



SITUACIÓN
ESTADO PROYECTADO
ESCALA 1:10.000

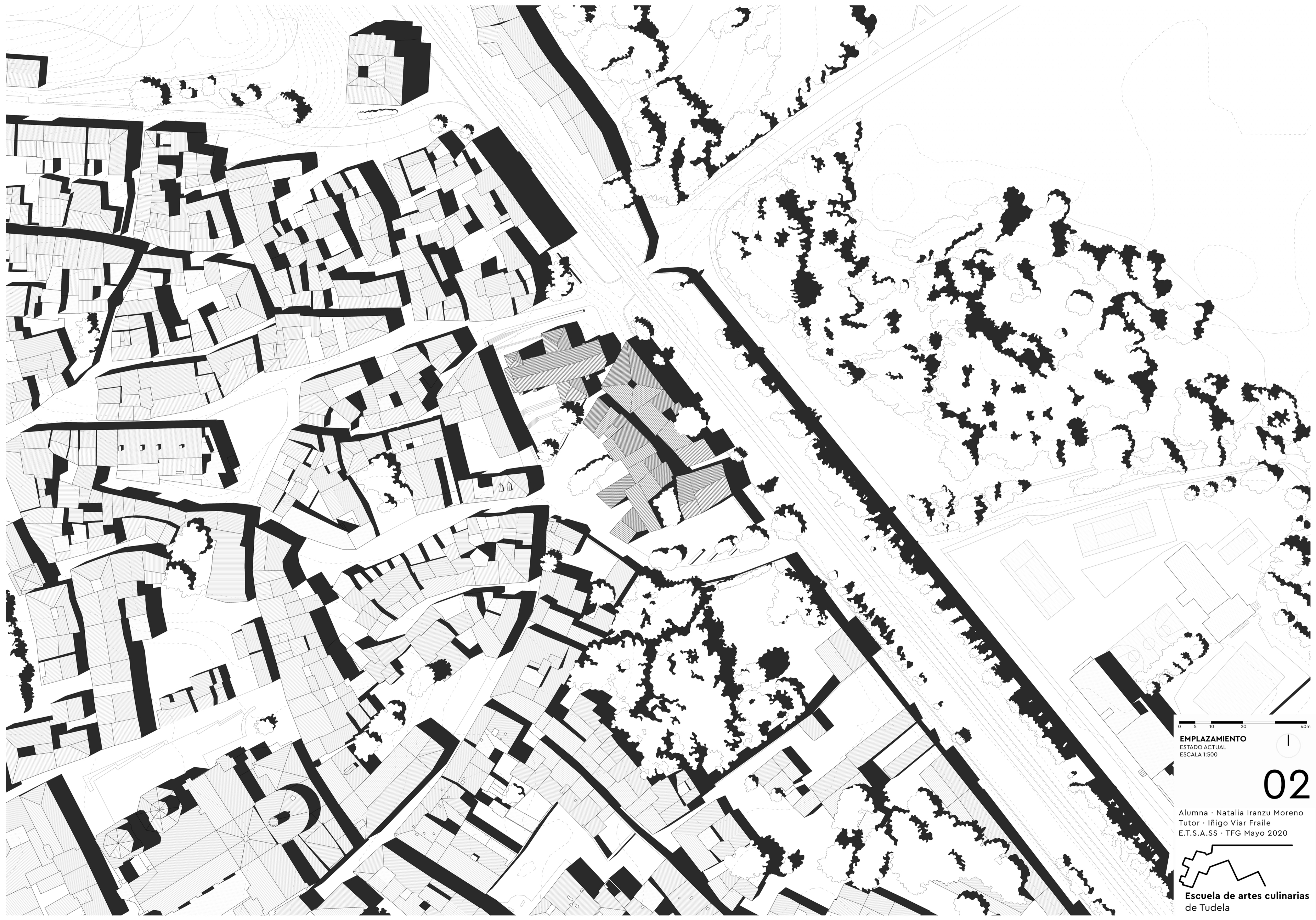


01

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020



Escuela de artes culinarias
de Tudela

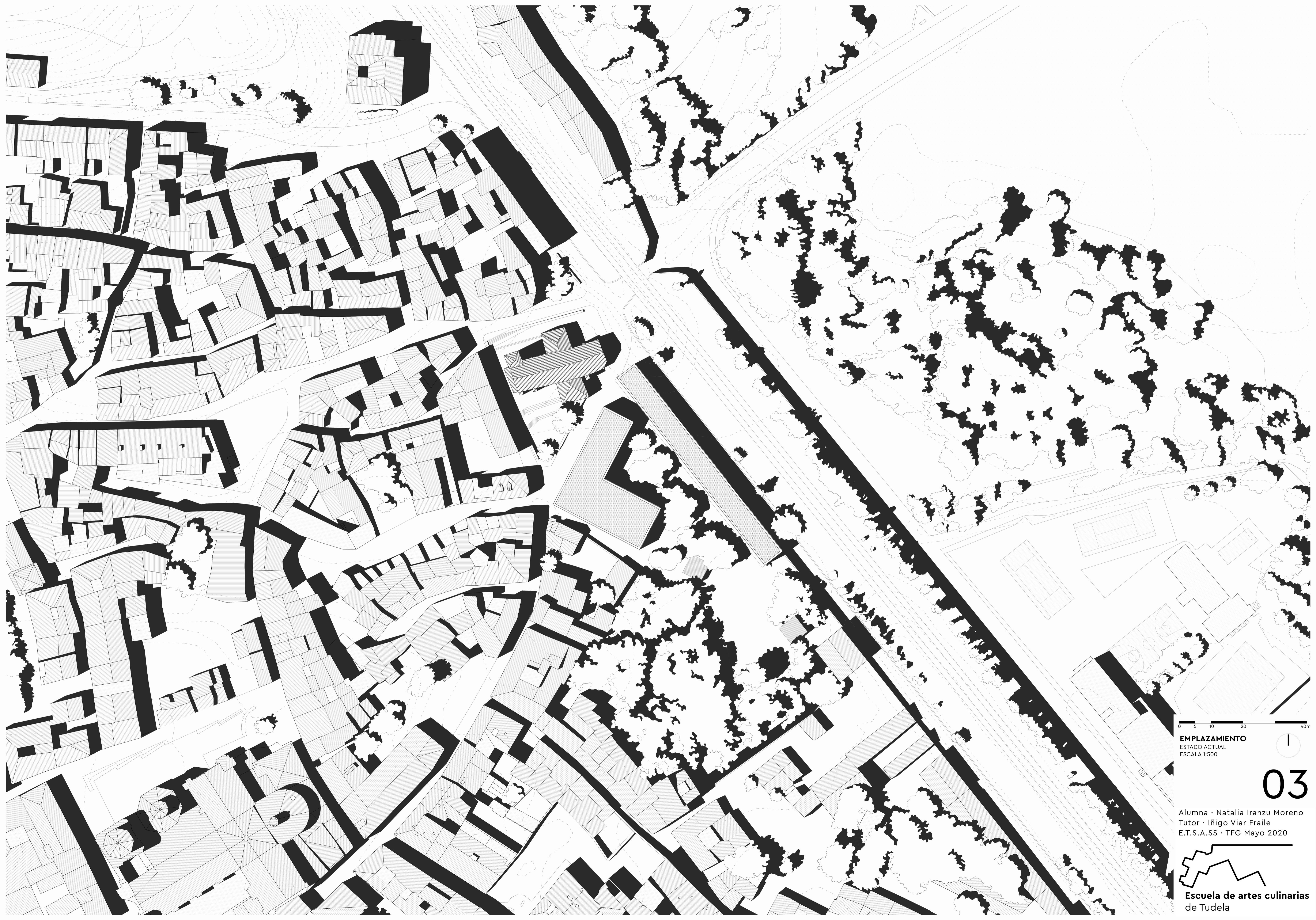


0 5 10 20 40m
EMPLAZAMIENTO
ESTADO ACTUAL
ESCALA 1:500

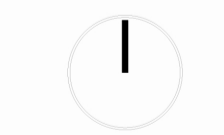
02

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020


Escuela de artes culinarias
de Tudela

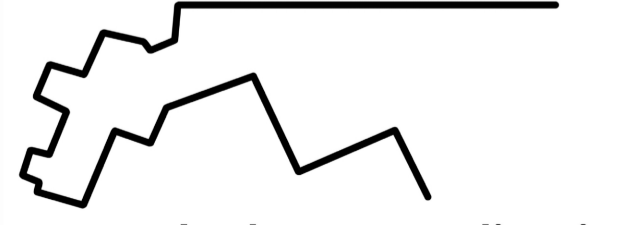


0 5 10 20 40m
EMPLAZAMIENTO
ESTADO ACTUAL
ESCALA 1:500



03

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020



Escuela de artes culinarias
de Tudela



ESCUELA DE COCINA	
Zona pública y servicios	
PLANTA BAJA	
1. Hall	92,5 m ²
2. Show cooking	109 m ²
3. Secretaría	22,42 m ²
4. Restaurante	158,1 m ²
5. Sala de descarga y almacenaje	24,6 m ²
6. Ascensor / montacargas	8,63 m ²
7. Cuarto de instalaciones	8 m ²
8. Aseos	18,75 m ²
9. Vestuario	7,8 m ²
PLANTA PRIMERA	
10. Almacén productos no perecederos	24,18 m ²
11. Aseos / vestuarios	41,76 m ²
12. Zonas de circulación	106,33 m ²
13. Ascensor / montacargas	8,63m ²
PLANTA SEGUNDA	
14. Almacén productos perecederos	24,18 m ²
15. Aseos / vestuarios	41,76 m ²
Área docente	
PLANTA BAJA	
16. Cocina	105,1 m ²
PLANTA PRIMERA	
17. Sala de catas	39,51 m ²
18. Aula teórica 1	62,42 m ²
19. Aula teórica 2	27,5 m ²
20. Cocina	161,19 m ²
PLANTA SEGUNDA	
21. Biblioteca	200,6 m ²
22. Cocina	265,3 m ²
SUP m² CONSTRUIDOS	
1981,3 m²	
EDIFICIO DE OFICINAS	
Zona pública y servicios	
PLANTA BAJA	
23. Ascensores	9,08 m ²
24. Hall	89,64 m ²
25. Cuarto instalaciones	7,9 m ²
PLANTA PRIMERA	
26. Ascensores	9,08 m ²
27. Hall	82,9 m ²
28. Aseos	13,8m ²
PLANTA SEGUNDA	
29. Ascensores	9,08 m ²
30. Hall	82,9 m ²
31. Office	13,8m ²
PLANTA TERCERA	
32. Ascensores	9,08 m ²
33. Hall	82,9 m ²
34. Office	13,8m ²
Área privada	
PLANTA BAJA	
35. Oficina A	110,4 m ²
36. Oficina B	109,2 m ²
37. Oficina C	110,4m ²
PLANTA PRIMERA	
38. Oficina D	110,4 m ²
39. Oficina E	54 m ²
40. Oficina F	54 m ²
41. Oficina G	110,4m ²
PLANTA SEGUNDA	
42. Oficina D	57 m ²
43. Oficina E	28,5 m ²
44. Oficina F	28,5 m ²
45. Oficina G	57m ²
PLANTA TERCERA	
46. Oficina H	110,4 m ²
47. Oficina I	109,2 m ²
48. Oficina J	110,4 m ²
SUP m² CONSTRUIDOS	
2160 m²	
PABELLONES CULINARIOS	
49. Pabellones culinarios	41 m ²
SUP m² CONSTRUIDOS	
123 m²	
TOTAL m² SUP. CONSTRUDA	
4264,3 m²	

PLANTA BAJA ENTORNO
ESCALA 1:250

04

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.SS · TFG Mayo 2020



ESCUELA DE COCINA
Zona pública y servicios

PLANTA BAJA

1. Hall	92,5 m ²
2. Show cooking	109 m ²
3. Secretaría	22,42 m ²
4. Restaurante	158,1 m ²
5. Sala de descarga y almacenaje	24,6 m ²
6. Ascensor / montacargas	8,63 m ²
7. Cuarto de instalaciones	8 m ²
8. Aseos	18,75 m ²
9. Vestuario	7,8 m ²

PLANTA PRIMERA

10. Almacén productos no perecederos	24,18 m ²
11. Aseos / vestuarios	41,76 m ²
12. Zonas de circulación	106,33 m ²
13. Ascensor / montacargas	8,63 m ²

PLANTA SEGUNDA

14. Almacén productos perecederos	24,18 m ²
15. Aseos / vestuarios	41,76 m ²

Área docente

PLANTA BAJA

16. Cocina	105,1 m ²
------------	----------------------

PLANTA PRIMERA

17. Sala de catas	39,51 m ²
18. Aula teórica 1	62,42 m ²
19. Aula teórica 2	27,5 m ²
20. Cocina	161,19 m ²

PLANTA SEGUNDA

21. Biblioteca	200,6 m ²
22. Cocina	265,3 m ²

SUP m² CONSTRUIDOS 1981,3 m²

EDIFICIO DE OFICINAS
Zona pública y servicios

PLANTA BAJA

23. Ascensores	9,08 m ²
24. Hall	89,64 m ²
25. Cuarto instalaciones	7,9 m ²

PLANTA PRIMERA

26. Ascensores	9,08 m ²
27. Hall	82,9 m ²
28. Aseos	13,8 m ²

PLANTA SEGUNDA

29. Ascensores	9,08 m ²
30. Hall	82,9 m ²
31. Office	13,8 m ²

PLANTA TERCERA

32. Ascensores	9,08 m ²
33. Hall	82,9 m ²
34. Office	13,8 m ²

Área privada

PLANTA BAJA

35. Oficina A	110,4 m ²
36. Oficina B	109,2 m ²
37. Oficina C	110,4 m ²

PLANTA PRIMERA

38. Oficina D	110,4 m ²
39. Oficina E	54 m ²
40. Oficina F	54 m ²
41. Oficina G	110,4 m ²

PLANTA SEGUNDA

42. Oficina D	57 m ²
43. Oficina E	28,5 m ²
44. Oficina F	28,5 m ²
45. Oficina G	57 m ²

PLANTA TERCERA

46. Oficina H	110,4 m ²
47. Oficina I	109,2 m ²
48. Oficina J	110,4 m ²

SUP m² CONSTRUIDOS 2160 m²

PABELLONES CULINARIOS

49. Pabellones culinarios	41 m ²
---------------------------	-------------------

SUP m² CONSTRUIDOS..... 123 m²

TOTAL m² SUP. CONSTRUDA..... 4264,3 m²

0 1 2,5 5 10m

PLANTA PRIMERA
ESCALA 1:150

05

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.SS · TFG Mayo 2020





ESCUELA DE COCINA
Zona pública y servicios

PLANTA BAJA

1. Hall	92,5 m ²
2. Show cooking	109 m ²
3. Secretaría	22,42 m ²
4. Restaurante	158,1 m ²
5. Sala de descarga y almacenaje	24,6 m ²
6. Ascensor / montacargas	8,63 m ²
7. Cuarto de instalaciones	8 m ²
8. Aseos	18,75 m ²
9. Vestuario	7,8 m ²

PLANTA PRIMERA

10. Almacén productos no perecederos	24,18 m ²
11. Aseos / vestuarios	41,76 m ²
12. Zonas de circulación	106,33 m ²
13. Ascensor / montacargas	8,63m ²

PLANTA SEGUNDA

14. Almacén productos perecederos	24,18 m ²
15. Aseos / vestuarios	41,76 m ²

Área docente

PLANTA BAJA

16. Cocina	105,1 m ²
------------	----------------------

PLANTA PRIMERA

17. Sala de catas	39,51 m ²
18. Aula teórica 1	62,42 m ²
19. Aula teórica 2	27,5 m ²
20. Cocina	161,19 m ²

PLANTA SEGUNDA

21. Biblioteca	200,6 m ²
22. Cocina	265,3 m ²

SUP m² CONSTRUIDOS 1981,3 m²

EDIFICIO DE OFICINAS
Zona pública y servicios

PLANTA BAJA

23. Ascensores	9,08 m ²
24. Hall	89,64 m ²
25. Cuarto instalaciones	7,9 m ²

PLANTA PRIMERA

26. Ascensores	9,08 m ²
27. Hall	82,9 m ²
28. Aseos	13,8m ²

PLANTA SEGUNDA

29. Ascensores	9,08 m ²
30. Hall	82,9 m ²
31. Office	13,8m ²

PLANTA TERCERA

32. Ascensores	9,08 m ²
33. Hall	82,9 m ²
34. Office	13,8m ²

Área privada

PLANTA BAJA

35. Oficina A	110,4 m ²
36. Oficina B	109,2 m ²
37. Oficina C	110,4m ²

PLANTA PRIMERA

38. Oficina D	110,4 m ²
39. Oficina E	54 m ²
40. Oficina F	54 m ²
41. Oficina G	110,4m ²

PLANTA SEGUNDA

42. Oficina D	57 m ²
43. Oficina E	28,5 m ²
44. Oficina F	28,5 m ²
45. Oficina G	57m ²

PLANTA TERCERA

46. Oficina H	110,4 m ²
47. Oficina I	109,2 m ²
48. Oficina J	110,4 m ²

SUP m² CONSTRUIDOS 2160 m²

PABELLONES CULINARIOS

49. Pabellones culinarios	41 m ²
---------------------------	-------------------

SUP m² CONSTRUIDOS..... 123 m²

TOTAL m² SUP. CONSTRUDA..... 4264,3 m²

0 1 2,5 5 10m

PLANTA SEGUNDA
ESCALA 1:150

06

Alumna · Natalia Irazu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.SS · TFG Mayo 2020





ESCUELA DE COCINA
Zona pública y servicios

PLANTA BAJA

1. Hall	92,5 m2
2. Show cooking	109 m2
3. Secretaría	22,42 m2
4. Restaurante	158,1 m2
5. Sala de descarga y almacenaje	24,6 m2
6. Ascensor / montacargas	8,63 m2
7. Cuarto de instalaciones	8 m2
8. Aseos	18,75 m2
9. Vestuario	7,8 m2

PLANTA PRIMERA

10. Almacén productos no perecederos	24,18 m2
11. Aseos / vestuarios	41,76 m2
12. Zonas de circulación	106,33 m2
13. Ascensor / montacargas	8,63m2

PLANTA SEGUNDA

14. Almacén productos perecederos	24,18 m2
15. Aseos / vestuarios	41,76 m2

Área docente

PLANTA BAJA

16. Cocina	105,1 m2
------------	----------

PLANTA PRIMERA

17. Sala de catas	39,51 m2
18. Aula teórica 1	62,42 m2
19. Aula teórica 2	27,5 m2
20. Cocina	161,19 m2

PLANTA SEGUNDA

21. Biblioteca	200,6 m2
22. Cocina	265,3 m2

SUP m2 CONSTRUIDOS 1981,3 m2

EDIFICIO DE OFICINAS
Zona pública y servicios

PLANTA BAJA

23. Ascensores	9,08 m2
24. Hall	89,64 m2
25. Cuarto instalaciones	7,9 m2

PLANTA PRIMERA

26. Ascensores	9,08 m2
27. Hall	82,9 m2
28. Aseos	13,8m2

PLANTA SEGUNDA

29. Ascensores	9,08 m2
30. Hall	82,9 m2
31. Office	13,8m2

PLANTA TERCERA

32. Ascensores	9,08 m2
33. Hall	82,9 m2
34. Office	13,8m2

Área privada

PLANTA BAJA

35. Oficina A	110,4 m2
36. Oficina B	109,2 m2
37. Oficina C	110,4m2

PLANTA PRIMERA

38. Oficina D	110,4 m2
39. Oficina E	54 m2
40. Oficina F	54 m2
41. Oficina G	110,4m2

PLANTA SEGUNDA

42. Oficina D	57 m2
43. Oficina E	28,5 m2
44. Oficina F	28,5 m2
45. Oficina G	57m2

PLANTA TERCERA

46. Oficina H	110,4 m2
47. Oficina I	109,2 m2
48. Oficina J	110,4 m2

SUP m2 CONSTRUIDOS 2160 m2

PABELLONES CULINARIOS

49. Pabellones culinarios	41 m2
---------------------------	-------

SUP m2 CONSTRUIDOS..... 123 m2

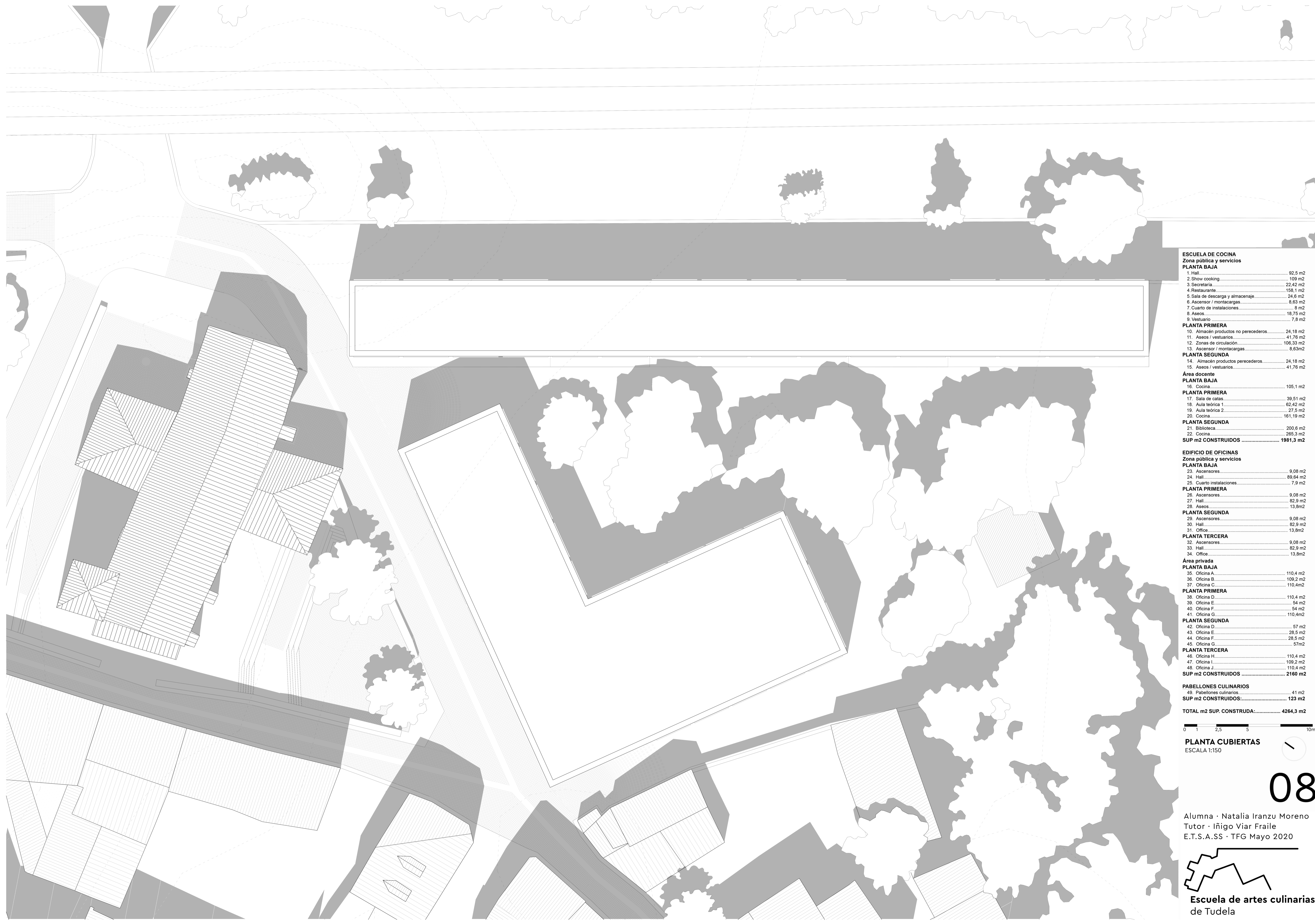
TOTAL m2 SUP. CONSTRUDA..... 4264,3 m2



07

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.SS · TFG Mayo 2020





ESCUELA DE COCINA
Zona pública y servicios

PLANTA BAJA

1. Hall	92,5 m ²
2. Show cooking	109 m ²
3. Secretaría	22,42 m ²
4. Restaurante	158,1 m ²
5. Sala de descarga y almacenaje	24,6 m ²
6. Ascensor / montacargas	8,63 m ²
7. Cuarto de instalaciones	8 m ²
8. Aseos	18,75 m ²
9. Vestuario	7,8 m ²

PLANTA PRIMERA

10. Almacén productos no perecederos	24,18 m ²
11. Aseos / vestuarios	41,76 m ²
12. Zonas de circulación	106,33 m ²
13. Ascensor / montacargas	8,63m ²

PLANTA SEGUNDA

14. Almacén productos perecederos	24,18 m ²
15. Aseos / vestuarios	41,76 m ²

Área docente

PLANTA BAJA

16. Cocina	105,1 m ²
------------	----------------------

PLANTA PRIMERA

17. Sala de catas	39,51 m ²
18. Aula teórica 1	62,42 m ²
19. Aula teórica 2	27,5 m ²
20. Cocina	161,19 m ²

PLANTA SEGUNDA

21. Biblioteca	200,6 m ²
22. Cocina	265,3 m ²

SUP m² CONSTRUIDOS 1981,3 m²

EDIFICIO DE OFICINAS
Zona pública y oficinas

PLANTA BAJA

23. Ascensores	9,08 m ²
24. Hall	89,64 m ²
25. Cuarto instalaciones	7,9 m ²

PLANTA PRIMERA

26. Ascensores	9,08 m ²
27. Hall	82,9 m ²
28. Aseos	13,8m ²

PLANTA SEGUNDA

29. Ascensores	9,08 m ²
30. Hall	82,9 m ²
31. Office	13,8m ²

PLANTA TERCERA

32. Ascensores	9,08 m ²
33. Hall	82,9 m ²
34. Office	13,8m ²

Área privada

PLANTA BAJA

35. Oficina A	110,4 m ²
36. Oficina B	109,2 m ²
37. Oficina C	110,4m ²

PLANTA PRIMERA

38. Oficina D	110,4 m ²
39. Oficina E	54 m ²
40. Oficina F	54 m ²
41. Oficina G	110,4m ²

PLANTA SEGUNDA

42. Oficina D	57 m ²
43. Oficina E	28,5 m ²
44. Oficina F	28,5 m ²
45. Oficina G	57m ²

PLANTA TERCERA

46. Oficina H	110,4 m ²
47. Oficina I	109,2 m ²
48. Oficina J	110,4 m ²

SUP m² CONSTRUIDOS 2160 m²

PABELLONES CULINARIOS

49. Pabellones culinarios	41 m ²
---------------------------	-------------------

SUP m² CONSTRUIDOS..... 123 m²

TOTAL m² SUP. CONSTRUIDA..... 4264,3 m²

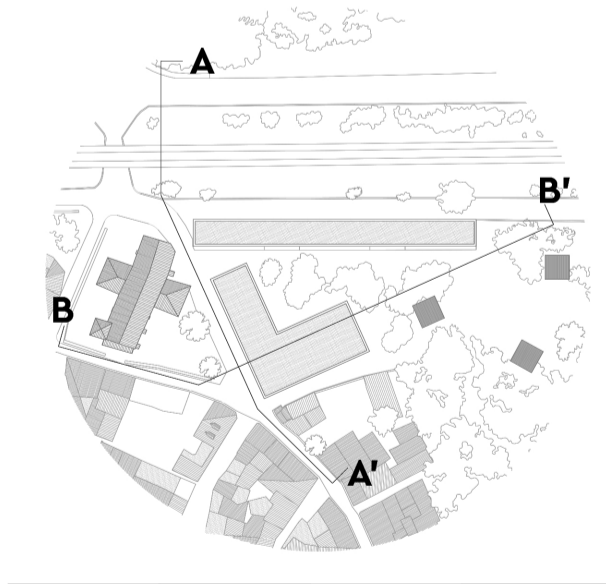
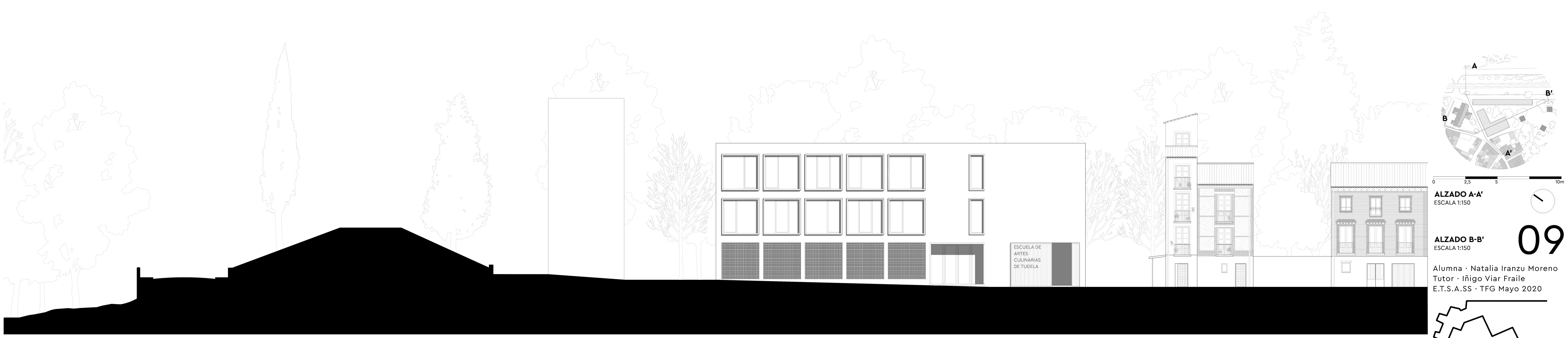
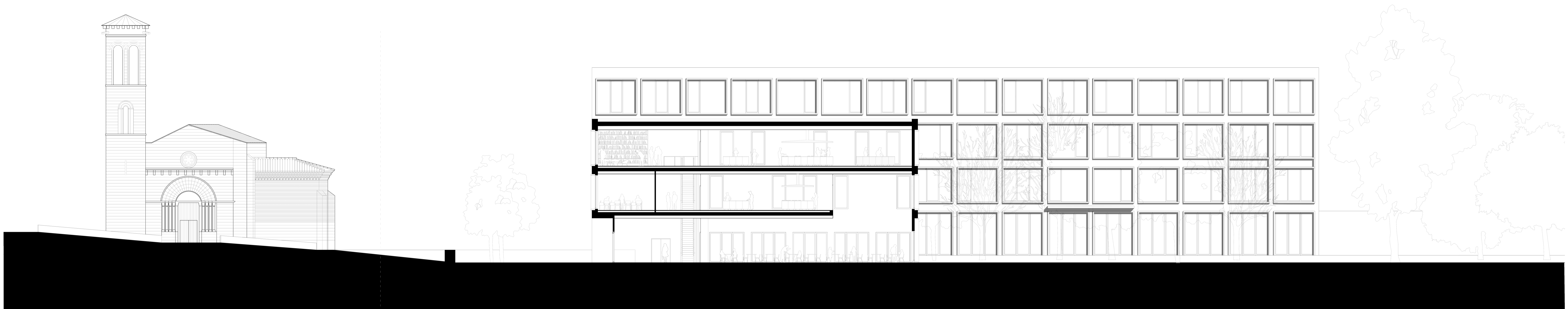
0 1 2,5 5 10m

PLANTA CUBIERTAS
ESCALA 1:150

08

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.SS · TFG Mayo 2020





0 2.5 5 10m

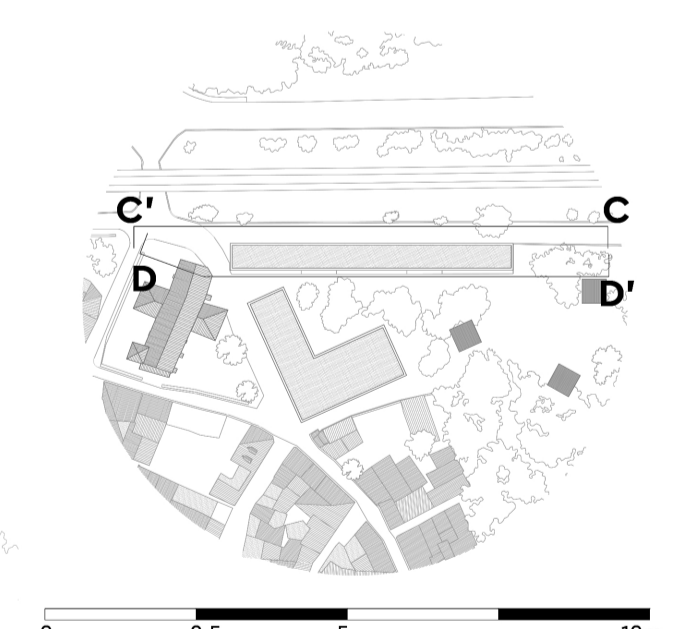
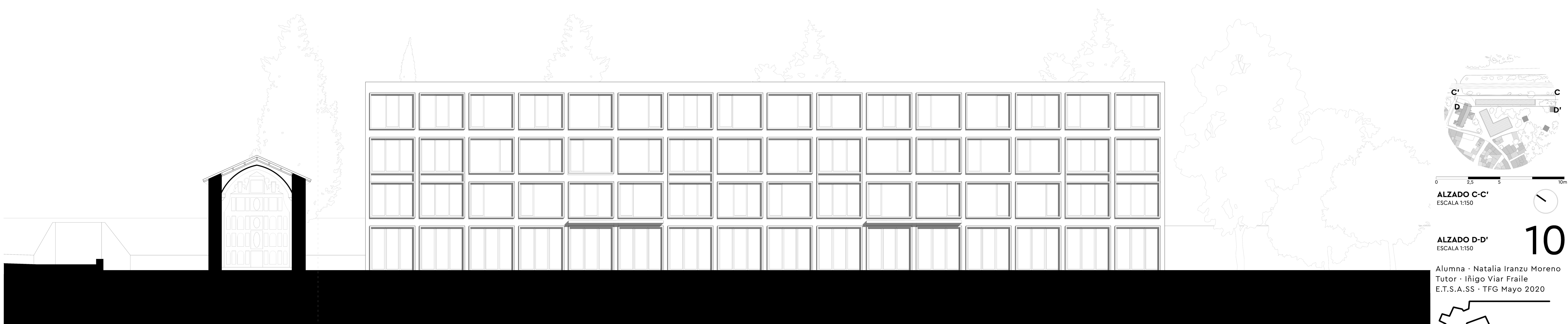
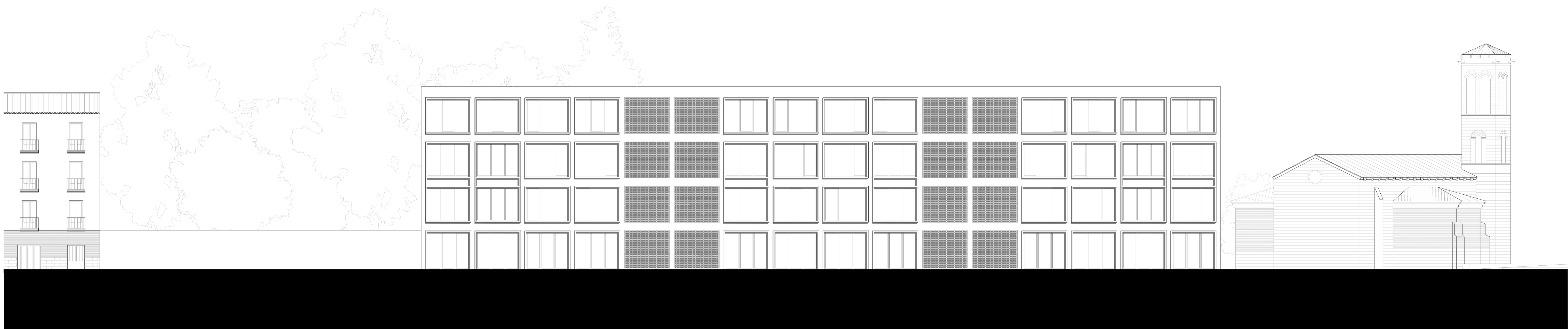
ALZADO A-A'
ESCALA 1:150

ALZADO B-B'
ESCALA 1:150

09

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020

Escuela de artes culinarias
de Tudela



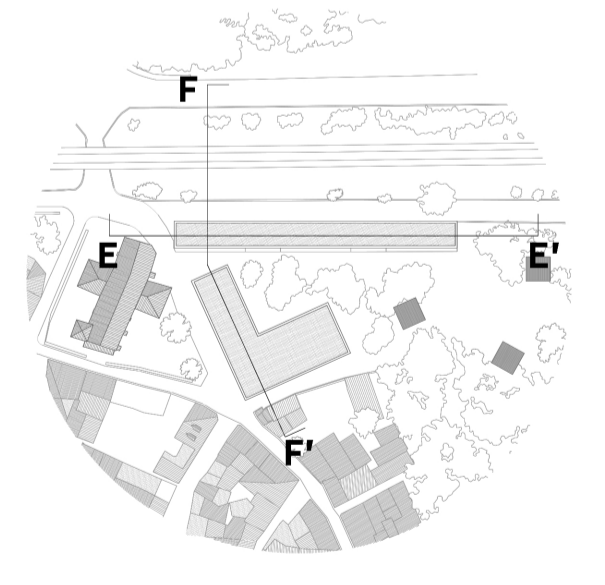
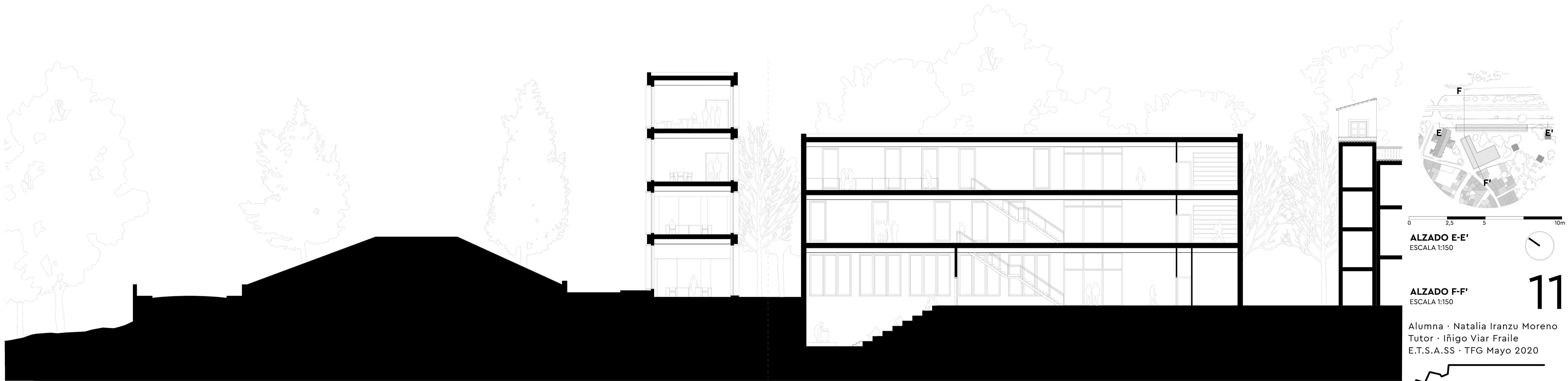
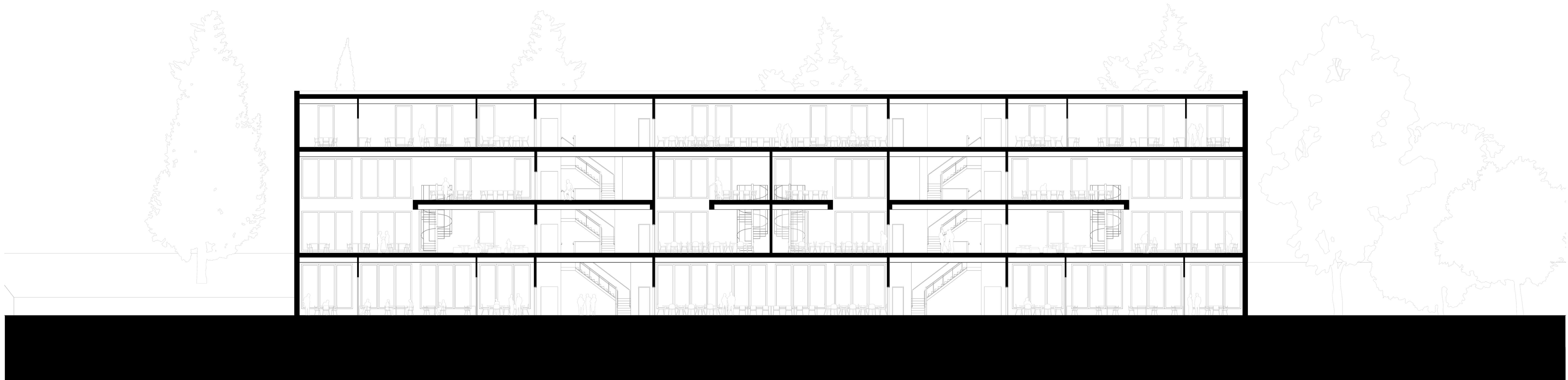
0 2.5 5 10m

ALZADO C-C'
ESCALA 1:150

ALZADO D-D'
ESCALA 1:150

10

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020



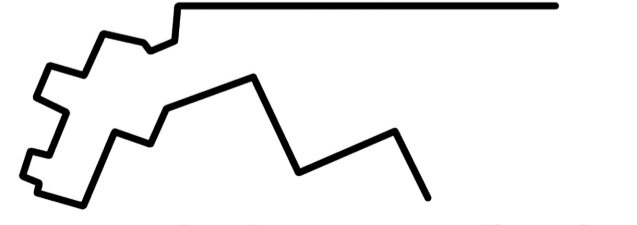
0 2,5 5 10m
ALZADO E-E'
ESCALA 1:150

ALZADO F-F'
ESCALA 1:150

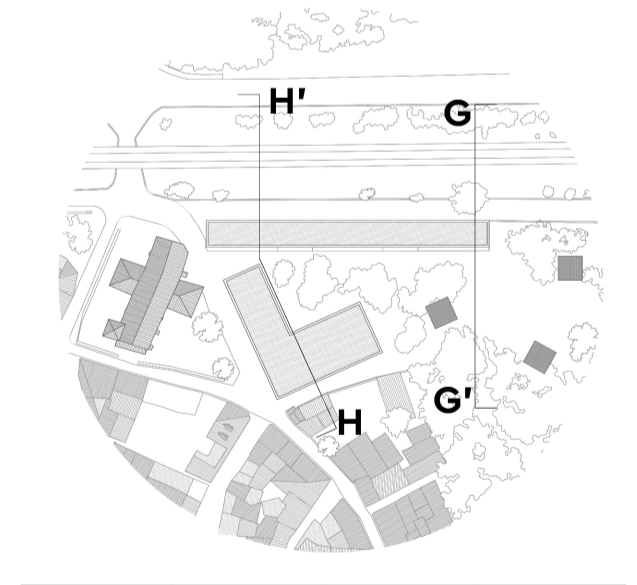
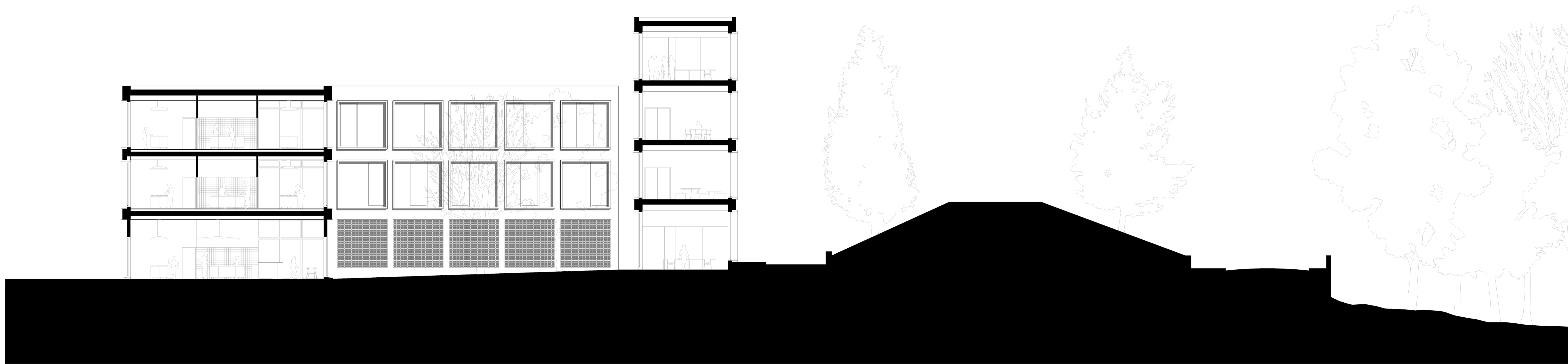
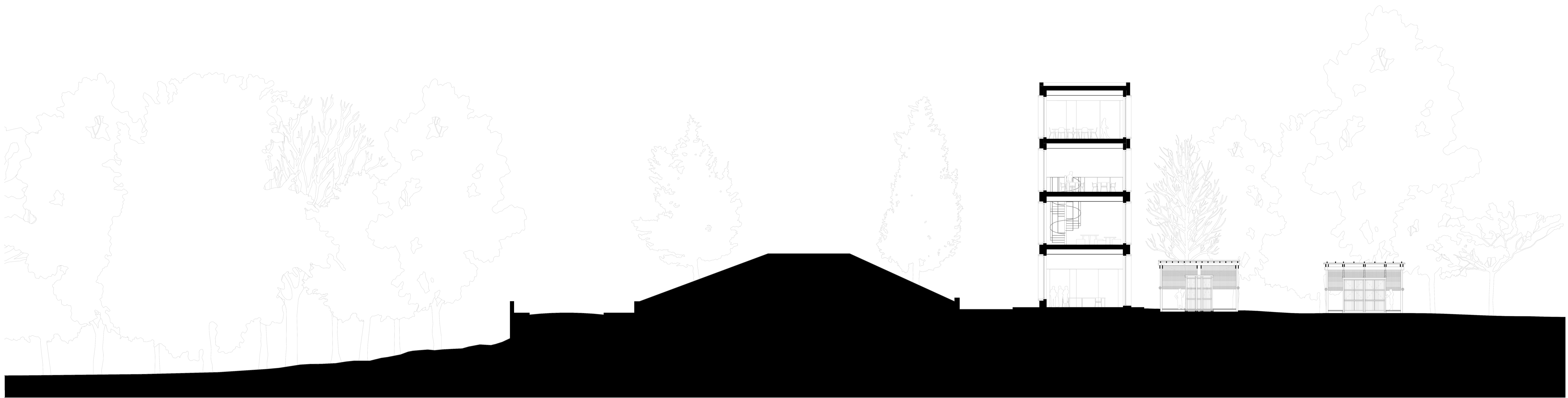


11

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020



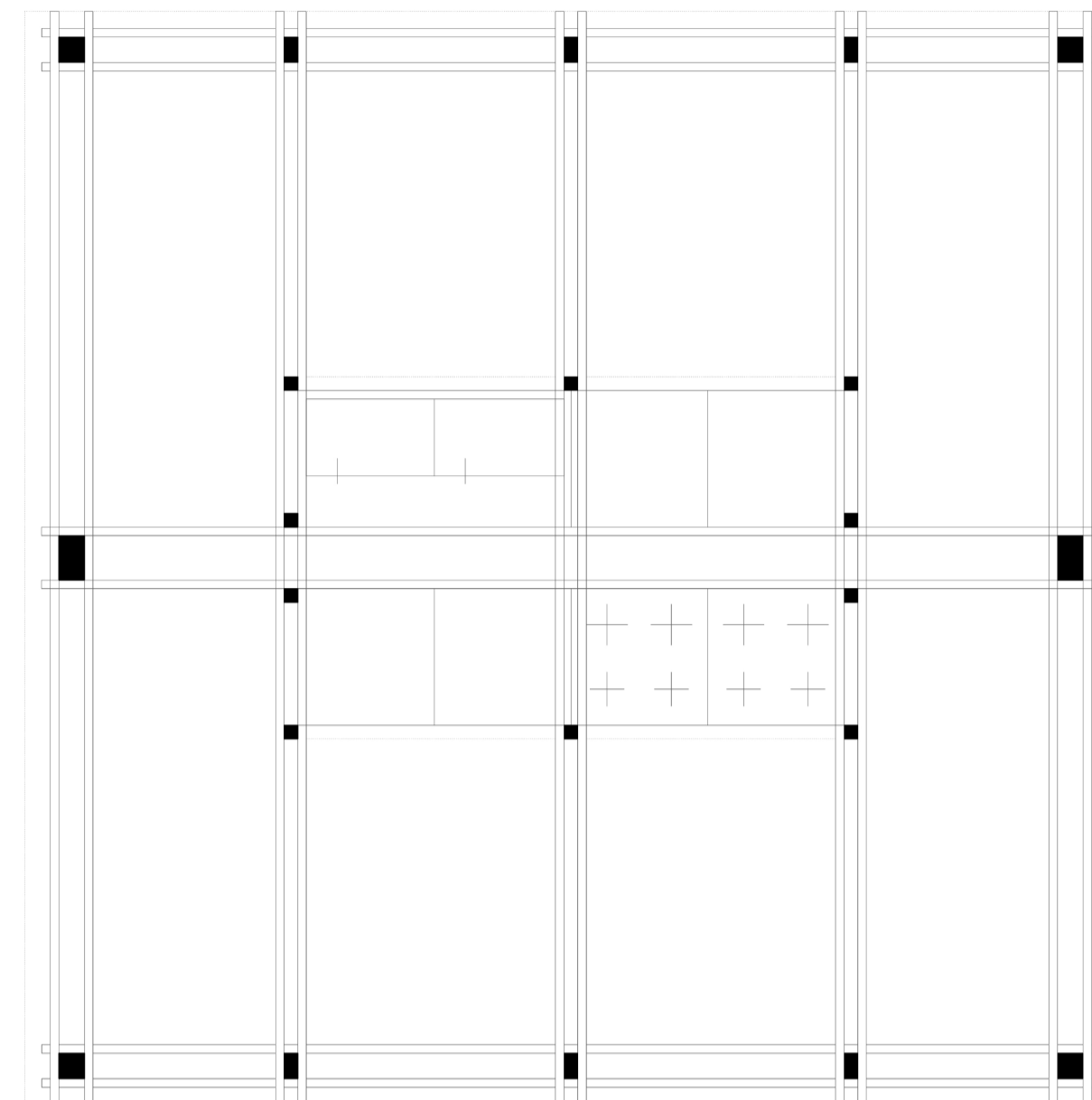
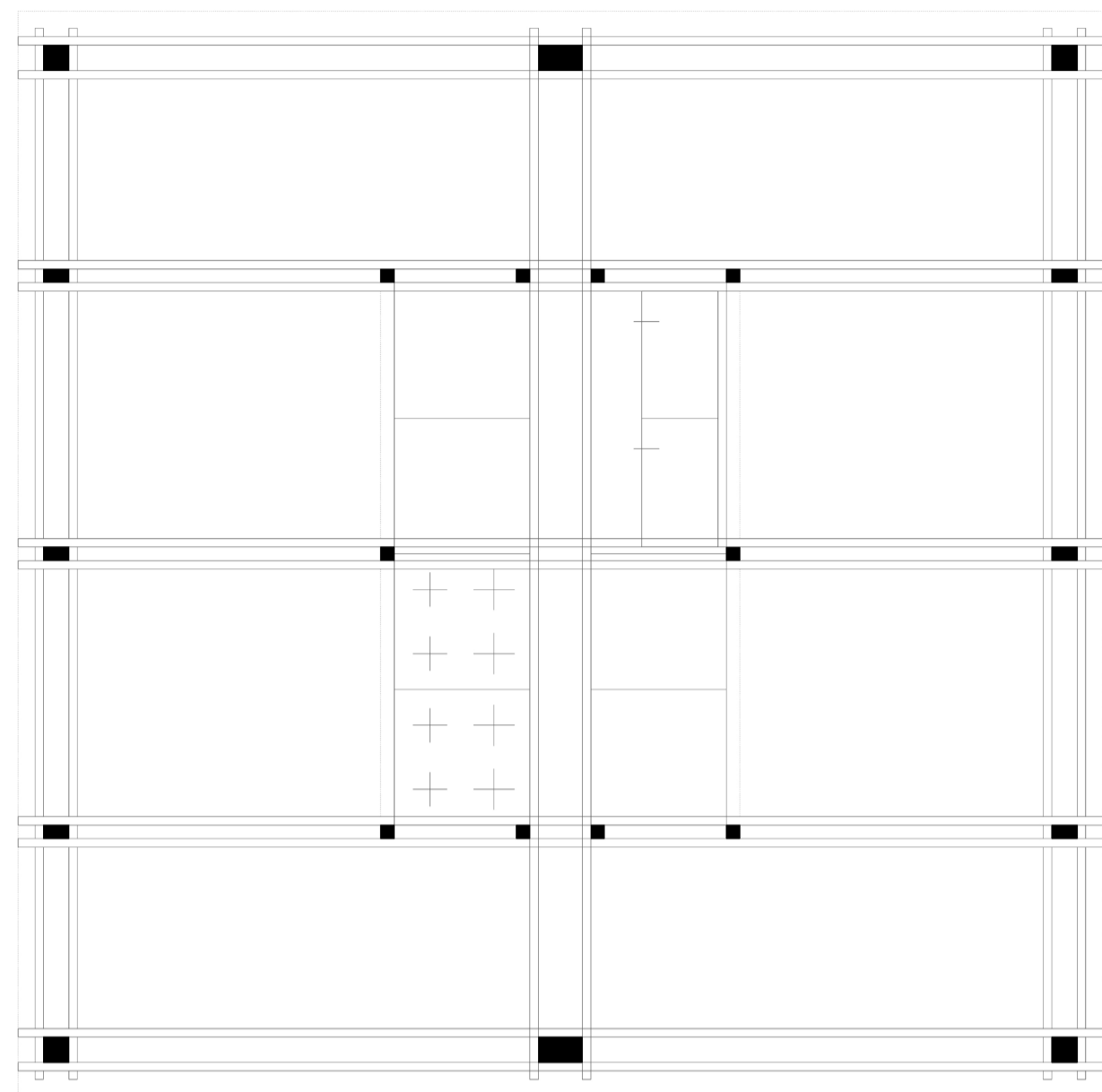
**Escuela de artes culinarias
de Tudela**



0 2,5 5 10m
ALZADO G-G'
ESCALA 1:150

ALZADO H-H'
ESCALA 1:150

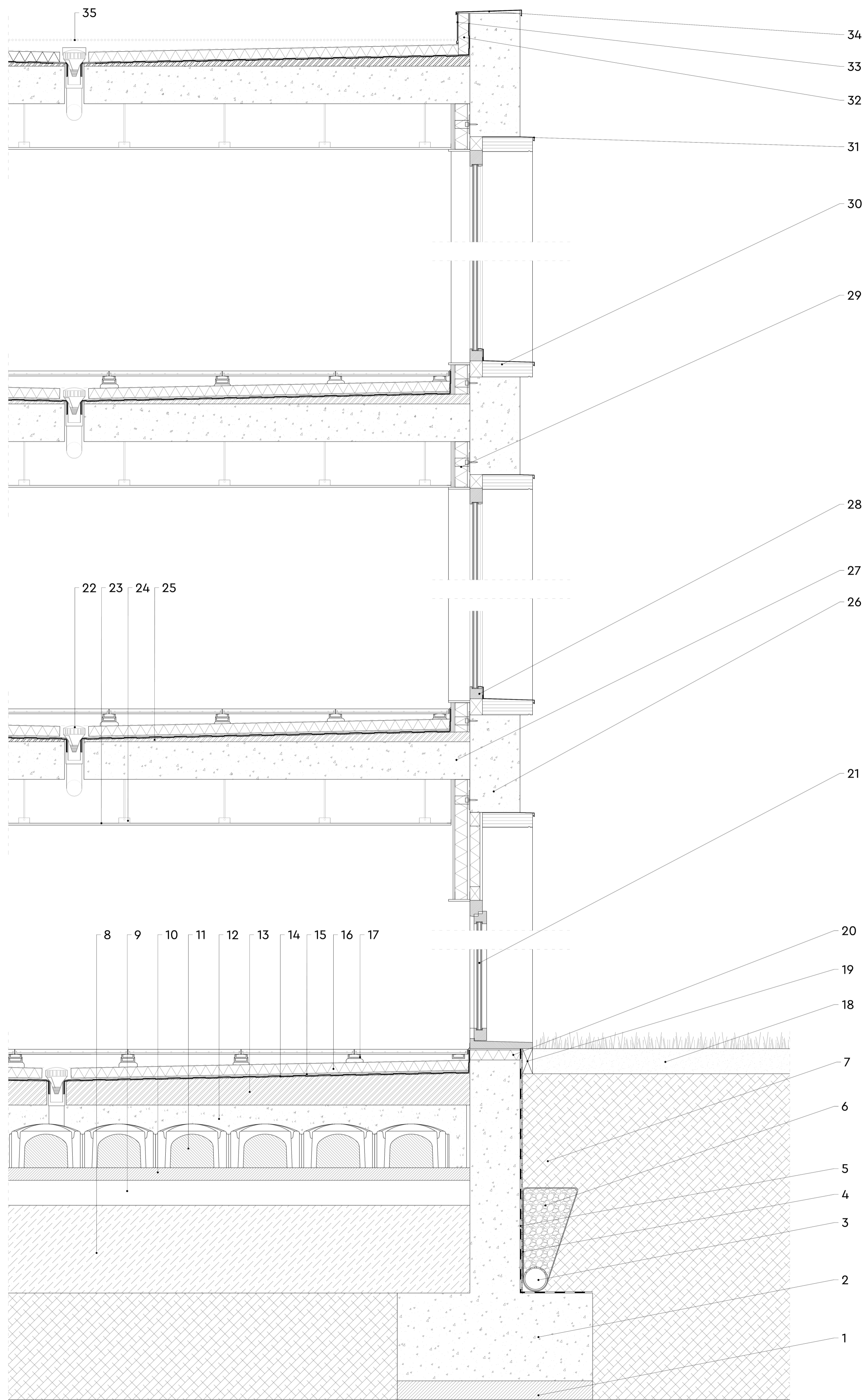
Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020



0 1,5 3m
PLANTA PABELLONES
ESCALA 1:40

ALZADOS PABELLONES
ESCALA 1:40

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020



- LEYENDA DE MATERIALES**
1. Hormigón de limpieza e=15 cm
 2. Zapata de hormigón armado
 3. Drenaje perimetral con tubo de PVC de 250 mm de diámetro, colocado en base de hormigón, cubierto con geotextil filtrante y relleno de tubería con grava de granulometría 40-80 mm
 4. Geotextil filtrante
 5. Membrana impermeabilizante EPDM 3mm
 6. Relleno de grava en formación de dren en trasdós de muro
 7. Terreno natural
 8. Relleno de grava
 9. Subbase granular compactada de todo uno e 20 cm de espesor
 10. Hormigón de limpieza e=10 cm
 11. Sistema de solera sanitaria de casetones de polietileno de la casa Cavity. h=35 cm
 12. Losa de hormigón armado según especificaciones de proyecto
 13. Hormigón de pendiente pte.3%
 14. Membrana impermeabilizante EPDM 3mm
 15. Membrana separadora PVC
 16. Aislamiento rígido poliestireno extruido e=8 cm
 17. Suelo técnico de baldosa cerámica armada apoyada sobre lámina separadora geotextil
 18. Sustrato vegetal
 19. Chaoa plegada de aluminio lacada en negro, atornillada a remate e impermeabilización
 20. Aislamiento rígido poliestireno extruido e=8 cm
 21. Vidrio laminado tipo climalit 6+6/18/6+6
 22. Sumidero
 23. Techo suspendido pladur de yeso laminado resistente a la humedad con cámara de registro para instalaciones
 24. Sistema de cuelgue del techo suspendido
 25. Hormigón de pendiente pte.3%
 26. Viga de hormigón armado hidrófugo. Encofrado con listón de madera de abeto horizontal de h= 40 cm
 27. Losa de hormigón armado de e=35 cm
 28. Carpintería de madera de iroko
 29. Trasdoso con doble placa de yeso laminado y aislamiento rígido de e=10 cm
 30. Carpintería exterior de madera de iroko
 31. Chapa plegada de acero inoxidable con goterón
 32. Aislamiento rígido poliestireno extruido e= 8 cm
 33. Chapa plegada protectora de acero inoxidable con goterón
 34. Albardilla de chapa plegada de acero inoxidable
 35. Grava



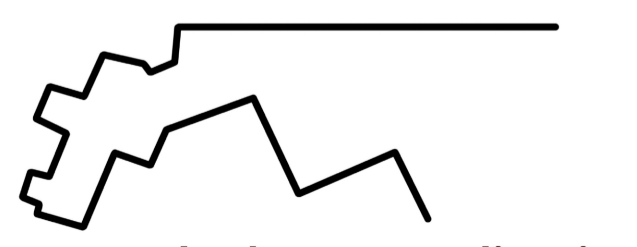
0 1,5 3m

DETALLE CONSTRUCTIVO
ESCALA 1:20

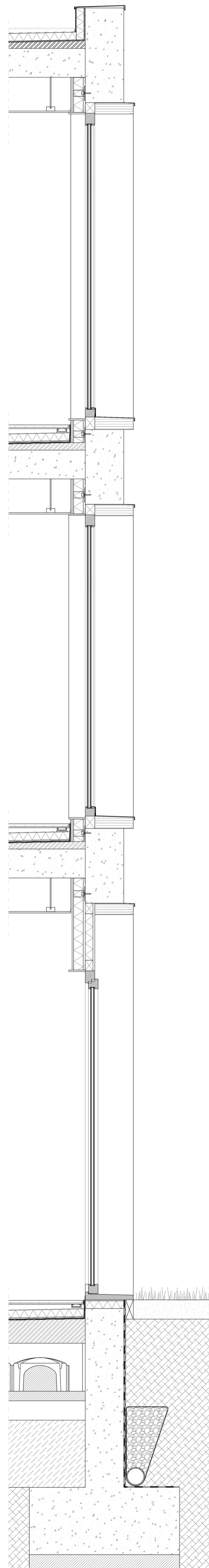


14

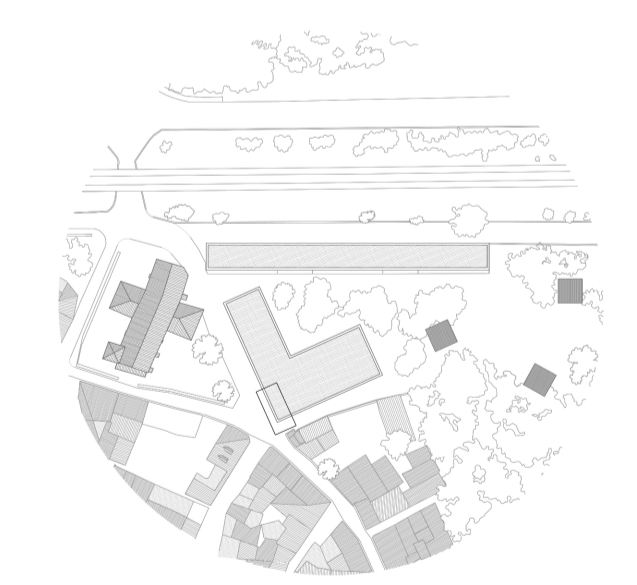
Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.SS · TFG Mayo 2020



Escuela de artes culinarias de Tudela



ESCUELA DE
ARTES
CULINARIAS
DE
TUDELA



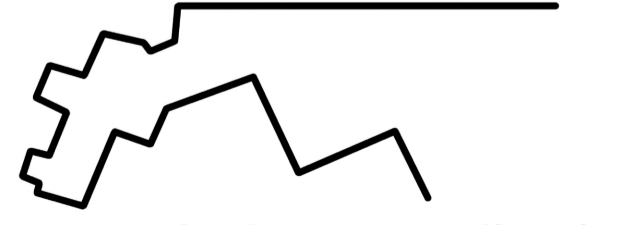
0 1,5 3m

DETALLES ALZADOS
ESCALA 1:30



15

Alumna · Natalia Iranzu Moreno
Tutor · Iñigo Viar Fraile
E.T.S.A.S.S · TFG Mayo 2020



Escuela de artes culinarias
de Tudela