



ORIGEN EN LA PREEXISTENCIA

RECINTO PARA FERIAS GASTRONÓMICAS Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN CULINARIO

Antía Martínez Méndez

MUA 2022 - 2023

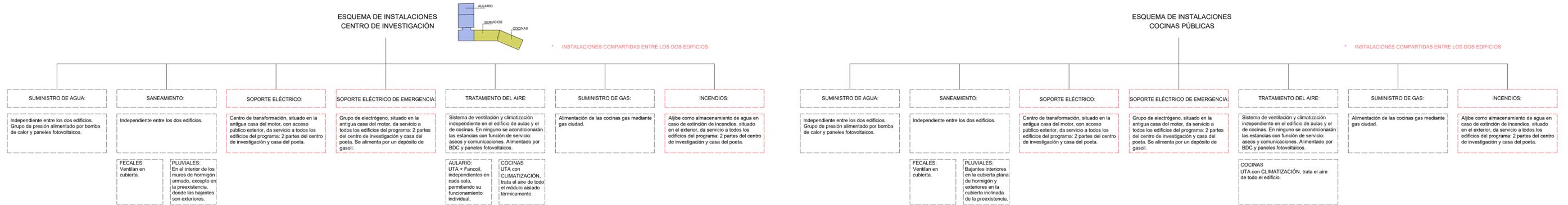
INSTALACIONES

El proyecto se compone de dos edificios principales, un centro de investigación culinario, y unas cocinas públicas. El primero se sitúa al norte y se estructura a partir de dos viviendas existentes que se rehabilitan. Y el segundo consiste en una rehabilitación del sanatorio de Marescot original con una caja de vidrio como ampliación para situar el núcleo de comunicaciones. También forma parte del proyecto la antigua casa del motor, ahora con función de núcleo de instalaciones y aseos públicos, continuando con el discurso de mantener y partir de lo existente, inspirado en el tejido urbano característico de Galicia a partir de finales del siglo XX. Y un espacio de pérgola cubierto parcialmente y mimetizado con la vegetación, con posibilidad de ser usado para ferias gastronómicas.

Se independizan todas las instalaciones cuyo uso no pueda ser alterno, como el grupo de presión, o la ventilación y climatización, este, en el centro de investigación culinario, incluso se independiza entre salas; otras se centralizan en el núcleo para todos los servicios de la parcela, como el centro de transformación, el grupo electrógeno, o el aljibe.

Se desarrollarán con detalle las instalaciones del centro de investigación culinario, mientras que se hará una aproximación de las respectivas a las cocinas públicas.

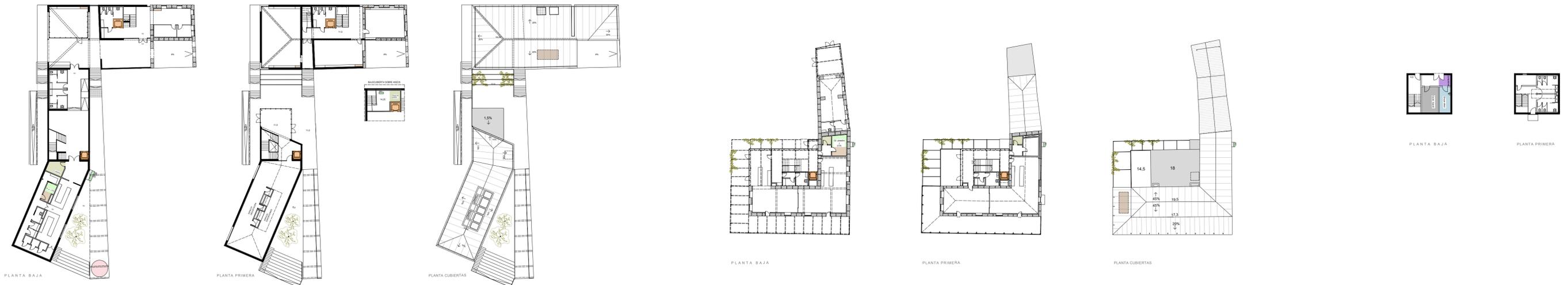
- CONTADORES
- CENTRO DE TRANSFORMACIÓN
- GRUPO ELECTRÓGENO
- BOMBA DE CALOR
- GRUPO DE PRESIÓN
- UTA / RECUPERADOR DE CALOR
- PANELES FOTOVOLTAICOS
- CUARTO DE BASURAS
- ALJIBE
- ELEVADOR OTIS GENZ (cabina de dimensiones 1,2 x 1,4 x 2,1m, máquina compacta en la parte superior y sobrecorrido de 2,5m desde la cota de suelo de la última planta)

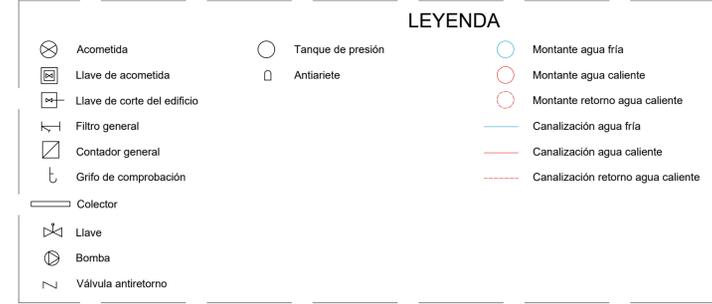
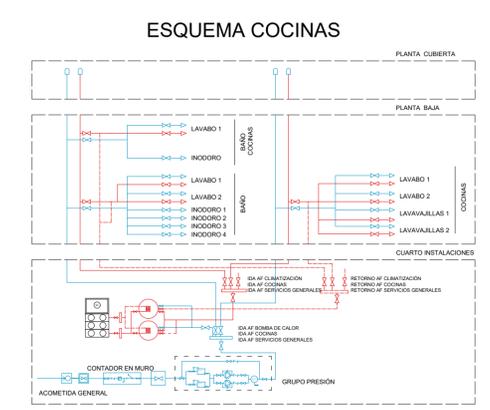
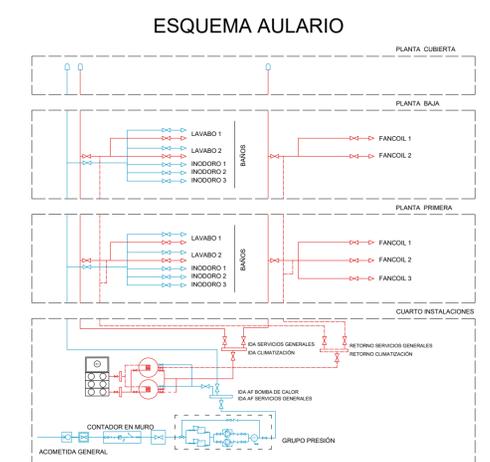
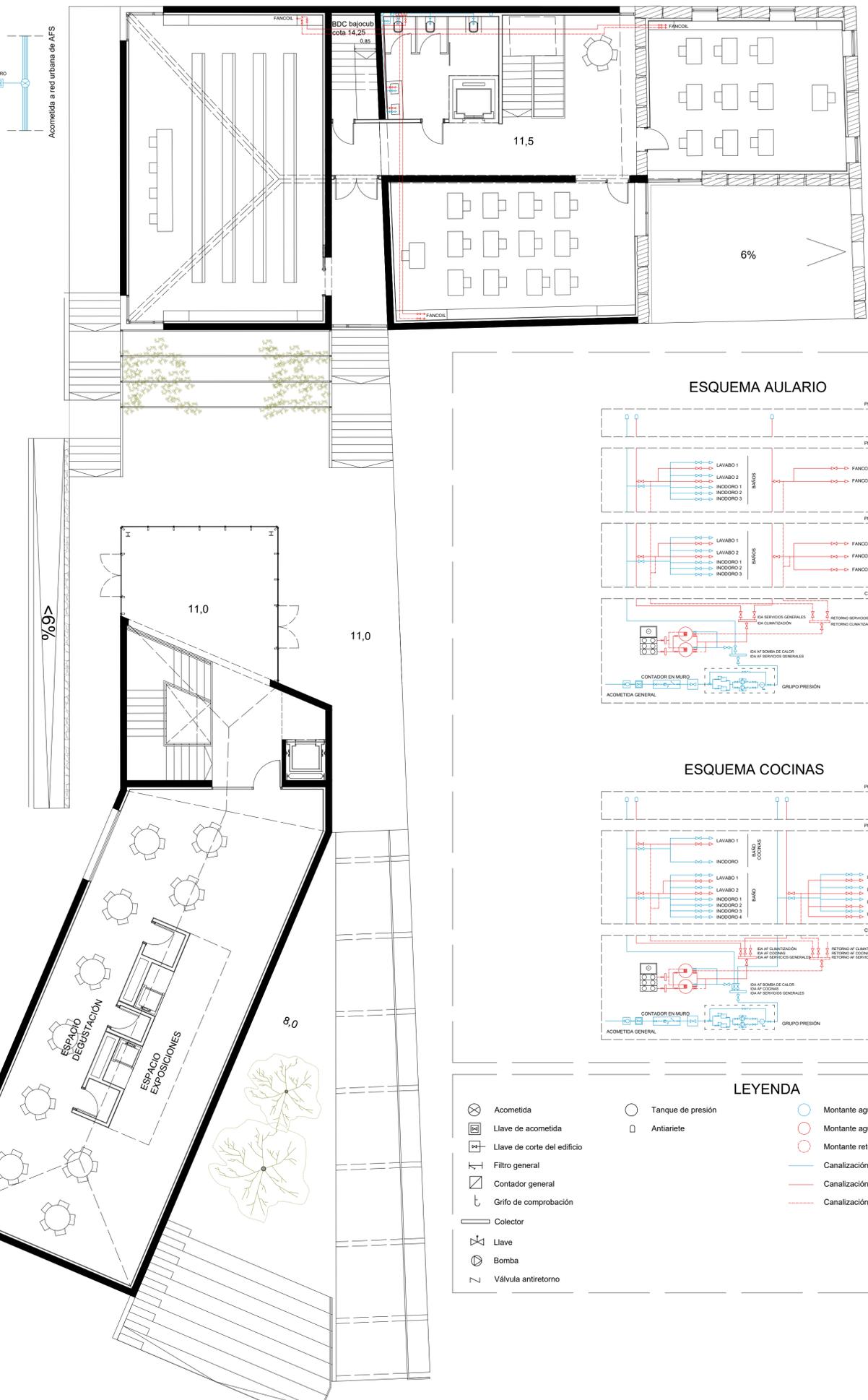
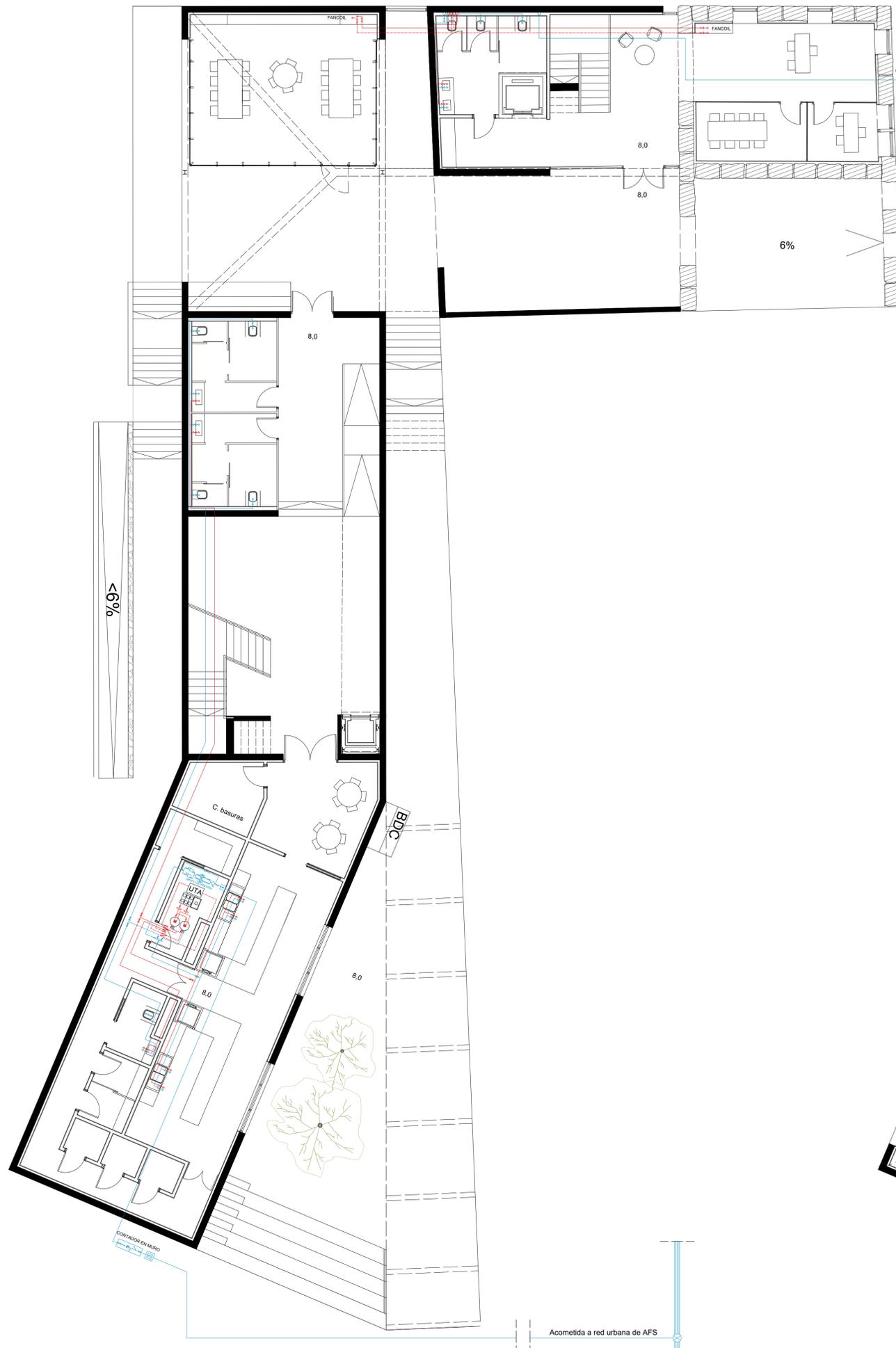


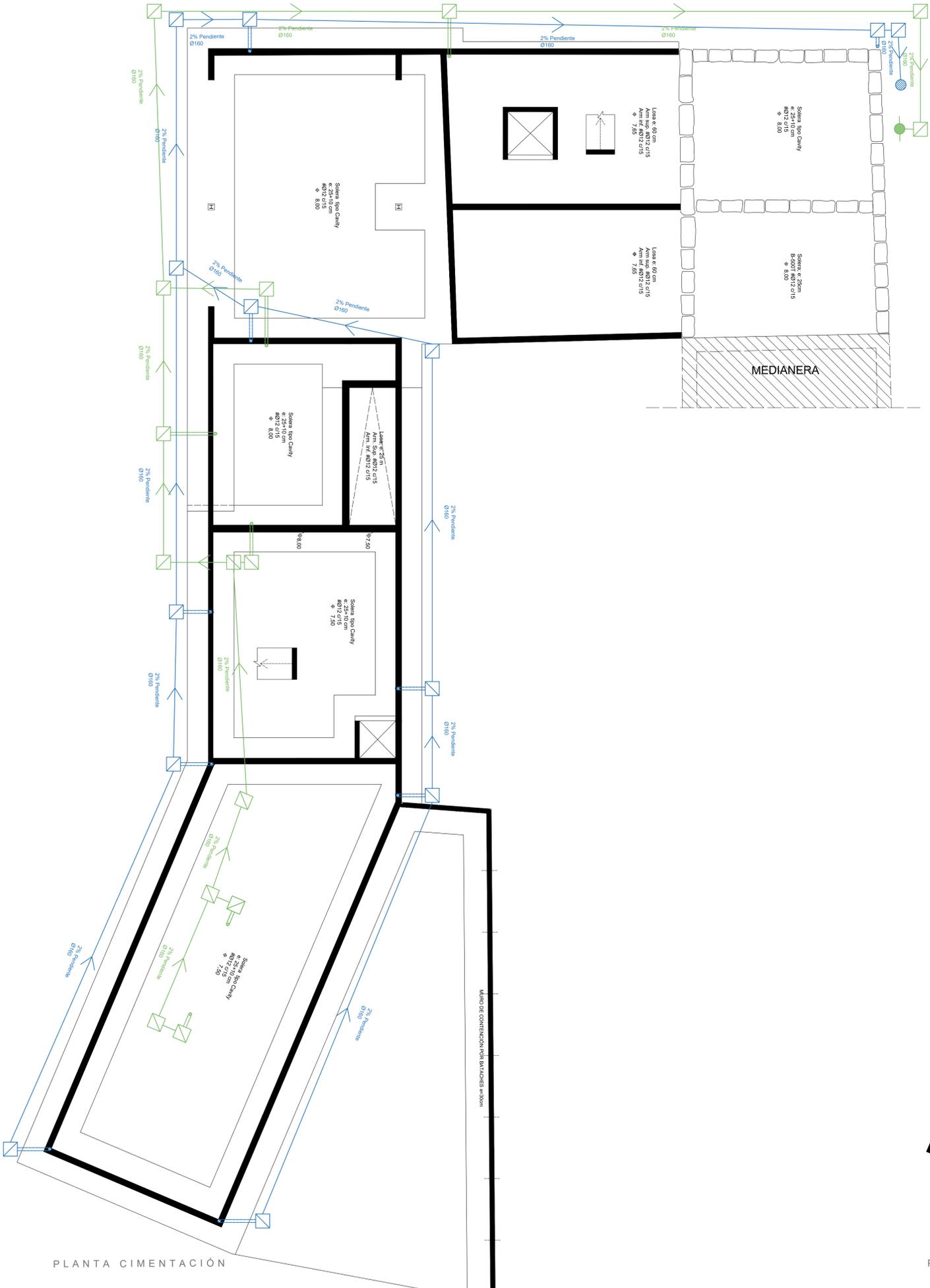
CENTRO DE INVESTIGACIÓN CULINARIO

COCINAS PÚBLICAS

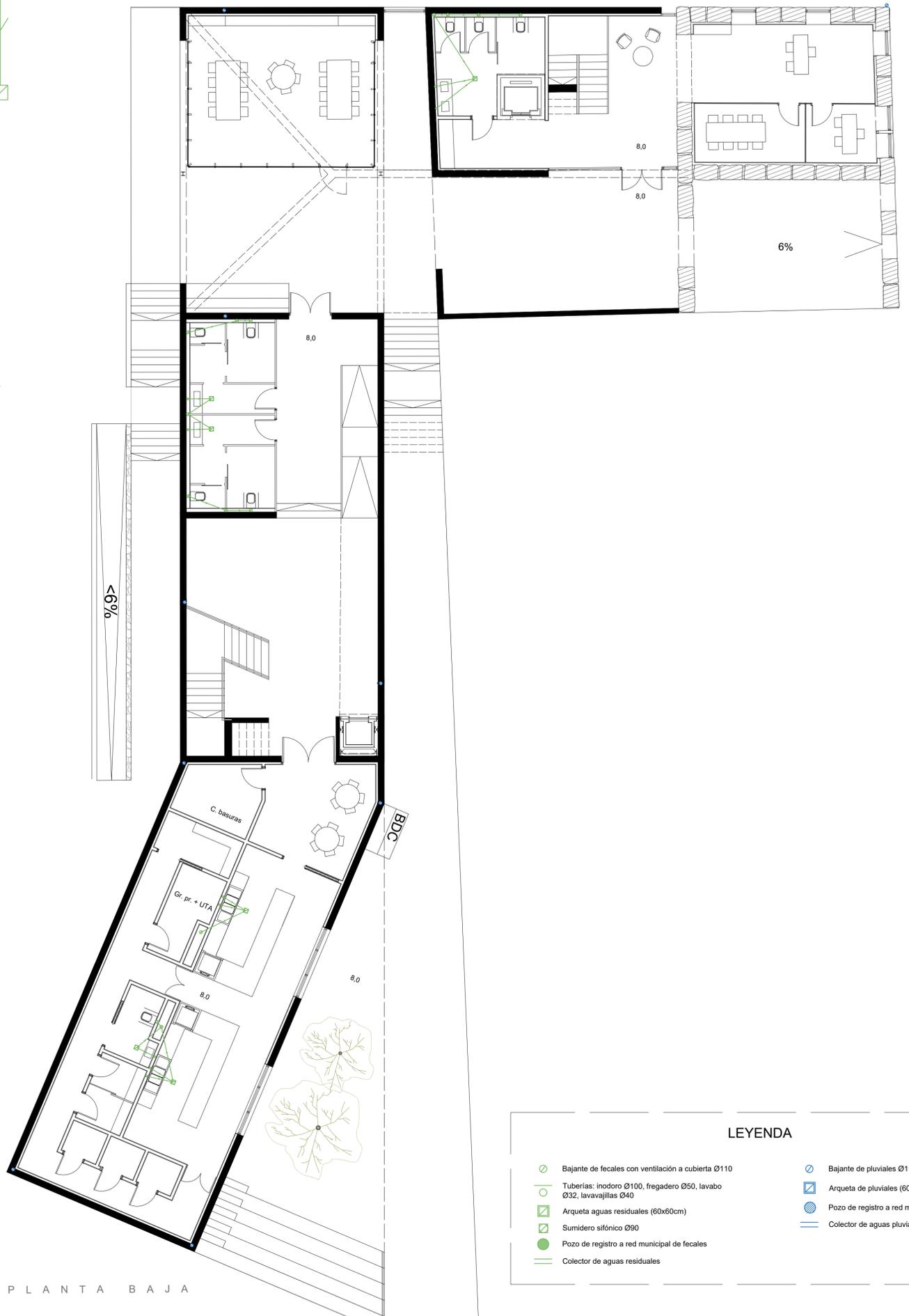
NÚCLEO DE INSTALACIONES Y ASEOS PÚBLICOS







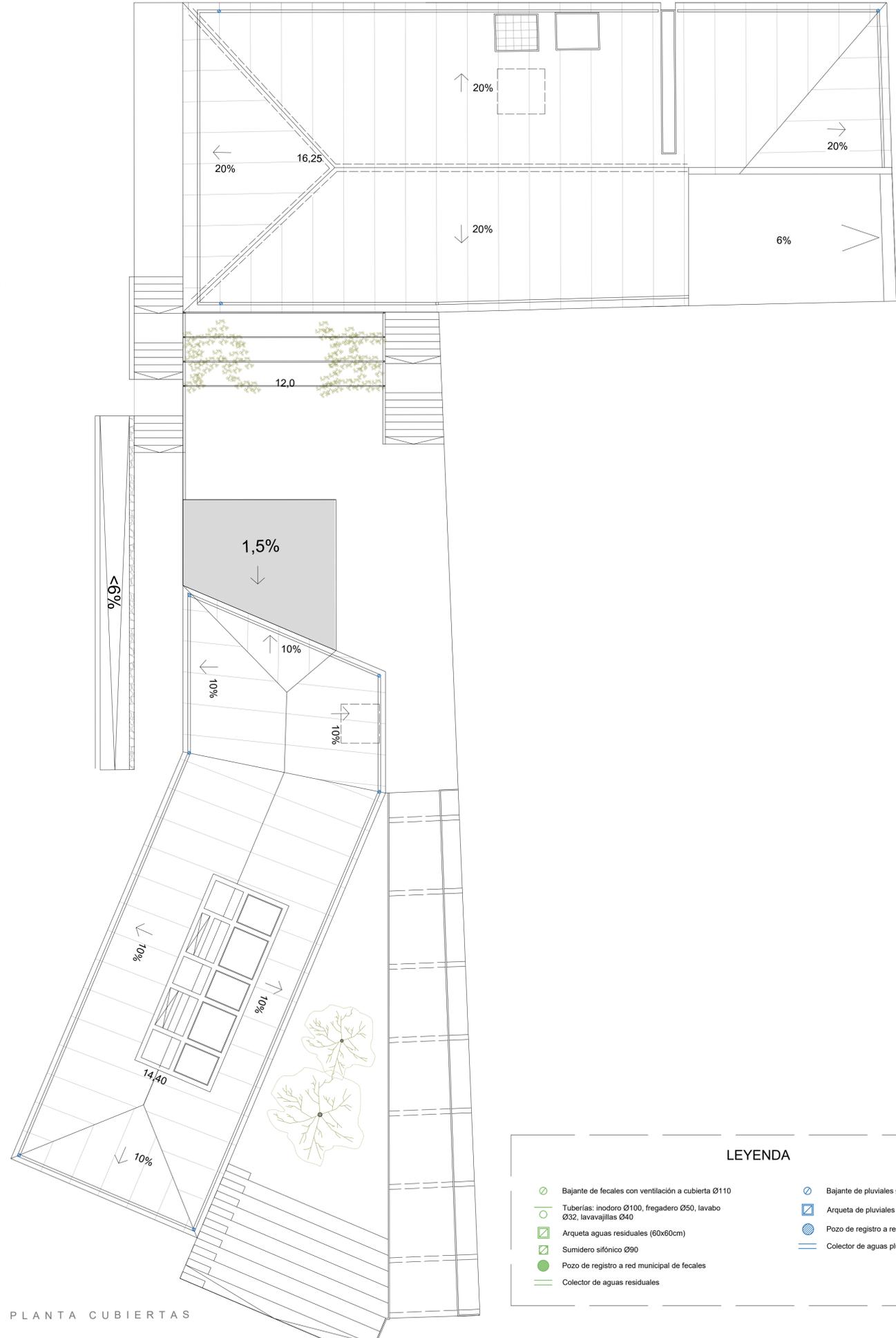
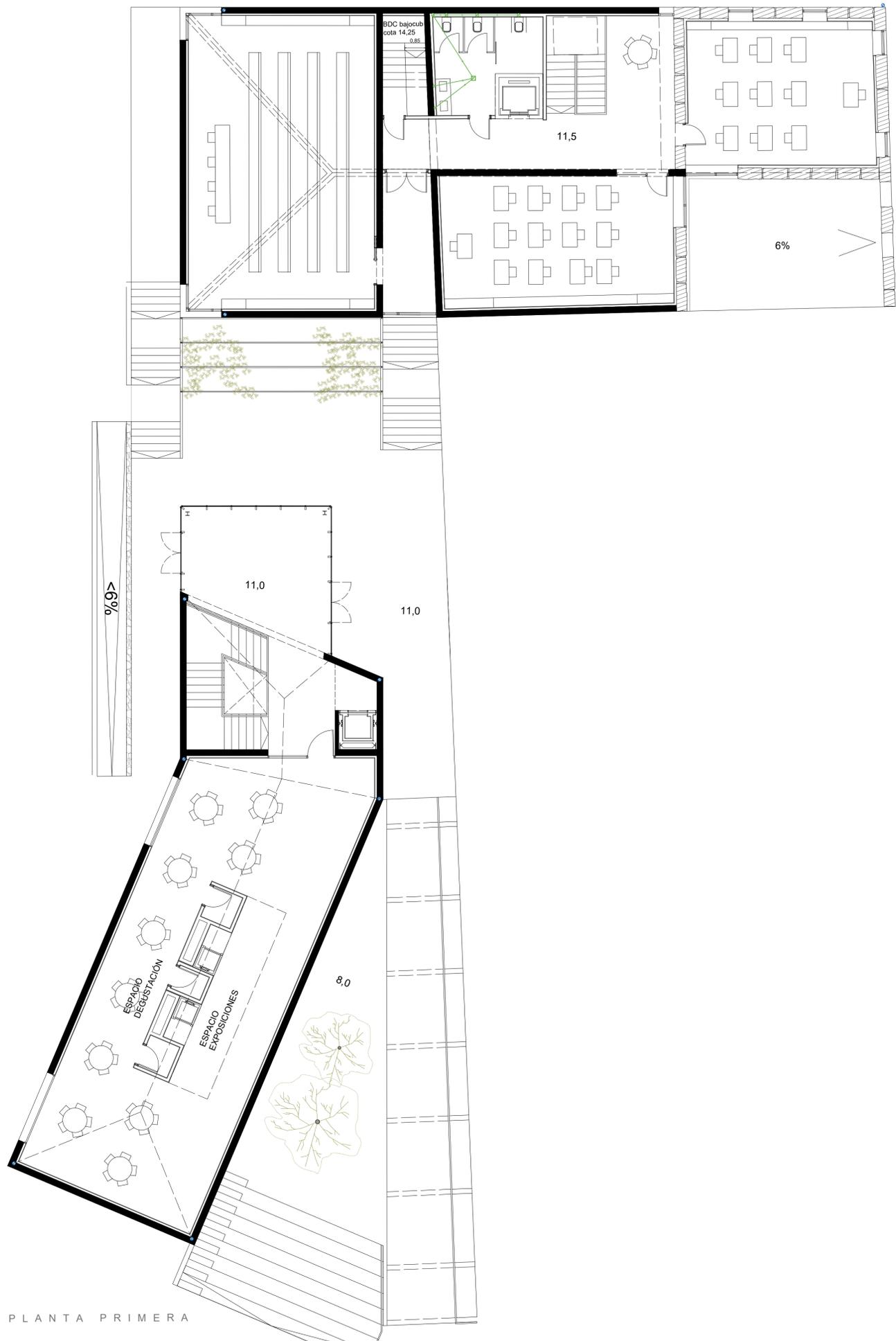
PLANTA CIMENTACIÓN



PLANTA BAJA

**LEYENDA**

Bajante de fecales con ventilación a cubierta Ø110	Bajante de pluviales Ø110
Tuberías: inodoro Ø100, fregadero Ø50, lavabo Ø32, lavavajillas Ø40	Arqueta de pluviales (60x60cm)
Arqueta aguas residuales (60x60cm)	Pozo de registro a red municipal de pluviales
Sumidero sifónico Ø90	Colector de aguas pluviales
Pozo de registro a red municipal de fecales	
Colector de aguas residuales	

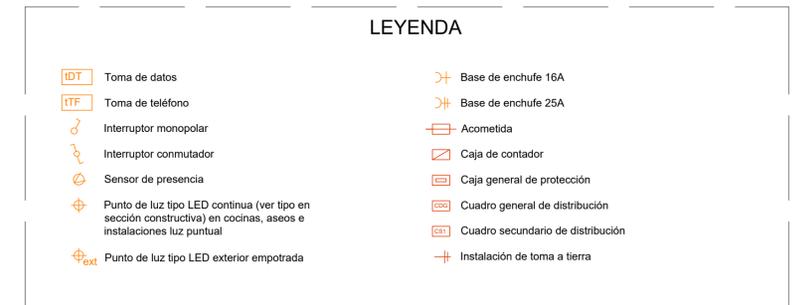
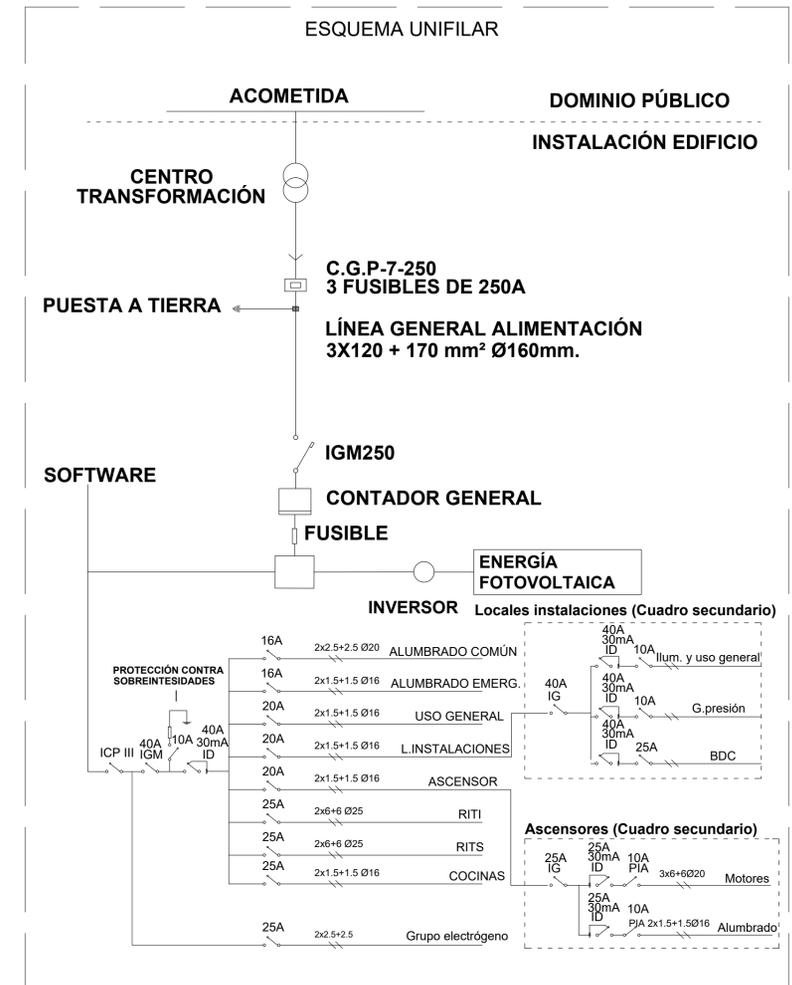
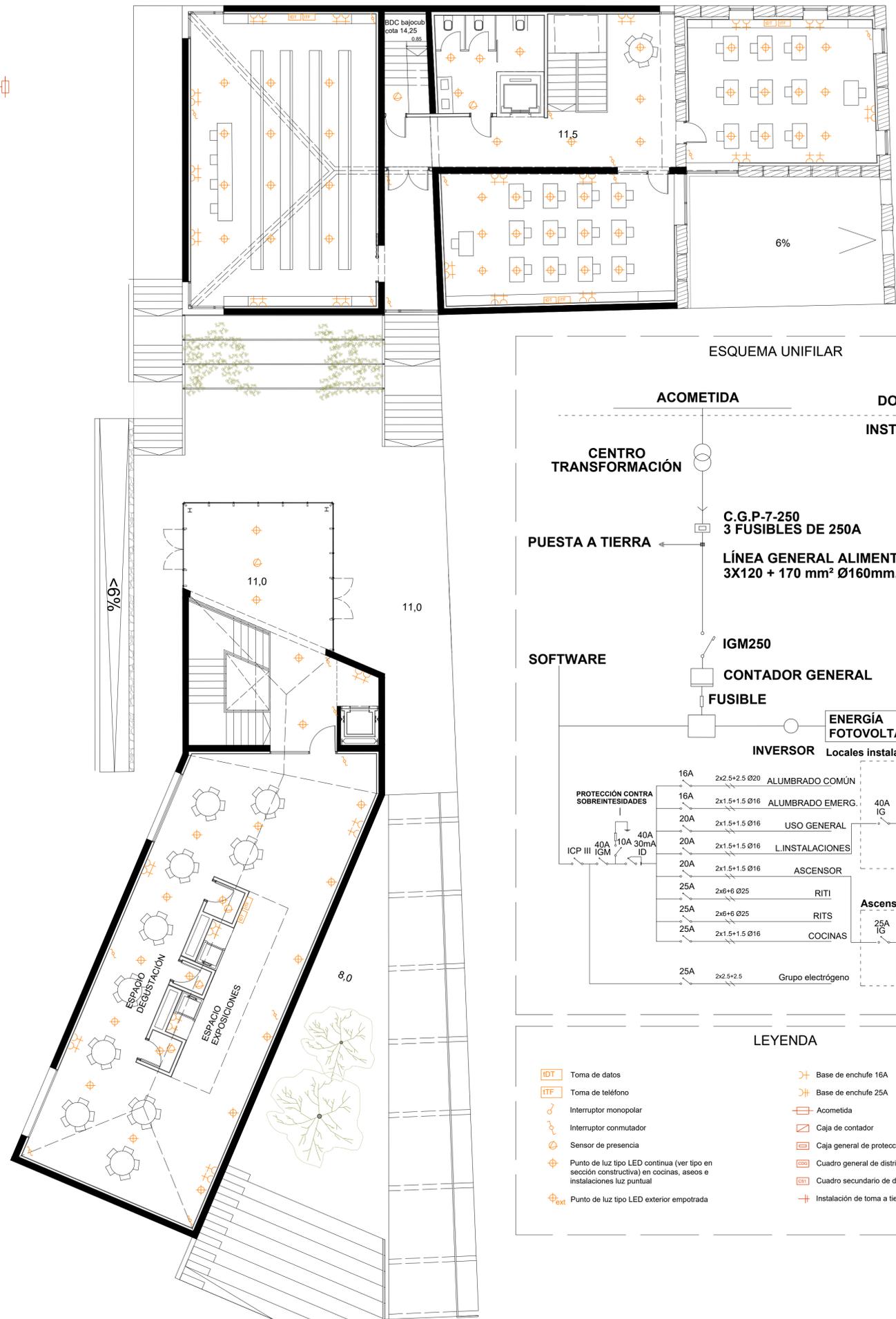


**LEYENDA**

Bajante de fecales con ventilación a cubierta Ø110	Bajante de pluviales Ø110
Tuberías: inodoro Ø100, fregadero Ø50, lavabo Ø32, lavajillas Ø40	Arqueta de pluviales (60x60cm)
Arqueta aguas residuales (60x60cm)	Pozo de registro a red municipal de pluviales
Sumidero sifónico Ø90	Colector de aguas pluviales
Pozo de registro a red municipal de fecales	
Colector de aguas residuales	

PLANTA PRIMERA

PLANTA CUBIERTAS

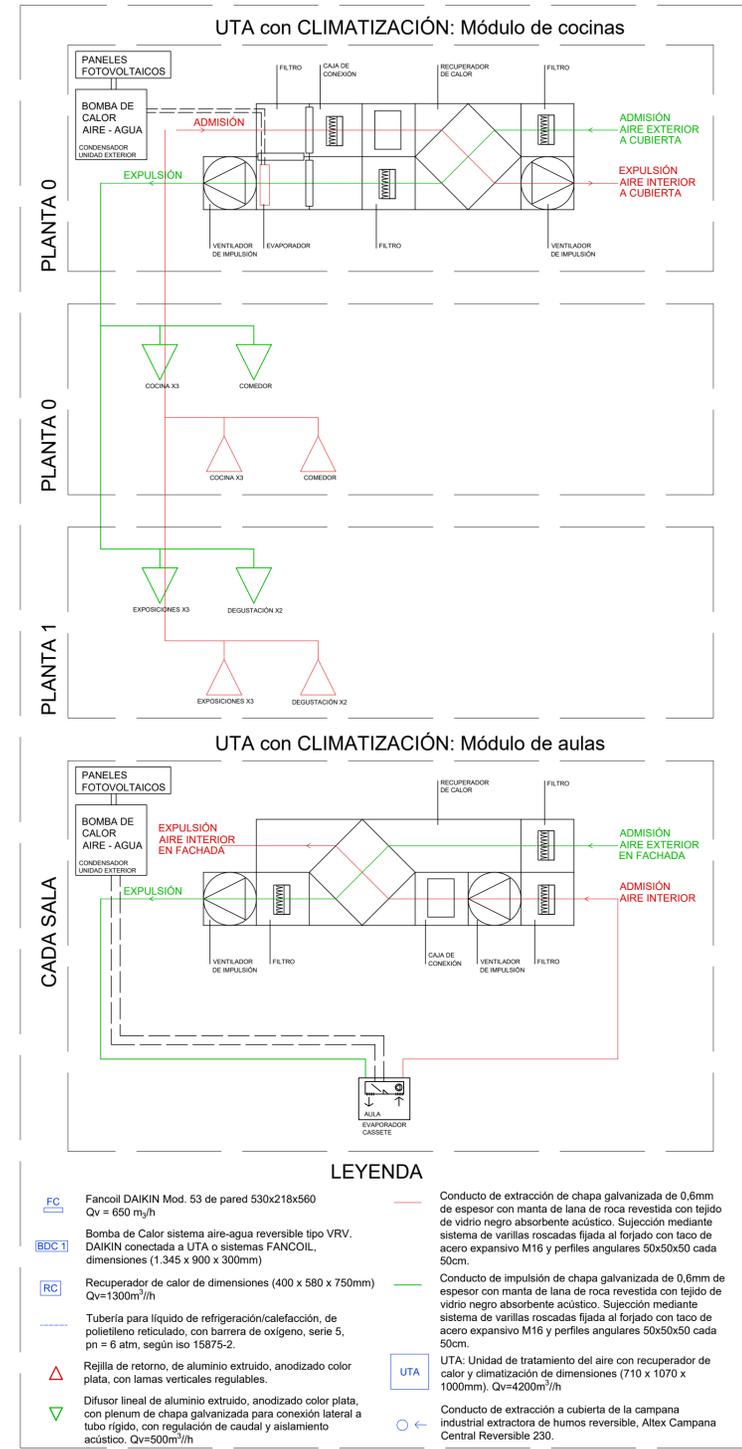


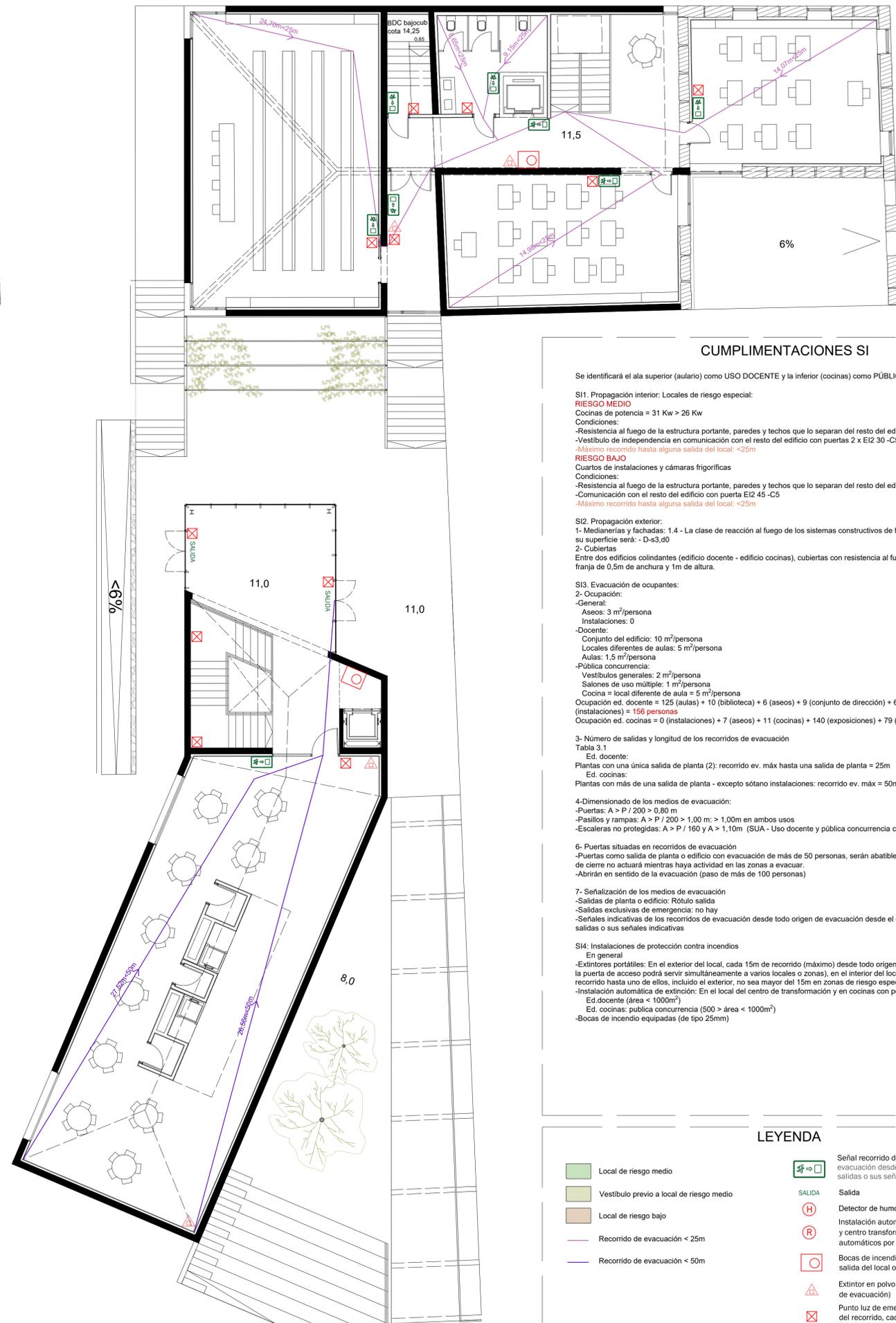
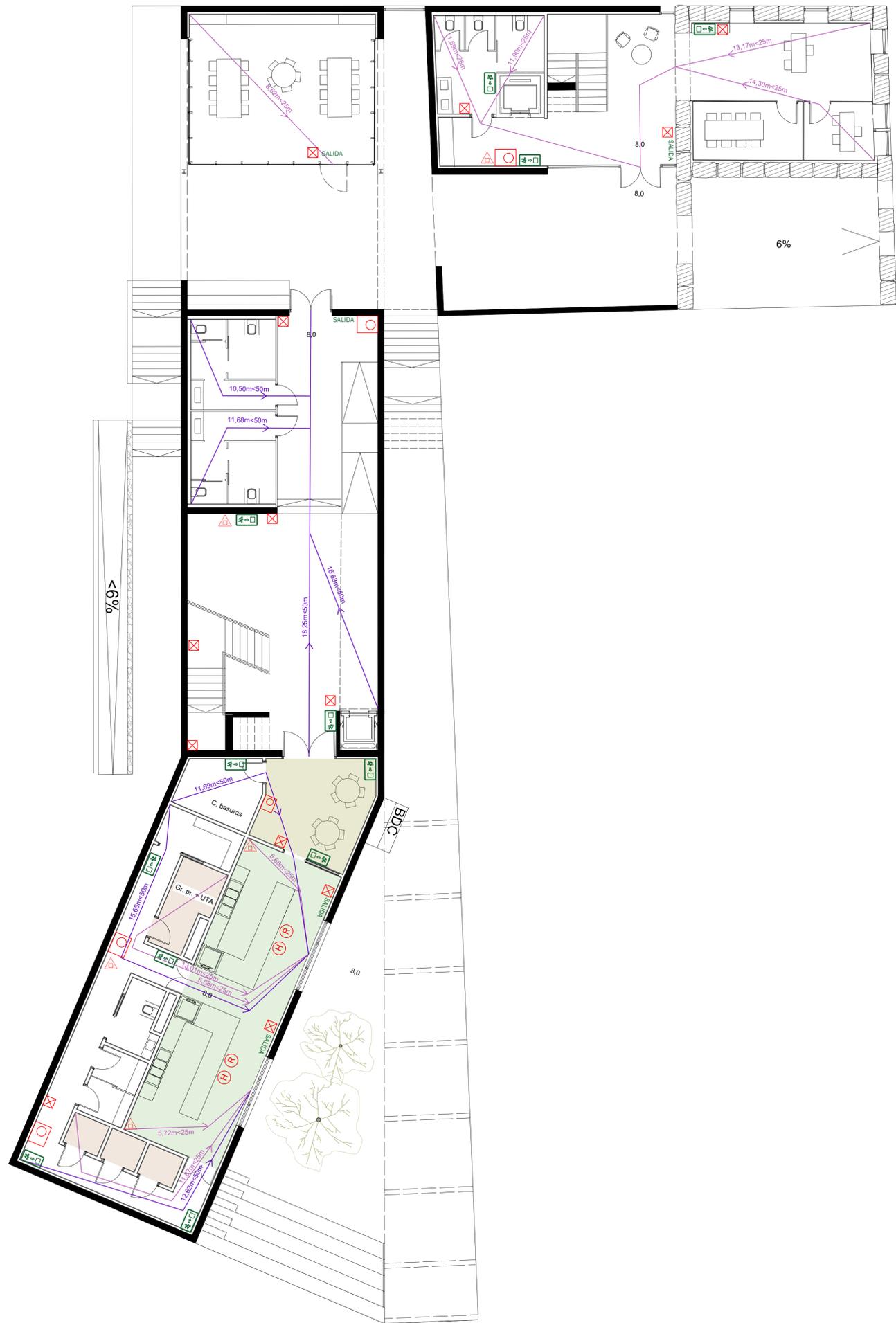


PLANTA BAJA



PLANTA PRIMERA





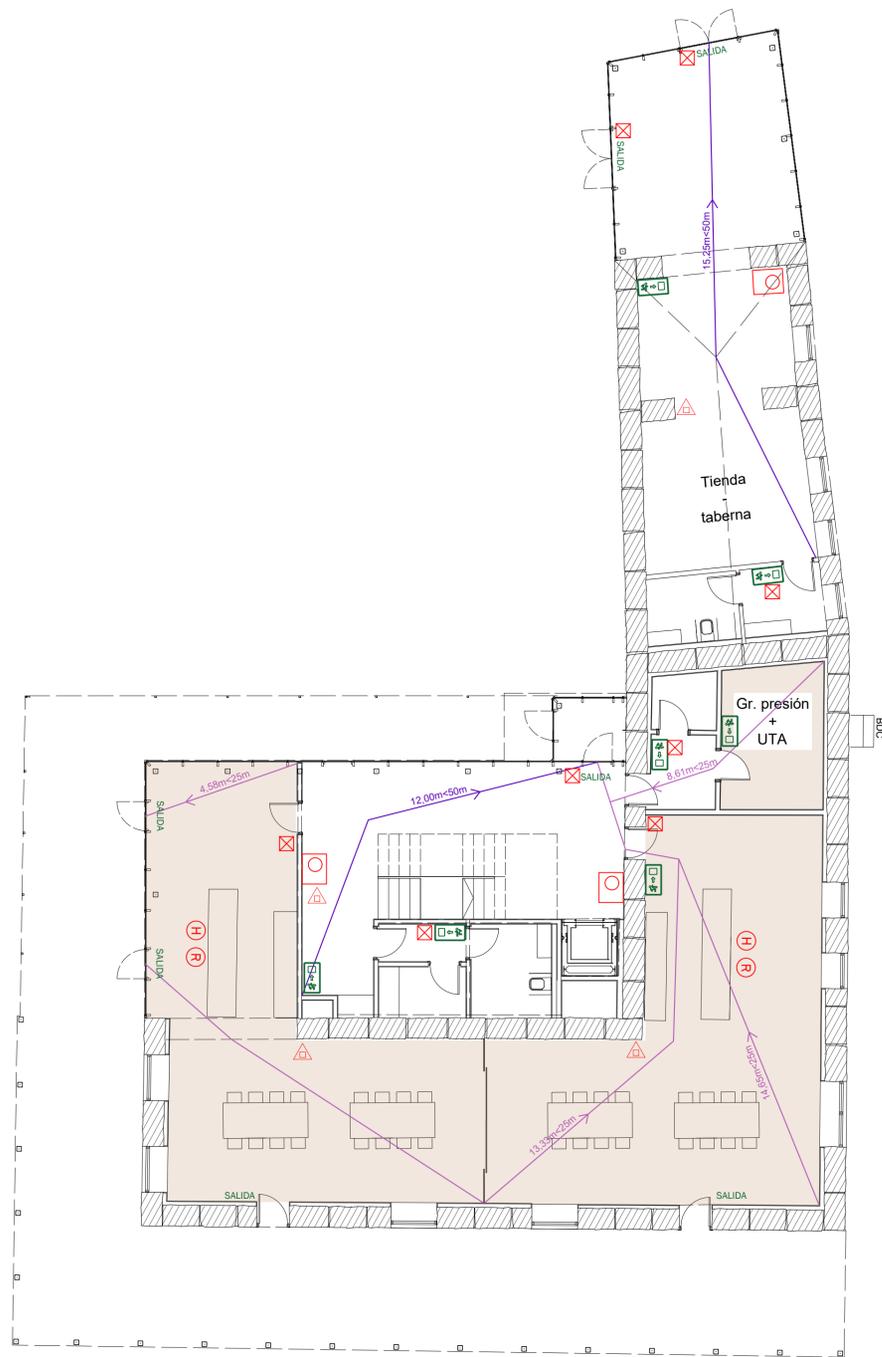
### CUMPLIMENTACIONES SI

Se identificará el ala superior (aulario) como USO DOCENTE y la inferior (cocinas) como PÚBLICA CONCURRENCIA.

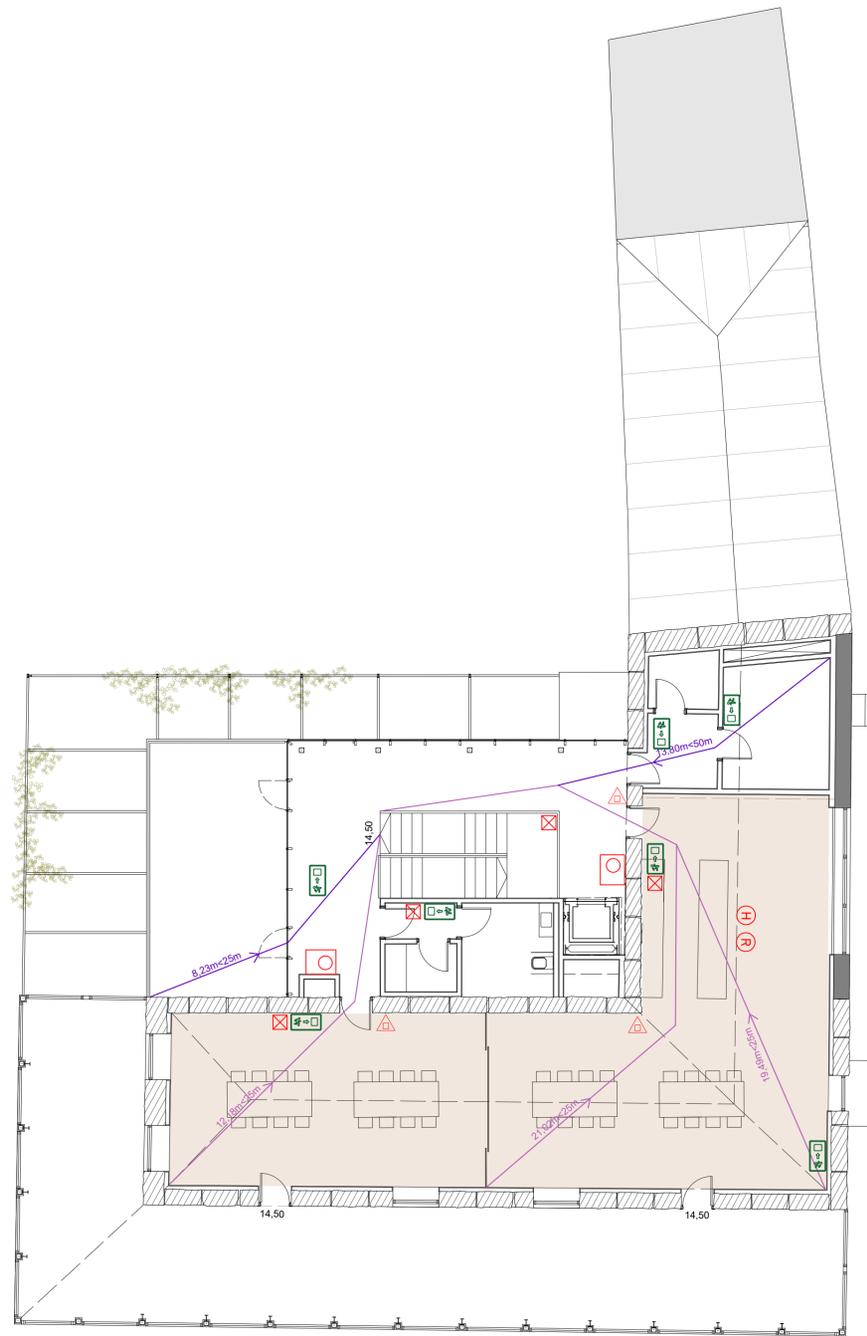
- SI1. Propagación interior: Locales de riesgo especial:**  
**RIESGO MEDIO**  
 Cocinas de potencia = 31 Kw > 26 Kw  
 Condiciones:  
 -Resistencia al fuego de la estructura portante, paredes y techos que lo separan del resto del edificio : R120  
 -Vestibulo de independencia en comunicación con el resto del edificio con puertas 2 x EI2 30 -C5  
 -Máximo recorrido hasta alguna salida del local: <25m  
**RIESGO BAJO**  
 Cuartos de instalaciones y cámaras frigoríficas  
 Condiciones:  
 -Resistencia al fuego de la estructura portante, paredes y techos que lo separan del resto del edificio : R90  
 -Comunicación con el resto del edificio con puerta EI2 45 -C5  
 -Máximo recorrido hasta alguna salida del local: <25m
- SI2. Propagación exterior:**  
 1- Medianerías y fachadas: 1.4 - La clase de reacción al fuego de los sistemas constructivos de fachada que ocupen más del 10% de su superficie será: - D-s3,d0  
 2- Cubiertas  
 Entre dos edificios colindantes (edificio docente - edificio cocinas), cubiertas con resistencia al fuego REI 60, como mínimo en una franja de 0,5m de anchura y 1m de altura.
- SI3. Evacuación de ocupantes:**  
 2- Ocupación:  
 -General:  
 Aseos: 3 m<sup>2</sup>/persona  
 Instalaciones: 0  
 -Docente:  
 Conjunto del edificio: 10 m<sup>2</sup>/persona  
 Locales diferentes de aulas: 5 m<sup>2</sup>/persona  
 Aulas: 1,5 m<sup>2</sup>/persona  
 -Pública concurrencia:  
 Vestibulos generales: 2 m<sup>2</sup>/persona  
 Salones de uso múltiple: 1 m<sup>2</sup>/persona  
 Cocina = local diferente de aula = 5 m<sup>2</sup>/persona  
 Ocupación ed. docente = 125 (aulas) + 10 (biblioteca) + 6 (aseos) + 9 (conjunto de dirección) + 6 (conjunto del edificio) + 0 (instalaciones) = 156 personas  
 Ocupación ed. cocinas = 0 (instalaciones) + 7 (aseos) + 11 (cocinas) + 140 (exposiciones) + 79 (vestibulos) = 237 personas
- 3- Número de salidas y longitud de los recorridos de evacuación  
 Tabla 3.1  
 Ed. docente:  
 Plantas con una única salida de planta (2): recorrido ev. máx hasta una salida de planta = 25m  
 Ed. cocinas:  
 Plantas con más de una salida de planta - excepto sótano instalaciones: recorrido ev. máx = 50m
- 4- Dimensionado de los medios de evacuación:  
 -Puertas: A > P / 200 > 0,80 m  
 -Pasillos y rampas: A > P / 200 > 1,00 m > 1,00m en ambos usos  
 -Escaleras no protegidas: A > P / 160 y A > 1,10m (SUA - Uso docente y pública concurrencia con ocupación > 100)
- 6- Puertas situadas en recorridos de evacuación  
 -Puertas como salida de planta o edificio con evacuación de más de 50 personas, serán abatibles con eje de giro vertical y sus sistema de cierre no actuará mientras haya actividad en las zonas a evacuar.  
 -Abrirán en sentido de la evacuación (paso de más de 100 personas)
- 7- Señalización de los medios de evacuación  
 -Salidas de planta o edificio: Rótulo salida  
 -Salidas exclusivas de emergencia: no hay  
 -Señales indicativas de los recorridos de evacuación desde todo origen de evacuación desde el que no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas
- SI4: Instalaciones de protección contra incendios**  
 En general  
 -Extintores portátiles: En el exterior del local, cada 15m de recorrido (máximo) desde todo origen de evacuación (un extintor próximo a la puerta de acceso podrá servir simultáneamente a varios locales o zonas), en el interior del local los extintores necesarios para que el recorrido hasta uno de ellos, incluido el exterior, no sea mayor del 15m en zonas de riesgo especial medio.  
 -Instalación automática de extinción: En el local del centro de transformación y en cocinas con potencia > 26 Kw (31 Kw > 26Kw)  
 Ed. docente (área < 1000m<sup>2</sup>)  
 Ed. cocinas: pública concurrencia (500 > área < 1000m<sup>2</sup>)  
 -Bocas de incendio equipadas (de tipo 25mm)

### LEYENDA

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | Local de riesgo medio                    |  | Señal recorrido de evacuación (desde todo origen de evacuación desde el que no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas)     |
|  | Vestibulo previo a local de riesgo medio |  | SALIDA   |
|  | Local de riesgo bajo                     |  | Salida   |
|  | Recorrido de evacuación < 25m            |  | Detector de humo   |
|  | Recorrido de evacuación < 50m            |  | Instalación automática de extinción (en local ed. cocinas y centro transformación - sistema de rociadores automáticos por cada 12 m <sup>2</sup> ) |
|  |  |  | Bocas de incendio equipadas (cada 25m y a 5 m de la salida del local o planta)   |
|  |  |  | Extintor en polvo (portátil) - (cada 15m desde todo origen de evacuación)  |
|  |  |  | Punto luz de emergencia (en puertas de salida, puertas del recorrido, cada tramo de escalera, cambios de nivel y cambios de dirección de pasillos) |



PLANTA BAJA



PLANTA PRIMERA

CUMPLIMENTACIONES SI

Se identificará el ala superior (aulario) como USO DOCENTE y la inferior (cocinas) como PÚBLICA CONCURRENCIA.

**SI1. Propagación interior: Locales de riesgo especial:**  
**RIESGO BAJO**  
 Cocinas de potencia = 21 Kw < 26 Kw  
 Condiciones:  
 -Resistencia al fuego de la estructura portante, paredes y techos que lo separan del resto del edificio : R90  
 -Comunicación con el resto del edificio con puerta EI2 45 -C5  
 -Máximo recorrido hasta alguna salida del local: <25m

**SI2. Propagación exterior:**  
 1- Medianerías y fachadas: 1.4 - La clase de reacción al fuego de los sistemas constructivos de fachada que ocupen más del 10% de su superficie será: - D-s3,d0  
 2- Cubiertas  
 Entre dos edificios colindantes (edificio docente - edificio cocinas), cubiertas con resistencia al fuego REI 60, como mínimo en una franja de 0,5m de anchura y 1m de altura.

**SI3. Evacuación de ocupantes:**  
 2- Ocupación:  
 -Pública concurrencia: Cocinas públicas  
 Aseos: 3 m<sup>2</sup>/persona  
 Instalaciones: 0  
 Vestibulos generales: 2 m<sup>2</sup>/persona  
 Zonas de servicio de bares,...: 1 m<sup>2</sup>/persona  
 Zonas de público sentado en cafeterías, restaurantes,...: 1,5 m<sup>2</sup>/persona  
 Cocina = local diferente de aula = 5 m<sup>2</sup>/persona  
 Ocupación cocinas públicas = 19 (cocinas) + 118 (comedores) + 7 (aseos) + 47 (vestibulo) + 66 (galería) = 257 personas  
 -Pública concurrencia: Tienda - taberna (uso más desfavorable que comercial con poca afluencia)  
 Vestibulos generales: 2 m<sup>2</sup>/persona  
 Aseos: 3 m<sup>2</sup>/persona  
 Zonas de servicio de bares,...: 1 m<sup>2</sup>/persona  
 Ocupación tienda-taberna = 30 (vestibulo) + 17 personas (taberna) + 4 personas (aseos) = 51 personas

3- Número de salidas y longitud de los recorridos de evacuación  
 Tabla 3.1  
 Cocinas públicas:  
 Plantas con una única salida de planta: recorrido ev. máx hasta una salida de planta = 25m  
 Taberna-tienda:  
 Plantas con más de una salida de planta - excepto sótano instalaciones: recorrido ev. máx = 50m  
 4- Dimensionado de los medios de evacuación:  
 -Puertas: A > P / 200 > 0,80 m  
 -Escaleras no protegidas: A > P / 160 y A > 1,10m (SUA - Uso docente y pública concurrencia con ocupación >100)

6- Puertas situadas en recorridos de evacuación  
 -Puertas como salida de planta o edificio con evacuación de más de 50 personas, serán abatibles con eje de giro vertical y su sistema de cierre no actuará mientras haya actividad en las zonas a evacuar.  
 -Abrirán en sentido de la evacuación (paso de más de 100 personas)  
 7- Señalización de los medios de evacuación  
 -Salidas de planta o edificio: Rótulo salida  
 -Salidas exclusivas de emergencia: no hay  
 -Señales indicativas de los recorridos de evacuación desde todo origen de evacuación desde el que no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas

**SI4- Instalaciones de protección contra incendios**  
 En general  
 -Extintores portátiles: En el exterior del local, cada 15m de recorrido (máximo) desde todo origen de evacuación (un extintor próximo a la puerta de acceso podrá servir simultáneamente a varios locales o zonas), en el interior del local los extintores necesarios para que el recorrido hasta uno de ellos, incluido el exterior, no sea mayor del 15m en zonas de riesgo especial medio.  
 -Instalación automática de extinción: En cocinas con potencia > 26 Kw (21 Kw < 26Kw)  
 Pública concurrencia - cocinas públicas (500 > área < 1000m<sup>2</sup>): No  
 -Bocas de incendio equipadas (de tipo 25mm)

LEYENDA

	Local de riesgo medio		Señal recorrido de evacuación (desde todo origen de evacuación desde el que no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas)
	Vestibulo previo a local de riesgo medio		SALIDA
	Local de riesgo bajo		Salida
	Recorrido de evacuación < 25m		Detector de humo
	Recorrido de evacuación < 50m		Instalación automática de extinción (en local ed. cocinas y centro transformación - sistema de rociadores automáticos por cada 12 m <sup>2</sup> )
			Bocas de incendio equipadas (ed. cocinas y cocinas públicas - cada 25m y a 5 m de la salida del local o planta)
			Extintor en polvo (portátil) - (cada 15m desde todo origen de evacuación)
			Punto luz de emergencia (en puertas de salida, puertas del recorrido, cada tramo de escalera, cambios de nivel y cambios de dirección de pasillos)