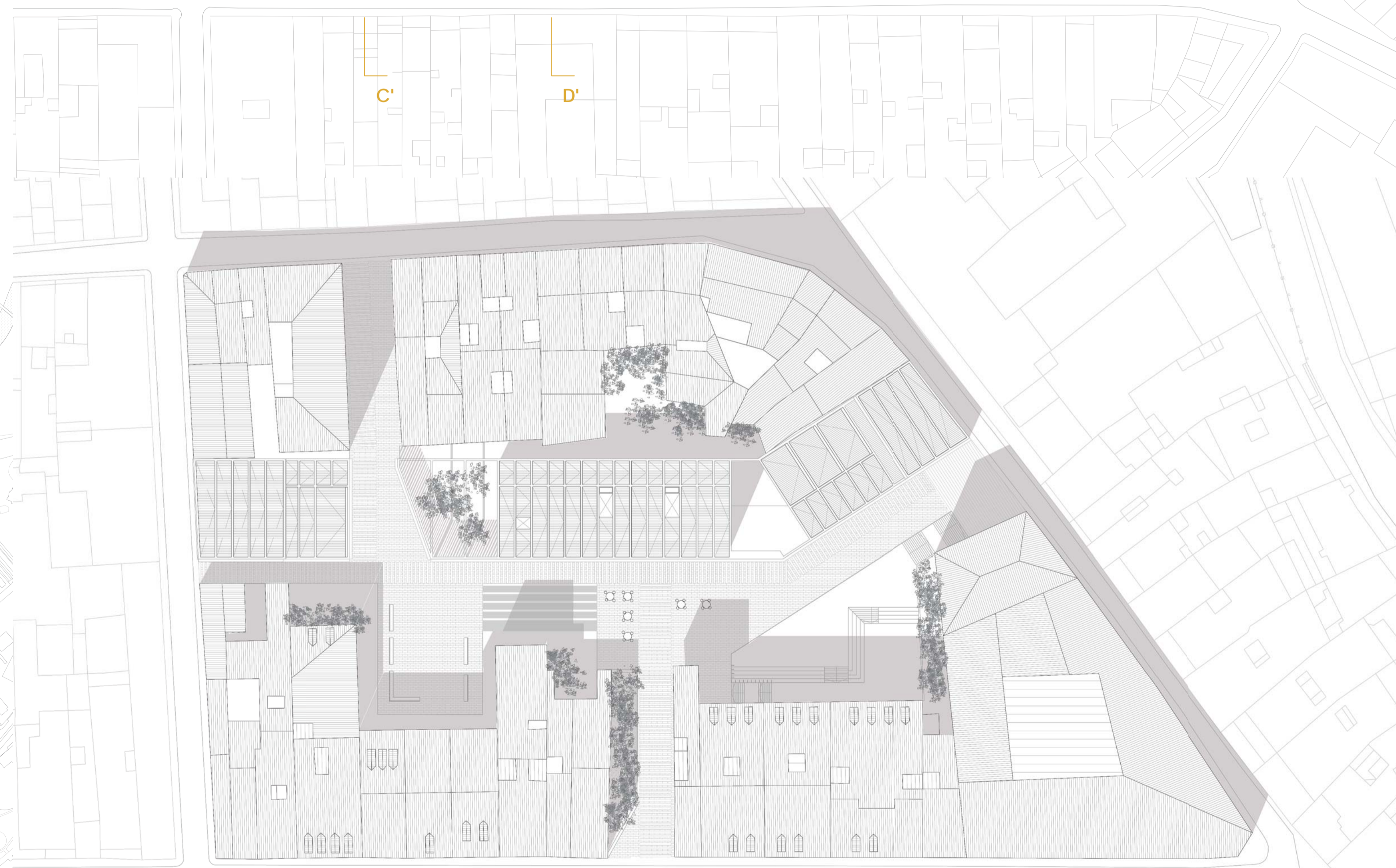


EMPLAZAMIENTO ESTADO ACTUAL

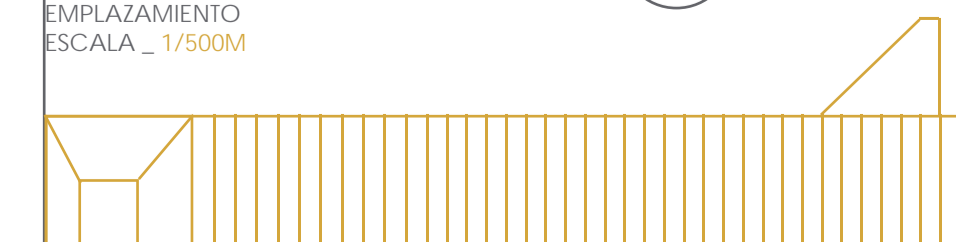


EMPLAZAMIENTO ESTADO PROYECTADO

ESCUELA CULINARIA
EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA

ALUMNO_CLAUDIA GARCÍA AZNAR TUTOR_LUIS SESÉ MADRAZO

SITUACION
ESCALA _ 1/5000M
EMPLAZAMIENTO
ESCALA _ 1/500M





R - 447,12
 R - 447,28
 R - 446,04
 R - 447,90
 R - 447,66
 R - 447,22
 R - 447,32
 R - 447,22
 R - 447,22
 R - 447,11
 R - 447,45
 R - 447,25
 R - 447,35
 R - 447,40
 R - 447,30
 R - 447,00
 R - 446,90
 R - 446,70
 R - 446,46
 R - 446,32
 R - 446,25
 R - 446,25



R - 446,25
 R - 446,25
 R - 446,30
 R - 446,16
 R - 446,70
 R - 446,90
 R - 447,00
 R - 447,20
 R - 447,40
 R - 447,35
 R - 447,25
 R - 447,45
 R - 447,11
 R - 447,22
 R - 447,22
 R - 447,32
 R - 447,22
 R - 447,66
 R - 447,90
 R - 446,04
 R - 447,28
 R - 447,12

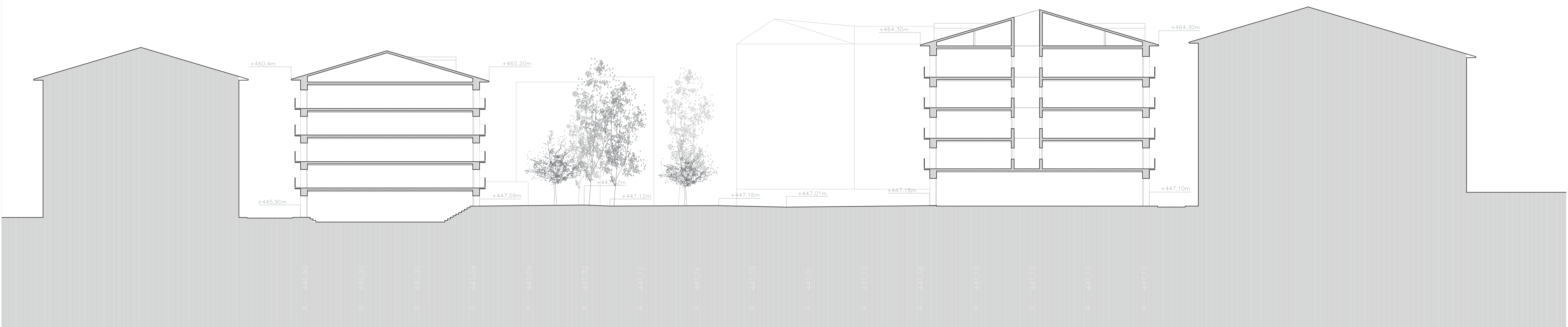
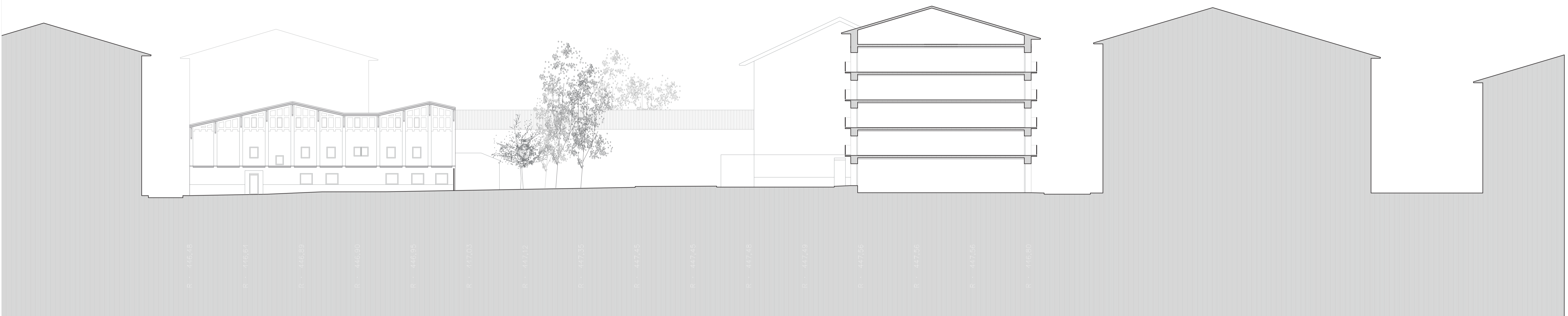
ESCUELA CULINARIA
 EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA

ALUMNO_CLAUDIA GARCÍA AZNAR TUTOR_LUIS SESE MADRAZO

ESTADO ACTUAL
 SECCIÓN AA'
 ESCALA_ 1/200M

ESTADO ACTUAL
 SECCIÓN BB'
 ESCALA_ 1/200M

01



ESCUELA CULINARIA
EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA

ALUMNO_CLAUDIA GARCÍA AZNAR TUTOR_LUIS SESÉ MADRAZO

ESTADO ACTUAL
SECCIÓN CC
ESCALA _ 1/200M

02

ESTADO ACTUAL
SECCIÓN DD
ESCALA _ 1/200M





AREA PUBLICA		722.69 m2
1 ACCESO Y RECEPCION PUBLICO	54.45 m2	
1.1 Hall	24.15 m2	
1.2 Recepción e información	7.51 m2	
1.3 Secretaría	22.79 m2	
2 EXPOSICION	118.52 m2	
2.1 Sala multiuso exposiciones y recepciones	109.50 m2	
2.2 Almacén	9.02 m2	
3 AUDITORIO SHOW-COOKING	140.52 m2	
3.1 Sala de publico	68.86 m2	
3.2 Escenario	19.54 m2	
3.3 Cocina técnica	9.01 m2	
3.4 Acceso publico	20.29 m2	
3.5 Acceso alumnos	22.82 m2	
4 GASTROBAR	409.20 m2	

AREA DOCENTE		1586.04 m2
5 ACCESO Y RECEPCION ALUMNOS	268.17 m2	
5.1 Hall	126.31 m2	
5.2 Recepción e información	13.76 m2	
5.3 Sala polivalente/zona de alumnos	128.10 m2	
6 LABORATORIOS	126.90 m2	
6.1 Laboratorio 1	48.75 m2	
6.2 Laboratorio 2	52.79 m2	
6.3 Vestibulo de higiene	9.45 m2	
6.4 Almacén 1	10.32 m2	
6.5 Almacén 2	7.59 m2	
7 TALLERES REPOSTERIA	105.23 m2	
7.1 Taller de pastelería, heladería y panadería	95.77 m2	
7.2 Vestibulo de higiene	9.46 m2	
8 TALLERES COCINA	413.12 m2	
8.1 Vestibulo de higiene 1	9.46 m2	
8.2 Almacén	10.32 m2	
8.3 Vestibulo de higiene 2	9.46 m2	
8.4 Almacén 2	10.32 m2	
8.5 Sala de pre-elaboración 1	20.68 m2	
8.6 Sala de pre-elaboración 2	20.68 m2	
8.7 Sala de pre-elaboración 3	20.68 m2	
8.8 Sala de pre-elaboración 4	20.68 m2	
8.9 Cocina de grandes volúmenes	64.81 m2	
8.10 Zona de lavado	39.57 m2	
8.11 Cocina individual	53.66 m2	
8.12 Zona de lavado	39.57 m2	
8.13 Cocina de investigación/experimentación	53.66 m2	
8.14 Zona de lavado	39.57 m2	
9 SALA DE CATAS	96 m2	
9.1 Sala de catas	75.45 m2	
9.2 Vestibulo de higiene	8.61 m2	
9.3 Almacén	13.73 m2	
10 AULA DEMOSTRATIVA	108.16 m2	
10.1 Vestibulo de higiene	5.05 m2	
10.2 Sala de pre-elaboración 1	6.57 m2	
10.3 Sala de pre-elaboración 2	6.57 m2	
10.4 Sala de pre-elaboración 3	6.57 m2	
10.5 Aula demostrativa	84.20 m2	
11 AULAS TEORICAS	190.04 m2	
11.1 Aula teorica 1	68.54 m2	
11.2 Aula teorica 2	56.50 m2	
11.3 Aula teorica 3	45 m2	
12 BIBLIOTECA	137.25 m2	
13 AULA DE INFORMÁTICA	101.80 m2	
14 DESPACHOS Y SALA DE PROFESORES	34.57 m2	
14.1 Sala de profesores	14.18 m2	
14.2 Despacho 1	7.89 m2	
14.3 Despacho 2	6.10 m2	
14.4 Despacho 3	6.40 m2	
AREA LOGISTICA	344.01 m2	
15 DEPARTAMENTO DE LOGISTICA	50.44 m2	
15.1 Recepción de mercancías	50.44 m2	
15.2 Cocina de control	25.45 m2	
15.3 Oficinas	68.95 m2	
15.4 Despacho dirección	21.87 m2	
15.5 Sala de reuniones	28.62 m2	
15.6 Area empleados	48.85 m2	
15.7 Almacén no refrigerados	73.68 m2	
15.8 Cámaras frigoríficas	26.15 m2	

SERVICIOS		847.61 m2
16 ASEO Y VESTUARIOS	109.30 m2	
16.1.1 Aseo masculino	18 m2	
16.1.2 Aseo masculino	9.35 m2	
16.1.3 Aseo masculino	5.80 m2	
16.2.1 Aseo femenino	18 m2	
16.2.2 Aseo femenino	9.35 m2	
16.2.3 Aseo femenino	5.80 m2	
16.3 Vestuario masculino	21.50 m2	
16.4 Vestuario femenino	21.50 m2	
17 CUARTO DE INSTALACIONES	100.30 m2	
18 ALMACÉN/CUARTO DE LIMPIEZA	26.60 m2	
19 AREA BASURAS	27.40 m2	
20 CIRCULACIONES	584.91 m2	
20.1 Circulación planta sótano	439.31 m2	
20.2 Circulación planta baja	75.06 m2	
20.3 Circulación planta primera	69.64 m2	

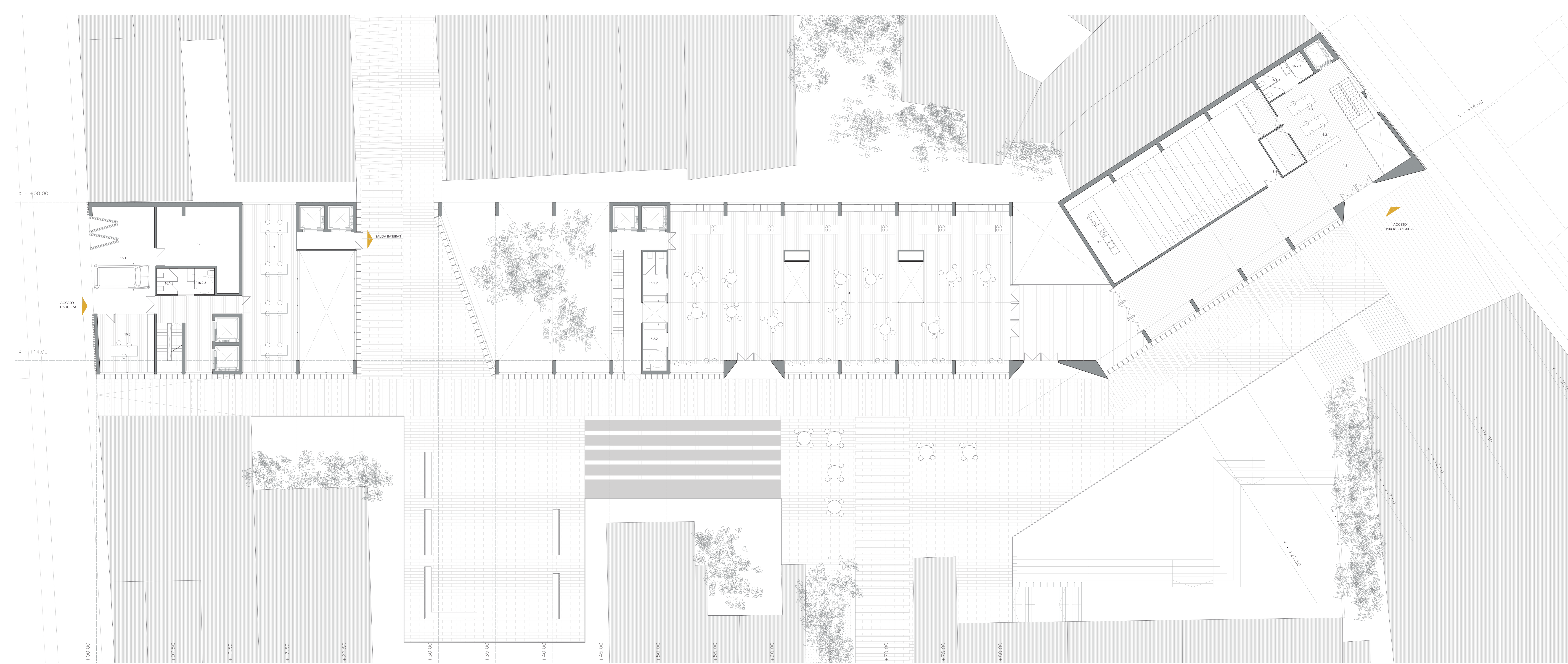
SUPERFICIE UTIL TOTAL PLANTA SOTANO.....2300.82 m2
 SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA SOTANO.....2617.43 m2

ESCUELA CULINARIA
 EN CASCO HISTORICO DE PAMPLONA

ALUMNO_CLAUDIA GARCIA AZNAR TUTOR_LUIS SESE MADRAZO

PLANTA SOTANO
 ESCALA_ 1/100M

03



AREA PUBLICA		722.69 m2
1 ACCESO Y RECEPCION PUBLICO	54.45 m2	
1.1 Hall	24.15 m2	
1.2 Recepción e información	7.51 m2	
1.3 Secretaria	22.79 m2	
2 EXPOSICION	118.52 m2	
2.1 Sala multiuso exposiciones y recepciones	109.50 m2	
2.2 Almacén	9.02 m2	
3 AUDITORIO SHOW-COOKING	140.52 m2	
3.1 Sala de público	68.86 m2	
3.2 Escenario	19.54 m2	
3.3 cabina técnica	9.01 m2	
3.4 Acceso público	20.29 m2	
3.5 Acceso alumnos	22.82 m2	
4 GASIROBAR	409.20 m2	

AREA DOCENTE		1586.04 m2
5 ACCESO Y RECEPCION ALUMNOS	268.17 m2	
5.1 Hall	126.31 m2	
5.2 Recepción e información	13.76 m2	
5.3 Sala polivalente/Zona de alumnos	128.10 m2	
6 LABORATORIOS	126.90 m2	
6.1 Laboratorio 1	48.75 m2	
6.2 Laboratorio 2	52.79 m2	
6.3 Vestibulo de higiene	9.45 m2	
6.4 Almacén 1	10.32 m2	
6.5 Almacén 2	7.59 m2	
7 TALLERES PASTERIA	105.23 m2	
7.1 Taller de pastelería, heladería y panadería	95.77 m2	
7.2 Vestibulo de higiene	9.46 m2	
8 TALLERES COCINA	413.12 m2	
8.1 Vestibulo de higiene 1	9.46 m2	
8.2 Almacén	10.32 m2	
8.3 Vestibulo de higiene 2	9.46 m2	
8.4 Almacén 2	10.32 m2	
8.5 Sala de pre-elaboración 1	20.68 m2	
8.6 Sala de pre-elaboración 2	20.68 m2	
8.7 Sala de pre-elaboración 3	20.68 m2	
8.8 Sala de pre-elaboración 4	20.68 m2	
8.9 Cocina de grandes volúmenes	64.81 m2	
8.10 Zona de lavado	39.57 m2	
8.11 Cocina individual	53.66 m2	
8.12 Zona de lavado	39.57 m2	
8.13 Cocina de investigación/experimentación	53.66 m2	
8.14 Zona de lavado	39.57 m2	
9 SALA DE CATAS	98 m2	
9.1 Sala de catas	75.65 m2	
9.2 Vestibulo de higiene	8.61 m2	
9.3 Almacén	13.73 m2	
10 AULA DEMOSTRATIVA	108.96 m2	
10.1 Vestibulo de higiene	5.69 m2	
10.2 Sala de pre-elaboración 1	6.57 m2	
10.3 Sala de pre-elaboración 2	6.57 m2	
10.4 Sala de pre-elaboración 3	6.57 m2	
10.5 Aula demostrativa	84.20 m2	
11 AULAS TEORICAS	190.04 m2	
11.1 Aula teorica 1	68.54 m2	
11.2 Aula teorica 2	56.50 m2	
11.3 Aula teorica 3	45 m2	
12 BIBLIOTECA	137.25 m2	
13 AULA DE INFORMÁTICA	101.80 m2	
14 DESPACHOS Y SALA DE PROFESORES	34.57 m2	
14.1 Sala de profesores	14.18 m2	
14.2 Despacho 1	7.89 m2	
14.3 Despacho 2	6.10 m2	
14.4 Despacho 3	6.40 m2	
AREA LOGISTICA	344.01 m2	
15 DEPARTAMENTO DE LOGISTICA	50.44 m2	
15.1 Recepción de mercancías	25.45 m2	
15.2 Oficina de control	68.95 m2	
15.3 Oficinas	21.87 m2	
15.4 Despacho dirección	28.62 m2	
15.5 Sala de reuniones	48.85 m2	
15.6 Área empleados	73.68 m2	
15.7 Almacén no perecederos	26.15 m2	
15.8 Cámaras frigoríficas	26.15 m2	

SERVICIOS		847.61 m2
16 ASOS Y VESTUARIOS	109.30 m2	
16.1.1 Aseo masculino	18 m2	
16.1.2 Aseo masculino	9.35 m2	
16.1.3 Aseo masculino	5.80 m2	
16.2.1 Aseo femenino	18 m2	
16.2.2 Aseo femenino	9.35 m2	
16.2.3 Aseo femenino	5.80 m2	
16.3 Vestuario masculino	21.50 m2	
16.4 Vestuario femenino	21.50 m2	
17 CUARTO DE INSTALACIONES	100.30 m2	
18 ALMACÉN/CUARTO DE LIMPIEZA	26.60 m2	
19 AREA BASURAS	27.40 m2	
20 CIRCULACIONES	584.91 m2	
20.1 Circulación planta sótano	439.31 m2	
20.2 Circulación planta baja	75.06 m2	
20.3 Circulación planta primera	69.64 m2	

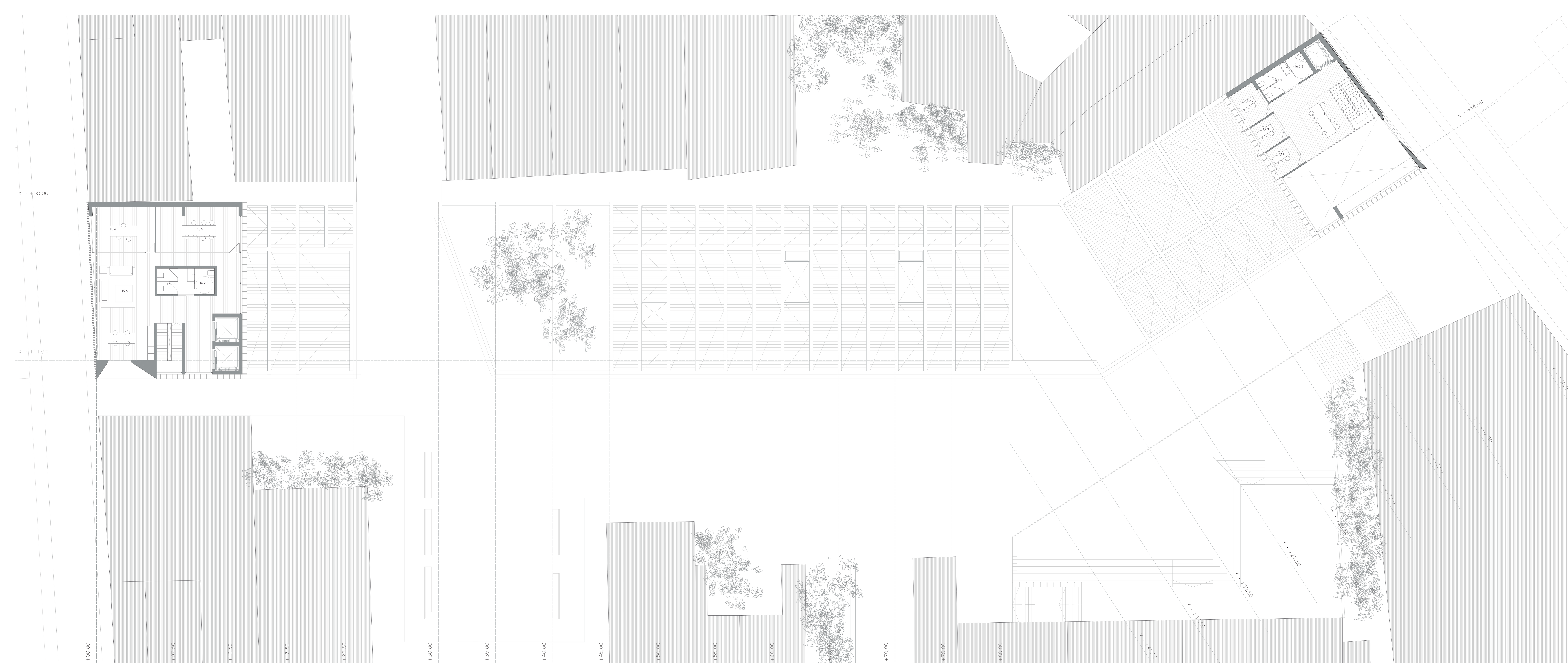
SUPERFICIE UTIL TOTAL PLANTA BAJA1026.28 m2
 SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA BAJA1114.72 m2

ESCUOLA CULINARIA
 EN CASCO HISTORICO DE PAMPLONA

ALUMNO_CLAUDIA GARCIA AZNAR TUTOR_LUIS SESE MADRAZO

PLANTA BAJA
 ESCALA_ 1/100M

04



AREA PUBLICA.....722.69 m2

1 ACCESO Y RECEPCION PUBLICO.....	54.45 m2
1.1 Hall.....	24.15 m2
1.2 Recepcion e informacion.....	7.51 m2
1.3 Secretaria.....	22.79 m2
2 EXPOSICION.....	118.52 m2
2.1 Sala multiuso exposiciones y recepciones.....	109.50 m2
2.2 Almacen.....	9.02 m2
3 AUDITORIO SHOW-COOKING.....	140.52 m2
3.1 Sala de publico.....	68.86 m2
3.2 Escenario.....	19.54 m2
3.3 Cabina tecnica.....	9.01 m2
3.4 Acceso publico.....	20.29 m2
3.5 Acceso alumnos.....	22.82 m2
4 GASTROBAR.....	409.20 m2

AREA DOCENTE.....1586.04 m2

5 ACCESO Y RECEPCION ALUMNOS.....	268.17 m2
5.1 Hall.....	126.31 m2
5.2 Recepcion e informacion.....	13.76 m2
5.3 Sala polivalente/zona de alumnos.....	128.10 m2
6 LABORATORIOS.....	126.90 m2
6.1 Laboratorio 1.....	48.75 m2
6.2 Laboratorio 2.....	52.79 m2
6.3 Vestibulo de higiene.....	9.45 m2
6.4 Almacen 1.....	10.32 m2
6.5 Almacen 2.....	7.59 m2
7 TALLERES REPOSTERIA.....	105.23 m2
7.1 Taller de pasteleria, heladeria y panaderia.....	95.77 m2
7.2 Vestibulo de higiene.....	9.46 m2
8 TALLERES COCINA.....	413.12 m2
8.1 Vestibulo de higiene 1.....	9.46 m2
8.2 Almacen.....	10.32 m2
8.3 Vestibulo de higiene 2.....	9.46 m2
8.4 Almacen 2.....	10.32 m2
8.5 Sala de pre elaboracion 1.....	20.68 m2
8.6 Sala de pre elaboracion 2.....	20.68 m2
8.7 Sala de pre elaboracion 3.....	20.68 m2
8.8 Sala de pre elaboracion 4.....	20.68 m2
8.9 Cocina de grandes volumenes.....	64.81 m2
8.10 Zona de lavado.....	39.57 m2
8.11 Cocina individual.....	53.66 m2
8.12 Zona de lavado.....	39.57 m2
8.13 Cocina de investigacion/experimentacion.....	53.66 m2
8.14 Zona de lavado.....	39.57 m2
9 SALA DE CATAS.....	98 m2
9.1 Sala de catas.....	75.65 m2
9.2 Vestibulo de higiene.....	8.61 m2
9.3 Almacen.....	13.73 m2
10 AULA DEMOSTRATIVA.....	108.96 m2
10.1 Vestibulo de higiene.....	5.05 m2
10.2 Sala de pre elaboracion 1.....	6.57 m2
10.3 Sala de pre elaboracion 2.....	6.57 m2
10.4 Sala de pre elaboracion 3.....	6.57 m2
10.5 Aula demostrativa.....	84.20 m2
11 AULAS TEORICAS.....	190.04 m2
11.1 Aula teorica 1.....	68.54 m2
11.2 Aula teorica 2.....	56.50 m2
11.3 Aula teorica 3.....	45 m2
12 BIBLIOTECA.....	137.25 m2
13 AULA DE INFORMÁTICA.....	101.80 m2
14 DESPACHOS Y SALA DE PROFESORES.....	34.57 m2
14.1 Sala de profesores.....	14.18 m2
14.2 Despacho 1.....	7.89 m2
14.3 Despacho 2.....	6.10 m2
14.4 Despacho 3.....	6.40 m2
AREA LOGISTICA.....	344.01 m2
15 DEPARTAMENTO DE LOGISTICA.....	344.01 m2
15.1 Recepcion de mercancias.....	50.44 m2
15.2 Oficina de control.....	25.45 m2
15.3 Oficinas.....	68.95 m2
15.4 Despacho direccion.....	21.87 m2
15.5 Sala de reuniones.....	28.62 m2
15.6 Area empleados.....	48.85 m2
15.7 Almacen no perecederos.....	73.68 m2
15.8 Camaras frigorificas.....	26.15 m2

SERVICIOS.....847.61 m2

16 ASEOS Y VESTUARIOS.....	109.30 m2
16.1.1 Aseo masculino.....	18 m2
16.1.2 Aseo masculino.....	9.35 m2
16.1.3 Aseo masculino.....	5.80 m2
16.2.1 Aseo femenino.....	18 m2
16.2.2 Aseo femenino.....	9.35 m2
16.2.3 Aseo femenino.....	5.80 m2
16.3 Vestuario masculino.....	21.50 m2
16.4 Vestuario femenino.....	21.50 m2
17 CUARTO DE INSTALACIONES.....	100.30 m2
18 ALMACEN/CUARTO DE LIMPIEZA.....	26.60 m2
19 AREA BASURAS.....	27.40 m2
20 CIRCULACIONES.....	584.91 m2
20.1 Circulacion planta sotano.....	439.31 m2
20.2 Circulacion planta baja.....	75.06 m2
20.3 Circulacion planta primera.....	69.64 m2

SUPERFICIE UTIL TOTAL PLANTA PRIMERA.....226.75 m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA PRIMERA.....279.04 m2

ESCUELA CULINARIA EN CASCO HISTORICO DE PAMPLONA

ALUMNO_CLAUDIA GARCIA AZNAR TUTOR_LUIS SESE MADRAZO

PLANTA PRIMERA ESCALA_1/100M



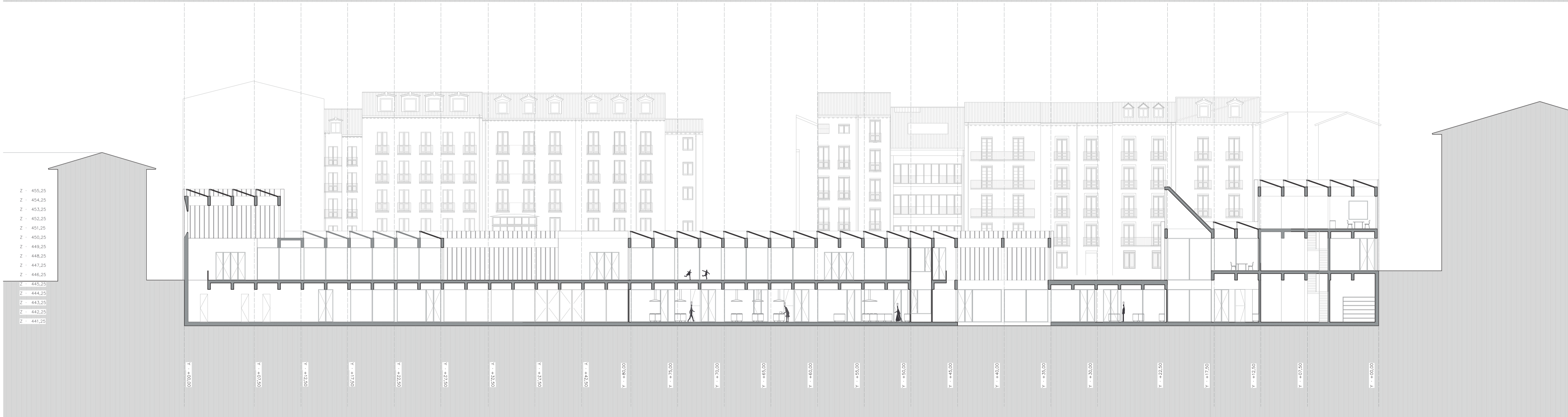
ESCUELA CULINARIA
 EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA

ALUMNO_CLAUDIA GARCÍA AZNAR TUTOR_LUIS SESE MADRAZO

ALZADO SURESTE
 ESCALA_ 1/200M

ALZADO SUROESTE/ ALZADO NORESTE
 ESCALA_ 1/200M

06



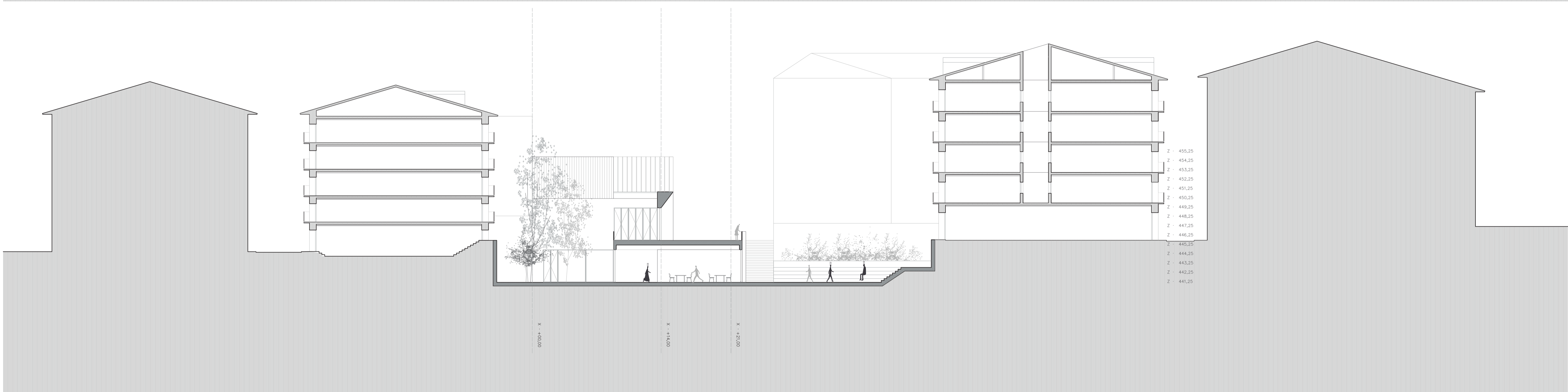
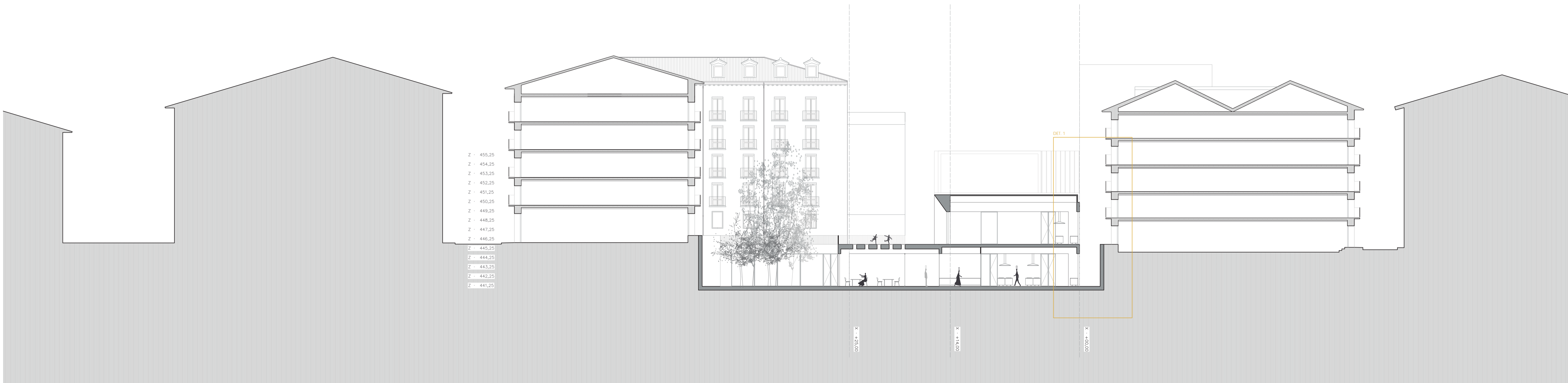
**ESCUELA CULINARIA
EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA**

ALUMNO: CLAUDIA GARCÍA AZNAR TUTOR: LUIS SESE MADRAZO

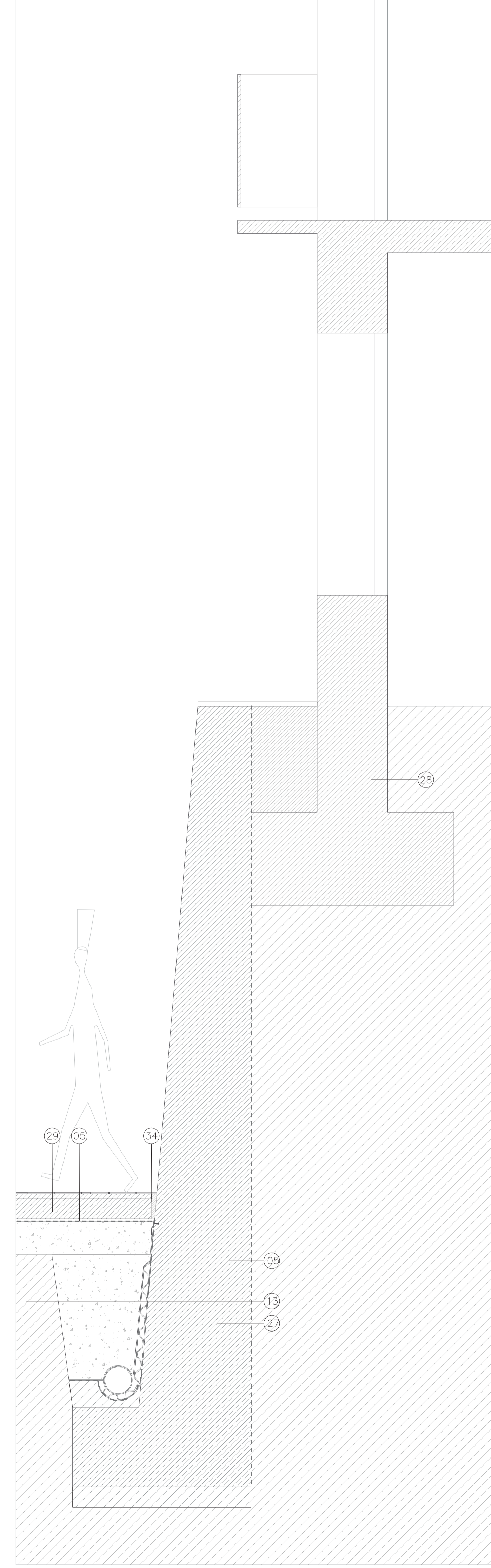
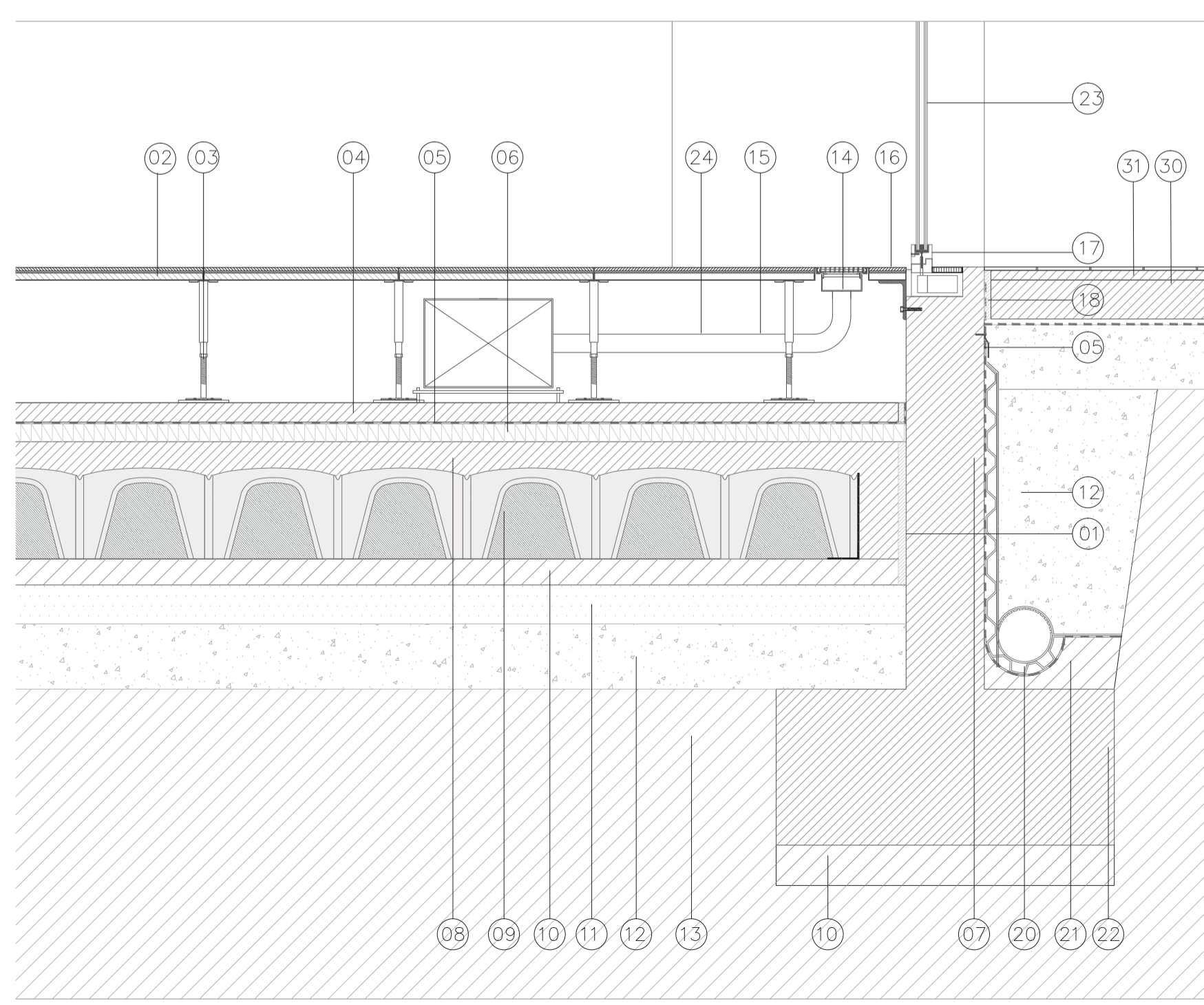
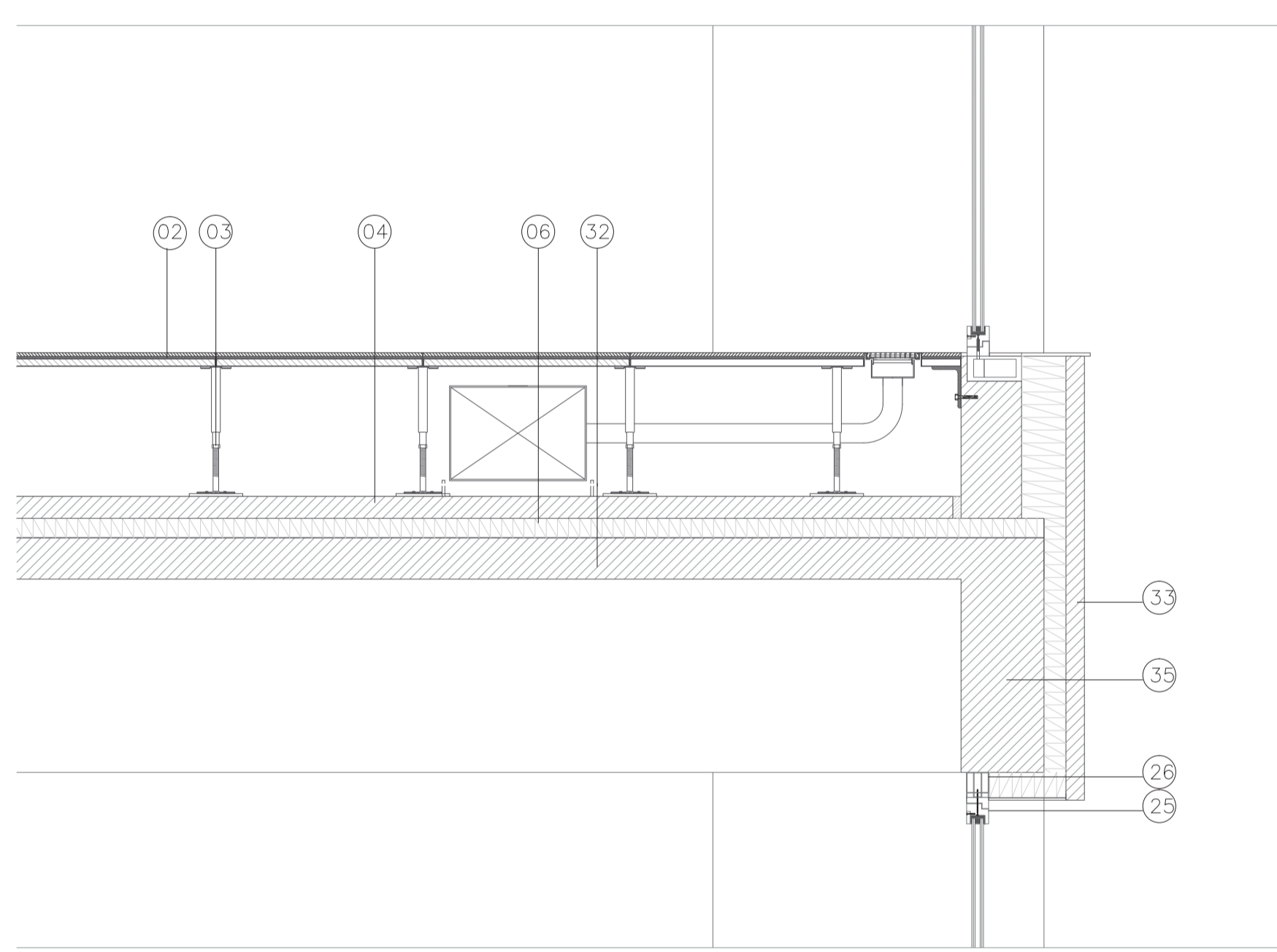
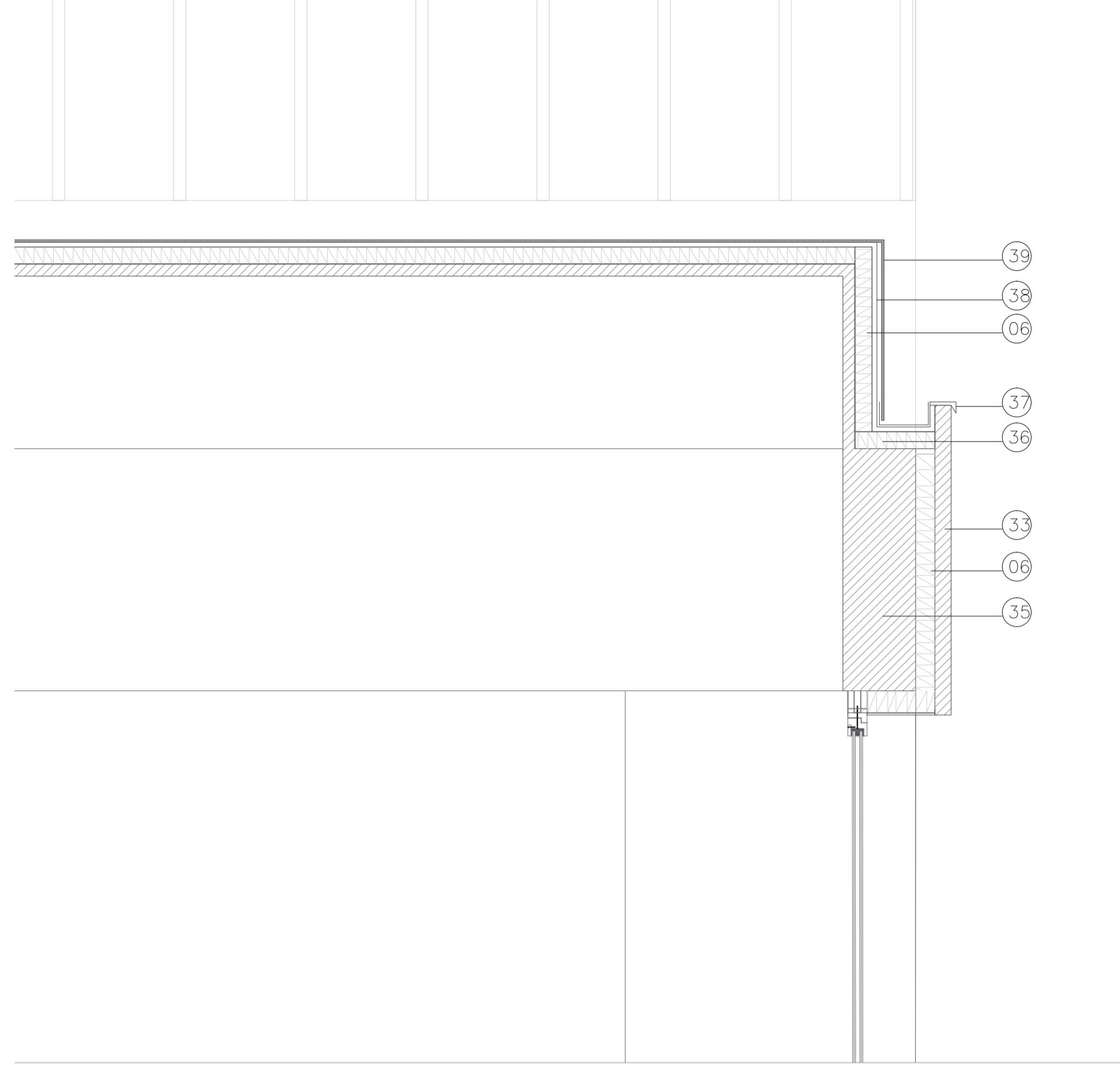
SECCIÓN AA'
ESCALA: 1/200M

SECCIÓN BB'
ESCALA: 1/200M

07



ESCUELA CULINARIA EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA	
ALUMNO_CLAUDIA GARCÍA AZNAR	TUTOR_LUIS SESE MADRAZO
SECCIÓN CC: ESCALA_ 1/200M	
SECCIÓN DD: ESCALA_ 1/200M	



- 01 Junta de dilatación de poliestireno extrusionado. e= 2cm.
- 02 Pavimento técnico modular con cuerpo de sulfato cálcico y aluminio, y acabado en madera estratificada boquelizada
- 03 Plot metálico para suelo técnico compacto tipo TDM con modulación según planos de 75x150cm. sobre cinta de neopreno de 5mm. esp.
- 04 Capa de compresión de mortero de cemento. e= 8cm
- 05 Membrana impermeable EPDM 3 mm – Firestone Gubbergard Gicosa.
- 06 Aislamiento térmico XPS. e= 8cm
- 07 Accesorio L-plast de la casa BAYGAR de remate para el sistema de casetones de polietileno.
- 08 Losa de hormigón armado según planos y especificaciones de proyecto.
- 09 Sistema de solera sanitaria de casetone de polietileno de la casa BAYGAR. h= 35cm.
- 10 Hormigón de limpieza. e= 10cm
- 11 Subbase granular compactada de todo uno de 20 cm de espesor.
- 12 Relleno de grava en formación de dren de trasdós de muros.
- 13 Terreno natural.
- 14 Reja de impulsión de AC/calefacción e 200 mm tipo TROX tipo AF con parrilla de lamas lineales atornillada a base y marco de acero inoxidable acabado mate.
- 15 Tubo flexible de impulsión de aire.
- 16 Perfil LD 150.10
- 17 Carpintería pivotante de acero galvanizado lacado en negro.
- 18 Chapa plegada de aluminio lacada en negro, atornillada de remate de impermeabilización.
- 19 Lámina drenante con geotextil antirraíces incorporado.
- 20 Drenaje perimetral y de muros en sótanos con tubo de PVC de 300mm. diám. colocado sobre base de hormigón, cubierto con geotextil filtrante y relleno de tubería con grava de granulometría 40/80mm.
- 21 Cama de hormigón de apoyo y nivelación en base de drenaje perimetral.
- 22 Zapata de HA.
- 23 Vidrio laminado tipo climalit 6+6/18/6+6
- 24 Conducto de ventilación.
- 25 Carpintería de acero galvanizado lacado en negro formada por perfil L y chapa atornillada.
- 26 Premarco de acero galvanizado con rotura de puente térmico.
- 27 Muro de contención de HA blanco construido mediante bataches para cimentación de edificaciones colindantes.
- 28 Zapata de cimentación de edificaciones colindantes.
- 29 Solera de HA 200 mm
- 30 Mortero de formación de pendientes e= 8cm
- 31 Pavimento de piedra
- 32 Forjado de HA blanco. Encofrado con listón de madera de abeto horizontal de h=15cm.
- 33 Paño exterior de HA blanco fijado mediante conectores.
- 34 Junta de dilatación de poliestireno extrusionado 20 mm.
- 35 Viga de HA. Encofrado con tableros de madera de abeto horizontal de h=15cm.
- 36 Aislamiento térmico XPS formación de pendiente 1%. e= 8cm
- 37 Formación de canalón longitudinal de zinc
- 38 Tablero hidrófugo
- 39 Revestimiento de zinc