TABLAS

- 8.1. Temperaturas interiores de diseño según tipo de local.
- 8.2. Condiciones interiores en algunas aplicaciones industriales.
- 8.3. Condiciones óptimas para distinto tipo de ganado.
- 8.4 a. Condiciones exteriores según los valores climáticos anuales (UNE 100001:1985)
- 8.4 b. Condiciones exteriores de proyecto para las ciudades españolas.
- 8.5. Temperatura del terreno.
- 8.6. Valores del coeficiente global de transmisión en alojamientos ganaderos.
- 8.7. Suplemento por interrupción de servicio y paredes frías en calefacción.
- 8.8. Caudales de aire exterior para ventilación según la ITE 02.2.2 (UNE 100011:1991)
- 8.9. Tasa de renovación horaria de aire por ventilación e infiltraciones.
- 8.10. Caudal de ventilación en alojamientos ganaderos.
- 8.11. Cargas térmicas de ocupación para personas.
- 8.12. Calor sensible y vapor de agua desprendido por los animales.
- 8.13. Factor de potencia para la carga por motores eléctricos.

TABLA 8.1. Temperaturas interiores de diseño según tipo de local.

TIPO DE LOCAL	T	TIPO DE LOCAL	T (°C)
	(°C)		
Centros docentes		Fabricas (cont.)	
Aulas	18	Oficinas	20
Botiquín	20	Salas de reuniones	17
Comedores	18	Salas de trabajo sentado	19
Entradas, escaleras y	16	Salas de trabajo ligero	17
pasillos			
Gimnasio	15	Salas de trabajo pesado	16
Laboratorios	18	Salas de fundiciones	15
Retretes	18	Hospitales	
Salas de estudio	19	Baños	20
Salas de juegos	18	Comedores	21
Salón de actos	17	Consultas	21
Vestuarios y duchas	20	Habitaciones	21
Cines y teatros		Quirófanos	31
Bar, guardarropas	17	Salas de rayos X	22
Sala	20	Salas de recuperación	23
Vestíbulo	19	Iglesias y capillas	17
Edificio residencial		Oficinas	
Baños y aseos	20	Archivos	15
Cocinas y lavaderos	16	Locales de trabajo	20
Comedor	20	Pabellones deportivos	
Salas de estar	20	Gimnasios	13
Dormitorios	16	Piscinas	24
Vestíbulos y pasillos	17	Vestuarios, duchas	20
Fabricas		Tiendas o salas de exposiciones	
Almacenes	10	Locales	18
Aseos	17	Probadores	21
Comedores	18	Vestuarios, duchas	20

TABLA 8.2

CONDICIONES INTERIORES PARA APLICACIONES INDUSTRIALES

(Estos valores son facilitados a título informativo, las condiciones escogidas las determina generalmente el cliente)

(======================================					go		0. 0007
INDUSTRIA	APLICACIÓN I	Temp. seca (°C)	Humedad relat. %	INDUSTRIA	APLICACIÓN	Temp. seca (°C)	Humedad relat. %
ABRASIVOS	Fabricación	24-27	45-50	CERVECERÍA	Cerveza blanca	0-2	75
FÓSFOROS	Fabricación	22-23	50		Cerveza negra	4-7	75
	Secado Almacenaje	21-24 15-17	40 50		Cava de fermentación :		1
APARATOS	Arrollamientos, bobinas,	 		-	Cerveza blanca	4-7	75
ELÉCTRICOS	material electrónico Montaje lámparas	22 20	15 40		Cerveza negra	13	75
	Instrumentos electrónicos Fabricación y laboratorio	21	50-55		Trasiego	0-2	75
	Montaje termostatos Montaje higrostatos	24 24	50-55 50-55	CERÁMICA	Refractarios	43-65	50-90
	Montajes de precisión Ensayos aparatos de me-	22	40-45		Modelado Almacén de arcillas	27 15-27	60-70 35-65
	dida	23-24	60-63		Decoración	24-27	45-50
	Montaje fusibles e inte- rruptores	23	50	CEREALES EN COPOS	Empaquetado	24-27	45-50
	Fabric. condensad.	23	50	GOMA DE	Fabricación	25	33
	Almacén papel	23	65-70	MASCAR	Laminado	20 22	63 53
	Aislamiento cables Pararrayos	20	20-40		Cortado Empaquetado	23	58
	Montaje y ensayo de dis- yuntores	24	30-60	CONTRAPLA-	Prensa calor-Resina	32	60
	Rectif. de Selenio y			CADOS	Prensa fria	32	15-25
	Óxido de Cobre	23	30-40	COSMÉTICOS	Fabricación	18-21	
PANADERÍA	Amasado Fermentación	24-27 24-28	40-50 70-75	CUERO	Secado		
	Espera, antes cochura Enfriamiento del pan	33-36 21-27	80-85 80-85		Curtido vegetal	21	75
	Cámara fria Preparación	4-7 26-28	- 65-70		Curtido al cromo	49	75
	Pastelería Pastas secas y bizcochos	35-40 15-18	- 50		Almacenaje	10-16	40-60
	Empaquetado	15-18	60-65	DESTILACIÓN	Conservación de :		
	Conservación de : Ingredientes secos	21	55-65		Grano	15	35-40
	Ingredientes frescos	-1a+7	80-85		Fermento líquido	0-1	
	Harina	21-24	50-65		Fabricación	15-24	45-60
	Materias grasas Azúcar	7-21	55-60		Envejecimiento	18-22	50-60
	Agua	27 0-2	35	0515750/4	Secado		30-00
	Papel hidrófugo	21-27	40-50	PELETERÍA	Choque térmico	43 -8 a - 7	:
CARAMELOS	Fabricación	24-27	30-40	IMPRENTA	Conservación	4-10	55-65
	Mezcla y enfriamiento Túnel	24-27 13	40-45 PR-13	IMPRENTA	Litografia en color		
	Empaquetado	18-24 18-24	40-45 45-50		Sala de prensas	24-27	46-48
	Conservación Secado-Gelatinas, goma mascar	49-66	15		Almacenaje	23-27	49-51
	Cámara fría- Malvavisco	24-27	45-50		Impresión de papeles y tejidos		nfort nfort
BOMBONES DE	Guarnición interior	27-30	40-50		A!macenaje y plegado		nfort
CHOCOLATE	Temple manual Recubrimientos (Sala)	15-18 24-27	50-55 55-60	ÓPTICA	Fusión Pulimento	27	80
	Recubrimientos			MATERIAL DE REFRIGERACIÓN	Fabricación de válvulas	24	40
	Entrada	27	50	REPRIGERACION	Montaje compresores Montaje de refrigeradores		30-45 nfort
	Máquina de recubrir	32	13	MATERIAL	Ensayos	18-28	47
	Decoración	21	40-50	MATERIAL FOTOGRÁFICO	Secado Corte y empaquetado	- 7 o 52 18-24	40-80 40-70
	Túnel	4-7	PR-4		Almacenaje de :		
	Empaquetado	18	55		Papel de base	21-24	40-65
	Conservación	18-21	40-50		Película normal	16-27	45-50
CERVECERÍA	Conservación de :	Ì		***************************************	Película al nitrato	4-10	40-50
	Lúpulo	- 1 a 0	55-60	MATERIAL PLÁSTICO	Fabricación		
	Grano	27	60		Moldeado	27	25-30
	Levadura líquida	0-1	75		Fabr. celofán	24-27	45-65

TABLA 8.2 (Cont.)

CONDICIONES INTERIORES PARA APLICACIONES INDUSTRIALES (CONT.)

(Estos valores son facilitados a título informativo, las condiciones escogidas las determina generalmente el cliente)

INDUSTRIA	APLICACIÓN	Temp. seca (°C)	Humedad relat. %	INDUSTRIA	APLICACIÓN	Temp. seca (°C)	Humedad relat. %
MUNICIONES	Elementos de percusión			TEXTILES	Cardado	27-30	65-70
	Secado de piezas	88		7	Hilado	27-30	50-60
	Secado de pinturas	43		1	Almacenaje	24-27	60
	Secado pólvora negra Carga detonadores y	52		-	Tejido		
	espoletas Proyectiles trazadores	21 27	40 40		Tejidos ligeros Tejidos espesos	27-30 27-30	55-70 60-65
PRODUCTOS	Conservación de polvos			1	Estirado	24	50-60
DE FARMACIA	Antes de la fabricación	21-27	30-35		Lanas peinadas		
	Después de la fabricación	24-27	15-35	1	Cardado, peinado	27-30	60-70
	Trituración	27	35		Almacenaje	21-30	75-80
	Comprimidos Recubrimientos	21-27 27	40 35		Estirado	27-30	50-70
	Comprimidos polvos, efervesc	32	15		Hilado	27-30	50-55
	Preparados hipodérmicos	24-27	30		Bobinado y devanado	24-30	55-60
	Coloides Jarabes para la tos	21 27	30-50 40		Tejido	27	50-60
	Productos glandulares Fabricación de ampollas	25-27 27	5-10 35		Acabado	24-27	60
	Cápsulas de gelatina Almacenaje de cápsulas	25 24	40-50 35-40		Seda		
	Microanálisis Productos biológicos		nfort 35		Prep. y almacenaje	27	60-65
	Extracto de higado Sueros	21-27	20-30 fort		Hilado y tejido	27	65-70
	Animales	1	fort		Torcido	27	60
PIEZAS REVES- TIDAS DE CAU-	Fabricación Endurecimiento	32 27	25-30		Seda artificial		
сно	Instrumentos cirugia	24-32	25-30			27.22	
	Almacenaje antes Fabricación Laboratorios	16-24 23	40-50 50		Hilado	27-32	50-60
TABACO	Cigarrillos y cigarros			1	Torcido	27	55-60
	Fabricación Humectación	21-24 32	55-65 85-88		Tejido Rayón	27	50-60
	Separación de troncos	24-30	75		Acetato	27	55-60
	Conservación y preparación Empaquetado Embalaje y expedición	26 24 24	70 75 60		Rayón hilado	27	80
TEXTILES	Algodón			1	Batido	24-27	50-60
TEXTILES		21-24	55-70	1	Cardado, Torcido, Es- tirado	27-32	50-60
	Laboreo y batido	28-31	50-55	1	Género de punto		
	Cardado			1	Viscosa o celulosa preci-		
	Estirado y bobinado	27	55-60	1	pitada Fibras sintéticas	27-30	65
	Hilado de anillos			-	Preparación y tejido de :		
	Encaje clásico	27-30	60-70		Viscosa « Celonese »	27	70
	Trama larga	27-30		1	Nylon	27	50-60
1	Trabajo normal	27-30	55-60	MAQUINARIA	Análisis espectrográfico	Con	
	Bobinado y urdido	26-27	60-65	DE PRECISIÓN	Analisis espectrograneo		
	Tejido .	26-27	70-85		Montaje engranajes	24-27	35-40
	Almacenaje	24	65-70		Almacenaje de :		
	Peinado	24	55-65		Empaquetaduras	38	50
	Telas (linos)				Cementos y colas	18	40
	Cardado, hilado	24-27	60		Fabricación Calibración, montaje		
	Tejidos	27	80		de piezas de precisión	Con	
	Tejidos de lana				Rectificación	24-27	35-45
	Batido	27-30	60	CRISTAL	Corte Sala laminación polivinilo	13 Conf	ort 15

Fuente: Manual de aire Acondicionado Carrier. Ed. Marcombo (1987)

TABLA 8.3. Condiciones óptimas para distinto tipo de ganado.

Especie animal y edad	Temperatura en °C	Humedad relativa (%)
VACUNO Vacuno lechero Terneros hasta un mes Terneros hasta 3 meses Terneros hasta 12 meses Más de 12 meses	10-15 18-20 15-18 10-17 10-15	70-80
PORCINO Reproductores Lechones al nacimiento Lechones primera semana Lechones segunda semana Lechones tercera semana Lechones cuarta semana Lechones quinta a octava semana Cebo de 20 a 35 kg Cebo de 35 a 60 kg Cebo más de 60 kg	10-15 30-32 27-28 26-27 24-26 22-24 20-22 18-20 15-18 12-15	70
AVIAR Ponedoras Pollitas primera semana Pollitas segunda semana Pollitas tercera semana Pollitas cuarta semana Pollitas quinta semana Pollitas sexta semana Pollitas séptima semana Pollitas octava semana en adelante	10-20 32-35 30-32 27-30 24-27 20-24 18-20 15-18 13-18	60
CONEJOS Gazapos en el nido: Primeros días Ultimos días Recría-cebo Reproductores	30-35 20-25 15-18 16-18	65

Fuente: "Construcciones para la agricultura y la ganadería". Fuentes-Yagüe (1992).

TABLA 8.4 a. Condiciones exteriores según los valores climáticos anuales (UNE 100-001-85)

	Longitud	_	CONDICE	CONDICIONES DE INVIERNO	NVIER	9		CON	CONDICIONES DE VERANO	/ERANG			
LOCALIDAD	Latitud Altura (s.n.m.)	٢	T S (°C)	GB GB	Vierto dominante (año)	sminante 5)	TS y T1	TS y T H media coincidente (°C)	nte (°C)		T H (°C)		O M D
		% 66	92,5%	anuales	dir	۱>	·%	2,5 %	2%	- %	2,5 %	2 %	္ခင
Albacete (Los Lianos)	1° 51′ W 38° 57′ N 680 m	7.4.7	-3,7	1.673	MN	ı	34,6/20,4	33,1/20,3	31,7/19,6	22,1	21,3	20,5	16,0
Alicante (El Altet)	0° 30° W 38° 23° N 92 m	2,5	3,6	517	WN	5,9	31,5/20,8	30,2/21,5	29,2/21,6	24,1	23,6	23,2	8'6
Barcelona (Prat)	2° 30′ E 41° 18′ N 8 m	1,2	2,0	7.26	z	3,6	28,7/23	27,8/22,6	27,0/22,6	24,4	23,7	23,0	8,4
Bilbao (Sondica)	2° 55′ W 43° 18′ N 45 m	-0,7	6,0	1.101	WN	5,7	29,8/21,1	27,5/20,0	25,7/19,3	22,2	21,2	20,3	10,7
Burgos (Villefría)	3° 37′ W 42° 21′ N 887 m	-7,2	9'5-	2.384	NE	4,8	30,8/19,3	29,2/18,6	27,2/18,0	20,1	19,2	18,1	13,9
Cáceres (Casco urbano)	6° 21′ W 39° 29′ N 459 m	0,5	1,5	1.026	8	3,6	36,3/18,9	35,2/18,7	33,8/18,0	20,2	19,5	18,9	13,6
Ciudad Real (Instituto)	3° 55′ W 38° 59′ N 628 m	-4,7	-3,4	1.477	*	ı	36,5/23	35,0/22,6	33,6/21,7	24,3	23,3	22,4	17,2
Córdoba (Aeropuerto)	4° 51′ W 37° 53′ N 65 m	-1,2	£'0-	869	MS.	5,4	38,9/23,0	37,1621,9	35,7/21,6	23,7	22,9	22,5	17,3
Ibiza (Es Codola)	1° 22′ E 38° 52′ N 8 nı	3,9	4,9	468	SW	5,2	30,9/23,2	29,9/23,2	29,1/23,2	24,7	24,1	23,5	8,5
Jerez (Base Aérea)	6°8′W 36°41′N 50 m	6'0	2,1	579	W	7,2	36,4/23,0	34,7/22,9	33,2/22,6	24,7	23,8	23,0	14,0
La Coruña (Observatorio)	8° 24′ W 43° 22′ N 54 m	8	3,8	930	M	5,2	24,9/19,1	23,2/18,7	22,0/18,0	20,0	19,0	18,5	9'9

TABLA 8.4 a. Condiciones exteriores según los valores climáticos anuales (Cont.)

(UNE 100-001-85)

	Longitud	ů	ONDICIC	CONDICIONES DE INVIERNO	IVIERN	o		8	CONDICIONES DE VERANO	VERA	9		
LOCALIDAD	Latitud Altura (s.n.m.)	1.8	TS (°C)	Œ	Viento dominante (año)	aminante io)	TS YT	TS y T H media coincidente (°C)	ente (°C)		T H (°C)		OMD
		% 66	99 % 97,5 %	anuales	dir	1>	1 %	2,5 %	5 %	%	2,5 %	2 %	(၁
Las Palmas (Gando)	15° 32′ W 27° 56′ N 10 m	12,1	72,7	1	z	6,7	29,4/22,0	7,121,72	26,5/21,1	23,5	22,8	22,1	6'9
Lograño (Agancillo)	2° 17' W 42° 27' N 345 m	-1,8	90'~	1,506	*	4,4	33,7/20,9	31,6/20,2	29,7/19,4	7,22	21,0	20,0	12,5
Madrid (Barajas)	3° 34′ W 40° 28′ N 595 m	-4,2	-,34	1.555	z	4,4	35,5/20,2	34,2/19,9	32,7/19,6	21,2	20,5	19,9	15,8
Mahon (Aeropuerto)	4° 13' E 39° 52' N 82 m	4,7	5,5	558	z	8,0	30,0/22,7	28,8/22,0	7,12/1,72	23,9	23,3	722,7	8,1
Málaga (El Rompedizo)	4° 28′ W 36° 39′ N 12 m	3,4	4,3	487	WN	4,4	33,2/20,4	31,3/21,1	7/20//	24,0	23,5	23,0	8,6
Oviedo (El Cristo)	5° 52' W 43° 21' N 336 m	-0,5	2′0	1.462	W	1	26,7/20,5	24,5/19,6	23,0/18,8	20,9	19,9	19,1	8,5
Palma de Mallorca (Son San Juan)	2° 44′ E 39° 33′ N 2 m	7.0-	0,2	844	ENE	5,4	32,0/23,7	30,7/23,1	29,7/22,8	25,2	24,4	23,8	12,1
Salamanca (Matacan)	5° 29' W 40° 57' N 789 m	-6,3	-5,0	2.030	*	5,5	32,4/19,8	31,1/19,9	29,7/19,2	21,0	20,2	19,4	15,6
Santander (Ciudad)	3° 49' W 43° 28' N 64 m	3,1	3,8	985	>	5,2	24,5/19,7	24,1/19,7	23,1/19,6	21,2	20,4	19,8	5,9
Santiago (Aeropuerto)	8° 26′ W 42° 54′ N 316 m	-1,1	-0,1	1.540	SW	8,8	29,5/20,7	1,02/2,72	25,1/19,2	21,1	20,1	19,1	10,9
Sevilla (Aeropuerto)	5° 53' W 37° 25' N 20 m	0,4	1,5	580	SW	5,6	37,8/23,8	36,4/23,6	35,1/22,6	25,0	24,3	23,4	15,7

TABLA 8.4 a. Condiciones exteriores según los valores climáticos anuales (Cont.)

(UNE 100-001-85)

	Longitud		CONDICE	CONDICIONES DE INVIERNO	INVIER	O _Z		CON	CONDICIONES DE VERANO	FRANO			
LOCALIDAD	Latitud Altura (s.n.m.)	7.	T S (°C)	Œ	Viento dominante (año)	dominante (año)	TSYT	TS y TH media coincidente (°C)	ente (°C)		T H (°C)		OMO
		86 %	99 % 97,5%	anuales	ij	۱>	%	2,5 %	%	%	2,5%	2 %	္မ
Teruel (Calamocha)	1° 17' W 40° 53' N 884 m	-7,2	-6,1 2.324	2.324	z	1	32,5/18,7	30,9/18,5	29,0/18,1			18,4	17,3
Valencia (Manises)	0° 28′ W 39° 29′ N 50 m	-0,2	1,0	741	>	6,3	31,8/22,8	30,3/22,6	29,2/22,5	24,6	24,6 24,0	23,4	10,8
Valladolid (Ciudad)	4° 59′ W 41° 39′ N 715 m	-5,6	4,4	1.920	3	ı	33,2/19,1	31,6/18,3	30,0/18,1	19,6	19,0	18,3	15,2
Vigo (Peinador)	. 8° 38′ W 42° 13′ N 250 m	0,0	8'0	1,288	s	3,2	28,9/22,8	7,12/0,72	25,0/20,5	23,6 21,9	21,9	20,8	9,5
Zaragoza (Sanjurjo)	1° 1′ W 41° 40′ N 240 m	-3,4	-2,3	1.337	WNW 7,4	7,4	34,9/22,5	33,3/21,8	31,5/21,1	23,4	23,4 22,5	21,6	13,1

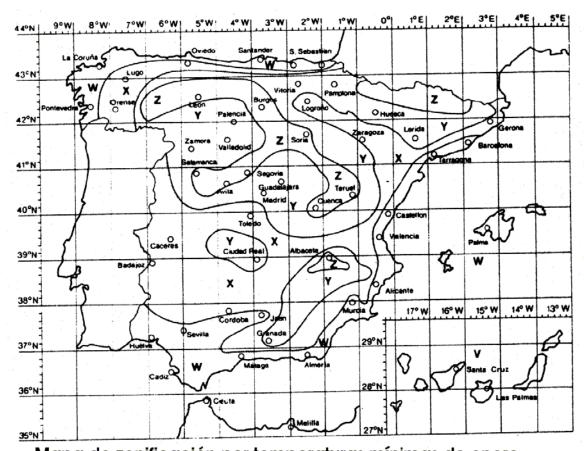
TABLA 8.4 b. Condiciones exteriores de proyecto para el cálculo de cargas térmicas

	Condicione	es normales ano	Vorinción		es normales erno	Vientos		
Ciudad	Temperatura seca T _e	Humedad relativa Hr	Variación diurna	T _e	Días-grado acumu- lados	dominantes (km/h)	Altitud	Latitud
Albacete	35	36	18	-7	1377	0 12	686	39° 00
Alicante	36	60	13	_	338	SE 9	30	38° 21
Almería	30	70	8	5	208	OSO 9	65	36° 51
Avila	30	41	17	-6	2127	NO 11	1.126	40° 39
Badajoz	38	47	17	-1	767	NO 7	186	38° 53
Barcelona	31	68	8	2	656	S 8,5	95	41° 24
Bilbao	30	71		0	820		32	43° 18
Burgos	30	42	15	-6	2048	SO 8,5	929	42° 20
Cáceres	38	37	14	-1	1003	NO -	459	39° 29
Cádiz	32	55	12	2	227	SE 20	28	36° 28
Castellón	29	60	9	4	452	NO 3	27	39° 59
Ciudad Real	37	56	20	-4	1312	SO 4	628	38° 59
Córdoba	38	33	17	-1	662	SO 5	128	37° 53
Cuenca	33	52	18	-7	828	0 -	949	40° 05
Gerona	33	58	10	-3	939	S 5	95	41° 59
Granada	36	49	18	-2	1042	0 4	775	37° 11
Guadalajara	34	37		-4	1469		1017	40° 38
Huelva	31	57	14	1_	402	so –	4	37° 16
Huesca	31	72	15	-5	1350	calma —	488	42° 08
Jaén	36	35	14	0	830	SO 5	586	37° 46
La Coruña Las Palmas	23 24	63 66	9	2 15	827 0	SO 18 NE 9	54 6	43° 22 28° 11
Las Palmas León	28	45	16	-6	2143	NO 8	908	42° 35
Lérida	33	50	14	_5 _5	1226	100	323	41° 41
Logroño	33	59	14	-3	1405	NO —	380	42° 28
Lugo	26	67	14	-2	1771	NE 12	465	43° 00
Madrid	34	43	15	-3	1405	NE 10	667	40° 25
Málaga	28	60	6	2	248	S 7	40	36° 43
Murcia	36	59	14	-1	432	so –	42	37° 59
Oviedo	26	70		-2	1200	NE	232	43° 22
Palencia	30	45	16	-6	1781	NE —	734	42° 00
Palma de								
Mallorca	28	63	8	4_	527	variable -9	28	39° 34
Pamplona	32	51	12	-5	1535	N 8	734	42° 00
Pontevedra	27	62	12	0	871	N 12	19	42° 26
Salamanca	34	46 74	18 7	−7 2	1662 724	O – O 20	803 69	40° 58 43° 28
Santander San Sebastián	25 22	74 76	7	-1	913	S 17	181	43° 26 43° 19
S. Cruz de	22	70	,	-1	913	3 17	101	43 19
Tenerife	22	55	8	15	o	N 18	37	28° 28
Segovia	33	35	17	-6	1886	0 -	1002	40° 57
Sevilla	40	43	18	1	438	so –	30	37° 23
Soria	29	45	18	-7	1978	variable 15	1063	41° 46
Tarragona	26	68	7	1	626	S 5	60	41° 07
Teruel	32	_	_	-8	1802		915	40° 21
Toledo	34	34	16	-4	158	E 5	540	39° 51
Valencia	32	68	11,4	0	516	O 10	10	39° 29
Valladolid	33	45	13	-5	1709	SO 10	694	41° 39
Vitoria	26	70	13	-4	1560	NE -	542	42° 51
Zamora	32	65	18	-6	1501	0 11	649	41° 30
Zaragoza	34	57	14	-3	1151	NO 15	200	41° 39

Fuente: Manual de aire Acondicionado Carrier. Ed. Marcombo (1987)

TABLA 8.5. Temperaturas del terreno

Zona climática	V	W	X	Y	Z
T terreno (°C)	12	8	7	6	5



Mapa de zonificación por temperaturas mínimas de enero

TABLA 8.6

Valores del coeficiente global de transmisión en alojamientos ganaderos.

(expresado en kcal/(m² h °C))

	Muros	Cubierta
Ganado vacuno: Adultos Terneros	1 0,6-0,8	0,7 0,6-0,7
Ganado porcino: Adultos y cebo Lechones		0,7 0,6
Ganado aviar: Ponedoras Pollos de engorde	0,8 0,6	0,7 0,6
Conejos	0,7-0,9	0,7

TABLA 8.7

Suplemento por interrupción de servicio y paredes frías en calefacción.

CLASE DE SERVICIO	$0'1 \le C_A \le 0'3$	$0'3 < C_A \le 0'7$	$0.7 < C_A \le 1.5$	$C_A > 1'5$
Reducido durante la noche	0′07	0′07	0′07	0′07
Interrupción inferior a 12 h/día	0'20	0'15	0'15	0'15
Interrupción igual o superior a 12 h/día	0,30	0'25	0'20	0'15

TABLA 8.8.a Caudales de aire mínimo exterior para ventilación según la IT 1.1.4.2.3.

CATEGORIA	CALIDAD	LUGARES	CAUDAL POR PERSONA (dm³/s)
IDA 1	OPTIMA	Hospitales, clínicas, laboratorios, guarderías y similares.	20
IDA 2	BUENA	Oficinas, residencias (estudiantes y ancianos), locales comunes de edificios hoteleros, salas de lecturas, museos, salas de tribunales, aulas de enseñanza y similares, piscinas y similares.	12,5
IDA 3	MEDIA	Edificios comerciales, cines, teatros, salones de actos, habitaciones de edificios hoteleros, restaurantes, cafeterías, bares, salas de fiestas, gimnasios, locales para el deporte (salvo las piscinas), salas de ordenadores y similares.	8
IDA 4	BAJA	Nunca se empleará, salvo casos especiales que deberán ser justificados.	5

(Para los locales donde esté permitido fumar se toma el doble de estos valores.)

TABLA 8.8.b Caudales de ventilación mínimos según la sección SH3 del CTE.

		Caudal de v	Caudal de ventilación mínimo exigido q _v en l/s		
		Por ocupante	Por m² útil	En función de otros paráme- tros	
	Dormitorios	5			
	Salas de estar y comedores	3			
Locales	Aseos y cuartos de baño			15 por <i>local</i>	
	Cocinas		2 (1)	50 por <i>local</i> ⁽²⁾	
	Trasteros y sus zonas comunes		0,7	-	
7	Aparcamientos y garajes			120 por plaza	
	Almacenes de residuos		10		

⁽¹⁾ En las cocinas con sistema de cocción por combustión o dotadas de calderas no estancas este caudal se incrementa en 8 l/s.

El número de ocupantes se considera igual,

- a) en cada dormitorio individual, a uno y, en cada dormitorio doble, a dos;
- **b)** en cada comedor y en cada sala de estar, a la suma de los contabilizados para todos los dormitorios de la vivienda correspondiente.

TABLA 8.9

Tasa de renovación horaria de aire por ventilación e infiltraciones.

SUPERFICIE	TIPO DE CONSTRUCCIÓN		
(m^2)	Estanca	Ligera o poco estanca	
0-99	0'75	1' 5	
100-499	0,60	1'2	
500-1999	0'40	1	
2000-4999	0'20	0'50	
> 5000	0,10	0'30	

Este es el caudal correspondiente a la ventilación adicional específica de la cocina (véase el párrafo 3 del apartado 3.1.1).

TABLA 8.10. Caudal de ventilación en alojamientos ganaderos.

Especie ganadera y edad	Verano	Invierno
VACUNO (Expresado en metros cúbicos de aire renovado por hora y 100 kg de peso vivo) Terneros Adultos	100-150 80-100	25-30 15-20
CERDOS (Expresado en metros cúbicos de aire renovado por hora y cabeza) Cerdos con menos de 50 kg Cerdos de 50 a 100 kg Cerdas de 150 kg Cerdas con camada	50-70 80-150 200 350	10-15 20-30 50 75
AVES (Expresado en metros cúbicos de aire renovado por hora y kg vivo) En jaulas En el suelo	5-7 5-7	1-1,5 1,2-1,8
CONEJOS (Expresado en metros cúbicos de aire renovado por hora y kg vivo)	4-7	0,8-1,5

TABLA 8.11. Cargas térmicas de ocupación para personas.

CARGAS TÉRMICAS DE OCUPACIÓN

						1							
						a l	ınperat	ا الادكار) seca del local	a del la	Cal (%	•		
	NÓIDA OI IGA EU CAIT	metabolismo	metabolismo	28	sc.	27		26		24	4	12.	
00000000000000000000000000000000000000		nomore adulto	medio	(W)	S	(W)	<u></u>	<u>%</u>	_	<u>&</u>	5	3	
		(w)	(w)	Sen.	Lat.	Sen.	Ę.	Sen.	13	Sen.	Ę	Sen.	La.
Sentados, en reposo	Teatro, escuela	114	102	15	51	57	45	62	41	29	35	26	27
Sentado, trabajo ligero	Escuela secundaria	131	116	52	64	56	09	63	53	70	47	79	37
Empleado de oficina	Ofic., Hotel, etc.	140											
'De pie, marcha lenta	Almacenes, tiendas	162	131	25	76	28	73	E	69	71	09	83	49
Sentado, de pie	Farmacia	162											
De pie, marcha lenta	Banco	162	147	25	94	28	88	2	83	74	72	85	62
Sentado	Restaurante	170	162	95	106	64	86	2	16	83	79	94	29
Trabajo ligero	Fábrica ligera	235	.220	99	164	64	156	53	148	86	134	107	113
Baile o danza	Sala de baile	264	249	19	185	72	177	69	169	95	153	117	131
Marcha 5 km/h	Fábrica pesada	293	293	62	214	88	205	71.	197	112	181	135	158
Trabajo penoso	Fábrica	440	424	131	293	136	288	1:12	283	153	271	177	248

TABLA 8.12. Calor sensible y vapor de agua desprendido por los animales.

Tipo de animal	Peso vivo (kg)	Vapor de agua (gramos/hora)	Calor sensible (kilocalorías/hora)
Terneros	50	90-100	90-100
Terneros	100	150-200	150-200
Bovinos en cebo	200	200-250	200-250
Bovinos en cebo	300	250-300	250-300
Vacas adultas	450	400-500	400-500
Lechones	10	20-25	10-15
Lechones	20	50-60	40-50
Cerdos de cebo	40	80-90	60-70
Cerdos de cebo	70	110-120	80-90
Cerdos de cebo	100	150-160	110-120
Cerda con camada	-	200-250	200
Pollos de carne (3 semanas)		1,7	2-3
Pollos de carne (6 semanas)		2,2	4-5
Pollos de carne (9 semanas)		2,5	7-8
Pollitas para puesta (3 semanas)		0,9	1,5
Pollitas para puesta (8 semanas)	_	1,5	4-4,5
Pollitas para puesta (15 semanas)		2,5	6-7
Gallinas ponedoras	 	4-4,5	8-10
Gazapos de recría y cebo		3	4-6
Conejos reproductores adultos	_	4	12

TABLA 8.13. Factor de potencia para la carga por motores eléctricos.

Potencia indicada		Factor			
(k W)	Motor solo	Carga sola	Motor y Carga		
Hasta 0,4 de 0,4 a 3 de 3 a 15	0,4 0,3 0,15	0,6 0,7 0,85	1 1 1		