

MEMORIA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO: “PASEO GASTRONOMICO EN EL PARQUE CENTRAL LAS COLONIAS”

1.- DENOMINACIÓN/ PROPÓSITO

“Paseo Gastronómico en el Parque Central Las Colonias”. La creación del “Paseo Gastronómico en el Parque Central Las Colonias” tiene como finalidad transformar este espacio en un centro dinámico que no solo fomente el turismo y la economía local, sino que también promueva la sostenibilidad y la integración comunitaria.

2.- LOCALIZACIÓN

El proyecto se emplazará en el Parque Central Las Colonias, delimitado por las calles Ramón Cabrero, Fray Mamerto Esquiú, 29 de Septiembre, Presbítero José Malabia, José Ingenieros, Avenida Hipólito Yrigoyen y Oncativo, más precisamente en una zona estratégica de dicho parque, lindero al club de rugby, entre la pista de ciclismo y el vivero municipal. Su ubicación es de fácil acceso, siendo un entorno recreativo muy frecuentado por los residentes y turistas.

3.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El proyecto consiste en la instalación de un paseo gastronómico al aire libre conformado por 12 unidades de food trucks que ofrecerán una variedad de propuestas culinarias en un espacio común, destinado a promover la gastronomía local y el turismo urbano.

Cada unidad será independiente, contarán con habilitación sanitaria y ofrecerán productos alimenticios autóctonos y frescos, garantizando diversidad y calidad.

4.- OBJETIVOS DEL PROYECTO

- Fomentar la actividad gastronómica y emprendedora.
- Crear un espacio seguro, accesible y atractivo para la comunidad, visitantes y los turistas.
- Promover la economía local a través del empleo directo e indirecto.
- Ofrecer una alternativa de esparcimiento y recreación social cultural y gastronómica.
- Promover un estilo de vida activo y saludable.
- Fomentar prácticas sostenibles de reciclaje.
- Fomentar la conciencia ecológica de la comunidad.
- Fomentar la adopción de hábitos más sostenibles en el día a día.

5.- COMPOSICIÓN DEL PASEO

El paseo contará con:

- 12 food trucks distribuidos en forma perimetral o semicircular.
- Zonas de estar comunes.
- Iluminación General del predio.
- Senderos internos de circulación peatonal.
- Sector de Sanitarios.
- Área de Residuos y espacio dedicado al reciclaje, con contenedores específicos para la separación y gestión adecuada de residuos.
- Conexiones de agua, electricidad y desagües provisionarias.

6.- PROPUESTA GASTRONÓMICA

La selección de los food trucks asegurará variedad:

- Comida regional / tradicional.
- Hamburguesas Gourmet.
- Cocina vegetariana/ vegana.
- Comida rápida saludable.
- Repostería y Pastelería.
- Heladerías.
- Cervezas artesanales (con regulación de consumo).
- Jugos naturales y smoothies.
- Opciones sin TACC (apto celiacos).
- Entre muchas otras opciones.

7.- ÁREA DE RESIDUOS

El paseo contará con un sistema integral de Gestión de Residuos para promover la recolección responsable, separación en origen y el reciclaje.

Se instalarán dentro del predio, en puntos estratégicos contenedores diferenciados para:

- Residuos orgánicos.
- Reciclables (plástico, papel, cartón, aluminio).
- Residuos no reciclables.

Cada food trucks será responsable de realizar la preclasificación de sus residuos, los cuales serán trasladados a los puntos comunes. El retiro y disposición final se hará diariamente, en coordinación con el servicio de recolección municipal.

Además se instalará cartelería educativa y señalética para el correcto uso de los contenedores por parte del público, fomentando el compromiso ambiental de los usuarios.

8.- NORMAS Y SEGURIDAD

- Contarán con habilitación comercial y bromatológica.
- Cumplimiento de normativas locales respecto al uso del suelo, seguridad alimentaria, higiene, ruido y residuos.

9.- FUNCIONAMIENTO

DIAS Y HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO: De lunes a lunes, de 10.00 hs. 00.00 hs. (puede variar días y horarios según temporada).

10.- IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

- Uso de materiales reciclables y biodegradables en vajilla.
- Concientización sobre separación de residuos y uso responsable del espacio público.
- Generación de Empleo Local.
- Integración de eventos culturales complementarios (tales como actividades educativas y eventos relacionados con la sensibilización ambiental y la sostenibilidad).

11.- CONSIDERACIONES TÉCNICAS

- Alimentación eléctrica mediante red pública.
- Agua Potable abastecida por red o tanque cisterna.
- Desagües cloacales.
- Pavimentación parcial o solado estabilizado.