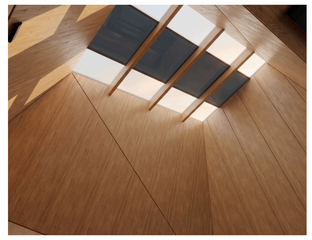
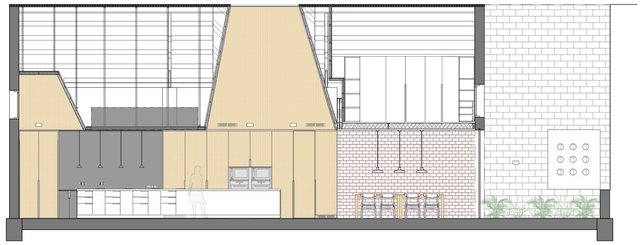
Punt i al Plat.

Aula de educación alimentaria

Punt i al Plat es un **proyecto piloto impulsado por el Ayuntamiento de Barcelona**, ubicado en una antigua nave industrial rehabilitada en el barrio del **Turó de la Peira, en el distrito de Nou Barris**. Situado estratégicamente entre el mercado y el centro cívico, el espacio actúa como una extensión natural de estos equipamientos y se convierte en un referente para la comunidad. El proyecto nace con el objetivo de **combatir el desperdicio alimentario**, una problemática especialmente presente en el ámbito doméstico, a menudo provocada por la falta de información y concienciación.

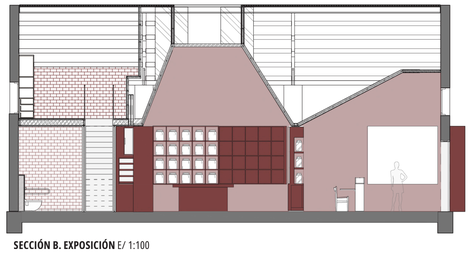
Concebido como un aula de educación alimentaria, Punt i al Plat articula su discurso a través de un recorrido didáctico y experimental dividido en dos grandes fases: una teórica y una práctica. En la parte teórica, se presenta la problemática del desperdicio y se dan a conocer soluciones sostenibles vinculadas a los principios de la economía circular. Esta zona se desarrolla en un ambiente en penumbra, donde la luz se filtra de manera translúcida, simbolizando un conocimiento todavía en proceso de descubrimiento.





SECCIÓN A. COCINA-COMEDOR E/ 1:100

PLANTA BAJA E/ 1:100



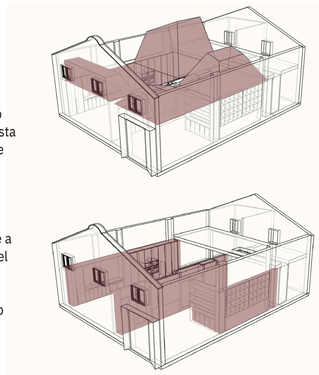
SECCIÓN B. EXPOSICIÓN E/ 1:100

LEYENDA DE SUPERFÍCIES

PLANTA BAJA	
Exposición	50m2
Cocina	60m2
Comedor	25m2
Patio	15m2
Baño	9,4m2
Útil	154,9m2
Construida	184,65m2
PLANTA ALTILLO	
Almacén	42m2
TOTAL SUP. ÚTIL	**201,4m2**
TOTAL SUP. CONTRUIDA	226,65m2

La segunda parte es un taller práctico con cocina y comedor, donde se enseñan técnicas y conocimientos aplicables al día a día. Aquí, la luz natural entra con más fuerza, reforzando el simbolismo del saber puesto en práctica y del crecimiento personal. Finalmente, el recorrido culmina en un patio a cielo abierto, un espacio inundado de luz que representa la culminación y liberación del conocimiento adquirido.

Punt i al Plat es, en definitiva, un espacio donde la luz acompaña, guía y celebra el recorrido vital y formativo de quien lo transita. Con una clara vocación de ser escalable y replicable en otros lugares de la ciudad, el proyecto demuestra cómo la arquitectura, la pedagogía y la sostenibilidad pueden converger para transformar la manera en que entendemos y vivimos la alimentación.

Para hacerlo posible, se han diseñado estructuras de pladur en el techo que actúan como membranas arquitectónicas. Estas no solo dosifican y conducen la claridad según las necesidades de cada fase, sino que transforman la **luz en una herramienta pedagógica y narrativa**. De este modo, la luz deja de ser un elemento meramente decorativo para convertirse en la protagonista del relato espacial, marcando el ritmo y la naturaleza de cada ambiente.

Además de generar una experiencia emocional y transformadora, el proyecto apuesta por un diseño eficiente que optimiza cada metro cuadrado y responde a las necesidades específicas del taller gastronómico y del proceso educativo. Se prioriza el uso de materiales de proximidad, de bajo impacto ambiental, y sistemas constructivos ecológicamente eficientes, contribuyendo así a un modelo más sostenible.