cilindros de gas o acumulación de leña.
Sala de primeros auxilios	Un recinto con superficie sugerida de 9 m2 con lavamanos con agua caliente, camilla y casillero o gabinete.	Un recinto con superficie sugerida de 9 m2 con lavamanos con agua caliente, camilla y casillero o gabinete.	Un recinto con superficie sugerida de 9 m2 con lavamanos con agua caliente, camilla y casillero o gabinete.

ADMINISTRATIVOS EDUCACIÓN PARVULARÍA			
Sala Multiuso y primeros auxilios	Un recinto, superficie sugerida de 12m2.	Un recinto, superficie sugerida de 12m2.	Un recinto, superficie sugerida de 12m2.
DOCENTES EDUCACIÓN PARVULARÍA			
Sala actividades p�rulos.	1 sala con estándar 3,3 m2/alumnos de 33 mí con capacidad para 10 p�rulos, con un ancho máximo de 3,49m y 6m de largo.	1 sala con estándar 3,3 m2/alumnos de 66 mí con capacidad para 20 p�rulos.	2 Salas de actividades de 92 m2 c/u + 1 sala anexa de 40 m2: Considerados salas de actividades (2,3m� por p�rulo cada una) que comparten una sala anexa (1m� por p�rulo).
Patio p�rulo (cubierto o cerrado según zona). Estándar 4m2/al.	Porcentaje de patio cubierto o cerrado según zona climática, indicada en punto 2.4 de este anexo, calculada sobre 40 mí totales de patio.	Porcentaje de patio cubierto o cerrado según zona climática indicada en punto 2.4 de este anexo, calculada sobre 80 mí totales de patio.	Porcentaje de cubierto o cerrado según zona climática indicada en punto 2.4 de este anexo, calculada sobre 320 mí totales de patio.
SERVICIOS EDUCACIÓN PARVULAR�			
Sala de hábitos higiénicos p�rulos.	Un recinto con 2 lavamanos y 2 inodoros; de 8 m2.	Un recinto con 4 lavamanos y 4 inodoros, 1 tineta; de 15 m2.	Un recinto con 8 lavamanos, 6 inodoros, 1 tineta, de 23 m2.
Bodega para material didáctico	Un recinto por local; de 4 m2.	Un recinto por local; de 6 m2.	Un recinto por local; de 8 m2.
Bodega artículos de aseo.	Un recinto por local; de 4 m2.	Un recinto por local; de 6 m2.	Un recinto por local, de 8 m2.

SUBTOTAL			
Superficies cerradas	204 m2	388 m2	1140,5 m2
Superficies cubiertas	64 m2	104 m2	380 m2
CIRCULACIONES 25% de las sup. cerradas			
Circulaciones cerradas o cubiertas dependiendo de la macrozona. Se apuesta por una optimización de estas superficies.	51 m2	97 m2	285 m2
SUPERFICIE TOTAL	319 m2	589 m2	1805,5 m2

2. Algunas precisiones sobre el programa

2.1. Aulas Multigrado

Para las fases de crecimiento 1 y 2, se debe considerar aulas Multigrado, lo que significa que en una misma aula existen alumnos de distintos cursos, generalmente agrupado en los cursos consecutivos, juntando los niños de menor edad en un aula y los alumnos más grandes en otra. (Ej. Un aula con 1º, 2º y 3º Básico y otra aula con 4º, 5º y 6º Básico)

Creemos que el concepto del Aula Multigrado nos permite desarrollar escuelas innovadoras donde el aula se conciba como el elemento estructurante de toda la infraestructura del establecimiento. Dada esta característica, la idea formal de la distribución clásica de alumnos sentados en filas paralelas y todos mirando al pizarrón, no es aplicable. Por esta razón esperamos que esta condicionante potencie la idea de aulas con un interior dinámico, Flexible, con la facilidad morfológica de generar sub espacios interiores, etc.

2.2. Multifuncionalidad de Espacios:

Para estos proyectos consideramos que el patio cerrado cubierto, al igual que las aulas, son los espacios estructurantes del diseños para estas escuelas. Con el fin de promover la multifuncionalidad se proyecta que el patio cubierto/cerrado cumpla funciones de comedor y distribuidor de los diferentes recintos. Para poder lograr este objetivo se esperan propuestas innovadoras en el diseño de los espacios e ideas para el mobiliario a utilizar.

2.3. Accesibilidad e inclusión

Como bien se indica en el art. 4.1.7 de la OGUC, todo edificio de uso público, sin importar su carga de ocupación que preste un servicio a la comunidad deberán cumplir con ciertos requisitos mínimos con el objeto de facilitar la accesibilidad y desplazamiento de personas con discapacidad. Ante esto, deben considerarse los requerimientos establecidos en el artículo mencionado en cuanto a accesibilidad universal, y concernientes a una tipología modular.

En el caso de los recintos de servicios higiénicos para discapacitados, se permitirá que dentro del mismo recinto SSHH alumnos, y SSHH alumnas, se diseñe un cubículo con las dimensiones que permitan la movilidad de discapacitados, considerando una dimensión tal que permita incluir un lavamanos y un inodoro con barras de apoyo, además se deberá considerar el ingreso y maniobra de una silla de ruedas con un espacio que permita giros de 180º, de un diámetro mínimo de 1,5m (4m² superficie sugerida por Modificación art.4.1.7 OGUC); ancho de puerta mínimo 90cm.

2.4. Cocina

Por tratarse de un sistema modular, y que dará atención a un número menor de alumnos, la cocina no considera elaboración de alimentos, ya que la comida será traída preparada desde otros servicios, y será recepcionada en un lugar determinado como despensa. La cocina debe considerar un espacio con equipamiento para calentar la comida, y una zona de entrega. De igual forma, dentro del mismo recinto habrá una zona de SSHH manipuladoras, el cual no debe estar comunicado directamente con la zona de manipulación de alimentos. Se deberá tener especial consideración al momento de proyectar el área de cocina, respecto al decreto N°977/96 del Ministerio de Salud, en el cual se fijan las condiciones de planta física para servicios de alimentación. Se deberá considerar:

- las instalaciones sanitarias y suministro de agua caliente de cocina sean independientes del resto del establecimiento.
- Instalación de mallas mosquiteras removibles en todas las puertas y ventanas de la cocina.

2.5. Circulaciones

Se debe considerar circulaciones para articular los diferentes recintos que conforman el establecimiento, cubiertas o cerradas según zona climática. Las circulaciones deberán cumplir con lo establecido en el art.

4.5.9 de la OGUC, y características del Decreto de Educación 548/85 y sus modificaciones, a fin de asegurar una evacuación expedita de los recintos. En el programa de recintos, a modo de cálculo estimativo se consideró un 25% de circulaciones, sobre el total de superficies cerradas. De igual forma se espera una optimización de estas superficies en el desarrollo del diseño a través de dobles crujiás, o configuraciones que generen espacios que permitan la permanencia, u otras funciones, además de la circulación.

2.6. Patios

En cuanto a los patios, estos deberán ser espacios flexibles, que sirvan cumplan una doble función, servir como área de patio, y también como comedor. Se debe considerar la posibilidad de cerramientos móviles o abatibles, según zona climática, para mantener el mantener el carácter de patio como zona abierta (solo cubierta), y que pueda cerrarse en temporadas frías, para convertirse en comedor.

Superficie de patio por alumno dividido porcentualmente de acuerdo a las condiciones de cerramiento por zona.

	Zona Centro- Norte	Zona Sur	Zona Sur Extremo
	I a VII, RM-XV Región	VIII a X y XIV Región (Prov. Osorno y Llanquihue)	XI y XII Región (Prov. Chiloé y Palena)
Estándar calculo patio	2,5m2/alumno	2,5m2/alumno	2,5m2/alumno
Patio abierto	60%	60%	50%
Patio cubierto	40%	20%	--
Patio cerrado	--	20%	50%
Total Patios	100%	100%	100%

2.7. Párvulos

Para el sistema modular de nivel parvulario, se consideraran solo los siguientes recintos: sala actividades, servicios higiénicos, bodega para material didáctico y útiles de aseo, patio. Los demás recintos: servicios higiénicos docentes y personal de servicio, cocina, comedor, despensa, servicios higiénicos manipuladoras; serán compartido con enseñanza básica, ya que el nivel de párvulos se considera siempre en conjunto con los demás niveles de enseñanza.