

CAPÍTULO IV

DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO Y LAS INSTALACIONES

4.1. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DEL EDIFICIO

El edificio industrial está constituido por una nave de las siguientes dimensiones:

- Longitud entre ejes: 45,0 m
- Anchura entre ejes: 18,5 m
- Altura del alero: 5,0 m
- Pendiente de la cubierta 25%
- Modulación entre pilares: 5,0 m

Las características constructivas son las que se describen a continuación:

- Cimentación: fue realizada con zapatas rígidas de hormigón arriostradas por zunchos de hormigón armado. Las resistencias de los materiales serán $f_{ck}=175$ Kg/cm² para el hormigón y $f_{yk}=4.100$ Kg/cm² para el acero.

- Estructura: es totalmente metálica, formada por cerchas, pilares y correas contruidos por perfiles laminados electrosoldados de acero A-42.
- Cubierta: La cubierta se establece con placas onduladas de fibrobenceno fijadas a las correas mediante ganchos galvanizados.
- Pavimento: proyectado con solera de hormigón de 15cm de espesor provista de mallazo metálico y de tratamiento superficial de cuarzo, establecida sobre una subbase de grava compactada.
- Cerramientos: son proyectados de fábrica de bloque hueco de hormigón de 20 cm de espesor, recibido con mortero de cemento y arena para enfoscar y pintar con pintura pétreo en el exterior. Por el interior, en las dependencias propias del matadero y almacén frigorífico irán revestido los cerramientos con alicatado con azulejo blanco 15 x 15 cm.
- Carpintería: Las puertas se construirán con chapa de acero galvanizado y pintadas con esmalte. Las ventanas están realizadas con perfilaría de aluminio anodinado y vidrio doble.

4.2. INSTALACIONES

A continuación se describen cada uno de los departamentos que constituyen el matadero y almacén frigorífico.

4.2.1. ZONA DE ESPERA DE CAMIONES

Dentro del recinto del matadero y almacén frigorífico y próxima al muelle de recepción se dispone de una zona de espera de camiones portadores de aves vivas donde la aves esperan el comienzo del proceso de matanza.

4.2.2. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Dentro del recinto de la industria y situado fuera del edificio existe una zona acondicionada para la limpieza y desinfección de vehículos, diferenciándose en él por un lado una zona para vehículos de transporte de aves vivas y por otro lado para vehículos de transporte de canales y productos congelados.

4.2.3. RECEPCIÓN

En un extremo de la nave se dispone de una zona de 18,5 x 5 m comunicada con el muelle de recepción, destinada a la descarga de camiones que transportan las aves vivas. Este recinto está provisto de dos puertas de entrada y salida respectivamente de vehículos.

El muelle de recepción tiene unas dimensiones de 11 x 4 m. En él está instalado uno de los tramos de la línea aérea de transporte de aves ya que en esta zona se realiza el cuelgue de las aves en dicha línea.

Esta dependencia cuenta con un lavabo de manos, con agua fría y caliente, para el mantenimiento de la higiene de los operarios que trabajan en ella.



Fig 4.1. Zona de recepción

Al igual que en las demás dependencias propias del matadero y almacén frigorífico, a excepción de las cámaras de oreo y conservación, el muelle de recepción está acondicionado del modo que sigue:

- El pavimento es de hormigón con tratamiento superficial de cuarzo y dotado de una pendiente suficiente hacia los desagües que verterán en la Estación Depuradora.
- Las paredes están revestidas con azulejos blancos 15 x 15 cm hasta el techo.
- Las uniones que forman las paredes entre sí y con el suelo y techo son cóncavas, no presentando ángulos ni aristas vivas.

- Los techos están contruidos con materiales de fácil limpieza.
- Todas las aberturas al exterior disponen de mallas metálicas para impedir el acceso de insectos, roedores u otros animales.

4.2.4. DEPÓSITO DE ESTIÉRCOL

Se trata de un recinto de 3 x 2 m de superficie independizado del resto de las dependencias que se destina al almacenamiento del estiércol procedente de la zona de espera y del muelle de recepción.

4.2.5. ATONTAMIENTO, SACRIFICIO Y SANGRADO

Las operaciones de atontamiento, sacrificio y sangrado se realizan en un recinto de 5 x 2,5 m en el que dispone en todo momento de una cubeta bajo la línea aérea de transporte de aves con el fin de recibir la sangre de las aves. Esta dependencia cuenta con un lavabo de similares características al existente en la zona de recepción de aves, tiene la misma finalidad que este.



Fig 4.2. Lavabos situados en varias salas del edificio

4.2.6. ESCALDADO Y DESPLUMADO

En comunicación con el recinto anterior, existe una dependencia para el escaldado y desplumado con una superficie de 28,5 m² en donde irán situadas las máquinas correspondientes.

4.2.7. DEPÓSITO DE PLUMAS

Junto a la sala de escaldado y desplumado se dispondrá de un local de 3 x 3 m destinado al almacenamiento de plumas a la espera de su destrucción.

4.2.8. EVISCERADO SUCIO

Junto a la sala de escaldado y desplumado existe un recinto destinado al eviscerado sucio, tiene unas dimensiones de 3 x 3 m. Esta dependencia cuenta con un lavabo de similares características al existente en la zona de recepción de aves, tiene la misma finalidad que este.

4.2.9. DEPÓSITO DE VÍSCERAS

Recinto de 3 x 3 m destinado al almacenamiento de todas las vísceras extraídas durante la matanza.

4.2.10. EVISCERADO LIMPIO

La segunda extracción de vísceras se realiza en un local separado totalmente del primero de dimensiones 7 x 3 m. Esta dependencia cuenta con un lavabo de similares características al existente en la zona de recepción de aves, tiene la misma finalidad que este.

4.2.11. CLASIFICACIÓN Y ENVASADO

En una zona de 7 x 3 m se efectúan las últimas operaciones de faenado en la línea aérea de transporte. Estas operaciones son las de descuelgue, clasificación y envasado. Esta dependencia cuenta con un lavabo de similares características al existente en la zona de recepción de aves, tiene la misma finalidad que este.

4.2.12. ALMACÉN DE ENVASES

En comunicación con la zona de envasado se dispone de un local de 6 x 4 m destinado al almacenamiento de envases.

4.2.13. DEPENDENCIAS VETERINARIAS Y LABORATORIO

Los análisis microbiológicos de las carnes se llevan a cabo en un laboratorio de 4 x 3,5 m dotado de todos los elementos necesarios como son: estufa, medios de cultivo y microscopio. Esta sala cuenta con el material necesario, tanto administrativo como sanitario, para el correcto desarrollo de las labores del veterinario asignado oficialmente a la matanza.

4.2.14. TÚNEL DE OREO

Tiene unas dimensiones de 5 x 4 x 4,6 m. En este túnel se enfriarán siempre que se efectúe la matanza, en un plazo de 90 minutos las canales obtenidas hasta una temperatura comprendida entre 0° C y +7°C, manteniéndose una humedad relativa del aire del 90%. En un lugar visible de este recinto se dispondrán aparatos de control de temperatura y humedad.

4.2.15. CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE CANALES

La conservación de los canales refrigerados se realizará en una cámara con unas dimensiones útiles de 8 x 5 x 4,6 m situada junto al túnel de oreo.

La capacidad de esta cámara es superior a las 5000 aves, que supone el doble de la máxima capacidad de matanza diaria con la que fue diseñado el matadero.

La temperatura de este recinto está comprendida entre 0°C y +7°C, manteniéndose una humedad relativa del aire del 90%. Al igual que en el túnel de oreo en un lugar visible de este recinto se dispondrán aparatos de control de temperatura y humedad.

4.2.16. SALA DE DESPIECE

El despiece, troceado, deshuesado y envasado de las canales se lleva a cabo en una dependencia de 7 x 6 m de superficie. Es un recinto debidamente aislado de las dependencias del matadero cumpliéndose de este modo las condiciones técnico-sanitarias. La sala está climatizada a una temperatura máxima de +10°C con una tolerancia de ± 2 °C medida en cualquier punto del recinto. Como en todas las dependencias de temperatura controlada en un lugar visible del recinto se dispondrán aparatos de control de temperatura y humedad. Esta dependencia cuenta con un lavabo de similares características al existente en la zona de recepción de aves, tiene la misma finalidad que este.

4.2.17. CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE DESPIECE

El almacenamiento de los productos obtenidos en el despiece se realiza en una cámara frigorífica de dimensiones 6,5 x 2,6 x 4,6 m con acceso directo desde la antecámara de despiece.

4.2.18. ANTECÁMARA DE DESPIECE

Recinto que comunica la sala de despiece, la cámara de conservación de despiece y el muelle de expedición de canales, tiene unas dimensiones de 13 x 4,5 m.

4.2.19. MUELLE DE EXPEDICIÓN DE CANALES

El muelle de expedición tiene una anchura de 3,5 m accediendo a él desde la antecámara de despiece. Delante del muelle, en el exterior del edificio se dispone de una superficie cubierta de 3,7 x 7 m para proteger a los camiones durante a carga.

4.2.20. SALA DE MÁQUINAS

Se dispone de una sala de 4 x 4 m en la que está situada una parte de la maquinaria frigorífica, compresores, valvulería y cuadro de control frigorífico. En la pared exterior de esta sala se sitúan los condensadores de las diferentes instalaciones frigoríficas.



Fig 4.3. Armario de control de la maquinaria frigorífica



Fig 4.4. Maquinaria frigorífica en el exterior de la sala de máquinas

4.2.21. CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS

Recinto de dimensiones 6,5 x 4,25 x 4,6 m en la que se mantiene una temperatura media de -20 °C con una tolerancia de ± 2 °C medida en cualquier punto del recinto y una humedad relativa del aire del 90%. Como en todas las dependencias de temperatura controlada en un lugar visible del recinto se dispondrán aparatos de control de temperatura y humedad.

4.2.22. CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE CARNES

Recinto de dimensiones 6,5 x 4,25 x 4,6 m en la que se mantiene una temperatura media de -20 °C con una tolerancia de ± 2 °C medida en cualquier punto del recinto y una humedad relativa del aire del 90%. Como en todas las dependencias de temperatura controlada en un lugar visible del recinto se dispondrán aparatos de control de temperatura y humedad.

4.2.23. CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE PRECOCINADOS, VERDURAS Y PATATAS

Recinto de dimensiones 6 x 7 x 4,6 m en la que se mantiene una temperatura media de -20 °C con una tolerancia de ± 2 °C medida en cualquier punto del recinto y una humedad relativa del aire del 90%. Como en todas las dependencias de temperatura controlada en un lugar visible del recinto se dispondrán aparatos de control de temperatura y humedad.

4.2.24. VESTUARIOS Y SERVICIOS

El recinto del matadero de aves y almacén frigorífico, cuenta con vestuarios y servicios con separación de sexos y aislados de las dependencias de trabajo.

Los vestuarios cuentan con taquillas dobles para cada operario. Los servicios de aseo están dotados de lavabos, duchas, inodoros y aguas fría y caliente accionada por pedal.

La superficie total de estas dependencias es de 5 x 4 m.

4.2.25. OFICINAS

El local destinado a las labores administrativas y de gerencia tiene una superficie de 7,5 x 8 m.