

ESCUELA CULINARIA EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA

/RECUPERACIÓN DE INTERIOR DE MANZANA/



*A mis padres, por creer en mí y darme la oportunidad de cumplir mis sueños.
A Pilar, por ser un apoyo incondicional a lo largo de todos estos años.
A Cris y Borja, por su ayuda, y sobre todo por convertirse en un modelo a seguir.*

ÍNDICE

00_ Síntesis.....	Pag_01
01_ Situación y contexto.....	Pag_02
02_ Emplazamiento/ Manzana Piloto.....	Pag_12
03_ Recuperación de interior de manzana.....	Pag_14
04_ Datos urbanísticos.....	Pag_23
05_ Análisis urbanístico de la manzana.....	Pag_28
06_ Descripción del proyecto.....	Pag_33
07_ Planos de proyecto.....	Pag_42
08_ Infografías.....	Pag_58

00_ SÍNTESIS DEL PROYECTO



Como proyecto de Trabajo de Fin de Grado se plantea la recuperación de un interior de manzana en el Casco Histórico de Pamplona con el fin de conferirle de vitalidad y nuevos usos, mediante la implantación de una Escuela Culinaria que dé respuesta a la actual demanda que existe en la ciudad, tratando este espacio como un interior abierto a la calle.

COMUNIDAD AUTÓNOMA_ Navarra
CIUDAD_ Pamplona
COORDENADAS_ N42°49'0.73" O1°38'35.63"
ALTITUD_ 449 metros
SUPERFICIE_ 25,98 Km2
HABITANTES_ 195.650
DENSIDAD DE POBLACIÓN_ 7854.73 hab/km2

01_ SITUACIÓN Y CONTEXTO



FRANCIA

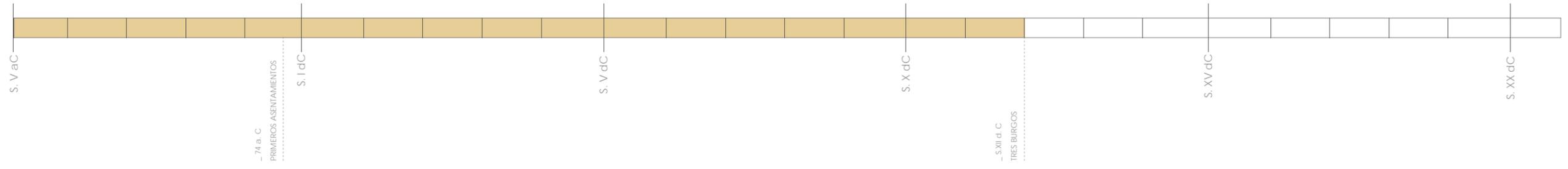
La proximidad de Pamplona a Francia dió lugar a asentamientos franceses a lo largo del siglo XII con la presencia del camino de Santiago en su paso por la ciudad.

PAMPLONA

CAMINO DE SANTIAGO FRANCÉS

El Camino de Santiago Francés atraviesa Pamplona de noreste a sudoeste. El Camino entra por el puente medieval de la Magdalena, atraviesa el portal de Francia. Continúa por las calles de Pamplona, cruzando la Calle Mayor hasta la Ciudadela.





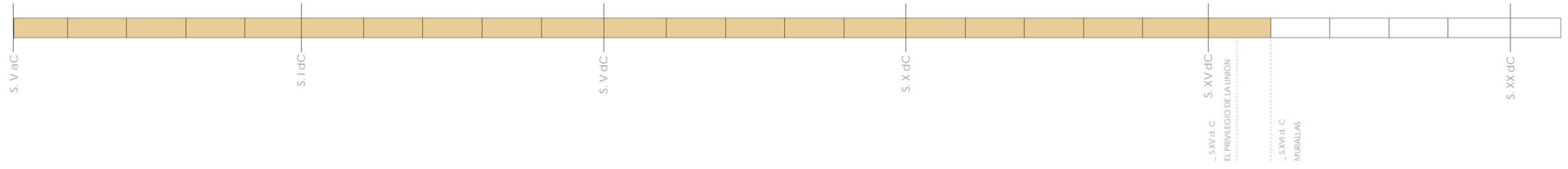
_ 74 a. C. PRIMEROS ASENTAMIENTOS

- _ 74 a. C. / Fundada por Pompaelo sobre un poblado de supuesto origen vascón.
- _ Considerada por su situación estratégica una Ciudad-Fortaleza.



_ S. XI TRES BURGOS

- _ 1090/ **Burgo de Navarrería**/ organizado en torno la actual calle Curia y su punto neurálgico lo constituía la catedral/ Parroquia: Catedral.
- _ 1090/ **Burgo de San Cernin**/ nace como consecuencia del paso del Camino de Santiago por Pamplona/ el esquema de su estructura afecta un hexágono, cuya arteria longitudinal coincidía con el Camino de Santiago -la Calle Mayor-/ Parroquia: San Saturnino, San Lorenzo.
- _ 1100/ **Burgo de San Nicolás**/ planta rectangular como las bastidas francesas/ Parroquia: San Nicolás.



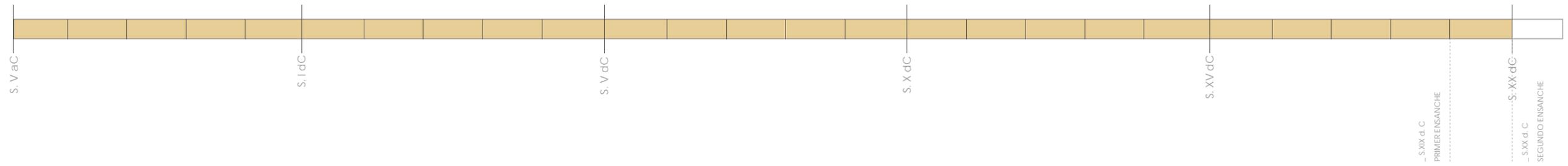
_ S. XV EL PRIVILEGIO DE LA UNION

_1423/ Carlos III el noble unifica los tres Burgos con el Privilegio de la Unión.
 _Se fija la estructura urbana consolidada hasta la construcción del 1ª Ensanche.



_ S. XVI MURALLAS

_ Felipe II decidió levantar una nueva fortaleza, de acuerdo con las nuevas teorías militares.
 _ Se construyó una Ciudadela de planta pentagonal, de acuerdo con los principios renacentistas.



_ S. XIX PRIMER ENSANCHE

- _ Se ocupan los pocos espacios libres que se disponían dentro de las murallas.
- _ Desamortización de las propiedades eclesiásticas.
- _ 1889/ comienzo las obras de I Ensanche y el consecuente derribo de las murallas.



_ S. XX SEGUNDO ENSANCHE, PGOU

- _ 1920/ Derribo de las murallas y consecuente construcción del II Ensanche.
- _ 1957/ Redacción del PGOU.
- _ Redacción de un Proyecto de Urbanización del llamado III Ensanche.

_EL CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA

El trazado del casco antiguo de Pamplona es irregular y se organiza en tres barrios en torno a la Plaza del Castillo. La trama es compacta debido a que el crecimiento urbano a lo largo de la historia ha tendido a densificarla para aprovechar al máximo el espacio, esto ha conllevado la **ausencia de espacios públicos** en el entorno.

Dentro del conjunto de edificación residencial aparecen zonas que dada su complicada traza en planta presentan serios problemas de habitabilidad, con aparición de tipologías de viviendas en alforja e infravivienda, todo ello unido a deficientes condiciones constructivas e higiénico-sanitarias de las mismas.

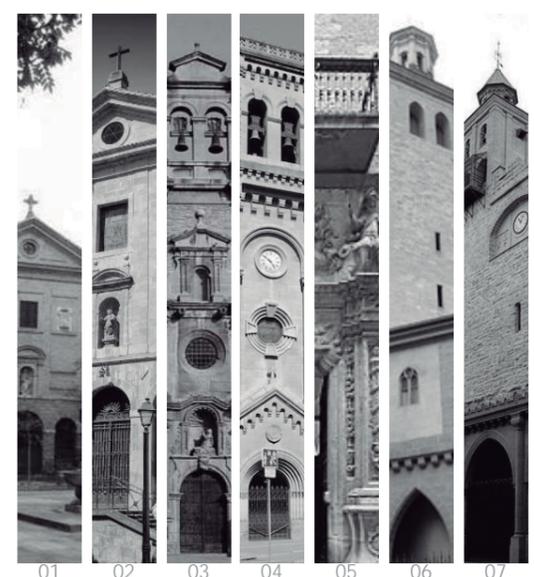
Esta zona presenta una problemática diferenciada que obstaculiza la consecución de los objetivos que se pretenden con las intervenciones en el Centro Histórico: la rehabilitación y la revitalización.

No debe olvidarse en ningún caso que la rehabilitación física no será total mientras no se produzca una rehabilitación socioeconómica paralela. Es preciso articular intervenciones positivas y progresivas de recuperación urbana, con **actuaciones dinámicas e imaginativas de recuperación socioeconómica**.



_ PUNTOS DE INTERÉS EN CASCO ANTIGUO DE PAMPLONA

- 01_ Basílica de las Agustinas Recoletas
- 02_ Carmelitas Descalzos
- 03_ Museo de Navarra
- 04_ Iglesia de San Lorenzo
- 05_ Palacio de Ezpeleta
- 06_ Iglesia de San Saturnino
- 07_ Iglesia de San Nicolás
- 08_ Iglesia de San Ignacio
- 09_ Catedral de Pamplona
- 10_ Carmelitas Descalzas de San José
- 11_ Convento de Santo Domingo Dominicos
- 12_ Archivo Real y General de Navarra
- 13_ Departamento de Educación de Navarra
- 14_ Ayuntamiento de Pamplona
- 15_ Palacio de Navarra
- 16_ Aquabox/ Centro Deportivo
- 17_ Escuela Infantil Calle Descalzos
- 18_ Palacio de Condestable/ Civibox
- 19_ Biblioteca Pública San Francisco
- 20_ Teatro Gayarre Antzokia
- 21_ Frontón del Labrit Pilotalekua



- CAMINO DE SANTIAGO POR PAMPLONA
- RESIDENCIAL
- EDIFICIO DE INTERÉS TURÍSTICO
- EDIFICIO INSTITUCIONAL
- EDIFICIO DOTACIONAL/ RESIDENTES

_PANORAMA HOSTELERO EN CASCO ANTIGUO

1/ Incremento en los últimos años del número de actividades hosteleras, importante cambio en el panorama hostelero en los últimos años.

2/ En el año 2014, el Ayuntamiento de Pamplona estudió el comercio urbano referente al Casco Antiguo, constatando las importantes inversiones realizadas en años recientes sobre el espacio público, tanto en materiales como en acciones de peatonalización y templado de tráfico.

3/ Desde el año 2006 hasta 2015 se tramitaron licencias de apertura para actividades de hostelería incluyendo los usos de hoteles y sociedades gastronómicas.

_DEMANDA DE UNA ESCUELA CULINARIA EN NAVARRA

En los últimos años, la Asociación de Hostelería Navarra ha buscado implantar una escuela universitaria en la ciudad de Pamplona con el fin de dar respuesta a la actual demanda de formación en este área.

El proyecto de creación de una Escuela Culinaria se plantea en un momento en el que ocurren las circunstancias siguientes:

_ Necesidades formativas en el ámbito de las ciencias gastronómicas no resueltas convenientemente. En Pamplona existe una demanda de estudios superiores en el ámbito de las artes culinarias.

_ Oportunidades en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación para estimular el sector empresarial vinculado.

_ Existencia de una generación de cocineros dispuesta a colaborar para transmitir su legado y contribuir a la creación de una cantera de cocineros en Navarra.

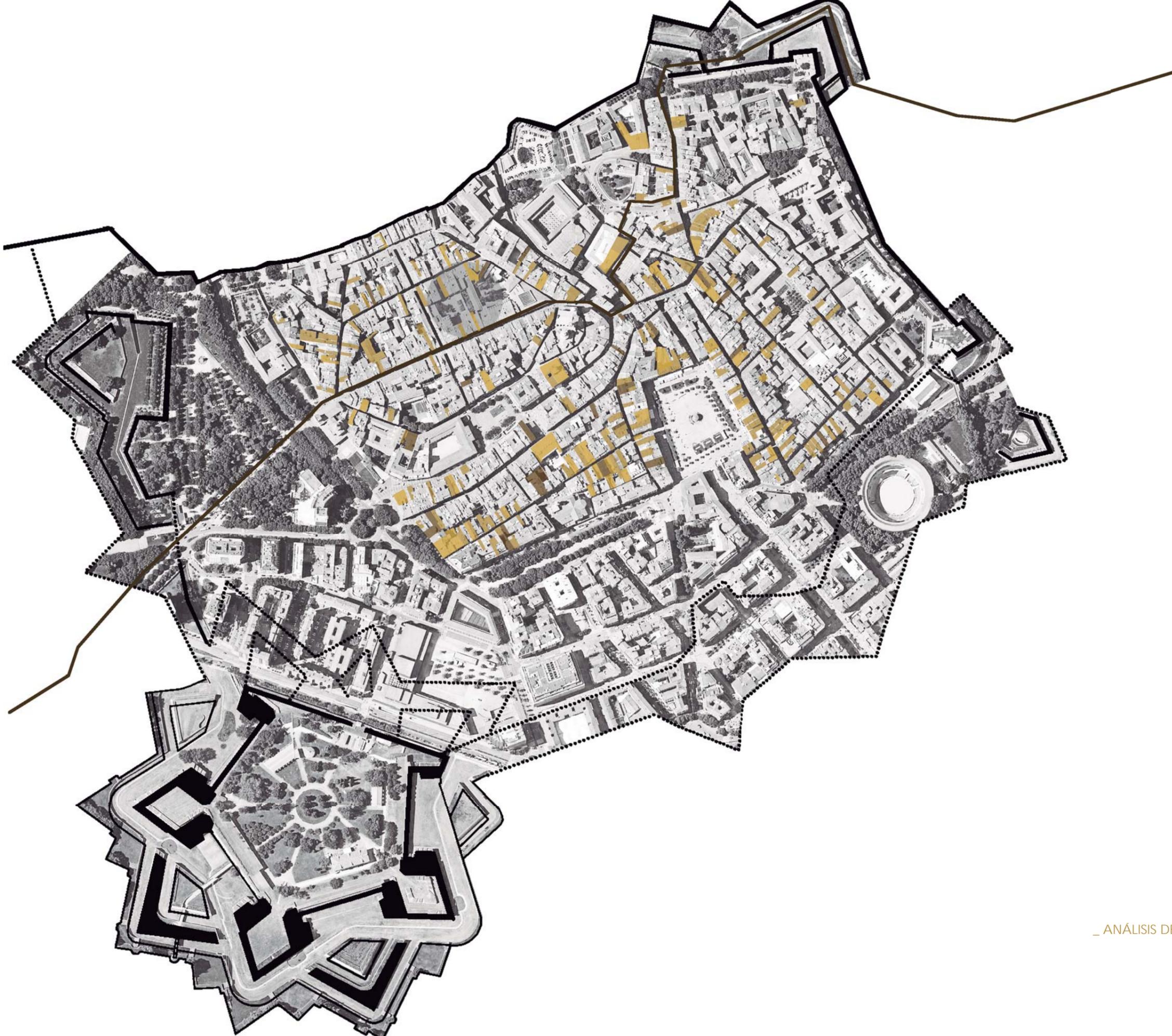
El objetivo de la instauración de una Escuela Culinaria en Pamplona es el siguiente:

_ Promoción de la investigación y transferencia de conocimiento entre los profesionales de alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados con la gastronomía.

_ Continuidad de la cocina Navarra e innovación en el futuro.

_ Formación de profesionales altamente cualificados.

_ Estimulación del desarrollo sostenible en cultura gastronómica, educación alimentaria y tendencias en la alimentación.



_ ANÁLISIS DE HOSTELERÍA EN CASCO ANTIGUO DE PAMPLONA

- CAMINO DE SANTIAGO POR PAMPLONA
- RESTAURANTES
- BARES
- CAFETERÍAS

02_ EMPLAZAMIENTO/ MANZANA PILOTO

La manzana donde se desarrolla el proyecto es una de las **Zonas de Intervención Preferente (ZIP 6)**, delimitada por el Plan Especial de Protección y Reforma Interior del Centro Histórico de Pamplona (*). Debe tenerse en cuenta que las zonas de intervención preferente presentan unos valores patrimoniales históricos de gran importancia, aspecto que constituye un potencial que debe tenerse en cuenta tanto en el aspecto de protección y conservación, como en el aspecto relativo a su potencial atractivo turístico, cultural, comercial.

(*) El Plan Especial de Protección y Reforma Interior del Casco Antiguo de Pamplona es un plan de Ordenación territorial del ámbito conocido como Centro Histórico de Pamplona, que desarrolla las previsiones contenidas para el mismo en el Plan Municipal de Pamplona, vigente.

(*) Pamplona Centro Histórico es una sociedad pública dedicada a la realización de todas las actuaciones urbanísticas de edificación y de regeneración económica y social necesarias para la rehabilitación integral de los espacios comprendidos en el Casco Antiguo, I Ensanche y II Ensanche de Pamplona./Operaciones del casco antiguo.



_ ANÁLISIS DE ZIP EN CASCO ANTIGUO DE PAMPLONA

- ÁMBITOS DE REURBANIZACIÓN DETERMINACIONES DEL PLAN PARCIAL
 - A_ Conexión Descalzos-Paseo de Ronda
 - B_ Conjunto Huertas de Santo Domingo
 - C_ Conjunto Redín-Caballo Blanco
 - D_ Huerta de Arzobispado-Bajada de Javier
 - E_ Conjunto Santa Maria La Real-Labrit

- ZONAS DE INTERVENCIÓN PREFERENTE (ZIP)

- ÁMBITOS DE INTERVENCIÓN UNITARIA
 - 01_ Paseo de Ronda
 - 02_ Parque y Baluartes del Redín
 - 03_ Plaza-Parque de Santo Domingo
 - 04_ Entorno San Fermin de Aldapa
 - 05_ Patio del Arcedianato
 - 06_ Huerta del Arobispado
 - 07_ Santa María La Real
 - 08_ Paseo Elevado sobre Cuesta del Labrit
 - 09_ Paseo Juan de Labrit
 - 10_ Plaza del Castillo
 - 11_ Paseo de Sarasate
 - 12_ Frentes Taconera Ciudadela
 - 13_ Entorno y Plaza del Museo
 - 14_ Conexión Descalzos-Ronda
 - 15_ Plaza de Compañía
 - 16_ Plaza de Recoletas

03_ RECUPERACIÓN DE INTERIOR DE MANZANA

La manzana en cuestión constituye parte principal del Burgo de San Cernin. Queda comprendida dentro del contorno que forman: al Sur la calle Mayor, al Oeste la calle Eslava, al Norte y Este la calle Jarauta. Consta de una superficie total de 11.665 m².

La relevancia de este espacio, por su tamaño y ubicación, lo hizo convertirse en los años 80 en la llamada 'manzana piloto', ejemplo de objetivo de trabajo en los procesos de rehabilitación urbana en la ciudad. Esa idea se ha mantenido en el tiempo.

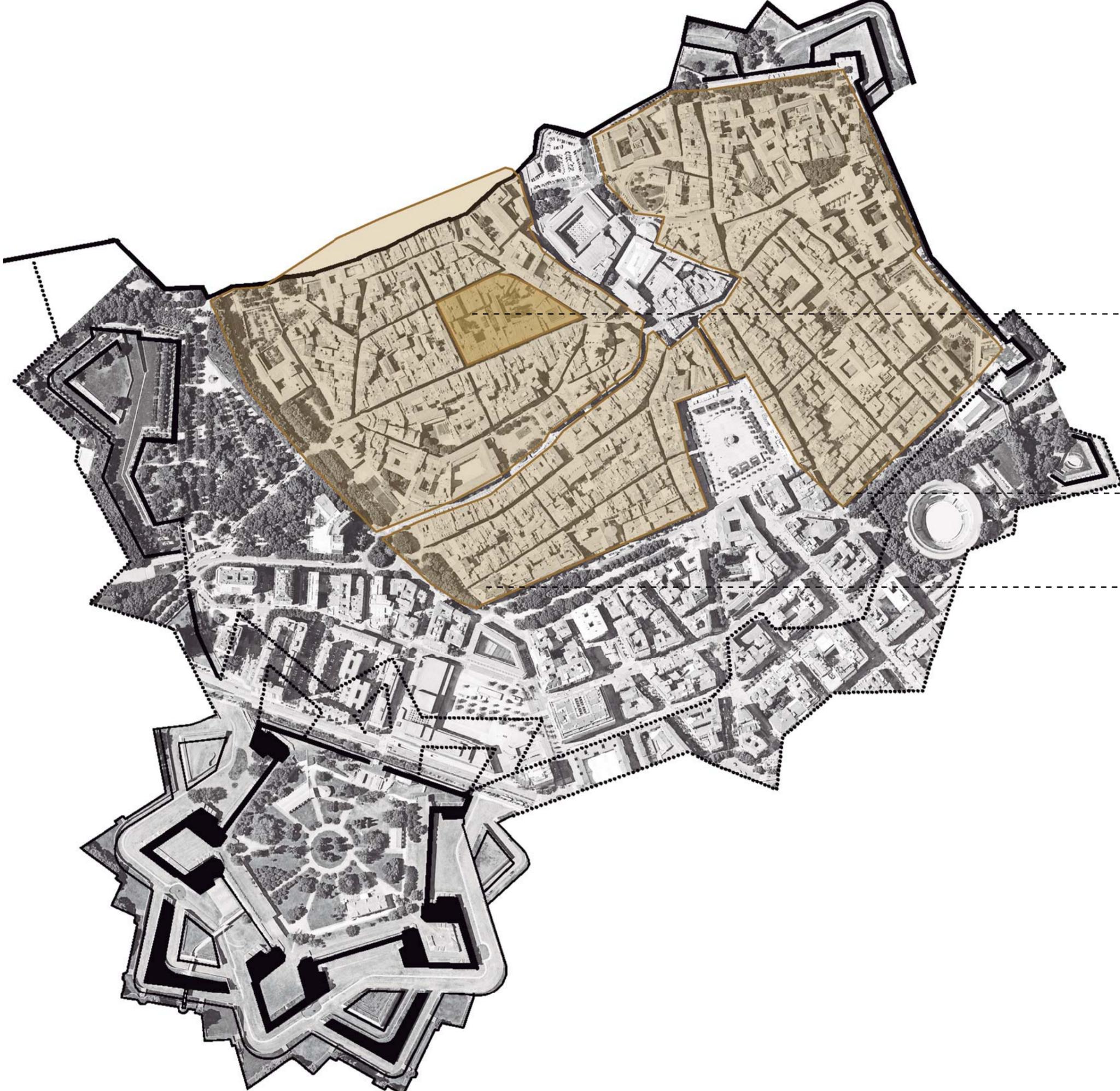
LA MANZANA A LO LARGO DEL TIEMPO

_1979/ el Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo (MOPU) inició un programa de 31 operaciones piloto de rehabilitación en cascos históricos en el marco de una campaña europea para el renacimiento de la ciudad. Pamplona eligió la manzana comprendida entre las calles Mayor, Eslava y Jarauta, que por aquel entonces tenía 258 viviendas de las que 42 estaban desocupadas.

_1982/ el MOPU concedía a Pamplona 20 millones de pesetas para avanzar en el estudio de la manzana piloto. Los trabajos iban a comenzar con la remodelación de uno de los edificios de la manzana.

_2001/ el **Plan Especial de Protección y Reforma Interior (PEPRI)** del Casco Antiguo delimitó la citada manzana como una de las Zonas de Intervención Preferente (ZIP).

_2007/ el **Proyecto de Intervención Global (PIG-6)** que desarrollaba el Plan Especial de Protección y Reforma Interior del Casco Antiguo de Pamplona, refrenda la necesidad del derribo de la totalidad del edificio interior de Muebles y la adecuación del espacio interior de la manzana como espacio público.



BURGO DE SAN CERNIN

_Nace como consecuencia del paso del Camino de Santiago por Pamplona en el año 1090, allí se establecieron francos.

_Trazado de una vez, con un plan concebido de antemano. El esquema de su estructura afecta un hexágono, cuya arteria longitudinal coincidía con el Camino de Santiago -la Calle Mayor-. Se compone de calles rectas y manzanas regulares.

_Origen de la manzana coincide con el trazado del burgo de San Cernin en el año 1090.

El proyecto constituye parte principal del núcleo del antiguo Burgo de San Cernin, por su situación central dentro del antiguo burgo y por ubicarse limitada por la calle Mayor por la que pasa el camino de Santiago por Pamplona. Por otra parte, incluye entre la edificación el Palacio del Condestable, puede adquirir un nivel emblemático para la ciudad y los visitantes.

BURGO DE NAVARRERÍA

BURGO DE SAN NICOLÁS

Limite Norte/
CALLE JARAUTA

PLAZA DE SANTA ANA

Actualmente abierto a la calle Jarauta en horario reducido y habilitado por el Ayuntamiento como espacio destinado a huertas urbanas.

RINCÓN DE PELLEJERÍA

Actualmente abierto a la calle Jarauta en horario reducido y habilitado por el Ayuntamiento como espacio destinado a huertas urbanas.

ACCESO A RINCÓN DE PELLEJERÍA
Abierto a la calle desde el año 1983.

Limite Este/
CALLE JARAUTA



Limite Sur/
CALLE MAYOR

Calle principal que comunica el parque de la Taconera con la Plaza del Ayuntamiento. El camino de Santiago atraviesa la calle en su paso por Pamplona. Es una de las calles más transitadas por los turistas que visitan la ciudad.

Limite Oeste/
CALLE ESLAVA

NAVE DE LEJÍAS EL TIGRE

Nave industrial anexa a la nave de muebles Apestegea derribada en el año 2000.

NAVE DE MUEBLES APESTEGÍA

Nave industrial que divide el interior de la manzana separando el Callejón de Pellejería de la Plaza de Santa Ana. El PGOU actual la delimita como fuera de ordenación.



_ 1929

- _ Plaza de Santa Ana en su estado original. Hasta 1923 se denomina el rincón de la corrección.
- _ La presencia de naves industriales en el interior de la manzana evita la comunicación entre espacios.
- _ El Rincón de Pellejería no es accesible desde las calles exteriores.



_ 1998

- _ Plaza de Santa Ana en su estado original.
- _ La presencia de naves industriales en el interior de la manzana evita la comunicación entre espacios.
- _ En 1980 se abre el Rincón de Pellejería a la calle Jarauta con la demolición del edificio en calle Jarauta, número 5.
- _ En 1983 se redacta un proyecto de pavimentación de la Plaza de Santa Ana.



_ 2000

- _ Derribo de la fábrica de lejías 'El Tigre', anexa a la nave industrial de muebles Apestegia.
- _ La nave de muebles Apestegía queda delimitada como fuera de ordenación por el PEPRI.



_ 2018

- _ En 2012 se ejecutan las obras de pavimentación de la Calle Jarauta y Plaza de Santa Ana.
- _ El Ayuntamiento promueve la implantación de huertas urbanas en el Rincón de Pellejería.



PARCELAS AFECTADAS

- 01_ C/ Eslava, 18
- 02_ C/ Eslava, 20
- 03_ C/ Mayor, 14
- 04_ C/ Jarauta, 7

01 CALLE ESLAVA, 18



EDIFICIO DE VIVIENDAS

Actualmente dicho edificio se encuentra abandonado. Se propone actuar en esta parcela dado el estado de conservación del edificio y su inadecuación urbanística. Con el derribo de calle Eslava, 18 se liberará la entrada al interior de la manzana desde su calle.

02 CALLE ESLAVA, 20



EDIFICIO DE VIVIENDAS

Se propone actuar en esta parcela dado el estado de conservación del edificio y su inadecuación urbanística. Con el derribo de calle Eslava, 20 se liberará la entrada al interior de la manzana desde su calle.

03 CALLE MAYOR, 14



NAVE DE MUEBLES APESTEGÍA

Nave industrial que divide el interior de la manzana separando el Callejón de Pellejería de la Plaza de Santa Ana. El PGOU actual la delimita como fuera de ordenación.

El proyecto plantea el derribo total de la nave industrial con el fin de comunicar los dos vacíos actuales en el interior de la manzana, con el fin de liberar el espacio y dotarlo de un uso público.

04 CALLE JARAUTA, 7



EDIFICIO DE VIVIENDAS

El plan general redactado en 1967 declaraba el edificio de la calle Jarauta 7 como fuera de ordenación. Actualmente dicho edificio se encuentra abandonado. Se propone actuar en esta parcela dado el estado de conservación del edificio y su inadecuación urbanística.

PLAZA SANTA ANA



RINCÓN DE PELLEJERÍA



04_ DATOS URBANÍSTICOS

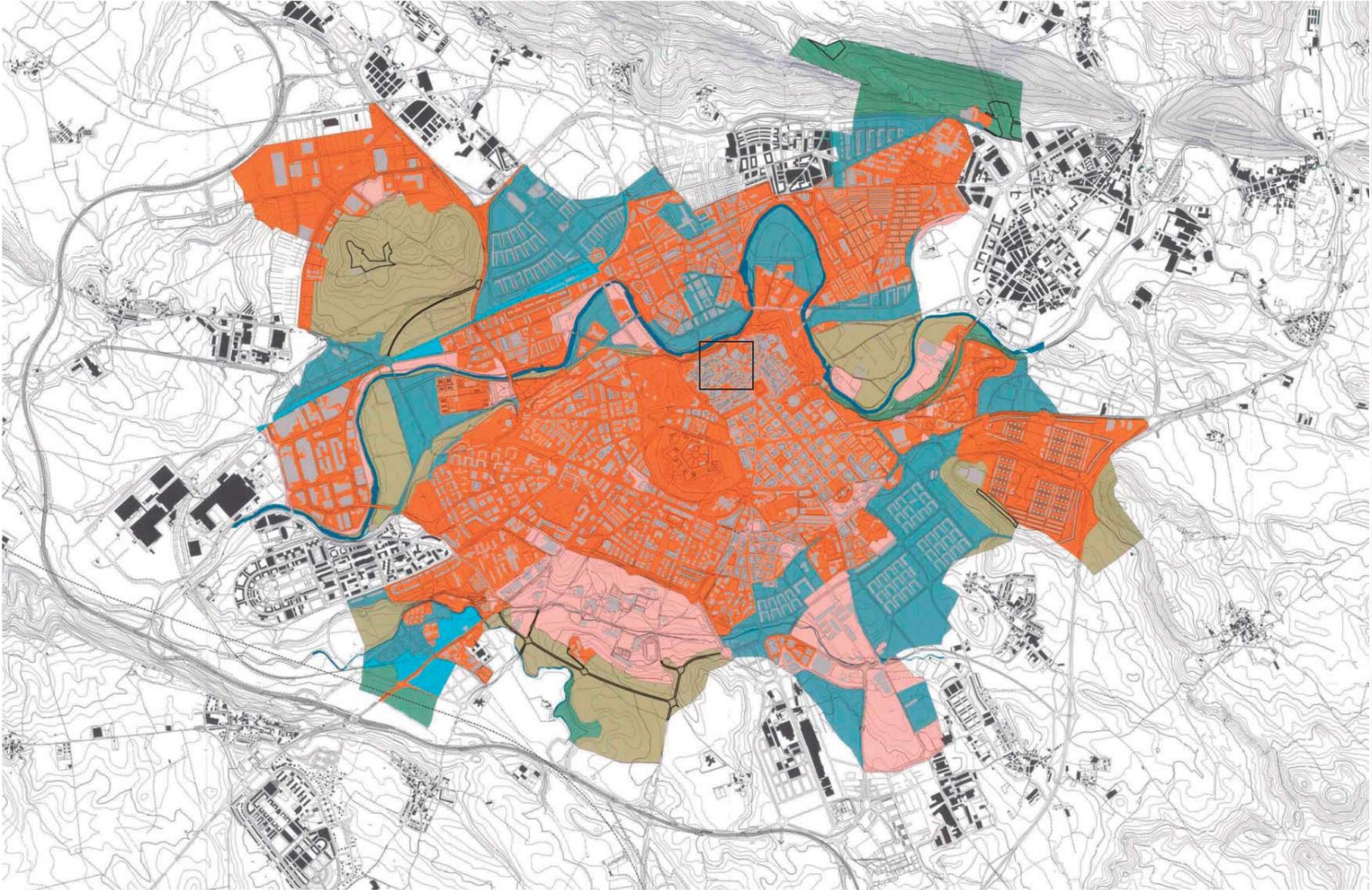
Normativa Urbanística afectada:

- _ Ley Foral 35/2002 de Ordenación del Territorio y Urbanismo.
- _ Plan Municipal de Ordenación Urbana de Pamplona.
- _ Plan Especial de Protección y Reforma del Centro Histórico de Pamplona.

PLAN GENERAL MUNICIPAL/ CLASIFICACIÓN DEL SUELO

Aquí se recogen los planos fundamentales del Plan General de Ordenación Urbana de Pamplona de 1957.

El presente plano muestra la clasificación del suelo de la ciudad de Pamplona. El suelo en el que se desarrollará el proyecto es suelo urbano consolidado, por lo que no hay que llevar a cabo modificaciones en el Plan General en cuanto a clasificación del suelo respecta.



- Suelo urbano
 - Consolidado
 - No consolidado
- Suelo urbanizables
 - Sectorizado
 - No sectorizado
- Suelo no urbanizable
 - Protección
 - Preservación
 - Rio

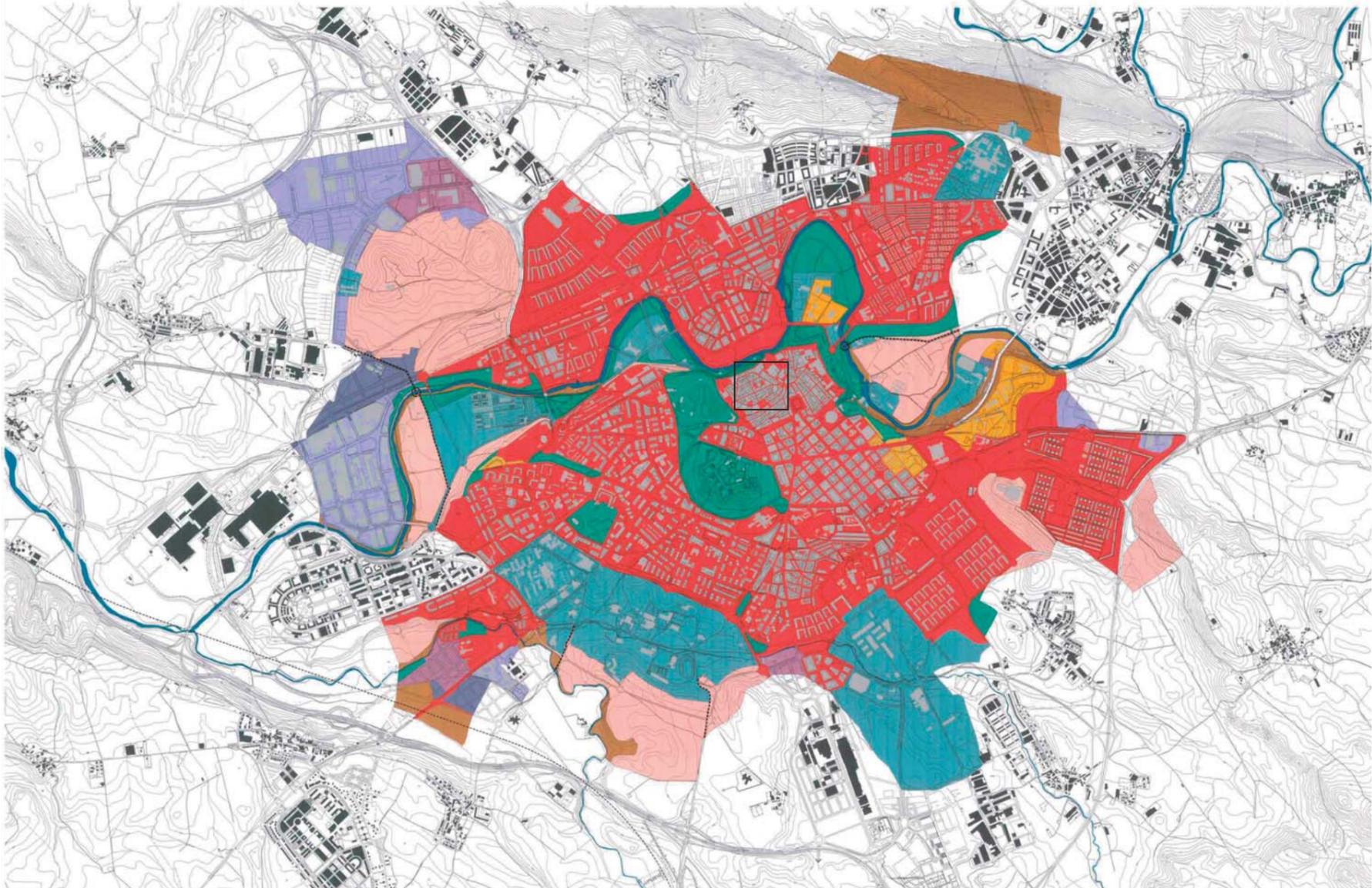


2
Clasificación del Suelo
3 de mayo 2007
VICENTE GARCÍA
ESTAY PÉREZ
1:10.000
GERENCIA DE URBANISMO

PLAN GENERAL MUNICIPAL/ USOS GLOBALES MAYORITARIOS

Aquí se recogen los planos fundamentales del Plan General de Ordenación Urbana de Pamplona de 1957.

El presente plano muestra la calificación de usos globales mayoritarios de la ciudad de Pamplona.



- Zona verde - parque
- Suelo no urbanizable
- Dotacional
- Residencial colectivo
- Residencial unifamiliar
- Industrial
- Comercial
- Actividad económica



Plan Municipal de Pamplona

Homologación

Departamento de Navarra
Departamento de Vivienda y Ordenación del Territorio

ICM de Navarra
30 de MAYO 2007

VIGENTE DESDE ESTA FECHA

Planes globales, zonificación y calificación de suelos
urbanizables 2007

VIGENTE DESDE ESTA FECHA

1:10.000

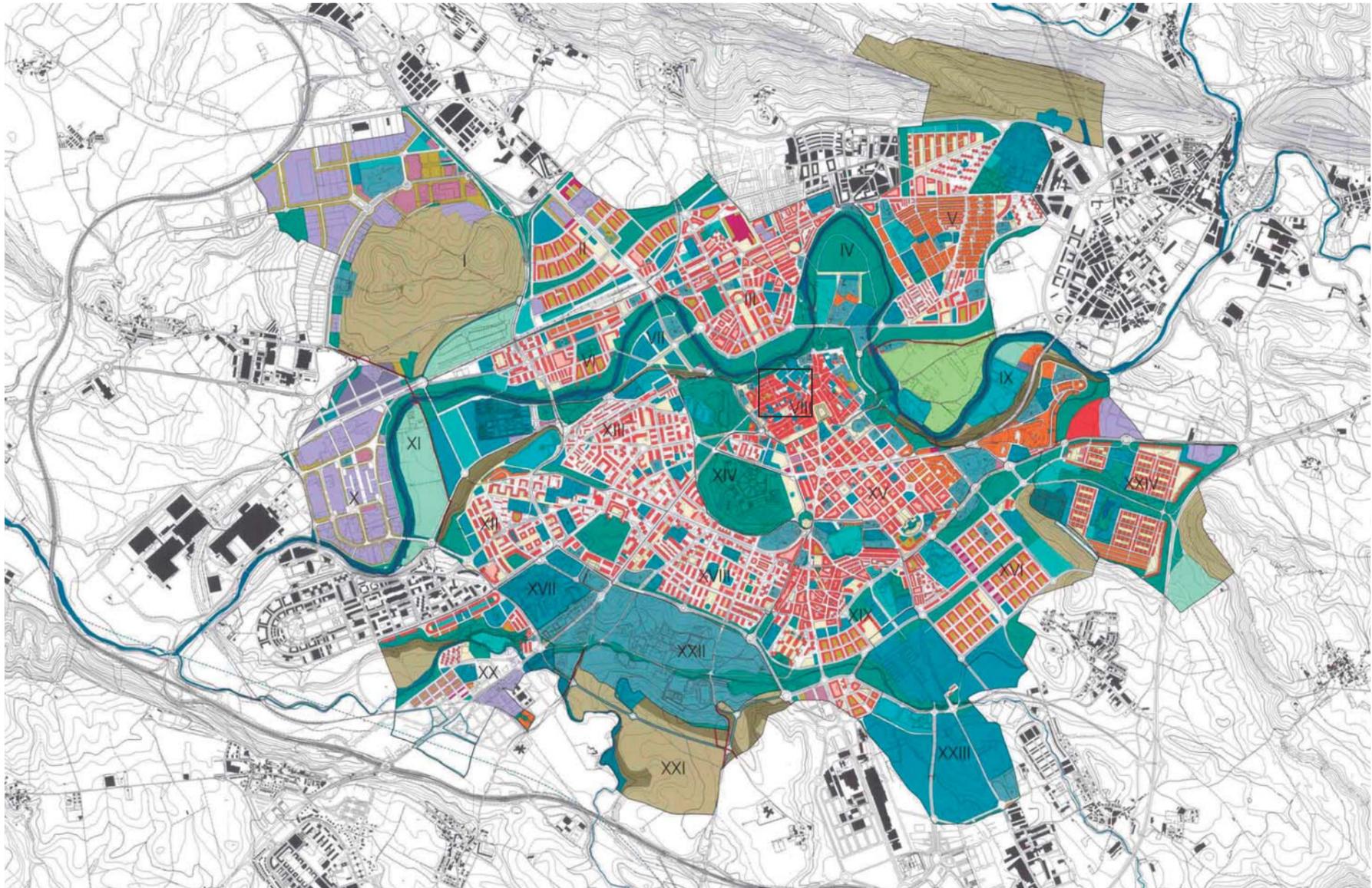
GERENCIA DE URBANISMO

VERBALES	ORDENADA
SUSCRITA	SUSCRITA

PLAN GENERAL MUNICIPAL/ USOS PORMENORIZADOS

Aquí se recogen los planos fundamentales del Plan General de Ordenación Urbana de Pamplona de 1957.

El presente plano muestra la calificación de usos pormenorizados de la ciudad de Pamplona. La manzana se encuentra encerrada por edificios de uso residencial exceptuando el Palacio del Condestable, ubicado al Noreste de la misma.



- Residencial colectivo
- Residencial unifamiliar
- Comercial
- Oficinas
- Industrial
- Actividad económica
- Espacio libre privado
- Dotacional público
- Dotacional privado:
- S Subterráneo
- As Asistencial
- D Docente
- C Cultural
- R Religioso
- Ric Residencia comunitaria
- * Sin definir
- * Estación de autobuses
- Deportivo público
- Deportivo privado
- Parque
- Área libre
- Forestal natural
- Forestal de especial protección
- Alta productividad agrícola
- Mediana productividad agrícola o ganadera
- Infraestructura existente
- Infraestructuras previstas
- Futuro trazado ferroviario
- Agua protegida
- Vía
- Entorno de bien de interés cultural
- Minorías de interés

368

Plan Municipal de Pamplona
Homologación

GOBIERNO DE NAVARRA
Departamento de Urbanismo y Ordenación del Territorio

5 de mayo de 2007

VIGENTE DESDE
15 de febrero de 2019

Usos Pormenorizados y Subcategorías de suelo no urbanizable

1:10.000

GERENCIA DE URBANISMO

PROYECTOS	REVISIONES
15/1/2019	

MODIFICACIÓN DEL PLAN GENERAL DE ORDENACIÓN URBANA DE PAMPLONA

Se plantea una modificación del Plan General de Ordenación Urbana de Pamplona en correspondencia a la calificación pormenorizada de RESIDENCIAL a DOTACIONAL DOCENTE.

Para poder desarrollar el proyecto es necesario corregir el PGOU en las parcelas afectadas.

01_ C/ Eslava, 18 _Parcela 1119

Actualmente edificada, se propone eliminar con el fin de abrir la calle Eslava al interior de la manzana. Se modificará su actual uso residencial colectivo.

02_ C/ Eslava, 20 _Parcela 1120

Actualmente edificada, se propone eliminar con el fin de abrir la calle Eslava al interior de la manzana. Se modificará su actual uso residencial colectivo.

03_ C/ Mayor, 14 _Parcela 1093

Actualmente edificada, se propone eliminar la nave que divide el interior de la manzana en dos espacios.

04_ C/ Jarauta, 7 _Parcela 1110

Actualmente edificada, se propone actuar en esta parcela dado el estado de conservación del edificio y su inadecuación urbanística.

Con motivo de recuperar el interior de la manzana y dotar al barrio de vitalidad y nuevos usos, tanto para ciudadanos de todas las edades como turistas.

Se plantea la modificación del PGOU. Tal y como se muestra en los planos, se cambia los usos de las parcelas afectadas:

01_ C/ Eslava, 18 _Parcela 1119

Cambio de uso RESIDENCIAL a uso DOTACIONAL PRIVADO.

02_ C/ Eslava, 20 _Parcela 1120

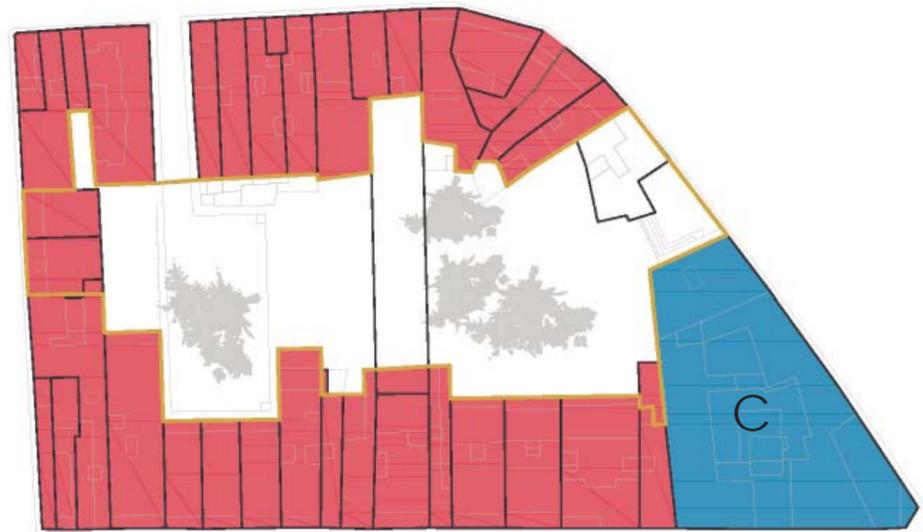
Cambio de uso RESIDENCIAL a uso DOTACIONAL PRIVADO.

03_ C/ Mayor, 14 _Parcela 1093

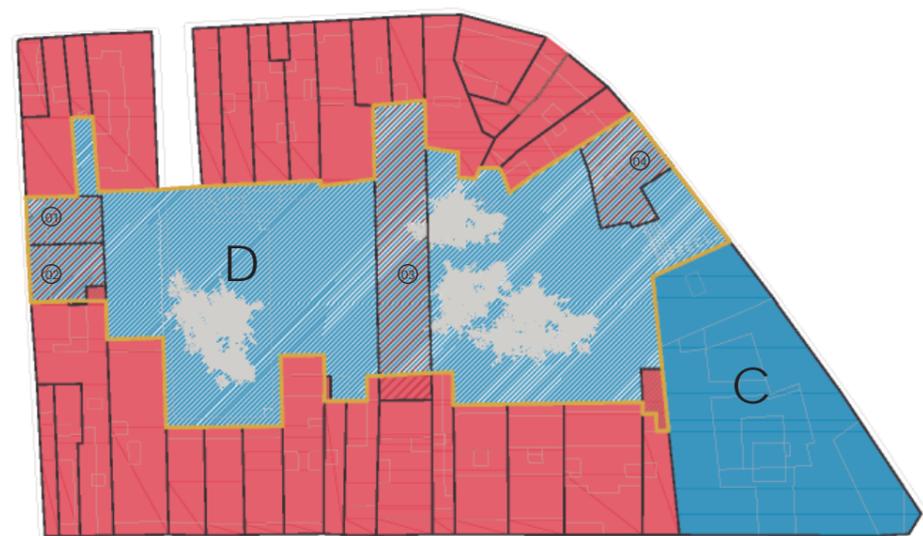
Fuera de ordenación actualmente.

04_ C/ Jarauta, 7 _Parcela 1110

Fuera de ordenación actualmente.



CALIFICACION PORMENORIZADA/ ESTADO ACTUAL



CALIFICACION PORMENORIZADA/ ESTADO MODIFICADO



05_ ANÁLISIS URBANÍSTICO DE LA MANZANA

Interesa fundamentalmente el tratamiento de la manzana en la que se plantea como objetivo liberar el espacio interior como público una vez eliminado el edificio fuera de ordenación perteneciente a la empresa de muebles, y otras edificaciones o parte de las mismas que ocupan el espacio libre interior de la manzana.

Debe tenerse en cuenta que la manzana presenta unos valores patrimoniales históricos de gran importancia, aspecto que constituye un potencial a tenerse en cuenta tanto en el aspecto de protección como en el aspecto relativo a su potencial atractivo turístico, cultural y comercial.

CONTEXTO SOCIO ECONÓMICO

El diagnóstico del estudio socioeconómico realizado por la empresa LARCOVI en el año 1997 señalaba algunos aspectos referentes a la situación de la manzana.

- _ Pérdida de actividad comercial en la Calle Mayor, calle de comercio especializado que atendía demandas a nivel comarcal y regional.
- _ Contradicciones urbanas en torno a los usos de la calle que ponen en evidencia problemas de cohesión social.
- _ Alto grado de marginalidad y de exclusión social.
- _ Escasa vivacidad o vitalidad urbana.
- _ Raras actividades ciudadanas, falta total de animación de la calle.
- _ Pérdida de la plaza de Santa Ana como espacio tradicional de fiesta de barrio y centro de animación de la calle.
- _ Pérdida de todo tipo de actividades comerciales y artesanales.
- _ Falta de dotaciones de ocio dirigidas a la población infantil y a mayores.

Si bien, en este último período se han producido avances significativos como la peatonalización, o inversión en infraestructuras. Es importante planear estrategias de **recuperación social, regeneración y revitalización socio económica de la zona.**

ANÁLISIS DE LAS VIVIENDAS

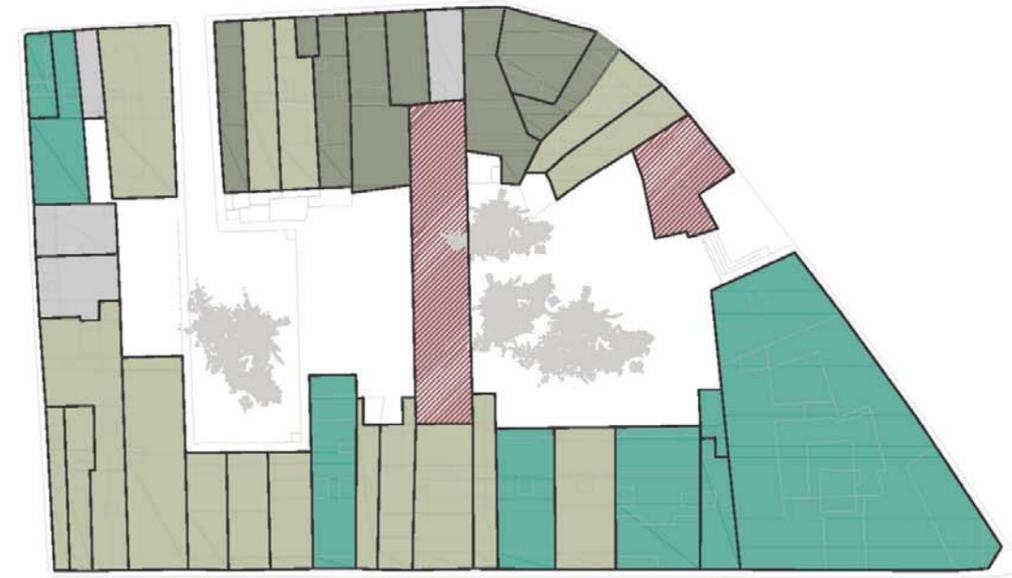
Además del estudio socioeconómico, se realizó un análisis de las viviendas deshabitadas en las edificaciones que encierran la manzana. Este estudio demostró que tan sólo un 60% de las viviendas estaban ocupadas, por lo que cabe destacar la despoblación de éste area y su influencia negativa en el sector económico.

	NÚMERO DE VIVIENDAS	VIVIENDAS HABITADAS	VIVIENDAS DESHABITADAS
C/MAYOR	98	71	27
C/ESLAVA	15	10	5
C/JARAUTA	116	60	68
TOTAL	231	141	90



ALINEACIONES Y ACTUACIONES DE DEMOLICIÓN

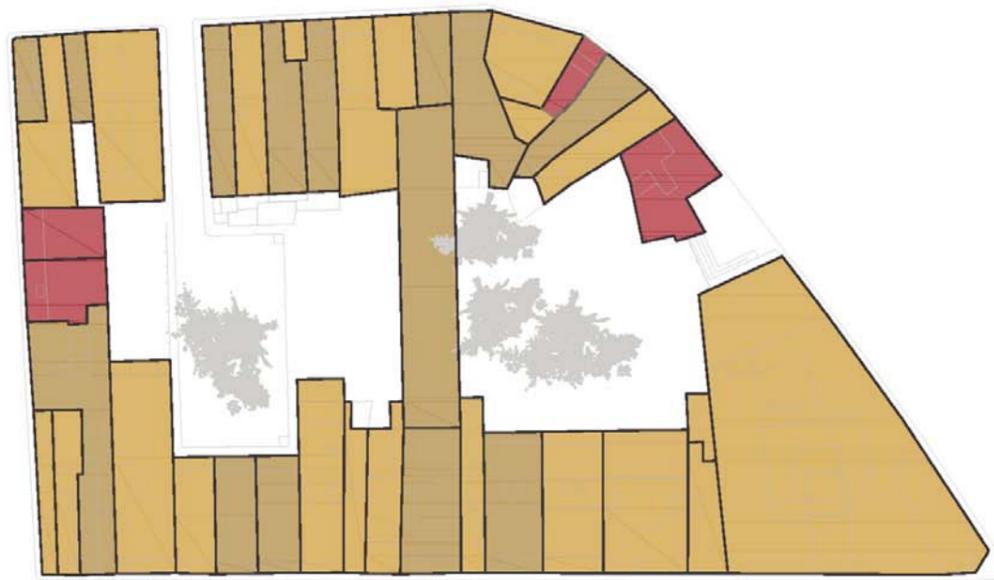
Se modifican alineaciones en el interior de la parcela con el fin de mejorar las condiciones de la misma. Se muestran las actuaciones de demolición en las parcelas 1119, 1120, 1093 y 1110.



REGIMEN URBANÍSTICO EDIFICACIÓN/ ESTADO DE LA EDIFICACIÓN

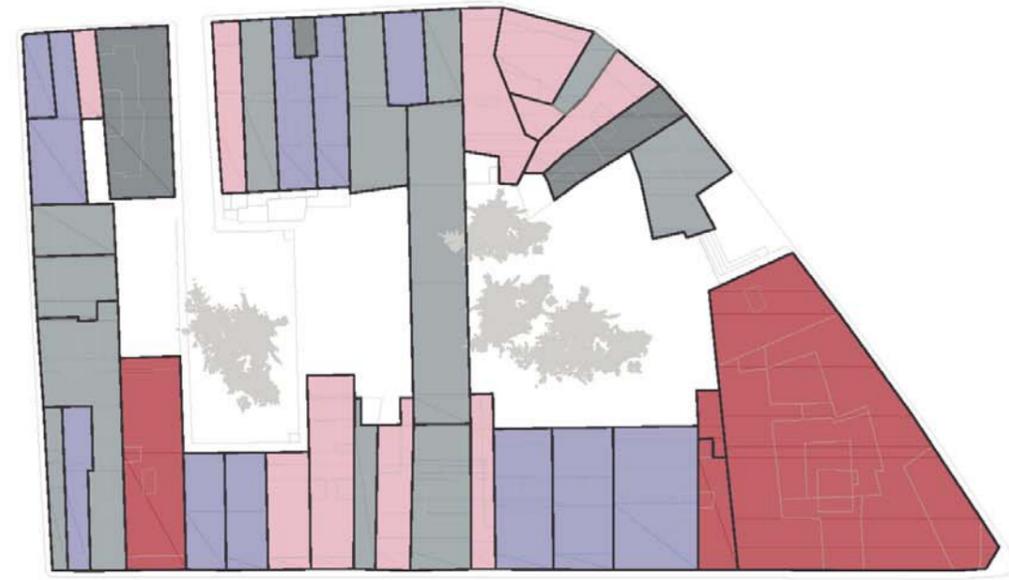
Las parcelas 1119 y 1120, presentan un estado de conservación de renovación preferente. Debido a sus condiciones, se propone su demolición con el fin de abrir la manzana a la calle Eslava. Las parcelas 1093 y 1110 se encuentran fuera de ordenación.

- ALINEACIÓN ACTUAL
- ALINEACIÓN PROPUESTA
- ACTUACIÓN DE DEMOLICIÓN
- CONSERVACIÓN
- CONSERVACIÓN PREFERENTE
- INDIFERENCIA
- RENOVACIÓN PREFERENTE
- FUERA DE ORDENACIÓN



NIVELES DE CONSERVACIÓN DE LA EDIFICACIÓN

Se han estudiado los niveles de conservación de los edificios que encierran la manzana. Tal y como se muestran en el plano, los edificios pertenecientes a las parcelas 1119, 1120 y 1110 se encuentran en mal estado. La nave industrial en la parcela 1093, presenta un nivel de conservación regular, no obstante, se encuentra abandonada actualmente.



ACTUACIONES DE REHABILITACIÓN

En el presente plano se muestran las actuaciones de rehabilitación en las edificaciones. Como se puede observar, ninguno de los edificios afectados en el proyecto han sido rehabilitados.

- ACEPTABLE
- REGULAR
- MALO
- SIN ACTUACIÓN
- LIGERO
- MEDIO
- ALTO
- INTEGRAL



ALTURAS EDIFICACIÓN

Se han estudiado las alturas de las edificaciones que encierran la manzana con el fin de conocer la escala de la misma.



TRÁFICO Y DOMINIOS

Se ha estudiado el tráfico en los límites de la manzana. Desde el año 1998 las calles del Casco Histórico de Pamplona son peatonales, con acceso restringido a vehículos excepto carga y descarga.

- CIRCULACIÓN LIBRE
- CIRCULACIÓN REGULADA
- █ DOMINIO Y USO PÚBLICO
- █ DOMINIO Y USO PÚBLICO O MANCOMUNADO

06_ DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

La "manzana piloto" a día de hoy todavía sigue siendo una incógnita. En gran parte se debe a la existencia de una nave industrial que divide la plaza de Santa Ana con el Rincón de la Pellejería.

Por todo ello se ha considerado conveniente trabajar en el interior de la manzana, con una propuesta adecuadamente integrada en el contexto, destinada tanto a los actuales residentes del barrio como a los que puedan venir atraídos por la mejora de las condiciones de vida del casco, lo que influirá positivamente en la revitalización social y económica de la zona.

DESCUBRIR EL INTERIOR DE LA MANZANA

¿Por qué no pensar en la posibilidad de aprender a releer la ciudad consolidada y entenderla desde su lógica de crecimiento? Encontrar en los lugares más insospechados y generados por el crecimiento acumulativo, la posibilidad de ocupación, el descubrimiento y la puesta en valor de retales de la arquitectura que han quedado olvidados o condenados a ser meros espacios servidores, infrautilizados o inútiles. Sitios ocultos a la visión cotidiana, geometrías complicadas, espacios olvidados con posibilidad de recuperación para inventar un nuevo modo de ocupación.

Frente a las normativas estrictas en cuanto a la imagen de continuidad estética en los frentes de fachada hacia la ciudad, se encuentran las traseras, los interiores de manzana, generalmente abandonados, casi informales. Éstos muestran un gran potencial de transformación en lugares comunes, en lugares para el encuentro de los ciudadanos. Se puede pensar la manera en que a través de la intervención arquitectónica se dota de dignidad a un interior de manzana mediante una serie de mecanismos o actuaciones, generalmente no reguladas por la estricta normativa que rige al exterior. En definitiva, poder pensar en la manera de regeneración de la ciudad con actuaciones desde el interior.



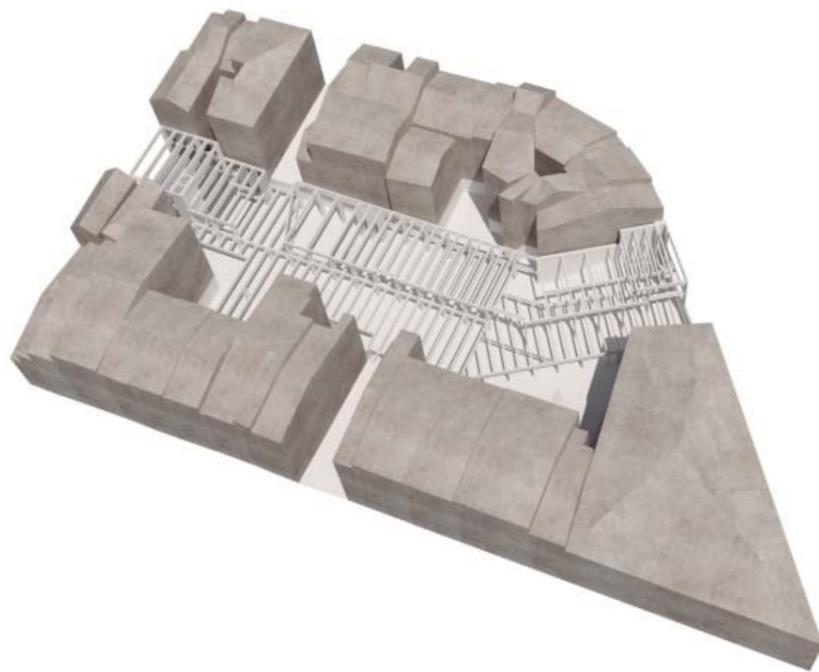
ESTADO ACTUAL/ una manzana cerrada a la calle

Nave industrial que divide el interior de la manzana separando el Callejón de Pellejería de la Plaza de Santa Ana. El PGOU actual la delimita como fuera de ordenación. El proyecto plantea el derribo total de la nave industrial con el fin de comunicar los dos vacíos actuales en el interior de la manzana, con el fin de liberar el espacio y dotarlo de un uso público.



VACIADO INTERIOR Y CALZADO DE MUROS PERIMETRALES

Se plantea un vaciado interior con el fin de ocupar el espacio bajo rasante y dotar de un uso de plaza a la cota de calle. Con ello se abre una nueva perspectiva e incluso se incorpora una proporción de espacio diferente a las calles del casco, un vacío de proporciones rectangulares y una nueva valoración de las fachadas existentes al patio de manzana.



ESTRUCTURA/ley de pórticos

El diseño de la estructura recuerda al tejido urbano de un casco histórico, con estrechas crujiás que crean un ritmo vertical. Esta sucesión de pórticos es un sistema constructivo que da la pauta de los espacios interiores y que modula superficies de una planta o los vacíos de dos niveles.



PIEL EXTERIOR Y CUBIERTAS

La ley de los pórticos es un ritmo que se traslada a la pavimentación, a la secuencia de los lucernarios e impone un orden general. La piel que envuelve el edificio se constituye de un sistema de lamas de madera que funcionan como filtro entre el espacio público de la plaza y el espacio interior de la escuela. El canto de las mismas permite que se descubra lo que alberga en su interior en función de la perspectiva desde la que se mire.

El programa del edificio se divide en dos áreas: un área pública y otra privada. El interés del proyecto reside en el encuentro entre estos dos mundos.

area pública_ VIVERO DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS/ GASTROBAR

Se plantea un espacio en el que los estudiantes dispongan de un paso intermedio entre la vida estudiantil y la vida empresarial de tal manera que sirva como impulsor en los inicios de su carrera profesional. Este uso puede ser un foco de atracción para turistas y vecinos del barrio.

area privada_ ESCUELA CULINARIA

Se propone la implantación de una escuela culinaria que busca dar respuesta a la **necesidad de formación universitaria** en el campo de la gastronomía además de integrar en su programa usos que puedan atraer a la ciudadanía de distintas generaciones con el fin de resolver problemas de marginalidad y exclusión social que actualmente existen en el barrio. Se impartirán distintos tipos de formación:

1/ GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

100 alumnos por curso/ 400 alumnos en la escuela

50% teoría(clases de 30 alumnos)+50% práctica(clases de 15 alumnos)

El objetivo principal es formar a personas cualificadas para desarrollar su labor profesional en el sector de la gastronomía y la alimentación. Serán capaces de diseñar, implementar y coordinar sistemas de producción y elaboración culinaria y servicios gastronómicos de alto nivel tanto en empresas de restauración como en la industria alimentaria.

2/ POSTGRADO-MÁSTERES

6 masteres de 20 alumnos/ 120 alumnos de master en la escuela

3/ CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN (TALLERES, SEMINARIOS, MASTERCLASS)

Se impartirán cursos para profesionales de todas las áreas, cursos intensivos de una semana o talleres de 1 o 2 días de duración.

4/ CURSOS PARA ENTUSIASTAS

5/ CAMPAMENTOS GASTRONÓMICOS

Campamentos gastronómicos impartidos durante el verano con la colaboración de los estudiantes de la escuela culinaria. Cursos enfocados a gente mayor del barrio o extranjeros, con el objetivo de crear estrategias para la recuperación social, regeneración y revitalización económica y social de la zona.



esquema de funcionamiento del edificio



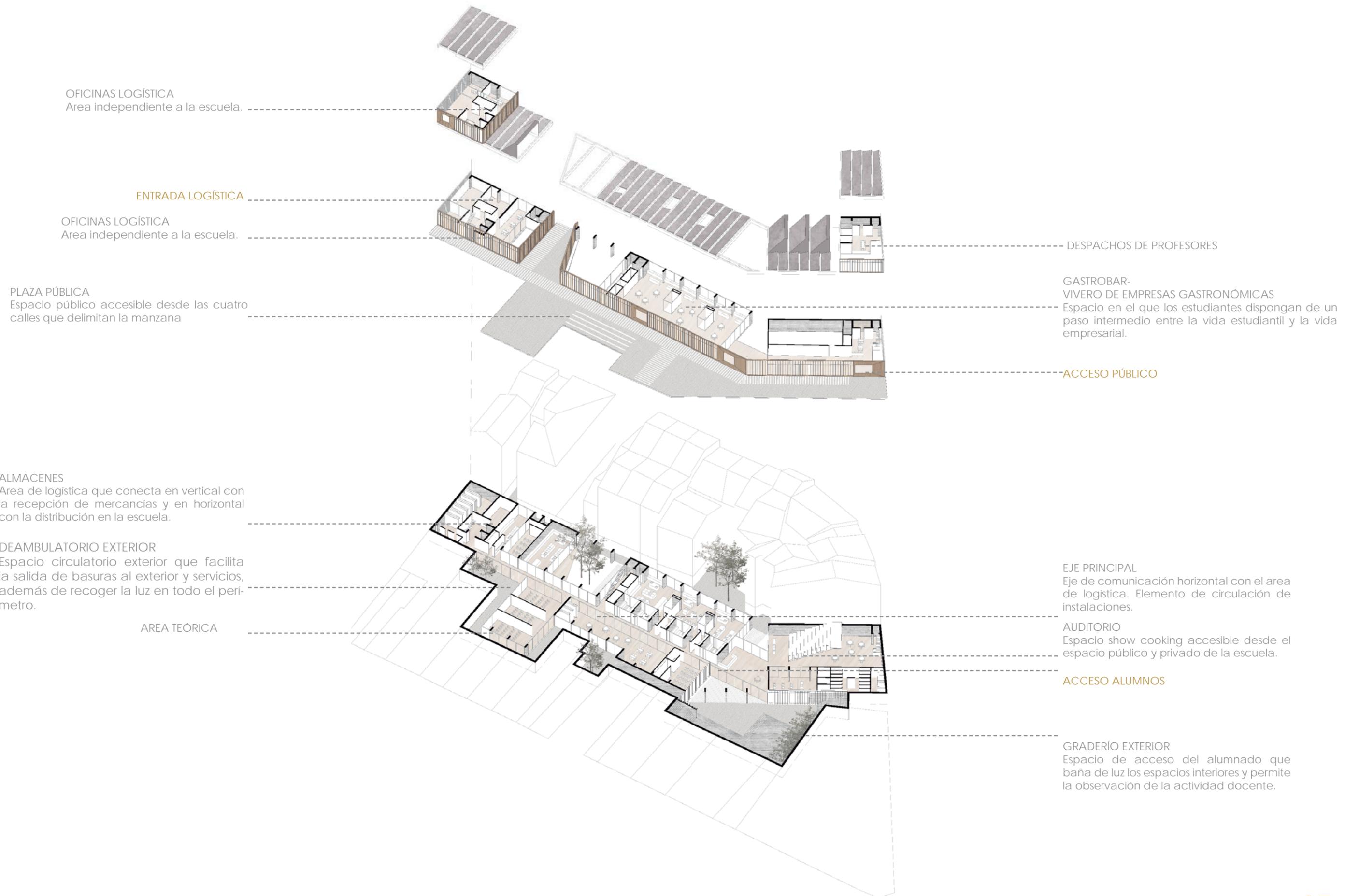
esquema de funcionamiento del área docente

PROGRAMA USO PÚBLICO_
plaza+vivero de empresas gastronómicas

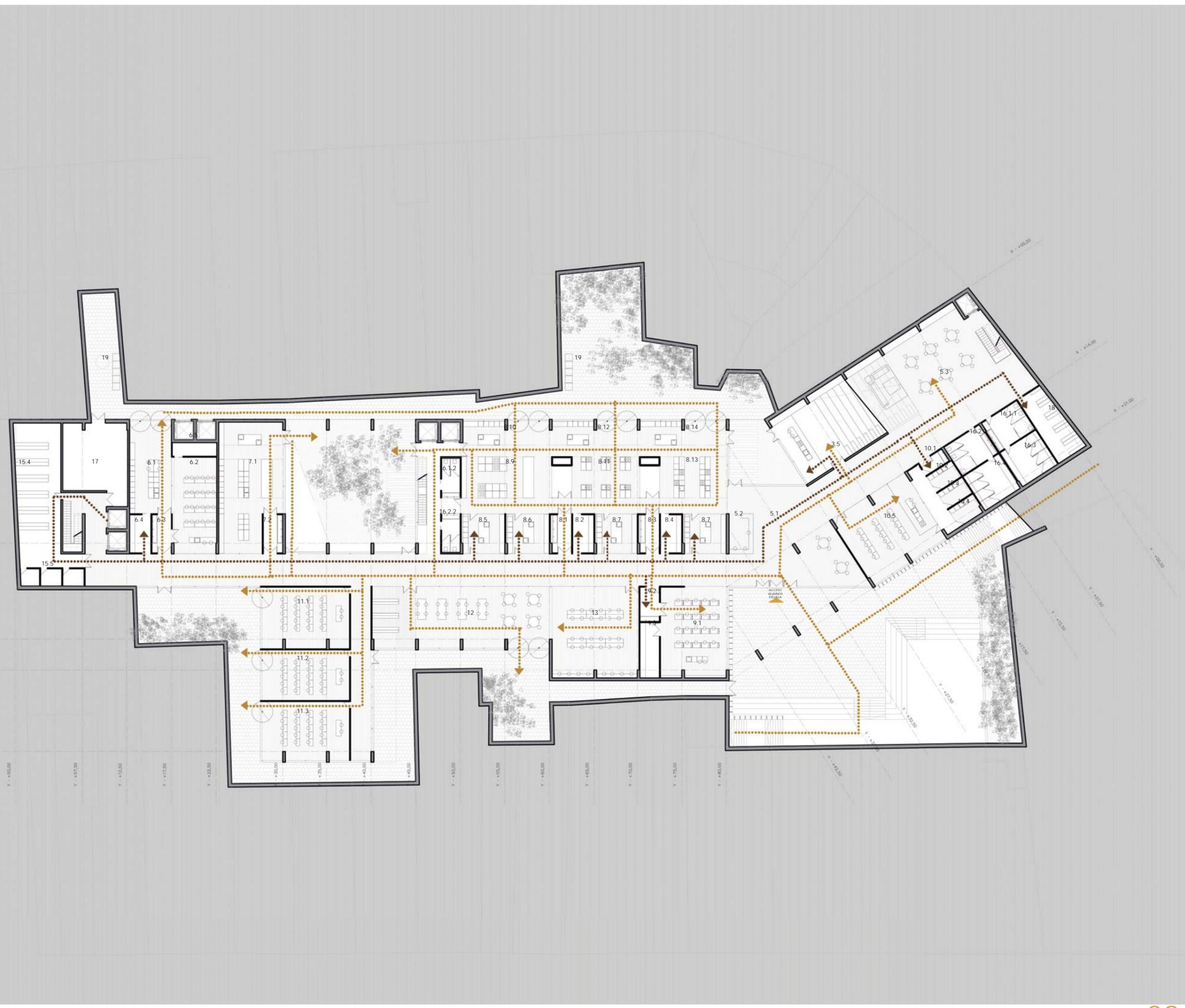
- _ zona de acceso/ hall
Espacio accesible al público, podrá funcionar como espacio multiusos en el que se realicen exposiciones y recepciones.
- _ administración/ oficinas
Area de oficinas comunicada con el resto de la escuela y el hall de acceso público.
- _ auditorio show-cooking
Sala multiusos, que podrá tener múltiples funciones como auditorio, aula magna, o show-cooking (cocina en directo). Esta sala esta conectada en dos plantas, siendo accesible desde la zona pública y la escuela culinaria. Dispone de una sala de público, un escenario y una cabina técnica.
- _ vivero de empresas gastronómicas
Espacio dedicado a exalumnos. Este espacio esta conectado con el area de cocinas de la escuela. Las cocinas del vivero funcionarán como escaparates a la calle.
- _ aseos

PROGRAMA USO PRIVADO_
escuela culinaria

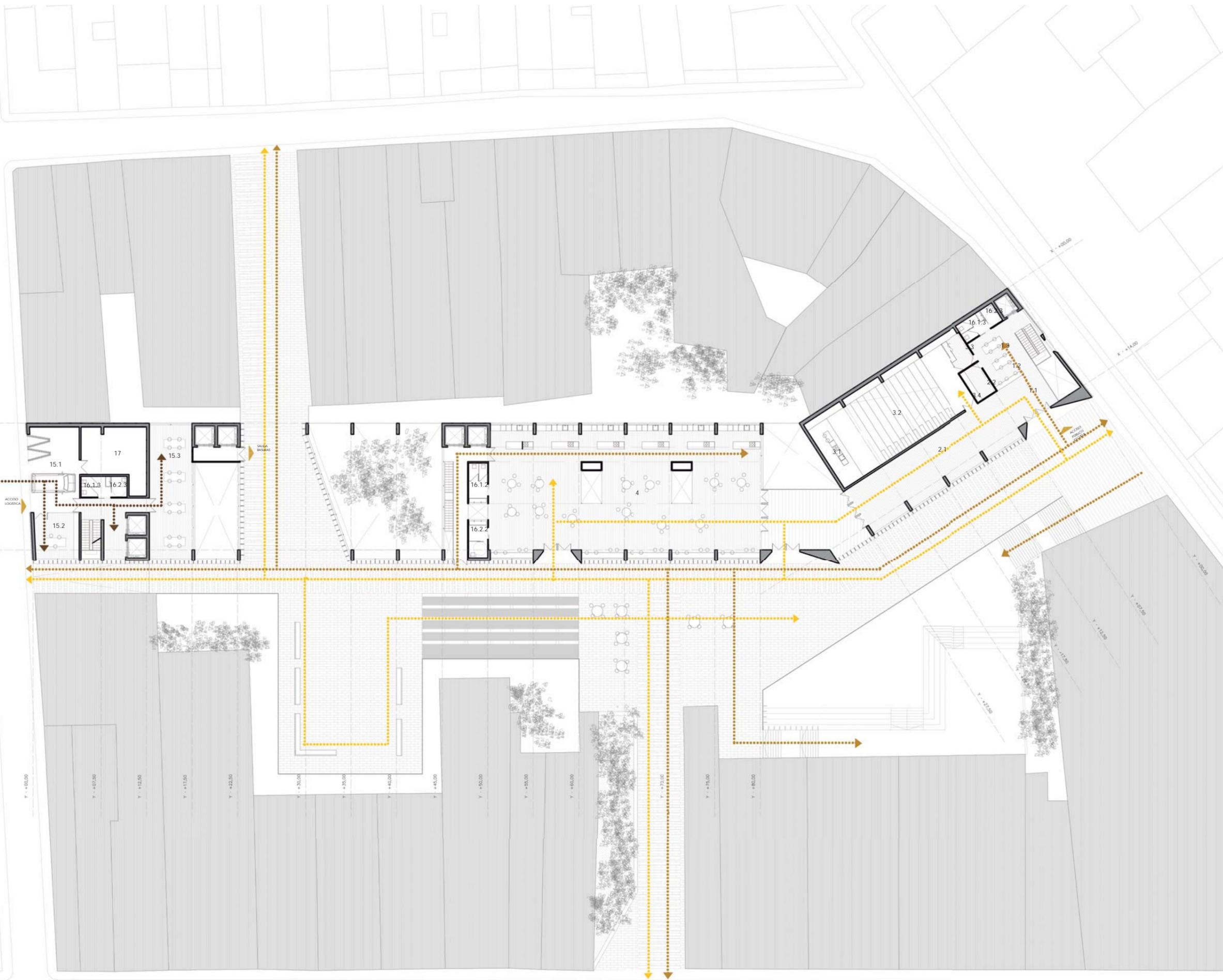
- _ zona de acceso/ hall
Espacio de acceso para estudiantes de la escuela, con entrada desde el graderío de la plaza.
- _ cocina de grandes volúmenes
Cocina destinada al trabajo grupal y a la producción de platos en grandes cantidades. Esta cocina dispone de un vestíbulo de higiene y esta comunicado con las salas de preelaboración.
- _ cocina individual
Cocina en la que el profesor propone un presupuesto a los alumnos y desarrollan una receta de manera individual. Esta cocina dispone de un vestíbulo de higiene y esta comunicado con las salas de preelaboración.
- _ cocina de investigación/experimentación
Cocina para el uso exclusivo de alumnos vinculado a las cocinas, destinada a la investigación y desarrollo de nuevos platos. Vinculada a esta se dispondrá de una zona de observación del trabajo de investigación desde el hall... Esta cocina dispone de un vestíbulo de higiene y esta comunicado con las salas de preelaboración.
- _ talleres
Talleres para la práctica de pastelería, heladería y panadería. Esta cocina dispone de un vestíbulo de higiene.
- _ laboratorios
Laboratorios para el desarrollo de útiles que permitan su posterior empleo en la investigación de nuevas técnicas. Estos disponen de un vestíbulo de higiene.
- _ vestuarios y aseos
- _ aula de cocina demostrativa
Aula teórica donde el invitado o el profesor cocina mientras los alumnos van tomando apuntes. Este espacio comunica con el graderío para poder ser observado. Esta cocina dispone de un vestíbulo de higiene y esta comunicado con las salas de preelaboración.
- _ sala de catas
Sala para degustación de productos. Este espacio comunica con el graderío para poder ser observado. La sala de catas dispone de un vestíbulo de higiene y un almacén propio.
- _ aulas de estudio
Aulas destinadas a realizar trabajos teóricos en grupos.
- _ aulas teóricas
Aulas donde se impartan clases teóricas. Estas aulas tendrán una capacidad máxima de 30 alumnos.
- _ biblioteca
- _ despachos y sala de profesores
Esta zona se ubica en la planta primera, y estará comunicada con el resto de la escuela. Tendrá una zona de descanso, una zona de reuniones y despachos.
- _ almacén
La zona de almacén se divide en percederos y no percederos. Se comunica con las cocinas de la escuela a través de un pasillo principal.
- _ oficinas de logística
Estas oficinas son independientes a la escuela. Se reserva un espacio para la recepción del producto.
- _ instalaciones



AREA PÚBLICA.....	722.69 m2
1.ACCESO Y RECEPCIÓN PÚBLICO.....	54.45 m2
1.1Hall.....	24.15 m2
1.2Recepción e información.....	7.51 m2
1.3Secretaría.....	22.79 m2
2.EXPOSICIÓN.....	118.52 m2
2.1Sala multiuso exposiciones y recepciones.....	109.50 m2
2.2Almacén.....	9.02 m2
3.AUDITORIO SHOW-COOKING.....	140.52 m2
3.1Sala de público.....	68.86 m2
3.2Escenario.....	19.54 m2
3.3Cabina técnica.....	9.01 m2
3.4Acceso público.....	20.29 m2
3.5Acceso alumnos.....	22.82 m2
4.GASTROBAR.....	409.20 m2
AREA DOCENTE.....	1586.04 m2
5.ACCESO Y RECEPCIÓN ALUMNOS.....	268.17 m2
5.1Hall.....	126.31 m2
5.2Recepción e información.....	13.76 m2
5.3Sala polivalente/Zona de alumnos.....	128.10 m2
6.LABORATORIOS.....	128.90 m2
6.1Laboratorio 1.....	48.75 m2
6.2Laboratorio 2.....	52.79 m2
6.3Vestibulo de higiene.....	9.45 m2
6.4Almacén 1.....	10.32 m2
6.5Almacén 2.....	7.59 m2
7.TALLERES REPOSTERÍA.....	105.23 m2
7.1Taller de pastelería, heladería y panadería.....	95.77 m2
7.2Vestibulo de higiene.....	9.46 m2
8.TALLERES COCINA.....	413.12 m2
8.1Vestibulo de higiene 1.....	9.46 m2
8.2Almacén.....	10.32 m2
8.3Vestibulo de higiene 2.....	9.46 m2
8.4Almacén 2.....	10.32 m2
8.5Sala de pre elaboración 1.....	20.68 m2
8.6Sala de pre elaboración 2.....	20.68 m2
8.7Sala de pre elaboración 3.....	20.68 m2
8.8Sala de pre elaboración 4.....	20.68 m2
8.9Cocina de grandes volúmenes.....	64.81 m2
8.10Zona de lavado.....	39.57 m2
8.11Cocina individual.....	53.66 m2
8.12Zona de lavado.....	39.57 m2
8.13Cocina de investigación/experimentación.....	53.66 m2
8.14Zona de lavado.....	39.57 m2
9.SALA DE CATAS.....	98 m2
9.1Sala de catas.....	75.65 m2
9.2Vestibulo de higiene.....	8.61 m2
9.3Almacén.....	13.73 m2
10.AULA DEMOSTRATIVA.....	108.96 m2
10.1Vestibulo de higiene.....	5.05 m2
10.2Sala de pre elaboración 1.....	6.57 m2
10.3Sala de pre elaboración 2.....	6.57 m2
10.4Sala de pre elaboración 3.....	6.57 m2
10.5Aula demostrativa.....	84.20 m2
11.AULAS TEÓRICAS.....	190.04 m2
11.1Aula teórica 1.....	68.54 m2
11.2Aula teórica 2.....	56.50 m2
11.3Aula teórica 3.....	65 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
15.1Recepción de mercancías.....	50.44 m2
15.2Oficina de control.....	25.45 m2
15.3Oficinas.....	68.95 m2
15.4Despacho dirección.....	21.87 m2
15.5Sala de reuniones.....	28.62 m2
15.6Área empleados.....	48.85 m2
15.7Almacén no perecederos.....	73.68 m2
15.8Cámaras frigoríficas.....	26.15 m2
SERVICIOS.....	847.61 m2
16.ASEOS Y VESTUARIOS.....	109.30 m2
16.1.1Aseo masculino.....	18 m2
16.1.2Aseo masculino.....	9.35 m2
16.1.3Aseo masculino.....	5.80 m2
16.2.1Aseo femenino.....	18 m2
16.2.2Aseo femenino.....	9.35 m2
16.2.3Aseo femenino.....	5.80 m2
16.3Vestuario masculino.....	21.50 m2
16.4Vestuario 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.....	584.01 m2
20.1Circulación planta sótano.....	439.31 m2
20.2Circulación planta baja.....	75.06 m2
20.3Circulación planta primera.....	69.64 m2
SUPERFICIE ÚTIL TOTAL PLANTA SÓTANO.....	2300.82 M2
SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA SÓTANO.....	2617.43 M2



AREA PÚBLICA.....	722.69 m2
1.ACCESO Y RECEPCIÓN PÚBLICO.....	54.45 m2
1.1Hall.....	24.15 m2
1.2Recepción e información.....	7.51 m2
1.3Secretaría.....	22.79 m2
2.EXPOSICIÓN.....	118.52 m2
2.1Sala multiuso exposiciones y recepciones.....	109.50 m2
2.2Almacén.....	9.02 m2
3.AUDITORIO SHOW-COOKING.....	140.52 m2
3.1Sala de público.....	68.86 m2
3.2Escenario.....	19.54 m2
3.3Cabina técnica.....	9.01 m2
3.4Acceso público.....	20.29 m2
3.5Acceso alumnos.....	22.82 m2
4.GASTROBAR.....	409.20 m2
AREA DOCENTE.....	1586.04 m2
5.ACCESO Y RECEPCIÓN ALUMNOS.....	268.17 m2
5.1Hall.....	126.31 m2
5.2Recepción e información.....	13.76 m2
5.3Sala polivalente/Zona de alumnos.....	128.10 m2
6.LABORATORIOS.....	128.90 m2
6.1Laboratorio 1.....	48.75 m2
6.2Laboratorio 2.....	52.79 m2
6.3Vestíbulo de higiene.....	9.45 m2
6.4Almacén 1.....	10.32 m2
6.5Almacén 2.....	7.59 m2
7.TALLERES REPOSTERÍA.....	105.23 m2
7.1Taller de pastelería, heladería y panadería.....	95.77 m2
7.2Vestíbulo de higiene.....	9.46 m2
8.TALLERES COCINA.....	413.12 m2
8.1Vestíbulo de higiene 1.....	9.46 m2
8.2Almacén.....	10.32 m2
8.3Vestíbulo de higiene 2.....	9.46 m2
8.4Almacén 2.....	10.32 m2
8.5Sala de pre elaboración 1.....	20.68 m2
8.6Sala de pre elaboración 2.....	20.68 m2
8.7Sala de pre elaboración 3.....	20.68 m2
8.8Sala de pre elaboración 4.....	20.68 m2
8.9Cocina de grandes volúmenes.....	64.81 m2
8.10Zona de lavado.....	39.57 m2
8.11Cocina individual.....	53.66 m2
8.12Zona de lavado.....	39.57 m2
8.13Cocina de investigación/experimentación.....	53.66 m2
8.14Zona de lavado.....	39.57 m2
9.SALA DE CATAS.....	98 m2
9.1Sala de catas.....	75.65 m2
9.2Vestíbulo de higiene.....	8.61 m2
9.3Almacén.....	13.73 m2
10.AULA DEMOSTRATIVA.....	108.96 m2
10.1Vestíbulo de higiene.....	5.05 m2
10.2Sala de pre elaboración 1.....	6.57 m2
10.3Sala de pre elaboración 2.....	6.57 m2
10.4Sala de pre elaboración 3.....	6.57 m2
10.5Aula demostrativa.....	84.20 m2
11.AULAS TEÓRICAS.....	190.04 m2
11.1Aula teórica 1.....	68.54 m2
11.2Aula teórica 2.....	56.50 m2
11.3Aula teórica 3.....	65 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 LOGÍSTICA.....	344.01 m2
15.DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA.....	344.01 m2
15.1Recepción de mercancías.....	50.44 m2
15.2Oficina de control.....	25.45 m2
15.3Oficinas.....	68.95 m2
15.4Despacho dirección.....	21.87 m2
15.5Sala de reuniones.....	28.62 m2
15.6Área empleados.....	48.85 m2
15.7Almacén no perecederos.....	73.68 m2
15.8Cámaras frigoríficas.....	26.15 m2
SERVICIOS.....	847.61 m2
16.ASEOS Y VESTUARIOS.....	109.30 m2
16.1.1Aseo masculino.....	18 m2
16.1.2Aseo masculino.....	9.35 m2
16.1.3Aseo masculino.....	5.80 m2
16.2.1Aseo femenino.....	18 m2
16.2.2Aseo femenino.....	9.35 m2
16.2.3Aseo femenino.....	5.80 m2
16.3Vestuario masculino.....	21.50 m2
16.4Vestuario 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.....	584.01 m2
20.1Circulación planta sótano.....	439.31 m2
20.2Circulación planta baja.....	75.06 m2
20.3Circulación planta primera.....	69.64 m2



SUPERFICIE ÚTIL TOTAL PLANTA BAJA.....	1026.28 m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA BAJA.....	1114.72 m2

AREA PÚBLICA.....	722.69 m2
1.ACCESO Y RECEPCIÓN PÚBLICO.....	54.45 m2
1.1Hall.....	24.15 m2
1.2Recepción e información.....	7.51 m2
1.3Secretaría.....	22.79 m2
2.EXPOSICIÓN.....	118.52 m2
2.1Sala multiuso exposiciones y recepciones.....	109.50 m2
2.2Almacén.....	9.02 m2
3.AUDITORIO SHOW-COOKING.....	140.52 m2
3.1Sala de público.....	68.86 m2
3.2Escenario.....	19.54 m2
3.3Cabina técnica.....	9.01 m2
3.4Acceso público.....	20.29 m2
3.5Acceso alumnos.....	22.82 m2
4.GASTROBAR.....	409.20 m2
AREA DOCENTE.....	1586.04 m2
5.ACCESO Y RECEPCIÓN ALUMNOS.....	268.17 m2
5.1Hall.....	126.31 m2
5.2Recepción e información.....	13.76 m2
5.3Sala polivalente/Zona de alumnos.....	128.10 m2
6.LABORATORIOS.....	128.90 m2
6.1Laboratorio 1.....	48.75 m2
6.2Laboratorio 2.....	52.79 m2
6.3Vestibulo de higiene.....	9.45 m2
6.4Almacén 1.....	10.32 m2
6.5Almacén 2.....	7.59 m2
7.TALLERES REPOSTERÍA.....	105.23 m2
7.1Taller de pastelería, heladería y panadería.....	95.77 m2
7.2Vestibulo de higiene.....	9.46 m2
8.TALLERES COCINA.....	413.12 m2
8.1Vestibulo de higiene 1.....	9.46 m2
8.2Almacén.....	10.32 m2
8.3Vestibulo de higiene 2.....	9.46 m2
8.4Almacén 2.....	10.32 m2
8.5Sala de pre elaboración 1.....	20.68 m2
8.6Sala de pre elaboración 2.....	20.68 m2
8.7Sala de pre elaboración 3.....	20.68 m2
8.8Sala de pre elaboración 4.....	20.68 m2
8.9Cocina de grandes volúmenes.....	64.81 m2
8.10Zona de lavado.....	39.57 m2
8.11Cocina individual.....	53.66 m2
8.12Zona de lavado.....	39.57 m2
8.13Cocina de investigación/experimentación.....	53.66 m2
8.14Zona de lavado.....	39.57 m2
9.SALA DE CATAS.....	98 m2
9.1Sala de catas.....	75.65 m2
9.2Vestibulo de higiene.....	8.61 m2
9.3Almacén.....	13.73 m2
10.AULA DEMOSTRATIVA.....	108.96 m2
10.1Vestibulo de higiene.....	5.05 m2
10.2Sala de pre elaboración 1.....	6.57 m2
10.3Sala de pre elaboración 2.....	6.57 m2
10.4Sala de pre elaboración 3.....	6.57 m2
10.5Aula demostrativa.....	84.20 m2
11.AULAS TEÓRICAS.....	190.04 m2
11.1Aula teórica 1.....	68.54 m2
11.2Aula teórica 2.....	56.50 m2
11.3Aula teórica 3.....	65 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 LOGÍSTICA.....	344.01 m2
15.DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA.....	344.01 m2
15.1Recepción de mercancías.....	50.44 m2
15.2Oficina de control.....	25.45 m2
15.3Oficinas.....	68.95 m2
15.4Despacho dirección.....	21.87 m2
15.5Sala de reuniones.....	28.62 m2
15.6Área empleados.....	48.85 m2
15.7Almacén no perecederos.....	73.68 m2
15.8Cámaras frigoríficas.....	26.15 m2
SERVICIOS.....	847.61 m2
16.ASEOS Y VESTUARIOS.....	109.30 m2
16.1.1Aseo masculino.....	18 m2
16.1.2Aseo masculino.....	9.35 m2
16.1.3Aseo masculino.....	5.80 m2
16.2.1Aseo femenino.....	18 m2
16.2.2Aseo femenino.....	9.35 m2
16.2.3Aseo femenino.....	5.80 m2
16.3Vestuario masculino.....	21.50 m2
16.4Vestuario 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.....	584.01 m2
20.1Circulación planta sótano.....	439.31 m2
20.2Circulación planta baja.....	75.06 m2
20.3Circulación planta primera.....	69.64 m2



SUPERFICIE ÚTIL TOTAL PLANTA PRIMERA.....226.75 M2
 SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA PRIMERA.....279.04 M2

CONSTRUCCIÓN, ESTRUCTURA E INSTALACIONES

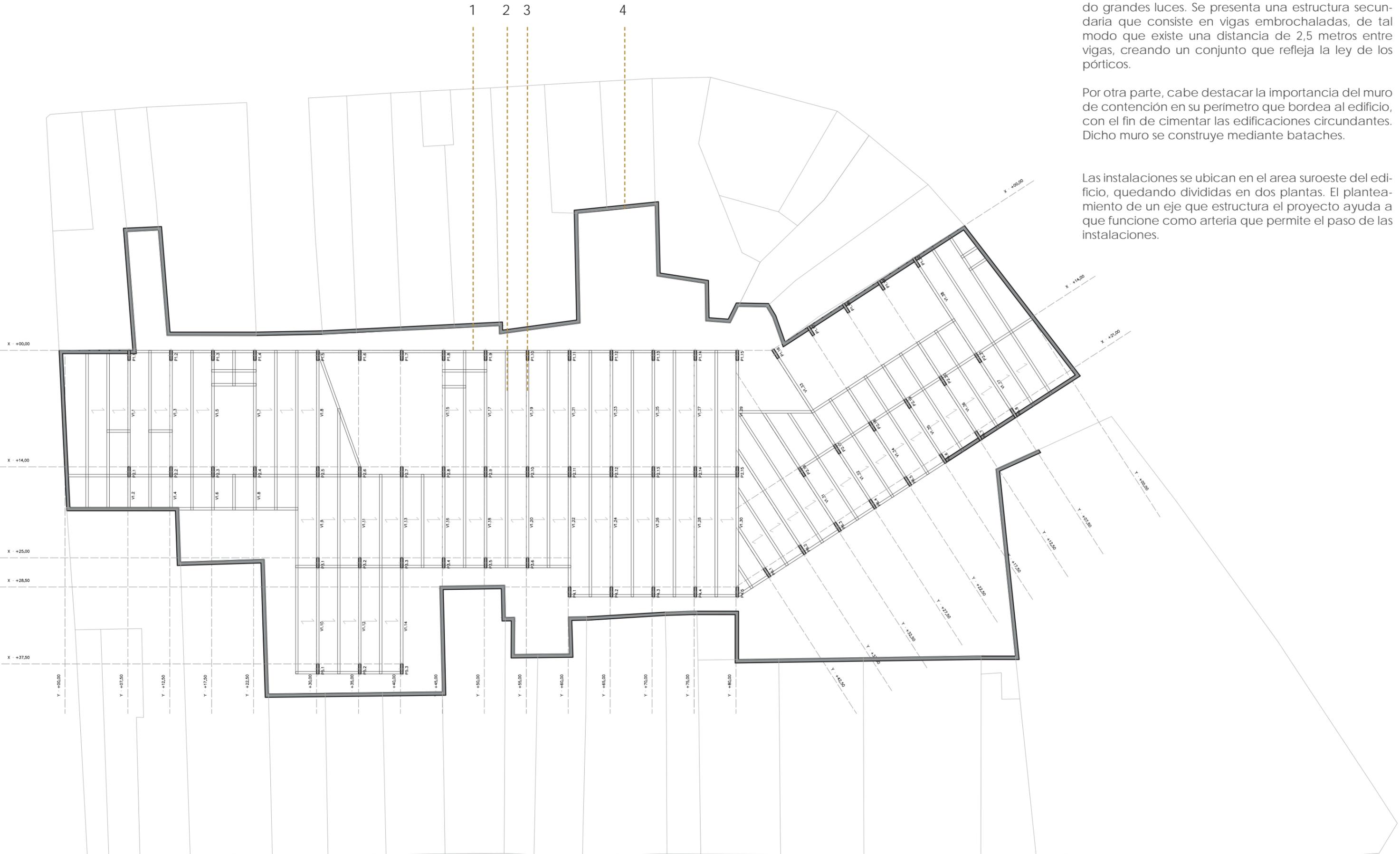
Se plantea un sistema de pórticos de hormigón armado utilizando losas armadas en sus forjados.

Las vigas principales apoyan sobre los pilares cubriendo grandes luces. Se presenta una estructura secundaria que consiste en vigas embrochadas, de tal modo que existe una distancia de 2,5 metros entre vigas, creando un conjunto que refleja la ley de los pórticos.

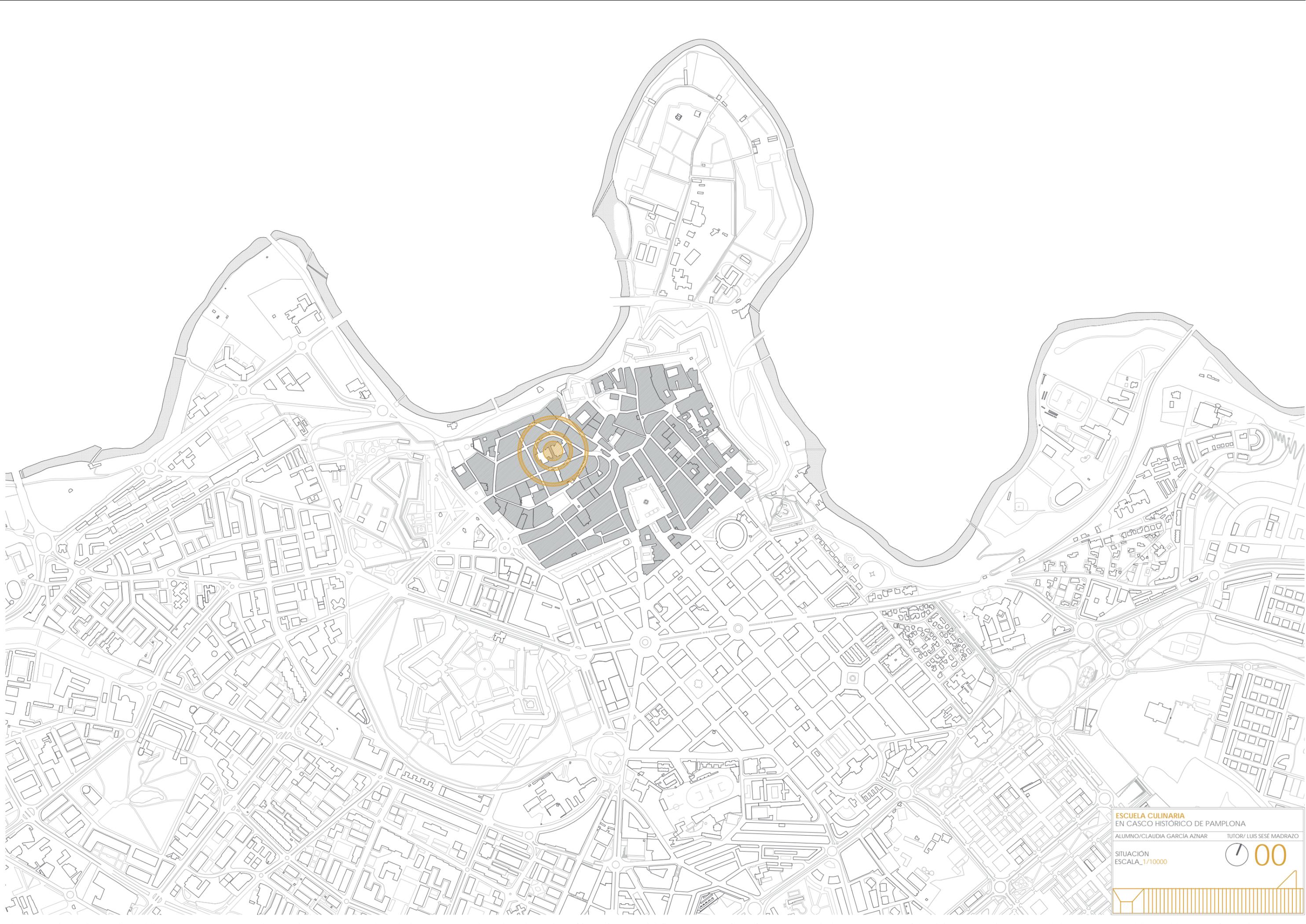
Por otra parte, cabe destacar la importancia del muro de contención en su perímetro que bordea al edificio, con el fin de cimentar las edificaciones circundantes. Dicho muro se construye mediante bataches.

Las instalaciones se ubican en el área suroeste del edificio, quedando divididas en dos plantas. El planteamiento de un eje que estructura el proyecto ayuda a que funcione como arteria que permite el paso de las instalaciones.

- 1_ Viga de borde
- 2_ Viga embrochada
- 3_ Viga principal
- 4_ Muro de contención construido mediante bataches para cimentación de edificaciones circundantes.



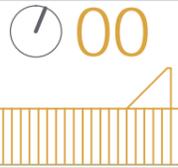
07_ PLANOS DE PROYECTO



ESCUELA CULINARIA
EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA

ALUMNO/CLAUDIA GARCÍA AZNAR TUTOR/ LUIS SESE MADRAZO

SITUACIÓN
ESCALA_1/10000



A north arrow is located to the left of a scale bar. The scale bar consists of a series of vertical lines of varying lengths, with the number '00' at the right end, indicating a scale of 1/10000.



A

B

C

D

A'

B'

C'

D'

ESCUELA CULINARIA
 EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA
 ALUMNO/CLAUDIA GARCÍA AZNAR TUTOR/ LUIS SESE MADRAZO
 PLANTA ESTADO ACTUAL ESCALA_1/500

01



R - 447,12

R - 447,28

R - 448,04

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 - 447,20

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 - 446,32

R - 446,46

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 - 445,04

R - 447,25

R - 447,12





R. - 446,80

R. - 447,56

R. - 447,56

R. - 447,56

R. - 447,49

R. - 447,48

R. - 447,45

R. - 447,45

R. - 447,35

R. - 447,12

R. - 447,03

R. - 446,95

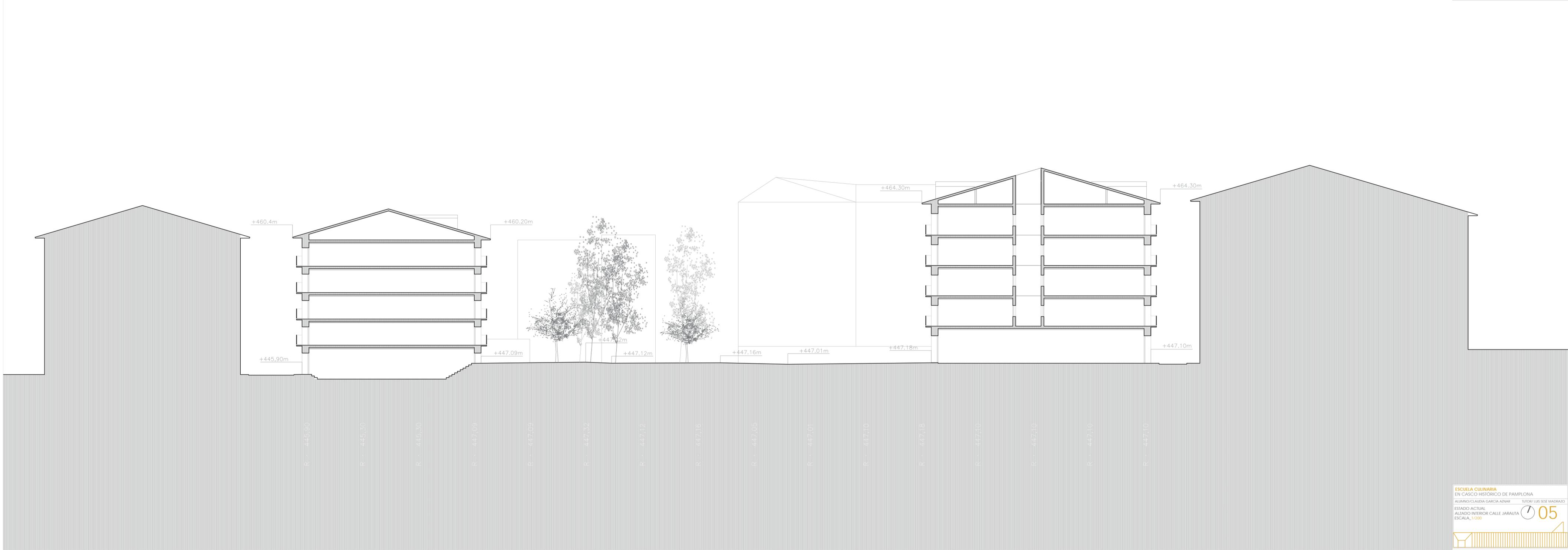
R. - 446,90

R. - 446,88

R. - 446,64

R. - 446,48





+460.4m

+460.20m

+464.30m

+464.30m

+445.90m

+447.09m

+447.12m

+447.12m

+447.16m

+447.01m

+447.18m

+447.10m

R - 445,90

R - 445,30

R - 445,30

R - 447,09

R - 447,09

R - 447,12

R - 447,12

R - 447,16

R - 447,05

R - 447,01

R - 447,10

R - 447,18

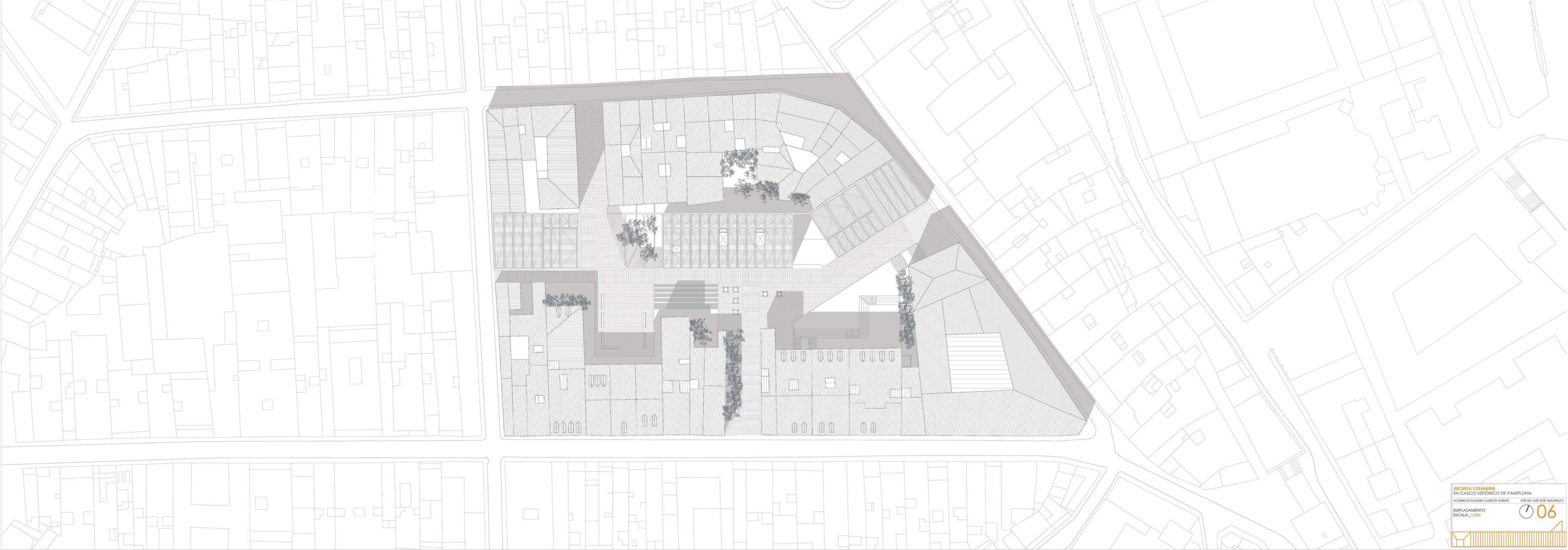
R - 447,10

R - 447,10

R - 447,10

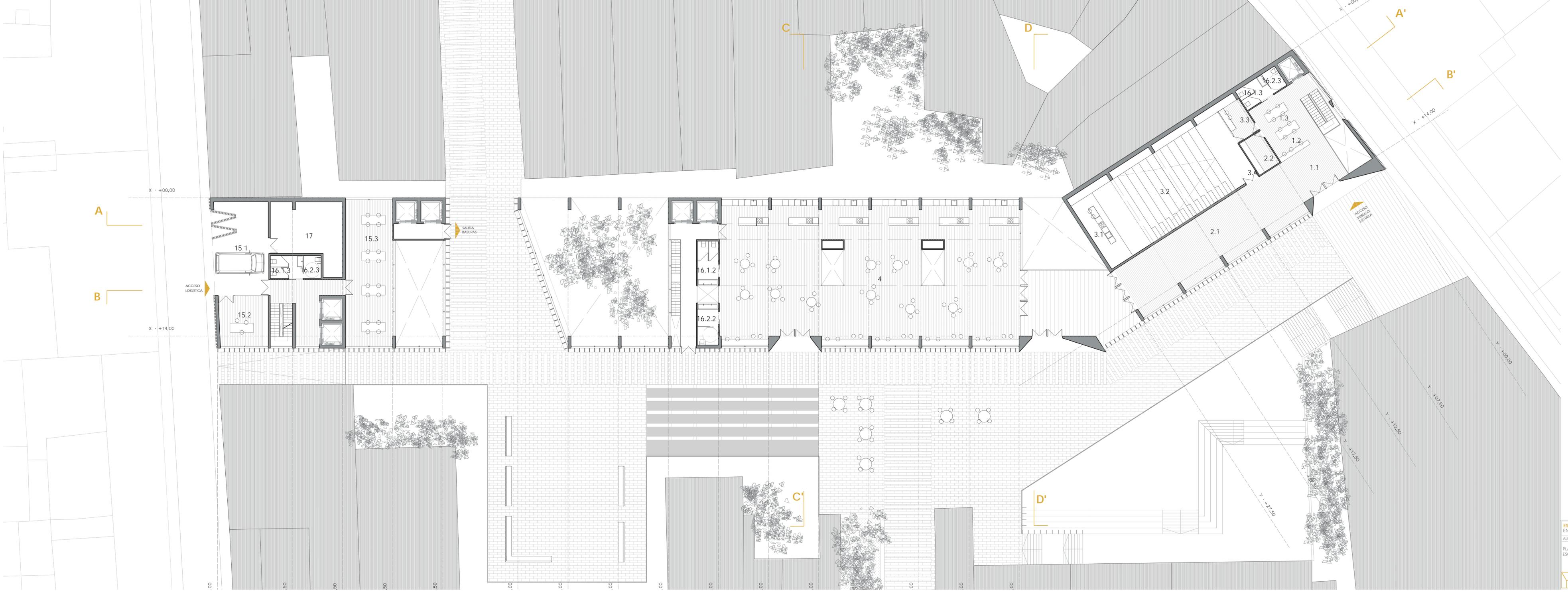
R - 447,10







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 EXPOSICIÓN	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	22.52 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	128.90 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 PASTISERIA	106.23 m2
7.1 Taller de pastelería, heladería y panadería	95.77 m2
7.2 Vestibulo de higiene	9.46 m2
7.3 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	5.25 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 teórica 1	68.54 m2
11.2 Aula teórica 2	56.50 m2
11.3 Aula teórica 3	65 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 Recepción de mercancías	50.44 m2
15.2 Oficina 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 Área empleados	48.85 m2
15.7 Almacén no perecederos	73.68 m2
15.8 Cámaras frigoríficas	26.15 m2
SERVICIOS	847.61 m2
16 ASEOS Y VESTUARIOS	109.30 m2
16.1 1Aseo masculino	18 m2
16.1.1 2Aseo masculino	9.35 m2
16.1.2 3Aseo masculino	5.80 m2
16.2 1Aseo femenino	18 m2
16.2.1 2Aseo femenino	9.35 m2
16.2.2 3Aseo femenino	5.80 m2
16.3 Vestuario masculino	21.50 m2
16.4 Vestuario femenino	21.50 m2
17 CUARTO DE INSTALACIONES	100.00 m2
18 ALMACEN/CUARTO DE LIMPIEZA	26.60 m2
19 AREA BASURAS	27.40 m2
20 CIRCULACIONES	584.01 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 SÓTANO	2300.82 m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA SÓTANO	2617.43 m2



AREA PUBLICA 722.69 m²

1 ACCESO Y RECEPCION PUBLICO	54.45 m ²
1.1 Hall	24.15 m ²
1.2 Recepción e información	7.51 m ²
1.3 Secretaria	22.79 m ²
2 EXPOSICIÓN	118.52 m ²
2.1 Sala multiuso exposiciones y recepciones	109.50 m ²
2.2 Almacén	9.02 m ²
3 AUDITORIO SHOW-COOKING	140.52 m ²
3.1 Sala de público	68.66 m ²
3.2 Escenario	19.54 m ²
3.3 Cabina técnica	9.01 m ²
3.4 Acceso público	20.29 m ²
3.5 Acceso alumnos	22.52 m ²
4 GASTROBAR	409.20 m ²

AREA DOCENTE 1.586.04 m²

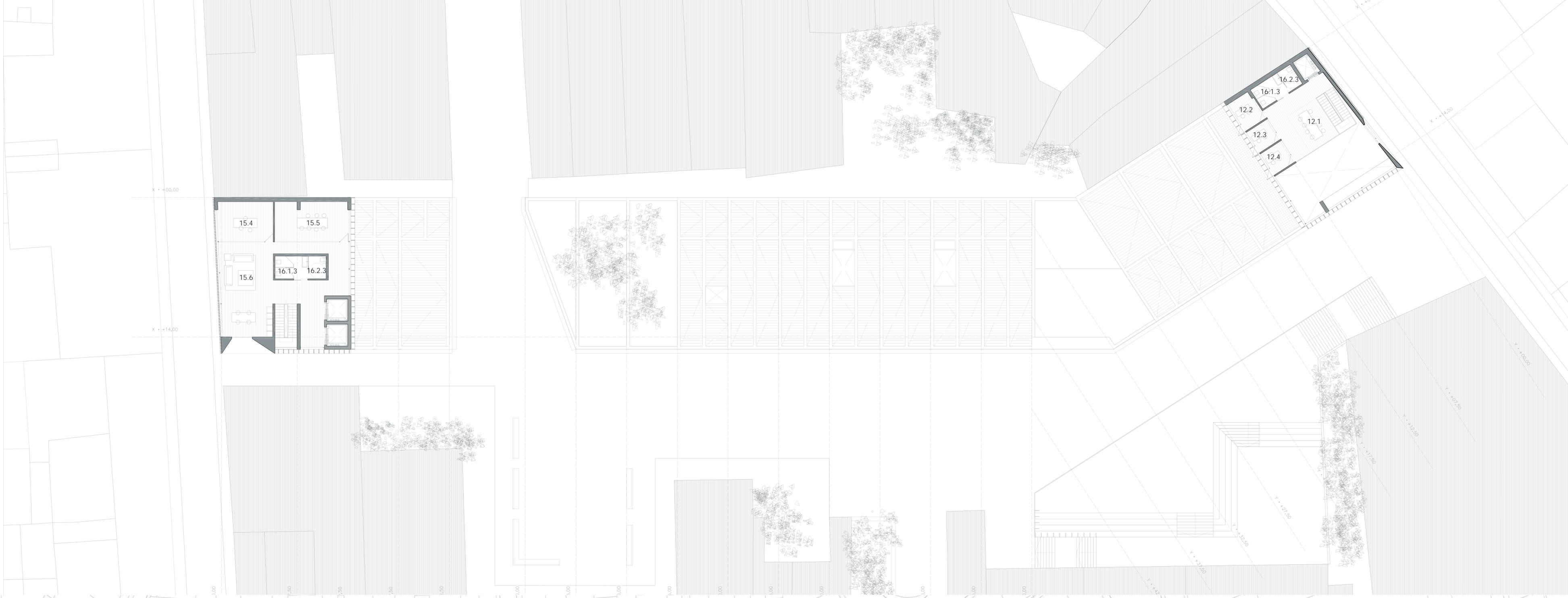
5 ACCESO Y RECEPCION ALUMNOS	268.17 m ²
5.1 Hall	126.31 m ²
5.2 Recepción e información	13.76 m ²
5.3 Sala polivalente/Zona de alumnos	128.10 m ²
6 LABORATORIOS	128.90 m ²
6.1 Laboratorio 1	48.75 m ²
6.2 Laboratorio 2	52.79 m ²
6.3 Vestibulo de higiene	9.45 m ²
6.4 Almacén 1	10.32 m ²
6.5 Almacén 2	7.59 m ²
7 TALLERES REPOSTERIA	105.23 m ²
7.1 Taller de pastelería, heladería y panadería	95.77 m ²
7.2 Vestibulo de higiene	9.46 m ²
8 TALLERES COCINA	413.12 m ²
8.1 Vestibulo de higiene 1	9.46 m ²
8.2 Almacén	10.32 m ²
8.3 Vestibulo de higiene 2	9.46 m ²
8.4 Almacén 2	10.32 m ²
8.5 Sala de pre elaboración 1	20.68 m ²
8.6 Sala de pre elaboración 2	20.68 m ²
8.7 Sala de pre elaboración 3	20.68 m ²
8.8 Sala de pre elaboración 4	20.68 m ²
8.9 Cocina de grandes volúmenes	64.81 m ²
8.10 Zona de lavado	39.57 m ²
8.11 Cocina individual	53.66 m ²
8.12 Zona de lavado	39.57 m ²
8.13 Cocina de investigación/experimentación	53.66 m ²
8.14 Zona de lavado	39.57 m ²
9 SALA DE CATAS	98 m ²
9.1 Sala de catas	75.45 m ²
9.2 Vestibulo de higiene	8.61 m ²
9.3 Almacén	13.73 m ²
10 AULA DEMOSTRATIVA	108.96 m ²
10.1 Vestibulo de higiene	5.05 m ²
10.2 Sala de pre elaboración 1	6.57 m ²
10.3 Sala de pre elaboración 2	6.57 m ²
10.4 Sala de pre elaboración 3	6.57 m ²
10.5 Aula demostrativa	84.20 m ²
11 AULAS TEORICAS	190.04 m ²
11.1 Aula teórica 1	65.54 m ²
11.2 Aula teórica 2	56.50 m ²
11.3 Aula teórica 3	68 m ²
12 BIBLIOTECA	137.25 m ²
13 AULA DE INFORMÁTICA	101.80 m ²
14 DESPACHOS Y SALA DE PROFESORES	34.57 m ²
14.1 Sala de profesores	14.18 m ²
14.2 Despacho 1	7.89 m ²
14.3 Despacho 2	6.10 m ²
14.4 Despacho 3	6.40 m ²

SERVICIOS 847.61 m²

16 ASEOS Y VESTIARIOS	109.30 m ²
16.1 Aseo masculino	18 m ²
16.1.2 Aseo masculino	9.35 m ²
16.1.3 Aseo masculino	5.80 m ²
16.2 Aseo femenino	18 m ²
16.2.2 Aseo femenino	9.35 m ²
16.2.3 Aseo femenino	5.80 m ²
16.3 Vestuario masculino	21.50 m ²
16.4 Vestuario femenino	21.50 m ²
17 CUARTO DE INSTALACIONES	100.30 m ²
18 ALMACEN/CUARTO DE LIMPIEZA	26.60 m ²
19 AREA BASURAS	27.40 m ²
20 CIRCULACIONES	584.01 m ²
20.1 Circulación planta sótano	439.31 m ²
20.2 Circulación planta baja	75.06 m ²
20.3 Circulación planta primera	69.64 m ²

SUPERFICIE UTIL TOTAL PLANTA BAJA 1026.28 m²
SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA BAJA 1114.72 m²





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 EXPOSICIÓN	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	48.86 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 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	128.90 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	1.99 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	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	5.05 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 TEÓRICAS	190.04 m2
11.1 Aula teórica 1	68.54 m2
11.2 Aula teórica 2	56.50 m2
11.3 Aula teórica 3	65 m2
12 BIBLIOTECA	137.25 m2
13 AULA DE INFORMÁTICA	101.88 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
15 AREA LOGISTICA	344.01 m2
15.1 DEPARTAMENTO DE LOGISTICA	344.01 m2
15.2 Recepción de mercancías	50.44 m2
15.3 Oficina de control	25.45 m2
15.4 Cocina	48.95 m2
15.4 Despacho dirección	21.87 m2
15.5 Sala de reuniones	28.62 m2
15.6 Área empleados	48.95 m2
15.7 Almacén no perecederos	73.68 m2
15.8 Cámaras frigoríficas	26.15 m2

SERVICIOS		847.61 m2
16 ASEOS Y VESTUARIOS	109.30 m2
16.1 Aseo masculino	18 m2
16.1.2 Aseo masculino	9.35 m2
16.1.3 Aseo masculino	5.80 m2
16.2 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	22.40 m2
20 CIRCULACIONES	584.01 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 ÚTIL TOTAL PLANTA PRIMERA 226.75 m2
 SUPERFICIE CONSTRUIDA PLANTA PRIMERA 279.04 m2

ESCUELA CULINARIA
 EN CASCO HISTÓRICO DE PAMPLONA
 ALUMNO/CLAUDIA GARCIA AZNAR TUTOR/ LUIS SESE MADRAZO

PLANTA PRIMERA
 ESCALA: 1/200





- Z · 455,25
- Z · 454,25
- Z · 453,25
- Z · 452,25
- Z · 451,25
- Z · 450,25
- Z · 449,25
- Z · 448,25
- Z · 447,25
- Z · 446,25
- Z · 445,25
- Z · 444,25
- Z · 443,25
- Z · 442,25
- Z · 441,25

Y · +00,00 Y · +07,50 Y · +12,50 Y · +17,50 Y · +22,50 Y · +30,00 Y · +35,00 Y · +40,00 Y · +45,00 Y · +50,00 Y · +55,00 Y · +60,00 Y · +65,00 Y · +70,00 Y · +75,00 Y · +80,00 Y · +37,50 Y · +32,50 Y · +27,50 Y · +22,50 Y · +17,50 Y · +12,50 Y · +07,50 Y · +00,00





ALZADO NORESTE

ALZADO SUROESTE

X - +14,00

X - +00,00

X - +00,00

X - +14,00



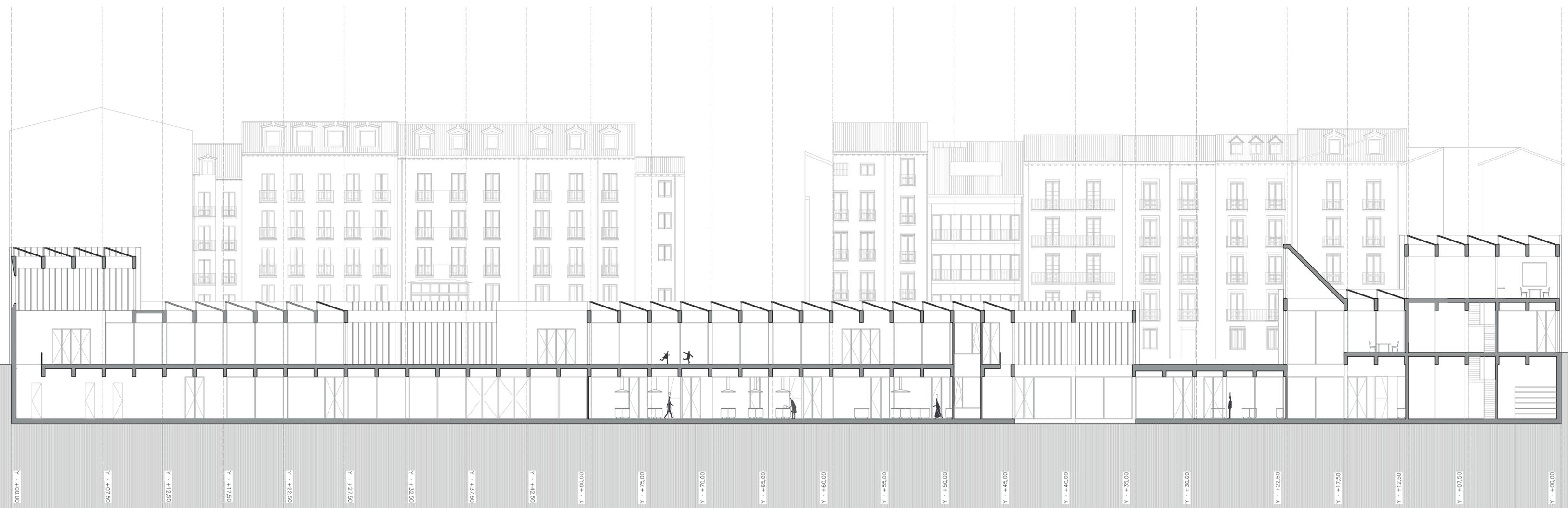


Y - +00,00
 Y - +07,50
 Y - +12,50
 Y - +17,50
 Y - +22,50
 Y - +30,00
 Y - +35,00
 Y - +40,00
 Y - +45,00
 Y - +50,00
 Y - +55,00
 Y - +60,00
 Y - +69,00
 Y - +70,00
 Y - +75,00
 Y - +80,00
 Y - +37,50
 Y - +32,50
 Y - +27,50
 Y - +22,50
 Y - +17,50
 Y - +12,50
 Y - +07,50
 Y - +00,00

Z - 455,25
 Z - 454,25
 Z - 453,25
 Z - 452,25
 Z - 451,25
 Z - 450,25
 Z - 449,25
 Z - 448,25
 Z - 447,25
 Z - 446,25
 Z - 445,25
 Z - 444,25
 Z - 443,25
 Z - 442,25
 Z - 441,25

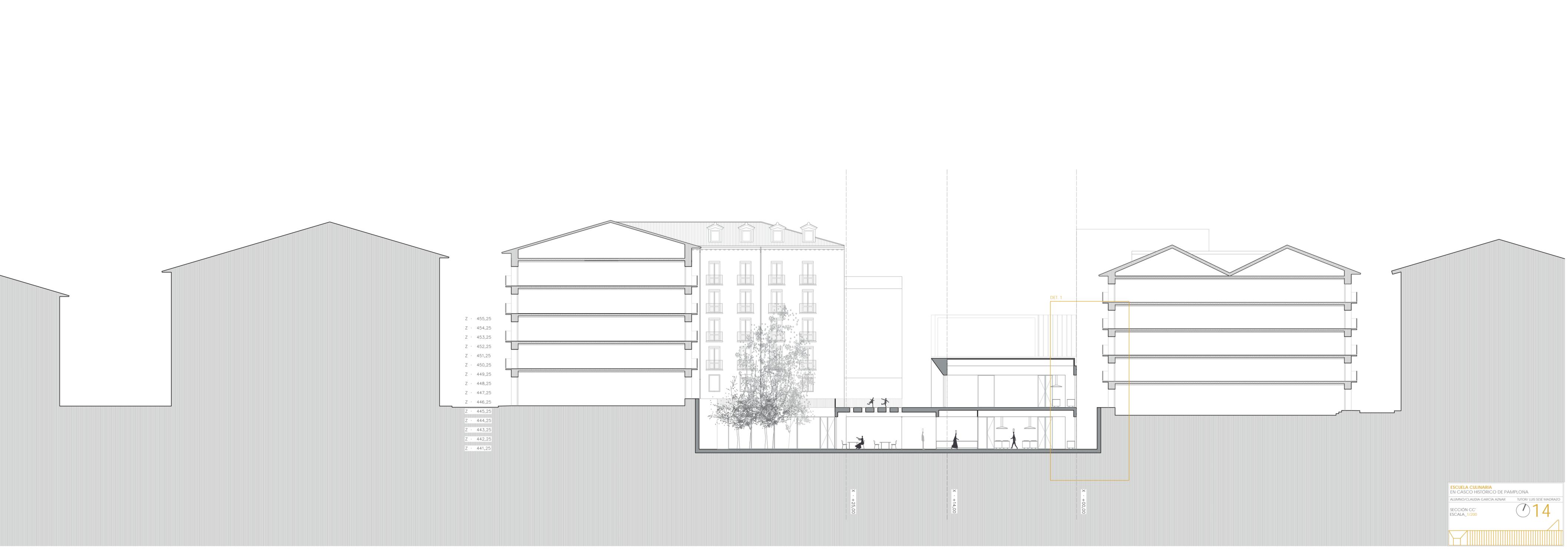


Z · 455,25
 Z · 454,25
 Z · 453,25
 Z · 452,25
 Z · 451,25
 Z · 450,25
 Z · 449,25
 Z · 448,25
 Z · 447,25
 Z · 446,25
 Z · 445,25
 Z · 444,25
 Z · 443,25
 Z · 442,25
 Z · 441,25



Y · +00,00
 Y · +07,50
 Y · +12,50
 Y · +17,50
 Y · +22,50
 Y · +27,50
 Y · +32,50
 Y · +37,50
 Y · +42,50
 00'08+ · Y
 00'57+ · Y
 00'07+ · Y
 00'99+ · Y
 00'09+ · Y
 00'55+ · Y
 00'05+ · Y
 00'59+ · Y
 Y · +35,00
 Y · +30,00
 Y · +22,50
 Y · +17,50
 Y · +12,50
 05'07+ · Y
 00'00+ · Y





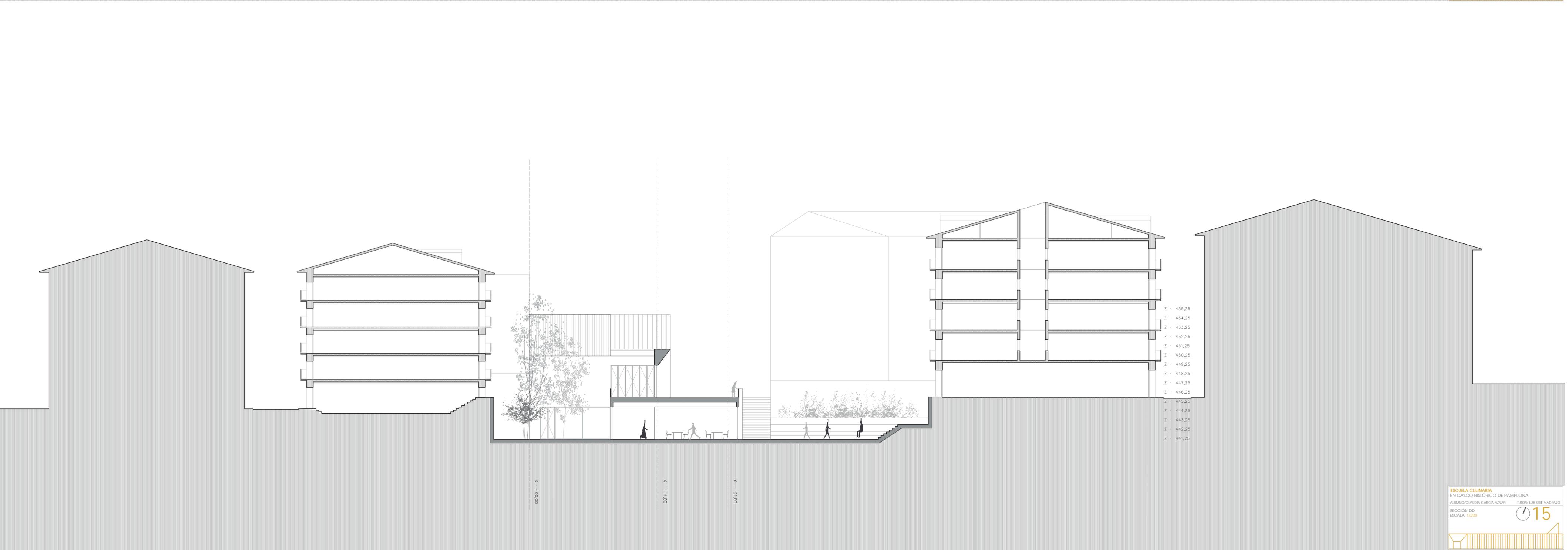
Z · 455,25
 Z · 454,25
 Z · 453,25
 Z · 452,25
 Z · 451,25
 Z · 450,25
 Z · 449,25
 Z · 448,25
 Z · 447,25
 Z · 446,25
 Z · 445,25
 Z · 444,25
 Z · 443,25
 Z · 442,25
 Z · 441,25

X · +25,00

X · +14,00

X · +00,00

DET. 1



X - +00,00

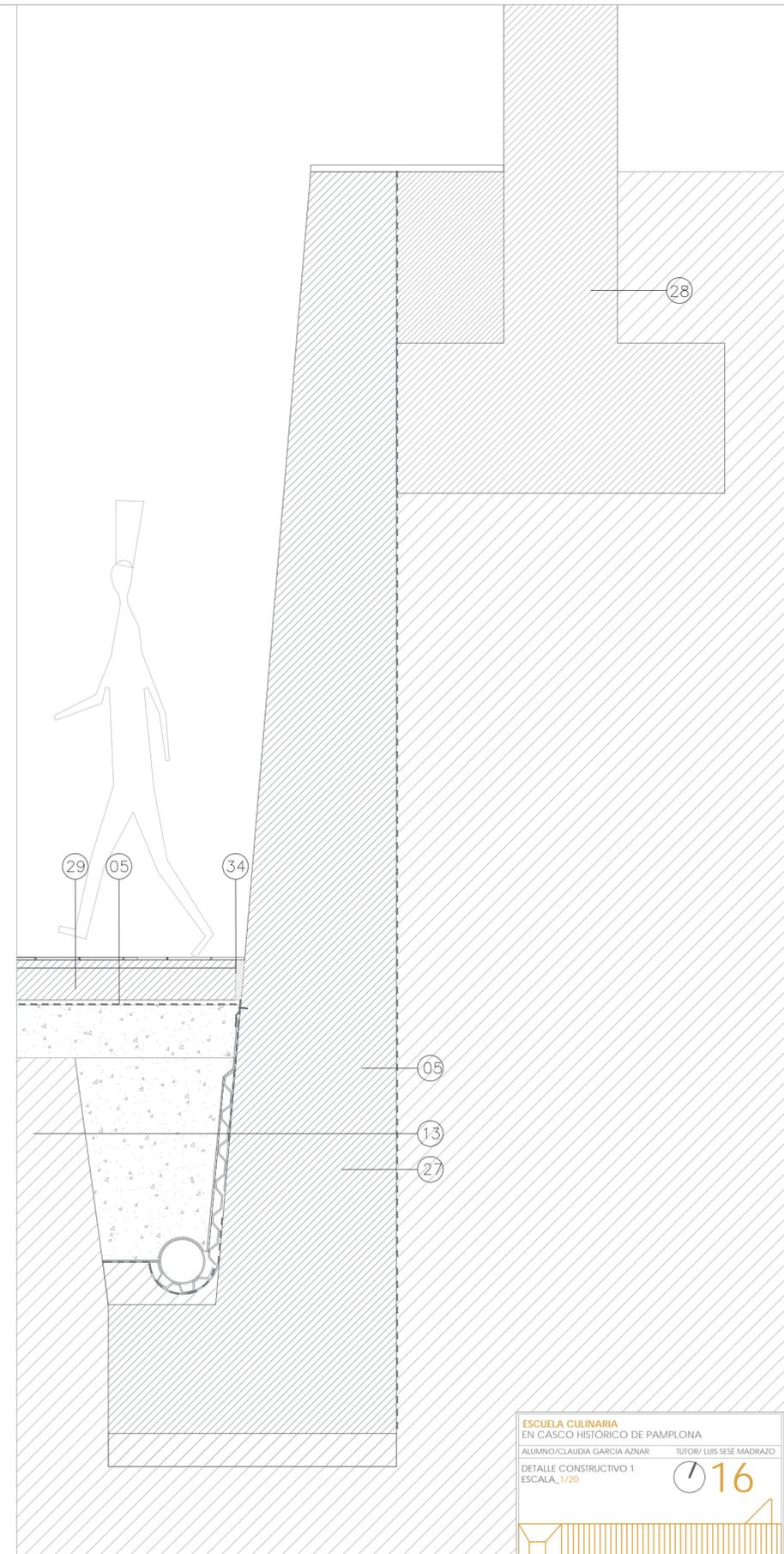
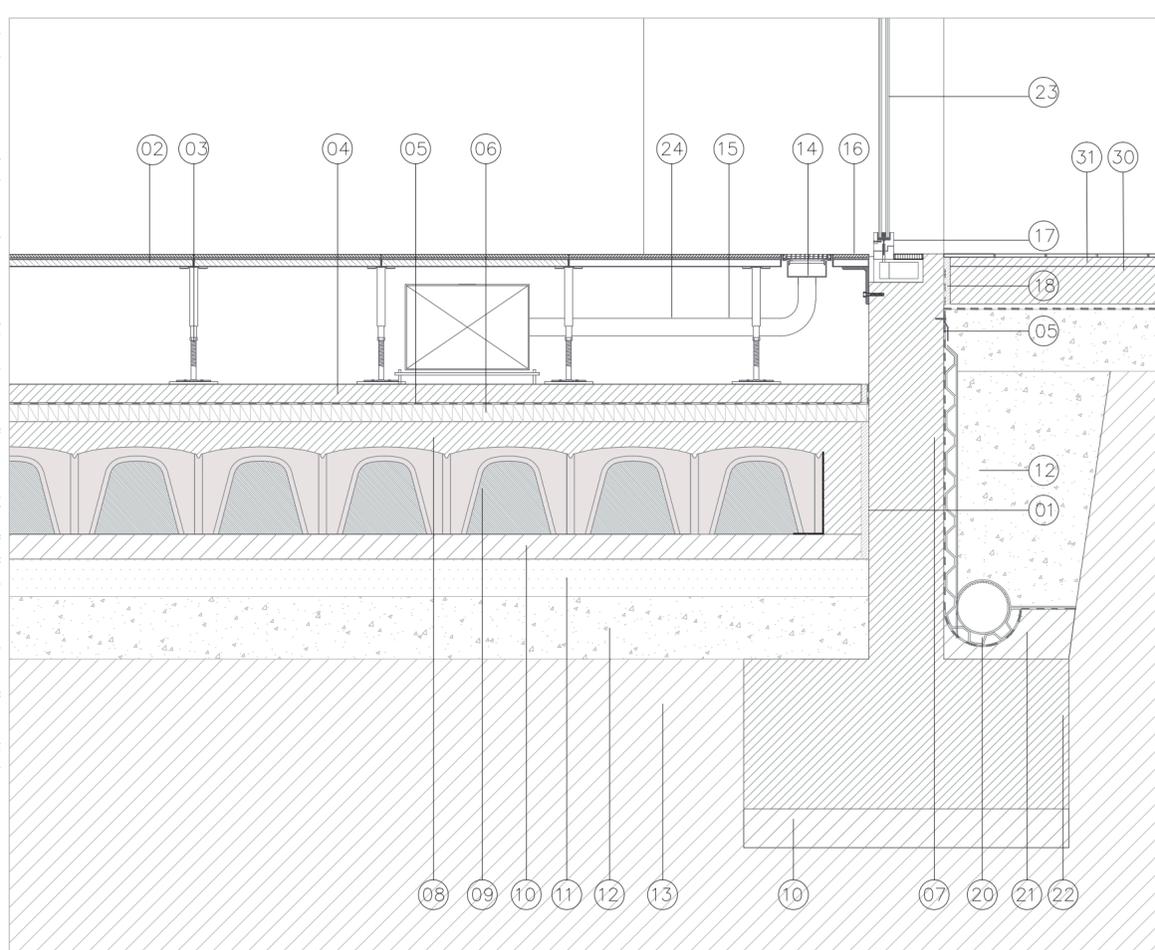
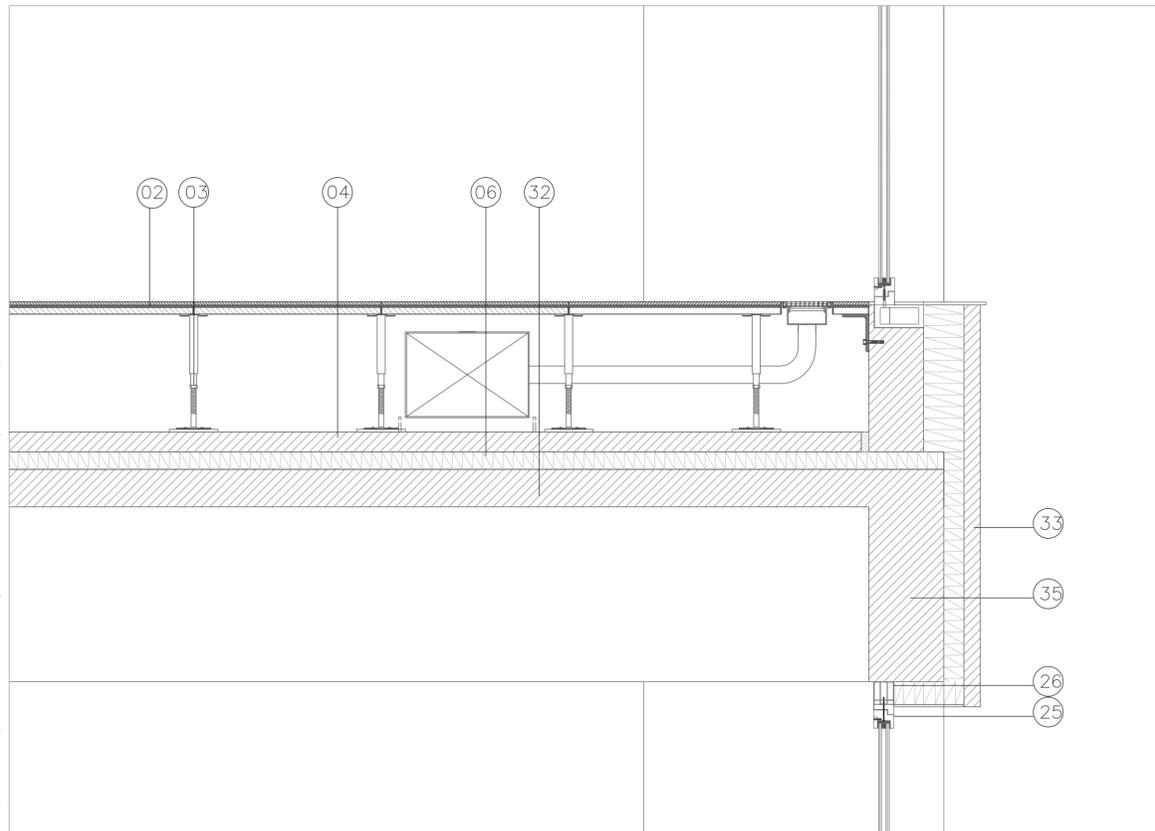
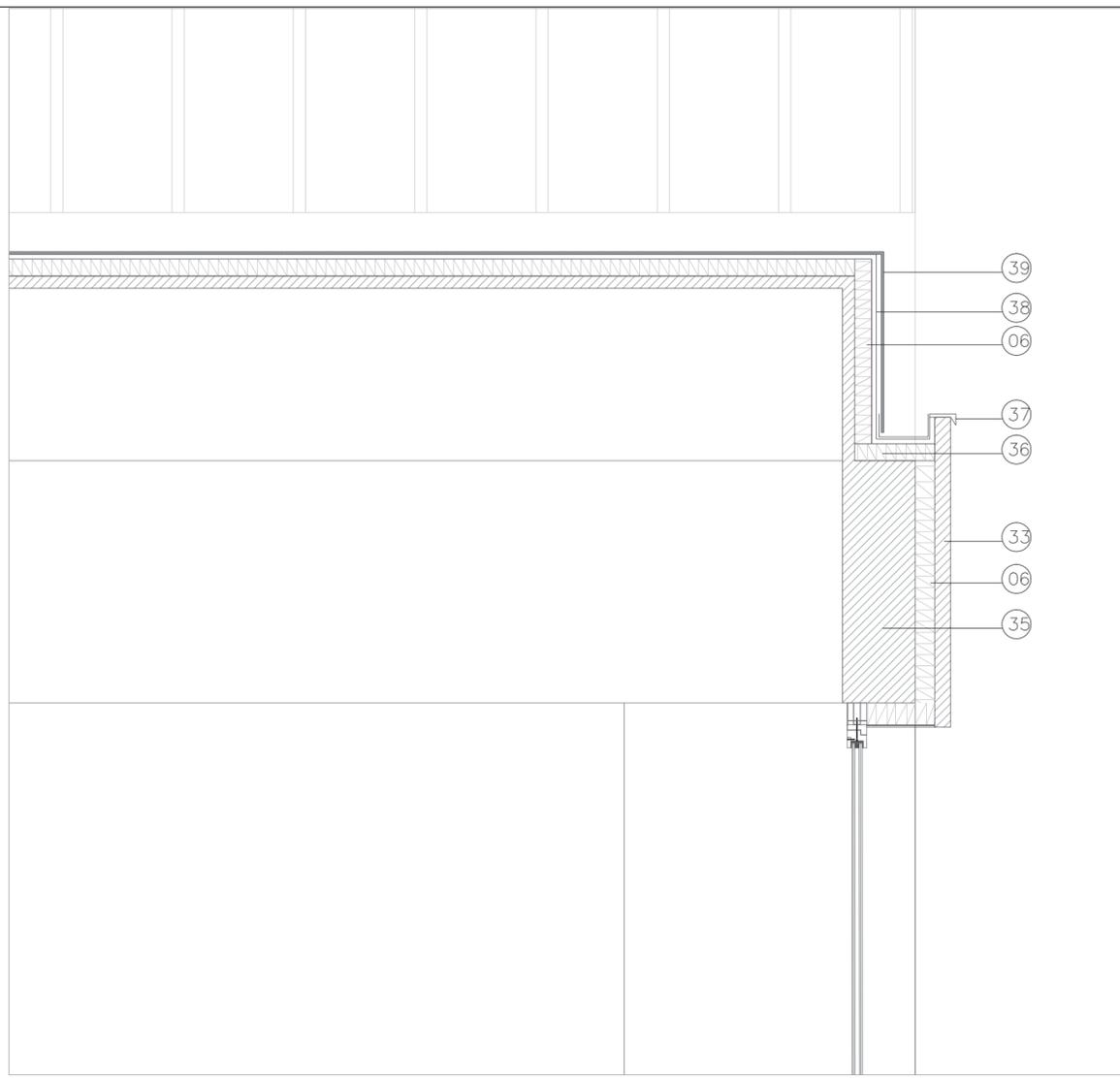
X - +14,00

X - +21,00

- Z · 455,25
- Z · 454,25
- Z · 453,25
- Z · 452,25
- Z · 451,25
- Z · 450,25
- Z · 449,25
- Z · 448,25
- Z · 447,25
- Z · 446,25
- Z · 445,25
- Z · 444,25
- Z · 443,25
- Z · 442,25
- Z · 441,25



- 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 baquelizada
- 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 incales 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. diam. 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



08_ INFOGRAFÍAS





