

SEPARATA: CALIFICACIÓN AMBIENTAL

Ley 7/2007, de 9 de Julio, de

Gestión Integral de calidad Ambiental

Dentro del ámbito de la aplicación de esta Ley, nuestra actividad se relaciona en el anexo I y para ello estamos en la obligación de justificar que se garantiza la protección de la calidad ambiental del aire, así como a prevenir cualquier contaminación o efecto negativo hacia el medio ambiente a través de un “Instrumentos de prevención y control ambiental” con la Calificación Ambiental de la Actividad. (atr. 16).

Se justifican los puntos del art. 9 del Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

a) Objeto de la actividad.

El local se destinará como establecimiento dedicado a la elaboración de masas fritas (churros) y pollos asados, así como la venta directa en el establecimiento, quedando prohibido en consumo en el mismo.

La actividad reseñada podríamos asimilarlas a las incluidas en el epígrafe 13.45 recogida en la relación del Anexo IV de la Ley 34/2007 de calidad del aire y protección de la atmósfera, como actividad peligrosa por lo que seguirá siendo necesario someterla a Calificación Ambiental por parte del Ayuntamiento, aportándose para ello la documentación referida en el art. 9 del Decreto 297/1995, de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

CAT	ACTUACIÓN	INSTR
13.45	Freidurías, asadores, hamburgueserías y cocederos. Elaboración de comidas preparadas y para llevar.	CA

Informe VIS.

Conforme al Decreto 169/2014, de 9 de diciembre, por el que se establece el procedimiento de la Evaluación del Impacto en la Salud de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en su art. Artículo 15. “Actividades y obras, y sus proyectos, sometidos a informe de evaluación de impacto en salud” indica que se someterán a informe de evaluación del impacto en la salud las actividades y obras, públicas y privadas, y sus proyectos, establecidas en el artículo 3.c) y que se relacionan en el Anexo I del presente Decreto (referido al Decreto 169/2017). Por tanto, nuestra actividad clasifica en la Ley GICA con el Epígrafe 13.45. Elaboración de comidas preparadas, no está sometida a VIS.

Extracto del Anexo I

	- Plantas de tratamiento de aguas residuales menores de 10.000 hab./equiv.	
13.8	Instalaciones para depositar y tratar los lodos de depuradora.	AAU*
13.25	Almacenes al por mayor de plaguicidas de superficie construida total mayor a 300 m ² .	CA-DR
13.25. BIS	Almacenes al por mayor de plaguicidas no incluidas en la categoría anterior.	CA-DR
13.54	Estaciones de servicio dedicadas a la venta de gasolina y otros combustibles.	CA
13.60	Parques zoológicos en suelo urbano o urbanizable.	CA
13.62	Crematorios.	CA

b) Emplazamiento y descripción del edificio.

Emplazamiento:

El local objeto del proyecto se encuentra integrado en un edificio exclusivo comercial formado por dos parcelas catastrales.

Su ubicación es en la calle Las moreras nº 2 local, en el municipio de Palomares provincia de Sevilla y el acceso al local se realiza por la calle Velázquez.

Le corresponde la siguiente referencia Catastral:

c/ Las moreras nº 2 local 0947401QB6304N0001FJ

Local:

a. Características del entorno:

El local se integra en un edificio residencial en esquina con en planta baja más una de vivienda. Su entorno es de uso dominante residencial.

b) Sistema estructural y acabados

Realizada una inspección visual y catas de reconocimiento, en su caso, identificándose las características constructivas siguientes:

Elemento	Solución constructiva
Cimentación	Se estima por losa de cimentación
Estructura portante	Pilares de hormigón
Cerramiento	Fábrica de ladrillo cerámico con cámara de aire y tabicón
Medianeras	Fábrica de ladrillo cerámico
Forjado	Unidireccional con bovedillas de hormigón aligerado.

Acabado suelos	Cerámico 40x40.
Techos	Continúo de escayola.
Tabiquería	Tabicón LHD de 7 cm. revestido con enlucido de mortero de cemento.

d.- Dimensión y distribución.

El local tiene planta regular distribuido de la siguiente manera:

Superficies del Local:	
Zona de público	9,05 m ²
Zona de mostrador	6,58 m ²
Aseos	2,50 m ²
Almacén	1,60 m ²
Superficie útil	19,73 m ²
Superf. Construida	21,50 m ²

Colindantes:

ESTANCIA	SITUACIÓN	TIPO	USO	DENOMINACIÓN
1	FRENTE	EXTERIOR	RESIDENCIAL	Fachada principal
2	FONDO	VIVIENDA	RESIDENCIAL	Medianera
3	DERECHA	VIVIENDA	RESIDENCIAL	Medianera
4	IZQUIERDA	VIVIENDA	Z. COMUNES	Medianera
5	SUPERIOR	VIVIENDA	RESIDENCIAL	Forjado

c) Maquinarias y equipos. Proceso productivo.

Maquinaria:

Se dispone del siguiente equipamiento en las distintas dependencias, sus especificaciones técnicas serán ampliadas en sus distintas secciones:

Equipo	Modelo	Alimentación	Potencia (W)	Observaciones
Dosificadora	DCAB15	Manual	--	
Amasadora	AMS40	220V-50Hz	750	
Freidora	FGECO70	GLP	29 Kcal/h	14 litros
Chocolatera	TDCH16	220V-50Hz	2000	16 litros
Refrigerado	Electrolux	220V-50Hz	300	60 litros
Asador	315 EKO	GLP	19Kcal/h	
Equipo ventilación	Modelo	Alimentación	Potencia (W)	Observaciones
Extractor axial	S&P -100	220V-50Hz	42	
Caja de ventilación	Z125U	220V-50Hz	110	Q _s = 375 m ³ /h
Motor centrifugo	CVHT-9/9	220V-50Hz	250	Q _s = 980/5850 m ³ /h

Proceso productivo / Almacenamiento.

Entre las tareas propias de la actividad se pueden distinguir, en el desarrollo del ejercicio, las siguientes tareas:

- Preparación de productos para la venta.

Para la elaboración de la masa se realizará con dosificadora y amasadora, demás equipo de mano que no produce vapores ni olores. Si durante su elaboración se precisa alguna fuente de calor se emplearán cualquiera de los elementos instalados.

Los productos calientes que puedan elaborarse serán pollos asados, utilizando para ello el asador ubicado bajo la campana, o la masa de churros que se freirán en la freidora ubicada en el local. Ambos equipos, freidora y asador, dispone de ruedas de manera que no se simultanearán ambas elaboraciones.

En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano.

Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se eviten todo posible deterioro o contaminación susceptible de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligroso para la salud.

No se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales en los locales de manipulación de alimentos.

La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos, en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.

La descongelación se realizará en refrigeración. Una vez descongelados los productos alimenticios se elaborarán inmediatamente o conservarán refrigerados durante el periodo de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de estos.

Las materias primas descongeladas no se podrán congelar

Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

- Almacenamiento natural y refrigerado.

El almacenamiento de la actividad serán principalmente botellas de bebidas, alimentos y materias primas para la elaboración de los platos preparados y cocinados

El almacenamiento de los productos alimentarios estará limitado por la capacidad de elementos frigoríficos. En ningún caso el almacenamiento de los productos superará al consumo previsto de tres días.

- Servicio de dispensa de comidas en envases.

Los materiales utilizados para el envasado no deberán ser una fuente de contaminación.

Los envases deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.

Las operaciones de envasado deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. Deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.

Los envases que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

- Limpieza de útiles e higiene general del local.

Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios deberán limpiarse perfectamente y desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación.

La construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación.

Los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten,

Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.

Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas.

d) Materiales empleados, almacenados y producidos.

Materiales	Ubicación	Características
Harinas	Cocina	Inocuos
Aceites	Cocina	Inocuos
Maquinaria instalada	Cocina	Inocuos
Envases	Cocina	Residuos domiciliarios

e) Riesgos Ambientales / Medidas de control y seguimiento.

Se elabora un análisis ambiental en el que se comprueba y da conformidad al cumplimiento de las exigencias acordes con la Ley 7/2007 y Ley 37/2003, de 17 de noviembre del Ruido, referidos a la zonificación y mapas acústicos.

Marcada las exigencias antes mencionadas se establecen una medidas para alcanzar una calidad ambiental en la atmosférica, en el agua, en el suelo y acústica, como posibles efectos emanados de la actividad que vamos a realizar en nuestro local.

Contaminación acústica

Para el estudio de los niveles acústico del presente proyecto y su valoración frente a la contaminación acústica, se ha tenido en cuenta esta sección para su cálculo como zonificación de sector del territorio con único uso de suelo Industrial.

Valores resultantes de emisión e inmisión acústica para nuestro estudio con valores ponderados, son:

Calificación Ambiental

Actividad: comercio minorista para la venta y elaboración de masas fritas y pollos asados.

Ubicación: Calle Las Moreras nº 2 local, 41928 Palomares. Sevilla

ESTANCIA	SITUACIÓN	TIPO	USO	DENOMINACIÓN	NIVEL INMISIÓN			
					NII-NIE		AISLAMIENTO dBA	
					LIMITE > PROYECTO		NORMA < PROYECTO	
L _{kn} dBA		D _{nT,A}						
1	FRENTE	EXTERIOR	RESIDENCIAL	FACHADA	45	13.96	--	56.04
2	IZQUIERDA	EXTERIOR	RESIDENCIAL	FACHADA	45	35.88	--	34.12
3	POSTERIOR	VIVIENDA	RESIDENCIAL	MEDIANERA	35	26.94	--	43.06
5	SUPERIOR	VIVIENDA	RESIDENCIAL	FORJADO	35	24.18	--	45.82

Emisión a la Atmósfera

Por el tipo de actividad no es considerada con actividad potencialmente peligrosa, según el art. 54, al no estar emitir sustancias recogidas en el anexo III de la presente Ley, por lo que NO existe ninguna contaminación atmosférica y por tanto ninguna obligación, registro ni autorizaciones recogidas en esta sección IV de la Ley.

La emisión de gases u olores al exterior son reducidos por la instalación de una campana extractora con filtros.

La extracción de los humos y contaminantes producidos por la cocción de los alimentos, se reconducirán a través de la campana extractora, instalada con una potencia de 1/3 CV y un ventilador de 9/9, y para la captación mediante 4 filtros de malla.

La campana está conectada a unos conductos de acero inoxidable existentes que canaliza los humos hasta la cubierta, con sección con conducto de 250 mm de diam.

Sistema de drenaje

Doble sistema de drenaje, uno para recoger las grasas retenidas por el colector de filtros, con depósito de gran capacidad y salida por tapón metálico roscado.

Y otro para el canal perimetral que recoge las condensaciones del interior del voladizo, con decantación de estas condensaciones hacia el depósito de gran capacidad.

Sistema de Filtración

El sistema de filtración se realiza mediante filtros de malla con una eficacia máxima de 70 %. Están fabricados con varias capas de malla en forma de zigzag o doble zigzag. Los materiales utilizados en estos filtros son de inoxidable.

Para evitar las molestias a los colindantes tomará las siguientes pautas a la hora de su instalación conforme a las NNUU.



- Su salida se elevará 1 m por encima de la cubierta más próxima en un radio de 10 m
- En el pase muro se garantizará la estanqueidad frente a posibles filtraciones de lluvia.

Cálculo de conductos.

Para el cálculo de la sección de conductos y capacidad del extractor, se ha tenido en cuenta la potencia de los aparatos y nº de caras abiertas del extractor.

Cálculo de secciones:

$S = Q / (V \times 3600)$, de donde:

S = Sección de conducto en m²

Q = Caudal en m³/h

V = Velocidad de aire en el conducto en m/s

Suma de caudales: $\Sigma Q = 1.260$ m³/h.

$S = 1.260 / 8 \times 3600 = 158$ m³/h Sección necesaria 200 mm

Pérdidas de Carga.

Tenemos en consideración la pérdida de cargas total, por cada uno de los siguientes conceptos:

- | | |
|--|----------------|
| - Pérdida por los filtros: | 12 m.m.c.a |
| - Pérdida en entrada de aire desde la campana: | 2,5 m.m.c.a |
| - Pérdida debida al viento en chimenea: | 3 m.m.c.a. |
| Pérdidas totales: | 17.50 m.m.c.a. |

Elección Extractor:

Se instalará una caja de ventilación 400º C / 2 horas homologada por LGAI para el trasiego de humos a 400º C / 2 horas en caso de emergencia. Tienen un aislamiento eléctrico de clase F y grado de protección IP-55.

En cuanto a la capacidad de renovación garantizará una caudal superior a 1.250 m³/h con posibilidad de absorber una pérdida mínima de 20 m.m.c.a.

CAJAS DE VENTILACIÓN A TRANSMISIÓN
Serie CVHT



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Es imprescindible comprobar que las características eléctricas (voltaje, intensidad, frecuencia, etc.) del motor que aparecen en la placa del mismo son compatibles con las de la instalación.

Modelo	Potencia motor		Revoluciones ventilador		Caudales a revolución		Peso con motor mayor (kg)
	Mínima (kW)	Máxima (kW)	Mínima (r.p.m.)	Máxima (r.p.m.)	Mínima (m³/h)	Máxima (m³/h)	
CVHT-9/9	0,25	1,1	800	1700	980	5.850	105
CVHT-10/10	0,25	2,2	700	1700	1.200	7.500	132
CVHT-12/12	0,37	3,0	600	1500	1.500	12.950	176
CVHT-15/15	1,1	4,0	600	1200	3.150	16.350	216
CVHT-18/18	1,1	7,5	400	950	2.700	25.900	294
CVHT-20/20	2,2	7,5	500	1000	4.220	31.600	342
CVHT-22/22	2,2	15,0	400	850	5.200	38.700	360
CVHT-25/25	2,2	15,0	350	750	4.810	53.970	515
CVHT-30/28	3,0	18,5	300	600	9.500	61.250	648



Contaminación Hídrica

El agua empleada en una industria alimentaria puede suponer una importante fuente de contaminación, dando origen a problemas no solo sanitarios, sino también tecnológicos.

El agua utilizada deberá ser apta para el consumo conforme al R.D. 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

En la industria de panadería, el agua se puede usar en las siguientes operaciones:

Lavado de materias primas: es el caso de frutos secos, frutas, hortalizas.



Agua de proceso: empleada para elaboración de combinados, cócteles, preparación de jarabes, etc.

Agua de limpieza de equipos e instalaciones, usada como diluyente de las soluciones de limpieza empleadas y para el aclarado de estas.

Agua empleada para la higiene de personal.

La calidad del medio hídrico se garantiza con el vertido a la red de saneamiento urbano, al no verterse directamente sino a través de una empresa autorizada para el tratamiento de aguas sucias. A su vez el promotor dispone de la autorización pertinente para el vertido hacia la red de alcantarillado por impuestos al ayuntamiento, de forma idéntica ocurre con los residuos sólidos que se depositan de contenedores. En el anexo II se adjunta descripción de las instalaciones y su justificación técnica.

Los controles para realizar al agua y tipo de establecimiento serán los controles analíticos anuales facilitados por el Ayuntamiento o gestor del suministro de agua

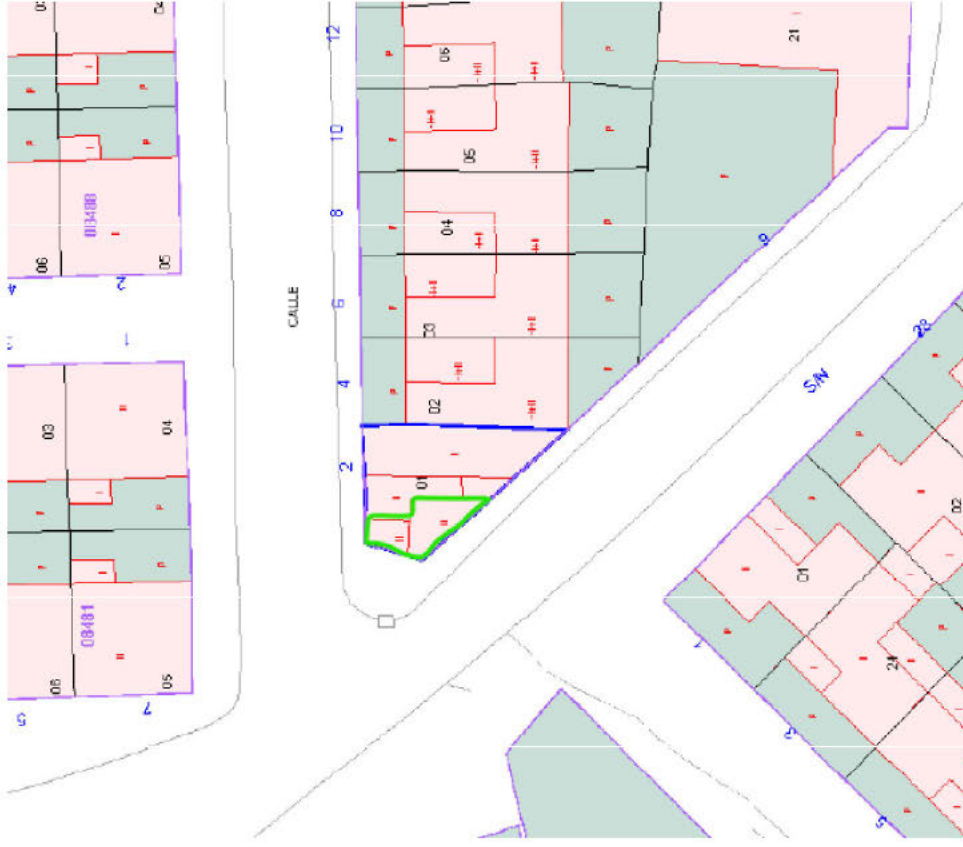
Contaminación Lumínica

No existe alumbrado exterior.

f) Medidas de seguimiento y control.

Los límites permisibles durante el desarrollo de la actividad son muy inferiores a los máximos, se mantendrá las indicaciones indicados en la sección RECOGIDA Y EVACUACIÓN DE RESIDUOS (SH2), de este proyecto.

SAUER DIAZ
JAIME
GERMAN - 



1/500

PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLITOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/ LAS MORENAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla



SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

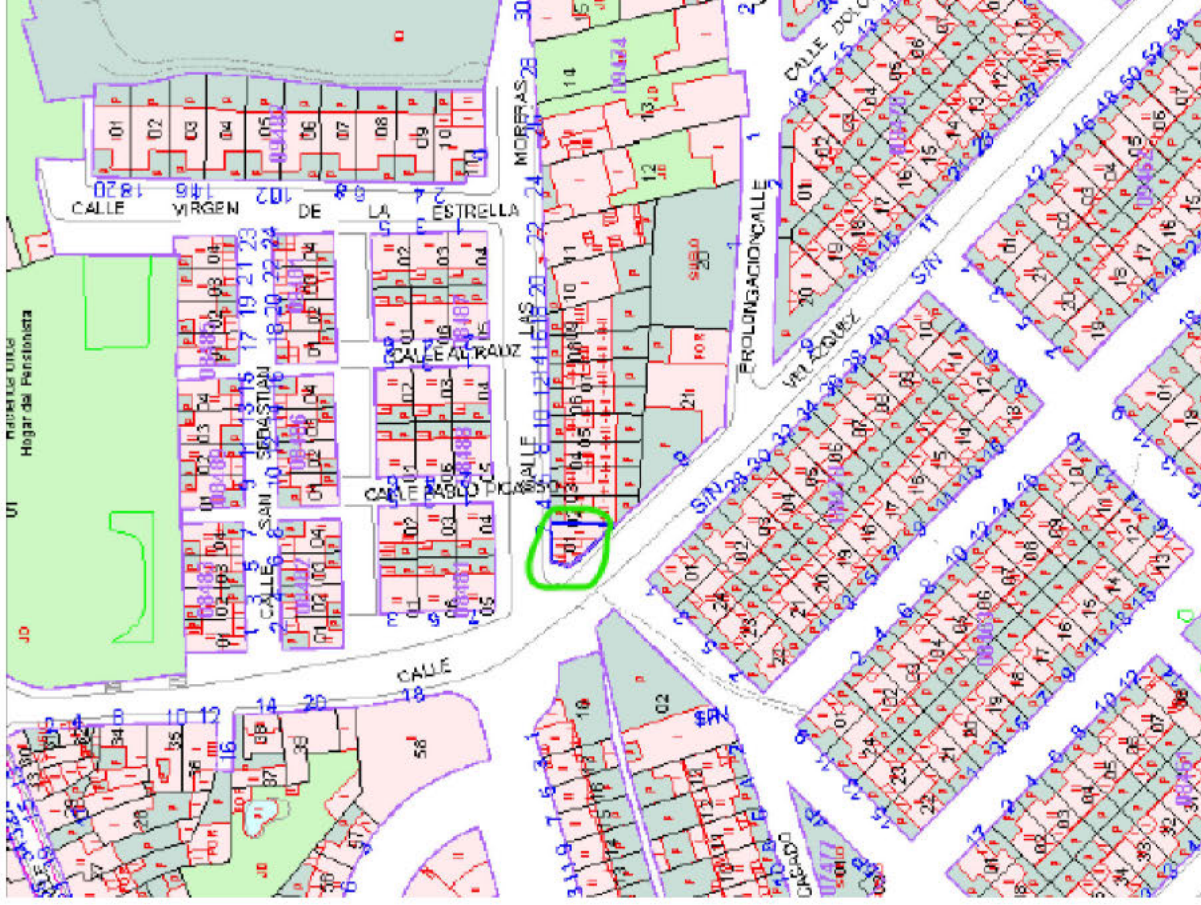
Titular: Ángela Sánchez Corrao
 Técnico: Jaime Saez Diaz
 Arquitecto técnico
 colg. 6.497 coact-se



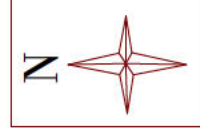
Formato : A3
 Escala : S/E
 Plano :

Rev.00

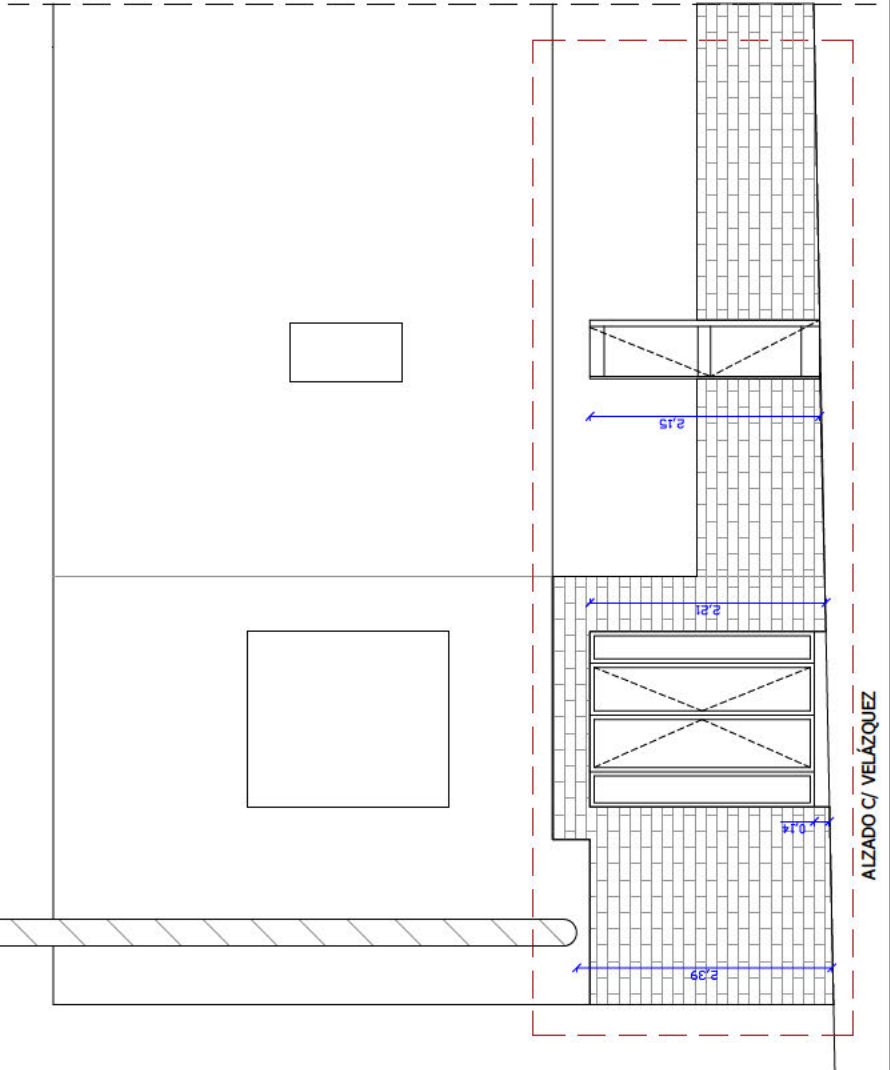
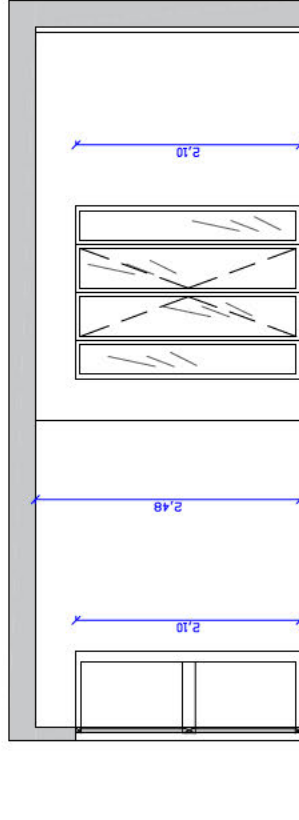
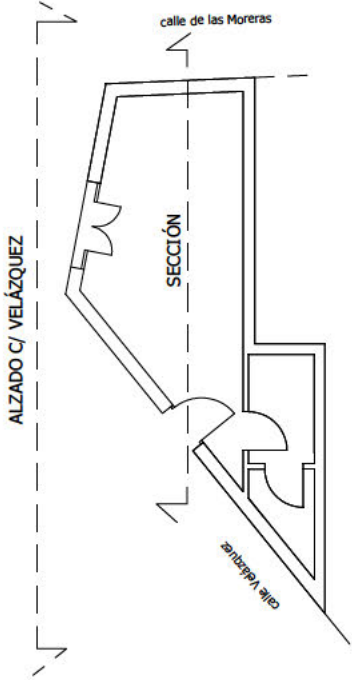
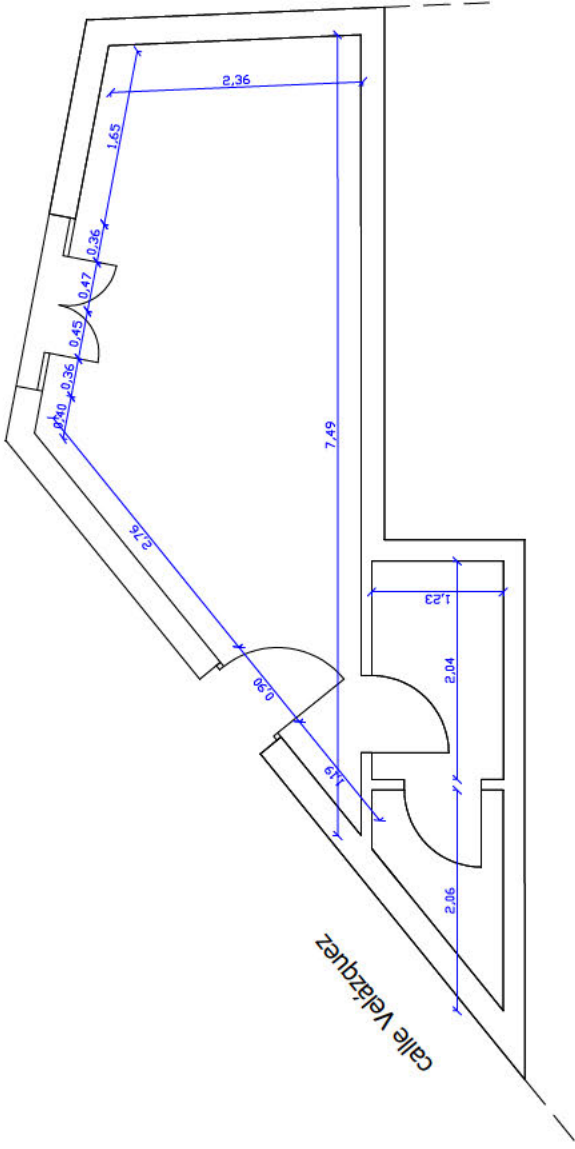
EI
 Abril | 2023



1/2000



calle de las Moreras



PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLITOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/ LAS MORERAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla



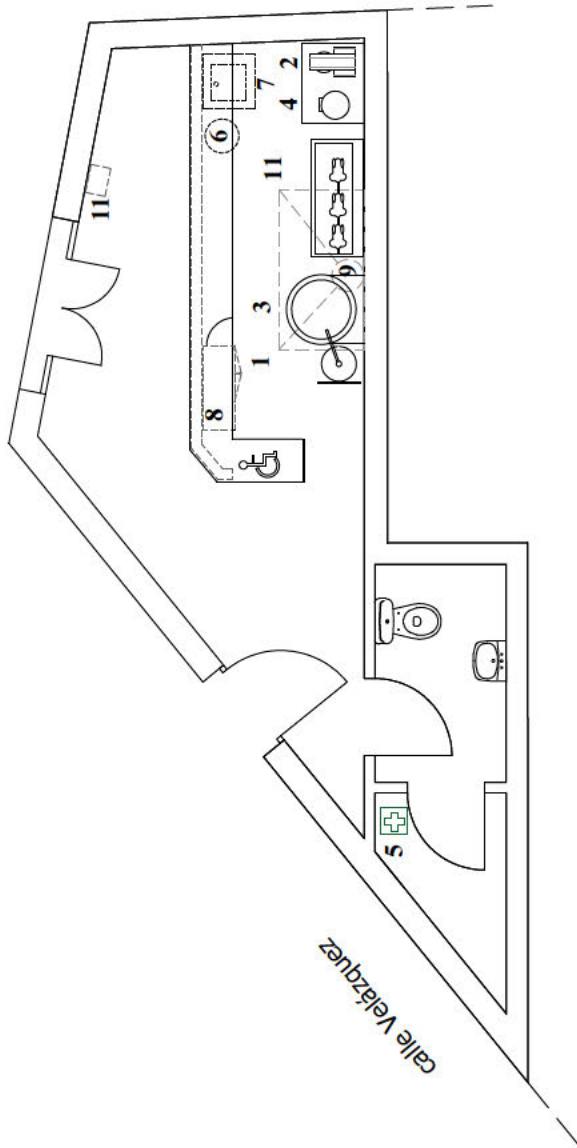
Titular: Ángela Sánchez Corento
Técnico: Jaime Sauer Díaz
Arquitecto Técnico
colif. 6.497 coaat-se



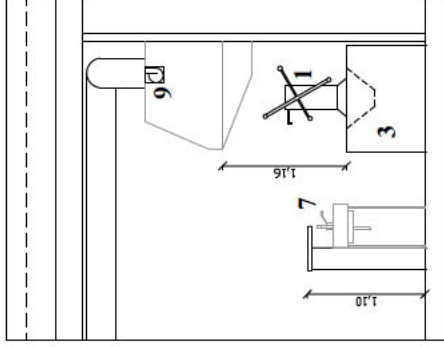
ESTADO ACTUAL | PLANTA ACOTADO

Formato A-3
Escala 1/100
Plano

Rev.00
ARI
Abril | 2023



calle de las Moreras



CUADRO DE SUPERFICIES

Zona de público	9,05 m2
Mostrador	6,58 m2
Asco	2,50 m2
Almacén	1,60 m2
Superficie útil	19,73 m2
Superficie Construida	21,50 m2

LEYENDA

- 1 Dosificadora manual caballete Mod. DCAR15
- 2 Amasador AMS40
- 3 Freidora Gas 14 Litros 4 Mod. FGOIL70
- 4 Chocolatera 16 litros mod. TDCH16
- 5 Botiquín
- 6 Termo acumulador ACS 15l. Ariston
- 7 Fregadero monoseno con pedal
- 8 Refrigerados 2P bajo mostrador Electrolux
- 9 Extracto humos S&P mod. CVHT-9/9
- 10 Caja de ventilación Airtenics mod. Z125 U
- 11 Asador de pollos FECA 315 EKO

MOBILIARIO

LEYENDA



Titular: **Ángela Sánchez Corento**
 Técnico: **Jesús Sauer Díaz**
 Arquitecto Técnico
 colif. 6.497 coeat-se

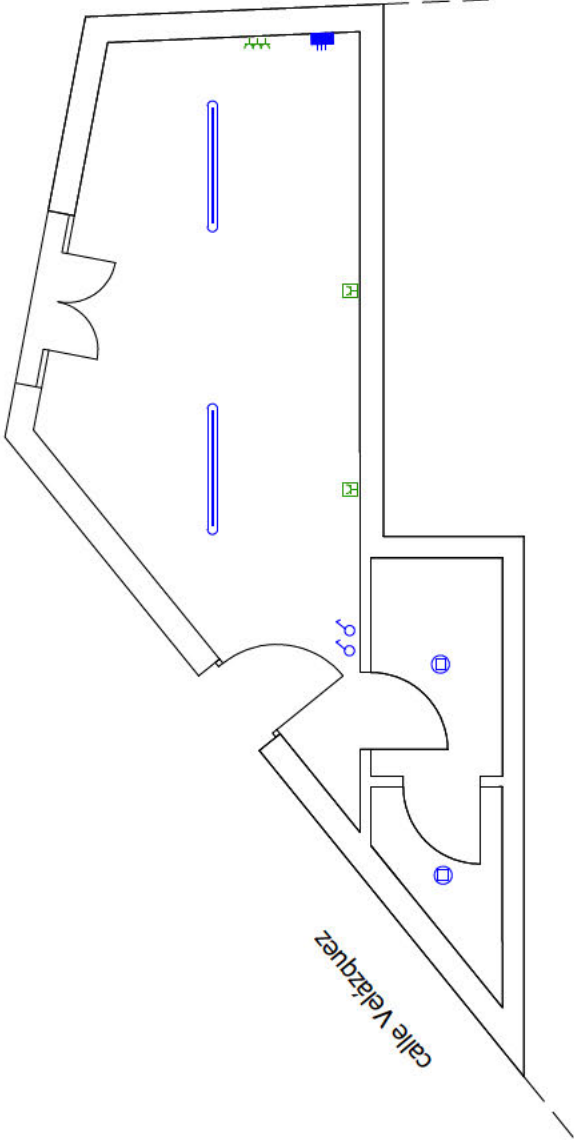
DISTRIBUCIÓN

Formato A3
 Escala 1/100
 Plano

Rev.00
 Abril | 2023
AR2

PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLLOS ASADOS.
 SITUACIÓN: C/LAS MORERAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla

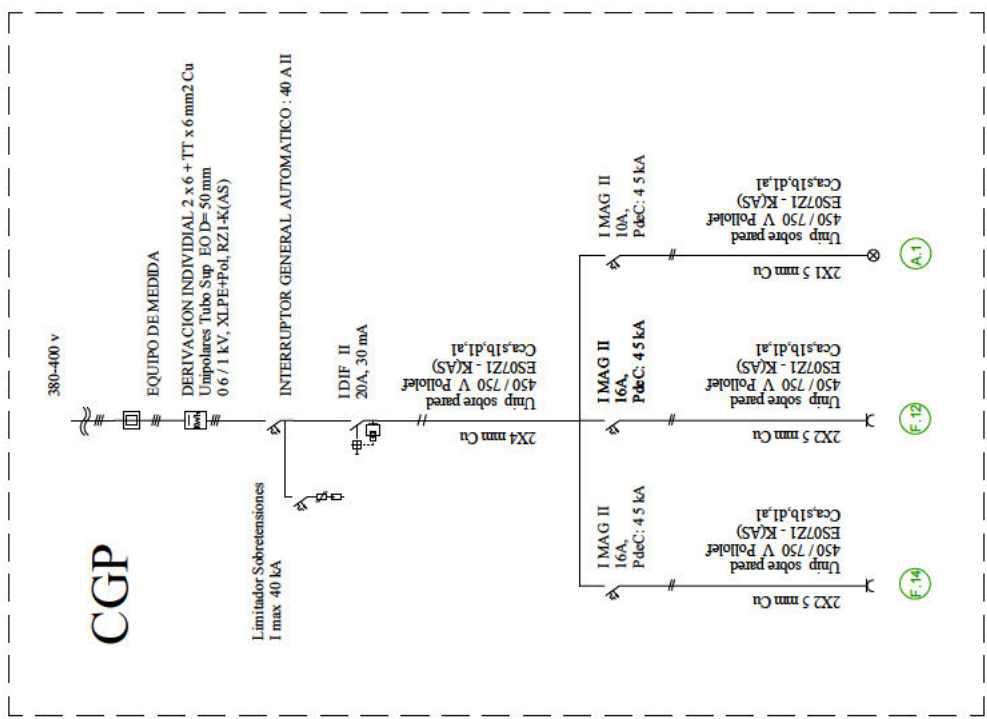
calle de las Moreras



LEYENDA INSTALACIONES

SIMBOLOGÍA

- Cuadro General
- Cuadro secundario
- Interruptor simple
- Base Toma 16 A estancia (1,10 m)
- Base Toma 16A (0,40 m)
- Clema Conexión
- Punto Emergencia - 100 lux
- Luminarias Downlight Coreline DN130B LED 10S/630 11 W
- Luminaria Panel Coreline RC125B LED 34S/630 36 W
- Luminarias suspendida LED 4w
- Luminaria Coreline Estanca G2 WT120C G2 LED27S/640 PSU TW3 L1200



PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLLOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/LAS MORERAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla

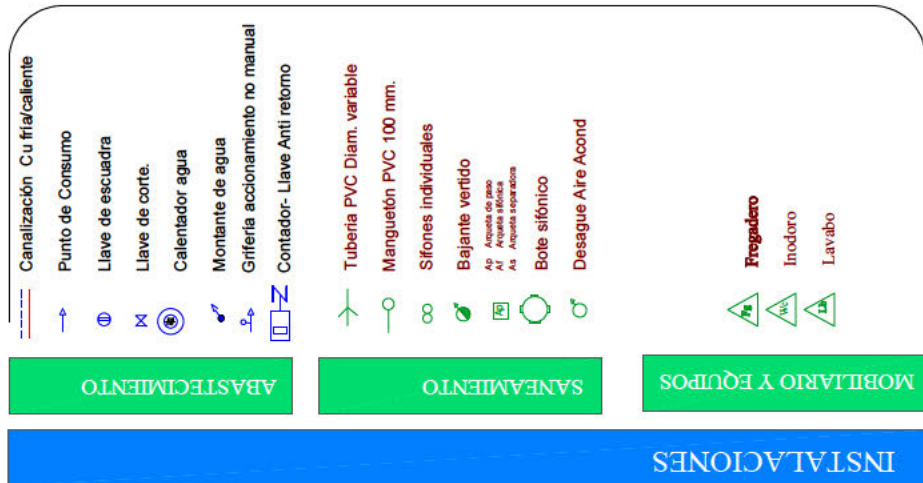
INSTALACIONES: ELECTRICIDAD

Formato A-3
Escala 1/100
Plano
Rev.00

Titular: Ángela Sánchez Corento
Técnico: Jaime Sauer Díaz
Arquitecto Técnico
colg. 6.497 coeat-se



IE01
Abril | 2023



calle de las Moreras

calle Velázquez

- ABASTECIMIENTO**
 - Canalización: Cu fría/caliente
 - Punto de Consumo
 - Llave de escuadra
 - Llave de corte
 - Calentador agua
 - Montante de agua
 - Grifería accionamiento no manual
 - Contador- Llave Anti retorno
- SANEAMIENTO**
 - Tubería PVC Diam. variable
 - Manguetón PVC 100 mm.
 - Sifones individuales
 - Bejante vertido
 - AP: Arqueta de paso
 - AI: Arqueta sifónica
 - AS: Arqueta separadora
 - Bote sifónico
 - Desague Aire Acond
- MOBILIARIO Y EQUIPOS**
 - Fregadero
 - Inodoro
 - Lavabo

PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/ LAS MORERAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla



INST. FONTANERÍA Y SANEAMIENTO

Titular: Ángela Sánchez Corrao
Técnico: Jaime Sauer Díaz
Arquitecto Técnico
colg. 6.497 coest-se



Formato A-3

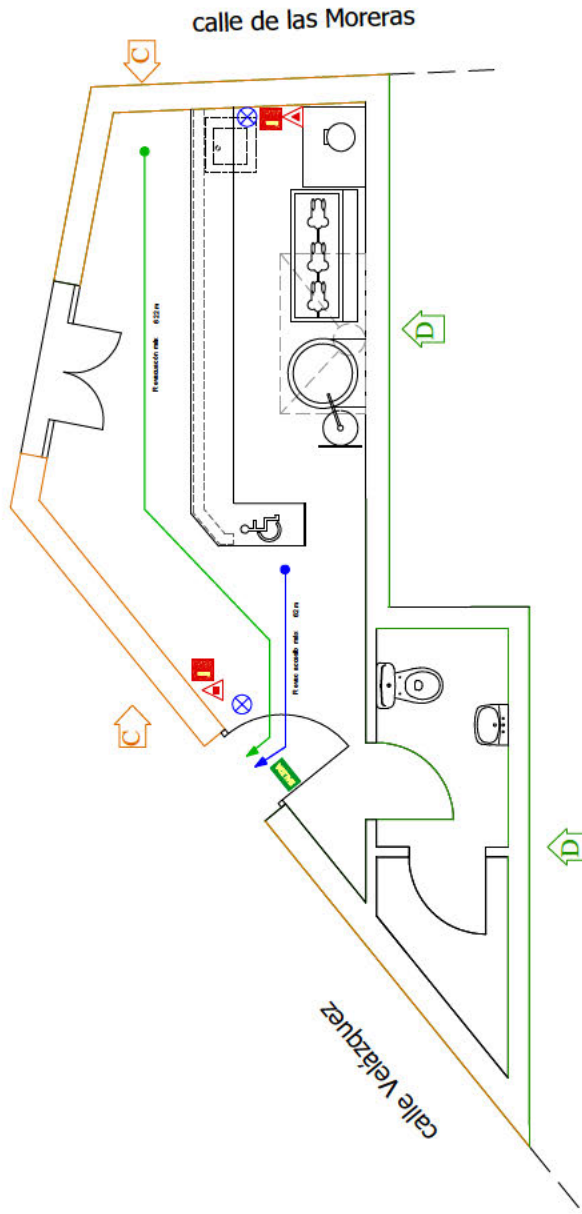
Escala 1/100

Plano

Rev.00

IFS

Abril | 2023



LEYENDA INSTALACIONES PROTECCION CONTRA INCENDIOS

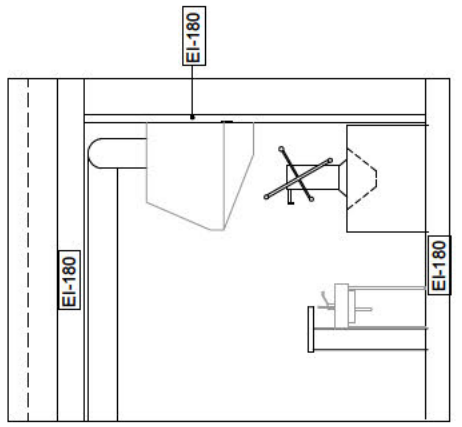
COMPARTIMENTACION

REI-180	Esqueleta Pórtico de hormigón armado	
REI-240	Forjado	
EI-240	Cerámico Fábrica de L/P de 12 cm cámara + tablero LHD 7'	
EI-180	Mélanera Fábrica de L/P de 12 cm cámara	

SIMBOLOGÍA	SIGNIFICADO
	Recorrido evacuación principal
	Recorrido evacuación secundario
	Recorrido evacuación accesible
	Luz emerg y señalización
	Luz balizamiento
	Extintor 21A-113B
	Extintor CO2
	Pulsador alarma
	Boca incendio equipada 25 alimentada por agua y conectada
	Sirena interior
	Detector de humos aspiración
	Cuadro señalización y control señal sonora y visual
	Puerta cortafuego EI-60
	Sistema automático de extinción

PARÁMETROS DE CÁLCULO	
Occupación:	5
Nº Salidas:	1
Nº Extintores	1 uds Co2 1 uds 21A-113B
Altura evacuación	0,00 m
Ancho Salidas:	0,80 m
R. evacuación máx.	6,22 m
R. evac. accesib. máx.	1,82 m

SEÑALIZACION	
	Señalización de salida
	Señalización salida habitual
	Señalización extintor
	Señalización pulsador
	Señalización boca de incendio
	Salida de emergencia



PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y PULLOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/ LAS MORERAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla

INSTALACIONES: CONTRA-INCENDIOS

Titular: Ángela Sánchez Corrao
Técnico: Jaime Sauer Díaz
Arquitecto técnico
colif. 6.497 coast-se



Formato A-3
Escala 1/100
Plano

Rev.00

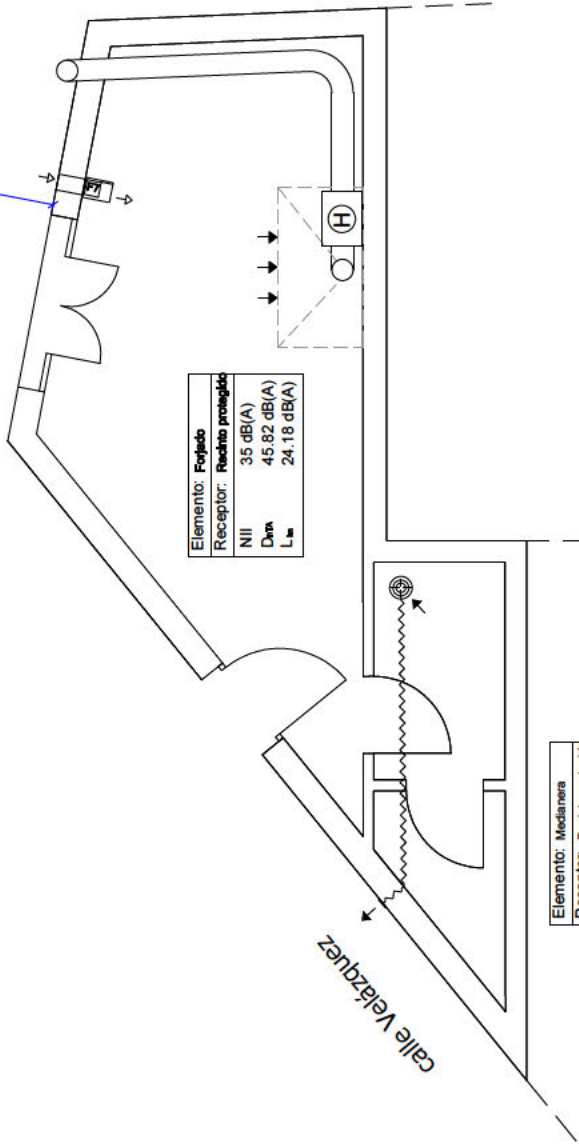
PCII

Abril | 2023

Elemento:	Cerramiento
Receptor:	Via pública
NE	55 dB(A)
D _{min}	34,12 dB(A)
L _w	35,88 dB(A)

Emisor:	Caja ventilación
NIE	55 dB(A)
L _w	44,80 dB(A)

1,50



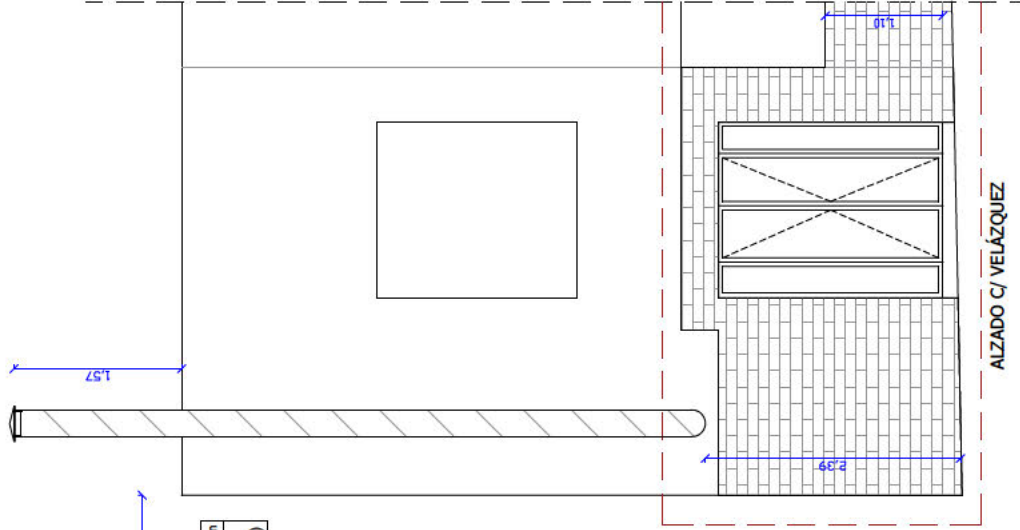
Elemento:	Fofojado
Receptor:	Recinto protegido
NII	35 dB(A)
D _{min}	45,82 dB(A)
L _w	24,18 dB(A)

Elemento:	Medianera
Receptor:	Recinto protegido
NII	35 dB(A)
D _{min}	45,82 dB(A)
L _w	26,94 dB(A)

1,50

Emisor:	Caja ventilación
NIE	55 dB(A)
L _w	44,80 dB(A)

Elemento:	Cerramiento
Receptor:	Via pública
NE	55 dB(A)
D _{min}	56,04 dB(A)
L _w	13,96 dB(A)



INSTALACIONES

SIMBOLOGÍA

	Rejillas Retorno
	Rejilla impulsión
	Abertura de paso
	Abertura de extracción
	Abertura de admisión
	Extractor axial
	Caja renovación con filtro F7
	Caja extracción humos

PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/ LAS MORERAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla

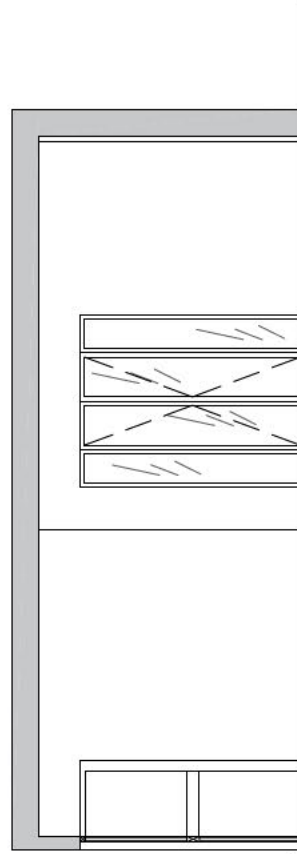
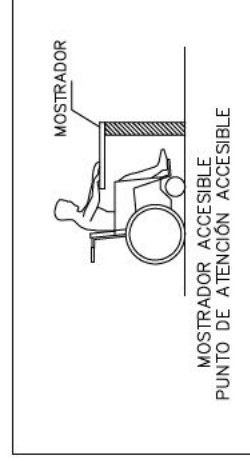
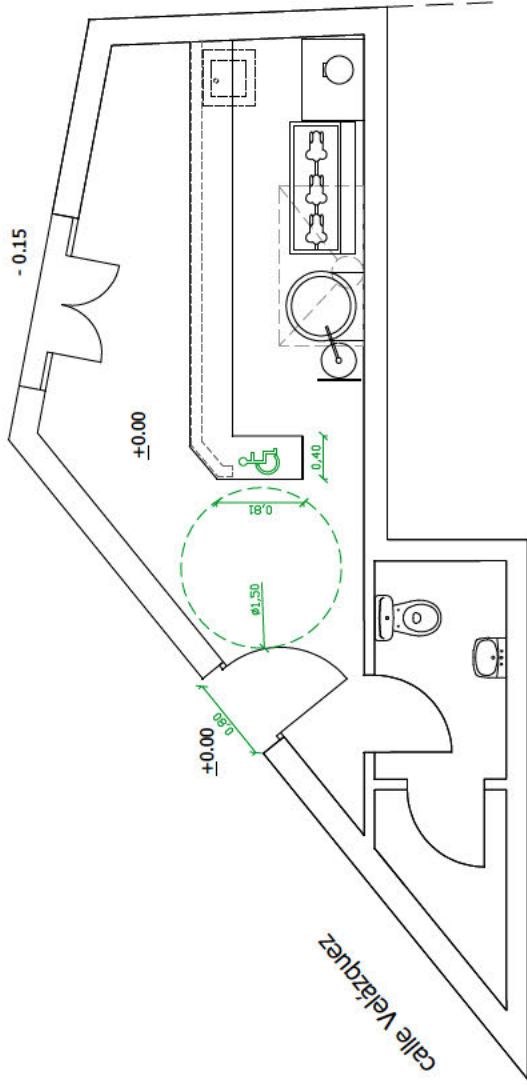
VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN

Titular: Argelia Sánchez Coreato
Técnico: Jaime Sauer Díaz
Arquitecto técnico
colg. 6.497 const-se



Formato A3-3
Escala 1/100
Plano

Rev.00
CAI
Abril | 2023



Sin desnivel

PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLLOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/ LAS MORERAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla



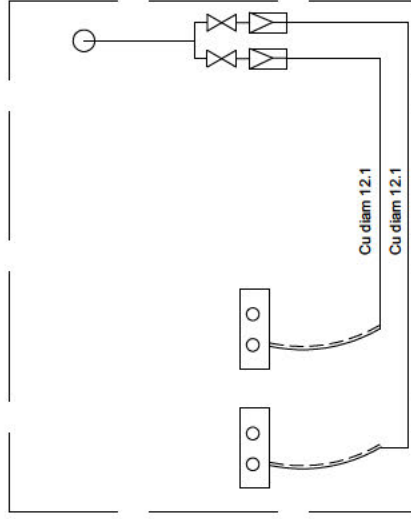
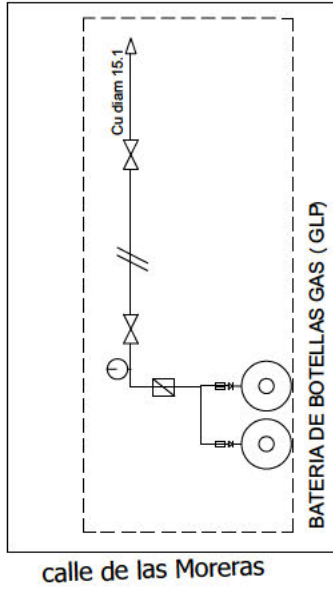
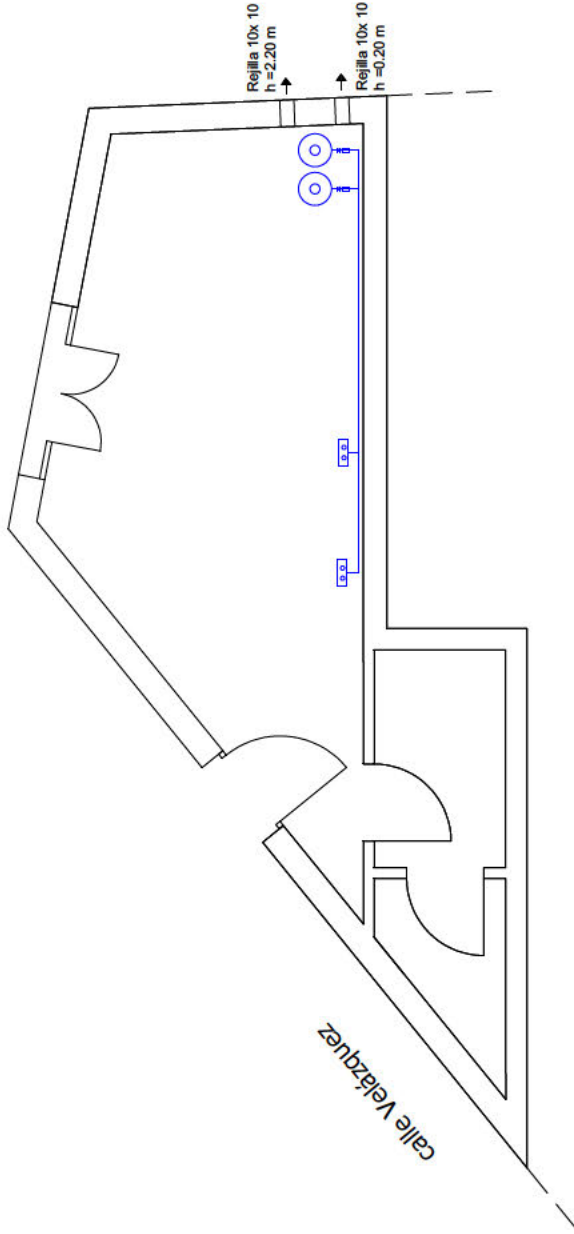
ACCESIBILIDAD

Titular: Argelia Sánchez Coreano
Técnico: Jaime Sauer Díaz
Arquitecto técnico
col.g. 6.497 coast-se



Formato A3-3
Escala 1/100
Plano

Rev.00
ACI
Abril | 2023



LEYENDA INSTALACIONES		SIMBOLOGÍA	
Aparatos a gas		Válvula local privada	
Quemadores		Válvula electromagnética	
Regulador Tarado		Llave de corte manual	
Válvula exceso de flujo		Botella GLP	
Detector de fugas		Inversor Automático	
Limitador depresión		Lira	

PROYECTO TÉCNICO PARA LEGALIZACIÓN DE ACTIVIDAD POR DR PREVIA CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS Y POLLOS ASADOS.
SITUACIÓN: C/ LAS MORENAS Nº 2 | 41928 | Palomares | Sevilla



INSTALACIÓN GAS (GLP)

Formato A-3
Escala 1/100
Plano
Rev.00

Titular: **Angela Sánchez Corenato**
Técnico: **Jaime Sauer Díaz**
Arquitecto técnico
colg. 6.497 coast-se



G.01
Abril | 2023