

RESUMEN NO TECNICO

**Taller de TAXIDERMIA
ALISEDA (CÁCERES)**

Promotor: D. Sergio Macías Durán

NIF: 76.054.154 P

C/ Virgen nº 1. Aliseda. CP 10550 (Cáceres)

ANGEL MANUEL GARCIA BARRERA

Ingeniero Técnico Agrícola. Cgdo. nº 467.

COITA DE CÁCERES

angelm.garcia.barrera@gmail.com

ÍNDICE

- 1.- ANTECEDENTES
 - 1.1 INTRODUCCIÓN
 - 1.2 OBJETO DEL PROYECTO
 - 1.3 TITULAR DE LA ACTIVIDAD.
 - 1.4 TÉCNICO REDACTOR DE LA MEMORIA.
 - 1.5 EMPLAZAMIENTO DEL LOCAL.
- 2.- ACTIVIDAD, INSTALACIONES, PROCESOS Y PRODUCTOS.
 - 2.1 DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.
 - 2.2 DESCRIPCIÓN DE LAS INTALACIONES
 - 2.3 DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ALCANCE DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS.
 - 2.4 DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ALCANCE DE LOS PRODUCTOS.
- 3.- ESTADO AMBIENTAL DEL ENTORNO
- 4.- MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES, AGUA Y ENERGÍA CONSUMIDAS
 - 4.1 MATERIAS PRIMAS
 - 4.2 MATERIAS AUXILIARES.
 - 4.3 AGUA.
 - 4.4 ENERGÍA.
- 5.- EMISIONES CONTAMINANTES AL MEDIO AMBIENTE.
 - 5.1 CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA.
 - 5.2 CONTAMINACIÓN ACÚSTICA.
 - 5.3 CONTAMINACIÓN LUMÍNICA.
 - 5.4 CONTAMINACIÓN DEL SUELO, DE LAS AGUAS SUPERFICIALES Y DE LAS AGUAS SUBTERRÁNEAS.
 - 5.5 RESIDUOS.
- 6.- ALTERNATIVAS CONTEMPLADAS
- 7.- IMPACTOS AMBIENTALES PRODUCIDOS POR LA ACTIVIDAD.
- 8.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN ANORMALES QUE PUEDAN AFECTAR AL MEDIO AMBIENTE.
 - 8.1 PUESTA EN MARCHA.
 - 8.2 8.2. PARADAS TEMPORALES
 - 8.3 8.3. FUGAS O FALLOS DE FUNCIONAMIENTO.
 - 8.4 8.4. CIERRE DEFINITIVO.
- 9.- NORMAS CORRECTORAS.

1.- ANTECEDENTES

1.1 INTRODUCCIÓN.

Se redacta el presente documento con el objeto de habilitar el local referido antes, donde se desarrollará una actividad que pretende dar respuesta a las necesidades detectadas en la zona de Aliseda y su ámbito de actuación, tanto la Sierra de San Pedro como otras comarcas colindantes donde existe una actividad paralela a la caza mayor como es la caza menor desarrollada más al norte de la zona, en la ZEPA Llanos de Brozas y Alcántara, y otras comarcas no colindantes donde existe una gran actividad cinegética. Nótese que los profesionales de esta actividad desarrollan su actividad con una importante movilidad geográfica dada por la actividad deportiva de la caza, además de todos los otros agentes intervinientes (cazadores, carniceros, batidores, ojeadores, caterin, carniceros...)

Con respecto a los servicios de Taxidermia, no existen en la zona otros talleres legalmente autorizados (conocido uno en Arroyo de la Luz) por lo que este proyecto es, desde el punto de vista socio-económico una novedad con un muy previsible potencial ya que puede resultar una alternativa en esta zona, eminentemente agro-ganadera y cinegética, y del que por tanto se espera un impacto positivo desde el punto de vista socio-económico.

1.2 OBJETO DEL PROYECTO.

Consiste el presente trabajo en la redacción de la Memoria que describa las características constructivas, de instalaciones y de funcionamiento del local donde se va a ejercer la actividad de TAXIDERMIA, así como la justificar que reúne las condiciones exigidas por la legislación vigente para la actividad y servir como documento para solicitar la Comunicación Ambiental Unificada de la misma, ante las distintas Administraciones (Dirección General de Medio Ambiente y Ayuntamiento).

1.3 TITULAR DE LA ACTIVIDAD.

El encargo del trabajo lo realiza **D. Sergio Macías Durán**, con NIF: **76.054.154 P**, vecino de Aliseda.

La actividad se desarrollará en el local habilitado al efecto situado en la Calle Virgen nº 1 en Aliseda (Cáceres).

1.4 TÉCNICO REDACTOR.

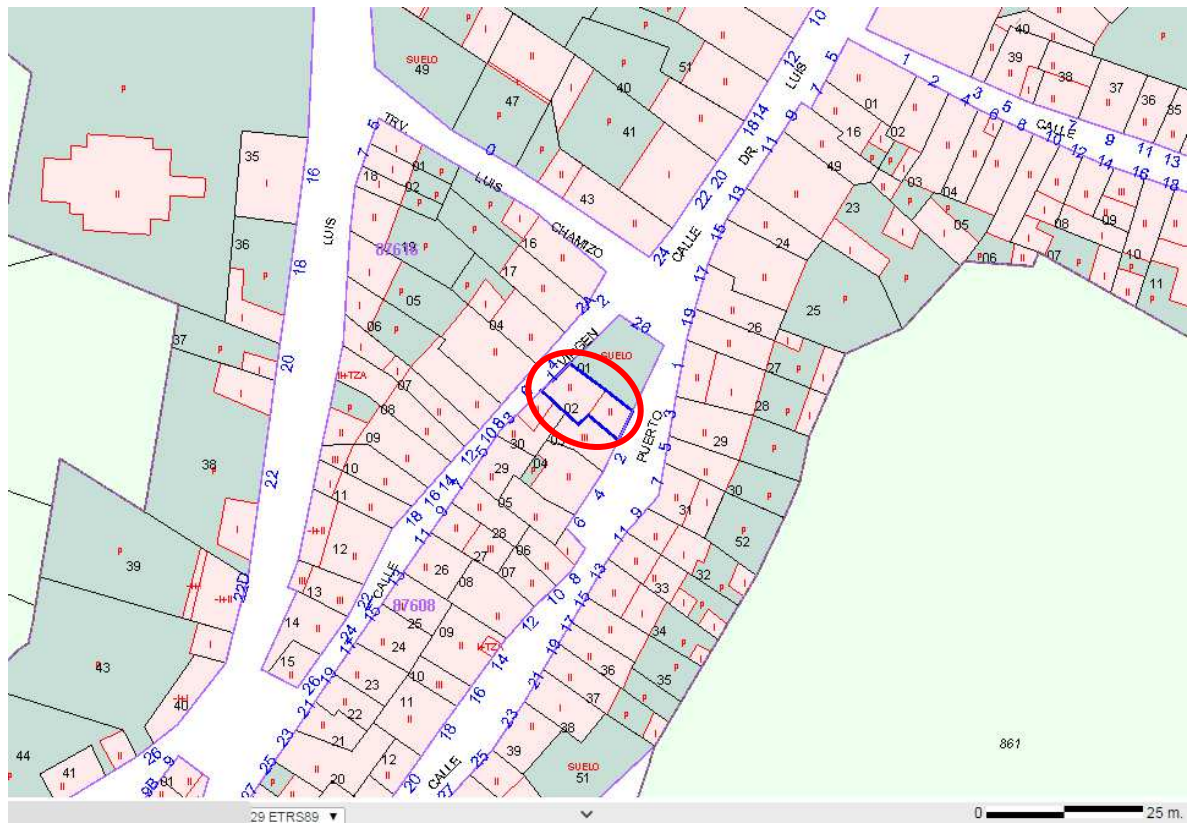
D. ANGEL MANUEL GARCÍA BARRERA, Ingeniero Técnico Agrícola, colegiado nº 467 en el C.O.I.T.A. de Cáceres, con DNI 28.958.971 Q y con domicilio en C/ Antonio Floriano Cumbreño 3, 6º C de Cáceres.

1.5 EMPLAZAMIENTO DEL LOCAL.

ACCESOS DE LA INSTALACIÓN: Se accede por la puerta principal de la C/ Virgen 1.

DIRECCIÓN POSTAL: C/ Virgen nº1. Aliseda. CP 10550 (Cáceres)

REFERENCIA CATASTRAL: 8760802PD9686S



2.- ACTIVIDAD, INSTALACIONES, PROCESOS Y PRODUCTOS.

2.1 DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

La actividad a desarrollar es la de "TAXIDERMIA", recogida en el Anexo II.

La actividad se encuadra dentro del epígrafe del IAE como:

IAE: 659.9

GRUPO 495. INDUSTRIAS MANUFACTURERAS DIVERSAS

Epígrafe 495.9. Fabricación de otros artículos n.c.o.p.

Nota: Este epígrafe comprende la fabricación de objetos tales como artículos religiosos; artículos de marfil, ámbar, hueso, cuerno, nácar, coral, etc.; artículos en cera, parafina, pastas de modelar y similares; artículos para fumador; pantallas para lámparas; estatuas, figurines, maniqués, etc.; artículos de lujo para adorno; **talleres de taxidermia**, naturalistas, de diseccionar, preparaciones anatómicas y otras industrias manufactureras diversas no especificadas anteriormente.

Personal y calendarios:

La actividad se desarrollará por el Promotor, considerándose de partida la ocupación de 1 operario, si previsión de incremento de la plantilla inicialmente.

El horario de la actividad estará en función de las necesidades concretas de la época del año, concentrándose sobre todo entre los meses de octubre y marzo. Los meses restantes se tiene previsto concentrar la actividad en tareas de elaboración de artesanía con herramientas manuales a partir de astas de venados.

2.2 DESCRIPCIÓN DE LAS INTALACIONES.

2.2.1 DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES.

2.2.1.1 MEMORIA DESCRIPTIVA DEL LOCAL.

Descripción general del local:

Se trata de un local ubicado en las plantas baja y primera de una antigua vivienda unifamiliar actualmente deshabitada, ocupando una superficie construida de 140 m².

La fachada principal del edificio da a la C/ Virgen.

Respecto a los servicios del local se puede verificar que: El local se encuentra totalmente provisto de las instalaciones necesarias; eléctricas y de iluminación, servicios de alcantarillado y abastecimiento de aguas (los cuales se encuentran municipalizados, tomándolos de las redes municipales de alcantarillado y suministro de agua potable, y ventilación natural del local directa al exterior.

Uso característico del local y otros usos previstos:

El uso del local para el que se pide la licencia de actividad es de taller de Taxidermia. En esta descripción se incluye la exposición de productos terminados para la venta.

Entorno del local:

El edificio al que pertenece el local se encuentra en zona residencial con tipologías de edificaciones similares, formando parte de una manzana consolidada de casas tradicionales con dos plantas de altura.

Cumplimiento del Código Técnico de la Edificación:

Los acabados interiores son los siguientes:

Recepción: Enfoscado de mortero de cemento en paramentos verticales. Acabado en pintura a la cal. Solado de hormigón pulido.

Sala de trabajo: Enfoscado de mortero de cemento en paramentos verticales. Acabado en pintura a la cal. Solado de hormigón pulido. Falso techo de poliestireno expandido.

Almacén: Enfoscado de mortero de cemento en paramentos verticales. Acabado en pintura a la cal. Solado de hormigón pulido.

Aseo: Alicatado en verticales, falso techo de escayola, en horizontales. Solado de gres antideslizante. Acabado horizontal en pintura plástica lisa color.

Zona de cocción: está habilitada la antigua terraza de la vivienda. Cuenta con cubierta de fibrocemento y ventilación natural cenital y lateral. Solado y paramentos verticales de idénticas características.

La fachada exterior se encuentra enfoscada con mortero de cemento y acabado con pintura a la cal.

La carpintería exterior es de acero, , y carpintería interior de madera de acabada con barniz y pintura.

Las uniones de paramentos verticales y suelos son redondeados para facilitar la limpieza.

Respecto a los servicios del local se puede verificar que: El local se encuentra totalmente provisto de las instalaciones necesarias; eléctricas y de iluminación, servicios de alcantarillado y abastecimiento de aguas (los cuales se encuentran municipalizados, tomándolos de las redes municipales de alcantarillado y suministro de agua potable, y ventilación de local directa al exterior (superficie superior a la décima parte de la superficie útil de la pieza).

Descripción de la geometría del local:

Para la actividad a la que se refiere esta memoria, que es la de **TAXIDERMIA**, se destina la totalidad de los **140 m²** de las dos plantas.

Volumen:

La altura libre es de 3,20 metros. No hay ninguna altura menor de 2,25 m. Se ajusta a los parámetros de aplicación de las ordenanzas urbanísticas relativas a habitabilidad y funcionalidad.

Accesos:

El acceso del local es por la fachada noroeste, que corresponde con la Calle Virgen.

Evacuación:

El local cuenta con dos fachadas. La salida de evacuación al exterior, espacio público, es única (la entrada por la C/ Virgen)

Cuadro de superficies:

RECEPCIÓN / EXPOSICIÓN	18,98 m ²
OBRADOR	19,80 m ²
ALMACÉN	17,70 m ²
ASEO	2,65 m ²
SALA DE COCCIÓN	17,48 m ²

2.3 DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ALCANCE DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS.

Recogida de datos:

Se recopilan los datos del propietario y del trofeo a tratar en el libro de Registro:

Datos del Propietario: Nombre, D.N.I., domicilio, municipio, provincia y teléfono.

Datos del Trofeo: Actividad cinegética, finca o paraje de procedencia, número de coto y fecha.

Datos del Precinto Identificativo.

Autorización para el traslado de los trofeos de caza, expedida por la correspondiente Gerencia del Área de Salud.

Además se recopilarán los datos de la carne extraída para quedar limpios los huesos, se pesarán y se apuntarán en Libro de Registro. Estos subproductos irán destinados a empresa especializada (aún por determinar) para su procesado en cumplimiento de la normativa vigente al tratarse de SANDACH (Subproductos de Origen Animal No Destinados al Consumo Humano).

Preparación de Piezas de Caza:

Desollado de la cabeza.

Se realiza el salado y curtido de la piel.

Se hierve la cabeza del animal para separar la carne de los huesos. Únicamente se usa agua hirviendo.

Secado al sol para su posterior montado.

Pulido de los huesos y astas para ser destinados al montado en peana o bien a la elaboración de piezas de artesanía.

Montado de la piel en su peana o molde artificial. Cuando se termina de secar se retoca y finaliza la taxidermia para su entrega al propietario.

Limpieza de Contenedores e Instalaciones:

Se hace limpieza de los mismos, todos los días, después de las operaciones realizadas a los trofeos. Se utiliza para la limpieza lejía y desengrasante amoniacal y/o doméstico.

El sistema de evacuación de las aguas es el vertido autorizado, realizado a través del saneamiento independiente de la actividad a la red general municipal de saneamiento.

2.4 DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ALCANCE DE LOS PRODUCTOS.

- Productos.

Como se ha detallado anteriormente, los productos utilizados para la limpieza de los animales, son sal para el salado y curtido de la piel. Para la cocción se utiliza AGUA.

Para la limpieza de los utensilios utilizados para la elaboración de los productos son lejía, detergente doméstico y agua.

- Capacidad de producción y producción prevista.

La producción prevista para esta actividad, al ser artesanal no se puede establecer un número por un tiempo determinado.

- Sistemas de almacenamiento y expedición de productos terminados.

La sala de exposición servirá también de almacén y punto de expedición. Puntualmente la sala de encurtidos puede albergar algún utensilio o producto terminado, en función del momento de producción en el que se encuentre.

3.- ESTADO AMBIENTAL DEL ENTORNO.

El proyecto se desarrolla en casco urbano, por lo que los aspectos relacionados con la climatología, geología, suelos, medio biológico, medio hídrico y calidad del aire, no habiéndose detectado valores ambientales relevantes en la zona la que se establece la actividad.

4.- MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES, AGUA Y ENERGÍA CONSUMIDAS.

4.1 MATERIAS PRIMAS.

Las materias primas utilizadas para su transformación, son los animales provenientes de cacerías, monterías, pesca, etc. Se trata de una actividad de elaboración y transformación en productos de ornamentación y decoración.

No se realiza el almacenamiento de materias primas, ya que son procesadas (cocidas) todas las piezas en el momento de recepción. No se prevé ninguna instalación o almacén frigorífico. No obstante, se contará con un arcón congelador en previsión de que en plena época de actividad se pueda dar alguna acumulación de cabezas durante unas horas. No es objeto de este estudio por tanto que esté previsto un almacenamiento significativo de material biológico previo a su cocción.

4.2 MATERIAS AUXILIARES.

Se establece la utilización de materias auxiliares como herramientas manuales (taladros, cepilladora, punzones...), hornillo para la cocción y equipos de protección individual (guantes térmicos, biológicos y mascarillas)

4.3 AGUA.

El agua que se utiliza para la actividad proviene de la red general de abastecimiento de agua del Excmo. Ayuntamiento de Aliseda. Es agua para el consumo humano y por lo tanto potable.

La red por la que se abastece el local está detallado en el apartado de instalación de fontanería, más abajo, que es la red existente en el local.

Con respecto a la evacuación de las aguas residuales, se evacúan por la red de saneamiento existente en el local.

4.4 ENERGÍA.

Será objeto de Proyecto Técnico Memoria realizada por técnico competente donde se definirán las prescripciones y elementos para que la instalación eléctrica del local cumpla con lo establecido en el REBT. Deberán lograrse una distribución segura y versátil de la corriente eléctrica y una discriminación máxima del posible fallo eléctrico, mediante circuitos y mecanismos de protección.

(Instalación Eléctrica de Baja Tensión, realizada de acuerdo con el REGLAMENTO ELECTROTECNICO PARA BAJA TENSION (R.D. 842/2002) E INSTRUCCIONES TECNICAS COMPLEMENTARIAS MI-BT)

4.4.1 Características generales de la instalación.

Todas las canalizaciones, cajas y armarios, junto a los conductores y mecanismos no propagadores de la llama, lo que también se conoce como autoextinguibles (tipo M1 según la NBE-CPI-96). Al tiempo todos esos materiales son identificables atendiendo a las referencias que le sean de aplicación.

La instalación está ejecutada de manera que se posibiliten las verificaciones y ensayos oportunos de obra, así como las necesarias operaciones de mantenimiento que le sean propias.

El suministro eléctrico es el europeo, es decir, 230/400 V.

5.- EMISIONES CONTAMINANTES AL MEDIO AMBIENTE.

5.1 CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA.

Emisiones a la atmósfera:

Debido al tipo de actividad no **existen emisiones de agentes contaminantes** a la atmósfera.

Humos, gases, olores y aire caliente o enrarecido:

Debido al tipo de actividad no existen emisiones de Humos, gases, olores y aire caliente o enrarecido a la atmósfera.

5.2 CONTAMINACIÓN ACÚSTICA.

Puede definirse como el exceso de sonido que altera las condiciones normales del ambiente en una determinada zona (en este caso el vecindario)

No se preven debido a las características de la actividad. El nivel máximo sonoro no será percibido en el exterior, ya que se espera que sea el producido por las herramientas como el taladro vertical o la cepilladora (véase documento sobre justificación de normativa correspondiente)

5.3 CONTAMINACIÓN LUMÍNICA.

La contaminación lumínica es toda aquella luz que se emite o escapa por encima de la horizontal de las luminarias en el alumbrado exterior. Dicha luz produce un halo luminoso o resplandor sobre las poblaciones, al iluminar las partículas de polvo o agua que el aire contiene en suspensión. Cuando hay nubes la base de éstas se ve iluminada.

Se considera también como contaminación lumínica toda aquella luz que se escapa fuera de la zona que queremos iluminar, es decir, toda la energía luminosa desaprovechada, pues directa o indirectamente tiene efectos perjudiciales sobre el medio ambiente.

No se prevé tampoco contaminación lumínica. El local no dispone de luminarias colocadas en el exterior.

5.4 CONTAMINACIÓN DEL SUELO, DE LAS AGUAS SUPERFICIALES Y DE LAS AGUAS SUBTERRÁNEAS.

No se prevé contaminación de estas aguas, ni del suelo, ya que la actividad está en casco Urbano. Las aguas sucias provenientes del aseo y zona de cocción, vierten por red independiente a la red municipal de saneamiento. Previamente a este vertido se aporta la autorización del Concesionario del servicio de aguas de la localidad. La depuración, el control y la vigilancia de estos vertidos los realiza la propia concesionaria, ya que los vertidos van a la EDAR de la población

5.5 RESIDUOS.

- Focos generadores de residuos.

En nuestro caso los únicos residuos que se pueden generar son

1. Los productos antes del cocido y descarte (procedentes de la cacería)
2. Los producidos del descarte de los animales para el curtido de la piel, piel, huesos y cornamentas. Estos residuos están clasificados como SANDACH.

- Medidas de control

Las medidas correctoras para tratar estos residuos son el almacenaje en un congelador cuando no puedan ser procesados inmediatamente. Será suficiente con un arcón congelador según las previsiones del promotor de carga de trabajo.

Las cantidades de este tipo de residuos es variable, ya que se concentra mas cantidad en la época de temporada de caza. En el momento de redacción del presente documento no existe una estimación de la producción potencial de SANDACH, pero no se prevé una cantidad que pueda producir un problema sanitario máxime cuando estos productos serán llevados en contenedores y remolque contenedor hermético, aún despues de haber sido hervidas, a una empresa especializada y autorizada para gestionarlos (está previsto este traslado o bien a Casar de Cáceres, a unos 16 km, o bien a Cáceres, a unos 32 km).

6.- ALTERNATIVAS CONTEMPLADAS.

La población donde se pretende instalar la actividad, está ubicada en un paso obligado para la gran zona de caza mayor que suponen la zona montañosa de la Sierra de San Pedro, y de caza menor en el resto de comarcas de alrededor. Además, está cerca de vías de comunicación importantes de la región, como la autovía EX A1 desde Cáceres, la N -521, que unen centros tan importantes como Cáceres con Valencia de Alcántar pasando por Aliseda, y la A-66 que la une con Plasencia.

Aliseda es potencialmente un enclave importante para desarrollar la actividad comercial y artística que tiene la taxidermia. Conviene destacar por tanto la doble vertiente de esta actividad:

1. Económica: producir un valor añadido a la actividad cinegética a través de productos de artesanía y animales disecados puede resultar una alternativa económicamente viable y ayudar a promocionar algún empleo o como mínimo segunda actividad.
2. Artística y promocional: desde el punto de vista artístico, pueden ponerse en valor esta actividad tradicional tan arraigada en la zona desde antiguo, lo que puede de alguna forma ayudar a una promoción de la población y la comarca a un turista atraído por actividades rurales tradicionales.

7.- IMPACTOS AMBIENTALES PRODUCIDOS POR LA ACTIVIDAD.

No se corresponde realizar el proyecto de impacto ambiental, ya que la actividad se produce en zona de casco urbano. En cualquier caso, deberá cumplir con los parámetros establecidos para el uso en las Normativa Urbanística vigente de la población.

8.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN ANORMALES QUE PUEDAN AFECTAR AL MEDIO AMBIENTE.

8.1 Puesta en marcha.

A la hora de su puesta en marcha, no existen condiciones anormales que puedan afectar al medio ambiente. No se requiere ninguna obra de, demolición, reforma o cualquier construcción de anejos a las instalaciones.

8.2 Paradas temporales.

En caso de paradas temporales de la actividad, no se producen deterioro de las instalaciones ni posibles averías dentro de las mismas, sin peligro para el medio ambiente ni la población. Independientemente se realizarán revisiones de las instalaciones periódicamente.

8.3 Fugas o fallos de funcionamiento.

Se llevará a cabo un mantenimiento continuo de las herramientas y maquinaria pequeña, con el objeto de evitar deterioros que den lugar a que se produzcan fallos de funcionamiento que generen vertidos contaminantes.

8.4 Cierre definitivo.

En caso de tener que proceder al cierre definitivo de la instalación, se procederá a retirar todos los residuos que pueda haber y la limpieza completa del local.

9.- NORMAS CORRECTORAS.

No se aplican normas correctoras, puesto que el local cumple con todas las condiciones para la actividad que se pretende desarrollar.

Con todo lo expuesto anteriormente, y de acuerdo con lo establecido en la Ley 2/1986, de 1 de abril, sobre regulación de las atribuciones profesionales de los Arquitectos e Ingenieros Técnicos, firmo el presente documento en Cáceres a 3 de diciembre de 2014.

Firma y sello

ANEXO FOTOGRAFICO



ZONA DE COCCIÓN



ZONA DE RECEPCIÓN / EXPOSICIÓN



ZONA DE ALMACÉN/ENCURTIDO (se instalará en esta zona el arcón congelador)



TALLER

REFERENCIA CATASTRAL

ÍNDICE DE PLANOS

PLANO 1: USO Y SUPERFICIES

PLANO 2: PLANO ELÉCTRICO

PLANO 3: LUCHA CONTRA INCENDIOS

PLANO 4: ALZADO FACHADA DELANTERA. CARPINTERÍA EXTERIOR

PLANO 5: ALZADO FACHADA TRASERA. CARPINTERÍA EXTERIOR

PLANO 6: UNIFILAR