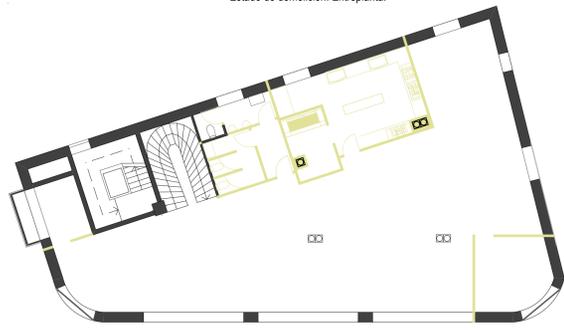
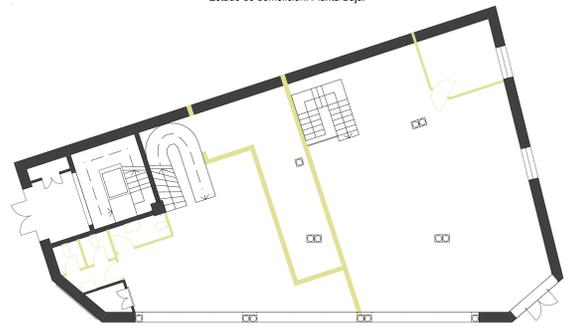


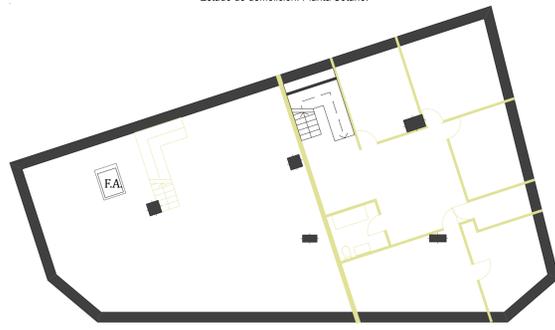
Estado de demolición. Entrepanta.



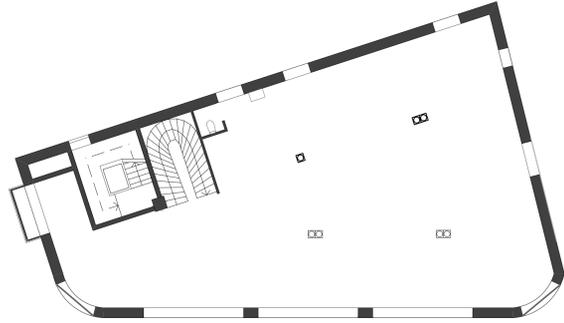
Estado de demolición. Planta Baja.



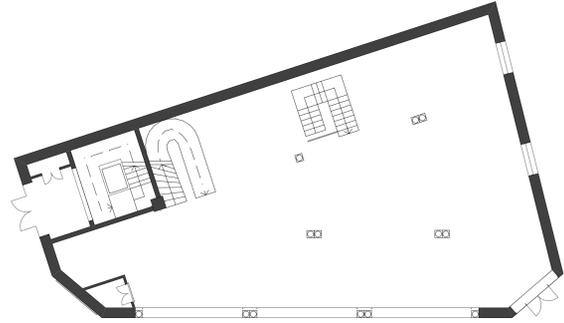
Estado de demolición. Planta Sótano.



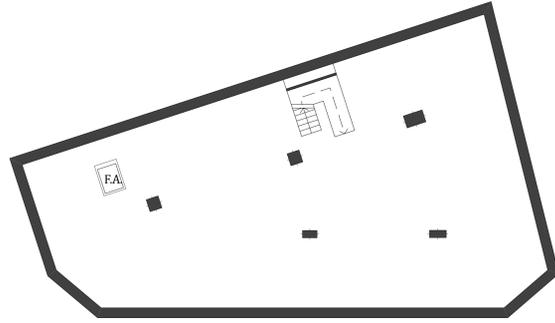
Estado después de demolición. Entrepanta.



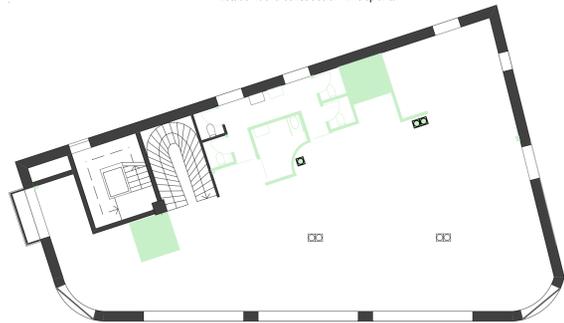
Estado después de demolición. Planta Baja.



Estado después de demolición. Planta Sótano.



Estado nueva construcción. Entrepanta.



Estado nueva construcción. Planta Baja.



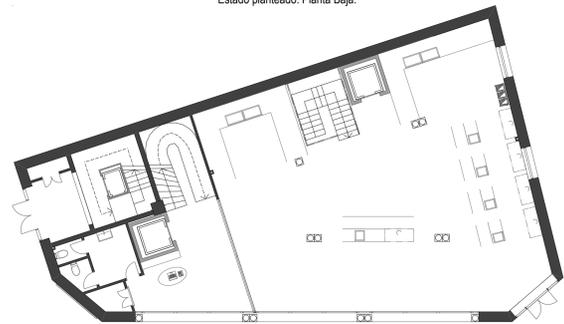
Estado nueva construcción. Planta Sótano.



Estado planteado. Entrepanta.



Estado planteado. Planta Baja.



Estado planteado. Planta Sótano.



Casa Mercedes Sánchez de León se proyecta, con la planta sótano, la planta baja y la entreplanta de uso comercial, y las plantas principal, y siguientes destinadas a viviendas de arrendamiento o alojamiento familiar.

Al tratarse de un edificio totalmente exento ofrece una gran posibilidad de variaciones tanto en su distribución como en su uso.

Por supuesto, si se contemplara un cambio en su uso actual como viviendas, tendría que cumplir toda la normativa vigente que se exige en la actualidad, teniendo en cuenta que al ser de protección 2, existen ciertas limitaciones.

En este caso el uso propuesto va a seguir siendo el de viviendas en las plantas principal y siguientes, dado que se realizó una intervención en el año 2009 de las plantas principal, primera y ático, y todo ello cumple con la normativa vigente que se exige en la actualidad.

Sin embargo se considera la unificación de los dos locales existentes para la formación de un único local que dispondrá de la planta primera, planta baja y planta sótano del edificio objeto de estudio.

Son muchos los factores que influyen en la idoneidad de un emplazamiento de un local comercial, pero las consideraciones fundamentales son el número y tipo de personas que vayan a hacer uso de él.

Por este motivo, el uso propuesto para el local comercial será "La petite cuisine", una academia de cocina que tiene como finalidad mostrar las técnicas culinarias y de repostería aplicadas a platos concretos, tanto tradicionales como regionales y de la gastronomía internacional. Se podrán elegir entre horarios de mañana, tarde o noche. Los grupos serán reducidos, de 12 personas como máximo, lo que facilita el aprendizaje y la atención al alumno. Todo ello con la peculiaridad de poder ofrecer los platos elaborados a los clientes en el mismo local con un sistema de libre fluidez, a un precio económico para los trabajadores de la zona.

