

**ANÁLISIS AMBIENTAL:
PROYECTO DE ACTIVIDAD DE
LOCAL COMERCIAL DESTINADO A
LA ELABORACIÓN DE SALSAS FRÍAS
(MOJO) SIN ACCESO NI VENTA
DIRECTA AL PÚBLICO**

UBICACIÓN

AVDA. DEL ESTADIO, 1, LOCAL, 1
41.804 – OLIVARES (SEVILLA)

REFERENCIA CATASTRAL

1151601QB5415S0002DJ

NOMBRE COMERCIAL



EXPEDIENTE: 26/0482
Febrero 2026

ÍNDICE

ÍNDICE	1
A1 MEMORIA DESCRIPTIVA.....	2
OBJETO	2
ALCANCE	2
REFERENCIA CATASTRAL	3
PROMOTOR.....	3
TÉCNICO	4
NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO	4
A2 MEMORIA JUSTIFICATIVA ASPECTOS AMBIENTALES.....	8
1.- DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.....	8
2.- PROCESO PRODUCTIVO	8
3.- MAQUINARIA / EQUIPAMIENTO	10
4.- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS.....	11
5.- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS.....	13
6.- SÍNTESIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ACTIVIDAD	21
7.- CONCLUSIONES ANÁLISIS AMBIENTAL	23
A3 ESTUDIO ACÚSTICO PRE-OPERACIONAL	24
PLANOS	46
1. SITUACIÓN y EMPLAZAMIENTO.....	46
2. CUADRO SUPERFICIES	46
3. DIMENSIONES.....	46
4. DISTRIBUCIÓN, USOS Y COLINDANTES	46
5. ALZADO FACHADA PRINCIPAL	46
6. SECCIÓN	46
7. ELECTRICIDAD / ILUMINACIÓN	46
8. ESQUEMA ELÉCTRICO UNIFILAR	46
9. AISLAMIENTO	46
10. VENTILACIÓN / CLIMATIZACIÓN	46
11. FONTANERIA.....	46
12. SANEAMIENTO.....	46

A1 MEMORIA DESCRIPTIVA

OBJETO

Se redacta el presente **ANÁLISIS AMBIENTAL** correspondiente a la actividad de **ELABORACIÓN ARTESANAL DE SALSAS FRÍAS PARA SU DISTRIBUCIÓN**, que se implantará en el local comercial situado en Avda. del Estadio, 1, Local 1, 41804, Olivares (Sevilla), sin acceso de público ni venta directa en el propio establecimiento, por encargo de , con , y domicilio en

La actividad a realizar consistirá en la **elaboración en frío de productos alimentarios, en concreto salsas frías del tipo mojo picón**, mediante procesos de carácter artesanal que incluyen la preparación, mezclado/triturado, envasado (incluido envasado al vacío), etiquetado y embalajes del producto final, destinándose dicho producto a su posterior comercialización a través de canales externos al establecimiento, no existiendo atención al público ni venta directa en el local.

El establecimiento no desarrollará actividad de venta, despacho ni atención comercial, limitándose su uso a funciones productivas y auxiliares.

Dicha actividad se encuentra incluida en el **Anexo I de la Ley 7/2007**, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (GICA), tras su modificación por el Decreto-Ley 3/2024, de 6 de febrero, correspondiéndose con la siguiente clasificación:

CATEGORÍA	ACTUACIÓN	INSTRUMENTO
86	Elaboración de comidas preparadas y para llevar.	CA

El presente análisis ambiental tiene por objeto **definir, evaluar y justificar las condiciones ambientales, así como las medidas preventivas, correctoras y de control** que deberán adoptarse para el adecuado desarrollo de la actividad, al objeto de garantizar el cumplimiento de la normativa vigente y la obtención de la **LICENCIA DE ACTIVIDAD**, la cual se encuentra sujeta con carácter previo al procedimiento de **CALIFICACIÓN AMBIENTAL**, de conformidad con la normativa sectorial aplicable y a las ordenanzas municipales vigentes del Ayuntamiento de Olivares.

ALCANCE

El presente análisis ambiental será de aplicación al establecimiento comercial ubicado a continuación.

DIRECCIÓN:	Avda. del Estadio, 1, local 1.
CÓDIGO POSTAL:	41.804
LOCALIDAD:	Olivares
PROVINCIA:	Sevilla

COORDENADAS UTM

DATUM:	ETRS89
LATITUD:	37° 25 ' 7.18" N
LONGITUD:	6° 9 ' 33.52" W
HUSO UTM:	29
COORD. X:	751.150,00
COORD. Y:	4.144.750,00



La ubicación y el emplazamiento de este se representan gráficamente en el plano “Situación y Emplazamiento” que se adjunta al presente documento.

Las dimensiones, configuración en planta, superficies construidas y superficies útiles del establecimiento se detallan en los planos técnicos anexos.

REFERENCIA CATASTRAL

De conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 1/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Catastro Inmobiliario, se hace constar la referencia catastral correspondiente al inmueble donde se ubica el establecimiento objeto del presente proyecto:

Ref. Catastral: **1151601QB5415S0002DJ**
Superficie construida: **35 m²**

GOBIERNO DE ESPAÑA
VICEPRESIDENCIA PRIMERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO DE HACIENDA

SECRETARÍA DE ESTADO DE HACIENDA
DIRECCIÓN GENERAL DEL CATASTRO

CONSULTA DESCRIPTIVA Y GRÁFICA DE DATOS CATASTRALES DE BIEN INMUEBLE

Referencia catastral: 1151601QB5415S0002DJ

DATOS DESCRIPTIVOS DEL INMUEBLE

Localización:
AV ESTADIO [DEL] Es:1 Pl:00 Pl:L1
41804 OLIVARES [SEVILLA]

Clase: URBANO
Uso principal: Comercial
Superficie construida: 35 m²
Año construcción: 2006

CONSTRUCCIÓN

Destino	Escalera/Planta/Puerta	Superficie m ²
COMERCIO	1/00/L1	35

PARCELA

Superficie gráfica: 143 m²
Participación del inmueble: 15,00 %
Tipo: Parcela con varios inmuebles [division horizontal]

Este documento no es una certificación catastral, pero sus datos pueden ser verificados a través del "Acceso a datos catastrales no protegidos de la SEC"

Escala: 1/1000

Ficha catastral

PROMOTOR



TÉCNICO**NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

En la redacción del presente Análisis Ambiental se ha tenido en cuenta, entre otra, la siguiente normativa de aplicación:

De carácter genérico

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Decreto 8/1995, de 24 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.
- Real Decreto 485/1997 de 14 de abril, sobre Disposiciones mínimas de Señalización de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las Disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de Seguridad y Salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Real Decreto 773/1997 de 30 de mayo, sobre las disposiciones mínimas de Seguridad y Salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Real Decreto 732/2019, de 20 de diciembre, por el que se modifica el Código Técnico de la Edificación aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo.
- Ordenanza Reguladora de la Apertura de Establecimientos para el ejercicio de Actividades Económicas en el municipio de Olivares (Sevilla), de 7 de marzo de 2011 (BOP Sevilla N.º 53).
- Planeamiento urbanístico y normativa municipal vigente del Ayuntamiento de Olivares (PGOU / NNSS)

Protección contra incendios

- Documento Básico SI Seguridad en caso de Incendio, 20 de diciembre de 2019, del Código Técnico de Edificación.
- Documento Básico SUA Seguridad de utilización y accesibilidad, 20 de diciembre de 2019, del Código Técnico de Edificación.
- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios (Ministerio de Industria y Energía).

- Real Decreto 842/2013, de 31 de octubre, por el que se aprueba la clasificación de los productos de construcción y de los elementos constructivos en función de sus propiedades de reacción y de resistencia frente al fuego.
- Modificaciones por el Real Decreto 164/2025, de 14 de marzo.

Medioambiental

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto-ley 3/2024, por el que se modifican diversos anexos de la Ley 7/2007 (GICA).
- Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
- Decreto 73/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía.
- Decreto 18/2015, de 27 de enero, por el que se aprueba el reglamento que regula el régimen aplicable a los suelos contaminados (Andalucía).

Contaminación acústica

- Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido.
- Real Decreto 1513/2005, de 16 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003.
- Decreto 50/2025, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento para la preservación de la calidad acústica en Andalucía.
- Catálogo de Elementos Constructivos del CTE.

Electricidad

- Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias (BOE 18/09/2002).
- Normas particulares y condiciones técnicas de seguridad de la Compañía distribuidora Sevilla Endesa en Andalucía.

Suministro y saneamiento de aguas

- Documento Básico Salubridad BD HS del Código Técnico de la Edificación.
- Decreto 120/1991, de 11 de junio, por el que se aprueba Reglamento del Suministro Domiciliario de Agua.
- Normas Técnicas de ALJARAFESA.

Seguridad utilización y accesibilidad

- Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.
- Orden VIV/561/2010, de 2 de febrero, por el que se desarrolla el documento técnico de condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y utilización de los espacios públicos urbanizados.
- Real Decreto 173/2010, de 19 de febrero, por el que se modifica el CTE, aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo.
- Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.
- Orden TMA/851/2021, de 23 de julio, por la que se desarrolla el documento técnico de condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y la utilización de los espacios públicos urbanizados.
- Documento Básico Seguridad de utilización y accesibilidad BD SUA del Código Técnico de la Edificación.

Instalaciones térmicas

- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE).
- Real Decreto 178/2021, de 23 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.

Residuos

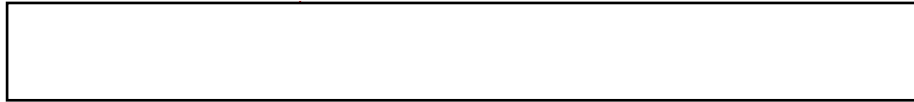
- Decreto-ley 3/2024, de 6 de febrero: Modificación del Decreto 73/2012, de 22 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía.
- Decreto 73/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

ESPECÍFICA DE LA ACTIVIDAD

Productos alimentarios

- Reglamento (CE) N.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N.º 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.



A2 MEMORIA JUSTIFICATIVA ASPECTOS AMBIENTALES

La actividad a realizar en el establecimiento consistirá en la **ELABORACIÓN ARTESANAL EN FRÍO DE SALSAS (TIPO MOJO PICÓN) PARA SU DISTRIBUCIÓN EXTERNA, SIN ATENCIÓN AL PÚBLICO NI VENTA DIRECTA EN EL LOCAL**. El establecimiento se destinará exclusivamente a funciones de elaboración, envasado y etiquetado de forma artesanal, incluyendo recepción y almacenamiento de materias primas y expedición del producto final.

A continuación, se realiza el **Análisis Ambiental** de la actividad, con un contenido acorde a lo exigible para el procedimiento de **Calificación Ambiental (CA)** y a la normativa sectorial y municipal aplicable.

1.- DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

El establecimiento se ubica en un local comercial existente, situado en planta baja sobre rasante, haciendo esquina y disponiendo de dos fachadas a vía pública: la fachada principal, donde se ubica el acceso al establecimiento, recae a Avda. del Estadio, mientras que la fachada lateral recae a C/Perpetuo Socorro, en el municipio de Olivares (Sevilla). El acceso desde Avda. del Estadio se considera acceso no público, al no existir atención comercial ni zona de venta.

Conforme a la información catastral, la superficie total construida del local es de 35,00 m². La superficie útil total, obtenida de la distribución definida en planos, es de 32,38 m².

La distribución de las superficies útiles por zonas funcionales se detalla en el siguiente cuadro.

CUADRO DE SUPERFICIES

ESTANCIA / ZONA	SUPERFICIE ÚTIL (m ²)
VESTÍBULO DE ENTRADA	1,89
ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS	6,82
ALMACÉN DE ENVASES Y LIMPIEZA	7,92
ZONA DE ELABORACIÓN	12,62
VESTÍBULO DE ASEO	1,55
ASEO	1,59
TOTAL:	32,38

La morfología del establecimiento, así como las dimensiones, distribución interior, usos previstos y colindantes, se encuentran representados gráficamente en los planos anexos a la presente memoria.

2.- PROCESO PRODUCTIVO

La actividad que se pretende realizar en el establecimiento comercial será la elaboración artesanal y manual en frío de salsas alimentarias (variedades de tipo mojo picón), destinadas a su posterior distribución, sin atención al público ni venta directa en el propio establecimiento. El proceso productivo se llevará a cabo en el local descrito, de reducidas dimensiones, organizado funcionalmente en zona de almacenamiento de materias primas, zona de elaboración, zona de envasado, etiquetado, embalajes, almacén de envases nuevos vacíos y cartonaje, zona de limpieza de útiles y aseo con vestíbulo previo, garantizando en todo momento la correcta separación de usos y el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.

El proceso productivo se desarrollará conforme a las siguientes fases:

1. Recepción y almacenamiento de las materias primas.

Las materias primas necesarias para la elaboración se recibirán en envases comerciales normalizados y se almacenarán en la zona destinada a almacén de materias primas, en condiciones adecuadas de orden, limpieza y protección frente a contaminaciones, de acuerdo con la normativa sanitaria aplicable.

Los ingredientes básicos empleados para la elaboración de diversas variedades de salsas frías tipo mojo picón comprenden, entre otros: aceite de oliva o vegetal, vinagre, ajo, pimentón, comino, sal, pimienta y una variedad de picante (guindilla o pimiento picante, entre otros), así como pan, según formulación del producto.

Dichas materias primas se almacenarán segregadas y correctamente identificadas.

2. Preparación y dosificación de ingredientes.

En la zona de preparación se procederá a la preparación de los ingredientes, incluyendo la apertura de envases, dosificación y preparación previa, conforme a las buenas prácticas de higiene y manipulación, evitando contaminaciones cruzadas.

3. Mezclado y triturado.

La obtención de la salsa se realizará mediante operaciones de mezclado y triturado utilizando batidora de mano, sin realizarse procesos térmicos (sin cocción ni calentamiento).

Al tratarse de un proceso en frío, no se generarán humos, gases de combustión ni vapores asociados a procesos térmicos.

4. Tratamiento térmico controlado (Sous-Vide), si procede.

Cuando el proceso lo requiera, el producto (o parte de la mezcla) se introducirá en bolsas o en recipientes aptos para uso alimentario, cerrados, y se someterá a un baño de agua a temperatura controlada mediante un circulador de inmersión tipo Sous-Vide. El equipo permitirá ajustar temperatura y tiempo de forma precisa, por lo que se trata de un calentamiento controlado y sin llama.

Al realizarse en agua y con el producto cerrado, no se generarán humos ni gases de combustión, ni vapores propios de procesos como frituras o cocción abierta.

El uso de la técnica Sous-Vide, en caso de emplearse, tendrá un carácter puntual y accesorio, no constituyendo un proceso de cocción industrial ni alterando el carácter predominantemente en frío y artesanal del proceso productivo descrito.

5. Envasado.

Tras la operación térmica o cuando la formulación no requiere tratamiento térmico, el producto elaborado se trasvasará a envases alimentarios destinados al producto final y se procederá a su cierre. Si procede, se podrá emplear envasado al vacío o sellado hermético, según lo definido en el procedimiento operativo de conservación del producto para su distribución.

6. Etiquetado y embalajes.

Una vez envasado, el producto se etiquetará y se embalará para su expedición, manteniendo el orden en la zona habilitada a tal efecto.

7. Almacenamiento temporal y expedición.

El producto terminado en pequeños botes de cristal permanecerá almacenado de forma temporal hasta su salida para distribución a través de canales externos al establecimiento. En ningún caso se desarrollarán operaciones de despacho, venta o atención comercial en el local.

8. Gestión de residuos y operaciones de limpieza.

Los residuos generados serán fundamentalmente asimilables a residuos sólidos urbanos (envases de materias primas, cartón, film/embalajes y restos orgánicos puntuales), gestionándose conforme a la normativa municipal vigente y al servicio de recogida correspondiente. Las operaciones de limpieza de local, equipos y útiles se realizarán con productos de limpieza comerciales habituales, no previéndose la generación de residuos peligrosos. Los vertidos derivados de limpieza e higiene serán asimilables a domésticos, adoptándose buenas prácticas para evitar la incorporación de sólidos y grasas al desagüe (retirada previa de restos y segregación adecuada de residuos).

Considerando el uso de aceites vegetales en el proceso y la posible presencia de grasas en las aguas de lavado de útiles, se instalará una separadora de grasas compacta bajo el fregadero de limpieza, como medida preventiva para evitar el vertido de aceites y grasas a la red de saneamiento, en cumplimiento de las prescripciones de ALJARAFESA.

La separadora se mantendrá en correcto estado de funcionamiento mediante limpiezas periódicas y retirada de lodos/grasas conforme a las instrucciones del fabricante.

3.- MAQUINARIA / EQUIPAMIENTO

Para el desarrollo de la actividad, el establecimiento dispondrá de maquinaria y equipamiento de pequeña potencia, propios de una actividad artesanal, sin procesos industriales ni equipos generadores de impactos ambientales significativos.

La maquinaria y el equipamiento previsto será el indicado a continuación:

- 1 unidad de batidora de mano.
- 1 unidad de circulador de inmersión tipo Sous-Vide para tratamiento térmico controlado.
- 1 unidad de mesa de trabajo para la preparación y manipulación.
- 1 unidad de calentador de ACS (15 litros).
- 1 unidad de aire acondicionado.
- 1 unidad de ventilación y renovación aire local.
- 1 unidad de extracción de aire aseo.
- 1 unidad de fregadero para la limpieza de útiles y elementos auxiliares.
- Utillaje auxiliar propio de la actividad artesanal (recipientes alimentarios, útiles manuales, etc.)
- Estanterías en almacén de materias primas.

- Equipamiento del aseo (inodoro y lavabo) para uso del personal.
- Armario cerrado para el almacenamiento de los productos de limpieza.

La maquinaria, estimaciones de potencias, equipos e instalaciones necesarios para el desarrollo de la actividad serán las indicadas a continuación:

APARATOS/EQUIPOS	UNIDADES	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)
BATIDORA DE MANO	1	0,30
CIRCULADOR SOUS-VIDE	1	1,50
A.C.S. (TERMO)	1	1,50
AIRE ACONDICIONADO (≈ 3.000 FRIGORÍAS)	1	1,20
VENTILADOR RENOV. AIRE	1	0,20
EXTRACCIÓN AIRE ASEO	1	0,03

Instalaciones: Consumos energéticos

CIRCUITOS INSTALACIONES ELÉCTRICAS	POTENCIA (kW)
ALUMBRADO GENERAL	0,20
ALUMBRADO EMERGENCIA	0,05
TOMA FUERZAS 1 (USO GENERAL)	1,50
TOMA FUERZAS 2 (ZONA ELABORACIÓN)	1,50
AIRE ACONDICIONADO	1,20
A.C.S. (TERMO)	1,50
VENTILACIÓN + EXTRACCIÓN ASEO	0,23
TOTAL:	6,48

PREVISIÓN DE POTENCIA		
POTENCIA INSTALADA. (kW)	COEF. SIMUL.	POTENCIA FINAL (kW)
6,48	0,80	5,18

La potencia eléctrica prevista se ha estimado considerando el carácter artesanal de la actividad, el funcionamiento intermitente de los equipos (batidora y tomas de uso en general) y el carácter termostatzado/cíclico de otros (termo y circulador), existiendo consumos de uso continuado (alumbrado, ventilación/extracción y, en temporada, climatización). En consecuencia, y con objeto de contemplar una simultaneidad razonable de las cargas principales sin sobredimensionar la previsión, se adopta un coeficiente de simultaneidad conservador de 0,80.

4.- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

La actividad se basará en la elaboración artesanal de salsas alimentarias frías tipo mojo picón, destinadas a su distribución, por lo que los materiales empleados, almacenados y producidos presentarán naturaleza alimentaria y auxiliar de envasado/embalajes, sin utilización de sustancias peligrosas a escala industrial ni productos químicos contaminantes propios de procesos industriales. Los productos de limpieza y desinfección serán los habituales compatibles con uso alimentario, en cantidades reducidas y correctamente almacenados.

MATERIALES EMPLEADOS

Los principales materiales empleados en el proceso productivo serán:

- Materias primas alimentarias para la elaboración del mojo picón: aceite (oliva o vegetal), vinagre, ajo, pimentón, comino, sal, pimienta y materias primas para aportar el picante, así como pan u otros espesantes alimentarios habituales, según formulación del producto.
- Envases alimentarios para el producto final (principalmente botes de vidrio con tapa u otros envases aptos para contacto alimentario).
- Material auxiliar para envasado, cierre, etiquetado y embalajes: tapas/precintos, etiquetas, film, cajas de cartón, separadores y materiales de protección para transporte, según necesidades de expedición.
- Productos de limpieza y desinfección de uso doméstico o profesional, aptos para entornos alimentarios (detergentes, desinfectantes, etc.), para las labores de limpieza del local, equipos y utensilios.

No se emplearán combustibles, ni se desarrollarán procesos con generación de humos por cocción abierta o fritura, ni se manipularán sustancias peligrosas en cantidades significativas o propias de actividad industrial.

MATERIALES ALMACENADOS

El establecimiento dispondrá de una zona de almacén destinada al acopio temporal de:

- Materias primas alimentarias en envases originales, debidamente identificadas y en condiciones adecuadas de orden, higiene y protección frente a contaminantes.
- Envases nuevos vacíos (botes, tapas y consumibles) y cartonaje para embalajes y expedición.
- Producto terminado envasado para almacenamiento temporal previo a su distribución externa.
- Productos de limpieza almacenados en armario cerrado, segregados de las materias primas y del producto alimentario, evitando contaminaciones cruzadas,

El almacenamiento se realiza sin acumulaciones significativas, acorde con la escala artesanal de producción y las dimensiones del local, manteniéndose condiciones adecuadas de orden y limpieza.

MATERIALES PRODUCIDOS

El material producido por la actividad será el producto alimentario final (salsas tipo mojo picón) envasado en pequeños botes de cristal y preparado para su distribución mediante canales externos al establecimiento, sin venta directa ni atención al público.

Como subproductos y residuos asociados al proceso se generarán principalmente:

- Residuos orgánicos asimilables a residuos urbanos (restos de materias primas).
- Residuos de envases y embalajes (cartón, plásticos, film, etiquetas y envases vacíos de materias primas).
- Aguas de limpieza asimilables a domésticas.

La naturaleza y volumen de los materiales y residuos generados será limitado, propio de una actividad artesanal, y compatible con el entorno urbano, no previéndose afecciones ambientales significativas.

5.- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS

5.1 RUIDOS Y VIBRACIONES

Para el desarrollo de la actividad proyectada se prevé la instalación, en el interior del establecimiento, de equipos y maquinaria de pequeña potencia (batidora de mano, circulador de inmersión tipo Sous-Vide, ventilación/renovación, extracción de aseo y climatización), así como el uso de utillaje auxiliar manual. En consecuencia, la emisión sonora prevista es reducida y asociada principalmente al funcionamiento puntual e intermitente de dichos equipos.

La actividad tendrá un carácter eminentemente artesanal, con operaciones mayoritariamente manuales y sin procesos mecánicos de impacto, no previéndose equipos susceptibles de generar vibraciones significativas que puedan transmitirse a la estructura del establecimiento. No obstante, y considerando la existencia de colindancias y de uso residencial en planta superior, se adoptarán medidas preventivas para minimizar cualquier posible transmisión estructural de ruido o vibraciones.

Con carácter general, se proponen las siguientes medidas correctoras y preventivas:

- La maquinaria y los equipos se instalarán y utilizarán conforme a las especificaciones del fabricante, asegurando su correcto mantenimiento para evitar ruidos anómalos por desgastes, desajustes o falta de engrase.
- Los equipos que puedan inducir vibración se instalarán sobre soportes anti-vibratorios (silent-blocks) y con fijaciones adecuadas, minimizando la transmisión estructural.
- La batidora y otros equipos portátiles se utilizarán sobre superficies estables (mesa de trabajo) y en condiciones de operación normales, evitando golpes o impactos contra paramentos.
- Se limitarán las operaciones de carga y descarga de materias primas (manipulación de cajas, etc.) a horario diurno, manteniendo un funcionamiento ordinario compatible con el entorno urbano residencial.

El cumplimiento de las exigencias acústicas aplicables quedará justificado mediante el ESTUDIO ACÚSTICO PRE-OPERACIONAL, incluido en el apartado A3 de la presente memoria, en el que se justificará que la actividad proyectada se ajusta a los valores límite de inmisión sonora establecidos por el Decreto 50/2025, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento para la preservación de la calidad acústica en Andalucía. De forma complementaria, y en caso de que el Ayuntamiento lo requiera, se aportará el correspondiente informe acústico de medición in situ una vez la actividad se encuentre en funcionamiento, adoptándose las medidas adicionales que pudieran derivarse de los resultados obtenidos.

5.2 EMISIONES A LA ATMÓSFERA

Las emisiones a la atmósfera asociadas a la actividad proyectada serán muy reducidas, al tratarse de un proceso artesanal basado principalmente en operaciones en frío (preparación, mezclado, triturado y envasado) y, solo si procede, un tratamiento a baja temperatura controlada mediante baño de agua tipo Sous-Vide, sin procesos de fritura, cocción abierta ni combustión.

En condiciones normales de funcionamiento, las posibles emisiones se limitarán a:

- Olores puntuales de naturaleza alimentaria, derivados de la manipulación y mezcla de ingredientes (ajo, especias, vinagre, etc.).
- Vapor de agua de baja intensidad no significativo y únicamente en caso de realizarse el tratamiento térmico controlado (baño de agua), sin arrastre de grasas ni humos.

No se prevé la emisión de gases de combustión, partículas, humos de cocción ni aerosoles grasos, al no utilizarse combustibles ni equipos de cocción con llama, y no existir focos de emisión propios de actividades industriales.

Como medidas preventivas para minimizar molestias al entorno y garantizar condiciones adecuadas en el interior del local, se adoptan las siguientes medidas:

- El local dispondrá de ventilación/renovación de aire conforme a su uso, evitándose acumulaciones de olores en el interior.
- En caso de operación con baño térmico, se realizará de forma controlada, manteniendo recipientes cerrados siempre que sea posible y evitando ebullición abierta innecesaria.
- Se mantendrán condiciones de limpieza e higiene de superficies y útiles, con retirada frecuente de restos orgánicos, evitando fermentaciones o degradaciones que puedan incrementar olores.
- Los residuos orgánicos se depositarán en recipientes adecuados con cierre y se retirarán con la periodicidad necesaria.
- Se realizará mantenimiento periódico de los equipos de climatización y ventilación, garantizando su correcto funcionamiento.

En consecuencia, atendiendo a la naturaleza de la actividad y a las medidas adoptadas, no se prevén afecciones significativas a la calidad del aire, considerándose el impacto ambiental asociado a este factor como bajo y controlado.

5.3 UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS

UTILIZACIÓN DEL AGUA

El suministro de agua en el establecimiento a través de la red municipal de ALJARAFESA garantizará la disponibilidad y continuidad del recurso necesario para el desarrollo de la actividad.

El consumo de agua asociado a la actividad será reducido y acorde a un proceso de elaboración artesanal, destinándose fundamentalmente a los siguientes usos:

- **Elaboración del producto:** operaciones auxiliares vinculadas al proceso productivo (lavado puntual de materiales primas cuando proceda y acondicionamiento de utensilios y recipientes).
- **Tratamiento térmico controlado:** consumo asociado al llenado y reposición ocasional del baño de agua, sin incorporación de sustancias contaminantes.
- **Dotación higiénico-sanitaria:** el establecimiento dispondrá de lavamanos para el personal, garantizando las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa de seguridad alimentaria.
- **Limpieza de útiles y menaje:** se habilitará un fregadero destinado al lavado de utensilios, recipientes y demás elementos empleados en la elaboración, una vez finalizadas las operaciones productivas.
- **Servicios higiénicos:** aseo dotado de inodoro y lavamanos para uso exclusivo del personal, provisto de vestíbulo previo con respecto a la zona de elaboración.
- **Limpieza general:** consumo asociado a las tareas periódicas de limpieza de suelos, superficies de trabajo, equipos y zonas comunes, conforme a los protocolos de buenas prácticas de higiene.

El consumo de agua se considera moderado y racional, no tratándose de un proceso intensivo ni continuado, y no previéndose afecciones significativas al recurso hídrico.

VERTIDOS LÍQUIDOS

Los vertidos líquidos generados por la actividad tendrán una naturaleza exclusivamente asimilable a doméstica, no produciéndose vertidos de tipo industrial ni contaminantes especiales asociados al proceso productivo.

La generación de aguas residuales procederá únicamente de las siguientes operaciones:

- Fregadero de limpieza de útiles y recipientes.
- Lavamanos destinado a la higiene del personal.
- Inodoro y lavabo del aseo del establecimiento.
- Limpieza general de suelos, paredes y superficies de trabajo.

El establecimiento dispondrá de una red interior de saneamiento conectada a la red municipal de alcantarillado, a la que se verterán todas las aguas residuales generadas.

Dado que el uso del fregadero puede conllevar la presencia de pequeñas cantidades de grasas de origen alimentario asociadas al empleo de aceites en la formulación y a la limpieza de útiles, se dispondrá de una separadora de grasas compacta instalada bajo el fregadero y previa al vertido de la red de saneamiento, evitando el aporte de aceites y grasas a la red pública. La separadora se mantendrá en correcto estado de funcionamiento mediante limpiezas periódicas y retirada de lodos / grasas conforme a las instrucciones del fabricante.

Los productos de limpieza empleados serán comerciales y compatibles con el sistema público de depuración, no generándose vertidos líquidos clasificados como peligrosos.

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento del Servicio de Saneamiento de Aguas de ALJARAFESA, el promotor tramitará, en su caso, la correspondiente autorización/comunicación de vertido para el inicio de actividad.

No se prevé la generación de vertidos líquidos peligrosos, considerándose el impacto ambiental asociado a este factor bajo o controlado.

5.4 GENERACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

La actividad proyectada generará residuos de carácter asimilable a urbano o doméstico, así como, en menor medida, residuos específicos no peligrosos, derivados de la manipulación de materias primas alimentarias, del envases/embalajes del producto y del mantenimiento ordinario de los equipos e instalaciones.

GENERACIÓN

La actividad, consistente en la elaboración artesanal de salsas alimentarias frías tipo mojo picón para su distribución, dará lugar fundamentalmente a la generación de residuos asimilables a urbanos, tanto orgánicos como inorgánicos. Los principales residuos previstos serán los siguientes:

- **Residuos orgánicos:** mermas de producción, restos de materias primas alimentarias (ajo, especias, pan, etc.) y producto no apto o caducado, en su caso.
- **Envases y embalajes de materias primas:** botellas, envases vacíos (aceite, vinagre, especias), sacos o envases de ingredientes, cartón, film y embalajes auxiliares.
- **Residuos asociados al envasado/embalajes:** recortes de etiquetas, film, cajas de cartón, separadores y material de protección.
- **Residuos no peligrosos de limpieza y mantenimiento:** papel secante, bayetas, guantes desechables y envases vacíos de productos de limpieza.
- **Residuos urbanos ordinarios:** papelería y residuos higiénicos procedentes del aseo del personal.

No se prevé la generación de residuos peligrosos, ni durante el proceso productivo ni en el mantenimiento ordinario de las instalaciones, en tanto se emplearán productos de limpieza habituales compatibles con uso alimentario y en cantidades reducidas.

ALMACENAMIENTO

La zona de elaboración contará con contenedores diferenciados por tipología de residuo, fomentando la recogida selectiva y el correcto acondicionamiento de estos.

El almacenamiento temporal de los residuos se realizará conforme a los siguientes criterios:

- Existencia de puntos de recogida selectiva para residuos orgánicos, resto, envases ligeros y papel/cartón, ubicados en zonas auxiliares, evitando interferencias con el proceso de elaboración.

- Habilitación de una zona de acopio temporal situada en un espacio no accesible al público, ventilado, con superficies lavables y de fácil limpieza, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas hasta su retirada.
- Los residuos orgánicos se depositarán en recipientes adecuados y, cuando proceda, con tapa, evitándose olores y focos de insalubridad.

En todo momento, la promotora evitará la acumulación indebida, derrames o focos de insalubridad cumpliéndose las exigencias higiénico-sanitarias.

ELIMINACIÓN

La eliminación de los residuos generados se realizará mediante su retirada periódica por el servicio municipal de recogida, o cuando proceda, por gestor autorizado, en función de la naturaleza del residuo y conforme a la normativa vigente:

- Los residuos orgánicos, higiénicos y de limpieza se integrarán en el sistema municipal de recogida de residuos urbanos.
- Los residuos reciclables (cartón, envases ligeros, plásticos y embalajes) serán separados en origen y gestionados a través de los sistemas de recogida selectiva municipal o mediante gestores autorizados, conforme a los principios de valorización y economía circular.
- Las grasas/lodos retirados de la separadora de grasas, en su caso, se gestionarán conforme a las especificaciones aplicables y al circuito de gestión que corresponda, evitando en todo caso su vertido a la red.

No se prevé la generación de residuos industriales ni peligrosos que requieran una gestión especial. Cuando resulte de aplicación, el promotor conservará la documentación acreditativa de la correcta gestión de los residuos, conforme a lo establecido en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

En ningún caso se permitirá el vertido de residuos a la red de saneamiento, garantizando un sistema de gestión que asegure la prevención de impactos ambientales, el cumplimiento normativo y la adecuada integración de la actividad en el entorno urbano.

5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

El almacenamiento asociado a la actividad tendrá carácter temporal y de pequeña escala, acorde con una elaboración artesanal, realizándose en las zonas previstas en el establecimiento (almacén de materias primas y almacén de envases/embalajes), manteniendo en todo momento condiciones adecuadas de orden, limpieza, higiene y segregación, a fin de prevenir impactos ambientales y garantizar la seguridad alimentaria.

MATERIAS PRIMAS

Las materias primas (aceite, vinagre, ajo, especias, sal, pan, etc.) se almacenarán en sus envases originales, correctamente cerrados e identificados, y en condiciones que eviten su deterioro. Con carácter general:

- Se mantendrán en estanterías, evitando el contacto directo con el suelo.
- Se garantizará la protección frente a contaminación (polvo, humedad y plagas) y frente a exposición directa a fuentes de calor.
- Se aplicará un sistema de rotación de stock (primeras entradas/primeras salidas y control por fecha de consumo preferente/caducidad) reduciendo el riesgo de mermas y residuos.
- Las operaciones de recepción y acopio se realizarán evitando derrames, en caso de vertido accidental, se procederá a su retirada inmediata mediante métodos de limpieza adecuados.

ENVASES, EMBALAJES Y MATERIAL AUXILIAR

Los envases vacíos destinados al producto final (principalmente botes de vidrio y tapas) y el material auxiliar (etiquetas, film, cajas de cartón y elementos de protección) se almacenarán en la zona destinada a almacén de envases y cartonaje, en condiciones que eviten contaminaciones y deterioros:

- Acopio ordenado, sin apilamientos inestables ni acumulaciones innecesarias.
- Conservación en ambientes limpios y secos, preservando la integridad del envase y del material de embalaje.
- Retirada periódica del cartonaje sobrante y mantenimiento del área libre de polvo y restos, minimizando riesgos higiénicos y de incendio por carga de fuego innecesaria.

PRODUCTOS TERMINADOS

El producto final (salsas de tipo mojo picón) se almacenará envasado y cerrado, en pequeñas partidas, hasta su expedición y distribución a través de canales externos al establecimiento. Para ello:

- Se garantizará la trazabilidad básica mediante identificación por lotes/fechas según el procedimiento interno de control.
- El almacenamiento será temporal, evitando estancias prolongadas y acumulaciones que incrementen riesgos higiénicos.
- Se mantendrán condiciones adecuadas de conservación conforme a los criterios del producto, en nuestro caso, a temperatura ambiente.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Los productos de limpieza y desinfección se almacenarán de forma segregada respecto a las materias primas, envases y producto terminado, en armario cerrado y correctamente identificado evitando riesgos de contaminación cruzada. Se mantendrán en sus envases originales y con sus etiquetas visibles.

MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE CONTROL AMBIENTAL

A efectos ambientales, el almacenamiento previsto:

- No implicará sustancias peligrosas en cantidades significativas ni riesgos de contaminación relevantes.
- Se desarrollará con orden, higiene y retirada diaria de residuos y embalajes.
- Se aplicarán buenas prácticas para evitar derrames y malos olores (cierre de envases, limpieza inmediata de incidencias y gestión adecuada de residuos orgánicos).

En consecuencia, atendiendo a la naturaleza y escala del almacenamiento previsto, el impacto ambiental asociado a este factor se considera bajo y controlado, quedando garantizada su adecuada integración en el entorno.

5.6 MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Con objeto de garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental aplicable y minimizar cualquier posible afección al entorno, se establecen las siguientes medidas preventivas de seguimiento y control organizadas por ámbito ambiental.

GENERACIÓN DE RESIDUOS

- Los residuos generados serán mayoritariamente asimilables a urbanos (orgánicos e inorgánicos) derivados de la elaboración, envasado/embalajes, limpieza y uso del personal.
- Se implantará un sistema de segregación en origen, mediante contenedores diferenciados para fracción resto/orgánica, envases ligeros, papel/cartón y vidrio.
- Se fomentará la recogida selectiva, en coherencia con los principios de economía circular y la normativa vigente.
- Periódicamente se realizará una evaluación cualitativa de los residuos generados para optimizar la segregación y, en su caso, reducir su generación (gestión de mermas, rotación, caducidades y ajuste de consumibles).
- En ningún caso estará permitido el vertido de residuos sólidos o líquidos a la red de saneamiento.
- Los residuos se almacenarán temporalmente en una zona específica, ordenada, ventilada y de fácil limpieza, hasta su retirada.
- La retirada se efectuará mediante el servicio municipal de recogida o mediante gestor autorizado, según la naturaleza del residuo.

EMISIONES A LA ATMÓSFERA

- No se prevén emisiones de combustión, humos o partículas, al no existir procesos con llama ni cocción abierta.
- Las posibles molestias se limitarán a olores puntuales de naturaleza alimentaria y, en su caso, vapor de agua de baja intensidad asociado a operaciones térmicas controladas.
- Se mantendrá operativa la ventilación de renovación de aire del local, evitando acumulaciones de olores en el interior.
- Se realizará mantenimiento periódico de la ventilación y climatización conforme a las indicaciones del fabricante.

- Los residuos se retirarán con la periodicidad necesaria para evitar focos de olor.
- Todos los equipos instalados dispondrán del correspondiente marcado CE.

VERTIDOS LÍQUIDOS

- El establecimiento cuenta con una red de saneamiento conectada a la red pública de ALJARAFESA, no existiendo vertidos directos al medio natural.
- Los vertidos líquidos generados serán asimilables a domésticos, procedentes del fregadero, lavamanos, aseo y limpieza general.
- Se dispondrá de una separadora de grasas bajo el fregadero de limpieza de útiles, previa al vertido a la red de saneamiento.
- Se aplicarán buenas prácticas de orden, limpieza y mantenimiento para prevenir derrames y arrastres (retirada previa de restos, limpieza controlada y segregación adecuada).
- Se realizará una revisión periódica de desagües y de la separadora de grasas para asegurar su correcto funcionamiento (limpiezas periódicas y retirada de lodos/grasas).
- Se tramitará, en su caso, la autorización/comunicación de vertido ante ALJARAFESA para el inicio de actividad.

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

- La maquinaria y equipos potencialmente de ruido serán de pequeña potencia y su funcionamiento será intermitente y puntual, propios de una actividad artesanal.
- No se prevén focos sonoros en el exterior ni operaciones mecánicas de impacto.
- Los equipos fijos que lo requieran se instalarán, cuando proceda, sobre elementos antivibratorios tipo silent-block y con anclajes adecuados para evitar transmisión estructural.
- Se revisará periódicamente el estado de equipos y fijaciones para evitar incrementos de ruido por desgaste o desajustes.
- El cumplimiento normativo se justifica mediante el ESTUDIO ACÚSTICO PRE-OPERACIONAL, incluido en el apartado A3 del presente análisis ambiental, en el que se evalúan los focos emisores previstos, las condiciones de funcionamiento de la actividad y las inmisiones sonoras en los recintos colindantes. En caso de requerimiento municipal, el titular aportará la correspondiente medición acústica “in situ”, realizada en condiciones reales de funcionamiento, adoptándose, en su caso, las medidas correctoras adicionales que pudieran derivarse de los resultados obtenidos.
- Las operaciones se desarrollarán dentro del horario previsto de funcionamiento, evitando manipulaciones ruidosas innecesarias, especialmente en periodos sensibles.

CONTAMINACIÓN LUMÍNICA EXTERIOR

Conforme al Artículo 66 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (GICA), queda prohibida la instalación de alumbrado exterior con fines publicitarios que emita luz por encima del plano horizontal.

No se proyecta la instalación de alumbrado exterior, ni ornamental ni publicitario, por lo que no se prevén emisiones lumínicas al entorno.

En consecuencia, no se prevén emisiones lumínicas al entorno, garantizándose la ausencia de afección por contaminación lumínica asociada a la actividad.

Las medidas de seguimiento y control descritas se consideran suficientes para garantizar la compatibilidad ambiental de la actividad durante toda su fase de explotación.

6.- SÍNTESIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ACTIVIDAD

La actividad proyectada consiste en la elaboración artesanal de salsas alimentarias frías tipo mojo picón, destinadas a su distribución mediante canales externos, sin atención al público ni venta directa en el propio establecimiento.

La actividad se desarrollará en un local comercial de reducida superficie, dotado de zonas funcionalmente diferenciadas para almacenamiento de materias primas, zonas de elaboración, zona de envasado/etiquetado/embalajes, almacén de envases y limpieza y aseo con vestíbulo previo, garantizando la adecuada separación de usos y el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y ambientales exigibles.

El proceso productivo se limita a operaciones sencillas de preparación, dosificación, mezclado y triturado de ingredientes de pequeño tamaño, con carácter principalmente manual e intermitente, sin procesos industriales ni uso de sustancias peligrosas. De forma puntual, y si el procedimiento lo requiere, podrá realizarse un tratamiento térmico controlado en baño de agua, sin llama y sin combustión.

La maquinaria y los equipos instalados serán de pequeña potencia, contando con su correspondiente marcado CE, y ubicados en el interior del establecimiento. Los niveles sonoros previstos serán bajos y no se esperan vibraciones significativas, adoptándose medidas preventivas en la instalación de equipos fijos cuando proceda.

No se prevén emisiones atmosféricas relevantes, al no existir procesos de fritura ni cocción abierta. Las posibles molestias se limitarán a olores puntuales de naturaleza alimentaria y, en su caso, vapor de agua de baja intensidad asociado al tratamiento térmico controlado, manteniéndose condiciones adecuadas de ventilación y limpieza.

El consumo de agua será moderado, propio de una actividad artesanal, destinándose principalmente a la limpieza de útiles, higiene del personal y operaciones auxiliares del proceso. Los vertidos líquidos, de naturaleza asimilable a doméstica, se evacuarán a la red pública de saneamiento gestionada por ALJARAFESA, disponiéndose de una separadora de grasas bajo el fregadero de limpieza como medida preventiva para evitar el aporte de aceites y grasas a la red.

La generación de residuos será limitada y asimilable a urbana (orgánicos y envases/embalajes), gestionándose mediante recogida selectiva y el servicio municipal, manteniendo un sistema de almacenamiento temporal ordenado e higiénico. No se prevé la generación de residuos peligrosos ni industriales.

No se proyecta la instalación de alumbrado exterior ornamental o publicitario, por lo que no se producirán afecciones por contaminación lumínica.



En conjunto, la actividad proyectada presenta una **baja incidencia ambiental**, resultando compatible con el entorno urbano en el que se implantará y contando con medidas preventivas, correctivas y de seguimiento suficientes para garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental vigente.



7.- CONCLUSIONES ANÁLISIS AMBIENTAL

A la vista del análisis realizado, se concluye que la actividad proyectada de **elaboración artesanal de salsas alimentarias frías (tipo mojo picón)** para su distribución, sin atención al público ni venta directa en el establecimiento, resulta **ambientalmente viable**, cumpliéndose con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de prevención y control ambiental.

La actividad presenta un carácter **artesanal**, de **reducidas dimensiones** y **baja incidencia ambiental**, no implicando el uso de sustancias peligrosas en condiciones propias de actividad industrial ni la generación de residuos peligrosos. No se prevén vertidos contaminantes ni emisiones atmosféricas significativas, limitándose las posibles molestias a **olores puntuales de naturaleza alimentaria** y, en su caso, **vapor de agua de baja intensidad** asociado a operaciones térmicas controladas, todo ello dentro de los niveles compatibles con el entorno urbano.

Los vertidos líquidos generados, de naturaleza asimilable a doméstica, se evacuarán a la red pública de saneamiento gestionada por ALJARAFESA, disponiéndose como medida preventiva de una separadora de grasas bajo el fregadero de limpieza de útiles, evitando el aporte de aceites y grasas a la red. La generación de residuos será limitada y asimilable a urbana, gestionándose mediante segregación en origen, recogida selectiva y retirada periódica por el servicio municipal o gestor autorizado cuando proceda.

Se han incorporado medidas de buenas prácticas de explotación, mantenimiento, seguimiento y control (orden, limpieza, gestión de residuos, mantenimiento de equipos e instalaciones y control de vertidos), de modo que el funcionamiento de la actividad no suponga riesgos significativos para el entorno urbano ni para la salud pública, garantizando el cumplimiento continuo de los parámetros ambientales exigidos por la normativa vigente.

En consecuencia, atendiendo a las características de la actividad y a las medidas adoptadas, se considera que la implantación de la actividad es compatible con el medio ambiente, pudiendo autorizarse su puesta en funcionamiento en los términos y condiciones establecidos en el presente análisis ambiental, sin perjuicio de los controles e inspecciones que, en su caso, pudieran ser exigibles por el Ayuntamiento de Olivares.

Sevilla, 9 de febrero de 2.026




A3 ESTUDIO ACÚSTICO PRE-OPERACIONAL

El presente estudio acústico pre-operacional se realizará conforme al **Decreto 50/2025, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento para la preservación de la calidad acústica en Andalucía**, desarrollado en el marco del Título IV de la Ley 7/2007 (GICA).

Conforme al Art. 41 del Decreto 50/2025, de 24 de febrero, los proyectos de actividades e instalaciones productoras de ruido o vibraciones con capacidad de generar niveles de presión sonora iguales o superiores a 70 dBA, incluirán un estudio de ruido, relativo al cumplimiento durante la fase de funcionamiento de las disposiciones de calidad y prevención establecidas por dicho Reglamento, y en su caso, por las ordenanzas municipales. Asimismo, cuando la actividad se tramita mediante Calificación Ambiental, el estudio acústico se incorpora al proyecto técnico.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

UBICACIÓN

La actividad se desarrollará en el local comercial ubicado en planta baja sobre rasante, situado en Avda. del Estadio, 1, local 1, 41804, Olivares (Sevilla).

El local hace esquina, disponiendo de:

- Fachada principal y acceso por Avda. del Estadio.
- Fachada lateral a C/ Perpetuo Socorro.

ACTIVIDAD A REALIZAR

La actividad consistirá en la elaboración artesanal de salsas alimentarias frías (tipo mojo picón) destinadas a su distribución fuera del establecimiento, mediante operaciones de preparación, dosificación, mezcla/triturado, envasado, etiquetado y embalaje.

No se contempla atención al público ni venta directa en el local.

HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento previsto será **principalmente en periodo diurno**, asociado a las tareas de producción, envasado y limpieza. No se prevé actividad con carácter nocturno, ni el funcionamiento continuo de equipos 24 horas.

- Horario Laboral: De lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas.

FOCOS SONOROS

Los focos de ruido se asocian fundamentalmente a:

- Actividad humana del personal durante operaciones de elaboración, envasado y limpieza.
- Batidora de mano con un uso intermitente durante la fase de mezclado/triturado.
- Equipo de tratamiento térmico controlado tipo circulador de inmersión, con uso intermitente, sin combustión (baño de agua caliente).
- Ventilación/renovación de aire y de climatización con un funcionamiento únicamente durante la actividad.



NIVELES DE EMISIÓN PREVISIBLES

Para determinar el nivel sonoro global de actividad en la situación más desfavorable (funcionamiento simultáneo de focos), se empleará la suma logarítmica:

$$NPS_T \text{ (dBA)} = 10 \cdot \log \left[\sum_i^n 10^{L_i/10} \right]$$

Donde L_i se corresponde con los niveles de presión sonora de cada foco (o, cuando se disponga, potencia sonora).

La previsión de ruido que generará cada uno de los focos ruidosos de la actividad serán los indicados a continuación.

Equipo /Maquinaria	Unid.	Nivel Potencia Sonora dB(A)	Funcionamiento
BATIDORA	1	85,0	Actividad
AIRE ACONDICIONADO	1	62,0	Actividad
VENTILADOR RENOVACIÓN AIRE	1	42,0	Actividad
EXTRACTOR AIRE ASEO	1	44,0	Actividad



La ficha técnica de la batidora indica un nivel de presión sonora de < 80 dB(A) medido a 1 m. A efectos de estimación preoperacional y ante la ausencia del valor de potencia sonora declarada por el fabricante, se adopta el caso desfavorable de $L_{pA} = 80,00 \text{ dB(A)}$.

Dado que el equipo se utilizará sobre una mesa y próxima a un paramento vertical, se considera la condición más desfavorable de radiación en cuarto de esfera ($Q=4$). Con dicha hipótesis, se estima la potencia sonora equivalente mediante la expresión:

$$L_{wA} = L_{pA} + 10 \cdot \log_{10} \left(4 \cdot \pi \cdot \frac{r^2}{Q} \right) \text{ y } r=1$$

$$L_{wA} = L_{pA} + 10 \cdot \log_{10} \left(4 \cdot \pi \cdot \frac{r^2}{Q} \right) = 80 + 10 \cdot \log_{10} \left(4 \cdot \pi \cdot \frac{1^2}{4} \right) = 85,00 \text{ dBA}$$

Este valor se considera una estimación conservadora en fase pre-operacional, quedando la verificación final supeditada a la medición in situ si fuese requerida por el Ayuntamiento.

Realizando la suma logarítmica de los niveles de potencia sonoras:

$$L_{total} = 10 \cdot \log_{10} \left(\sum 10^{L_i/10} \right) = 10 \cdot \log_{10} \left(\sum 10^{8,5} + 10^{6,2} + 10^{4,2} + 10^{4,4} \right) = 85,02 \text{ dB(A)}$$

El nivel global queda completamente dominado por la batidora de uso puntual. Resto de los equipos, no aportan incremento apreciable (menos de 0,1 dBA).

A efectos del presente estudio pre-operacional, se adoptará como **nivel sonoro de la actividad un valor de 85,0 dB(A)**.

DESCRIPCIÓN DEL ENTORNO Y DEL ESTABLECIMIENTO

ENTORNO

El establecimiento se sitúa en un entorno urbano consolidado, con predominio de usos comerciales en planta baja.

En relación con los colindantes verticales, el forjado superior del local no limita directamente con estancias habitables, sino que coincide con una terraza exterior abierta perteneciente a la única vivienda existente en planta superior. Dicha terraza constituye un espacio exterior no habitable, sin uso permanente ni condiciones de recinto cerrado, por lo que no se considera receptor acústico sensible equivalente a una vivienda interior, a efectos de transmisión de ruido estructural o aéreo.

No obstante, lo anterior, y con un criterio preventivo y conservador, la actividad se ha diseñado considerando medidas orientadas a minimizar cualquier posible afección acústica, tales como:

CERRAMIENTOS Y HUECOS

FACHADA PRINCIPAL: Fábrica de ladrillo cerámico 190 mm de espesor total, enlucido por ambas caras con mortero. Carpintería metálica de aluminio y cristal simple de 6 mm.

Superficie de hueco de puerta de carpintería metálica de aluminio de 2,40 m².

Superficie de hueco de escaparate de carpintería metálica de aluminio y cristal simple de 6 mm², de 7,40 m².

FACHADA LATERAL: Fábrica de ladrillo cerámico 190 mm de espesor total, enlucido por ambas caras con mortero. Carpintería metálica de aluminio y cristal simple de 6 mm.

Superficie de hueco de escaparate de carpintería metálica de aluminio y cristal simple de 6 mm², de 5,10 m².

PILARES: Hormigón armado con revestimiento de mortero y acabado en pintura plástica color blanco.

FORJADO: Forjado unidireccional con bovedilla de 30 cm, mortero de nivelación de 60 mm, revestimiento superior de baldosas y enlucido inferior de 15 mm de yeso.

MEDIANERAS: Fábrica de ladrillo cerámico 150 mm de espesor total, enlucido por ambas caras con mortero y acabado en pintura plástica color blanco.

PARTICIONES INTERIORES: Placas de pladur, enlucidas por ambas caras y acabado en pintura plástica.

SUELO: Pavimento de gres porcelánico para uso intensivo.

COLINDANTES Y LÍMITES DE TRANSMISIÓN DE RUIDO APLICABLES

- Fachada principal: Avda. del Estadio.
- Fachada lateral: Calle Perpetuo Socorro.
- Medianera fondo: Local comercial (supermercado DIA).

- Medianera izquierda: Local comercial (charcutería LAS COLONIAS).
- Superior: Terraza abierta al exterior de vivienda en planta primera.

Los límites de transmisión de ruido aplicables tanto en el exterior como con los colindantes serán los indicados a continuación:

Límites de inmisión de ruido en el exterior aplicables.

TIPO DE ASA		INDICE DE RUIDO (dBA)		
		L _{Kd}	L _{Ke}	L _{Kn}
a)	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial.	55	55	45
b)	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial.	65	65	55
c)	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso recreativo o de espectáculos.	63	63	53
d)	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso característico turístico o de otro uso terciario distinto del indicado en el tipo C.	60	60	50
e)	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso sanitario, docente y cultural que requieran de especial protección contra la contaminación acústica.	50	50	40

Límites de inmisión de ruido en el exterior aplicables a actividades

En nuestro caso, consideramos a) Sector del territorio con predominio de uso residencial y límites L_{Kd} de 55 dBA para horario de mañana.

Límites de inmisión de ruido en el interior transmitido por actividades a locales colindantes.

USO DEL EDIFICIO LOCAL RECEPTOR		TIPO DE RECINTO RECEPTOR		INDICE DE RUIDO LIMITES INMISIÓN INTERIOR (dBA)		
				L _{Kd}	L _{Ke}	L _{Kn}
Terciario		Terciario		50	50	50

Límites de inmisión de ruido en el interior transmitido por actividades a locales colindantes

Conforme al uso de los locales receptores y considerando un horario de mañana/tarde/noche, los límites de inmisión de ruido en el interior de los locales colindantes transmitido por nuestra actividad serán: Industria: L_{Kd} de 50 dBA.

CÁLCULO DEL AISLAMIENTO ACÚSTICO

El presente cálculo de aislamiento acústico del establecimiento se ha realizado con el Software ProntAcoustic Versión 1.2.2.8 de iMventa Ingenieros y es conforme con el:

- Decreto 50/2025, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento para la prevención de la calidad acústica en Andalucía.



CÁLCULO DEL AISLAMIENTO EN RUIDO AÉREO

Cerramiento fachada principal: **Avda. del Estadio**

Teniendo en cuenta que el cerramiento está compuesto por el propio cerramiento base [CEB]: LADR.HUECO 12+ ENLUCIDO 2C, además también tiene: [PTA] 2,40 m² de PUERTA VIDRIO SENCILLO 4 mm y [VTA] 7,40 m² de Luna de vidrio pulido de 6 mm. quedando por tanto el índice de reducción acústica del conjunto [CMB] de la siguiente forma:

Nº	ÍNDICE DE REDUCCIÓN ACÚSTICA COMBINADO DEL CERRAMIENTO																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
CEB	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
PTA	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0	26,0
VTA	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	31,3	30,7	30,0	31,0	32,0	33,0	33,3	33,7	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0
CMB	28,8	29,4	31,7	31,7	32,7	32,7	32,9	32,7	33,2	33,8	34,2	34,4	34,5	34,7	34,7	34,7	34,7	34,7

CEB: Cerramiento base; PTA: Puerta; VTA: Ventana; CMB: Cerramiento base combinado

Finalmente quedarán:

Nº	ÍNDICE DE REDUCCIÓN ACÚSTICA DE LOS CERRAMIENTOS																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
LA	28,8	29,4	31,7	31,7	32,7	32,7	32,9	32,7	33,2	33,8	34,2	34,4	34,5	34,7	34,7	34,7	34,7	34,7
TEC	54,7	48,6	55,8	52,8	57,0	57,9	58,8	57,7	56,4	53,3	52,6	54,0	53,0	54,5	57,0	59,6	63,2	63,9
SUE	35,0	37,0	35,0	41,0	44,0	46,0	49,0	52,0	54,0	55,0	58,0	60,0	63,0	66,0	68,0	70,0	72,0	75,0
LB	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
LC	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0

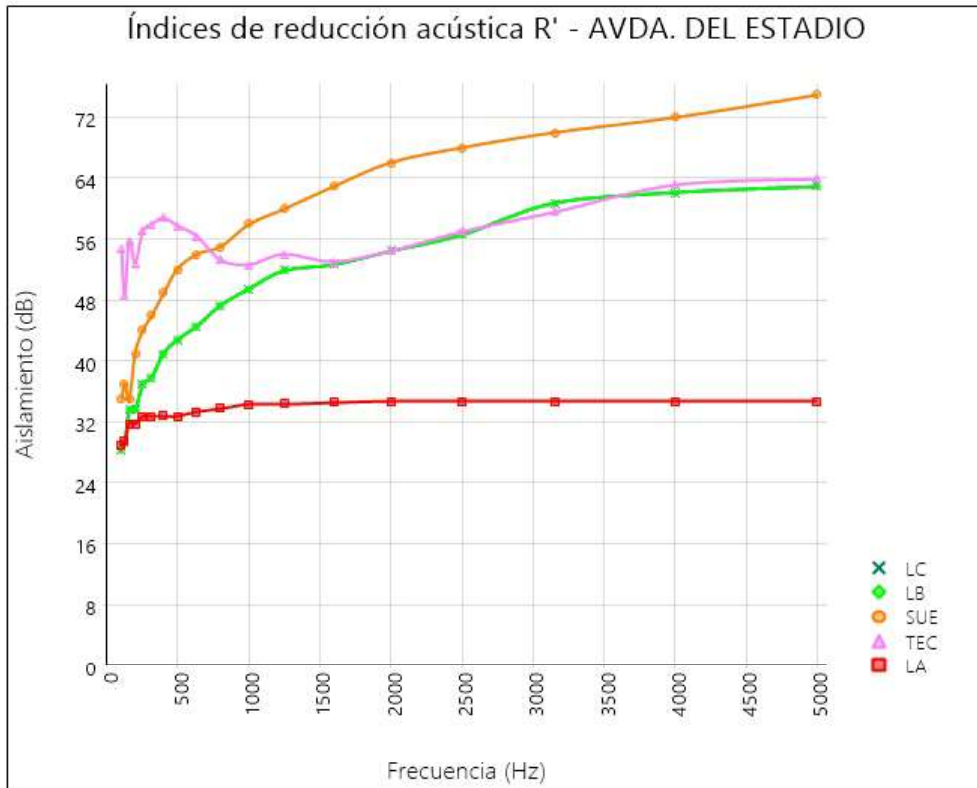
Nº	VALOR GLOBAL DEL ÍNDICE DE AISLAMIENTO																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
Aisla	28,8	29,4	31,7	31,7	32,7	32,7	32,9	32,7	33,2	33,8	34,2	34,4	34,5	34,7	34,7	34,7	34,7	34,7
Cv.Ref.	15,0	18,0	21,0	24,0	27,0	30,0	33,0	35,0	35,0	36,0	37,0	38,0	38,0	38,0	38,0	38,0	38,0	38,0
Dif	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	2,3	1,8	2,2	2,8	3,6	3,5	3,3	3,3	3,3	0,0	0,0

Índice ponderado de reducción acústica según norma EN ISO 717-1

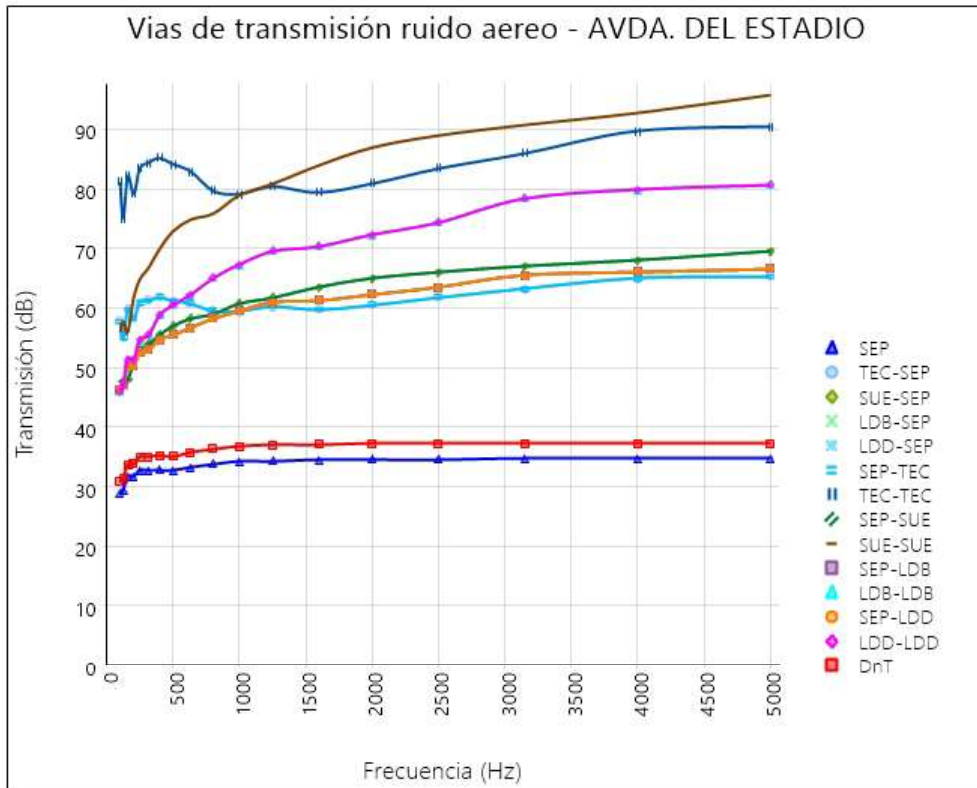
$$R'_w (C;Ctr) = 35 (-1; -2) \text{ dB}$$

Índice global de reducción acústica aparente en dBA (entre 100 y 5000 Hz)

$$R'_A = 33,45 \text{ dBA}$$



Nº	VIAS DE TRANSMISION (AEREO)																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
SEP	28,8	29,4	31,7	31,7	32,7	32,7	32,9	32,7	33,2	33,8	34,2	34,4	34,5	34,7	34,7	34,7	34,7	34,7
TEC-SEP	57,8	55,0	59,7	58,2	60,9	61,3	61,8	61,2	60,8	59,6	59,4	60,2	59,8	60,6	61,8	63,1	64,9	65,3
SUE-SEP	46,5	47,8	48,0	51,0	53,0	54,0	55,6	57,0	58,3	59,0	60,8	61,8	63,4	65,0	66,0	67,0	68,0	69,5
LDB-SEP	46,3	47,1	50,4	50,4	52,5	53,0	54,7	55,5	56,6	58,3	59,6	60,9	61,3	62,3	63,4	65,4	66,1	66,6
LDD-SEP	46,3	47,1	50,4	50,4	52,5	53,0	54,7	55,5	56,6	58,3	59,6	60,9	61,3	62,3	63,4	65,4	66,1	66,6
SEP-TEC	57,8	55,0	59,7	58,2	60,9	61,3	61,8	61,2	60,8	59,6	59,4	60,2	59,8	60,6	61,8	63,1	64,9	65,3
TEC-TEC	81,1	75,0	82,2	79,2	83,4	84,3	85,2	84,1	82,8	79,7	79,0	80,4	79,4	80,9	83,4	86,0	89,6	90,3
SEP-SUE	46,5	47,8	48,0	51,0	53,0	54,0	55,6	57,0	58,3	59,0	60,8	61,8	63,4	65,0	66,0	67,0	68,0	69,5
SUE-SUE	55,8	57,8	55,8	61,8	64,8	66,8	69,8	72,8	74,8	75,8	78,8	80,8	83,8	86,8	88,8	90,8	92,8	95,8
SEP-LDB	46,3	47,1	50,4	50,4	52,5	53,0	54,7	55,5	56,6	58,3	59,6	60,9	61,3	62,3	63,4	65,4	66,1	66,6
LDB-LDB	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
SEP-LDD	46,3	47,1	50,4	50,4	52,5	53,0	54,7	55,5	56,6	58,3	59,6	60,9	61,3	62,3	63,4	65,4	66,1	66,6
LDD-LDD	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
R'	28,2	28,9	31,1	31,2	32,4	32,4	32,7	32,5	33,1	33,7	34,1	34,3	34,5	34,6	34,6	34,6	34,7	34,7
DnT	30,9	31,5	33,8	33,9	35,0	35,0	35,3	35,1	35,7	36,3	36,8	37,0	37,1	37,2	37,3	37,3	37,3	37,3
	D2m,nT,A (dBA)									35,91				Ruido Aéreo				

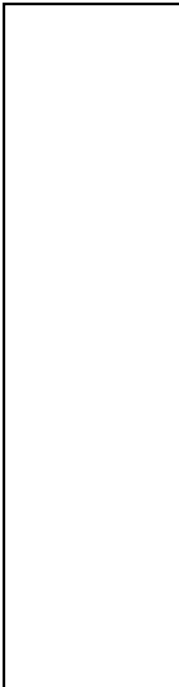


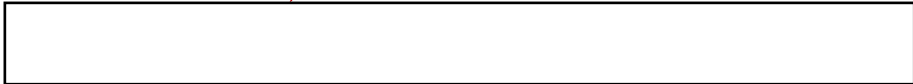
Dónde:

SEP: Elemento Separador
LDB-SEP: Pared lado B-Elemento Separador
TEC-TEC: Techo-Techo
SEP-LDB: Elemento Separador-Pared lado B
LDD-LDD: Pared lado D-Pared lado D

TEC-SEP: Techo-Elemento Separador
LDD-SEP: Pared lado D-Elemento Separador
SEP-SUE: Elemento Separador-Suelo
LDB-LDB: Pared lado B-Pared lado B

SUE-SEP: Suelo-Elemento Separador
SEP-TEC: Elemento Separador-Techo
SUE-SUE: Suelo-Suelo
SEP-LDD: Elemento Separador-Pared lado D





Cerramiento colindante: **MEDIANERA IZQUIERDA (local comercial: CHARCUTERÍA)**

Nº	ÍNDICE DE REDUCCIÓN ACÚSTICA DE LOS CERRAMIENTOS																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
LB	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
TEC	54,7	48,6	55,8	52,8	57,0	57,9	58,8	57,7	56,4	53,3	52,6	54,0	53,0	54,5	57,0	59,6	63,2	63,9
SUE	35,0	37,0	35,0	41,0	44,0	46,0	49,0	52,0	54,0	55,0	58,0	60,0	63,0	66,0	68,0	70,0	72,0	75,0
LC	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
LA	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0

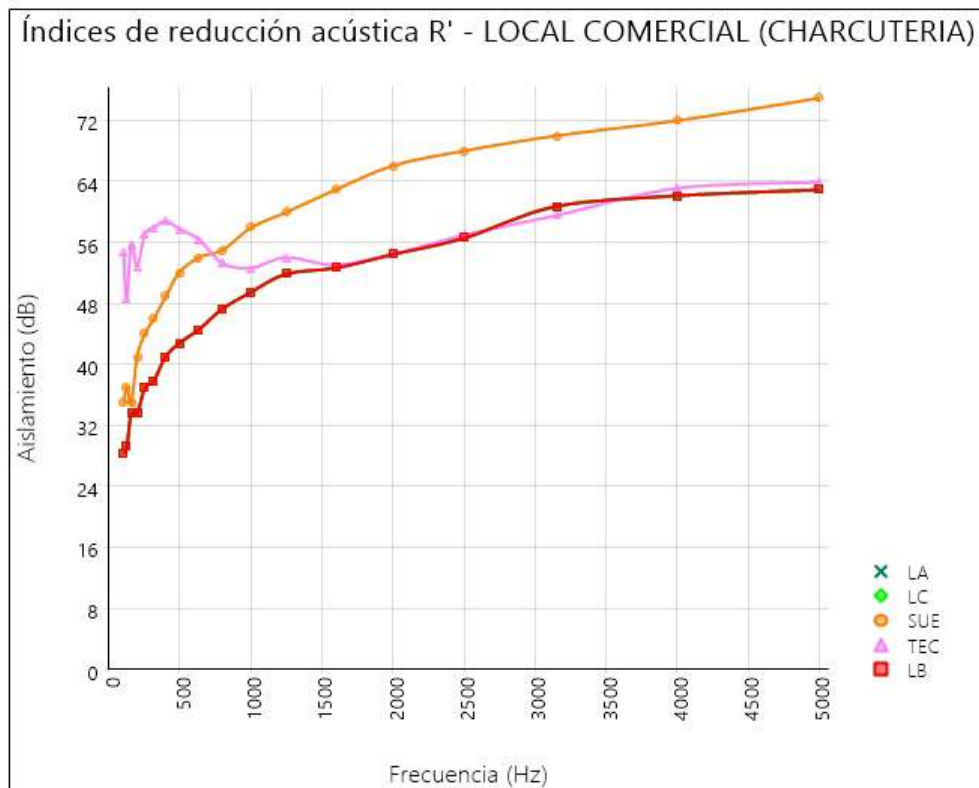
Nº	VALOR GLOBAL DEL ÍNDICE DE AISLAMIENTO																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
Aisla	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
Cv.Ref.	28,0	31,0	34,0	37,0	40,0	43,0	46,0	48,0	48,0	49,0	50,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0
Dif	0,0	1,7	0,4	3,4	3,1	5,2	5,0	5,2	3,5	1,7	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

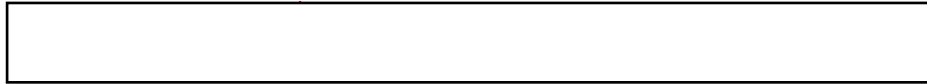
Índice ponderado de reducción acústica según norma EN ISO 717-1

$$R'W (C;Ctr) = 48 (-2; -7) \text{ dB}$$

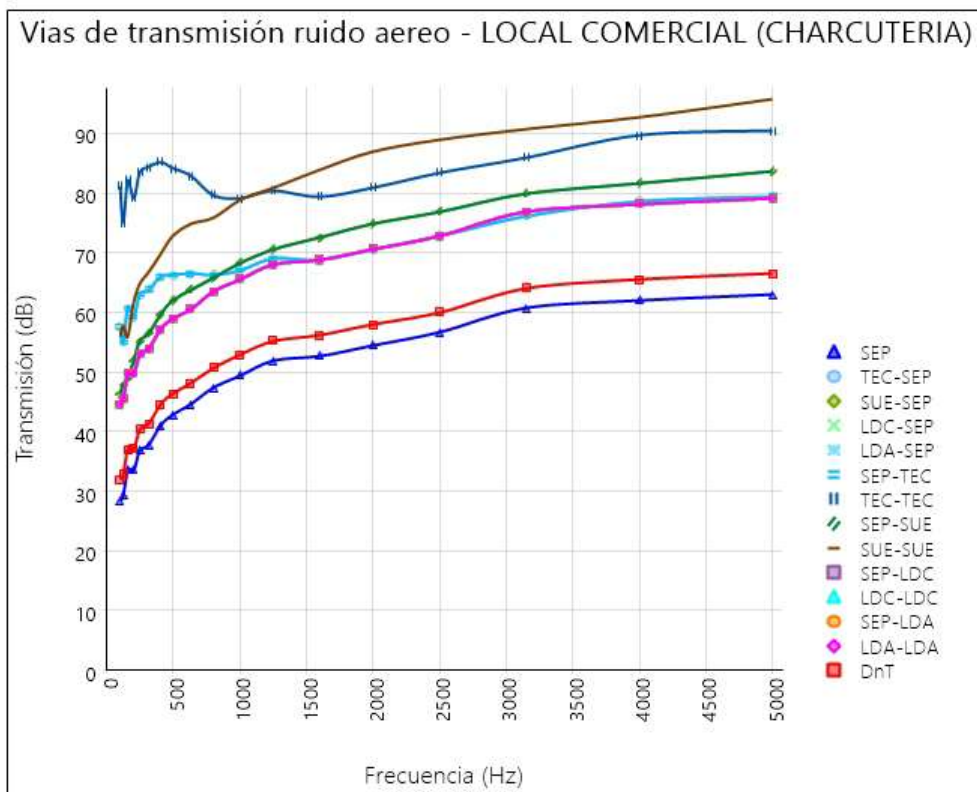
Índice global de reducción acústica aparente en dBA (entre 100 y 5000 Hz)

$$R'A = 46,35 \text{ dBA}$$



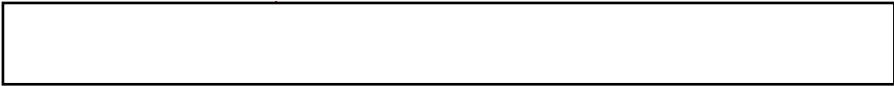


Nº	VIAS DE TRANSMISION (AEREO)																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
SEP	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
TEC-SEP	57,6	55,0	60,7	59,2	63,0	63,9	65,9	66,3	66,5	66,3	67,1	69,0	68,9	70,5	72,9	76,2	78,7	79,5
SUE-SEP	46,3	47,8	48,9	51,9	55,1	56,5	59,6	62,0	63,9	65,8	68,4	70,6	72,5	74,9	77,0	80,0	81,7	83,6
LDC-SEP	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
LDA-SEP	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
SEP-TEC	57,6	55,0	60,7	59,2	63,0	63,9	65,9	66,3	66,5	66,3	67,1	69,0	68,9	70,5	72,9	76,2	78,7	79,5
TEC-TEC	81,1	75,0	82,2	79,2	83,4	84,3	85,2	84,1	82,8	79,7	79,0	80,4	79,4	80,9	83,4	86,0	89,6	90,3
SEP-SUE	46,3	47,8	48,9	51,9	55,1	56,5	59,6	62,0	63,9	65,8	68,4	70,6	72,5	74,9	77,0	80,0	81,7	83,6
SUE-SUE	55,8	57,8	55,8	61,8	64,8	66,8	69,8	72,8	74,8	75,8	78,8	80,8	83,8	86,8	88,8	90,8	92,8	95,8
SEP-LDC	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
LDC-LDC	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
SEP-LDA	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
LDA-LDA	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
R'	27,7	28,6	32,8	32,9	36,2	37,1	40,3	42,1	43,8	46,5	48,7	51,0	51,8	53,6	55,8	59,8	61,3	62,2
DnT	31,9	32,8	37,0	37,1	40,4	41,3	44,5	46,3	48,0	50,8	52,9	55,3	56,1	57,9	60,1	64,1	65,5	66,4
D2m,nT,A (dBA)									49,85				Ruido Aéreo					



Dónde:

- SEP: Elemento Separador
- LDC-SEP: Pared lado C-Elemento separador
- TEC-TEC: Techo-Techo
- SEP-LDC: Elemento separador-Pared lado C
- LDA-LDA: Pared lado A-Pared lado A
- TEC-SEP: Techo-Elemento Separador
- LDA-SEP: Pared lado A-Elemento separador
- SEP-SUE: Elemento separador-Suelo
- LDC-LDC: Pared lado C-Pared lado C
- SUE-SEP: Suelo-Elemento separador
- SEP-TEC: Elemento separador-Techo
- SUE-SUE: Suelo-Suelo
- SEP-LDA: Elemento separador-Pared lado A



Cerramiento MEDIANERA: Fondo (supermercado Dia)

Nº	ÍNDICE DE REDUCCIÓN ACÚSTICA DE LOS CERRAMIENTOS																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
LC	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
TEC	54,7	48,6	55,8	52,8	57,0	57,9	58,8	57,7	56,4	53,3	52,6	54,0	53,0	54,5	57,0	59,6	63,2	63,9
SUE	35,0	37,0	35,0	41,0	44,0	46,0	49,0	52,0	54,0	55,0	58,0	60,0	63,0	66,0	68,0	70,0	72,0	75,0
LD	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
LB	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0

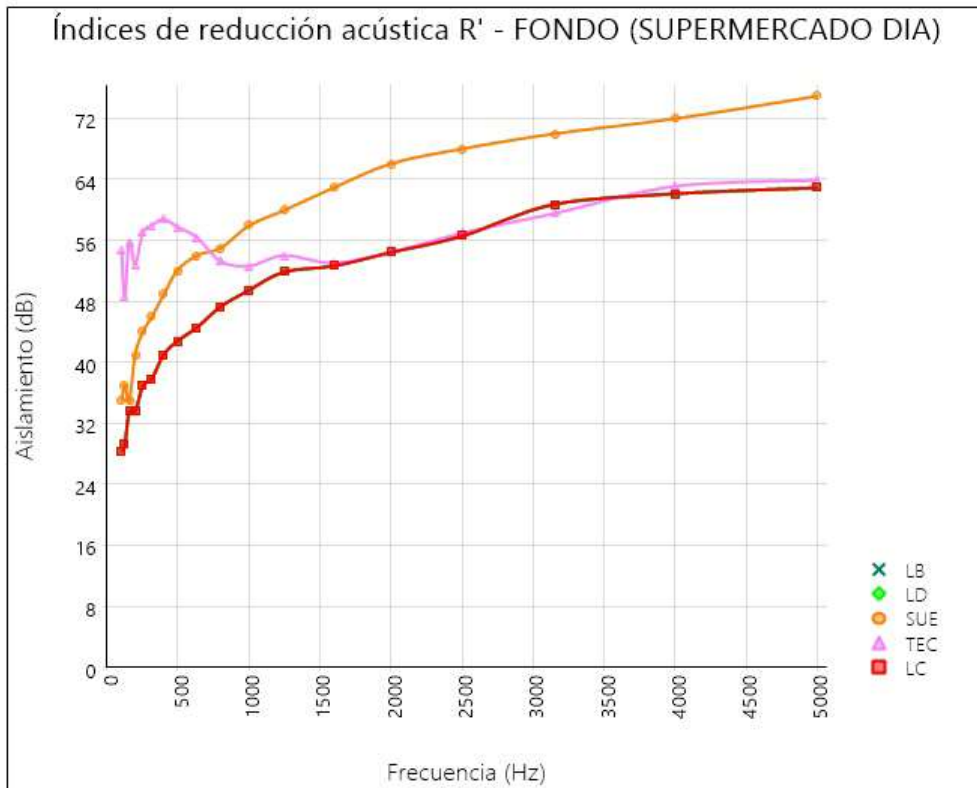
Nº	VALOR GLOBAL DEL ÍNDICE DE AISLAMIENTO																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
Aisla	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
Cv.Ref.	28,0	31,0	34,0	37,0	40,0	43,0	46,0	48,0	48,0	49,0	50,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0
Dif	0,0	1,7	0,4	3,4	3,1	5,2	5,0	5,2	3,5	1,7	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Índice ponderado de reducción acústica según norma EN ISO 717-1

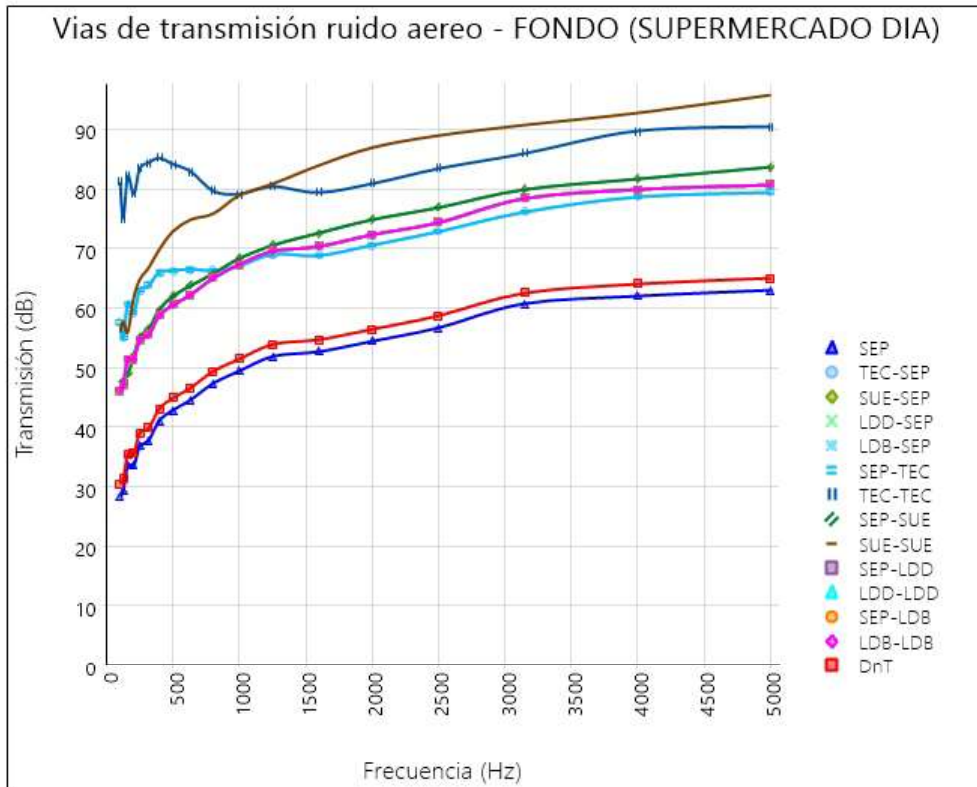
$$R'_w (C;Ctr) = 48 (-2; -7) \text{ dB}$$

Índice global de reducción acústica aparente en dBA (entre 100 y 5000 Hz)

$$R'_A = 46,35 \text{ dBA}$$



Nº	VIAS DE TRANSMISION (AEREO)																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
SEP	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
TEC-SEP	57,6	55,0	60,7	59,2	63,0	63,9	65,9	66,3	66,5	66,3	67,1	69,0	68,9	70,5	72,9	76,2	78,7	79,5
SUE-SEP	46,3	47,8	48,9	51,9	55,1	56,5	59,6	62,0	63,9	65,8	68,4	70,6	72,5	74,9	77,0	80,0	81,7	83,6
LDD-SEP	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
LDB-SEP	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
SEP-TEC	57,6	55,0	60,7	59,2	63,0	63,9	65,9	66,3	66,5	66,3	67,1	69,0	68,9	70,5	72,9	76,2	78,7	79,5
TEC-TEC	81,1	75,0	82,2	79,2	83,4	84,3	85,2	84,1	82,8	79,7	79,0	80,4	79,4	80,9	83,4	86,0	89,6	90,3
SEP-SUE	46,3	47,8	48,9	51,9	55,1	56,5	59,6	62,0	63,9	65,8	68,4	70,6	72,5	74,9	77,0	80,0	81,7	83,6
SUE-SUE	55,8	57,8	55,8	61,8	64,8	66,8	69,8	72,8	74,8	75,8	78,8	80,8	83,8	86,8	88,8	90,8	92,8	95,8
SEP-LDD	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
LDD-LDD	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
SEP-LDB	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
LDB-LDB	46,1	47,0	51,3	51,3	54,6	55,5	58,7	60,5	62,2	65,0	67,2	69,6	70,4	72,2	74,4	78,4	79,8	80,7
R'	27,8	28,7	32,9	33,0	36,3	37,3	40,4	42,2	43,9	46,7	48,8	51,2	52,0	53,8	56,0	60,0	61,4	62,3
DnT	30,5	31,4	35,6	35,7	39,0	39,9	43,1	44,9	46,6	49,3	51,5	53,8	54,6	56,4	58,6	62,6	64,1	65,0
	DnT,A (dBA)								44,45				Ruido Aéreo					



Dónde:

SEP: Elemento separador
LDD-SEP: Pared lado D-Elemento separador
TEC-TEC: Techo-Techo
SEP-LDD: Elemento separador-Pared lado D
LDB-LDB: Pared lado B-Pared lado B

TEC-SEP: Techo-Elemento separador
LDB-SEP: Pared lado B-Elemento separador
SEP-SUE: Elemento separador-Suelo
LDD-LDD: Pared lado D-Pared lado D

SUE-SEP: Suelo-Elemento separador
SEP-TEC: Elemento separador-Techo
SUE-SUE: Suelo-Suelo
SEP-LDB: Elemento separador-Pared lado B

Cerramiento FACHADA LATERAL: C/ Perpetuo Socorro

Teniendo en cuenta que el cerramiento está compuesto por el propio cerramiento base [CEB]: LADR.HUECO 12+ ENLUCIDO 2C, además también tiene: [VTA] 5,10 m² de Ventana vidrio simple de 6 mm con estructura sólida quedando por tanto el índice de reducción acústica del conjunto [CMB] de la siguiente forma:

Nº	ÍNDICE DE REDUCCIÓN ACÚSTICA COMBINADO DEL CERRAMIENTO																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
CEB	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
VTA	11,0	11,0	15,3	19,7	24,0	25,3	26,7	28,0	29,3	30,7	32,0	33,7	35,3	37,0	36,3	35,7	35,0	35,0
CMB	16,3	16,4	20,7	24,8	29,0	30,3	31,8	33,2	34,5	35,9	37,3	39,0	40,6	42,3	41,7	41,1	40,5	40,5

CEB: Cerramiento base; VTA: Ventana; CMB: Cerramiento base combinado

Finalmente quedarán:

Nº	ÍNDICE DE REDUCCIÓN ACÚSTICA DE LOS CERRAMIENTOS																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
LD	16,3	16,4	20,7	24,8	29,0	30,3	31,8	33,2	34,5	35,9	37,3	39,0	40,6	42,3	41,7	41,1	40,5	40,5
TEC	54,7	48,6	55,8	52,8	57,0	57,9	58,8	57,7	56,4	53,3	52,6	54,0	53,0	54,5	57,0	59,6	63,2	63,9
SUE	35,0	37,0	35,0	41,0	44,0	46,0	49,0	52,0	54,0	55,0	58,0	60,0	63,0	66,0	68,0	70,0	72,0	75,0
La	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
LC	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0

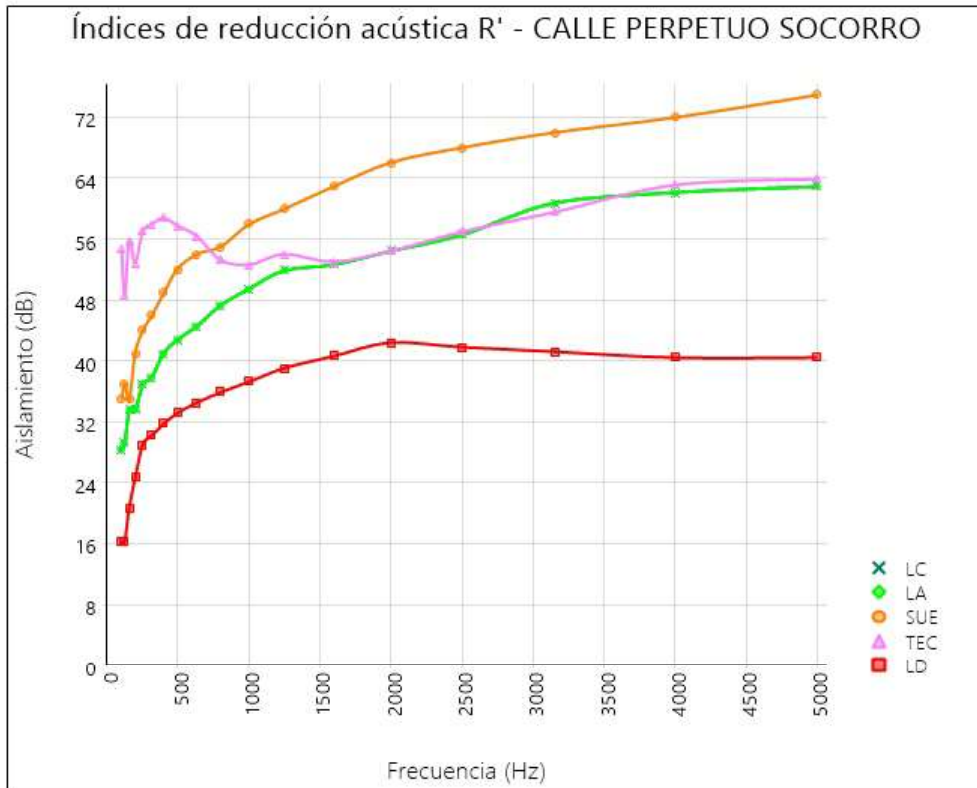
Nº	VALOR GLOBAL DEL ÍNDICE DE AISLAMIENTO																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
Aisla	16,3	16,4	20,7	24,8	29,0	30,3	31,8	33,2	34,5	35,9	37,3	39,0	40,6	42,3	41,7	41,1	40,5	40,5
Cv.Ref.	17,0	20,0	23,0	26,0	29,0	32,0	35,0	37,0	37,0	38,0	39,0	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0
Dif	0,7	3,6	2,3	1,2	0,0	1,7	3,2	3,8	2,5	2,1	1,7	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Índice ponderado de reducción acústica según norma EN ISO 717-1

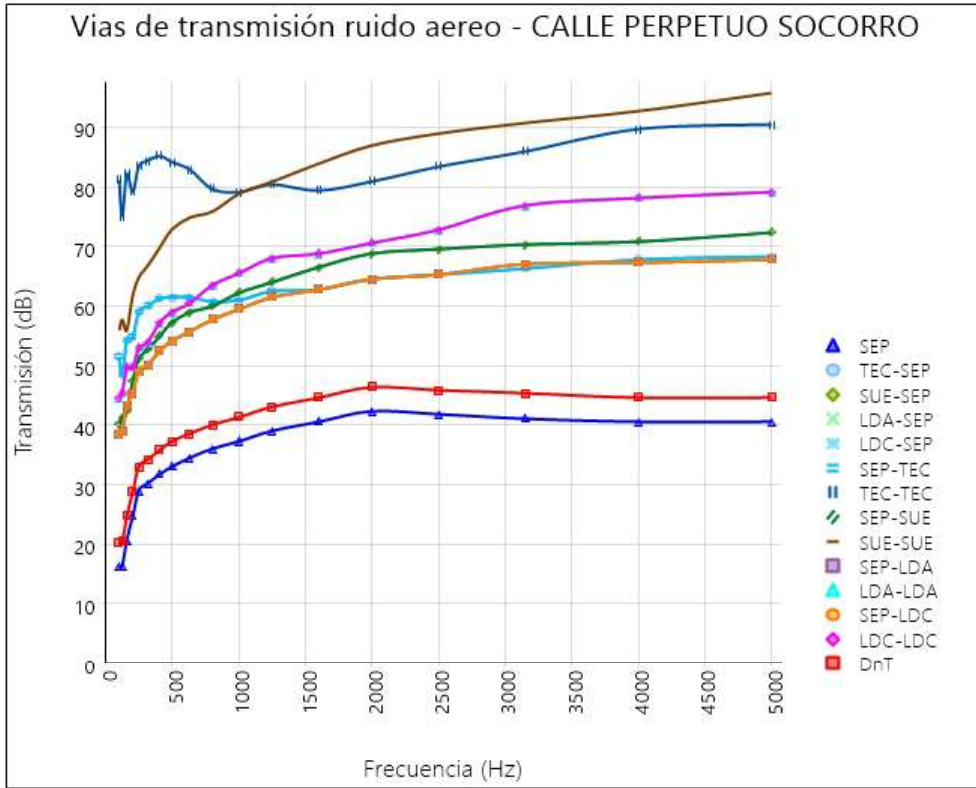
$$R'_w (C;Ctr) = 37 (-2; -7) \text{ dB}$$

Índice global de reducción acústica aparente en dBA (entre 100 y 5000 Hz)

$$R'_A = 35,31 \text{ dBA}$$



Nº	VIAS DE TRANSMISION (AEREO)																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
SEP	16,3	16,4	20,7	24,8	29,0	30,3	31,8	33,2	34,5	35,9	37,3	39,0	40,6	42,3	41,7	41,1	40,5	40,5
TEC-SEP	51,5	48,5	54,2	54,8	59,0	60,1	61,3	61,4	61,5	60,6	61,0	62,5	62,8	64,4	65,4	66,4	67,9	68,2
SUE-SEP	40,3	41,3	42,5	47,5	51,1	52,8	55,0	57,2	58,9	60,1	62,3	64,1	66,5	68,8	69,5	70,2	70,9	72,4
LDA-SEP	38,5	38,9	43,2	45,3	49,0	50,1	52,5	54,1	55,6	57,7	59,5	61,6	62,8	64,5	65,3	67,0	67,4	67,9
LDC-SEP	38,5	38,9	43,2	45,3	49,0	50,1	52,5	54,1	55,6	57,7	59,5	61,6	62,8	64,5	65,3	67,0	67,4	67,9
SEP-TEC	51,5	48,5	54,2	54,8	59,0	60,1	61,3	61,4	61,5	60,6	61,0	62,5	62,8	64,4	65,4	66,4	67,9	68,2
TEC-TEC	81,1	75,0	82,2	79,2	83,4	84,3	85,2	84,1	82,8	79,7	79,0	80,4	79,4	80,9	83,4	86,0	89,6	90,3
SEP-SUE	40,3	41,3	42,5	47,5	51,1	52,8	55,0	57,2	58,9	60,1	62,3	64,1	66,5	68,8	69,5	70,2	70,9	72,4
SUE-SUE	55,8	57,8	55,8	61,8	64,8	66,8	69,8	72,8	74,8	75,8	78,8	80,8	83,8	86,8	88,8	90,8	92,8	95,8
SEP-LDA	38,5	38,9	43,2	45,3	49,0	50,1	52,5	54,1	55,6	57,7	59,5	61,6	62,8	64,5	65,3	67,0	67,4	67,9
LDA-LDA	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
SEP-LDC	38,5	38,9	43,2	45,3	49,0	50,1	52,5	54,1	55,6	57,7	59,5	61,6	62,8	64,5	65,3	67,0	67,4	67,9
LDC-LDC	44,5	45,4	49,7	49,7	53,0	53,9	57,1	58,9	60,6	63,4	65,6	68,0	68,8	70,6	72,8	76,8	78,2	79,1
R'	16,2	16,2	20,5	24,5	28,7	30,0	31,6	33,0	34,3	35,8	37,1	38,8	40,5	42,1	41,6	41,1	40,4	40,4
DnT	20,4	20,5	24,8	28,8	33,0	34,2	35,8	37,2	38,6	40,0	41,4	43,1	44,7	46,4	45,9	45,3	44,7	44,7
	DnT,A (dBA)							39,39				Ruido Aéreo						



Dónde:

SEP: Elemento separador
LDA-SEP: Pared lado A-Elemento separador
TEC-TEC: Techo-Techo
SEP-LDA: Elemento separador-Pared lado A
LDC-LDC: Pared lado C-Pared lado C

TEC-SEP: Techo-Elemento separador
LDC-SEP: Pared lado C-Elemento separador
SEP-SUE: Elemento separador-Suelo
LDA-LDA: Pared lado A-Pared lado A

SUE-SEP: Suelo-Elemento separador
SEP-TEC: Elemento separador-Techo
SUE-SUE: Suelo-Suelo
SEP-LDC: Elemento separador-Pared lado C





Cerramiento colindante: FORJADO (Terraza abierta)

Nº	ÍNDICE DE REDUCCIÓN ACÚSTICA DE LOS CERRAMIENTOS																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
TEC	54,7	48,6	55,8	52,8	57,0	57,9	58,8	57,7	56,4	53,3	52,6	54,0	53,0	54,5	57,0	59,6	63,2	63,9
LC	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
LA	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
LB	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0
LD	28,4	29,3	33,6	33,6	36,9	37,8	41,0	42,8	44,5	47,3	49,5	51,9	52,7	54,5	56,7	60,7	62,1	63,0

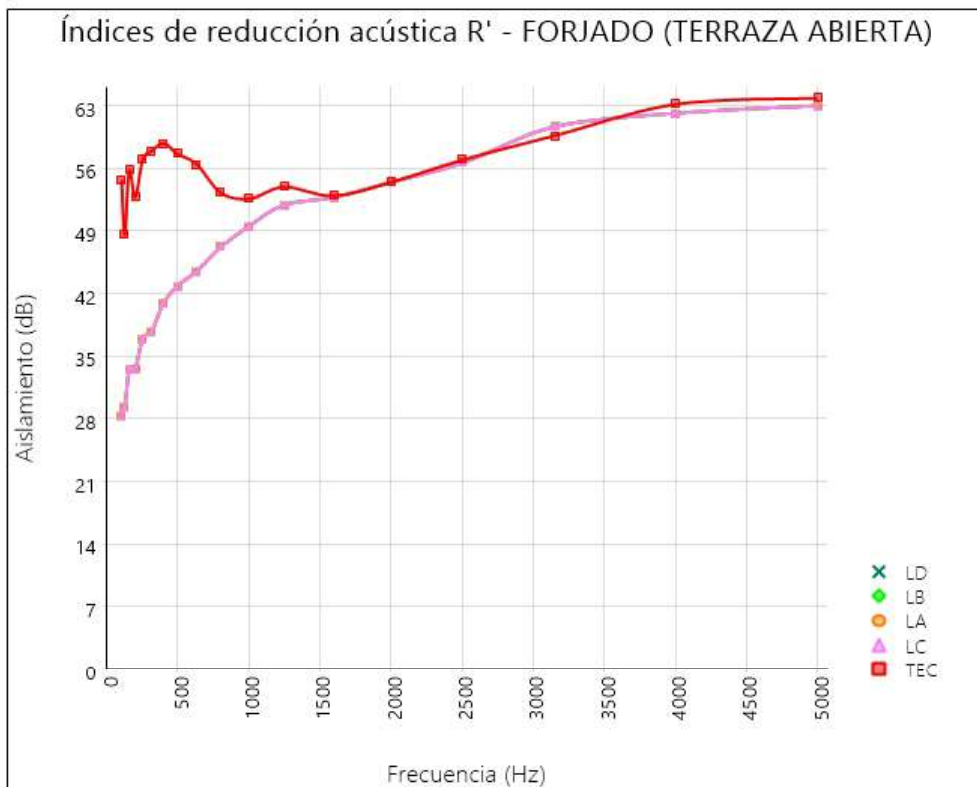
Nº	VALOR GLOBAL DEL ÍNDICE DE AISLAMIENTO																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
Aisla	54,7	48,6	55,8	52,8	57,0	57,9	58,8	57,7	56,4	53,3	52,6	54,0	53,0	54,5	57,0	59,6	63,2	63,9
Cv.Ref.	33,0	36,0	39,0	42,0	45,0	48,0	51,0	53,0	53,0	54,0	55,0	56,0	56,0	56,0	56,0	56,0	56,0	56,0
Dif	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	2,4	2,0	3,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0

Índice ponderado de reducción acústica según norma EN ISO 717-1

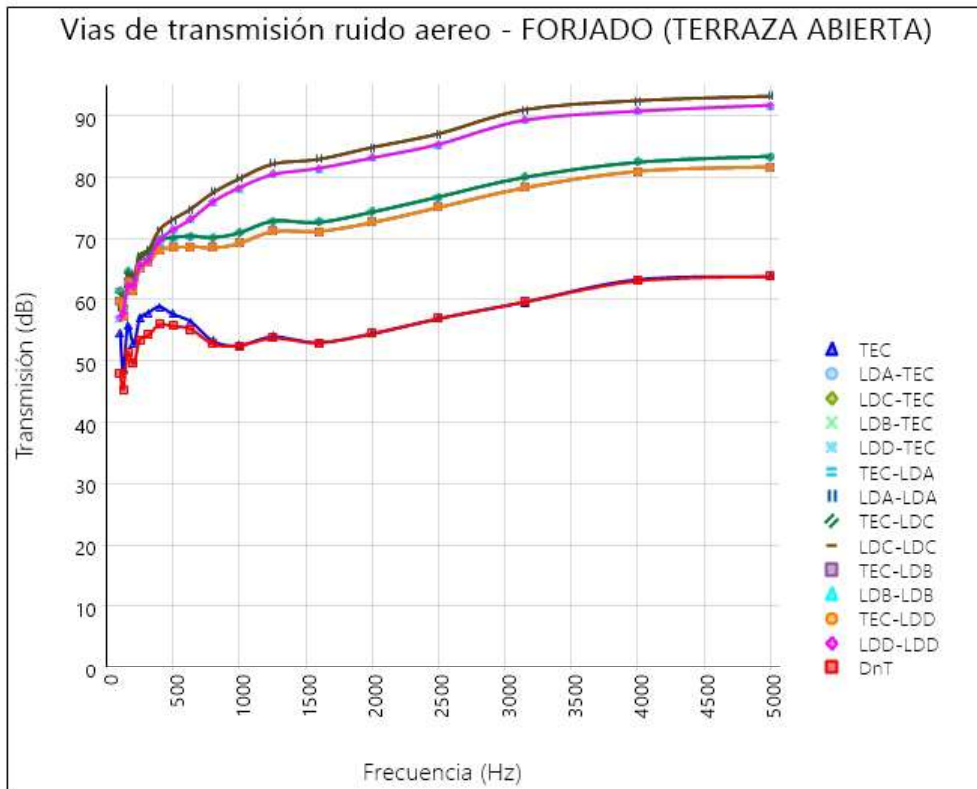
$$R'_w (C;Ctr) = 53 (3; 1) \text{ dB}$$

Índice global de reducción acústica aparente en dBA (entre 100 y 5000 Hz)

$$R'_A = 54,29 \text{ dBA}$$



Nº	VIAS DE TRANSMISION (AEREO)																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
TEC	54,7	48,6	55,8	52,8	57,0	57,9	58,8	57,7	56,4	53,3	52,6	54,0	53,0	54,5	57,0	59,6	63,2	63,9
LDA-TEC	61,4	58,8	64,6	63,1	66,8	67,7	69,8	70,1	70,3	70,2	70,9	72,8	72,7	74,4	76,7	80,0	82,5	83,3
LDC-TEC	61,4	58,8	64,6	63,1	66,8	67,7	69,8	70,1	70,3	70,2	70,9	72,8	72,7	74,4	76,7	80,0	82,5	83,3
LDB-TEC	59,8	57,2	62,9	61,4	65,2	66,1	68,1	68,5	68,7	68,5	69,3	71,2	71,1	72,7	75,1	78,4	80,9	81,7
LDD-TEC	59,8	57,2	62,9	61,4	65,2	66,1	68,1	68,5	68,7	68,5	69,3	71,2	71,1	72,7	75,1	78,4	80,9	81,7
TEC-LDA	61,4	58,8	64,6	63,1	66,8	67,7	69,8	70,1	70,3	70,2	70,9	72,8	72,7	74,4	76,7	80,0	82,5	83,3
LDA-LDA	58,7	59,6	63,9	63,9	67,2	68,1	71,3	73,1	74,8	77,6	79,8	82,2	83,0	84,8	87,0	91,0	92,4	93,3
TEC-LDC	61,4	58,8	64,6	63,1	66,8	67,7	69,8	70,1	70,3	70,2	70,9	72,8	72,7	74,4	76,7	80,0	82,5	83,3
LDC-LDC	58,7	59,6	63,9	63,9	67,2	68,1	71,3	73,1	74,8	77,6	79,8	82,2	83,0	84,8	87,0	91,0	92,4	93,3
TEC-LDB	59,8	57,2	62,9	61,4	65,2	66,1	68,1	68,5	68,7	68,5	69,3	71,2	71,1	72,7	75,1	78,4	80,9	81,7
LDB-LDB	57,1	58,0	62,3	62,3	65,6	66,5	69,7	71,5	73,2	76,0	78,2	80,6	81,4	83,2	85,4	89,4	90,8	91,7
TEC-LDD	59,8	57,2	62,9	61,4	65,2	66,1	68,1	68,5	68,7	68,5	69,3	71,2	71,1	72,7	75,1	78,4	80,9	81,7
LDD-LDD	57,1	58,0	62,3	62,3	65,6	66,5	69,7	71,5	73,2	76,0	78,2	80,6	81,4	83,2	85,4	89,4	90,8	91,7
R'	47,7	44,9	50,9	49,2	53,0	53,9	55,7	55,4	54,7	52,4	52,0	53,4	52,5	54,1	56,5	59,2	62,7	63,4
DnT	48,1	45,3	51,3	49,6	53,4	54,3	56,1	55,8	55,1	52,8	52,4	53,9	53,0	54,5	57,0	59,6	63,1	63,8
DnT,A (dBA)		53,28							Ruido Aéreo									



Dónde:

TEC: Techo
LDB-TEC: Pared lado B-Techo
LDA-LDA: Pared lado A-Pared lado A
TEC-LDB: Techo-Pared lado B
LDD-LDD: Pared lado D-Pared lado D

LDA-TEC: Pared lado A-Techo
LDD-TEC: Pared lado D-Techo
TEC-LDC: Techo-Pared lado C
LDB-LDB: Pared lado B-Pared lado B

LDC-TEC: Pared lado C-Techo
TEC-LDA: Techo-Pared lado A
LDC-LDC: Pared lado C-Pared lado C
TEC-LDD: Techo-Pared lado D

JUSTIFICACIÓN DE LA INMISIÓN

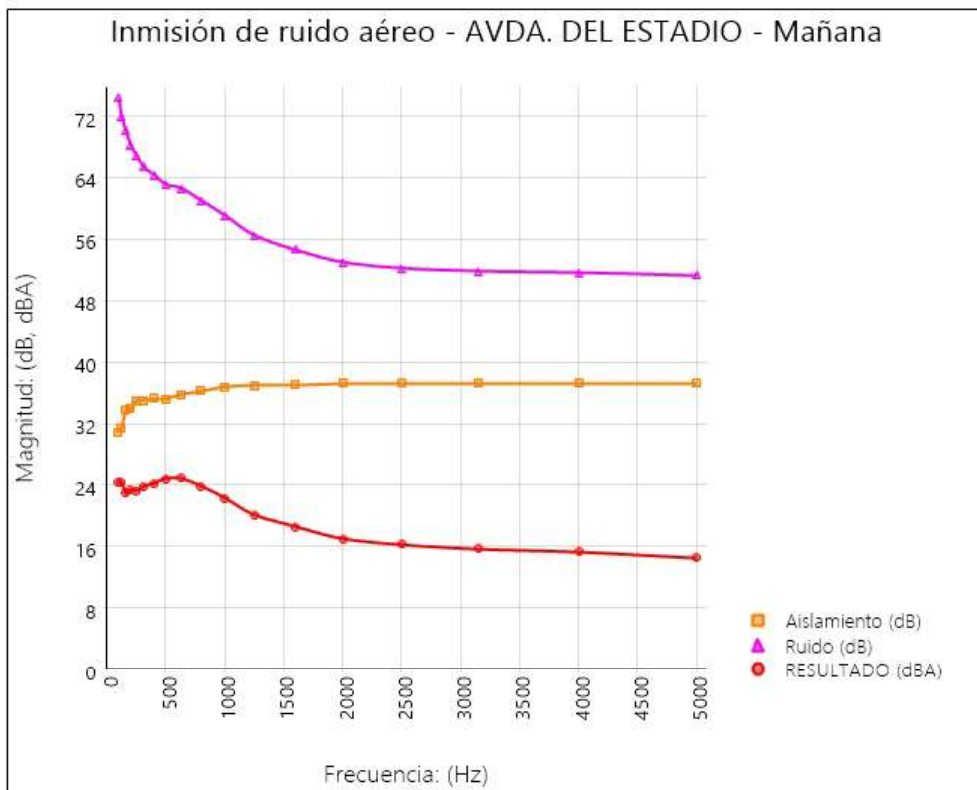
Inmisión entre local a estudio a través del **cerramiento A con FACHADA PRINCIPAL (Avda. del Estadio)**.

CÁLCULO DEL NIVEL DE INMISIONES (dB)	
	100 125 160 200 250 315 400 500 630 800 1000 1250 1600 2000 2500 3150 4000 5000
RUIDO:	74,4 71,9 70,2 68,2 66,9 65,4 64,4 63,2 62,6 61,0 59,0 56,5 54,7 53,0 52,2 51,8 51,6 51,3
 AISLAMIENTO:	30,9 31,5 33,8 33,9 35,0 35,0 35,3 35,1 35,7 36,3 36,8 37,0 37,1 37,2 37,3 37,3 37,3 37,3
DIFERENCIAL:	43,6 40,4 36,4 34,4 31,8 30,4 29,1 28,0 26,8 24,7 22,2 19,6 17,6 15,8 15,0 14,6 14,3 14,0

AJUSTE DEL NIVEL DE INMISIONES A dBA	
	100 125 160 200 250 315 400 500 630 800 1000 1250 1600 2000 2500 3150 4000 5000
PONDERAC. A:	-19,1 -16,1 -13,4 -10,9 -8,6 -6,6 -4,8 -3,2 -1,9 -0,8 0,0 0,6 1,0 1,2 1,3 1,2 1,0 0,5
RESULTADO (*):	24,5 24,3 23,0 23,5 23,2 23,8 24,3 24,8 24,9 23,9 22,2 20,2 18,6 17,0 16,3 15,8 15,3 14,5

(*) No se consideran valores negativos de inmisión

EL VALOR DE INMISIÓN TOTAL ES: **34,89 dBA**



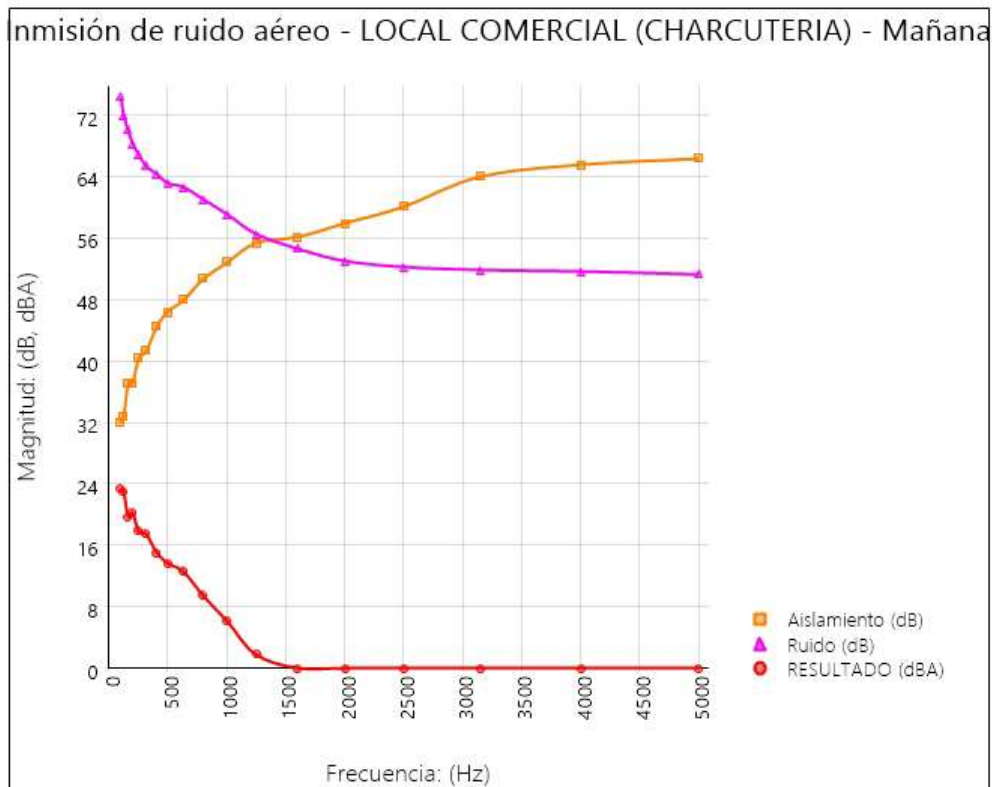
Inmisión entre local a estudio a través del cerramiento B con MEDIANERA IZQUIERDA (local comercial: CHARCUTERÍA)

CÁLCULO DEL NIVEL DE INMISIONES (dB)																		
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
RUIDO:	74,4	71,9	70,2	68,2	66,9	65,4	64,4	63,2	62,6	61,0	59,0	56,5	54,7	53,0	52,2	51,8	51,6	51,3
AISLAMIENTO:	31,9	32,8	37,0	37,1	40,4	41,3	44,5	46,3	48,0	50,8	52,9	55,3	56,1	57,9	60,1	64,1	65,5	66,4
DIFERENCIAL:	42,5	39,1	33,1	31,1	26,4	24,1	19,8	16,8	14,5	10,2	6,1	1,2	-1,4	-4,9	-7,9	-12,2	-13,9	-15,1

AJUSTE DEL NIVEL DE INMISIONES A dBA																		
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
PONDERAC. A:	-19,1	-16,1	-13,4	-10,9	-8,6	-6,6	-4,8	-3,2	-1,9	-0,8	0,0	0,6	1,0	1,2	1,3	1,2	1,0	0,5
RESULTADO (*):	23,4	23,0	19,7	20,2	17,8	17,5	15,0	13,6	12,6	9,4	6,1	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

(*) No se consideran valores negativos de inmisión

EL VALOR DE INMISIÓN TOTAL ES: **29,18 dBA**



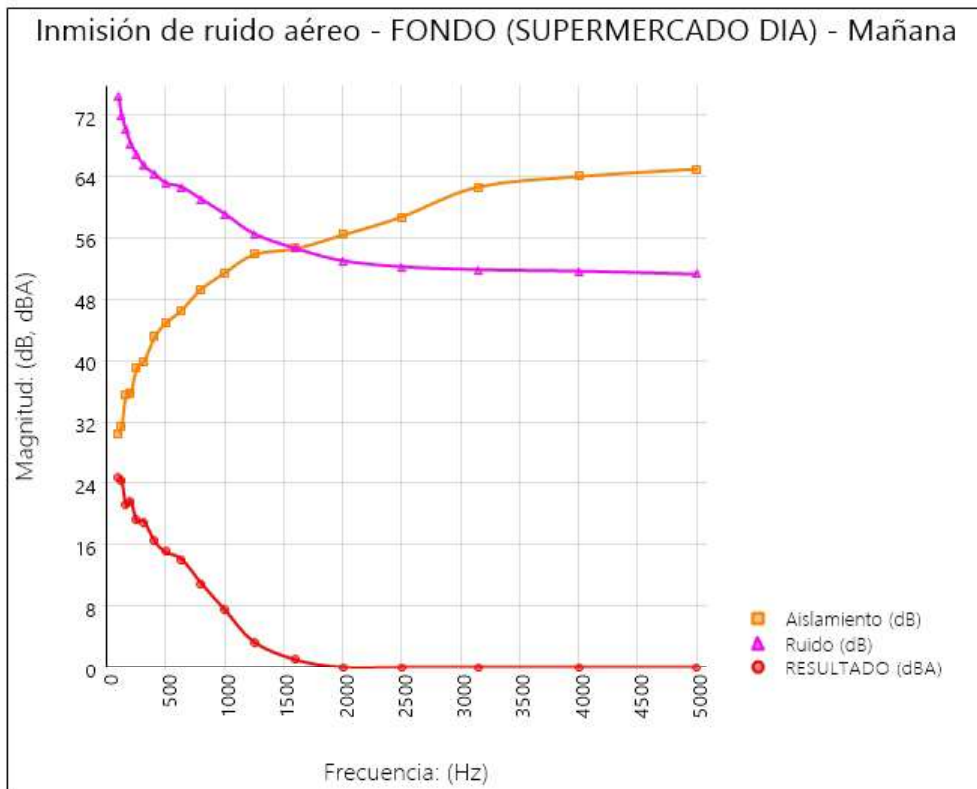
Inmisión entre local a estudio a través del **cerramiento C con FONDO (Supermercado DIA)**

	CÁLCULO DEL NIVEL DE INMISIONES (dB)																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
RUIDO:	74,4	71,9	70,2	68,2	66,9	65,4	64,4	63,2	62,6	61,0	59,0	56,5	54,7	53,0	52,2	51,8	51,6	51,3
 AISLAMIENTO:	30,5	31,4	35,6	35,7	39,0	39,9	43,1	44,9	46,6	49,3	51,5	53,8	54,6	56,4	58,6	62,6	64,1	65,0
DIFERENCIAL:	44,0	40,6	34,6	32,6	27,9	25,6	21,3	18,3	16,0	11,7	7,6	2,7	0,1	-3,4	-6,4	-10,8	-12,4	-13,6

	AJUSTE DEL NIVEL DE INMISIONES A dBA																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
PONDERAC. A:	-19,1	-16,1	-13,4	-10,9	-8,6	-6,6	-4,8	-3,2	-1,9	-0,8	0,0	0,6	1,0	1,2	1,3	1,2	1,0	0,5
RESULTADO (*):	24,9	24,5	21,2	21,7	19,3	19,0	16,5	15,1	14,1	10,9	7,6	3,3	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

(*) No se consideran valores negativos de inmisión

EL VALOR DE INMISIÓN TOTAL ES: **30,63 dBA**





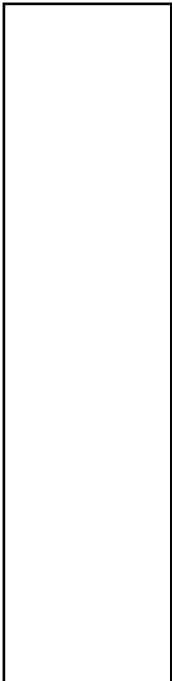
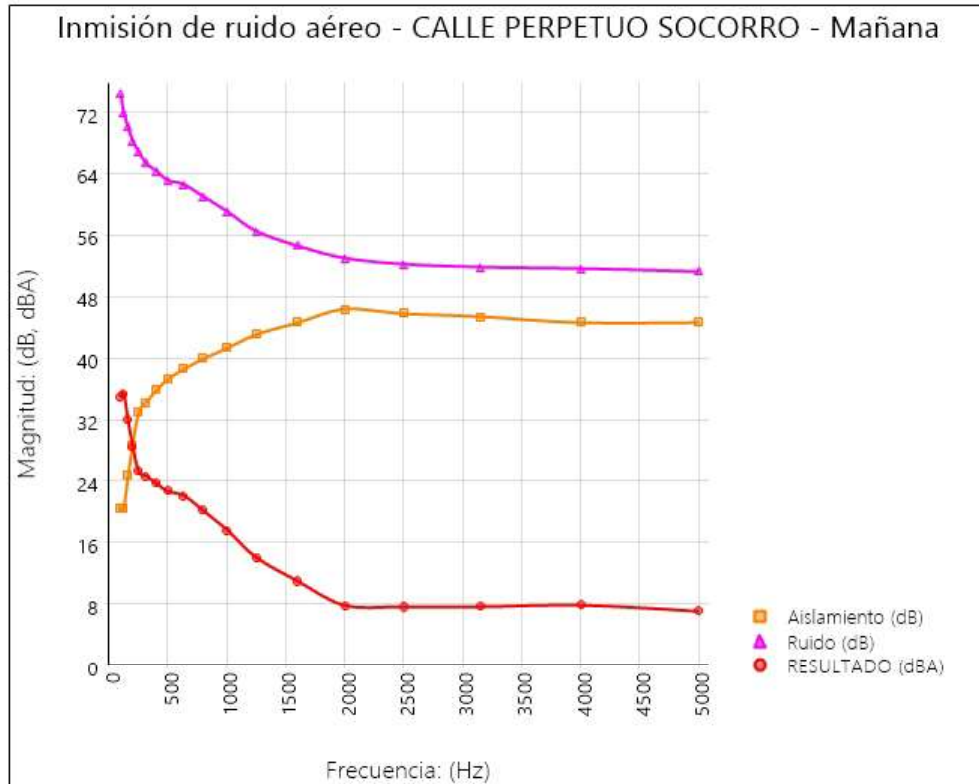
Inmisión entre local a estudio a través del **cerramiento D con FACHADA LATERAL (C/ Perpetuo Socorro)**

CÁLCULO DEL NIVEL DE INMISIONES (dB)																		
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
RUIDO:	74,4	71,9	70,2	68,2	66,9	65,4	64,4	63,2	62,6	61,0	59,0	56,5	54,7	53,0	52,2	51,8	51,6	51,3
 AISLAMIENTO:	20,4	20,5	24,8	28,8	33,0	34,2	35,8	37,2	38,6	40,0	41,4	43,1	44,7	46,4	45,9	45,3	44,7	44,7
DIFERENCIAL:	54,0	51,5	45,4	39,4	33,9	31,2	28,5	26,0	24,0	21,0	17,6	13,4	10,0	6,6	6,4	6,5	6,9	6,6

AJUSTE DEL NIVEL DE INMISIONES A dBA																		
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
PONDERAC. A:	-19,1	-16,1	-13,4	-10,9	-8,6	-6,6	-4,8	-3,2	-1,9	-0,8	0,0	0,6	1,0	1,2	1,3	1,2	1,0	0,5
RESULTADO (*):	34,9	35,4	32,0	28,5	25,3	24,6	23,7	22,8	22,1	20,2	17,6	14,0	11,0	7,8	7,7	7,7	7,9	7,1

(*) No se consideran valores negativos de inmisión

EL VALOR DE INMISIÓN TOTAL ES: **40,11 dBA**



Inmisión entre local a estudio a través del **cerramiento S con FORJADO (Terraza exterior)**

	CÁLCULO DEL NIVEL DE INMISIONES (dB)																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
RUIDO:	74,4	71,9	70,2	68,2	66,9	65,4	64,4	63,2	62,6	61,0	59,0	56,5	54,7	53,0	52,2	51,8	51,6	51,3
 AISLAMIENTO:	48,1	45,3	51,3	49,6	53,4	54,3	56,1	55,8	55,1	52,8	52,4	53,9	53,0	54,5	57,0	59,6	63,1	63,8
DIFERENCIAL:	26,4	26,6	18,8	18,6	13,4	11,1	8,3	7,4	7,4	8,2	6,6	2,7	1,7	-1,5	-4,7	-7,8	-11,5	-12,5

	AJUSTE DEL NIVEL DE INMISIONES A dBA																	
	100	125	160	200	250	315	400	500	630	800	1000	1250	1600	2000	2500	3150	4000	5000
PONDERAC. A:	-19,1	-16,1	-13,4	-10,9	-8,6	-6,6	-4,8	-3,2	-1,9	-0,8	0,0	0,6	1,0	1,2	1,3	1,2	1,0	0,5
RESULTADO (*)	7,3	10,5	5,4	7,7	4,8	4,5	3,5	4,2	5,5	7,4	6,6	3,3	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

(*) No se consideran valores negativos de inmisión

EL VALOR DE INMISIÓN TOTAL ES: **17,73 dBA**



MEDIDAS CORRECTORAS

- Quedará prohibida la instalación de los apoyos rígidos de instalaciones, equipos o máquinas directa o indirectamente sobre cualquier elemento constructivo o estructural de la edificación. Como medida preventiva, todo equipos o máquina de las instalaciones se instalarán sobre soportes antivibratorios/amortiguadores.
- Con objeto de mantener el valor de aislamiento acústico global de la fachada del establecimiento, durante el horario de funcionamiento de la actividad, se realizará con la puerta cerrada, sin perjuicio de que se pueda utilizar para eventuales necesidades de ventilación.

CONCLUSIONES

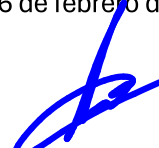
A la vista de los resultados obtenidos, podemos resumir:

	COLINDANTES	EXTERIOR	AISLAMIENTO MÍNIMO D _{nt, A}
FACHADA PRINCIPAL (AVDA. DEL ESTADIO)	--	34,89 < 55,00 (Decreto 50/2025) (CUMPLE)	--
MEDIANERA IZQUIERDA (LOCAL COMERCIAL: CHARCUTERÍA)	29,18 < 40,00 (Decreto 50/2025) (CUMPLE)	--	--
MEDIANERA FONDO (SUPERMERCADO DÍA)	30,63 < 40,00 (Decreto 50/2025) (CUMPLE)	--	--
FACHADA LATERAL (C/ PERPETUO SOCORRO)	40,11 < 50,00 (Decreto 50/2025) (CUMPLE)	--	--
FORJADO (TERRAZA-ABIERTA)	--	17,73 < 55,00 (Decreto 50/2025) (CUMPLE)	--

Por tanto, podemos considerar que queda suficientemente justificado el cálculo acústico respecto a la normativa aplicable a la actividad. De forma gráfica el presente estudio queda resumido en el plano AISLAMIENTO.

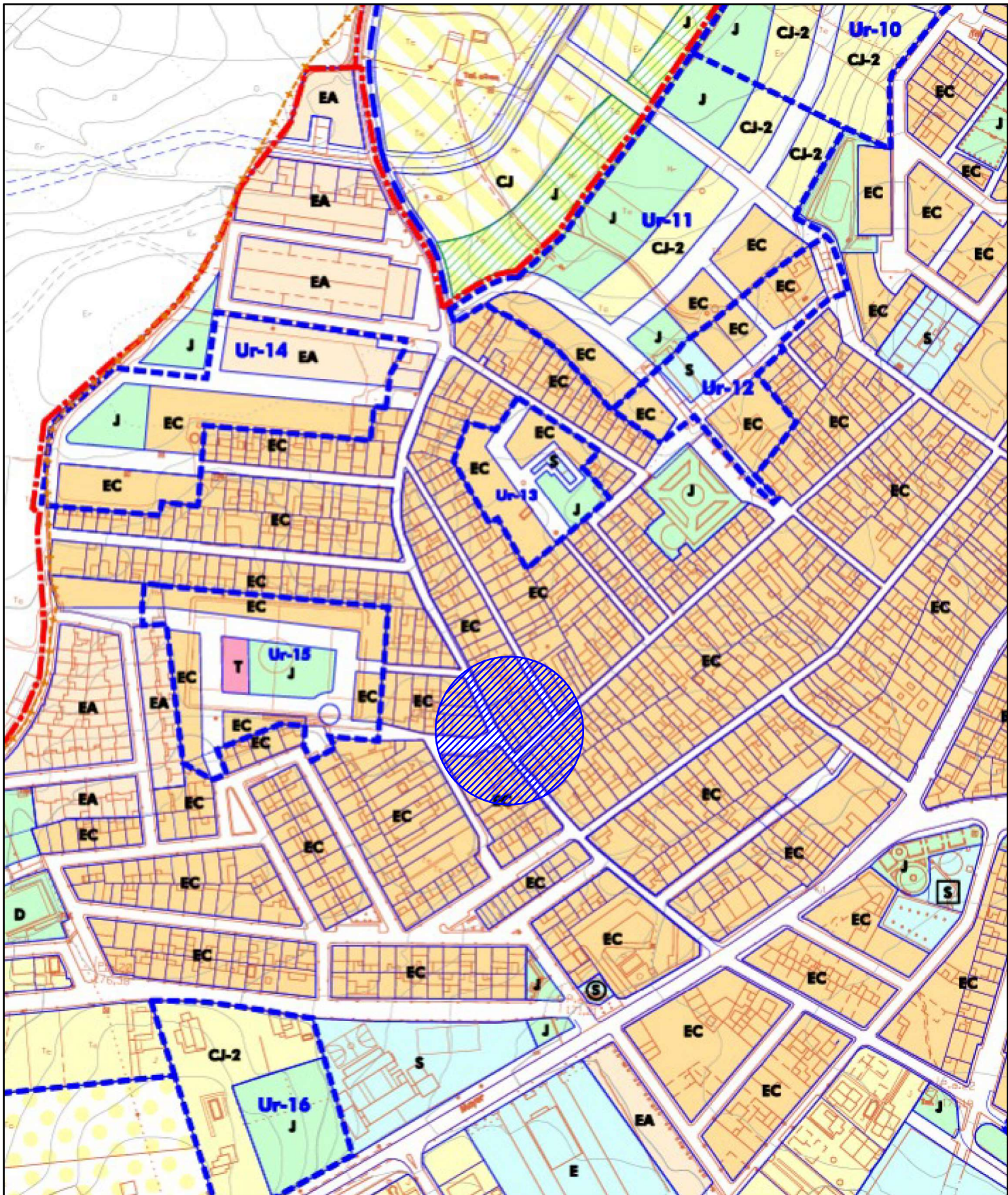
No obstante, quedamos a disposición de los servicios técnicos pertinentes para cualquier aclaración o justificación adicional.

Sevilla, 6 de febrero de 2.026



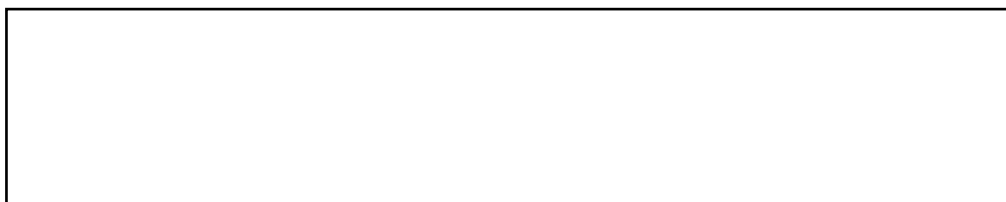
PLANOS

1. SITUACIÓN y EMPLAZAMIENTO
2. CUADRO SUPERFICIES
3. DIMENSIONES
4. DISTRIBUCIÓN, USOS Y COLINDANTES
5. ALZADO FACHADA PRINCIPAL
6. SECCIÓN
7. ELECTRICIDAD / ILUMINACIÓN
8. ESQUEMA ELÉCTRICO UNIFILAR
9. AISLAMIENTO
10. VENTILACIÓN / CLIMATIZACIÓN
11. FONTANERIA
12. SANEAMIENTO

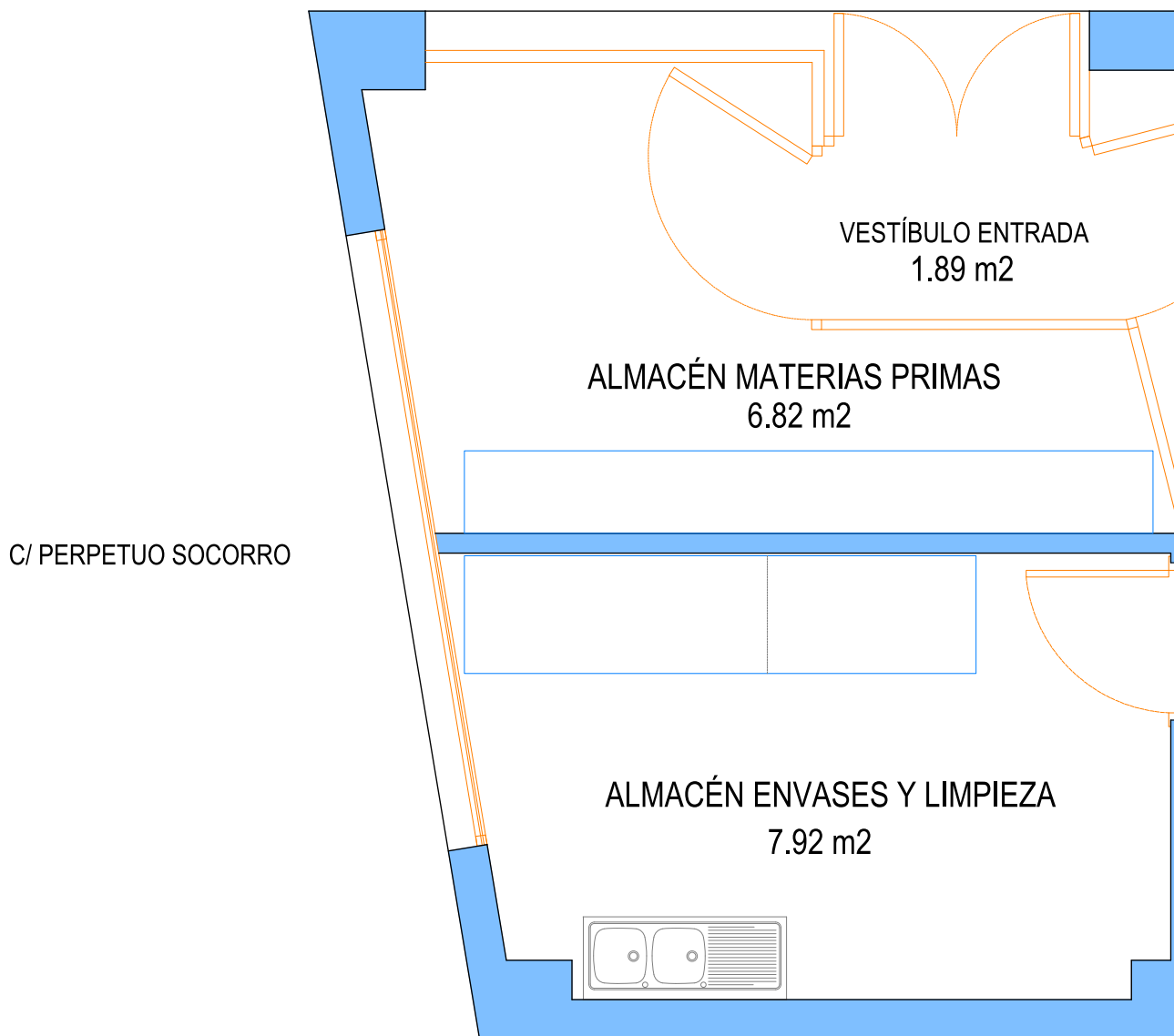


SITUACIÓN

ESCALA: 1:2000 N 



ACCESO
(NO PÚBLICO)

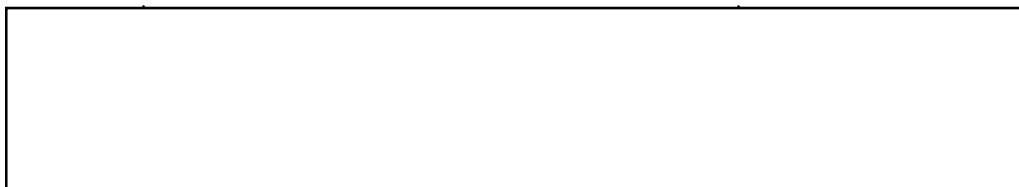


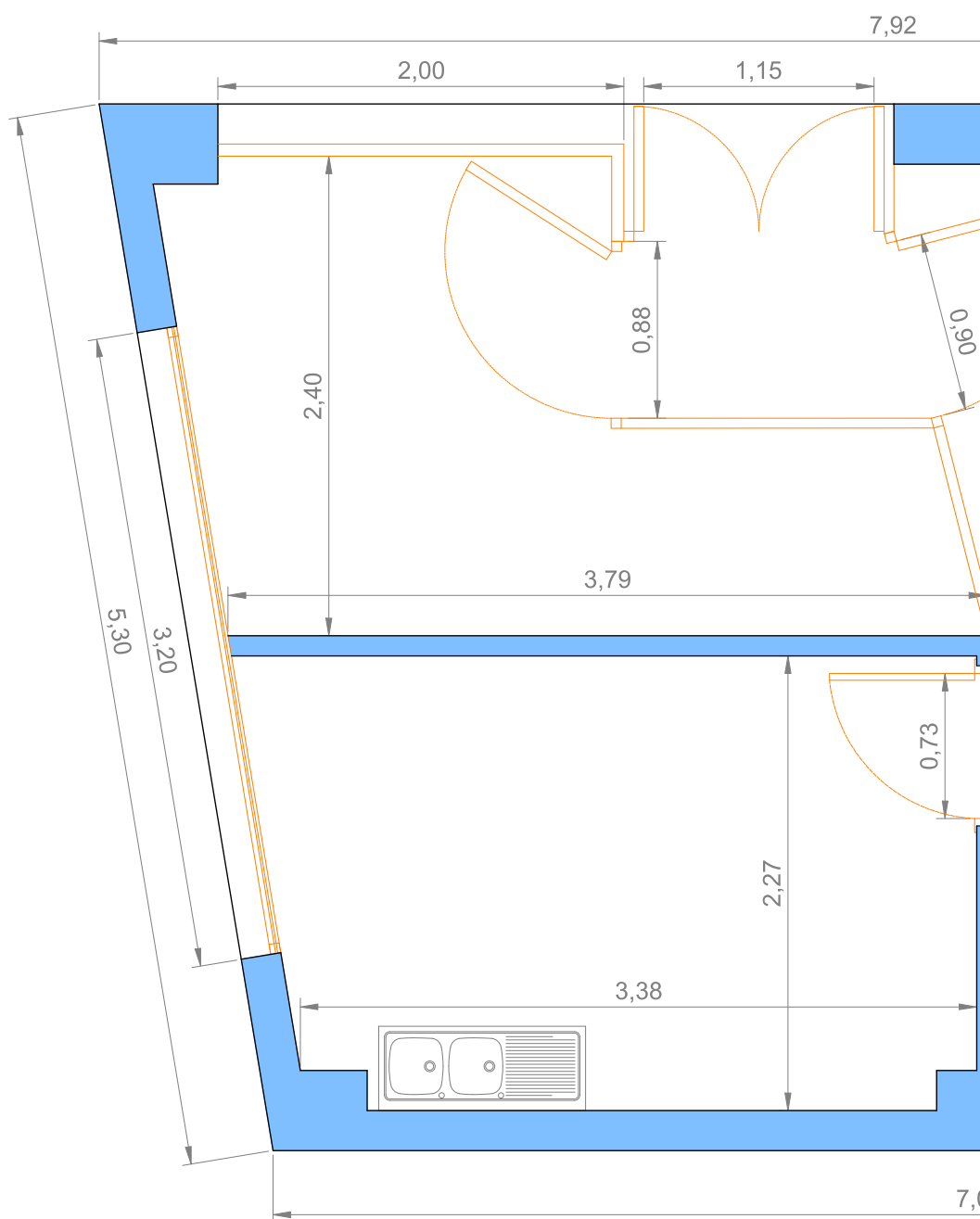
COORDENADAS

Datum	ETRS89
Latitud	37° 25' 7.18" N
Longitud	6° 9' 33.52" W
Huso UTM	29
Coordenada X	751.150,00
Coordenada Y	4.144.750,00

DATOS CATASTRALES

Referencia	1151601QB5415S0002DJ
Clase	Urbano
Uso principal	Comercial
Año construcción	2006





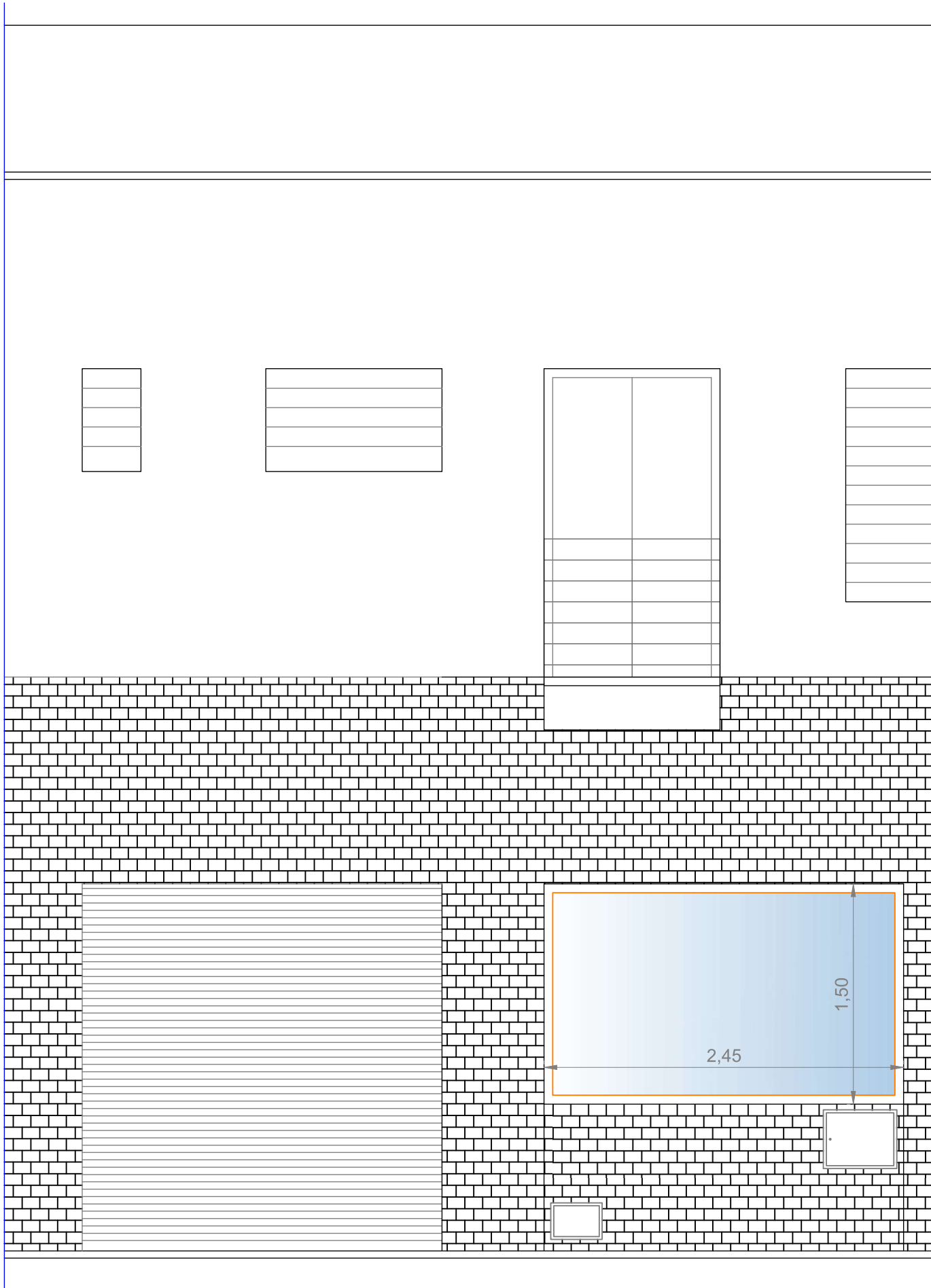
ACCESO
(NO PÚBLICO)



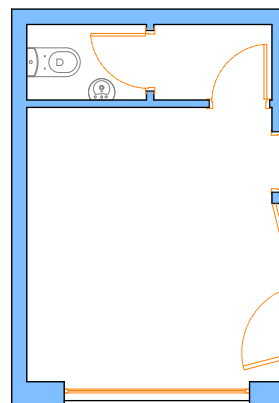
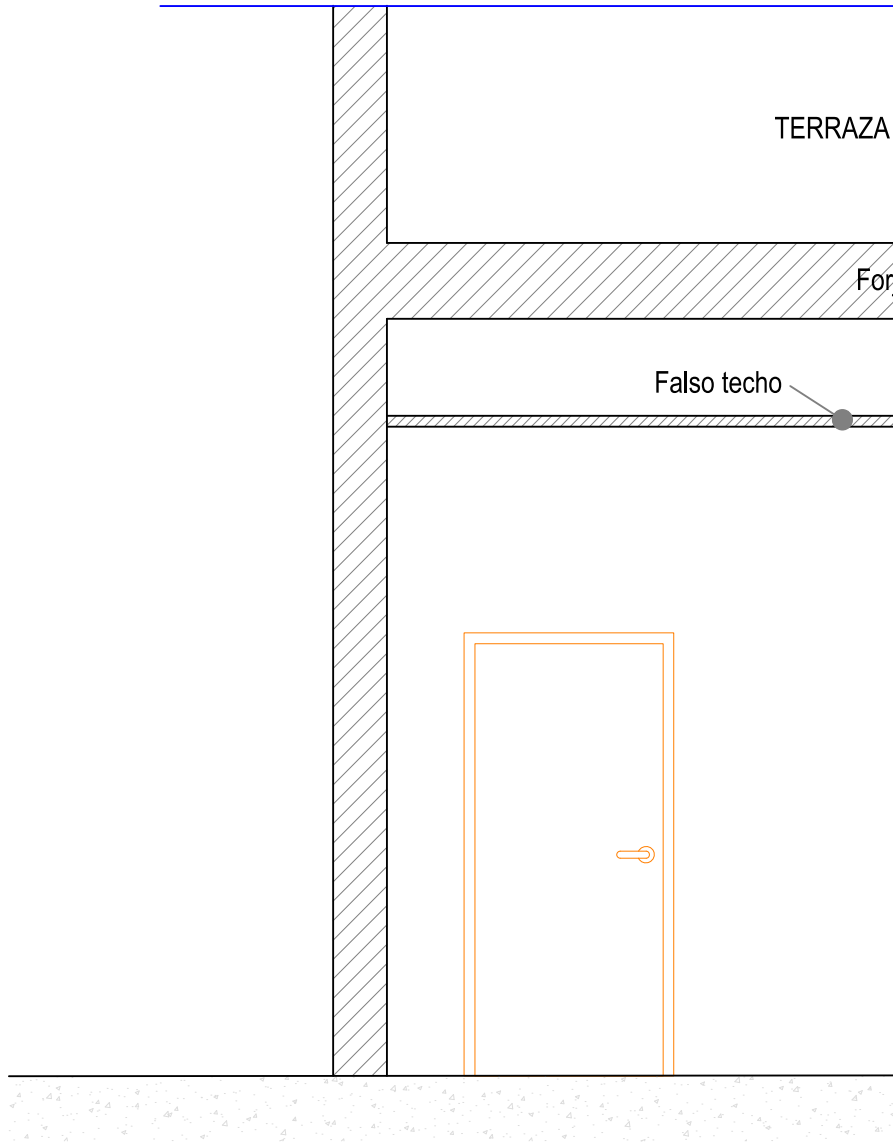
LEYENDA MOBILIARIO

①	MESA DE TRABAJO	⑤	TERMO (AGUA CALIENTE SANITARIA)
②	ESTANTERIA	⑥	FREGADERO (LIMPIEZA)
③	BATIDORA	⑦	LAVAMANO DE PEDAL
④	MAQUINA VACIO	⑧	AIRE ACONDICIONADO

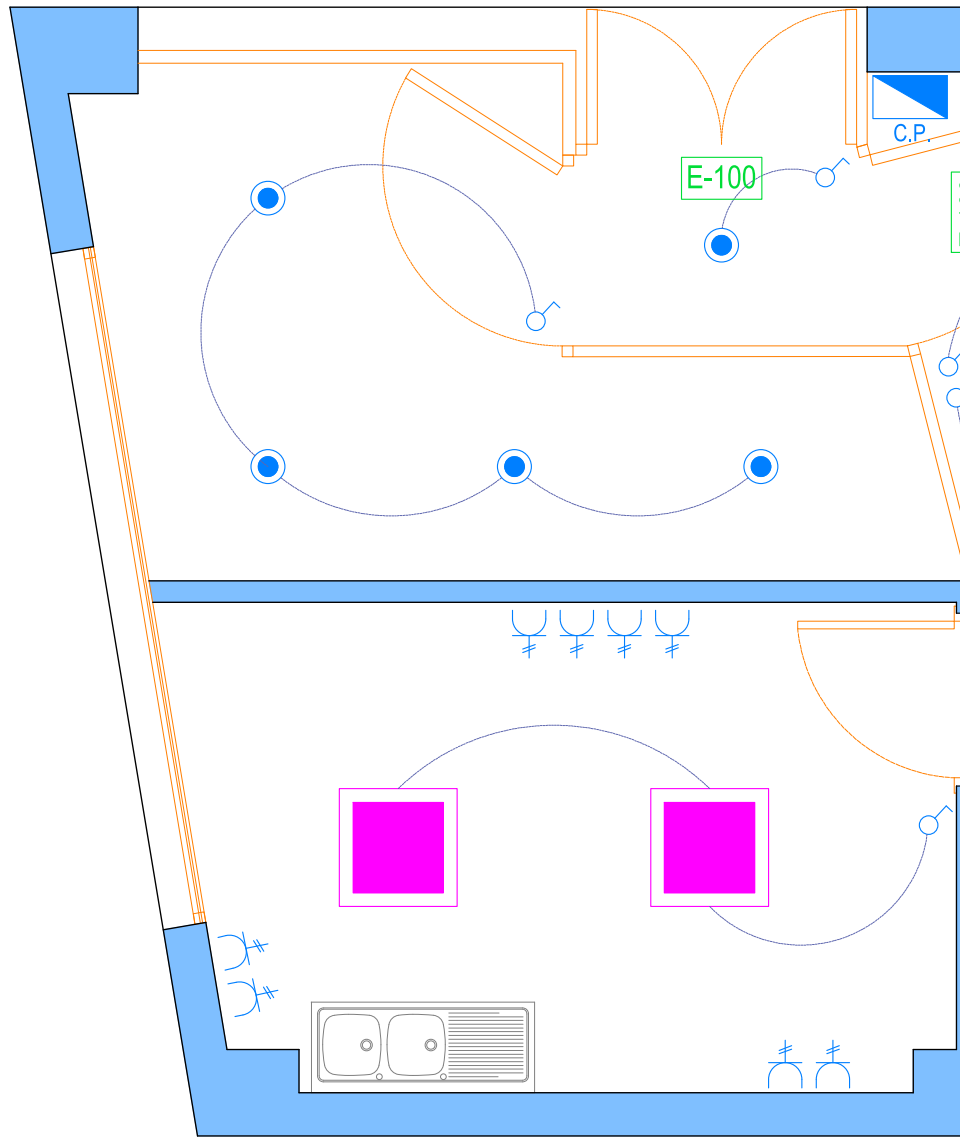













ALZADO FACHADA: AVDA. DEL ESTADIO



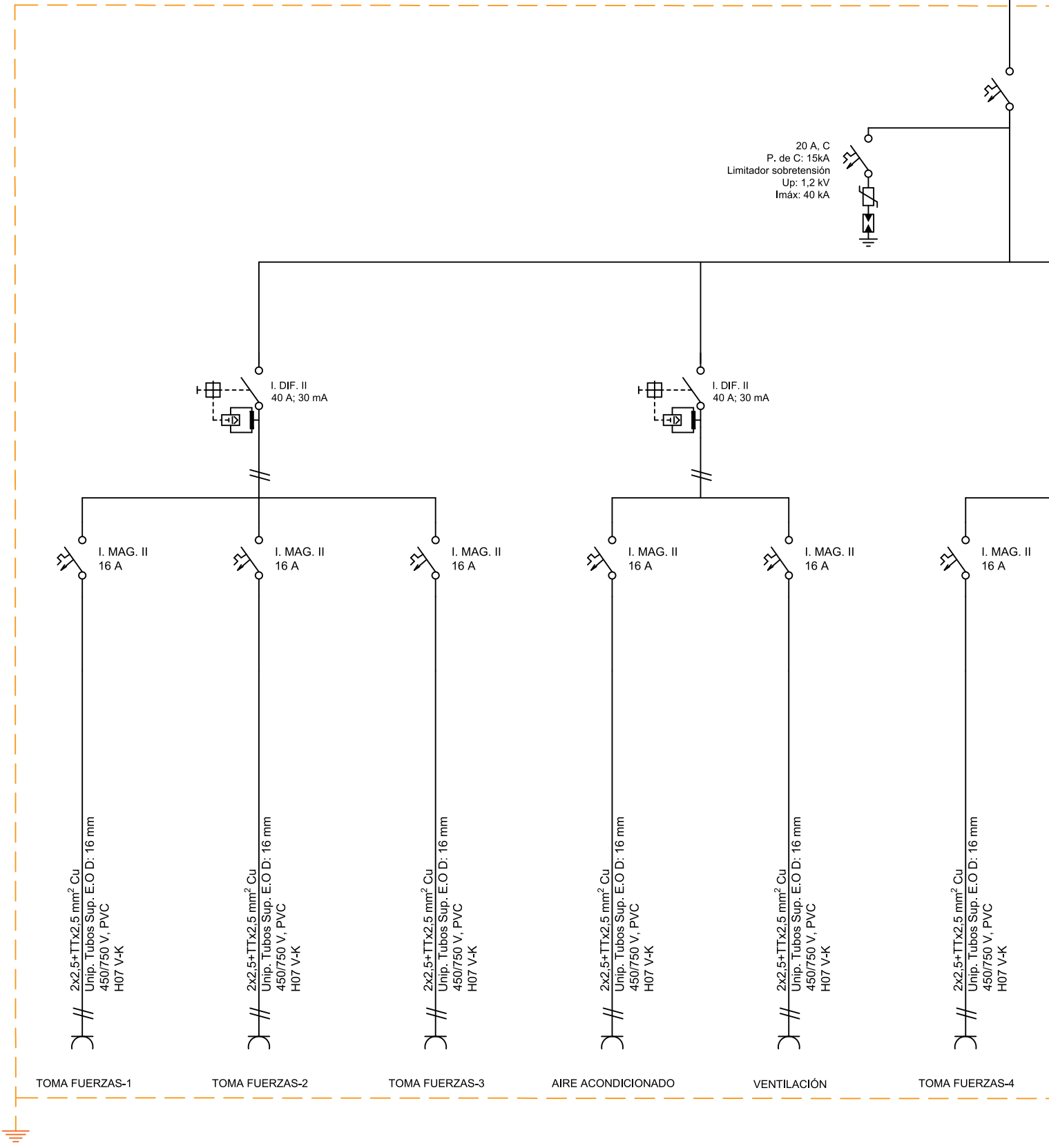
ESCALA: 1:100



LEYENDA ELECTRICIDAD / ILUMINACIÓN

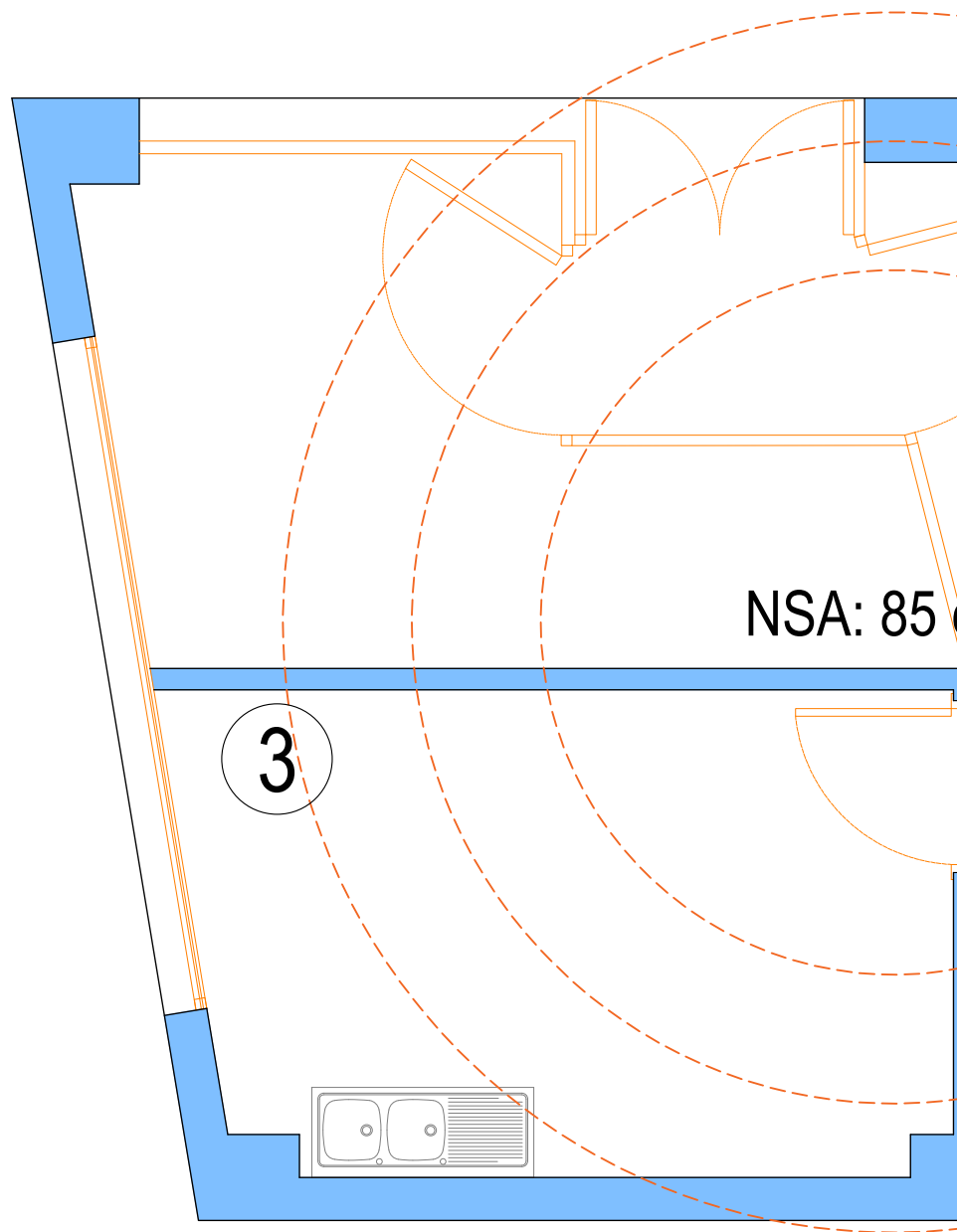
	CONTADOR DE ELECTRICIDAD		DOWNLIGHT LED		CALENTADOR A.C.S.
	CUADRO ELÉCTRICO PRINCIPAL		PANTALLA LED		
	LUMINARIA EMERGENCIA (TECHO)		INTERRUPTOR		
	LUMINARIA EMERGENCIA (PARED)		TOMA DE CORRIENTE MONOFÁSICA		

CUADRO GENERAL DE MANDO Y PROTECCIÓN



AVDA. DEL ESTAD...
Inmisión total = 34,89 dB(A)

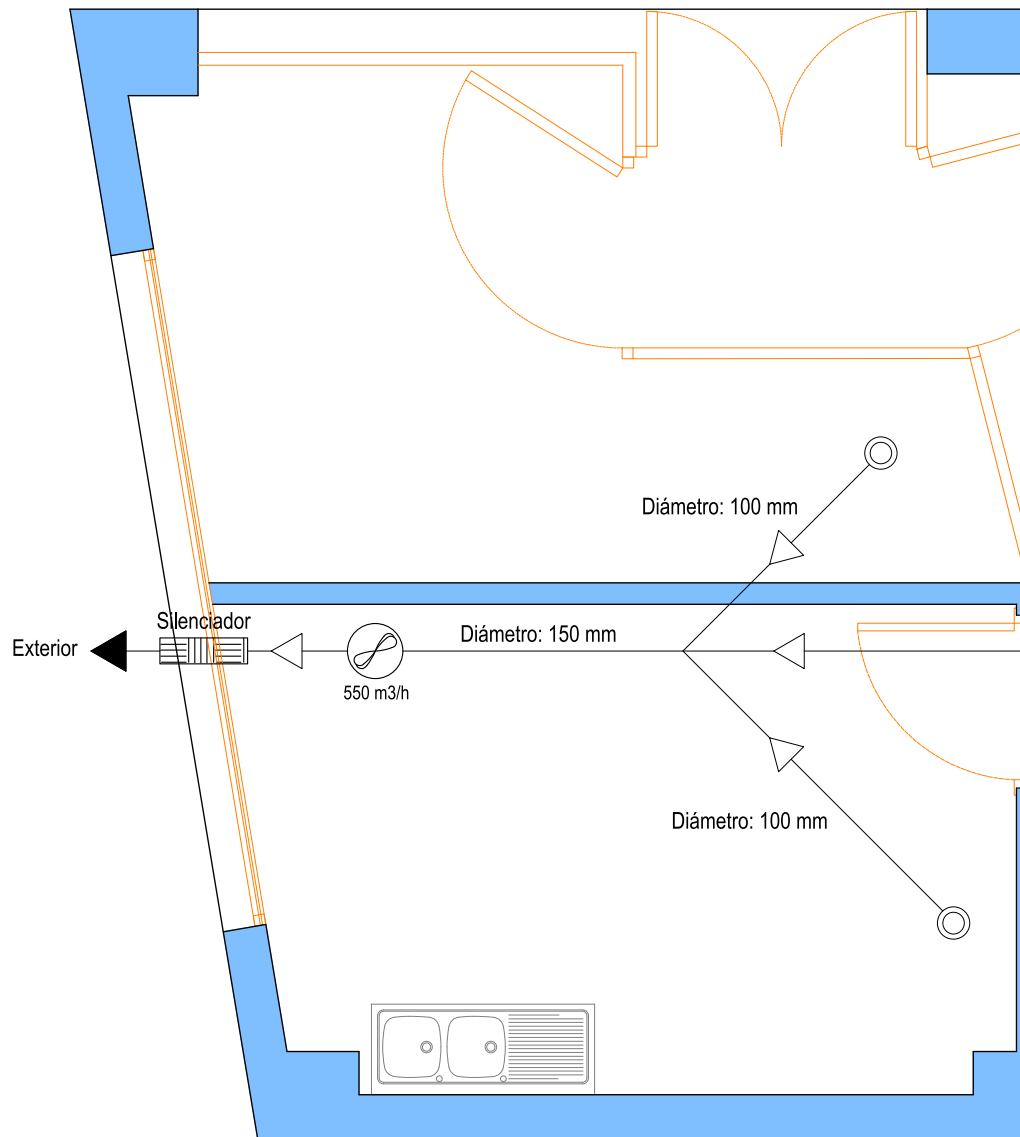
C/PERPETUO SOCORRO
Inmisión total = 40,11 dB(A) < 55 dB(A)





LOCAL COME...
Inmisión total = 30,63 dB(A)

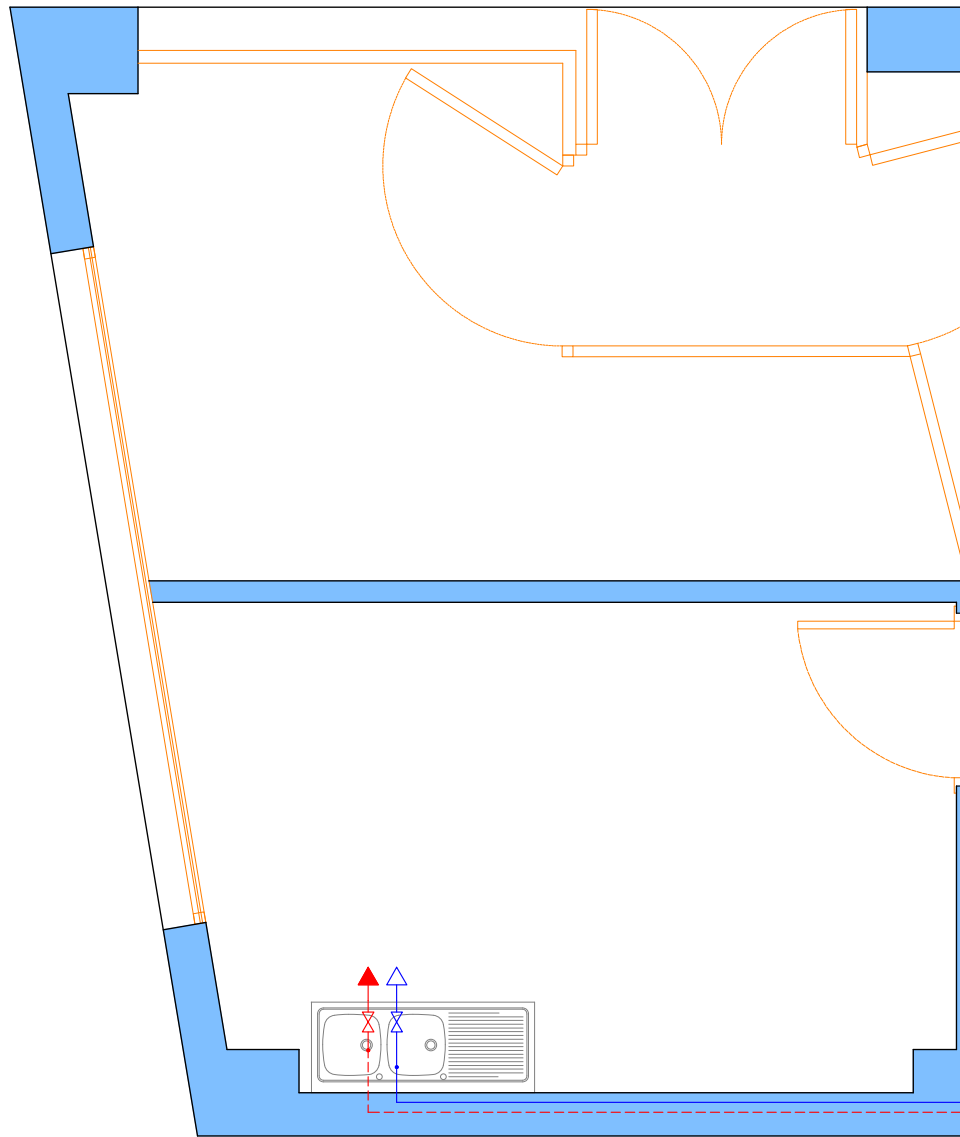
LEYENDA FOCOS DE RUIDO

1	BATIDORA	4	EXTRACTOR AIRE ASEO
2	UNIDAD INTERIOR DE AIRE ACONDICIONADO		
3	VENTILADOR RENOV./AIRE		











LEYENDA VENTILACIÓN / CLIMATIZACIÓN

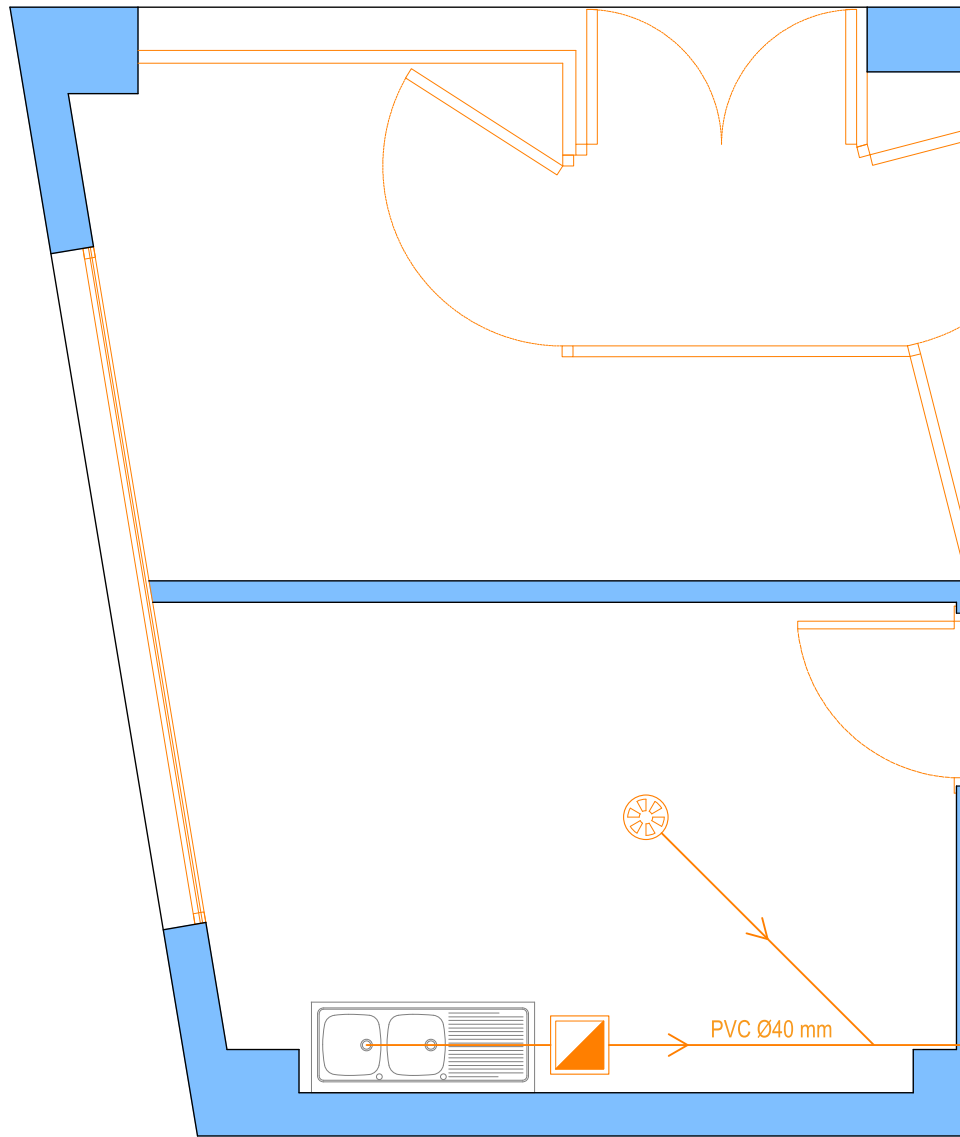
	VENTILACIÓN RENOVACIÓN AIRE
	UNIDAD INTERIOR AIRE ACONDICIONADO








LEYENDA FONTANERIA

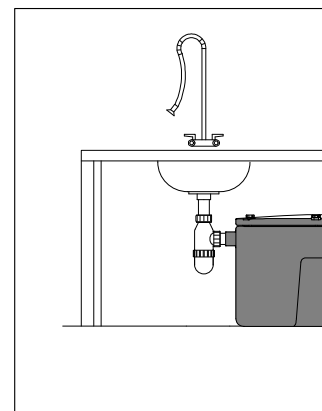
	CONTADOR DE AGUA POTABLE		CANALIZACIÓN AGUA FRÍA		GRIFO APARATO (AGUA CALIENTE)
	LLAVE GENERAL DE PASO		CANALIZACIÓN AGUA CALIENTE		CALENTADOR ELÉCTRICO A.C.S.
	LLAVE DE CORTE		GRIFO APARATO (AGUA FRÍA)		





LEYENDA SANEAMIENTO

	ARQUETA DE PASO		DESAGÜE
	ARQUETA SEPARADORA DE GRASAS		BAJANTE
	BOTE SIFÓNICO		



DETALLE SEPARADORA DE GRA

