



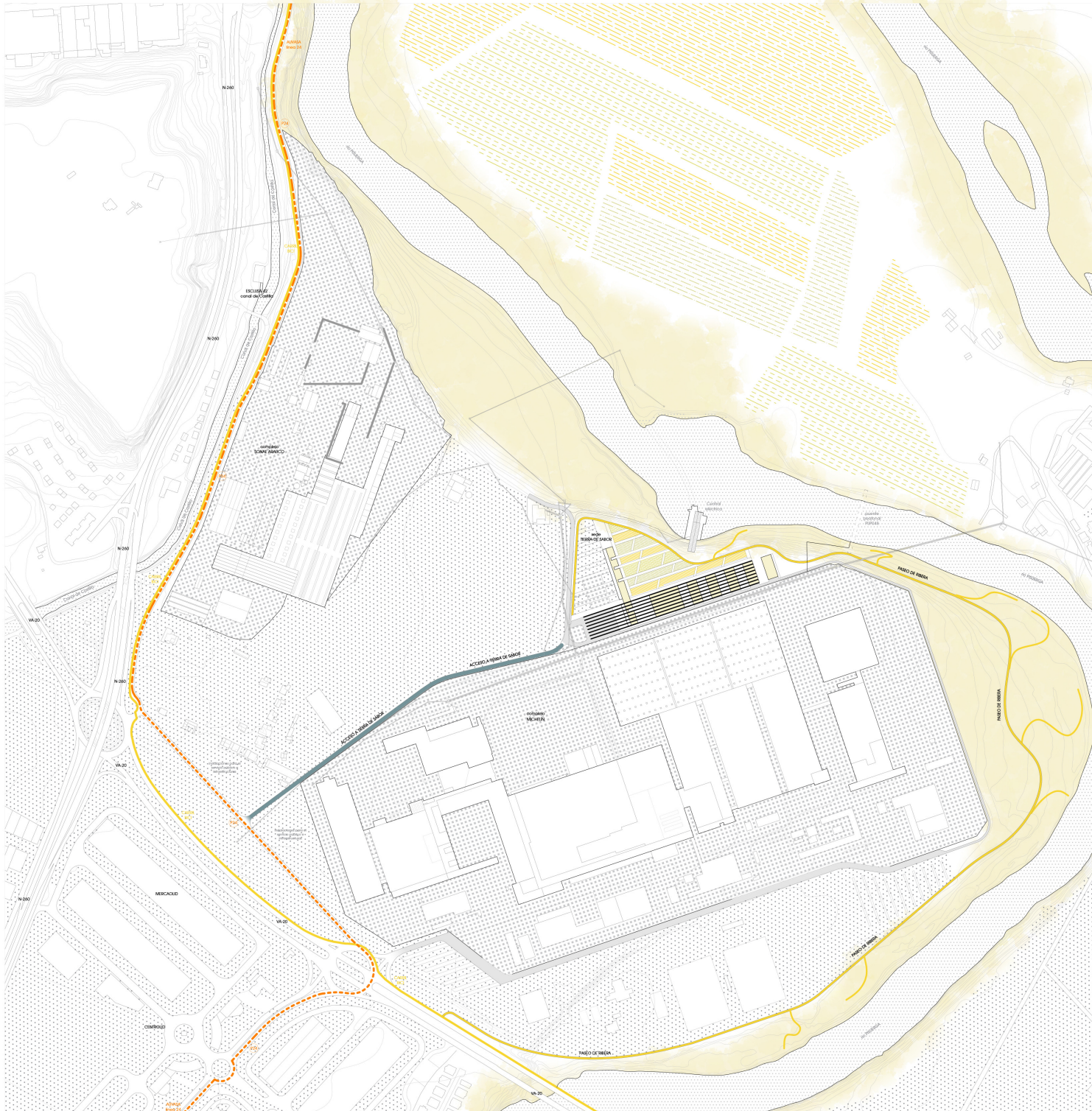
tierra de sabor

PROYECTO DE CENTRO DE EXPOSICIÓN, PROMOCIÓN, DESARROLLO Y VENTA DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS VINCULADOS A CASTILLA Y LEÓN, EN VALLADOLID

JAVIER DE LA CALLE FERNÁNDEZ

autor: Jorge Ramos Julán - colaborador: José Antonio Isidro Rodríguez - Proyecto Final de Grado 2018/2019

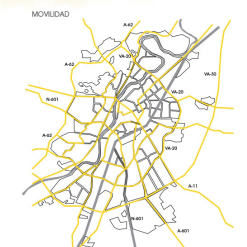
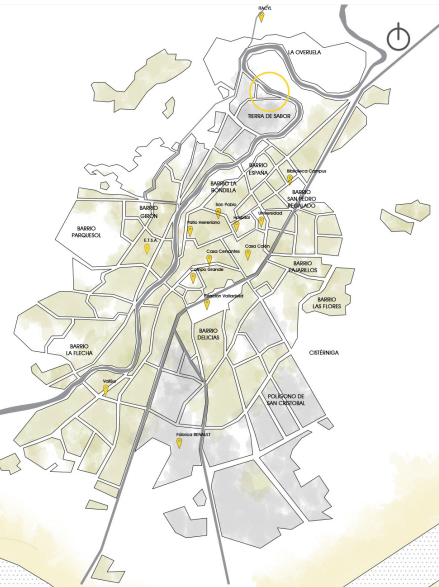
E.T.S.A. VALLADOLID



TIERRA DE SABOR

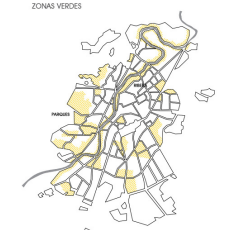
UBICACIÓN
 Localizada al norte de la provincia de Valladolid, la Sede corporativa Tierra de Sabor se sitúa en una zona no muy conocida de la ciudad caracterizada por su proximidad al río Pisuerga y sistema de Soto de Medinilla y el canal de Castilla, dentro de un área de índole industrial. Se encuentra enmarcada entre dos localidades muy distintas:
 Por un lado, al norte, se da la existencia de un paisaje natural, caracterizado por el paso del río Pisuerga, elemento fundamental del desarrollo de una ciudad, así como un paisaje y una belleza a la vez que antiguo centro eléctrico. Al otro lado del río se sitúa un mercado, en el que está prevista la futura implantación de un bosque urbano, junto al asentamiento arqueológico más antiguo de la ciudad. Abunda un ambiente rural y natural.
 Por otro lado, al sur de la parcela, se encuentra un ambiente totalmente opuesto. Se trata de un conjunto industrial junto a la zona inferior compuesta por un amplio espacio logístico, entre los que destacan Citlog, Mercosid, y un complejo industrial encabezado por Michelin y Sonas Arcois (conocido por ser la antigua Tofes). Todo el conjunto crea una imagen de una ciudad industrial, de grandes raves y dimensiones de trabajo del sector secundario, cableados eléctricos y grandes motores de producción.

EJES Y BARRERAS
 El crecimiento de la ciudad se ve siempre condicionado por las grandes infraestructuras y elementos que rigen la base de las ciudades. Así pues, el río Pisuerga y el trazado de las vías ferreas suponen las bases del crecimiento de Valladolid, pero también imponen algunas barreras.
 En el área próxima a la parcela de proyecto se puede apreciar que elementos como la autovía VA-20 o el río Pisuerga, al estar colocados perpendicularmente, hacen un efecto de filtro o barrera, que provocan un cambio de uso urbanístico. La autovía VA-20 separa un conjunto de edificios de carácter comercial de otro dedicado a la industria, como Sonas Arcois y Michelin. Más adelante, el río Pisuerga separa dichas industrias del campo abierto dedicado al cultivo ubicado en la otra orilla.



El río Pisuerga recorre longitudinalmente Valladolid, la cual se desarrolla en ambas orillas del río. El canal de Castilla, zona de regadío hidráulico del S.XVIII, recorre 207 km y 49 esclusas a lo largo de Burgos, Palencia y Valladolid, donde sirve como fuente de riego agrícola.

Destaca el crecimiento longitudinal de la ciudad en los entornos gracias al trazado de las vías ferreas, con estación en el centro de la ciudad. Por otro lado, multitud de vías principales de verticales líneas de ferrocarril permiten una red entorno a la ciudad, la cual queda organizada bajo esta base.

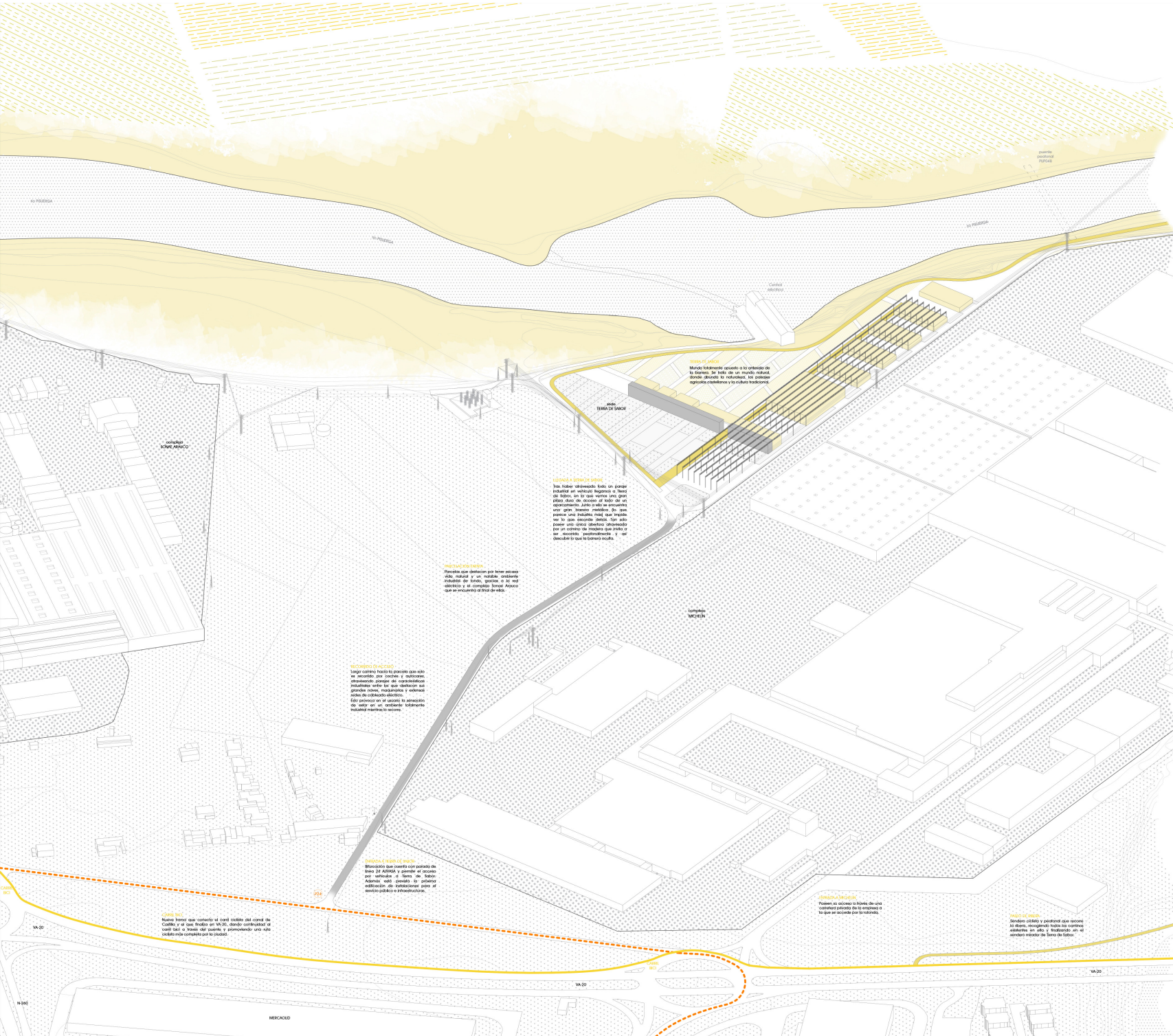


Valladolid posee un uso residencial y cultural en el centro de la ciudad. A medida que la ciudad creció los usos residenciales se desplazaron debido a la aparición de la industria, ubicada en los entornos de la misma, provocando también la separación de las zonas verdes de algunas zonas, como las cercanas al río.

Las zonas verdes compactadas destacan sobre todo en la zona de Ibero y Cuale de la ciudad. El crecimiento de la industria en las ribeiras leídas y dentro de espacios verdes. En el interior de la ciudad surgen diversos puntos como consecuencia de planes o zonas de zonas verdes, como Campo Grande.

PROPIUESTA URBANÍSTICA

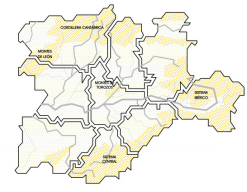
- ligada a la zona de proyecto de la Sede Corporativa de Tierra de Sabor, la propuesta urbanística apuesta por la protección de las zonas naturales frente al crecimiento industrial realizado al borde de los ribeiros, acordando y separando las zonas verdes. Para ello:
1. Se constituye la Sede corporativa concebida como una nueva barrera que impide el avance de la industria, protegiendo la naturaleza que se sitúa tras ella y permeabilizando el paisaje rural. Además la barrera tiene doble función, ya que también separa totalmente dos mundos completamente distintos.
 2. Definir de nueva forma las zonas verdes que han sido separadas. La zona de la ribeira posee varias vertientes usadas por los pescadores y ciclistas que se encuentran reconocidas y en mal estado. Se crea por lo tanto la conexión de una zona pedonal y ciclista que recorre la ribeira y recoge a su paso todos estos senderos, teniendo como punto final del camino el mirador ubicado en Tierra de Sabor que venicia su vista al río.
 3. Mejorar el acceso a la parcela mediante un nuevo entriado y salida al proyecto, siendo más clara y mejor diseñada.
 4. Permeabilizar el transporte en bicicleta, mediante la conexión de dos carriles bici existentes en distintas partes de la ciudad, creando uno único, y el sendero de la ribeira.
 5. Permeabilizar el transporte público, pasando la línea 24 de AVANZA por la vía de acceso a la parcela.
 6. Facilitar el paso y sendero hacia la otra orilla en el caso de que se de la posibilidad de la construcción futura del puente peatonal PARED del INEGI, siendo este conectado con el sendero peatonal del proyecto.



CASTILLA Y LEÓN

Se trata de una región caracterizada por tener unos montes escarpados peninsulares, entre los que prima la cordillera cantábrica, el sistema central y el sistema ibérico, que rodean la vasta llanura de la submeseta norte, siendo atravesada por el río Duero.

De las paisajes castellanoleoneses destacan los prados, fincas, campos de cultivos y pinares, así como rubia estepa seca y tierras arboladas.



TIERRA DE SABOR

Definida como la suma de los paisajes castellanos y de la elaboración tradicional de los productos de la región, como símbolo de salud, cultura y calidad. Diferentes gremios de la gastronomía castellanoleonesa se reúnen en una única marca donde sus motivos principales de producción son la artesanía y la tradición en elaboración de sus productos, garantizando su sello de calidad.

PAISAJE



ARTESANÍA



El trabajo hecho a mano, así como el esfuerzo, la dedicación, la tradición de elaboración y el tiempo de preparación como símbolo de calidad.

INTERVENCIÓN

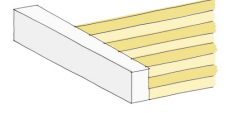
Partiendo de la base urbana industrial en la que se encuentra la parcela y atendiendo las necesidades naturales y tradicionales que caracterizan Tierra de Sabor, apuesta por crear una nueva botera que tiene el paso y el avance industrial hacia la fibra, devolviendo así la libertad a la naturaleza. De esta manera, Tierra de Sabor se desarrolla en un mundo plenamente natural y tradicional.



DUALIDAD NATURALEZA VS INDUSTRIA

COMPOSICIÓN Y VOLUMETRÍA

Para actuar y conseguir el efecto botera se dispone de una zona perpendicular a la dirección principal del proyecto, un eje longitudinal separa ambos mundos.



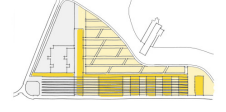
ZONIFICACIÓN

Se dispone de diversas zonas claramente diferenciadas en función del uso asignado: una plaza dura frente de naturaleza ante de la botera, un área experimental donde se realizan todas las actividades y una arquitectura paisajista levantada como fondo de escena y el fluir.



MATERIALEDAD

Respondiendo a la idea de tres mundos abiertos se opta por la aplicación de materiales metálicos para fachadas y mobiliario urbano en la zona industrial, mientras que al otro lado de la botera se usa madera, como material natural y tradicional.



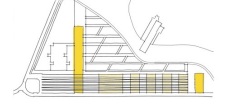
ÁREA EXPERIMENTAL

Todos los bloques donde se realizan actividades están ubicados en un área experimental diseñada con la misma medida que nave Michelin, intentando reflejar el diseño de la industria por seguir experimentando.



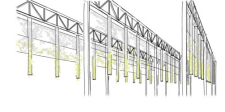
MÉTODO CONSTRUCTIVO

Debido a las diferentes tradiciones que tienen las distintas boteras, lo que hacen un uso recurrente concebidas como edificios de arquitectura pasada, mientras que los bloques de uso ocasional se conciben como nuevos o base de pineses arquitectónicos.



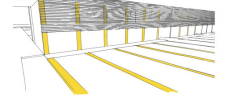
MISAR HACIA ABBBA

El área experimental está cubierta por una gran pérgola basada en un punto histórico: collage de cerchas, que cubre todos los bloques por encima. Los usuarios pueden ver encima de ellos diferentes vistas de flora muestra y realizar actividades.



RITMO

Siguiendo la idea de líneas de cultivos en el diseño de la arquitectura paisajista, el proyecto responde a ese ritmo rítmico en sus plantas y espacios permeables, así lo que en verano se pueda establecer relación directa entre ambos.



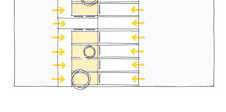
FUNCIONAMIENTO

Todos los bloques responden a un patrón de eje longitudinal, lo cual cuenta con un bono de espacios servicios directamente relacionados con las especies servidas.



PERMEABILIDAD

Los bloques de gastronomía y mercado están directamente entrelazados a través de una plaza de encuentro. Los fragmentos de estos bloques son totalmente permeables, así lo que en verano se pueda establecer relación directa entre ambos.



INTEGRACIÓN DE LA CENTRAL ELÉCTRICA

Entre los cultivos surgen pasajes dispuestos paralelos a la central eléctrica que dirigen a los usuarios hacia el sendero mirador, incorporando hacia las áreas de la botera.



COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

Con el objetivo de reducir el consumo y favorecer el mantenimiento del medio ambiente se optará por incorporar diferentes medidas al respecto en el proyecto, como la colocación de paneles solares en la cubierta de los bloques de uso frecuente para el precalentamiento de agua caliente sanitaria, la recogida y posterior tratamiento de aguas pluviales para su reutilización, la captación y acumulación de agua para riego de cultivos o el mantenimiento de jardines hidropónicos, el cual recoge una gran diversidad de flora y ofrece en el consumo de agua de riego, además de aportar un ambiente más fresco y renovado en los meses de verano.

TIERRA DE SAVOR
 Largo camino hacia la parcela que solo se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos.

TIERRA DE SAVOR
 Bloque que cuenta con un patio de tierra de SAVOR y que se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos.

TIERRA DE SAVOR
 Nueva zona que cuenta con un patio de tierra de SAVOR y que se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos.

TIERRA DE SAVOR
 Los habitantes de este bloque han sido seleccionados para que se encuentren en un espacio de tierra de SAVOR y que se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos.

TIERRA DE SAVOR
 Parcela que destaca por tener un patio de tierra de SAVOR y que se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos.

TIERRA DE SAVOR
 Permiten un acceso a través de una central eléctrica que se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos.

TIERRA DE SAVOR
 Sección urbana y paisajista que se accede por caminos y caminos. El camino es un camino de tierra que se accede por caminos y caminos.



VIVIENDAS

3 viviendas adosadas destinadas a los trabajadores que viven a cargo de la trama de montaje constante de Tierra de Sabor. Se encuentran ubicadas en una zona privilegiada de la parcela, las viviendas contienen cocina, comedor sala de estar, dos cuartos de baño y dos dormitorios, además de un jardín delantero y patio trasero.



CORRALES

contienen grupos de animales para alimentar e interactuar con ellos durante las actividades. Destacan cerdos, vacas, ovejas, conejos y gallinas.



TALLER - INVERNADERO

se realizan todas las actividades agrícolas que permiten a los usuarios experimentar Tierra de Sabor. Cuenta con recepción y zona exclusiva de presentación del bloque, así como talleres e invernadero. A los talleres se extienden cultivos donde realizar actividades al aire libre.



SENDERO

sendero peatonal y ciclista que recorre la ribera que rodea al histórico Michelín, recogiendo todas las sensaciones existentes en ella, buscando las vistas privilegiadas o las miradas y teniendo como punto final el camino de acceso de madera a Tierra de Sabor.



CULTIVOS

grandes extensiones y campos de cultivo que contiene gran variedad de las especies con las que trabaja Tierra de Sabor, se disponen en diferentes bandas longitudinales organizadas por la clasificación de familias vegetales que se cultivan que se cultivan: hortalizas de hoja, hortalizas tuberosas, vidales, casahuate, tuberos, cereales, aceites y especies de sabor.



MERCADO

plaza fundamental de Tierra de Sabor. Muestra a los usuarios de muchas partes de la ciudad todas las frutas de temporada para llevar a cabo el comercio de productos alimentarios. Cuenta con área de venta y zona de servicio para acogerlos en la planta baja y área de degustación de los productos en la planta superior.



SEDE

sede corporativa de Tierra de Sabor. Contiene las oficinas centrales de la empresa así como salas de actos, áreas expositivas y biblioteca y otras zonas destinadas a la presentación de la marca a los usuarios.



BLOQUE GASTRONÓMICO

punto de contacto con la ciudad. Contiene todas las áreas destinadas a la gastronomía, como restaurantes, cafetería, sala de catas y aula gastronómica.



APARCAMIENTO

relacionado directamente con el acceso, cuenta con 40 plazas de aparcamiento, 2 plazas accesibles y puntos de recarga para coches eléctricos. Incluye también un estacionamiento de bicicletas y motocicletas, y 2 plazas de aparcamiento y paradas de autobuses de visitas guiadas.



PASEO PRINCIPAL

área y recorrido principal de Tierra de Sabor. Recorre longitudinalmente todos los bloques del proyecto incorporando del curso de una línea de agua.



PLAZA

plaza principal de bienvenida que recoge a los usuarios y área de acceso a las oficinas centrales de la Sede.

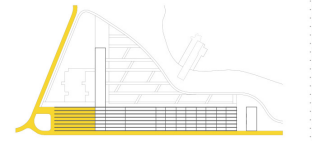


CIRCULACIONES GENERALES

La parcela posee diferentes tipos de circulaciones en función del modo de transporte elegido por el usuario y las diferentes zonas y funciones del proyecto.

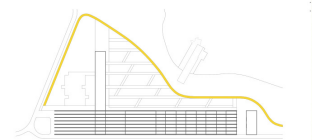
VEHICULOS Y VÍA DE SERVICIO

Todo el terreno rodado a base de vehículos se efectúa por la entrada principal entre las parcelas Michelín y Sonos Asúcar. En una primera zona se encuentra el aparcamiento principal, para poder estacionar el coche e introducirlo a pie en el mundo natural. Adscrito a él se encuentra la vía de servicio, destinada al paso de todos los vehículos distribuidos a la carga y descarga de los productos por la parte trasera de los bloques.



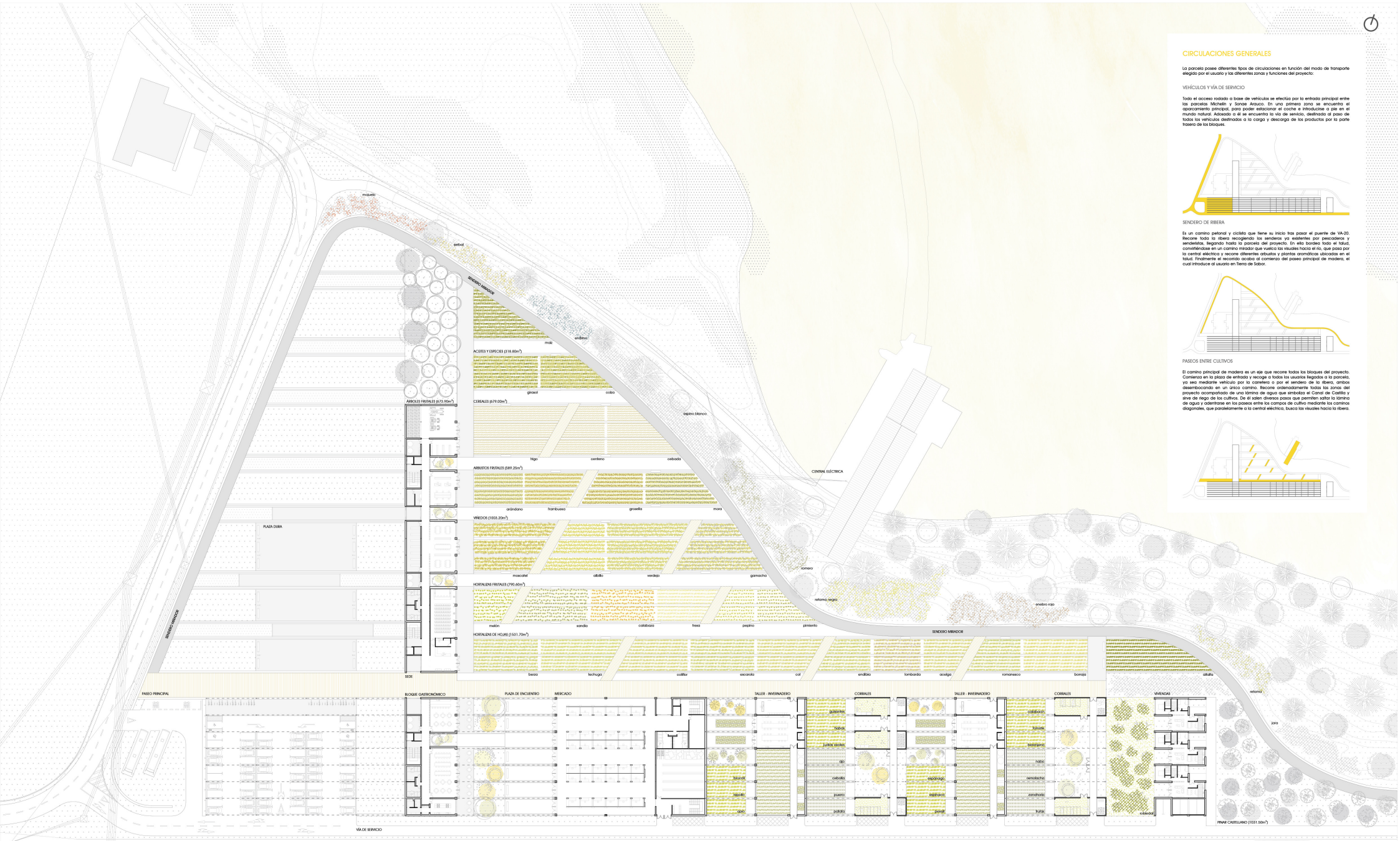
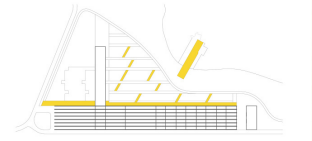
SENDERO DE RIBERA

Es un camino peatonal y ciclista que tiene su inicio bajo el puente de VA-20. Recorre toda la ribera recorriendo los arroyos ya existentes por parcelación y arroyos, llegando hasta la parcela del proyecto. En ella bordea todo el talud, convirtiéndose en un camino mirador que busca las vistas hacia el río, que pasa por la central eléctrica y recorre diferentes arroyos y plantas ornamentales adscritas en el talud. Finalmente el recorrido acaba al comienzo del paseo principal de madera, el cual introduce al usuario en tema de sabor.



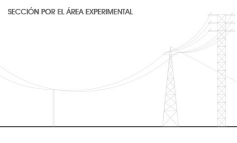
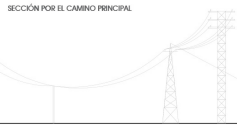
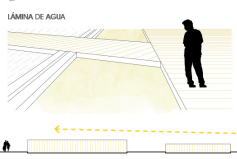
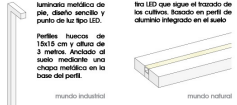
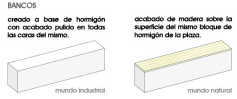
PASEOS ENTRE CULTIVOS

Es un camino peatonal y ciclista que tiene su inicio bajo el puente de VA-20. Recorre toda la ribera recorriendo los arroyos ya existentes por parcelación y arroyos, llegando hasta la parcela del proyecto. En ella bordea todo el talud, convirtiéndose en un camino mirador que busca las vistas hacia el río, que pasa por la central eléctrica y recorre diferentes arroyos y plantas ornamentales adscritas en el talud. Finalmente el recorrido acaba al comienzo del paseo principal de madera, el cual introduce al usuario en tema de sabor.



MOBILIARIO URBANO

A lo largo del proyecto se dispone de diferentes mobiliarios que apoyan la actividad que se realiza en temas de **labor**, así por ejemplo, en la plaza de acceso perteneciente al mundo industrial, los bancos, papeleras y lavabos tienen apariencia metálica y de homónima, mientras que los elementos pertenecientes al mobiliario urbano del mundo natural destacan por estar diseñados a base de madera.



VEGETACIÓN Y CULTIVOS

Los campos de cultivo colaborativos se conciben por las patillas orientadas y seleccionadas, donde prima la actividad agrícola dedicada al cereal. De media, en Castilla y León las tierras labradas según herbáceas dedicadas la mayor parte de su producción a campos de cereal, liderando el resto de labranzas con un 74%. A ello le sigue los cultivos de remolacha y colza en 8%, forrajes 6%, leguminas 4%, pastos 1% y hortalizas y verduras un 0.5%.

CAMPOS DE CULTIVO
 Debido a esto, los campos de cultivo de la parcela se destinan a todas esas producciones, con el objeto de abarcar todas en un mismo paisaje y conocer bien su agricultura. Se dispone de la siguiente organización:

- HORTALIZAS** son las plantaciones más bajas, destacan: brécol, tomate, coliflor, berza, acelga, coque, calabaza, etc...
- FRUTAS Y VERDURAS** plantaciones algo más altas que hortalizas. Son: fresas, tomates, calabaza, pimientos, melones, sandías, etc...
- VINEDOS** localizados frente la biblioteca y oficina, la vid clasificada a vino, entre las que destacan gamay, vendaje, moscatel y caballo.
- ARBORES FRUTALES** más altas que los viñedos, se encuentran cuatro tipos de variedades: la manzana, guisado, hambuesa y arándanos.
- CEREALES** producción principal de región, destacan: cultivo de trigo y arroz, como trigo, centeno y cebada.
- ACEITE Y ESPECIES** los cultivos más altos de los que se obtienen diferentes productos, como del maíz, colza y girasol.

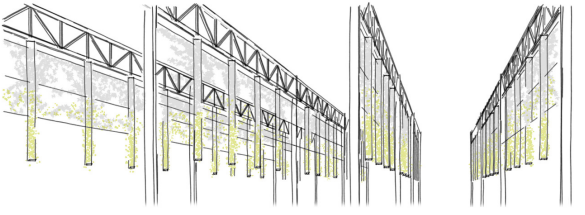


ÁRBOLES
 A lo largo de la parcela se dispone de diferentes grupos de árboles. Así por ejemplo en la plaza se encuentran Fresno, álamo, sauce y chopo lombardo. En el primer que se aboca desde de las tendidos habitan alcornocales, encinas y pino piñonero. En el resto de la parcela, los árboles que hay son almendrales, nogales, manzanos blancos y dorados negros. En cuanto a los árboles frutales se encuentran perales, cerezas y manzanas.

VISUALES DE LOS CAMPOS DE CULTIVO
 Con el fin de adaptar una imagen global del paisaje agrícola desde el camino principal de madera se colocan todas las clasificaciones de cultivos orientados por terrenos, además más cercano las hortalizas y más lejano las cereales y plantas de aceite.

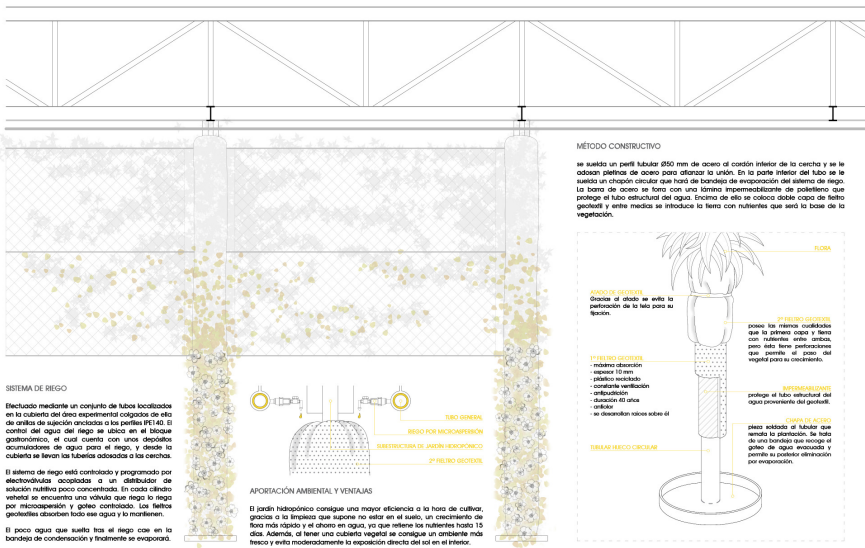
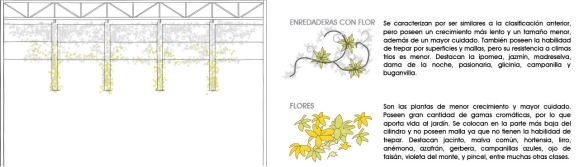
JARDÍN HIDROPÓNICO

Partiendo de la dualidad del mundo industrial y el mundo natural, el área experimental que cobija las neveras refleja el entroncamiento de ambos, donde la naturaleza se apodera de las cercas industriales y comienza a recuperar lo que le pertenece. De las cercas cuelgan todo tipo de plantas comestibles de la región, creando un conjunto de plantas vegetales, debidamente regadas y cuidadas, que definen junto a la cubierta arquitectónica un espacio al aire libre de experimentación y acercamiento a la naturaleza.



COMPOSICIÓN VEGETAL

Las plantas vegetales se agrupan en diferentes niveles a lo largo de la parcela, que contienen la tierra y base del cultivo, y que sirven de sustento de diferentes tipos de flora. Dentro de ellos están las plantas y entre ellas destacan las flores, los cultivos sirven de apoyo de las mallas por las que respaldan las enredaderas. De esta manera el diseño del jardín hidropónico coloca las distintas variedades florales en función del tamaño y crecimiento de ellas.



TIERRA DE SABOR

Seguendo el eje del camino de modernidad, tras pasar el túnel de la gran barrera industrial, surge espontáneamente un mundo totalmente nuevo y opuesto al anterior en el que nos encontramos: un mundo natural esencia de Tierra de Sabor, caracterizado por los rubios prados agrícolas de cereales, los paisajes bonos naturales y los más puros ambientes tradicionales y urbanos típicos de Castilla y León.

El primer que destaca es un gran eje longitudinal de madera que invita a ser recorrido, e ir descubriendo Castilla y León a medida que se avanza por él. A su izquierda nos encontramos con un paisaje agrícola típico de la zona, un conjunto de cultivos longitudinales atravesados por una cámara diagonal que vuela hacia el paisaje de fondo. El flujo de agua que abastece de energía a la central eléctrica, continúa con intensidad y efecto horizontal de la zona. A su vez, la cascada al centro se encuentra una larga línea de agua que nos acompaña en todo el recorrido, sirve de atravesamiento de agua de riego, y simboliza el Canal de Castilla, el cual atraviesa Castilla y León y favorece el riego de muchos de sus cultivos.

Por otro lado, a la derecha de camino nos encontramos con un conjunto de bloques cobijados bajo una gran cubierta de vegetales cogorras que los aloja. Gracias a ese efecto se crea un espacio bajo la gran cubierta al aire libre, en el que se ubica un conjunto de bloques en los que se realizan diversas actividades que permiten conocer las costumbres castellano-leonesas. Entre ellas destacan los cultivos al aire libre, los inventores y sus talleres, los canales con los drenajes que arrojan la fauna base económica de la comercialización agropecuaria, el Mercado, punto de encuentro donde se produce la venta de los productos frescos de Tierra de Sabor.

Todos esos bloques están cobijados bajo una gran cubierta creada a base de cerchas industriales de la que cuelga la vegetación, dando así la sensación de que la naturaleza ha invadido el mundo industrial, el cual se ha quedado atrás tras el regreso y la reconstrucción de la tradición y la esencia de Castilla y León. Al final del proyecto, un largo paseo recorre toda la fibra y define la propuesta, recoge todos los senderos de la fibra y toma el recorrido peatonal y ciclista, recorriendo todo el límite del túnel, buscando las mejores vistas hacia el río y finalizando en el punto de entrada del proyecto.



SEDE Y BLOQUE GASTRONÓMICO

Son los primeros bloques del proyecto, los cuales sirven a todo el conjunto del resto. La organización de todo en un bloque de servicio ciego, perteneciente al mundo industrial, la cual sirve a las estaciones, que vuelcan sus mareas hacia los grandes canales de cultivo. Posee unos patios que abren paso a las recorridas longitudinales entre cultivos.

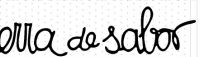
La gran barrera se divide en dos bloques gracias al paso principal del proyecto. Por un lado está la Sede, el cual contiene las oficinas centrales de la empresa, así como los laboratorios donde se realizan los controles de calidad de los productos, áreas experimentales, biblioteca, salas de aula, una presentación de Tierra de Sabor y de Castilla y León. Traspe, dos entradas, una particular que sirve al fondo el programa público, y una entrada de servicio, destinada a los trabajadores de la empresa.

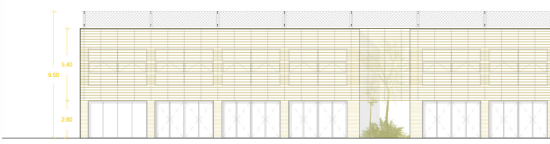
Por otro lado el bloque gastronómico, el cual realiza actividades de consumo de la empresa. Posee un aula gastronómica, una sala de cultivos, una cafetería y un restaurante. Todo ello vuelve hacia la plaza, creando gracias a la permeabilidad de la fachada una conexión entre el bloque de gastronomía y el mercado, haciendo la plaza como punto medio y encuentro con la ciudad.

CUADRO DE SUPERFICIES

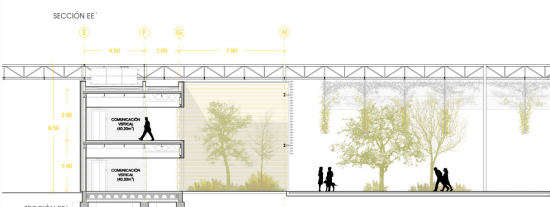
USO	SUF. ÚTIL (m²)	SUF. CONSTRUIDA (m²)
SEDE		
Punto Boga (+0.00m)		
Cobertura	20.60	22.80
Medios de recepción	37.50	40.90
Medios de comercialización	112.50	122.20
Sala de aulas	11.20	11.80
Biblioteca	13.20	13.80
Comercio	40.20	42.70
Aseo	17.20(2)	20.30(2)
Cuarto de instalaciones	18.50	21.20
Biblioteca	116.00	123.80
Reservado de biblioteca	64.25	70.25
Finca de servicio		
- Comedor	17.80	19.80
- Oficina	41.00	46.00
- Sala de reuniones	9.25	10.00
- Sala de conferencias	12.25	14.00
- Comedor de recepción	22.25	24.25
- Laboratorio	76.25	82.70
- Vestíbulo	12.25	14.25
- Cuarto de instalaciones	21.00	23.80
- Aseo general	141.25	153.00
Punto Primera (+0.00m)		
Area vegetal	21.15	23.25
Instalaciones	30.80	33.10
Comercio	40.20(2)	43.70(2)
Distribución comercial	174.25	178.45
Aseo	17.30(2)	20.30(2)
Albergo	18.60	21.85
Oficina	114.00	121.70
Actividad de oficina	64.25	71.20
Actividad de recepción	17.20(2)	20.30(2)
Reservado privado	39.50	43.10
Dirección	21.25	23.25
Actividad de dirección	21.00	24.60
TOTAL	1718.25	1871.15

USO	SUF. ÚTIL (m²)	SUF. CONSTRUIDA (m²)
BLOQUE DE GASTRONOMÍA		
Punto Boga (+0.00m)		
Cobertura	20.60	22.80
Medios de recepción	21.20	23.00
Medios de comercialización	74.50	80.40
Comercio	40.20	42.70
Aseo	17.20(2)	20.30(2)
Restaurante	111.75	119.50
- Comedor	4.25	5.20
- Oficina	20.25	22.00
- Cocina	4.45	7.85
- Área de servicio	4.85	5.25
- Comedor logístico	6.85	6.95
- Cuarto de limpieza	4.40	7.85
Punto Primera (+0.00m)		
Area vegetal	42.00	46.30
Instalaciones	74.25	81.20
Comercio	74.25	81.00
Distribución comercial	40.20	43.00
Aseo	17.30(2)	20.30(2)
Albergo	111.75	119.50
Oficina	10.60	13.15
Sala de reuniones	8.40	9.85
Reservado privado	30.00	35.40
Dirección	4.80	5.60
Actividad de dirección	6.85	6.95
TOTAL	883.30	973.20

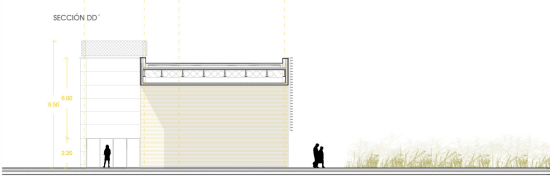




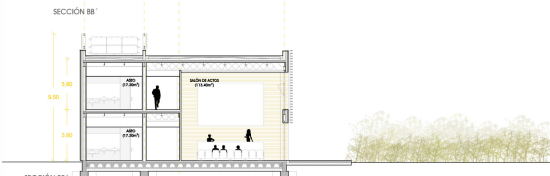
ALZADO ESTE



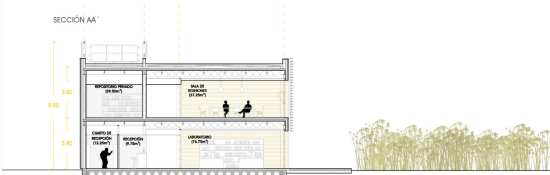
SECCIÓN EE'



SECCIÓN DD''



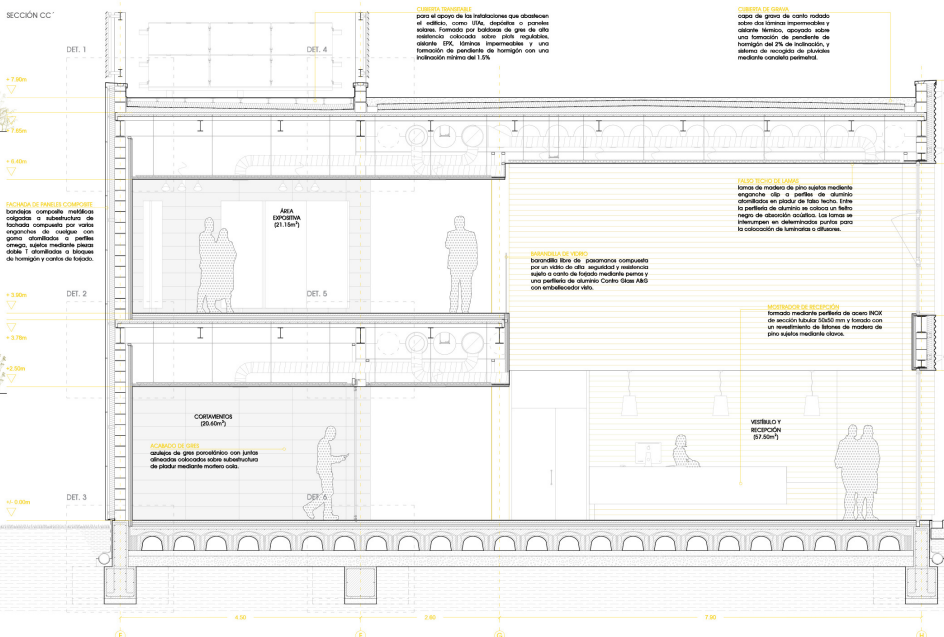
SECCIÓN BB''



SECCIÓN AA''



VESTÍBULO PRINCIPAL DE LA SEDE

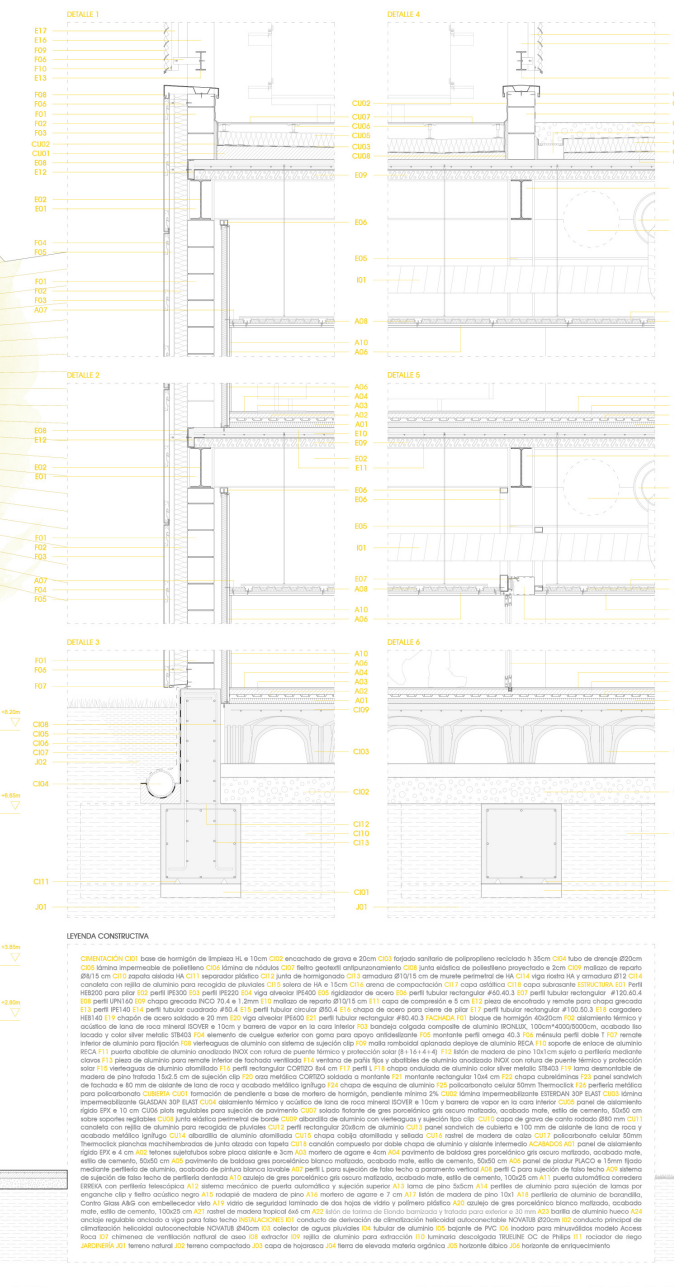


SECCIÓN CC''

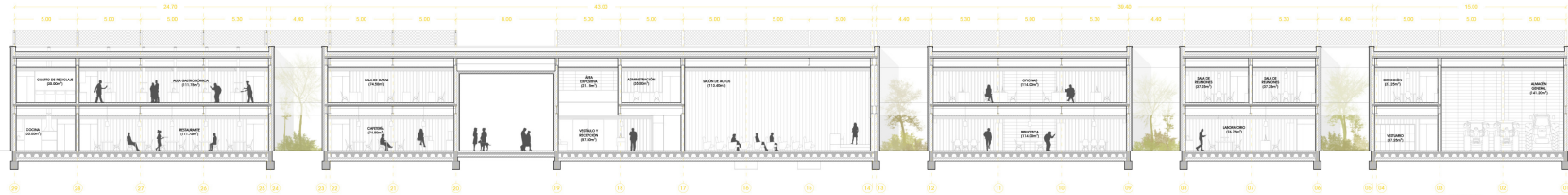
SEDE

Se trata del edificio más largo que compone la trama y el bloque de viviendas de proyecto. En él se integra el programa que presenta fienra de sabor para dar a conocer su funcionamiento y actividades, como por ejemplo el vestíbulo de llegada y las áreas especiales. Las cuatro muestras de obras de arte y actividades propias de la empresa, así como un salón de actos propias para las presentaciones de los próximos eventos y conferencias, y biblioteca, zona de estudio e investigación para aquellos que quieran conocer más sobre la cultura de Castilla y León.

El bloque está dividido en dos zonas, una principal y pública, de acceso por el camino principal de muestra, y otra secundaria y más privada de servicio, con acceso desde la plaza de llegada, diseñado para los trabajadores de la empresa. El programa que concierne la zona de servicio son la administración, las oficinas centrales de la empresa con sus respectivas salas de juntas, un almacén general cuando se garanten el volumen necesario para albergar las culturas y el almacenamiento, en el que se almacenan todas las muestras obtenidas y se verifica la calidad del producto o consume. En cuanto al funcionamiento y requisitos, un largo pasillo longitudinal separa la lógica de servicio de la lógica de la que debe funcionar.



LEYENDA CONSTRUCTIVA



+8.30m

+7.90m

+7.60m

+6.60m

+3.30m

+3.70m

+2.50m

+0.00m

BLOQUE GASTRONÓMICO

Es el punto de contacto del proyecto con la ciudad. En él se integra todo el programa de gastronomía que permite dialogar de manera dinámica los productos tradicionales de Castilla y León.

En la planta baja se encuentran el restaurante y la cafetería, donde se produce el comercio directo de productos que tienen el sello de calidad de la marca, garantizando su autenticidad y calidad. Estos espacios se vinculan directamente hacia la plaza de encuentro, con salida directa a ella gracias a la permeabilidad de la fachada.

En la primera planta se encuentra el programa que permite conocer la gastronomía de la comunidad de una forma más experimental. Cuenta con una sala de catas y un aula experimental, servida por amoniac y cuarto de reciclaje.

ESPAÑO DE CHAPA COLABORANTE
Barra de madera de pino de 15x2,5 cm de 2 metros de longitud cada una, sustenta cada 3,25 m mediante un soporte tipo clip, el cual está sujeta en una subestructura metálica compuesta por montantes y cross members. El montante vertical sustrato metálico permite enlazar a través de soportes y bridas de hormigón, y la capa viene sujeta al eje de trabajo. A dicho eje se atornilla el montante que forma base de las barras de madera.

RESTAURANTE
genera el flujo de las cobijas que se proyectan en el área de la cocina. En el exterior se crea una terraza ventilada de láminas de aluminio que crea sombra y la permite proteger a ella y al área de hormigón, dejando un espacio de aire entre el alante y la lámina. En el interior se crea un "restaurante" de madera con iluminación de ambiente, servida en el ático una cámara para el depósito de las cobijas.

ESPAÑO SANITARIO
Sistema de cocinas catalánicas de colaboración, prefabricadas que permiten el paso de diversos materiales y productos.

SALA VITÍCOLA
Cuarto frío de bodega y terraza a la plaza de bodega para el comercio directo de vinos. Permiten una terraza en su zona de bodega y se vinculan en una terraza descubierta al suelo y al espacio exterior.

ESPAÑO GASTRONÓMICO
Barra de madera de pino de 15x2,5 cm de 2 metros de longitud cada una, sustenta cada 3,25 m mediante un soporte tipo clip, el cual está sujeta en una subestructura metálica compuesta por montantes y cross members. El montante vertical sustrato metálico permite enlazar a través de soportes y bridas de hormigón, y la capa viene sujeta al eje de trabajo. A dicho eje se atornilla el montante que forma base de las barras de madera.

RESTAURANTE
genera el flujo de las cobijas que se proyectan en el área de la cocina. En el exterior se crea una terraza ventilada de láminas de aluminio que crea sombra y la permite proteger a ella y al área de hormigón, dejando un espacio de aire entre el alante y la lámina. En el interior se crea un "restaurante" de madera con iluminación de ambiente, servida en el ático una cámara para el depósito de las cobijas.

ESPAÑO SANITARIO
Sistema de cocinas catalánicas de colaboración, prefabricadas que permiten el paso de diversos materiales y productos.

SALA VITÍCOLA
Cuarto frío de bodega y terraza a la plaza de bodega para el comercio directo de vinos. Permiten una terraza en su zona de bodega y se vinculan en una terraza descubierta al suelo y al espacio exterior.

ESPAÑO GASTRONÓMICO
Barra de madera de pino de 15x2,5 cm de 2 metros de longitud cada una, sustenta cada 3,25 m mediante un soporte tipo clip, el cual está sujeta en una subestructura metálica compuesta por montantes y cross members. El montante vertical sustrato metálico permite enlazar a través de soportes y bridas de hormigón, y la capa viene sujeta al eje de trabajo. A dicho eje se atornilla el montante que forma base de las barras de madera.

RESTAURANTE
genera el flujo de las cobijas que se proyectan en el área de la cocina. En el exterior se crea una terraza ventilada de láminas de aluminio que crea sombra y la permite proteger a ella y al área de hormigón, dejando un espacio de aire entre el alante y la lámina. En el interior se crea un "restaurante" de madera con iluminación de ambiente, servida en el ático una cámara para el depósito de las cobijas.

ESPAÑO SANITARIO
Sistema de cocinas catalánicas de colaboración, prefabricadas que permiten el paso de diversos materiales y productos.

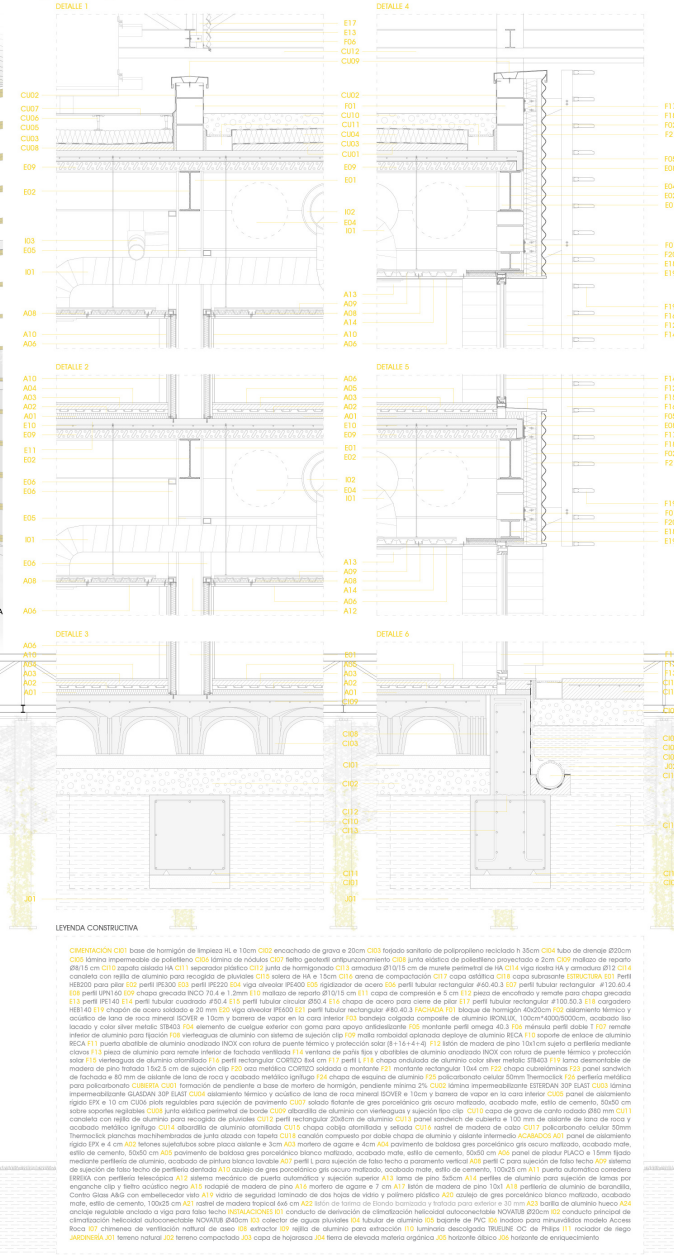
SALA VITÍCOLA
Cuarto frío de bodega y terraza a la plaza de bodega para el comercio directo de vinos. Permiten una terraza en su zona de bodega y se vinculan en una terraza descubierta al suelo y al espacio exterior.

ESPAÑO GASTRONÓMICO
Barra de madera de pino de 15x2,5 cm de 2 metros de longitud cada una, sustenta cada 3,25 m mediante un soporte tipo clip, el cual está sujeta en una subestructura metálica compuesta por montantes y cross members. El montante vertical sustrato metálico permite enlazar a través de soportes y bridas de hormigón, y la capa viene sujeta al eje de trabajo. A dicho eje se atornilla el montante que forma base de las barras de madera.

RESTAURANTE
genera el flujo de las cobijas que se proyectan en el área de la cocina. En el exterior se crea una terraza ventilada de láminas de aluminio que crea sombra y la permite proteger a ella y al área de hormigón, dejando un espacio de aire entre el alante y la lámina. En el interior se crea un "restaurante" de madera con iluminación de ambiente, servida en el ático una cámara para el depósito de las cobijas.

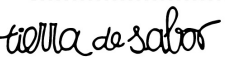
ESPAÑO SANITARIO
Sistema de cocinas catalánicas de colaboración, prefabricadas que permiten el paso de diversos materiales y productos.

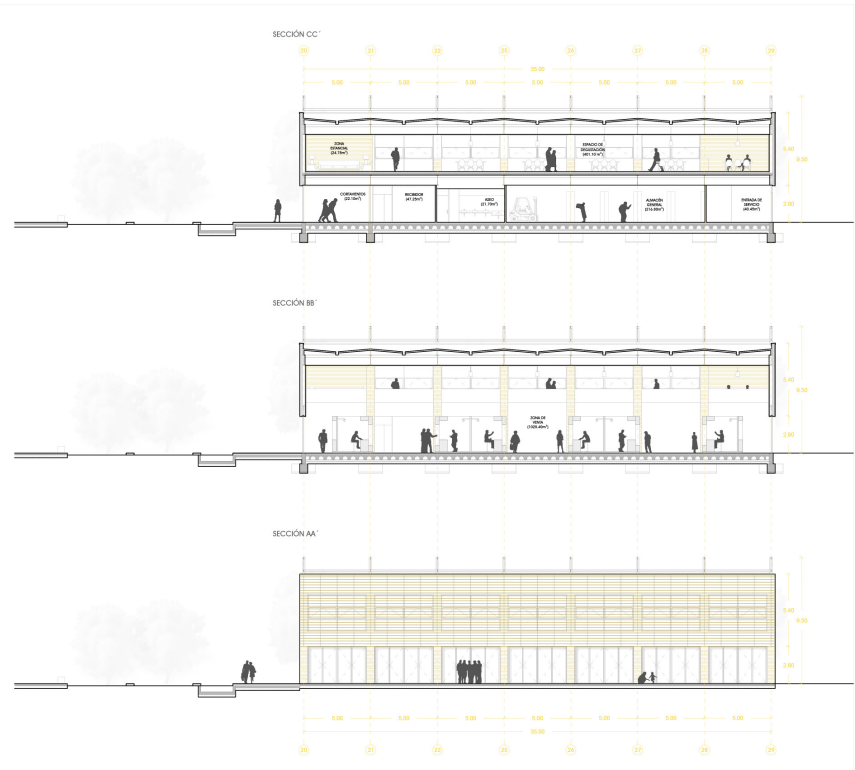
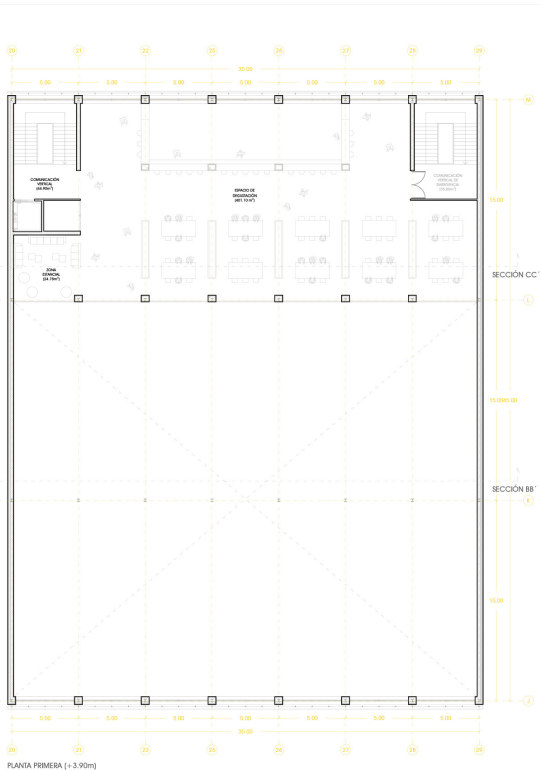
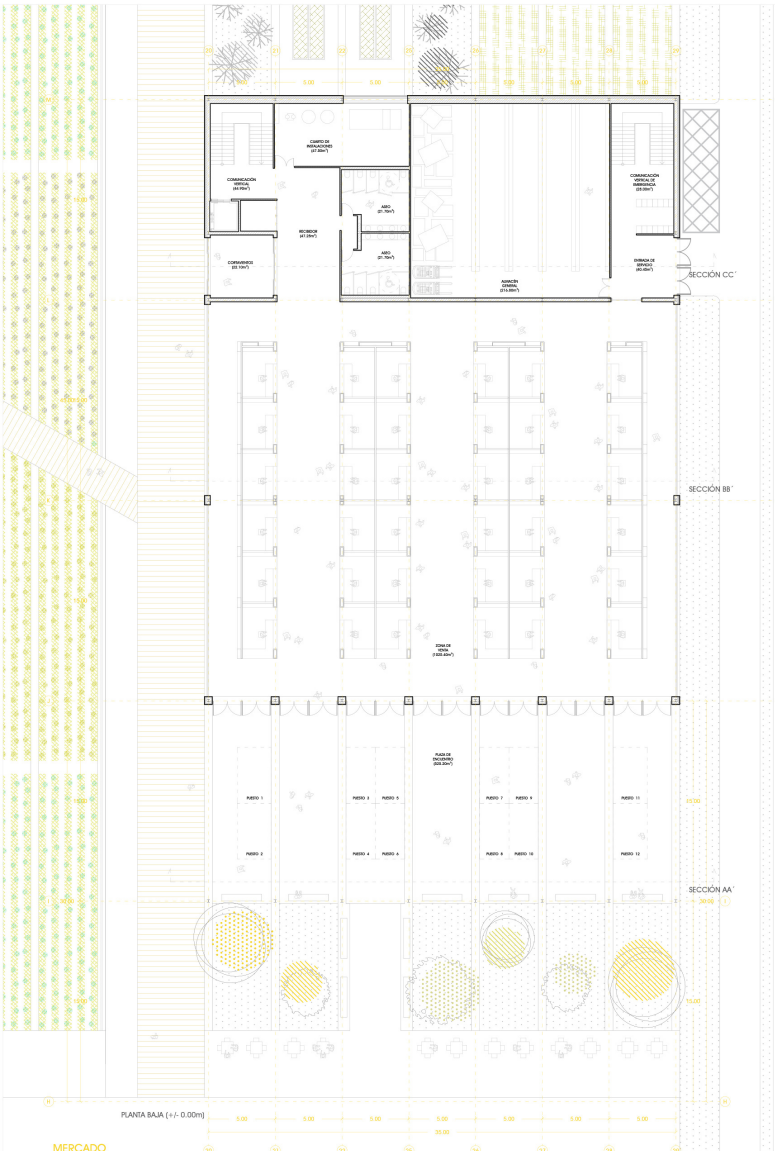
SALA VITÍCOLA
Cuarto frío de bodega y terraza a la plaza de bodega para el comercio directo de vinos. Permiten una terraza en su zona de bodega y se vinculan en una terraza descubierta al suelo y al espacio exterior.



LEYENDA CONSTRUCTIVA

CONSTRUCCIÓN C01: Base de hormigón de limpieza H-10 con C03 encochado de grava e 20cm C03 forjado sanitario de polipropileno reciclado 135cm C04 tubo de drenaje 200mm C05 lámina impermeable de polietileno C06 lámina de nodos C07 fletto geotéxtil antirradonamiento C08 lana estanca de polietileno perforado a 2cm C09 mortero de reparo 200x10 cm C10 capa aislada H& C11 impermeabilización C12 lana de roca homologada C13 membrana 200x10 cm de malla polimérica de HA C14 viga de acero IPE 16 con malla de aluminio para recogida de pluviales C15 albañal de HA e 15cm C16 arena de compactación C17 capa asfáltica C18 capa asfáltica E131 Perfil 100x100 para piso C19 perfil 100x100 C20 perfil 100x100 C21 perfil 100x100 C22 perfil 100x100 C23 perfil 100x100 C24 perfil 100x100 C25 perfil 100x100 C26 perfil 100x100 C27 perfil 100x100 C28 perfil 100x100 C29 perfil 100x100 C30 perfil 100x100 C31 perfil 100x100 C32 perfil 100x100 C33 perfil 100x100 C34 perfil 100x100 C35 perfil 100x100 C36 perfil 100x100 C37 perfil 100x100 C38 perfil 100x100 C39 perfil 100x100 C40 perfil 100x100 C41 perfil 100x100 C42 perfil 100x100 C43 perfil 100x100 C44 perfil 100x100 C45 perfil 100x100 C46 perfil 100x100 C47 perfil 100x100 C48 perfil 100x100 C49 perfil 100x100 C50 perfil 100x100 C51 perfil 100x100 C52 perfil 100x100 C53 perfil 100x100 C54 perfil 100x100 C55 perfil 100x100 C56 perfil 100x100 C57 perfil 100x100 C58 perfil 100x100 C59 perfil 100x100 C60 perfil 100x100 C61 perfil 100x100 C62 perfil 100x100 C63 perfil 100x100 C64 perfil 100x100 C65 perfil 100x100 C66 perfil 100x100 C67 perfil 100x100 C68 perfil 100x100 C69 perfil 100x100 C70 perfil 100x100 C71 perfil 100x100 C72 perfil 100x100 C73 perfil 100x100 C74 perfil 100x100 C75 perfil 100x100 C76 perfil 100x100 C77 perfil 100x100 C78 perfil 100x100 C79 perfil 100x100 C80 perfil 100x100 C81 perfil 100x100 C82 perfil 100x100 C83 perfil 100x100 C84 perfil 100x100 C85 perfil 100x100 C86 perfil 100x100 C87 perfil 100x100 C88 perfil 100x100 C89 perfil 100x100 C90 perfil 100x100 C91 perfil 100x100 C92 perfil 100x100 C93 perfil 100x100 C94 perfil 100x100 C95 perfil 100x100 C96 perfil 100x100 C97 perfil 100x100 C98 perfil 100x100 C99 perfil 100x100 C100 perfil 100x100





MERCADO

CUADRO DE SUPERFICIES

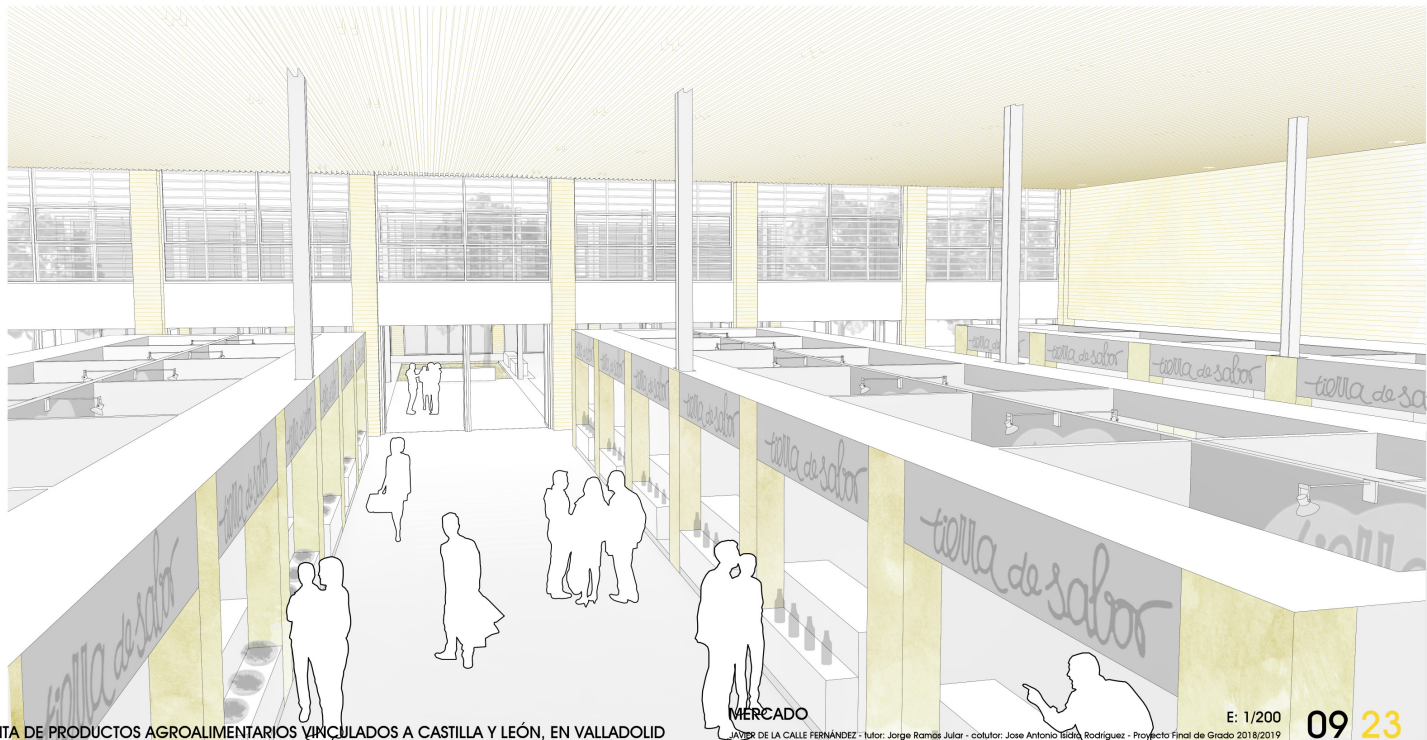
USO	SFP (M ²) (m ²)	SFP CONSTRUIDA (m ²)
Punto Baza (+/- 0.00m)	32.10	34.00
Cochebarra	48.80	48.80
Comercialización vertical	44.90	50.70
Cuenta de instalaciones	47.50	51.10
Alm.	23.70 (20)	2348.00
Zona de venta	102.40	102.40
Atención al cliente	214.80	214.80
Oficina de servicios	46.40	46.40
Comercialización vertical de emergencia	28.00	30.75
Puerta Primera (+/- 0.00m)	44.50	50.70
Comercialización vertical	24.75	30.20
Zona exterior	60.10	417.70
Comercialización vertical de emergencia	35.00	38.30
TOTAL	1999.85	2075.40

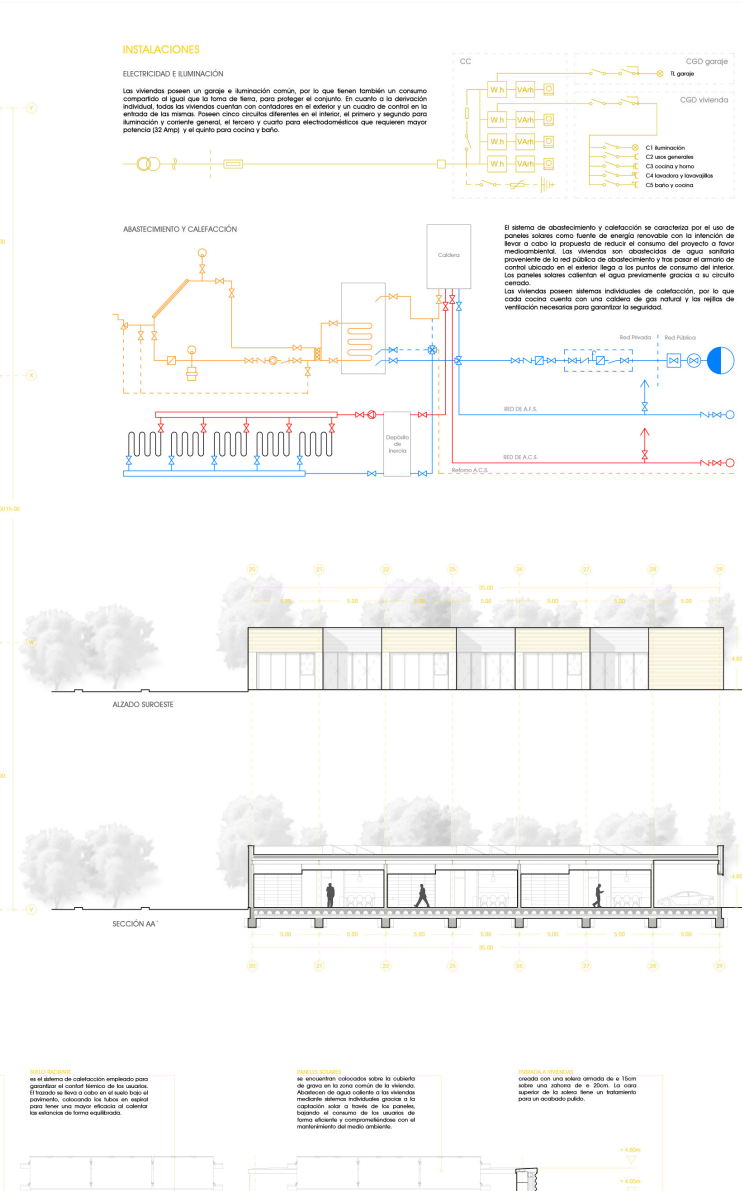
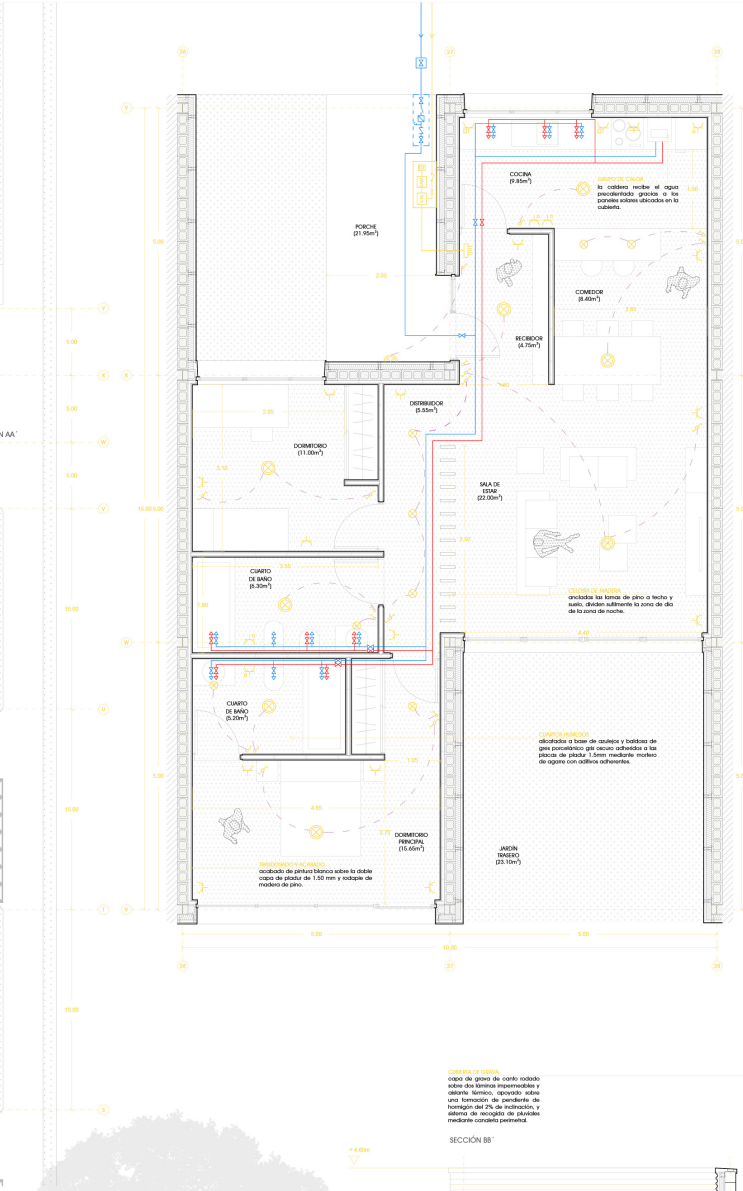
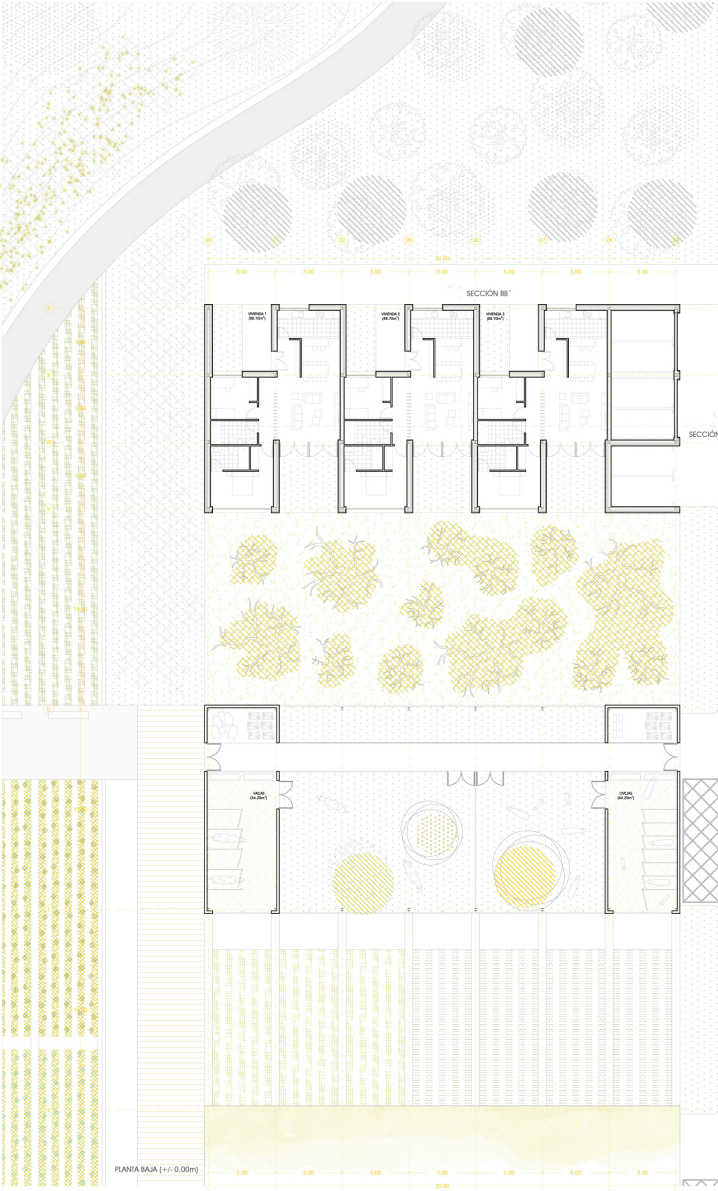
Es el primer bloque perteneciente al área experimental que encontramos tras atravesar la gran barrea. Se trata de una gran nave cubierta por vegetación colgante y en la que destaca la moderna rotonda de naturaleza y cultura, que velará a un gran grupo de encuentro a través de sus paños oculares, cuya permeabilidad permite una conexión y relación directa entre el exterior y el interior del mercado.

Dentro del área experimental es la plaza de mayor interés, donde se producen todas las líneas de semana una gran actividad de comercialización de productos tradicionales típicos de Castilla y León que llevan el sello de calidad de Ibero de Sabor. Este mercado mueve a una gran cantidad de gente proveniente de distintos puntos de la ciudad para seleccionar y degustar los productos de la feria. Para todo ello, el mercado está dotado con un extenso programa de puestos de distintas funcionalidades y de un gran área de degustación.

En su planta baja se encuentran todos los puestos de venta de productos organizados en función de su clasificación alimenticia y uso, quedando todos los puestos perfectamente en un mismo espacio dentro de un área cercana, facilitando así la comparación entre ellos a la hora de escoger. Además cuenta con una entrada secundaria, de acceso por la vía de servicio, pensada para los empleados de los puestos y todos los trabajadores que atienden en horas libres al funcionamiento del mercado cada semana. Cuenta con un acceso de carga y descarga en el exterior, cuartos de instalaciones, salida de emergencia y un gran almacén para los productos de mercado.

En el primer planta se encuentra el área de degustación, en la que no se produce la compra de los productos, sino la degustación de los mismos. Cuenta con un área de estar y relación, mostradores de productos y una mesa comunes donde relacionarse y asesorar la gastronomía castellanoleonesa.



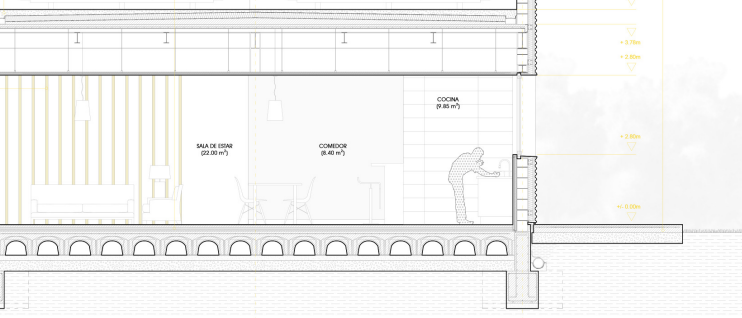
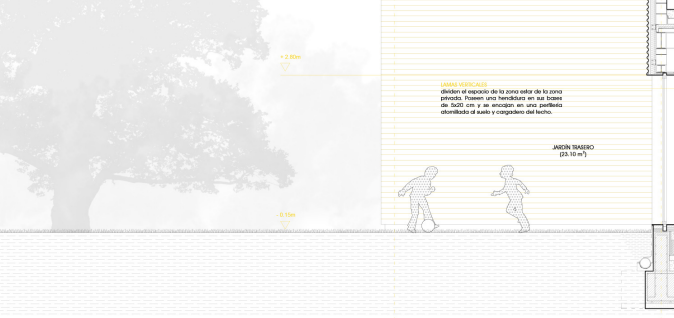


VIVIENDAS

CUADRO DE SUPERFICIES

USO	SFP. ÚTIL (m²)	SFP. CONSTRUIDA (m²)
Puerta	21.95	26.00
Recibidor	4.35	8.40
Cocina	9.85	12.30
Comedor	9.85	8.40
Habitación	22.00	24.80
Bañador	3.30	6.60
Dormitorio principal	15.65	21.75
Cuarto de baño principal	3.30	5.20
Cuarto de baño común	0.50	1.20
Dormitorio secundario	11.00	15.60
Jardín travero	23.10	26.90
TOTAL VIVIENDA	86.30	106.60
TOTAL VIVIENDA Y JARDÍN	133.75	169.40

LEYENDA DE INSTALACIONES

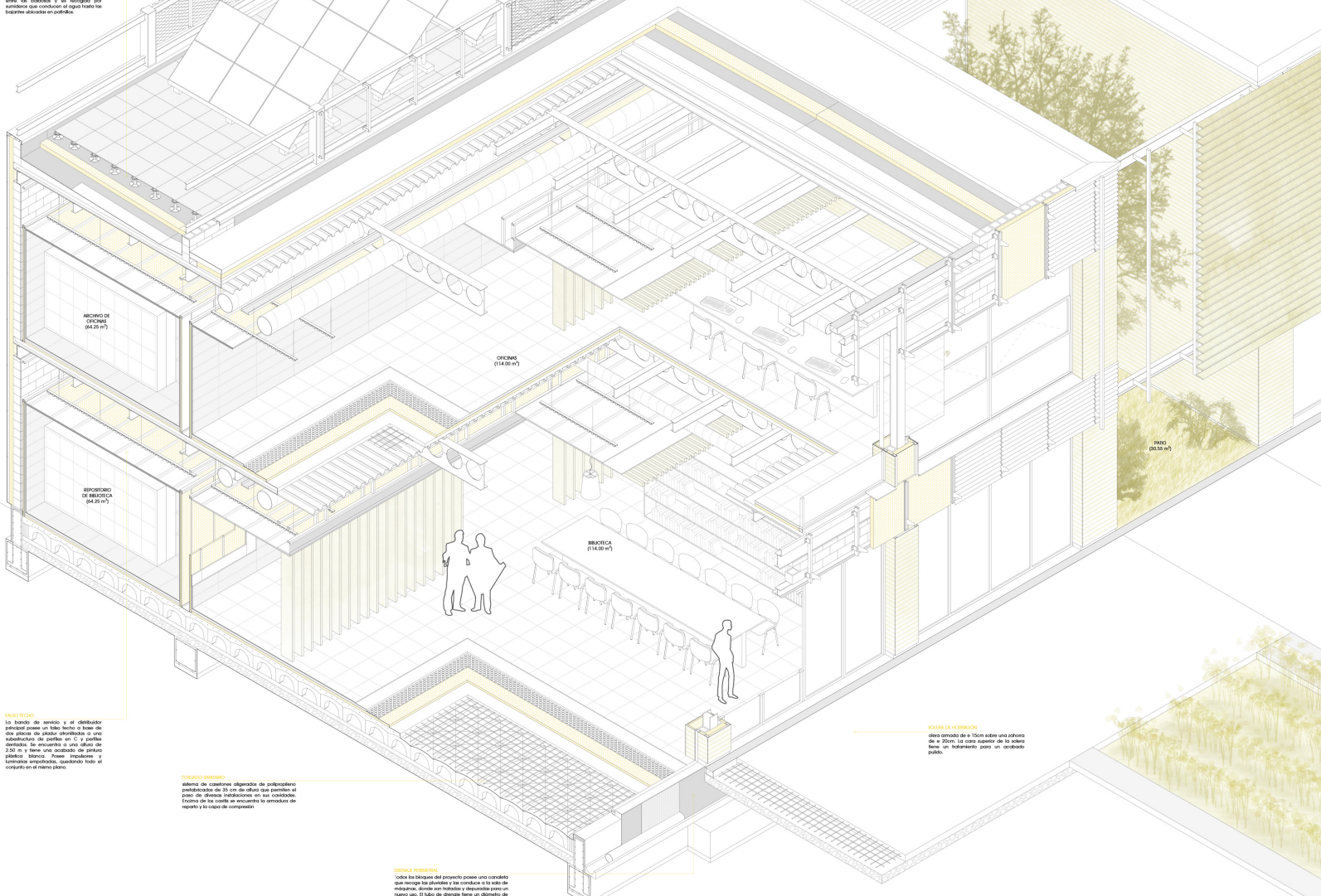


RESOLUCIÓN INGENIERA
 oportuna sobre la cubierta transitable de la terraza de servicio en encuentro
 todo el conjunto de instalaciones que permita el buen funcionamiento del
 edificio: control sobre peso constructivo y calentamiento de agua, DRA para
 ventilación y ventilación forzada y depósito de agua para el riego del jardín
 transitable de la cubierta principal.

PAISAJE URBANO
 elemento de conexión de la fachada Oeste, en encargo de ocultar el fondo
 de las instalaciones de la terraza de servicio y de variar el colorido de servicio.
 La fachada, por una banda, proporciona aislamiento acústico a una
 sala, una terraza por detrás del PAV y adosada a la cubierta de las plantas
 HEDD.

CUBIERTA HANA INGENIERA
 El sistema de la terraza de servicio y
 área de apoyo de las instalaciones que
 abarcan el edificio, como (DRA, depósitos
 o control de agua). Formado por baldosa
 de gran formato resistente a abrasión sobre
 paño impermeable, alacena EPK, láminas
 impermeables y una estructura de
 aluminio anodizado con una inclinación
 mínima del 1.5%. El agua pluvial se canaliza
 entre las baldosas y es recogida por
 conductos que conducen el agua hasta la
 bajante ubicada en fachada.

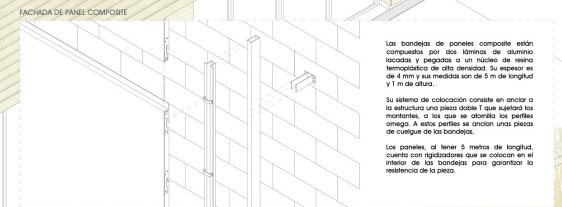
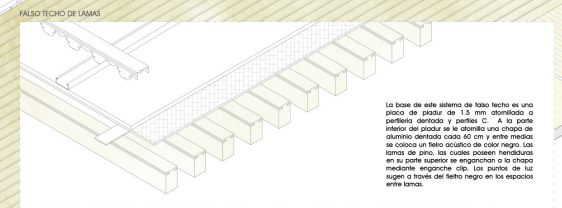
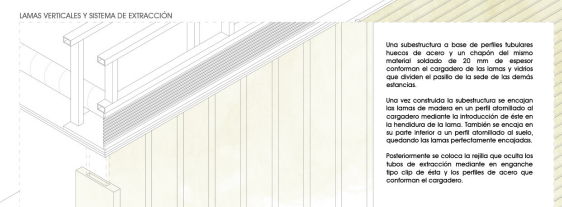
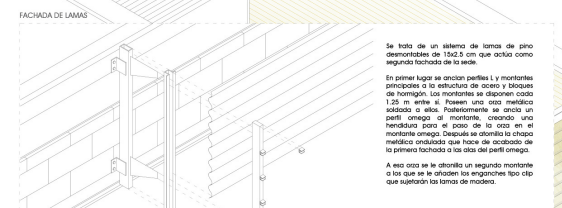
TIPOLOGÍA DE LAMINA
 Capa de grano de cuarzo oxidado sobre
 una lamina impermeable y alacena
 aluminio, alacena sobre una estructura
 de aluminio anodizado del 7% de
 inclinación, y sistema de recogida de
 pluviales mediante conductos perimetrales.



RECORRIDO
 la banda de servicio y el distribuidor
 principal posee un falso techo o base de
 una lámina de aluminio anodizado con
 un espesor de 20 mm y C. aluminio
 perforado. Se encuentra a una altura de
 2.00 m y tiene una resistencia al ruido
 pública elevada. Posee iluminación y
 luminarias empotradas, conectadas todo el
 conjunto en el mismo plano.

RECORRIDO INTERIOR
 sistema de circulación, algarabía de polipropileno
 perforado de 15 cm de altura que permite el
 paso de diversas instalaciones en sus conductos.
 Frente de las celdas en encuentro la estructura de
 reparto y la capa de compresión.

PAISAJE URBANO
 Toda la fachada del proyecto posee una cornisa
 que recoge las lluvias y las conduce a la parte de
 material, desde un tablero y resguarda para un
 nuevo uso. El tablero de aluminio tiene un espesor de
 20 cm y la construcción está protegida a base de
 laminas impermeables, capa de rodadura y grout.



CONCRETO DE ALUMINIO
 con arena del lavado en la cubierta de la bóveda de arena del बीच granito, una lámina de PVC resista longitudinalmente el pasto. Hacerlo, colgado mediante arcos anclados cada 2 metros a los cables perimetrales. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

CONCRETO DE ALUMINIO
 cubre vegetales colgantes de las cocinas. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

CONCRETO DE ALUMINIO
 cubre vegetales colgantes de las cocinas. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

CONCRETO DE ALUMINIO
 cubre vegetales colgantes de las cocinas. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

ABA TALIB (19,30 m²)

ABRIGO PARA EL PASTO
 forma de modelo de paja sobre modelo empotrada en el perfil de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

ABRIGO PARA EL PASTO
 forma de modelo de paja sobre modelo empotrada en el perfil de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

ABRIGO PARA EL PASTO
 forma de modelo de paja sobre modelo empotrada en el perfil de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

ABRIGO PARA EL PASTO
 forma de modelo de paja sobre modelo empotrada en el perfil de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

ABRIGO PARA EL PASTO
 forma de modelo de paja sobre modelo empotrada en el perfil de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

MACHOS DE MADERA
 giran el giro de la cubierta que se proyecta en el giro de la cubierta y sus cables. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

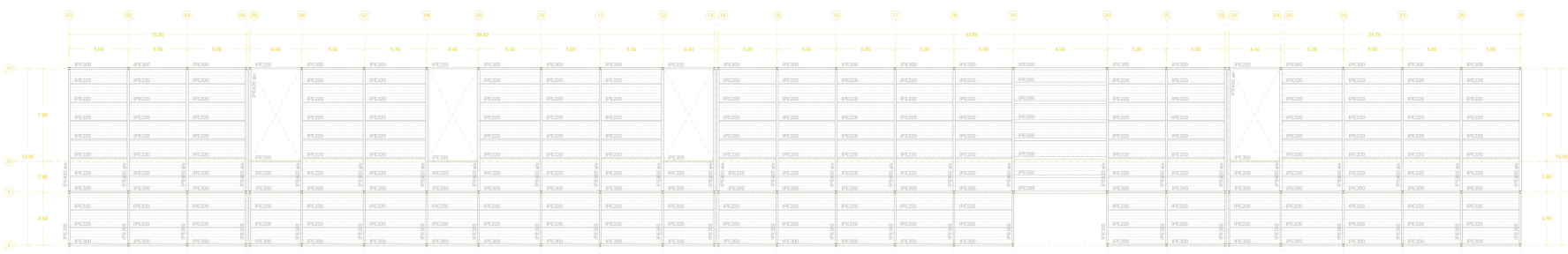
MACHOS DE MADERA
 giran el giro de la cubierta que se proyecta en el giro de la cubierta y sus cables. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

MACHOS DE MADERA
 giran el giro de la cubierta que se proyecta en el giro de la cubierta y sus cables. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

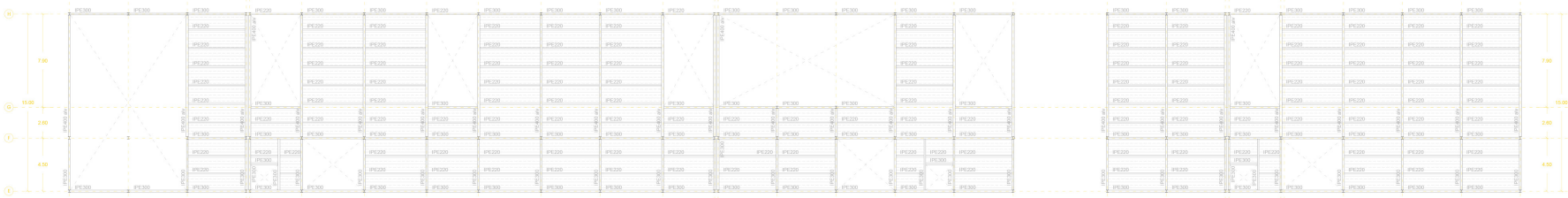
MACHOS DE MADERA
 giran el giro de la cubierta que se proyecta en el giro de la cubierta y sus cables. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

MACHOS DE MADERA
 giran el giro de la cubierta que se proyecta en el giro de la cubierta y sus cables. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.

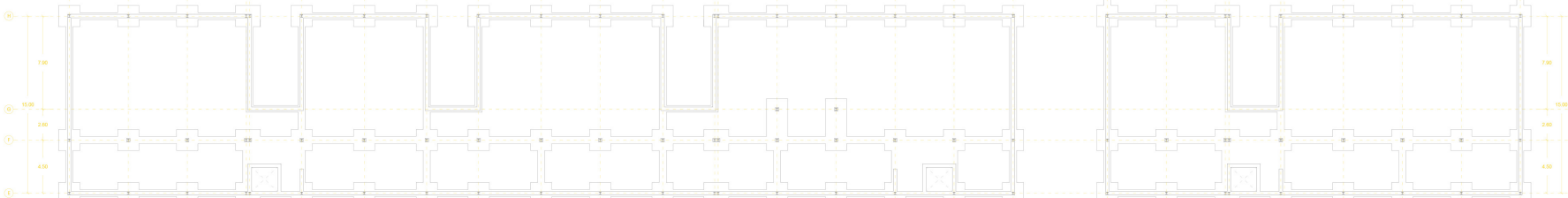
MACHOS DE MADERA
 giran el giro de la cubierta que se proyecta en el giro de la cubierta y sus cables. Se componen en un lado de los cables de la cubierta que forman de aluminio. Se trata de un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas. Como un material de aislamiento que respeta el pasto colgante por góndolas.



Sede y bloque gastronómico; planta forjado +7.65m



Sede y bloque gastronómico; planta forjado +3.78m

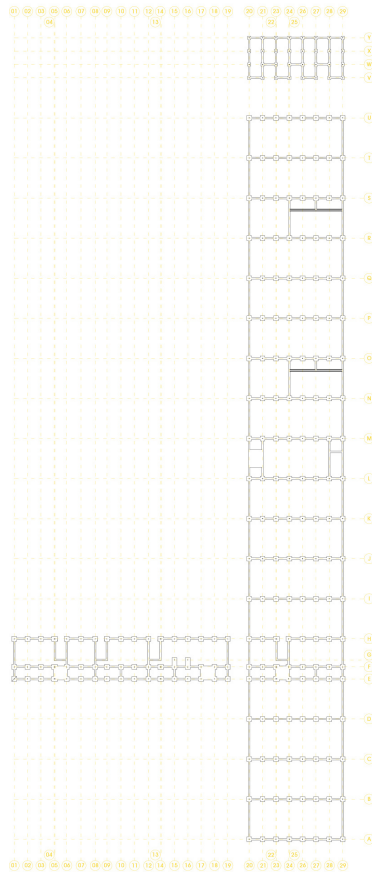


Sede y bloque gastronómico; planta cimentación +1.00m

ESTRATEGIA GENERAL

El proyecto está compuesto por un conjunto de bloques aislados, los cuales están adosados conceptualmente por una cubierta común. Aunque los bloques se comportan estructuralmente de forma independiente, los pilares (colocados cada 15m en el eje longitudinal del proyecto) son comunes para la sujeción de las cerchas que conforman la cubierta, por lo que todo el proyecto está unido en la cimentación. Su estructura está basada en perfiles de acero de altura y rigidez y su cimentación es de hormigón armado. Se usan cerchas de acero de una altura de 35cm para la creación de forjado apilado y sistema para los pasos exteriores. A efectos de cálculo los pilares poseen una dimensión análoga, y debido a esto se sabe por qué el perfil más desfavorable en todo el proyecto: HE200.

La cubierta del área experimental está formada por cerchas que soportan luces de 15m, los cuales sujetan el tablero alveolar de aluminio y la vegetación colgante que conforma el proyecto. Los perfiles de dichas cerchas están entre 4 y 5m. Para solventar los problemas de dilataciones en toda la longitud de la estructura se dispone de muelles de acero soldados al pilar que sirven de apoyo de la siguiente cercha, como alternativa a la posibilidad de duplicar el pilar. El edificio que conforma la base que separa el mundo industrial del natural y urbano está compuesto por dos bloques unidos por su cubierta, lo cual es la entrada principal al proyecto. Al haberse en un edificio de gran longitud en este caso se opta por, a diferencia de la cubierta del área experimental, aplicar el pilar, aunque para este la ubicación de los pilares.



COMPORTAMIENTO ESTRUCTURAL

SEDE Y BLOQUE GASTRONÓMICO
Al haberse de un edificio de gran longitud se dispone de juntas de dilatación cada 40m aproximadamente, quedando el edificio dividido en 4 estructuras colindantes. Todas ellas disponen de anclajes en las tres direcciones. La estructura cuenta con dos plantas en toda su extensión, creando las solas con juntas de borde. En cimentación se sabe por crear una sola en el área correspondiente a la comunicación vertical para recoger el flujo del caudal y el anclaje de acero para obtener un mejor estado de los elementos.

MERCADO
Cuenta con dos plantas. Los bloques del área experimental son entendidos como noves debido a su uso y relación constructiva, por lo que no cuenta con forjado de apoyo colaborante para su cubierta, sino que se dispone de una perla tubular de acero que crea la formación de pendiente necesaria para la colocación de los paneles aislación de su cubierta.

TALLER - INVERNADERO
Es un bloque similar al mercado, pero de una planta exclusivamente. El piso del invernadero que conforma la base de servicio del mismo está basado en el forjado sanitario de sistema canvi, y se separa de los cultivos mediante una rieta de adofo.

VIVIENDAS
Se localiza al final del recorrido principal del proyecto. A diferencia del resto de bloques la cimentación también es independiente del resto, ya que por encima de la vivienda no hay cubierta. Se usan pilares HE200 sobre una retícula base de 5x5 y vigas PE300 que lo tu entre pilares es bastante menor.

CUBIERTA DEL ÁREA EXPERIMENTAL
La estructura principal de la cubierta son grandes cerchas que soportan 15m de luz (sus cuetes arrancan desde la misma planta que los bloques), dejando una delimita de alto hasta llegar a 270m de longitud. Por otro lado la distancia entre las perlas es de 5m. Desde las cerchas cuelgan perlas tubulares circulares que soportan el apoyo de la vegetación colgante. Por otro lado, en el vano entre cerchas se encuentra un falso techo alveolar basado a base de perlas huecas de aluminio y luminarias que están distribuidas a perlas distribuidas cada 3m que soportan las cerchas en el punto horizontal.

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DE MATERIALES SEGÚN EHE-08

Podrán utilizarse productos de construcción que estén fabricados o comercializados legalmente en los Estados miembros de la Unión Europea y en los Estados miembros del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, y siempre que dichos productos cumplan en cuanto a la seguridad y al uso de que están destinados al nivel equivalente de exigencia. Dicho nivel de equivalencia se acreditará conforme al establecido en el artículo 4.2.o, en su caso, en el artículo 14 de la Directiva 89/100/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentaria y administrativa de los Estados miembros sobre los productos de construcción.

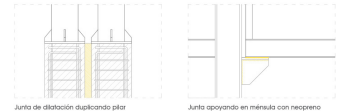
HORMIGÓN (HA)	CLASIFICACIÓN	MARCA/MARTE	FORJADO
CONTRAL	estático	estático	estático
FPV	HA 25/100/130	HA 25/100/130	HA 25/100/130
CT SEGURIDAD	1.5	1.5	1.5
ARMADO DEL ARCO	40mm	40mm	20mm
ARMADO	terreno	terreno	terreno

ACERO (HA)	CLASIFICACIÓN	MARCA/MARTE	FORJADO
CONTRAL	por ensayo	por ensayo	por ensayo
FPV	S500	S500	S500
CT SEGURIDAD	1.15	1.15	1.15
f _{yk}	500N/mm ²	500N/mm ²	500N/mm ²

ACERO ESTRUCTURAL	PLAR HE3	VIGAS Y VIGUETAS PE	CANALIZADO HE3
CONTRAL	normal	normal	normal
FPV	S275	S275	S275
CT SEGURIDAD	1.35	1.5	1.35

JUNTAS DE DILATACIÓN

Para evitar las posibles lesiones por dilataciones de los materiales tanto constructivos como estructurales se dispone de juntas de dilatación a lo largo del proyecto.



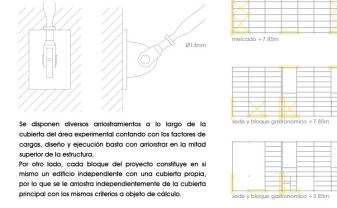
EVALUACIÓN DE CARGAS

TIPO	VALOR	SOBRECARGA DE LEO	SOBRECARGA DE PASADERO	SOBRECARGA DE ACABADO	SOBRECARGA DE NIEVE	CARGA TIPO
CUBIERTA	2.0kN/m ²	0.4kN/m ²	0.2kN/m ²	0.2kN/m ²	0.4kN/m ²	4.4kN/m ²
FORJADO	2.5kN/m ²	0.2kN/m ²	0.2kN/m ²	0.2kN/m ²	0.2kN/m ²	3.3kN/m ²

Nota:
1. Según CTE DB-SE, la sobrecarga de nieve en Valladolid tiene un valor de 0.4 kN/m²
2. Las cargas variables tienen un coeficiente de seguridad de 1.30, mientras que las cargas permanentes tienen un coeficiente de seguridad de 1.35.

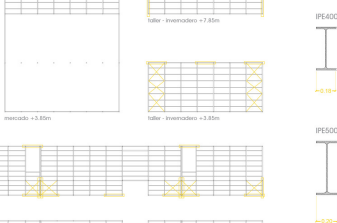
ARRIOSTRAMIENTO

Debido a las fuerzas horizontales y cargas verticales, pueden producirse giros parciales o movimientos que desestabilizan la estructura, por lo que se incorporan en los lugares más desfavorables cuetes de acero para anclar las zonas con riesgo de deslizar. Las uniones de la estructura de acero son rígidas, por lo que la estabilidad del conjunto es bastante mayor. En muchos casos no es necesario la incorporación de arriostramiento pero se incorporaron en algunas zonas teniendo en cuenta su necesidad o efecto de cálculo, así como el diseño del proyecto y afianzar la seguridad de la estructura.

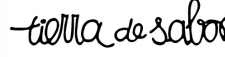


VIGAS BOYD

Con la intención de crear grandes espacios sin apoyos intermedios se incorporan en el proyecto vigas alveolares, por lo que gracias a su composición estructural pueden soportar grandes luces con un coste menor que el empleado con un IPE normal. El proyecto integra dos tipos de estas vigas:



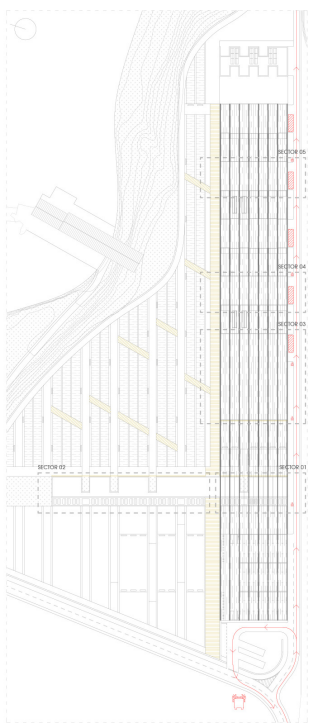
Las viguetas que conforman el forjado junto a las vigas alveolares están basadas al espacio hueco llamado entre cerchas, por lo que se atrae entre las viguetas que componen la estructura es constante. El hueco circular correspondiente a los alveoles se usó para el paso de instalaciones.



ESTRATEGIA GENERAL

Cada bloque del proyecto constituye en sí mismo un sector de incendios independiente, los cuales cada uno de ellos está dotado de extintores, BEI, detector de incendios, alarma sonora, etc., que le permite ante cualquier posible incendio. Además, la vía de servicio del proyecto está diseñada para cumplir con las labores de extracción o menos del cuerpo de seguridad de bomberos, mediante el uso de balcones exteriores, y el fácil acceso del control de bomberos.

Por otro lado, en todos los proyectos se cumple con la accesibilidad de personas de movilidad reducida en todo el proyecto, además de una completa señalización en prevención de riesgos.



SEGURIDAD FRENTE A INCENDIOS

3 - PROPAGACION INTERIOR

El proyecto tiene un uso previsto de PÚBLICA CONCURRENCIA y está dividido en un total de 6 sectores de incendios.

SECTOR	BLOQUE	USO PREVISTO	SUPERFICIE (m ²)
S1	Quadrante	Pública concurrencia	973.30m ² + 200m ²
S2	Baño	Pública concurrencia	1871.15m ² + 200m ²
S3	Salas de exposición	Pública concurrencia	202.45m ² + 200m ²
S6	Taller Invernadero	Pública concurrencia	253.00m ² + 200m ²

Además del uso previsto general del proyecto hay a tener en cuenta todos aquellos locales que puedan suponer algún tipo de riesgo especial.

SECTOR	USO PREVISTO	R. FUEGO (ET/E)	R. FUEGO (ET/m ²)
S1	Pública concurrencia	471.9	0.48
LRE1	Cuarta de instalaciones	21.00	0.40
LRE2	Cuarta de instalaciones	30.00	0.50
LRE3	Cuarta de lavabos	8.00	0.40
LRE4	Aseo general	111.25	0.40
LRE5	Cuarta de lavabos	30.00	0.40
LRE6	Cuarta de instalaciones	19.00	0.40
LRE7	Cuarta de instalaciones	21.00	0.40
LRE8	Almacén general	141.20	0.40
LRE9	Almacén taller	18.00	0.40
S2	Pública concurrencia	1735.55	0.40
LRE10	Cuarta de instalaciones	47.50	0.40
LRE11	Almacén general	216.80	0.40
S3	Pública concurrencia	489.25	0.40
LRE12	Cuarta de instalaciones	19.50	0.40
S6	Pública concurrencia	489.25	0.40
LRE13	Cuarta de instalaciones	19.50	0.40

Los locales de riesgo especial (RE) vienen recogidos en la tabla 2.1 de CTE DB-S1. A las locales de riesgo bajo, medio y alto se les asigna un nivel de riesgo de E-90, E-120 y E-180 respectivamente.

3.1 - MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS

Todas las edificaciones deberán disponer de las medidas e instalaciones de protección contra incendios necesarias para cumplir con la normativa vigente establecida en el "Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios". Se priorizará colocar en una misma columna de instalaciones de edificación diferentes elementos de protección para mayor seguridad.

EXTINTORES PORTABLES

Eficacia de 21A.118, situada a una distancia máxima de 10 m de todo origen de evacuación.

PARQUEADORES DE ALARMA

Situados a una distancia máxima de 30m desde el punto de evacuación, colocado a una altura del suelo entre 1.20 y 1.50m.

Mínimo un sistema de alarma por cada sector de incendio, lo cual no permitirá una frecuencia mayor a 120m² sin ningún sistema o cuando puedan encontrarse personas.

DETECTORES DE HUMO

Óptico, instalados en todo el proyecto, con radio de eficacia de 5.00m, distancia máxima entre ellos 7.75m y distancia máxima en batalla de 8.8m.

Unidos en cochinos, donde los detectores ópticos no funcionan.

BOCAS DE INCENDIO (EQUIPADAS (BEI))

Las bocas instaladas en un 20m, colocadas a una distancia máxima de 25m desde el punto origen de evacuación, dejando una distancia mínima de 50m entre BEI, y colocadas a una altura de 1.50m relativamente alafaldado.

BOCADEROS AUTOMÁTICOS

Colocados exclusivamente en USE o zonas de gran ocupación, como en el mercado, garantizando así una mayor seguridad.

SEÑALES DE EMERGENCIA

Ubicadas en las puertas y laterales de escalera, para indicar claramente en caso de emergencia el recorrido de evacuación.

HERNANDES CONTORNOS

Se colocan en el exterior de la parcela, uno en cada salida de servicio de todos los bloques, dispuestos a la larga de todo lo de servicio y conectados a la red pública de suministro de agua para facilitar el trabajo de extracción a los bomberos.

INTERVENCIÓN DE LOS BOMBEROS

La carretera principal de acceso a la parcela dentro de un vía de servicio que podrá ser usada por el cuerpo de bomberos en caso de emergencia. Tienen en cada edificio de servicio de los bloques un estacionamiento para camiones de carga y descarga que podrá ser usado por el camión de bomberos.

Además en la Edificación hacia la vía de servicio existe una rampa para facilitar el movimiento de vehículos largos. La accesos a parcela y distancia mínima cumplen lo normativo vigente establecido por el CTE DB-S1, condiciones de ocupación y estacion.

La accesibilidad por fachada está resuelta en todos los bloques por las zonas acristaladas de la misma, teniendo en sus fachadas todos múltiples de puertas y vidrios de emergencia, y en las plantas primera un sistema de logias de madera desmontables gracias a sujeciones tipo clip.

SI - EVACUACION DE OCUPANTES

Para calcular la ocupación debemos tomar los valores de densidad de ocupación que se indican en la tabla 2.1 del DB-S1. A efectos de determinar la ocupación, se debe tener en cuenta el carácter amueblado o no amueblado de los diferentes zonas de un edificio, considerando el régimen de estacion y de uso previsto para el mismo.

SECTOR	USO PREVISTO	OCCUPACION (m ²)	OCCUPACION (m ² /hab.)	OCCUPACION TOTAL (hab.)	
S1	Cuarta de instalaciones	21.00	0	0	
	Cuarta de lavabos	8.00	0	0	
	Cuarta de instalaciones	30.00	1.5	45	
	Cuarta de lavabos	17.00	1.5	25.5	
	Almacén taller	24.00	1.0	24	
	Almacén general	30.00	1.0	30	
	Almacén taller	42.00	1.0	42	
	Almacén general	74.00	1.5	111	
	Cuarta de lavabos	111.00	1.5	166.5	
	Cuarta de instalaciones	38.00	0	0	
	Almacén general	29.40	40	1176	
	S2	Cuarta de instalaciones	20.80	0	0
Almacén taller		47.10	0	0	
Cuarta de instalaciones		53.10	0	0	
Cuarta de lavabos		13.00	1.0	13	
Cuarta de lavabos		17.00	1.5	25.5	
Cuarta de lavabos		17.00	1.5	25.5	
Almacén taller		14.00	0	0	
Almacén general		19.00	40	760	
Cuarta de instalaciones		17.00	0	0	
Verdadero recepción 02		22.00	0	0	
Cuarta de lavabos		21.00	0	0	
Almacén general		141.20	10	1412	
S3	Cuarta de instalaciones	22.00	0	0	
	Almacén taller	47.10	0	0	
	Cuarta de instalaciones	53.10	0	0	
	Cuarta de lavabos	13.00	1.0	13	
	Cuarta de lavabos	17.00	1.5	25.5	
	Cuarta de lavabos	17.00	1.5	25.5	
	Almacén taller	14.00	0	0	
	Almacén general	19.00	40	760	
	Cuarta de instalaciones	17.00	0	0	
	Verdadero recepción 02	22.00	0	0	
	Cuarta de lavabos	21.00	0	0	
	Almacén general	141.20	10	1412	
S4-10	Recepción	49.00	2	98	
	Cuarta de instalaciones	19.50	0	0	
	Almacén taller	119.00	0	0	
	Almacén taller	8.00	3	24	
	Almacén taller	4.00	3	12	
	Almacén taller	299.50	10	2995	
	S6	Cuarta de instalaciones	22.00	0	0
		Almacén taller	47.10	0	0
		Cuarta de instalaciones	53.10	0	0
		Cuarta de lavabos	13.00	1.0	13
		Cuarta de lavabos	17.00	1.5	25.5
		Cuarta de lavabos	17.00	1.5	25.5
Almacén taller		14.00	0	0	
Almacén general		19.00	40	760	
Cuarta de instalaciones		17.00	0	0	
Verdadero recepción 02		22.00	0	0	
Cuarta de lavabos		21.00	0	0	
Almacén general		141.20	10	1412	

NUMERO DE SALIDAS Y LONGITUD DE LOS RECORRIDOS DE EVACUACION

En todos los sectores de incendio, cuando existe una única salida de planta, el punto origen de evacuación se sitúa a una distancia de 20m de la misma, cuando existen más de una, se sitúa a menor de 50m. Por lo general y salvo alguna excepción, todas las recorridos de evacuación permitidos en el proyecto son de 50 metros de longitud máxima, debido a la normativa sobre planta que contiene. En el caso de instalaciones de acciones subsidiarias la normativa permite ampliar la longitud máxima de recorrido de evacuación un 20% más, por lo que los recorridos de evacuación en el mercado, el cual dispone de instalaciones de acciones subsidiarias para garantizar la seguridad debido a la gran ocupación que alberga y numerosos salidas de planta, tiene mayor seguridad.

SEÑALIZACION

SEÑALIZACION CONTRA INCENDIOS
Se utilizarán las señales de protección definidas en la norma UNE 20334:1998. Junto a cada elemento colocado en el proyecto se le indicará el símbolo más o menos su correspondiente señalización. Toda la señalización se verá fácilmente en lugar donde que podrá ser rápida localización. Además las señales deben ser fáciles de leer en caso de fallo en el suministro de alumbrado normal. Cuando sean fotoluminiscentes, deben cumplir lo establecido en la normativa.



SEÑALIZACION DE ACCESIBILIDAD

Con el fin de facilitar el acceso y la utilización no discriminatoria, independiente y segura de las edificaciones, se garantizará la accesibilidad de las edificaciones a las personas con discapacidad consecuentemente todos los elementos accesibles. Los símbolos y pictogramas de accesibilidad se indican en la tabla 2.1 del DB-S1. Condiciones de ocupación y estacion.



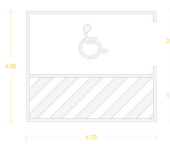
Todos los entornos del edificio accesibles, así como los caminos accesibles, los aseos y plazas estacionadas para personas de movilidad reducida se indicarán con letras o entornos BA. Todos los accesorios poseen señalización BA y lectura braille en los fondos de accesorio. Todos los fondos de accesorio están marcados con un símbolo de riesgo y el color adecuado de una longitud correspondiente al tramo de escalera, señalizando visiblemente el fin de tramo de escalera.

SEGURIDAD DE UTILIZACION Y ACCESIBILIDAD

Con el fin de facilitar el acceso y la utilización no discriminatoria, independiente y segura de las edificaciones a las personas con discapacidades se cumplirán las condiciones funcionales y de distancias de elementos accesibles.

ACCESIBILIDAD EN EL EXTERIOR DEL EDIFICIO

En el exterior del proyecto se incorpora un itinerario accesible de acceso al edificio, el cual garantiza que desde la vía pública hasta el interior del edificio no se encuentre ninguna barrera arquitectónica que impida el acceso de movilidad. El proyecto exterior se resuelve en cada tramo, incorporando acceso al edificio a cada caso, por lo que la movilidad es favorable. El nivel de 15 cm que hay desde el pavimento de acceso principal se resuelve mediante una pequeña rampa.



PLAZAS DE APARCAMIENTO

Comprende una plaza de manutención por cada 100m² de superficie construida, y por cada 33 plazas de aparcamiento o fracción en un edificio de pública concurrencia. De esta manera, se incorporan 2 plazas de aparcamiento para manutención, cumpliendo con la normativa.

ITINERARIO ACCESIBLE

Los pasillos y pasos poseen una anchura mínima de 1.20m. Cuando se produce un estrechamiento se puede llegar a tener un ancho de 1.00m en una longitud no mayor de 0.30m.

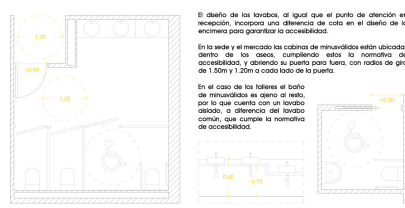
En todos los espacios pertenecientes a entradas y vestíbulo, así como espacios de espera de accesorio, se deja un espacio lo suficientemente amplio como para albergar una circunferencia de 1.20m de diámetro. Además, en todos los puntos hay espacio suficiente para efectuar un giro, ya que cada 10m se hay espacio suficiente para iniciar dicha circunferencia.

Todas las puertas del proyecto cumplen con la normativa de accesibilidad, ya que las hojas tienen un ancho mínimo de 0.80m. Además a ambos lados de las puertas se pueden recibir circunferencia de 1.20m de diámetro. Los mecanismos de apertura y cierre de las puertas se encuentran a una altura comprendida entre 0.80m y 2.00m, siendo ésta de un funcionamiento a presión, pasador o automática, como es el caso de las puertas corredizas. Todas las manijas pueden utilizarse con una sola mano.

DOTACION DE ELEMENTOS ACCESIBLES

MÓDULO DE RECEPCION Y PUERTA DE ATENCION AL PUBLICO
Las manijas de recepción y puerta de atención al público, así como la cerradura de las lavabos del baño, tienen una altura accesible, incorporándose en el diseño de la misma muebles, un espacio de altura 0.80m y anchura mínima de 1.20m.

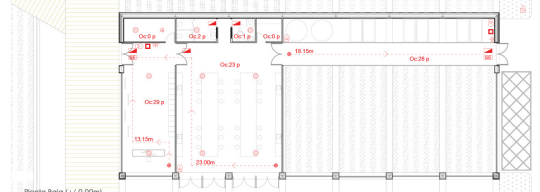
SERVICIOS HIGIENICOS ACCESIBLES
Baños dos tipos, dentro en el proyecto, los casos de manutención independiente en laterales y las cabinas de manutención integradas dentro de las cabinas generales, en todo y medida.



LEYENDA DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS

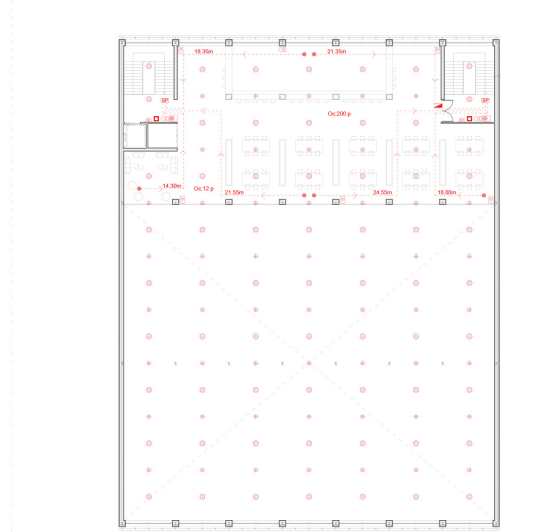
- Extintor portátil
- Pulsador de alarma
- Sistema de alarma
- Detectores de humo óptico
- Detectores de humo láser
- BEI
- Bocadero automático
- Luminaria de emergencia
- Alumbrado de escalera
- Horario exterior
- Salida de planta
- SE
- Salida de edificio

ZONAS 03 Y 04

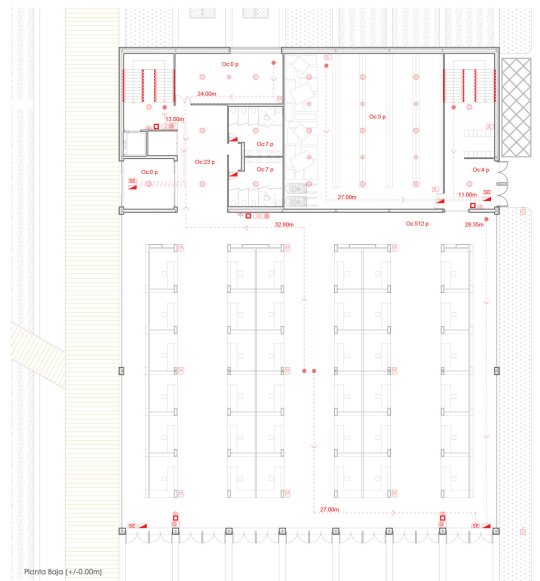


Planta Baja (+/-0.00m)

ZONA 02

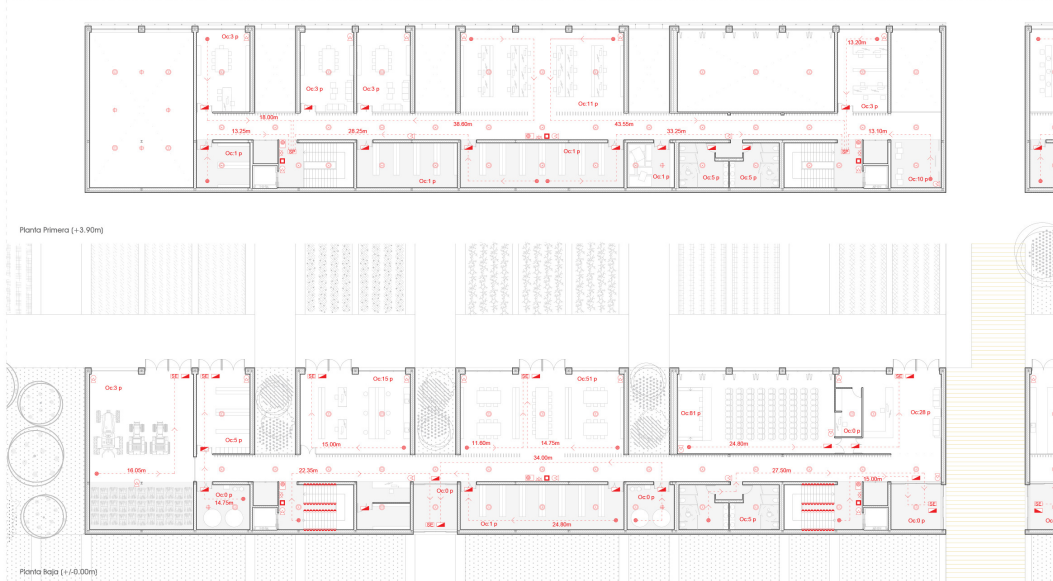


Planta Primera (+3.90m)

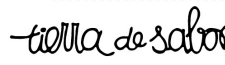


Planta Baja (+/-0.00m)

ZONA 01



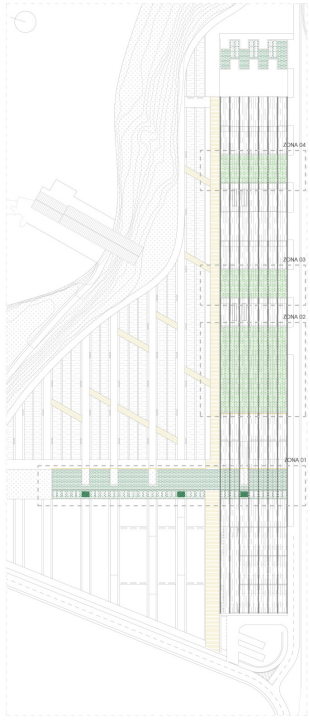
Planta Baja (+/-0.00m)



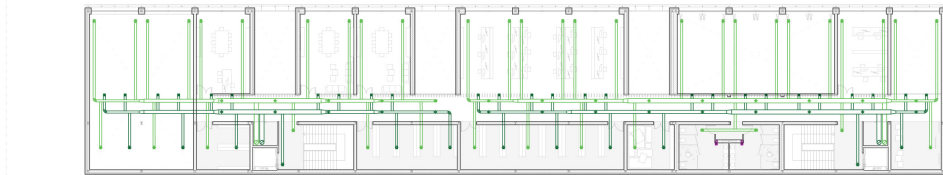
ESTRATEGIA GENERAL

La instalación de climatización usada es Todo Aire, pero contienen variaciones según el uso del bloque en cuestión por un todo la sede y el bloque gastronómico, los cuales contienen estrategias de uso constante, como oficinas, salas deportivas, etc. Tienen un uso frecuente de sus estancias, por lo que se instala suelo radiante para calefacción, garantizando una mayor comodidad y eficiencia del sistema y sistema todo aire para ventilación y refrigeración.

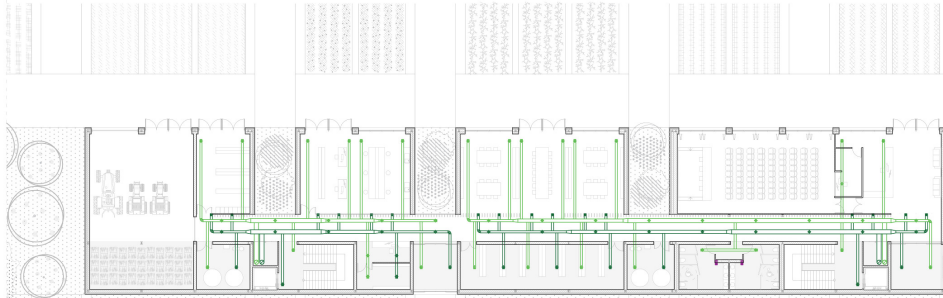
Por otro lado, las zonas del área experimental, son de uso ocasional (mercado de fin de semana, talleres de actividades puntuales...), por lo que se instala Todo Aire para calefacción, refrigerar y ventilar ocasionalmente.



ZONA 01



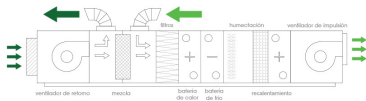
Planta Primera (+3.90m)



Planta Baja (+/-0.00m)

SISTEMA DE CLIMATIZACIÓN TODO AIRE

El sistema de climatización instalado en el proyecto es el sistema TODO-AIRE, caracterizado por la posibilidad de calefacción, refrigerar y ventilar con moderado ruido. Consta de una Unidad de Tratamiento de Aire que aprovecha la energía calórica del aire evacuado gracias a su recuperador de calor, reduciendo así el gasto energético.



Una de las principales ventajas que caracteriza al sistema TODO AIRE es la rapidez de climatizar los locales, pero una de sus desventajas es el ruido que produce. Por eso razón, el sistema se utiliza de dos maneras diferentes de empleo en el proyecto: por un lado, en los bloques de mercado y talleres, de uso ocasional, se utiliza el sistema TODO AIRE para calefacción y ventilación, consiguiendo así producir un gasto energético más en el momento de uso.

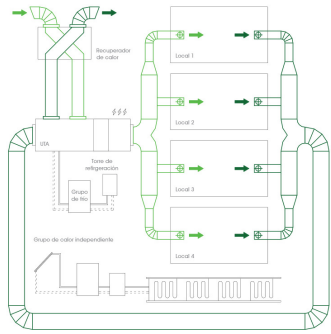
Por otro lado, en bloques de sede y gastronómico, donde el uso es constante se usa TODO AIRE para refrigerar y ventilar, mientras que para calefacción se opta por un sistema de suelo radiante, maximizando así el confort de los usuarios. De esta manera se consigue reducir el gasto energético y mejorar su eficiencia.

SEDE Y BLOQUE GASTRONÓMICO

Se ubican sus UTA en el pavimento transitable de la cubierta de la banda de servicio junto a los patios interiores, quedando todos ocultos en los espacios gracias a unos moldes de aluminio expandido. Los montantes se encuentran localizados en los patios de la comunicación vertical, abasteciendo a todas las plantas. Para reducir las caídas y el ruido del sistema de trabajo en el bloque de la sede del área o su gran longitud se opta por dividir el trazado del bloque de la Sede en dos una para abastecer la zona de servicio y otra para la de la zona pública.



La sede y zona gastronómica son bloques que contienen un uso de actividades constante, de confort que la zona del área experimental, por lo que se necesitan sistemas de un confort avanzado. Se opta por la instalación TODO AIRE en refrigeración y ventilación, y suelo radiante en calefacción, ya que gracias a la inercia térmica del suelo se consigue el calor un tiempo o mayor de cuando el funcionamiento. Además el ahorro energético se ve potenciado gracias a la energía calórica que aportan los paneles solares de cubierta.



CALIDAD DE AIRE INTERIOR EXIGIDA

El RITE establece las exigencias de aire interior de edificios para garantizar una calidad óptima y saludable del aire para los usuarios. Las dimensiones de las instalaciones de climatización vienen dadas por la demanda de aire necesaria y la ocupación del espacio a climatizar.

USA	CALEIDAD	USO O ACTIVIDAD	TIPO DE BLOQUE	CAUDAL (l/s/m²)
IDA 1	Óptima	Laboratorio	edificio	12.5
IDA 2	Buena	Oficina, biblioteca, espacios educativos...	edificio y zonas	8
IDA 3	Medio	Restaurante, talleres, mercado...	edificio y zonas	6

Condiciones exteriores: 34°C TS 20°C RH(2.5%)
Condiciones interiores: 23°C TS 30 HR

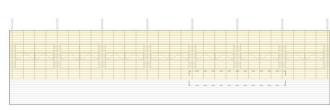
TRAZADO

El trazado general se conduce longitudinalmente a través de los espacios de las vigas de acero de los bloques por sus patios interiores. De esta manera, las principales tuberías derivaciones que se encuentran por debajo de las mismas, quedando todas las tuberías, canalizadas por la impulsión y extracción, y el sistema de climatización oculto tras el falso techo.

BLOQUES DE MERCADO Y TALLERES

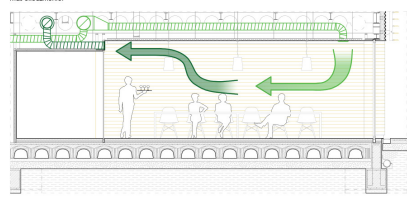
Son atendidos como bloques de uso ocasional, por lo que el ruido se produce en líneas de semana en el caso del mercado, o una hora en el caso de talleres, durante la realización de las actividades.

Para ello el sistema TODO AIRE es la mejor opción para una climatización rápida. Consta de una UTA ubicada en el cuarto de instalaciones, la cual produce la ventilación a través de una rejilla metálica por fachada, localizada y desprotegida gracias a que comparte la misma estructura de la chapa ondulada que corona el canto de faldón en azado. En el mercado queda oculto tras las lamas de madera.



CORRIENTES CONVECTIVAS

Para una mayor eficiencia en el sistema de ventilación se colocan los difusores y extractores lo más alejados posibles entre sí dentro de un local, de modo que se mueva más cantidad de aire en un solo recorrido, asegurándose de que éste se renueva más eficientemente.

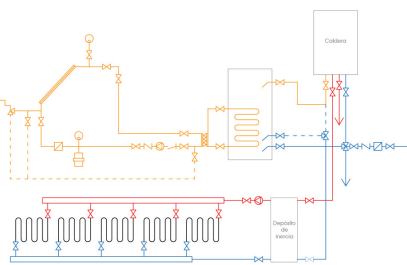


SISTEMA DE CALEFACCIÓN POR SUELO RADIANTE

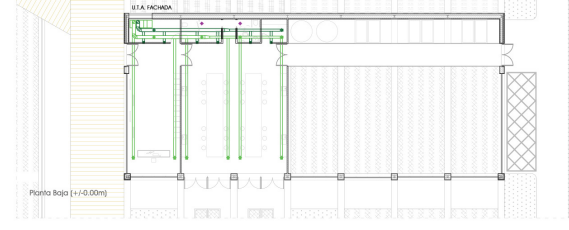
El funcionamiento del sistema de suelo radiante consiste en la emisión de energía calórica a partir del fluido que recorre las tuberías integradas bajo la capa de hormigón que compone el suelo sobre el faldón. El fluido recorre las tuberías a una temperatura de 35°C, proporcionando al local que se sitúa justo encima el calor necesario. Actúa por conducción en el espesor del suelo, y posteriormente por convección vertical.

Para el trazado de tuberías del suelo radiante se opta por el tipo en espiral, ya que éste mantiene una temperatura bastante constante en todo el local gracias al equilibrio de temperatura.

Una de las principales ventajas de este sistema es el confort que proporciona, así como la ausencia de elementos de calefacción vistos en los locales, se ahorra energía que proporciona el hecho de trabajar a temperaturas cercanas a las deseadas y la emisión de calor que sigue avanzando del suelo tiempo después de haber apagado el sistema, ya que gracias a la inercia térmica del suelo se consigue el calor un tiempo o mayor de cuando el funcionamiento. Además el ahorro energético se ve potenciado gracias a la energía calórica que aportan los paneles solares de cubierta.

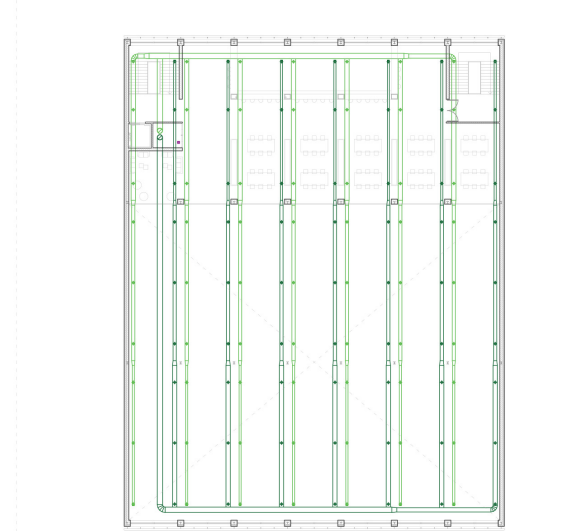


ZONAS 03 Y 04

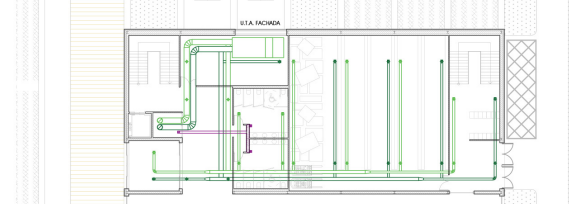


Planta Baja (+/-0.00m)

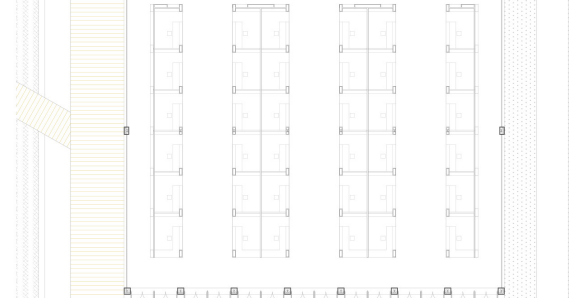
ZONA 02



Planta Primera (+3.90m)



Planta Baja (+/-0.00m)

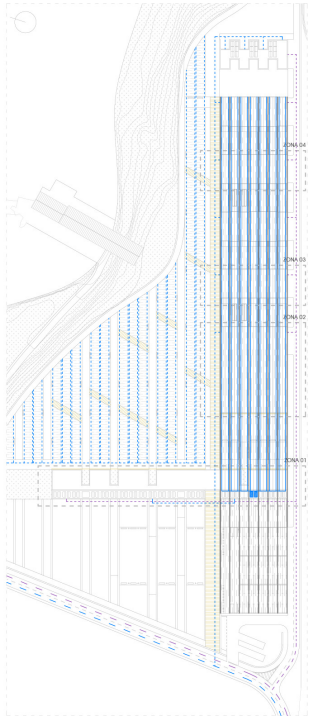


Planta Baja (+/-0.00m)



ESTRATEGIA GENERAL

El proyecto mantiene una clara linealidad longitudinal, la cual se usará como recorrido general, tanto peatonal como de instalaciones. El camino principal de madera no solo conduce a los usuarios a través de los diferentes bloques que componen terreno de labor, sino que es usado también para el trazado de instalación de abastecimiento ubicado bajo las tablas de madera. En cuanto al sistema de riego de los cultivos estables, el abastecimiento se lleva por debajo del suelo que divide los diferentes cultivos y se usa la larga línea de agua como eje para el riego. Por otro lado, el sistema de evacuación de aguas se lleva a cabo por la vía de servicio, el cual recoge todo el agua de salida de los bloques y la vierte a la red pública de saneamiento.



ZONA 01

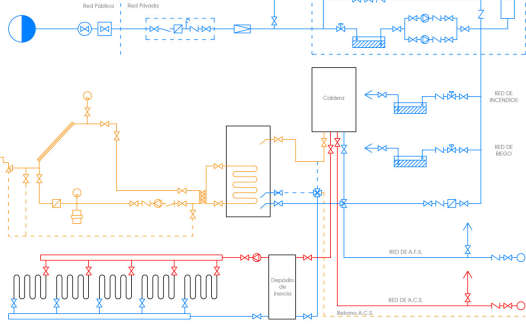
ABASTECIMIENTO

El proyecto precisa de un extenso programa que requiere el uso de abundante agua, provenientes de puntos de consumo distribuidos a lo largo de toda la parcela. Debido a esto, se trataron los diferentes bloques del proyecto como puntos totalmente independientes, ya que su uso es muy distinto entre ellos, facilitando el control de gastos y consumo de cada uno de ellos. Por otro lado, se captará el agua de lluvia y se realizará con el fin de reducir el consumo y favorecer el cuidado y mantenimiento del medioambiente.

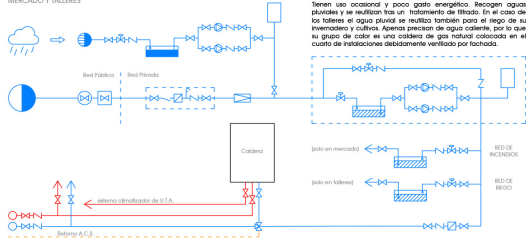
En cuanto al riego, cada bloque de la parcela se encargará de abastecer una zona delimitada de la parcela, el tirador de la fase de entrega de riego las grandes campos de cultivo longitudinales a los que mira todo su fachado acristalada, evaluado por la forma de agua que simboliza el Canal de Castilla que recoge las aguas lluvias y sirve de eje de agua para riego. El bloque de gastronomía se encargará del diseño de la cubierta vegetal cogente que pasa por encima suyo, mediante el sistema de riego por microaspersión, y los bloques de talleres se encargaron del riego de sus correspondientes invernaderos y los cultivos cordones.

ESQUEMA DE PRINCIPIO

Con el fin de reducir el gasto energético y contribuir al uso de las energías renovables, el proyecto se compromete a la reutilización de aguas pluviales y el uso de paneles fotovoltaicos. Cada bloque está previsto para la realización de una actividad determinada y una frecuencia de uso distinta, por lo que la incorporación de estas instalaciones renovables será diferente con cada bloque.



SEDE Y GASTRONOMÍA



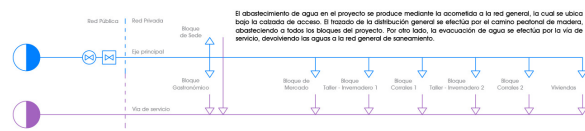
ZONA 02



Planta Primera (+3.30m)

Planta Baja (+/-0.00m)

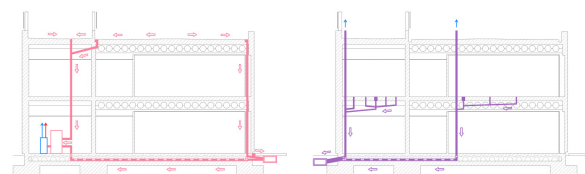
ESQUEMA DE ABASTECIMIENTO Y SANEAMIENTO DE PARCELA



SANEAMIENTO

Coexisten en el proyecto dos tipos diferentes de evacuación de aguas: evacuación de aguas pluviales y evacuación de aguas residuales. Para colaborar con el cuidado del medioambiente y la arquitectura de bajo consumo se optó por realizar todas las aguas pluviales y desechos para riego y consumo tras un previo tratamiento de filtrado e impregnación de las mismas. En su realización, las aguas pluviales se convierten en aguas residuales, por lo que son evacuadas por la red de saneamiento general de aguas grises y negras. De esta manera el agua pluvial nunca se mezcla con el residual, sino que se transforman en ella tras su realización.

- 1. EVACUACIÓN DE AGUAS PLUVIALES
- 2. EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES



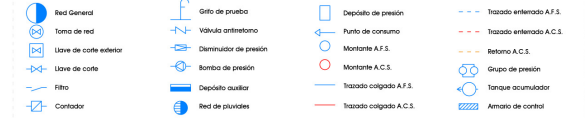
La recogida de aguas pluviales se da en su mayor parte en las cubiertas, con una formación de pendiente interna de 1% en cubierta plana y una inclinación del 15% en pendientes sencillas que forman las cubiertas de las naves. El agua pluvial es conducida a sus respectivos canales e sumideros (cada uno sirve una superficie máxima de 100m²) y finalmente llevado mediante boquetes ocultos en el interior de las maderas o patillas a un grupo de tratamiento de pluviales ubicado en el cuerto de instalaciones de cada bloque.

Una vez usado el agua en las aparatos sanitarios, éste pasa a un bote alóatico y después a una bajante, o directamente a una bajante en el caso de un inodoro. Las bajantes han de estar ventiladas, por lo que se protegen hasta la cubierta.

Los bajantes de PVC se encuentran ocultos en el interior de las maderas de las estancias que las protegen, y posteriormente llevada mediante colectores hasta la bandeja de servicio, lista para ser evacuada hacia el exterior.

Desde los bajantes se llevan los aguas grises y negras hasta los arquetas o pie de bajante, y conducido posteriormente mediante colectores enterrados de Ø150mm y arquetas de servicio a la red general de saneamiento, ubicada al final del trazado de saneamiento establecido en la vía de servicio.

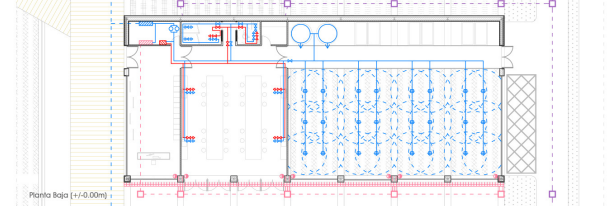
LEYENDA DE ABASTECIMIENTO



LEYENDA DE SANEAMIENTO

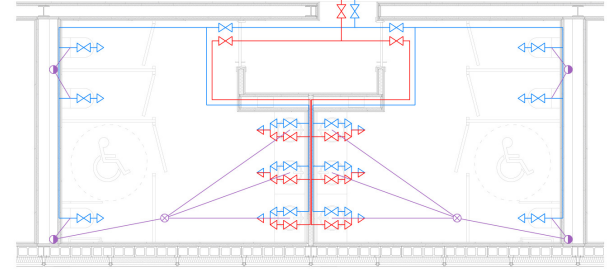


ZONA 03 Y 04

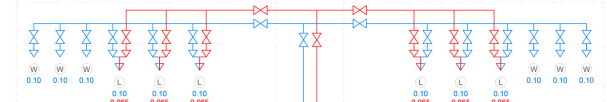


Planta Baja (+/-0.00m)

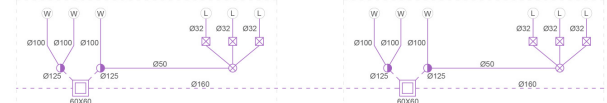
EJEMPLO DE DISTRIBUCIÓN DE A.F.S. Y A.C.S. EN ASEOS



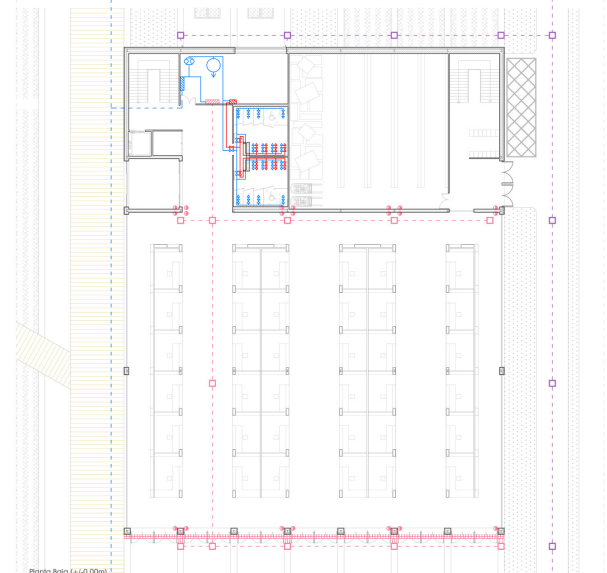
ESQUEMA DE A.F.S. Y A.C.S. EN ASEOS



ESQUEMA DE SANEAMIENTO EN ASEOS



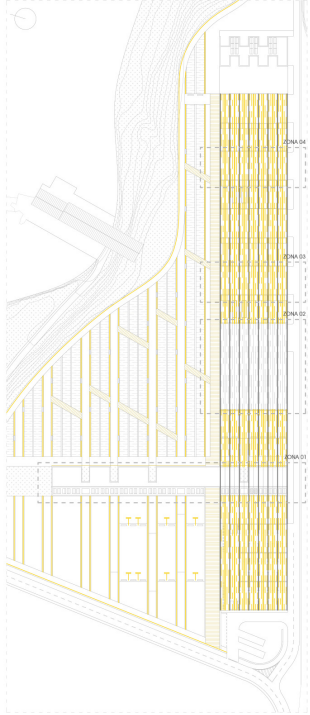
ZONA 02



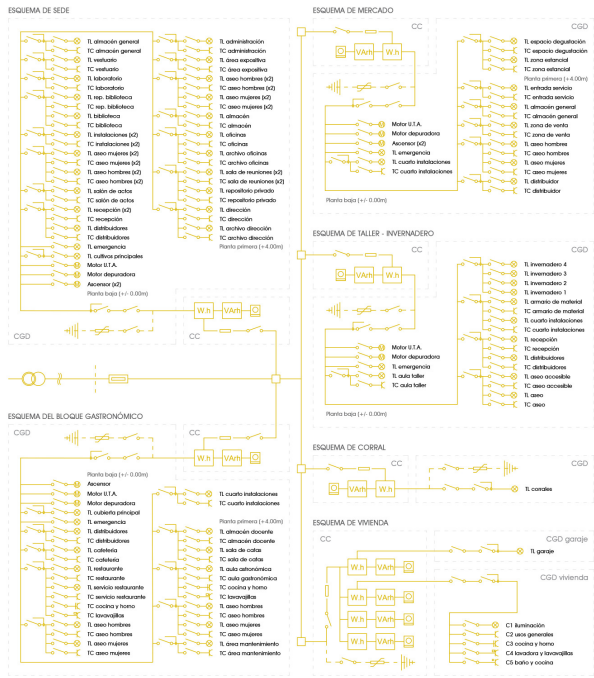
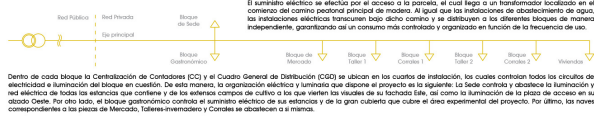
Planta Baja (+/-0.00m)

ESTRATEGIA GENERAL

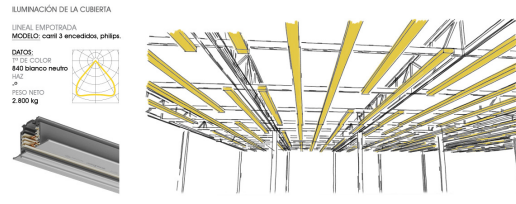
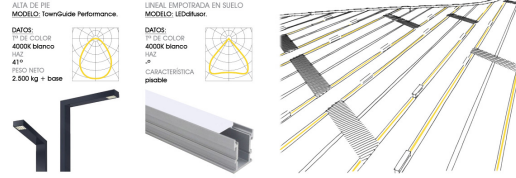
La iluminación de la parcela sigue el eje de proyecto, enfatizando más la idea del ritmo entre cultivos longitudinalmente. Para ello se dispone de luminarias longitudinalmente de diferentes tipos que siguen la lógica general y crean un juego de luces que marcan los ritmos de cultivos. De esta manera conseguimos un ambiente nocturno que ambientes distintos por un lado el paseo entre cultivos, dividido con más suavemente gracias a una luminaria a cola de sabelo que iluminan los frentes de las rampas y marcan el camino, y por otro lado el juego de luces que forma la cubierta del área experimental, la cual enfatiza la dirección y el diseño de sus luminarias lo logra en carácter industrial y que pertenece.



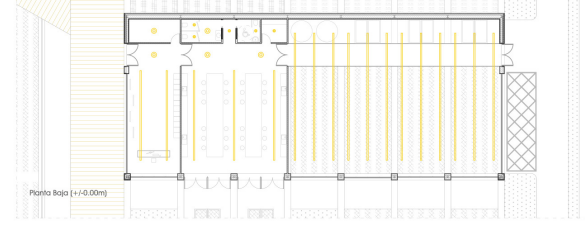
ESQUEMA DE ELECTRICIDAD DE LA PARCELA



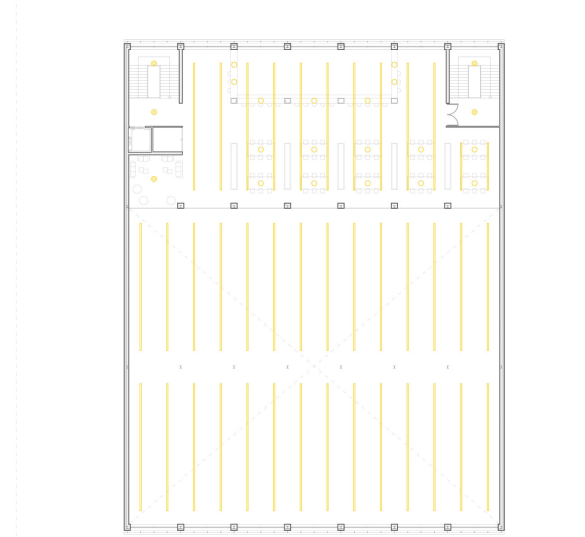
ILUMINACIÓN DE LA PARCELA



ZONAS 03 Y 04



ZONA 02



ZONA 01

