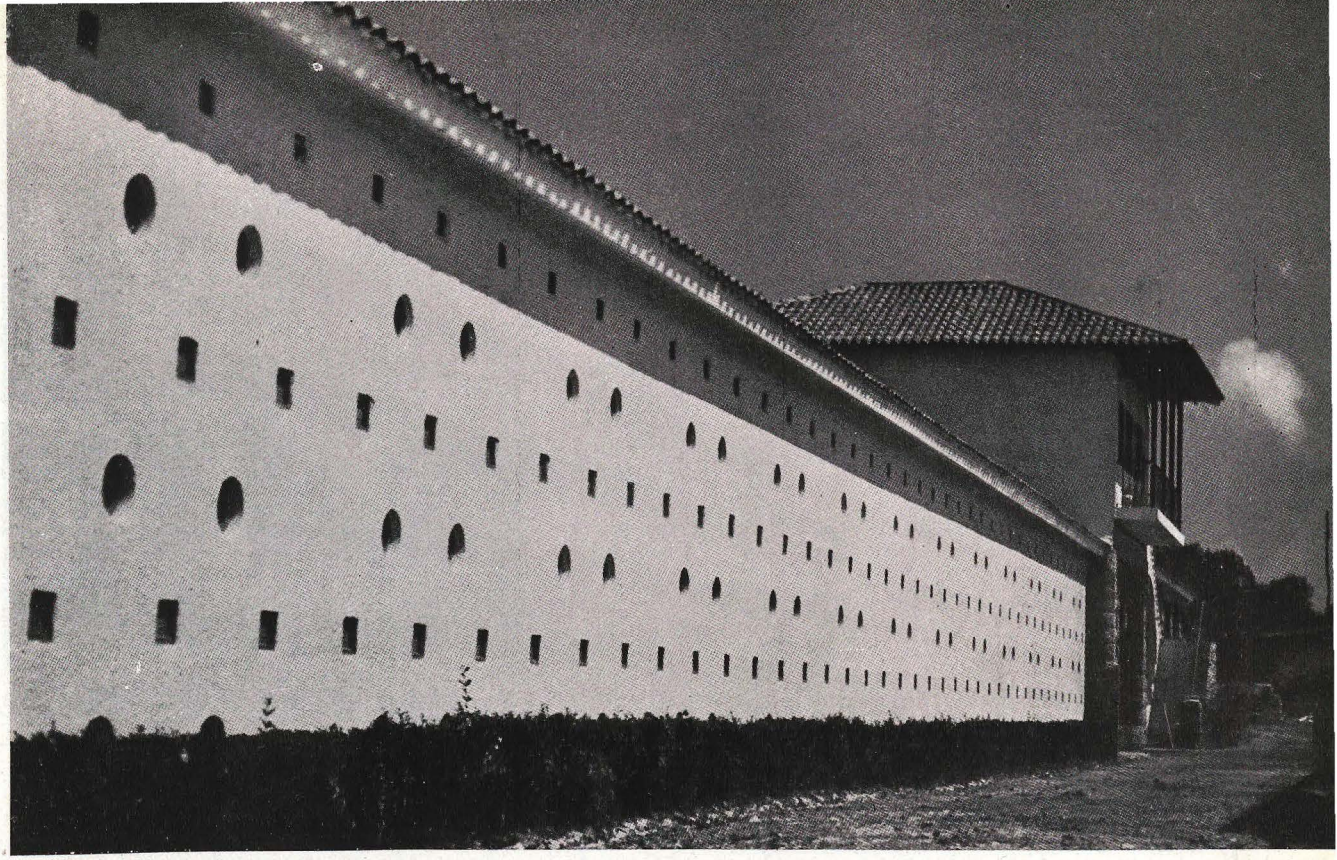


Vista del almacén de patatas. (Fotos Kindel.)

ALMACEN PARA PATATA DE CONSUMO EN LA GRANJA DEL HOGAR PROVINCIAL CANTABRO (SANTANDER)

Arquitecto: Angel Hernández Morales

Constituye este almacén uno de los depósitos de víveres establecidos por la Diputación Provincial para el abastecimiento de sus casas de beneficencia.

Su capacidad es de 150.000 kg. de patata destinada al consumo, cuya buena conservación, tratándose de un clima húmedo, es del mayor interés.

CONDICIONES ESPECIALES QUE HA DE REUNIR EL ALMACEN

a) Es importante evitar el *agua de condensación*, empleando ladrillos con revestimientos porosos, prescindiendo de enlucidos de cemento, por ser este material higroscópico y mal conductor del calor, lo cual se traduce en un enfriamiento rápido de las paredes, que *trasudan*, permaneciendo el local húmedo durante mucho tiempo.

b) La temperatura adecuada y la aireación son fundamentales en estos locales. La primera ha de estar comprendida entre los dos y los ocho grados sobre cero. Acercándose la temperatura a los tres grados bajo cero, la patata comienza a helarse, produciéndose el endulzamiento a los cero grados.

En este clima, un aislante adecuado de los paramentos verticales y del techo asegura la temperatura comprendida entre los dos extremos adecuados.

En cuanto a la renovación del aire, ha sido establecida penetrando éste por la pared orientada al Sur, por ser la más seca, siendo conducido por canales verticales a través del muro con toberas por encima y por debajo de las bandejas donde se instalan los tubérculos.

La corriente de aire es regulada por unos registros situados en las paredes de las chimeneas emplazadas en la pared Norte del almacén.

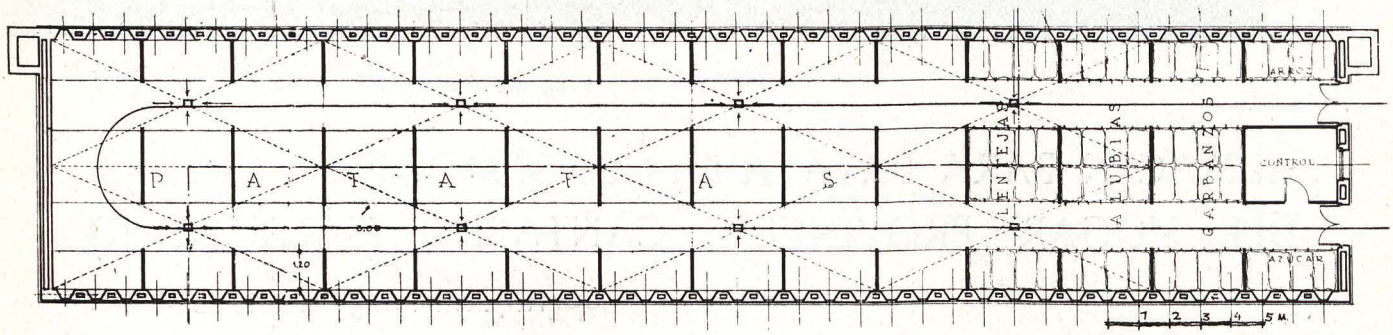
Con este sentido de la circulación del aire hemos conseguido el grado de humedad adecuado, ya que no se debe tampoco exagerar el estado de sequedad del almacén, pues es necesario una cierta humedad para conseguir una conservación racional de las patatas. En ambientes demasiado secos, una evaporación excesiva determina una marchitez precoz.

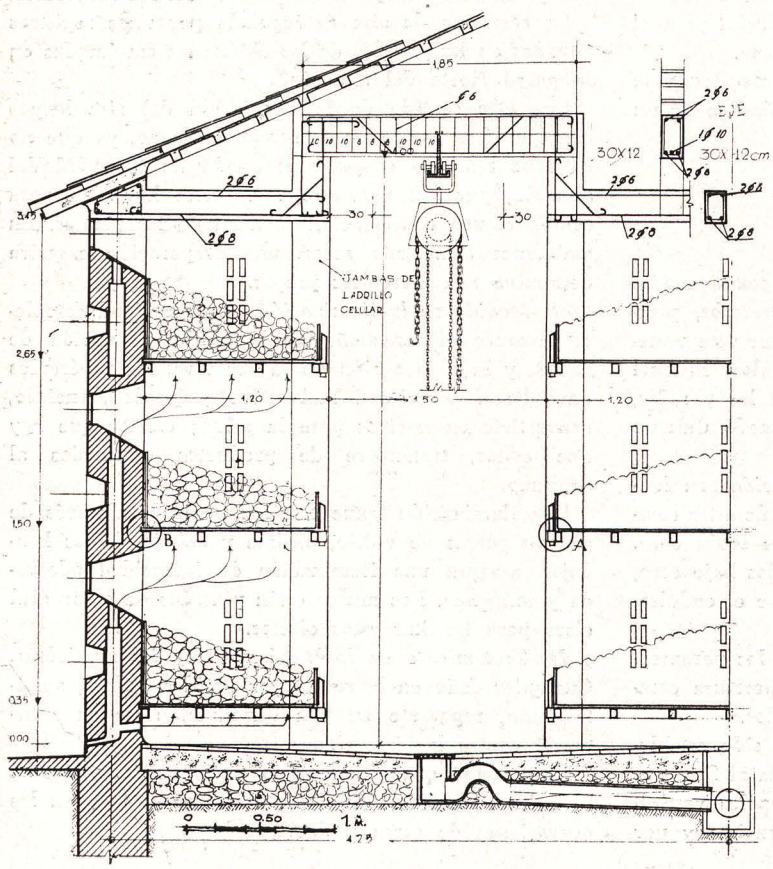
c) Medida en la iluminación.—La oscuridad completa favorece el fenómeno de brotación y emisión de raíces, y bajo la acción de la luz viva, los tubérculos enverdecen, adquieren mal sabor y pueden, incluso, convertirse en nocivos para la salud; efectos que hay que evitar, tratándose de productos destinados al consumo.

Una iluminación tenue con luz tamizada a través de gruesas placas de vidrio, encima y debajo de las bandejas, asegura una iluminación de intensidad adecuada y uniforme. Los muros están pintados de color azul claro para facilitar estos efectos.

d) Tratamiento de los tubérculos en las maniobras. Cualquier daño en la patata por heridas, golpes, aplastamiento, repercute en una disminución de su resistencia contra las infecciones.

Otro factor que es necesario tener en cuenta es el de evitar que se mojen durante el transporte y en las operaciones de carga y descarga.





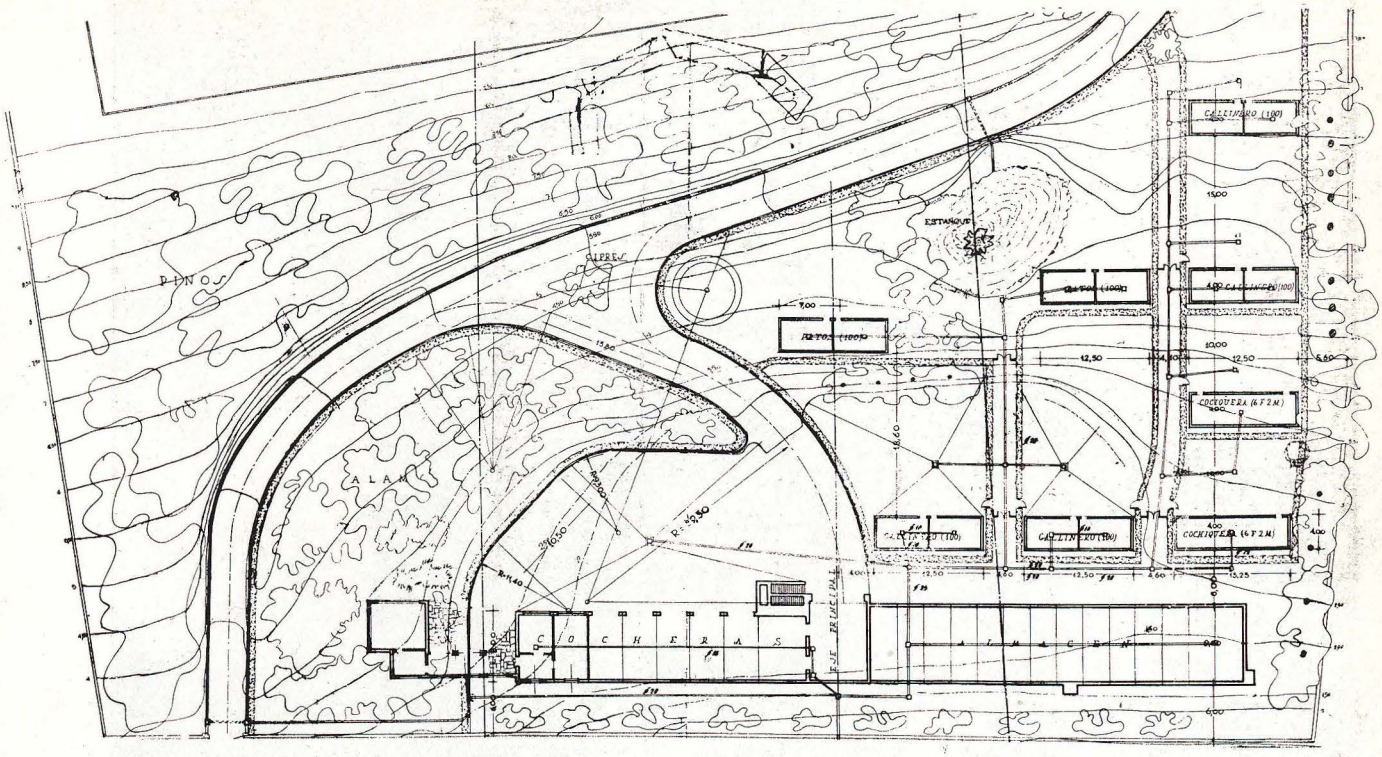
Planta y sección del almacén de patatas en la granja del Hogar Provincial Cántabro (Santander).

En nuestro proyecto, la descarga fué resuelta bajo techado, en cuyo suelo fué instalada una báscula para 30 toneladas.

Sobre el camión, y conducida por un monocarril, se sitúa una vagoneta, en la que se cargan directamente los sacos, que son trasladados a lo largo de la nave a la altura deseada del piso de bandejas. La vagoneta acciona sus costados para la descarga, quedando enlazados con el suelo de las bandejas.

e) Estibación de la patata destinada al consumo.—La altura de los montones debe oscilar entre 25 y 70 cm., mejor aún 50 cm., que es la máxima dada en nuestro proyecto. Pasando de esta altura, la masa se calienta, dando lugar a averías por podredumbre y al desarrollo de brotes precoces y de raíces.

Las patatas, si son recolectadas demasiado pronto, tienen la



Planta de conjunto de la granja y pormenor del cuerpo de vivienda y almacén de patatas.

piel fina y, por tanto, delicada.

Los montones nunca deben apoyarse en los muros; por ello hemos intercalado un empanelado de madera, a través del cual circula el aire.

f) Eliminación de roedores.—Los huecos destinados a la entrada de aire han sido cerrados cuidadosamente con tela metálica de malla fuerte y pequeña, y los extremos de las chimeneas de salida de aire, revestidos con azulejo.

g) Estructura.—La estructura de este almacén ha sido estudiada de tal forma, que sirva para sostener la cubierta, al mismo tiempo que es el apoyo de las bandejas de madera que sostienen la carga de tubérculos.

El suelo del almacén es lavable, con sus correspondientes sumideros.

Los paramentos verticales de fachada son de ladrillo con cámara de aire. Las divisiones transversales, de ladrillo de 15 centímetros de espesor, soportan las bandejas y la cubierta, que está construída de hormigón armado, con piezas de tablas de madera como encofrado perdido.