



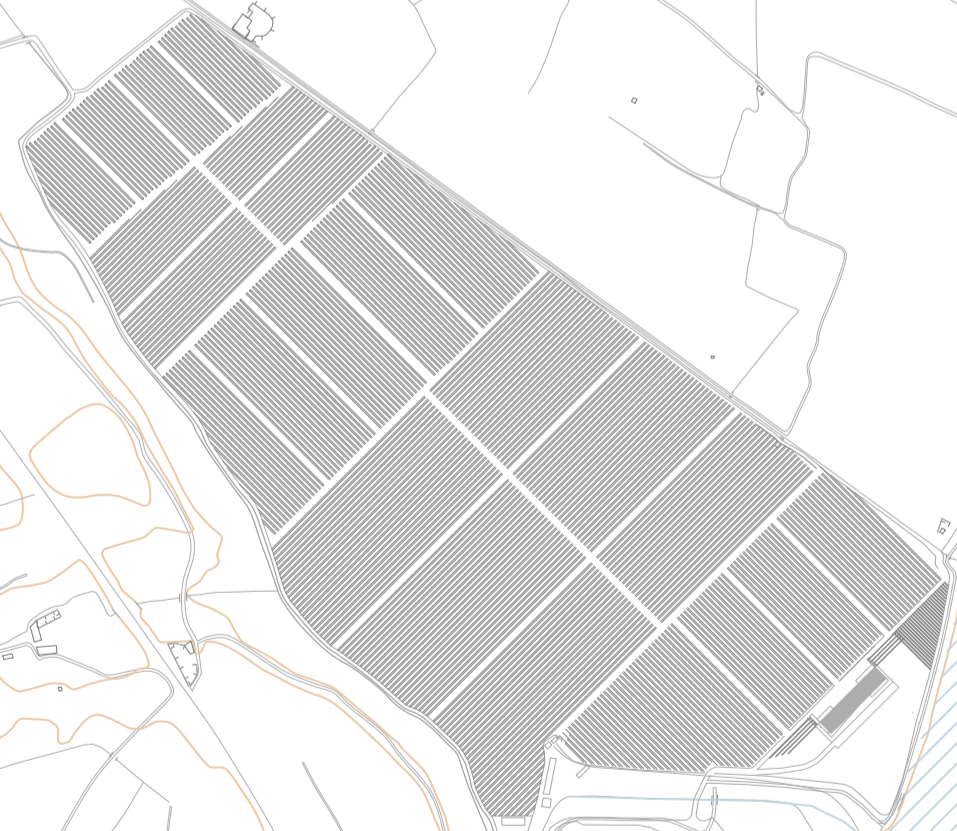
TRABAJO DE FIN DE GRADO
CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE DE
OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA

Alumna: Garbiñe Embun Director: Asier Acuriola

TUDELA

BARDENAS REALES

EBRO



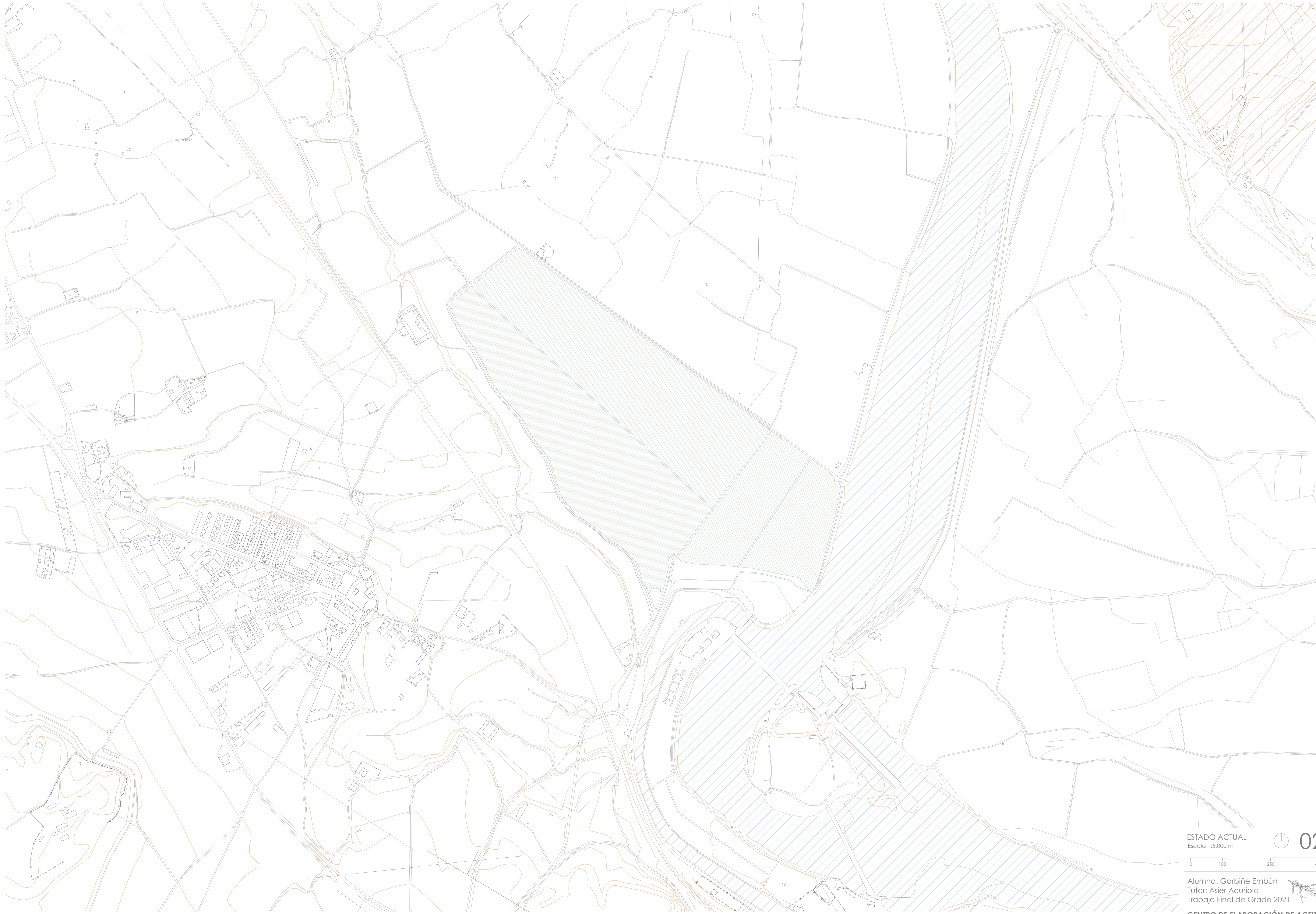
SITUACIÓN
Escala 1:10.000 m

01



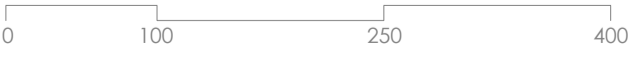
Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA



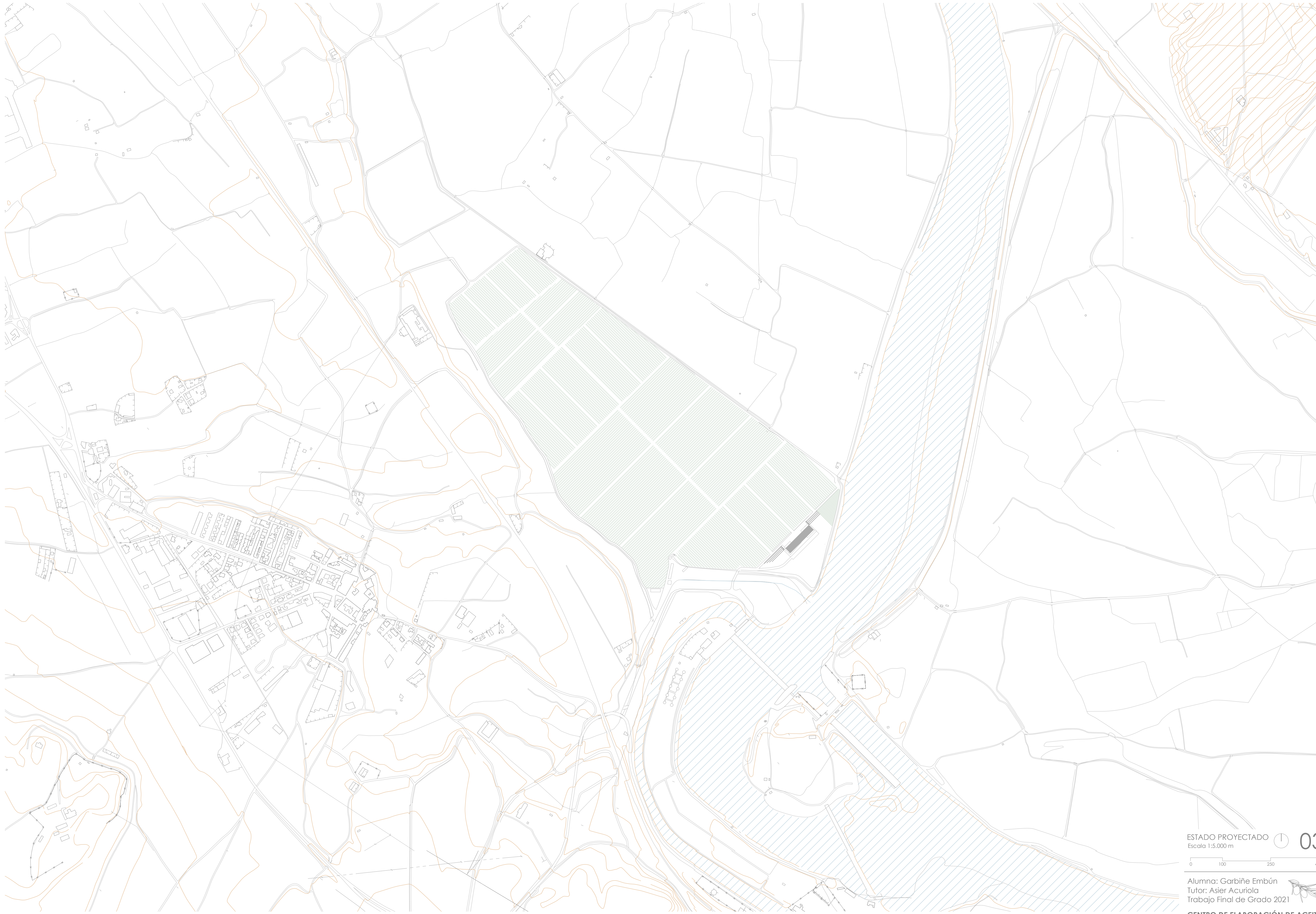
ESTADO ACTUAL

Escala 1:5.000 m



Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021





ESTADO PROYECTADO 03

Escala 1:5.000 m



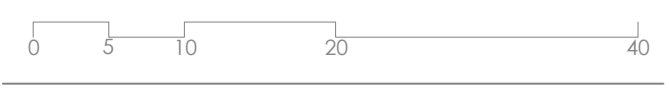
Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA





EMPLAZAMIENTO
Escala 1:500 m



Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021



**CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA**



CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE

PLANTA SEMISÓTANO

1. Tolva de recepción	10 m2
2. Tolva de orujo	117,45 m2
3. Zona de recepción	328,25 m2
4. Zona de elaboración	328,25 m2
5. Depósito aclarador	22 m2
6. Aseos empleados	13,24 m2
7. Vestuarios	17,22 m2
8. Zona de descanso	56,15 m2
9. Sala caldera	31,63 m2
10. Depósitos orujo	98,24 m2
11. Bodega de aceite	230,50 m2
12. Filtrado	60,40 m2
13. Zona de envasado	172,80 m2
14. Almacén	374,85 m2
15. Muelle de carga	120 m2

PLANTA ENTRADA

16. Zona de trabajo	34,50 m2
17. Despacho	11,76 m2
18. Sala de reuniones	24,55 m2
19. Laboratorio	10,70 m2
20. Atención al público	230,50 m2
21. Aseos públicos	13,45 m2
22. Administración	13,70 m2
23. Cocina	178,65 m2
24. Almacén cocina	101,20 m2
25. Vestuarios empleados	75,20 m2
26. Comedor empleados	28,35 m2
27. Espacio almacenamiento	49,30 m2
28. Salida de evacuación	16,94 m2

PLANTA PRIMERA

29. Almacén zona alojamiento	49,30 m2
30. Habitación estándar	35,80 m2
31. Suite	62,25 m2
32. Zona alojamiento	7,65 m2
33. Espacio común hotel	205,80 m2
34. Sala de catas de aceite	170,54 m2
35. Acceso personal	14 m2
36. Vinoteca	15 m2
37. Montacargas cocina	1,28 m2
38. Aseos	4,60 m2
39. Restaurante	220,56 m2

PLANTA CUBIERTA

40. Zona de ocio	585 m2
------------------	--------

PLANTA SEMISÓTANO Escala 1:250 m **05**



Alumna: Garbiñe Embún
 Tutor: Asier Acuriola
 Trabajo Final de Grado 2021



CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE

PLANTA SEMISÓTANO

1. Tolva de recepción	10 m2
2. Tolva de orujo	117.45 m2
3. Zona de recepción	328.25 m2
4. Zona de elaboración	328.25 m2
5. Depósito aclarador	22 m2
6. Aseos empleados	13.24 m2
7. Vestuarios	17.22 m2
8. Zona de descanso	56.15 m2
9. Sala caldera	31.63 m2
10. Depósitos orujo	98.24 m2
11. Bodega de aceite	230.50 m2
12. Filtrado	60.40 m2
13. Zona de envasado	172.80 m2
14. Almacén	374.85 m2
15. Muelle de carga	120 m2

PLANTA ENTRADA

16. Zona de trabajo	34.50 m2
17. Despacho	11.76 m2
18. Sala de reuniones	24.55 m2
19. Laboratorio	10.70 m2
20. Atención al público	230.50 m2
21. Aseos públicos	13.45 m2
22. Administración	13.70 m2
23. Cocina	178.65 m2
24. Almacén cocina	101.20 m2
25. Vestuarios empleados	75.20 m2
26. Comedor empleados	28.35 m2
27. Espacio almacenamiento	49.30 m2
28. Salida de evacuación	16.94 m2

PLANTA PRIMERA

29. Almacén zona alojamiento	49.30 m2
30. Habitación estándar	35.80 m2
31. Suite	62.25 m2
32. Zona alojamiento	7.65 m2
33. Espacio común hotel	205.80 m2
34. Sala de catas de aceite	170.54 m2
35. Acceso personal	14 m2
36. Vinoteca	15 m2
37. Montacargas cocina	1.28 m2
38. Aseos	4.60 m2
39. Restaurante	220.56 m2

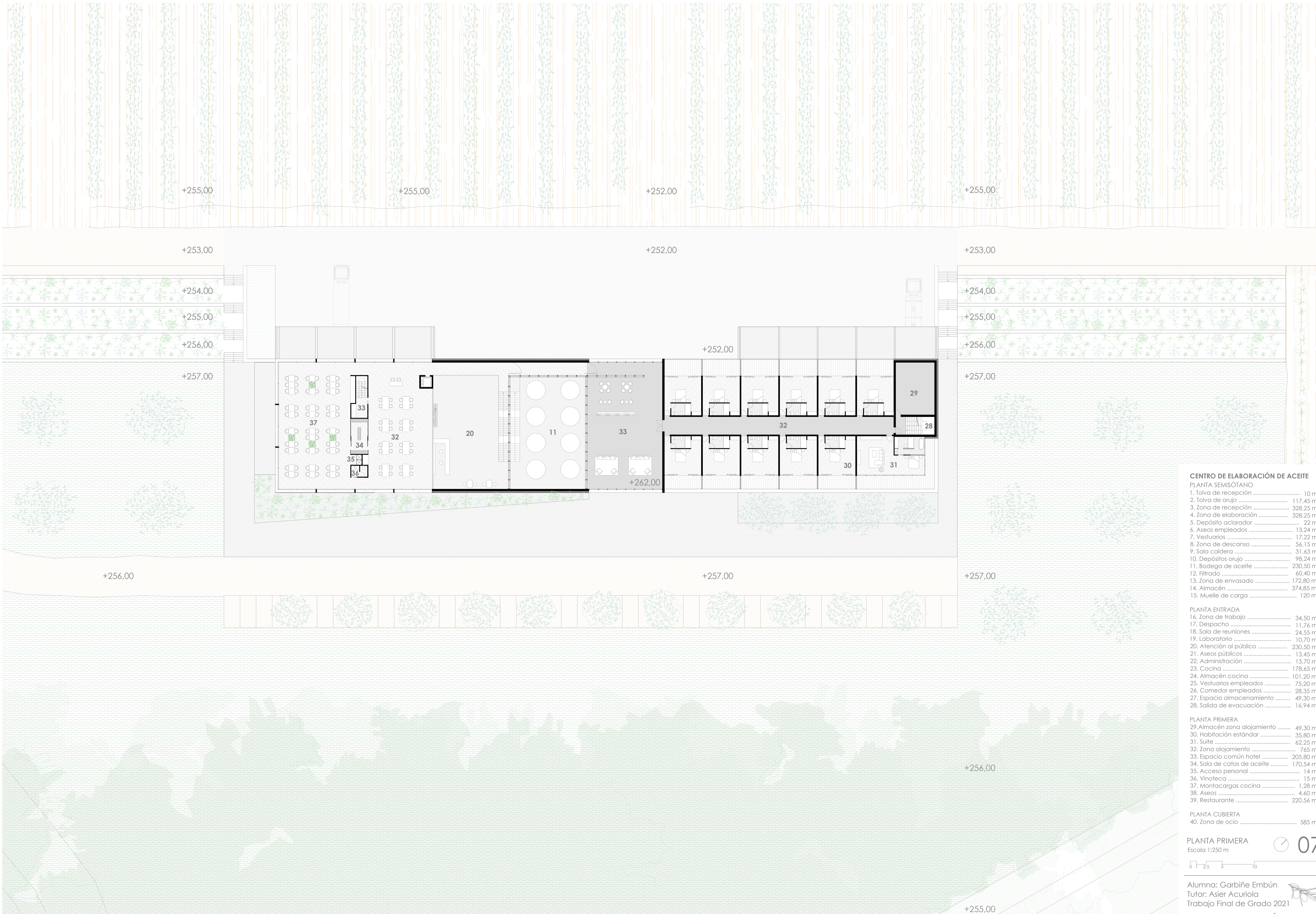
PLANTA CUBIERTA

40. Zona de ocio	585 m2
------------------	--------

PLANTA ENTRADA

Escala 1:250 m





CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE

PLANTA SEMISÓTANO

1. Tolva de recepción	10 m2
2. Tolva de orujo	117,45 m2
3. Zona de recepción	328,25 m2
4. Zona de elaboración	328,25 m2
5. Depósito aclarador	22 m2
6. Aseos empleados	13,24 m2
7. Vestuarios	17,22 m2
8. Zona de descanso	56,15 m2
9. Sala caldera	31,63 m2
10. Depósitos orujo	98,24 m2
11. Bodega de aceite	230,50 m2
12. Filtrado	60,40 m2
13. Zona de envasado	172,80 m2
14. Almacén	374,85 m2
15. Muelle de carga	120 m2

PLANTA ENTRADA

16. Zona de trabajo	34,50 m2
17. Despacho	11,76 m2
18. Sala de reuniones	24,55 m2
19. Laboratorio	10,70 m2
20. Atención al público	230,50 m2
21. Aseos públicos	13,45 m2
22. Administración	13,70 m2
23. Cocina	178,65 m2
24. Almacén cocina	101,20 m2
25. Vestuarios empleados	75,20 m2
26. Comedor empleados	28,35 m2
27. Espacio almacenamiento	49,30 m2
28. Salida de evacuación	16,94 m2

PLANTA PRIMERA

29. Almacén zona alojamiento	49,30 m2
30. Habitación estándar	35,80 m2
31. Suite	62,25 m2
32. Zona alojamiento	7,65 m2
33. Espacio común hotel	205,80 m2
34. Sala de catas de aceite	170,54 m2
35. Acceso personal	14 m2
36. Vinoteca	15 m2
37. Montacargas cocina	1,28 m2
38. Aseos	4,60 m2
39. Restaurante	220,56 m2

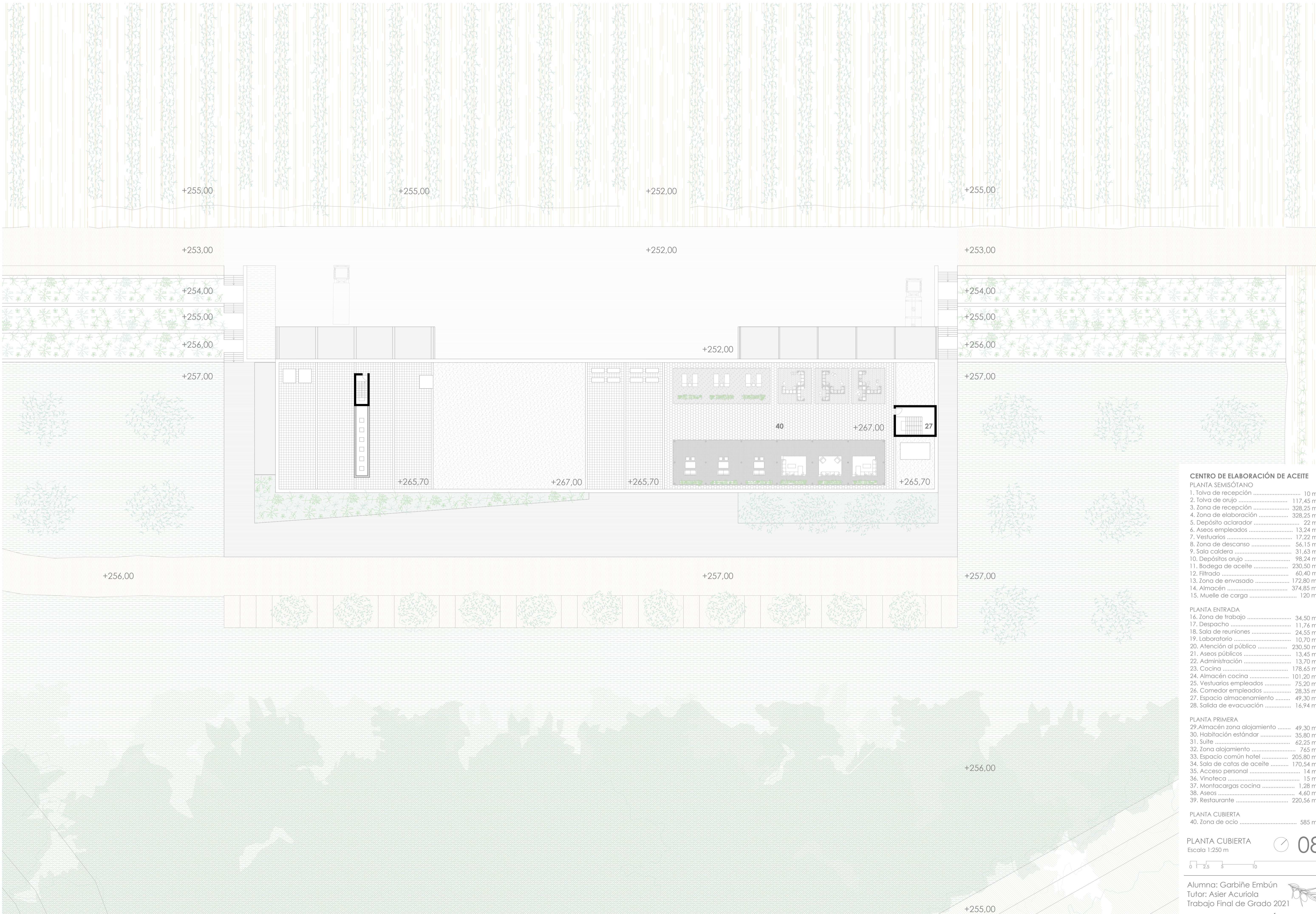
PLANTA CUBIERTA

40. Zona de ocio	585 m2
------------------------	--------

PLANTA PRIMERA

Escala 1:250 m





CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE

PLANTA SEMISÓTANO

1. Tolva de recepción	10 m2
2. Tolva de orujo	117.45 m2
3. Zona de recepción	328.25 m2
4. Zona de elaboración	328.25 m2
5. Depósito aclarador	22 m2
6. Aseos empleados	13.24 m2
7. Vestuarios	17.22 m2
8. Zona de descanso	56.15 m2
9. Sala caldera	31.63 m2
10. Depósitos orujo	98.24 m2
11. Bodega de aceite	230.50 m2
12. Filtrado	60.40 m2
13. Zona de envasado	172.80 m2
14. Almacén	374.85 m2
15. Muelle de carga	120 m2

PLANTA ENTRADA

16. Zona de trabajo	34.50 m2
17. Despacho	11.76 m2
18. Sala de reuniones	24.55 m2
19. Laboratorio	10.70 m2
20. Atención al público	230.50 m2
21. Aseos públicos	13.45 m2
22. Administración	13.70 m2
23. Cocina	178.65 m2
24. Almacén cocina	101.20 m2
25. Vestuarios empleados	75.20 m2
26. Comedor empleados	28.35 m2
27. Espacio almacenamiento	49.30 m2
28. Salida de evacuación	16.94 m2

PLANTA PRIMERA

29. Almacén zona alojamiento	49.30 m2
30. Habitación estándar	35.80 m2
31. Suite	62.25 m2
32. Zona alojamiento	7.65 m2
33. Espacio común hotel	205.80 m2
34. Sala de catas de aceite	170.54 m2
35. Acceso personal	14 m2
36. Vinoteca	15 m2
37. Montacargas cocina	1.28 m2
38. Aseos	4.60 m2
39. Restaurante	220.56 m2

PLANTA CUBIERTA

40. Zona de ocio	585 m2
------------------	--------

PLANTA CUBIERTA

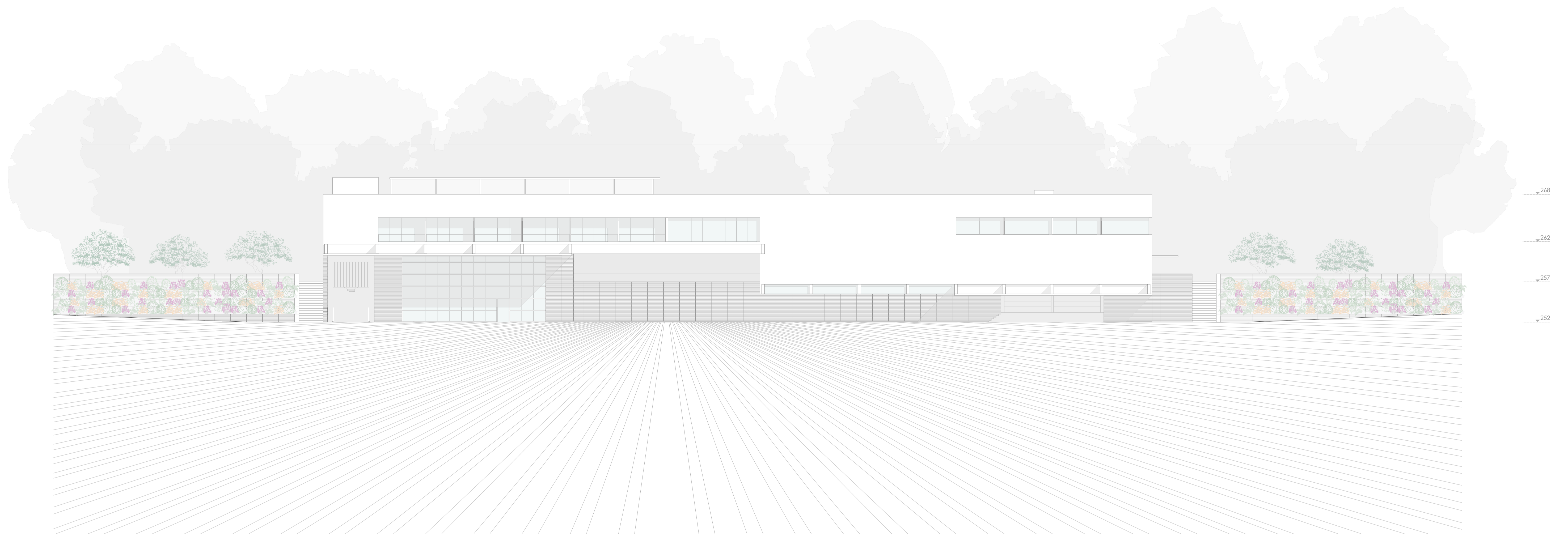
Escala 1:250 m



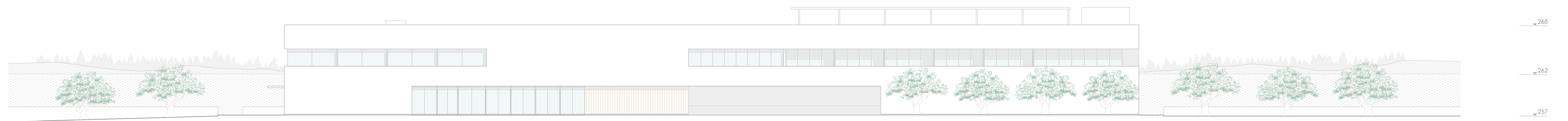
Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA

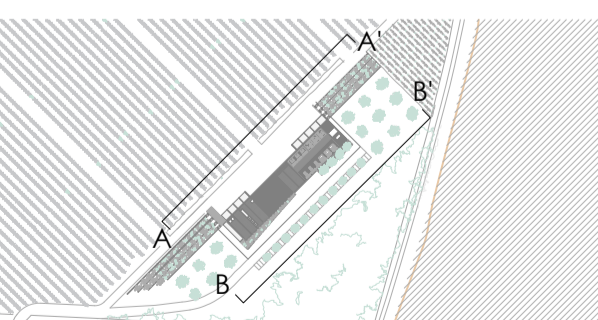




Alzado A-A'



Alzado B-B'



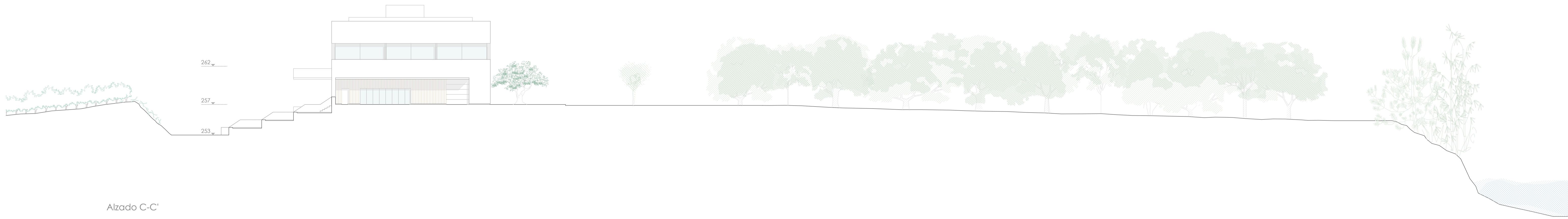
ALZADOS
Escala 1:250 m

09

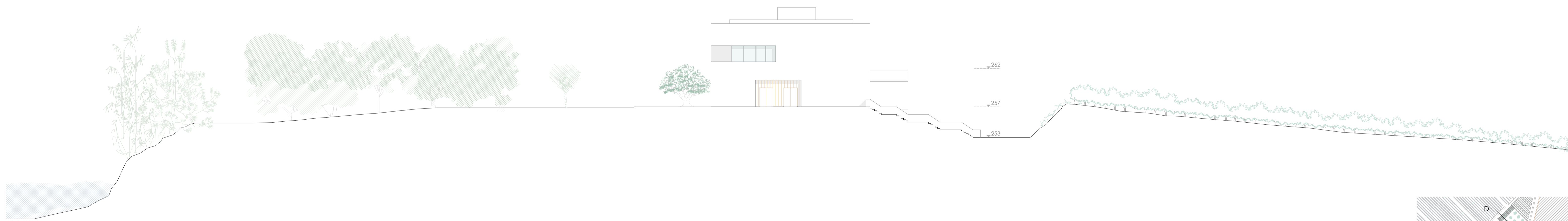


Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

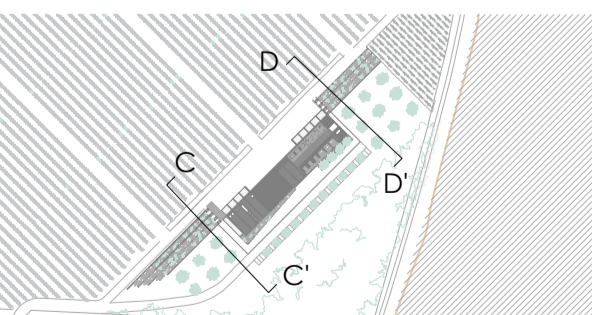
CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA



Alzado C-C'



Alzado D-D'



ALZADOS
Escala 1:250 m

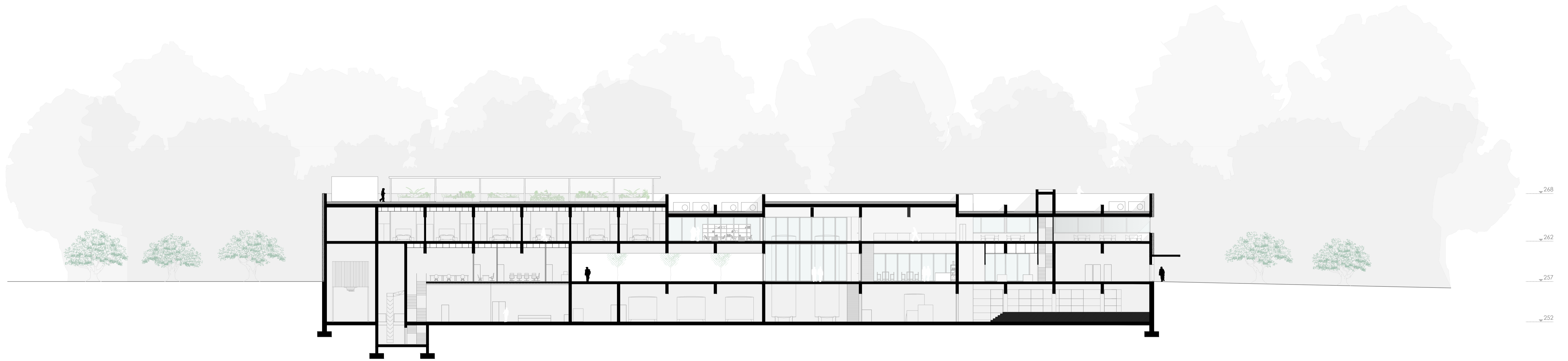
10



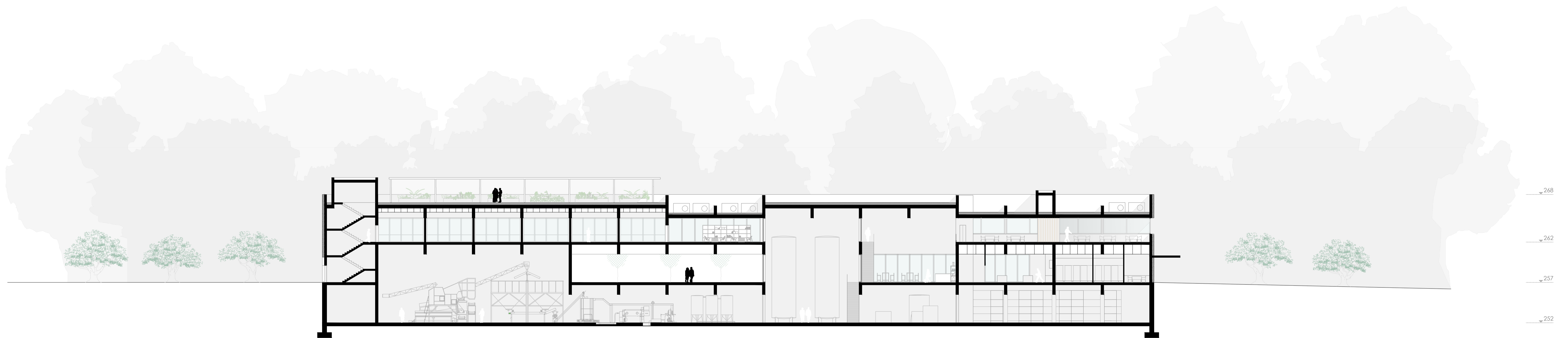
Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA

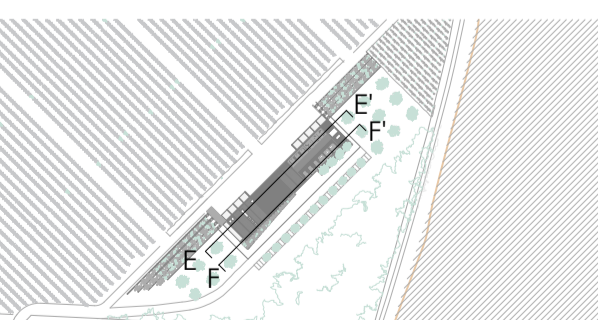




Sección E-E'



Sección F-F'



SECCIONES
Escala 1:250 m



Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

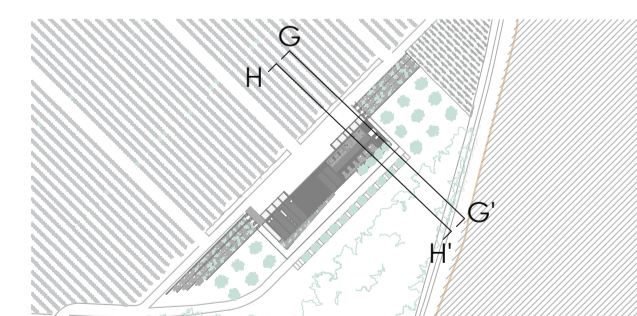
CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA



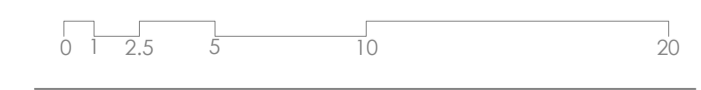
Sección G-G'



Sección H-H'



SECCIONES
Escala 1:250 m



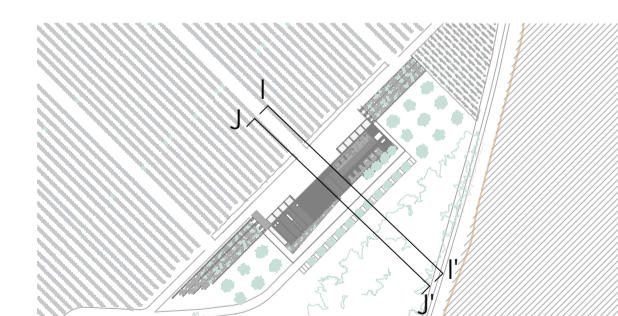
Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021



Sección I-I'



Sección J-J'



SECCIONES
Escala 1:250 m

13



Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

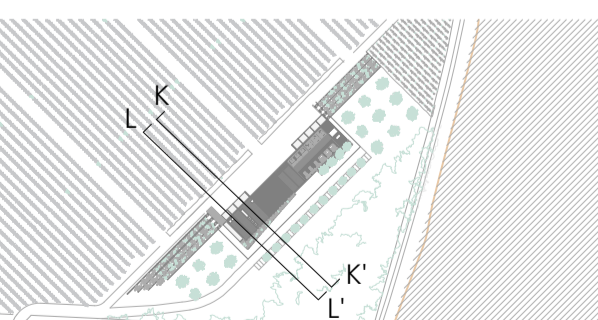
CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA



Sección K-K'



Sección L-L'



SECCIONES
Escala 1:250 m

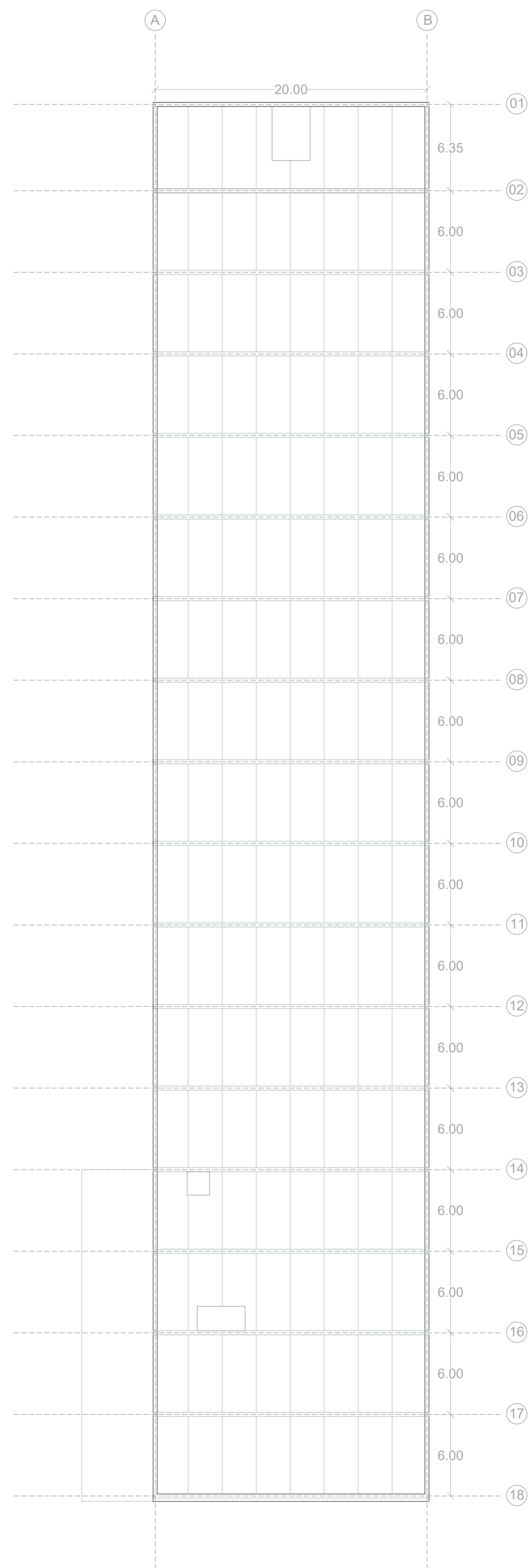
14



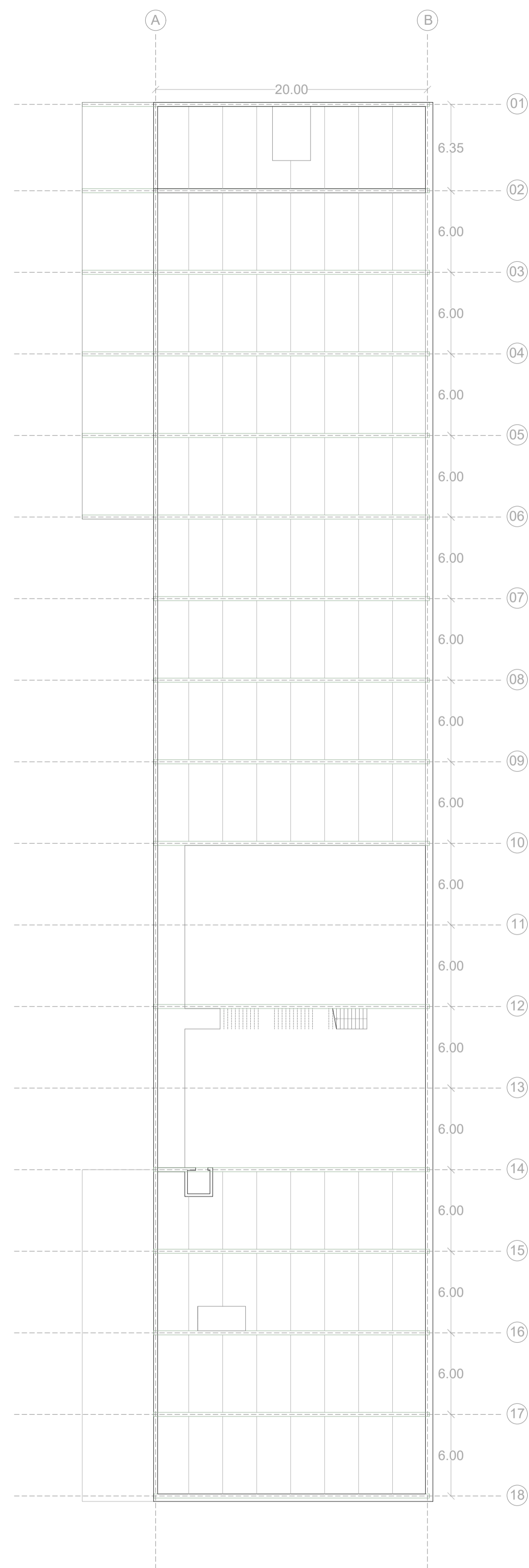
Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021

CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA

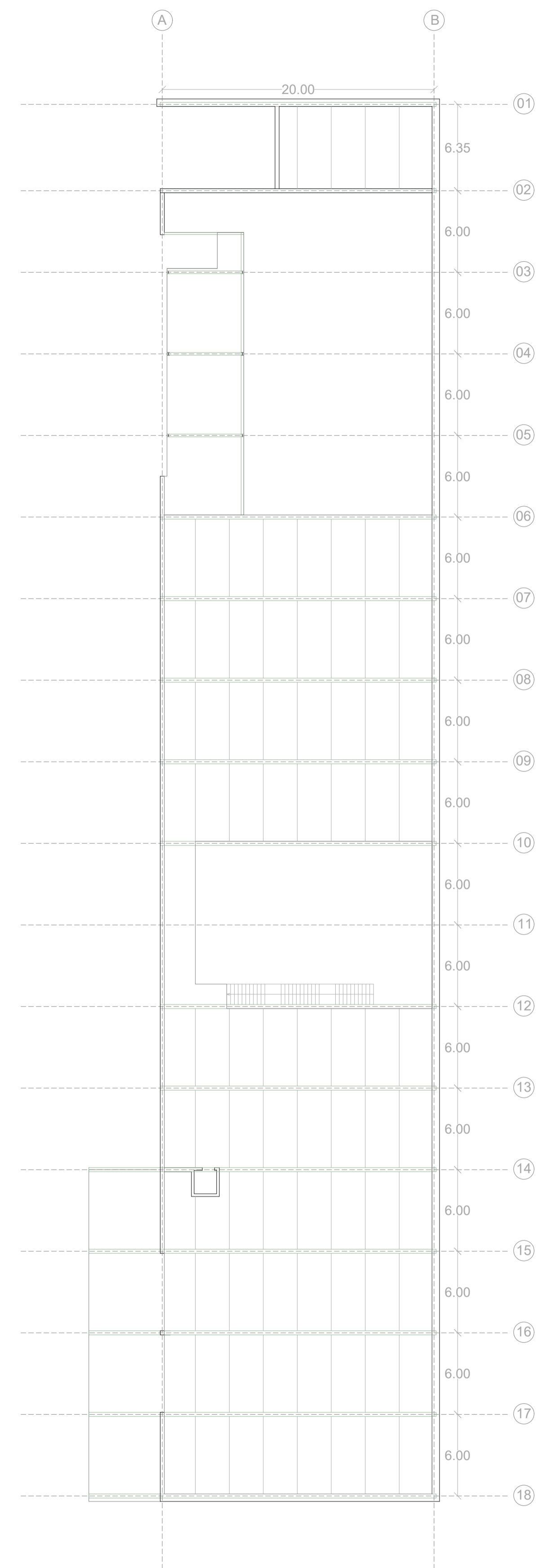




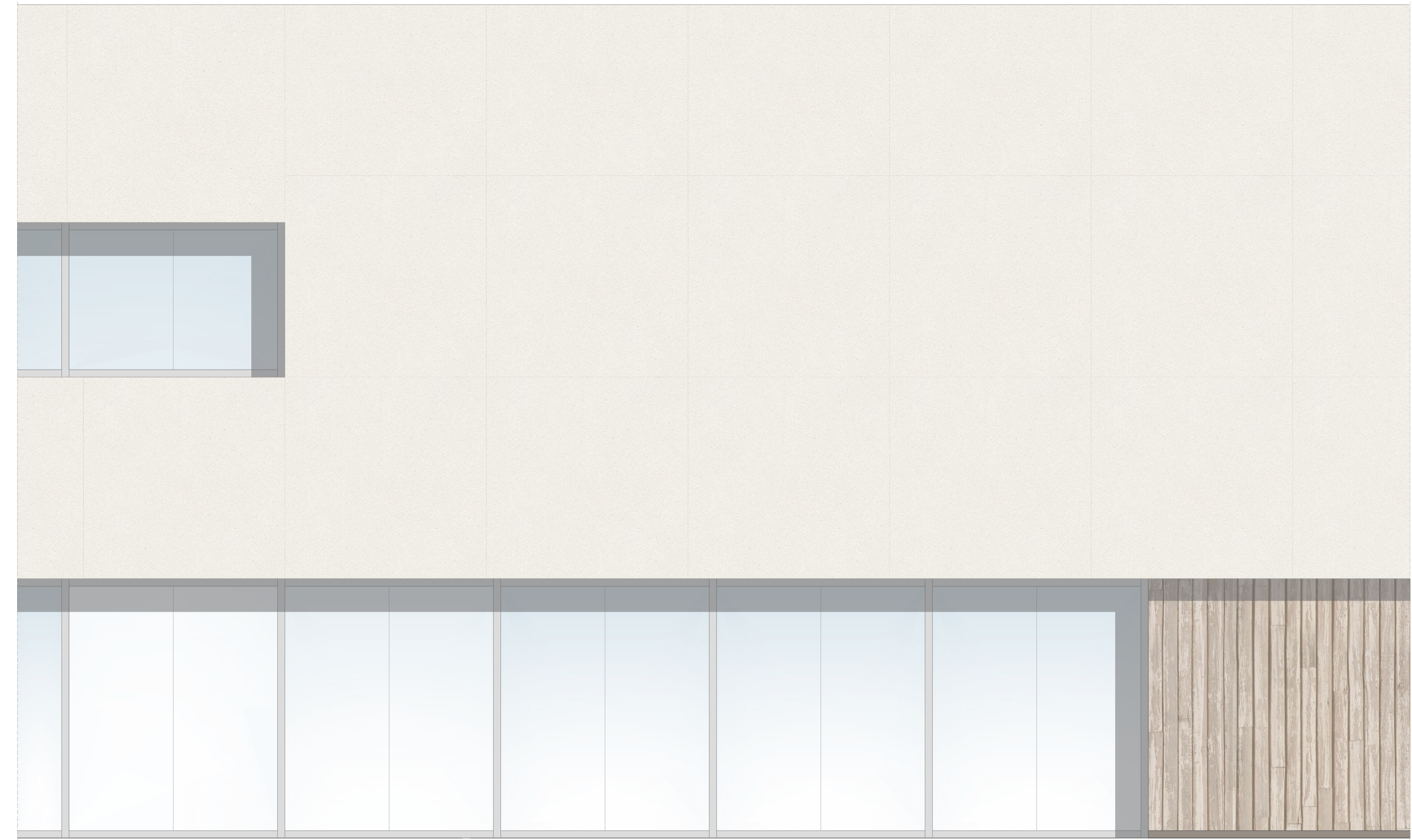
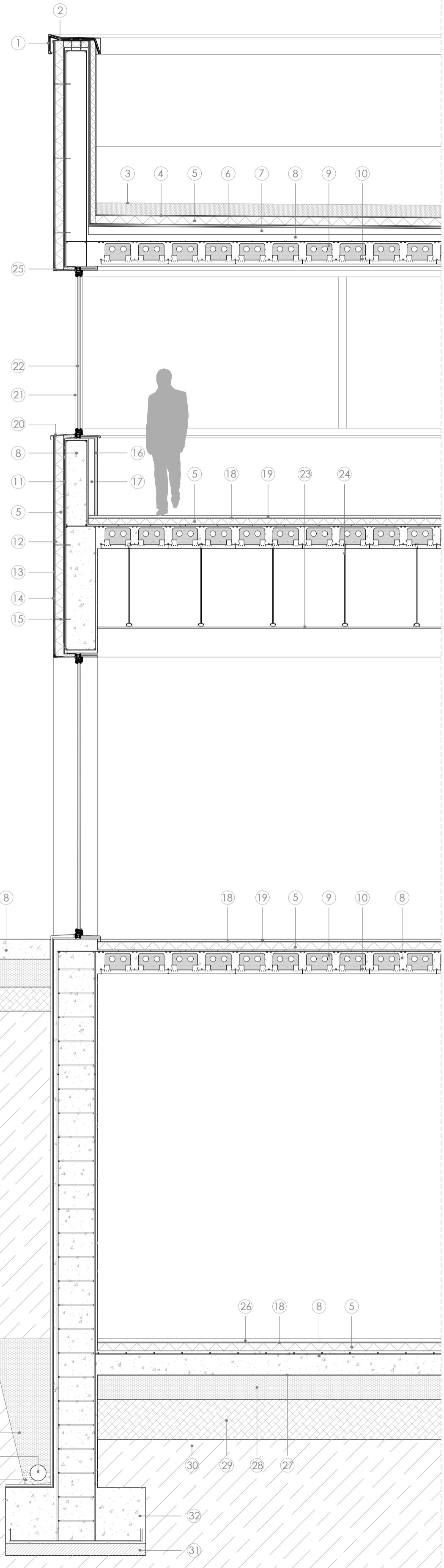
NIVEL CUBIERTA



NIVEL 262



NIVEL 257



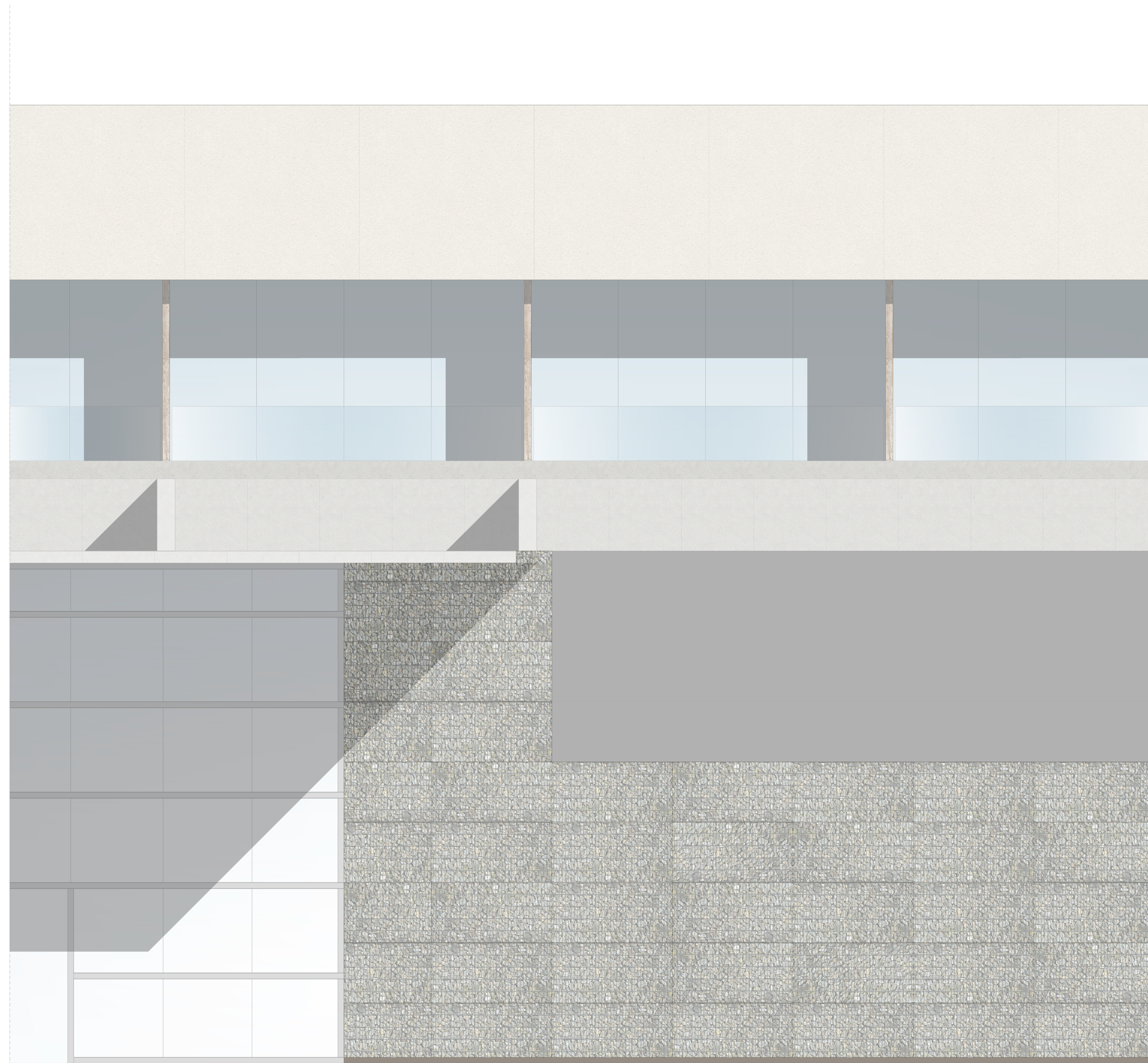
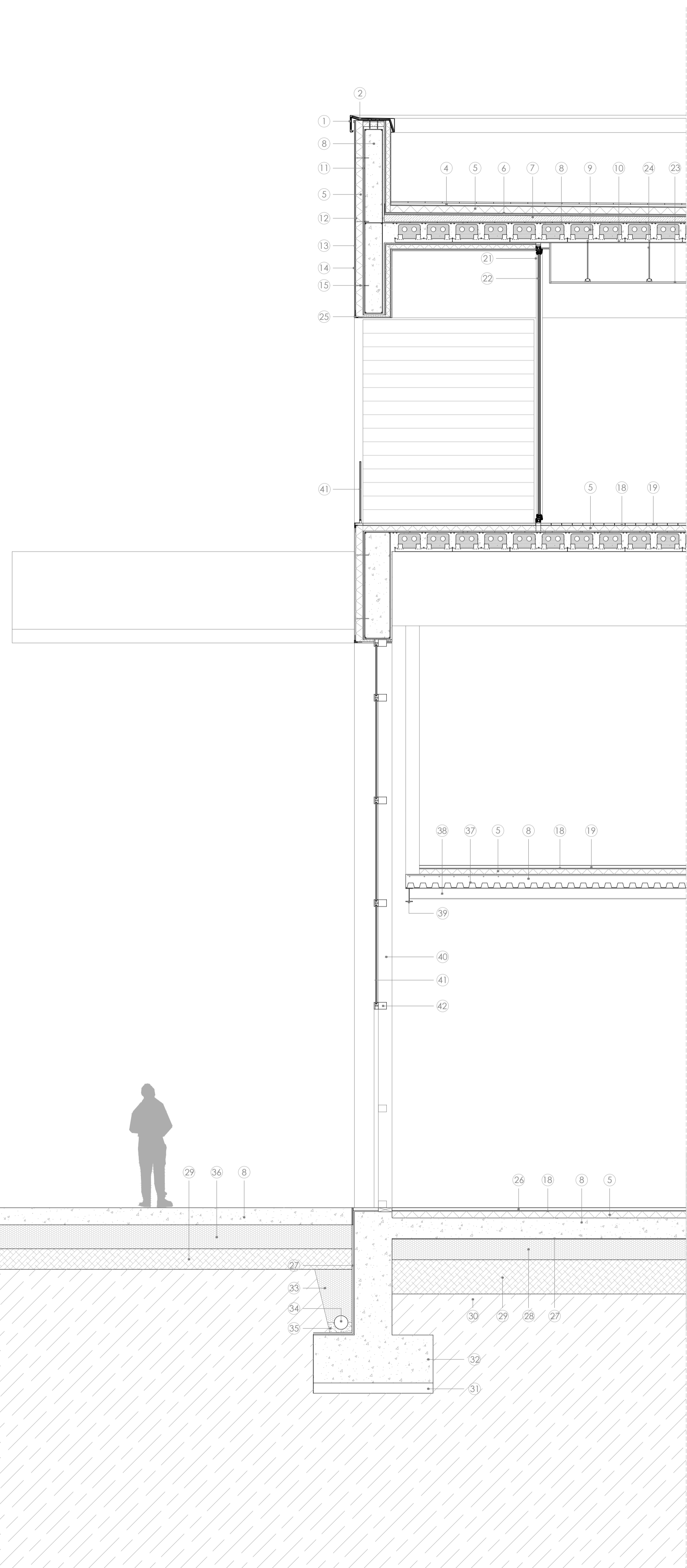
- LEYENDA
- ① Chapa de remate de peto
 - ② Filtro bituminoso
 - ③ Grava
 - ④ Lámina geotextil
 - ⑤ Aislamiento térmico
 - ⑥ Lámina impermeabilizante
 - ⑦ Mortero de pendiente
 - ⑧ Hormigón armado
 - ⑨ Bovedillas de poliestireno expandido
 - ⑩ Prelosa armada
 - ⑪ Mortero de agarre
 - ⑫ Mortero de regulación
 - ⑬ Malla de fibra de vidrio
 - ⑭ Revestimiento final
 - ⑮ Anclaje roseta
 - ⑯ Trasdosado placa de yeso
 - ⑰ Perfil vertical autoportante
 - ⑱ Lámina separadora
 - ⑲ Solado madera
 - ⑳ Pieza alféizar metálico
 - ㉑ Carpintería madera
 - ㉒ Vidrio templado
 - ㉓ Falso techo
 - ㉔ Varilla roscada
 - ㉕ Ángulo de remate con armadura
 - ㉖ Acabado de microcemento
 - ㉗ Lámina de polietileno
 - ㉘ Encachado de grava
 - ㉙ Base compactada
 - ㉚ Terreno natural
 - ㉛ Hormigón de limpieza
 - ㉜ Zapata de hormigón armado
 - ㉝ Drenaje de grava
 - ㉞ Tubo de drenaje
 - ㉟ Asiento de arena
 - ㊱ Zohorra
 - ㊲ Chapa colaborante
 - ㊳ Perfil IPN 16
 - ㊴ Perfil IPN 20
 - ㊵ Montante vertical
 - ㊶ Vidrio laminado
 - ㊷ Perfil horizontal

DETALLE CONSTRUCTIVO
Escala 1:40 m



Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021





LEYENDA

- ① Chapa de remate de peto
- ② Filtro bituminoso
- ③ Grava
- ④ Lámina geotéxtil
- ⑤ Aislamiento térmico
- ⑥ Lámina impermeabilizante
- ⑦ Mortero de pendiente
- ⑧ Hormigón armado
- ⑨ Bovedillas de poliestireno expandido
- ⑩ Prolosa armada
- ⑪ Mortero de agarre
- ⑫ Mortero de regulación
- ⑬ Malla de fibra de vidrio
- ⑭ Revestimiento final
- ⑮ Anclaje roseta
- ⑯ Trasdosa placa de yeso
- ⑰ Perfil vertical autoportante
- ⑱ Salado madera
- ⑳ Pieza alféizar metálico
- ㉑ Carpintería madera
- ㉒ Vidrio templado
- ㉓ Falso techo
- ㉔ Varilla rosca
- ㉕ Ángulo de remate con armadura
- ㉖ Acabado de microcemento
- ㉗ Lámina de polietileno
- ㉘ Encachado de grava
- ㉙ Base compactada
- ㉚ Terreno natural
- ㉛ Hormigón de limpieza
- ㉜ Zapata de hormigón armado
- ㉝ Drenaje de grava
- ㉞ Tubo de drenaje
- ㉟ Asiento de arena
- ㊱ Zahorra
- ㊲ Chapa colaborante
- ㊳ Perfil IPN 16
- ㊴ Perfil IPN 20
- ㊵ Montante vertical
- ㊶ Vidrio laminado
- ㊷ Perfil horizontal

DETALLE CONSTRUCTIVO
Escala 1:40 m



17

Alumna: Garbiñe Embún
Tutor: Asier Acuriola
Trabajo Final de Grado 2021



CENTRO DE ELABORACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA Y OLEOTURISMO EN TUDELA