

**Proyecto:**

Rehabilitación instalaciones  
Conservas Bajamar

**Localización:**

Carcastillo (Navarra)

**Finalización del proyecto:**  
2015

**Aplicador/Constructora:**  
TECEMAC

**Proyectista:**

Mugueta y Gutiérrez S.P.

**Sector de mercado:**  
Industria Alimentaria

**Productos usados y cantidades:**

Ucrete DP 10 6 mm  
MasterTop 1324

## Empresa conservera

Pavimento de altas prestaciones en industria alimentaria



Sala de producción con nuevo pavimento Ucrete DP 10

### Antecedentes

Bajamar-Mamia es una empresa alimentaria navarra dedicada a la producción de conservas vegetales y platos cocinados, instalada desde 1967.

Cuenta con una gran variedad de productos que van desde Espárragos de Navarra o Pimientos del Piquillo, a brotes de soja. Si bien son los espárragos y los pimientos los que han constituido la base de Bajamar, su catálogo varía y evoluciona con el tiempo adaptándose a los cambios del mercado.

En el año 1992 surge la marca de platos cocinados Mamia por la necesidad de ofrecer a los clientes una solución a necesidades surgidas del cambio en los estilos de vida

### El reto

Se busca realizar una readecuación de parte de los pavimentos de las instalaciones de la fábrica de Carcastillo con la intención de que los cambios a realizar se adecuen a la normativa **IFS Food** "Norma para realizar auditorías de calidad y seguridad alimentaria de productos alimenticios" de Enero de 2012.

El pavimento debe soportar los componentes químicos que forman parte del proceso de elaboración y a la temperatura de los derrames que pueden oscilar entre los 60° y 90°, además de no interferir en la calidad de los alimentos manipulados, colaborar con la seguridad de los trabajadores (resbaladizidad) y ser de fácil limpieza.

**Contacto:**

**BASF Construction  
Chemicals España, S.L.**  
Carretera del Mig nº 219  
08907 L'Hospitalet de Llobregat  
Barcelona  
Teléfono +34 93 261 61 00  
Fax +34 93 261 61 09  
E-mail [basf-cc@basf-cc.es](mailto:basf-cc@basf-cc.es)

# Empresa conservera

## Pavimento de altas prestaciones en industria alimentaria



Estado del pavimento antes de la rehabilitación



Pavimentos con Ucrete DP 10 en sala destinada a cocina

### Nuestra solución

Para la generalidad de los nuevos pavimentos, unos 2.000 m<sup>2</sup> correspondientes a la zona de producción y cocina, se optó por un pavimento en base poliuretano-cemento Ucrete DP 10 en un espesor de 6 mm. Este sistema aporta resistencias químicas elevadas, resistencias a temperaturas elevadas y choques térmicos, junto con resistencias mecánicas, acabado antideslizante y aptitud para su implementación en industria alimentaria.

En zonas de vestuarios se optó por un pavimento continuo autonivelante de poliuretano MasterTop 1324.

### Beneficios para el cliente

Con la solución aportada se consiguió un pavimento que cumple con todos los requisitos para industria alimentaria junto con las prestaciones requeridas por la propia actividad de la empresa (resistencia química, temperatura, antideslizante, etc.)

Se realiza además mediante un pavimento continuo que minimiza la existencia de juntas o puntos débiles con lo que se prolonga la durabilidad del pavimento.

### Lo más destacado del proyecto

- Pavimentos continuos y antideslizante
- Elevadas resistencias químicas, mecánicas y térmicas
- Higiénico, apto para la industria alimentaria

### Master Builders Solutions de BASF

La marca Master Builders Solutions refleja todos los conocimientos de BASF para ofrecer soluciones químicas personalizadas para construcción, tanto para obra nueva como para la reparación y rehabilitación de estructuras. La marca Master Builders Solutions está edificada con la experiencia acumulada por más de un siglo de presencia en la industria de la construcción. Los cementos de la marca Master Builders Solutions representan una combinación entre los conocimientos individuales y la experiencia acumulada por toda nuestra comunidad global de BASF, para conectar con nuestros clientes y permitir resolver cualquier reto constructivo.