

PROCESO PARTICIPATIVO DEL HORNO COOPERATIVO DE CÁRCAR

2026



**cuidando
el corazón de CÁRCAR**
Oficina de Apoyo a la Rehabilitación



Ayuntamiento de
CÁRCAR

0. ÍNDICE

1. GENERALIDADES	4
1.1. Punto de partida	4
1.2. Objetivos	4
2. METODOLOGÍA	6
2.1. Estructura de coordinación y seguimiento	6
2.2. Herramientas metodológicas	6
2.2.1. Taller 1	7
2.2.2. Encuesta	8
2.2.3. Presentación de los resultados	8
2.3. Acciones de difusión y publicidad del proceso	10
2.3.1. Material de difusión	10
2.3.2. Canales de comunicación	10
3. ESTADO ACTUAL DEL HORNO	11
3.1. Situación y emplazamiento	6
3.2. Historia	6
3.3. Estructura	6
3.4. Envoltente	6
3.5. Interior	6
3.6. Instalaciones	6
4. RESUMEN DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA	15
4.1. Introducción	15
4.2. Metodología	16
4.2.1. Diseño de la encuesta	16
4.2.2. Participación.....	17
4.2.3. Limitaciones de la muestra	18
4.2.4. Tratamiento de las respuestas abiertas	18
4.3. Perfil de las personas	19
4.3.1. Sexo/Género	19
4.3.2. Edad.....	19
4.3.3. Residencia.....	20
4.3.4. Conocimiento del Horno Cooperativo	20

4.4. Resultados de la encuesta	21
4.4.1. Usos de la planta baja. Tienda	21
4.4.2. Usos de la planta baja. Hostelería	22
4.4.3. Usos de la planta baja. Servicios complementarios	23
4.4.4. Usos de la planta baja. Propuestas	24
4.4.5. Usos de la planta primera	25
4.4.6. Usos de la planta primera. Propuestas	26
4.4.7. Modelo de gestión para la tienda	27
4.4.8. Modelo de gestión para hostelería	27
4.4.9. Modelo de gestión usos en planta baja	28
4.4.10. Modelo de gestión usos en primera planta	29
4.4.11. Interés en gestionar el Horno como empresa	30
4.4.12. Interés en apoyar el proyecto	31
4.5. Conclusiones	32
5. PROPUESTAS PARA EL HORNO	35
5.1. Criterios de intervención	35
5.2. Actuaciones comunes a todas las propuestas	36
5.3. Propuestas	39
5.3.1. Propuesta 1: Intervención mínima	39
5.3.2. Propuesta 2: Intervención intermedia	44
5.3.3. Propuesta 3: Intervención sustancial	49
5.4. Comparativa de propuestas	54
5.4.1. Superficies y usos	55
5.4.2. Presupuesto	57
5.5. Conclusiones	58
6. PRÓXIMOS PASOS	60
ANEXO I: PLANOS ESTADO ACTUAL	62
ANEXO II: RESULTADOS DE LA ENCUESTA	67

1. GENERALIDADES

1.1. Punto de partida

El Horno Cooperativo es un espacio de memoria histórica porque albergaba el Centro Obrero Republicano, espacio referencial para la socialización en el pueblo a principios del siglo XX, y posteriormente ha sido un lugar de alto valor sentimental para la ciudadanía de Cárcar, ya que, en la etapa de horno cooperativo, era el punto de encuentro para las personas que llevaban a hornear sus panes, pastas o corderos, generando un vínculo con el resto de la comunidad a través de la comida. Este edificio ha estado cerrado durante años, hasta que el Ayuntamiento de Cárcar se ha hecho con él en 2024.

Actualmente el edificio no reúne las condiciones mínimas para su utilización como edificio dotacional. A pesar de ello, desde el proyecto Cuidando el Corazón de Cárcar se ha utilizado para desarrollar varias actividades puntuales, como la presentación de los proyectos de 2024, la formación del curso de introducción a la construcción con tierra o para las prácticas del taller de formación y empleo.

Ahora se le quiere devolver el carácter comunitario de antaño. Se quiere habilitar el Horno Cooperativo para que vuelva a ser un edificio comunitario referente para la población de Cárcar. Para ello, primero se desarrollará un proceso participativo que defina los usos y gestión del edificio, para posteriormente poder redactar un proyecto y ejecutar la obra necesaria para habilitarlo a su uso futuro.

El horno cooperativo podría abarcar usos diversos, como un espacio culinario, una pequeña tienda, una zona para dar formaciones o ser sede de la Oficina de Apoyo a la Rehabilitación y epicentro de Cuidando el Corazón de Cárcar. Además, se considera una oportunidad para crear actividad económica y generar empleo local.

1.2. Objetivos

El objetivo principal es desarrollar un proceso participativo que defina los usos y gestión del del Horno Cooperativo. Además, tiene como objetivos específicos:

- Identificar las necesidades y demandas en relación al Horno Cooperativo.
- Generar y recoger ideas de la ciudadanía, entidades y diversos colectivos, sobre cómo mejorar este espacio.
- Definir los futuros usos del espacio, priorizar las mejoras e intervenciones.



2. METODOLOGÍA

2.1. Estructura de coordinación y seguimiento

La implementación del proyecto ha necesitado de la asesoría, dinamización y facilitación de un equipo multidisciplinar de profesionales relacionados con la arquitectura y la consultoría social.

Orekari estudio

OREKARI estudio una cooperativa de arquitectura que trabaja en proyectos vinculados de una manera u otra a la arquitectura, el urbanismo y el territorio desde una perspectiva social y sostenible. Es responsable de la Oficina de Apoyo a la Rehabilitación de Cárcar.

Desde el 2013 han desarrollado proyectos de urbanismo, arte y cultura participativa y colaborativa ofreciendo otro tipo de servicios innovadores a asociaciones, instituciones, centros educativos y colectivos. Y siempre entendiendo la arquitectura como una herramienta, creen firmemente en todas las capacidades que tiene para la transformación y reflexión en los espacios que habitamos, ya sea un barrio, una ciudad o un edificio.

Nommad

Cooperativa de iniciativa social fundada en 2015 en Pamplona/Iruña, dedicada a la consultoría, formación e investigación social.

Nommad acompaña procesos de participación, educación y cultura para administraciones públicas, empresas y entidades del sector social. Facilita procesos organizacionales y de equipos. Sus profesionales están especializados en políticas públicas, desarrollo local, gobernanza, participación ciudadana y acción comunitaria.

2.2. Herramientas metodológicas

Las herramientas metodológicas que se han utilizado en esta fase del proceso participativo son:

De trabajo interno (invisibles):

- Reuniones de coordinación
- Análisis y trabajo documental
- Investigación de campo.

Públicas (visibles):

- 1 taller participativo
- 1 encuesta.
- 1 Jornada de presentación.

2.2.1. Taller 1

Objetivo: presentar propuestas similares que podrían encajar en el horno y hacer aportaciones a las propuestas de uso y gestión del espacio.

Fecha y hora: 11 de febrero del 2026 de 17:00 a 19:00

Ubicación: Horno Cooperativo de Cárcar.

Para su desarrollo se realizó:

- Una presentación en la que se habló de las oportunidades actuales para intervenir, se explicó el estado actual del horno y se mostraron ejemplos de proyectos similares.
- Una recogida de aportaciones al marco de propuestas de usos y gestión determinadas por el Ayuntamiento.

Participación:

- Equipo técnico: Axel Moreno (Nommad) y Maddi Berraondo (Orekari Estudio)
- Asistencia: 20 personas

Foto Taller 1



2.2.2. Encuesta

Objetivo: recoger las preferencias de uso y gestión, e identificar a las personas interesadas en participar en el proyecto.

Fecha: del 18 de febrero al 4 de marzo de 2026

Ubicación: Formato online y físicamente, en el Ayuntamiento.

Para su desarrollo se realizó: Un cuestionario compuesto por distintos bloques temáticos:

1. El perfil básico de las personas participantes, con el fin de contextualizar las respuestas y observar posibles diferencias en función de variables como la edad, el género o la relación con el municipio.
2. Los posibles usos del edificio, diferenciando entre los espacios de la planta baja y los de la planta primera. En el caso de la planta baja, se exploraron distintas opciones relacionadas con la implantación de una tienda, posibles actividades de hostelería y otros servicios complementarios vinculados al abastecimiento o a la producción alimentaria. En el caso de la planta primera, se plantearon diferentes alternativas orientadas principalmente a usos sociales, culturales o comunitarios. La mayor parte de las preguntas se formularon mediante escalas de valoración de cinco niveles (desde "muy en desacuerdo" hasta "muy de acuerdo"), lo que permite analizar el grado de aceptación o rechazo que generan las distintas propuestas planteadas.
3. Finalmente, el cuestionario incorporó varias preguntas abiertas, con el objetivo de permitir que las personas participantes pudieran aportar propuestas adicionales, matices o ideas que no hubieran sido contempladas en las opciones cerradas del cuestionario.

Participación:

- Equipo técnico: Axel Moreno (Nommad)
- Respuestas recogidas: 107

2.2.3. Presentación de los resultados

Objetivo: presentar los resultados de la encuesta y proponer 3 opciones de intervención en el Horno.

Fecha y hora: 11 de marzo del 2026 de 17:00 a 18:30

Ubicación: Casa de Cultura de Cárcar.

Para su desarrollo se realizó: Una presentación de Power Point con el siguiente contenido:

- Resultados de la encuesta
- Criterios de intervención generales.
- 3 propuestas de intervención para el Horno.
- Próximos pasos.

Participación:

- Equipo técnico: Maddi Berraondo (Orekari)
- Asistencia: 10 personas

Foto Taller 2



2.3. Acciones de difusión y publicidad del proceso

El proceso participativo ha incluido una serie de acciones de difusión y publicidad con el objeto de informar del proceso y los talleres que se han ido llevando a cabo.

2.3.1. Material de difusión

Carteles

Para este proceso, se realizó un cartel inicial como imagen del proceso. Todos los soportes gráficos se han realizado también utilizando mismas tipografías y gama cromática de Cuidando el Corazón de Cárcar para mantener una unidad estética.

2.3.2. Canales de comunicación

Por un lado, se han utilizado los propios del ayuntamiento y de Cuidando el Corazón de Cárcar (Whatsapp, Instagram, carteles físicos, etc.)

Por otro lado, se han enviado notas de prensa al Diario de Noticias de Navarra, que han dado lugar a un seguimiento en prensa del proceso participativo:

- Proceso participativo para definir el uso y el futuro del Horno Cooperativo de Cárcar

10/02/2026

<https://www.noticiasdenavarra.com/navarra/2026/02/10/proceso-participativo-definir-futuro-horno-10683239.html>

- El Horno Cooperativo de Cárcar, un espacio comunitario y multifuncional a ojos de la ciudadanía

20/03/2026

<https://www.noticiasdenavarra.com/navarra/2026/03/20/horno-cooperativo-carcar-espacio-comunitario-10840370.html>



3. ESTADO ACTUAL DEL HORNO

3.1. Situación y emplazamiento

El Horno Cooperativo (parcela 224 del polígono 5) se sitúa en el número 14 de la calle Ontanilla, en el cruce con la travesía Jardín, dentro del casco histórico de Cárcar. La parcela también linda con la calle Jardín.

La parcela tiene una superficie de 175,07 m², está edificada en su totalidad y dividida en dos unidades edificatorias, el Horno Cooperativo por un lado, incluyendo la primera planta en la que se encontraba la sede del Partido Socialista, y el edificio que actualmente se usa para la Comunidad de Regantes por otro. Los planos del estado actual se pueden consultar en el Anexo I.

3.2. Historia

El edificio del Horno Cooperativo se construyó en 1958 sobre la parcela que anteriormente albergaba el Centro Obrero y Jornalero y posterior Centro Obrero Republicano que, durante el periodo republicano adquirió un especial protagonismo, convirtiéndose en espacio referencial para la socialización en todos los niveles cotidianos de la vida. Después del golpe militar, y hasta el año 1956, el local fue requisado por la Falange y tuvo diferentes usos.

No se ha encontrado información sobre cómo era el edificio predecesor al Horno Cooperativo, pero atendiendo a la tipología constructiva actual, se considera que no se mantuvo ningún elemento constructivo del edificio anterior.

Actualmente el edificio no tiene uso. En la planta baja se ubica el horno, espacio de trabajo y un gran almacén. En la planta superior hay un pequeño almacén y unos baños a los que solo se puede acceder subiendo por las escaleras que conectan a la planta baja. El acceso al resto de espacios de la planta primera se hace a través de la puerta de la travesía Jardín. En ella se ubican una gran sala, otras 3 estancias más pequeñas y unos baños. Los planos del estado actual se encuentran en el Anexo II.



3.3. Estructura

La estructura es de pilares y vigas de hormigón unidireccionales, con forjado de vigueta y bovedilla, y los muros de la envolvente son portantes y de ladrillo, tanto las fachadas como la medianera. A primera vista no se detectan problemas estructurales.

3.4. Envolvente

Muros de roca

Parte de la planta baja está excavada en la roca. En estos puntos se detectan problemas de humedades, tanto por filtración como por entrada directa de agua desde los huecos que dan a la calle, que no están completamente cerrados.



Cubierta

El edificio cuenta con dos cubiertas de dos aguas de teja cerámica. Una de ellas cubre la parte de la Comunidad de Regantes, y por lo tanto, no afecta a la valoración. En la cubierta de la parte del horno cooperativo no se detectan problemas a simple vista, y no cuenta con aislamiento térmico. Los aleros están en buen estado.

Fachadas

Las fachadas son de ladrillo enlucido, que en algunas zonas se ha desprendido y aparecen pequeñas grietas. No cuenta con aislamiento térmico y se pueden apreciar humedades en el encuentro de la fachada con la calle.



Carpintería

La carpintería de las ventanas es de madera, con acristalamiento simple y algunas tienen persiana y/o contraventana interior. Estas ventanas son antiguas, y algunas de ellas están rotas. También hay huecos que no tienen carpintería. La puerta de acceso a la planta baja es de aluminio y vidrio simple, sin rotura de puente térmico, y la de acceso a la planta primera es de madera.



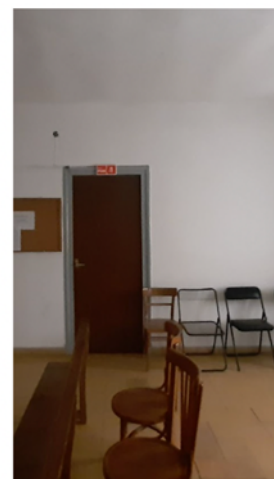
3.5. Interior

Tabiquería

Los tabiques interiores son de ladrillo, algunos están en buen estado, otros, como el cierre perimetral del horno, se están agrietando y tienen riesgo de desprendimiento. alguna de las puertas de paso no cumple con las dimensiones mínimas exigidas por la normativa actual.

Forjados

El edificio no cuenta con forjado sanitario. El entrevigado de la estructura de hormigón es de vigueta y bovedilla. El pavimento de la mayor parte de la planta baja es de terrazo y, por lo general, está en buen estado, y el pavimento del almacén es una plancha de hormigón irregular. El pavimento de la primera planta es de baldosa hidráulica, y no está en mal estado.



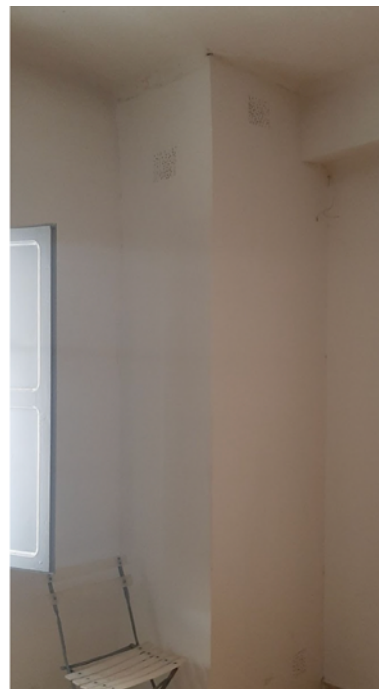
Núcleo de comunicación

Solo hay un núcleo de comunicación entre ambas plantas, una escalera de hormigón que no cumple la normativa actual por dimensión y recorrido. La planta baja es prácticamente accesible, está a pie de calle y tiene un pequeño escalón, pero las dos formas de acceso a la planta primera son a través de escaleras, tanto desde la calle como desde el interior.

3.6. Instalaciones

Abastecimiento de agua y saneamiento

El edificio cuenta con red de agua fría, agua caliente sanitaria y saneamiento. La red de abastecimiento es de cobre, se puede ver que en algunas zonas la red está corroída y, por lo general, está obsoleta. La red de saneamiento es de PVC y ha sido afectada por el humo del horno. En cuanto a los sanitarios, también están obsoletos y fuera de uso.

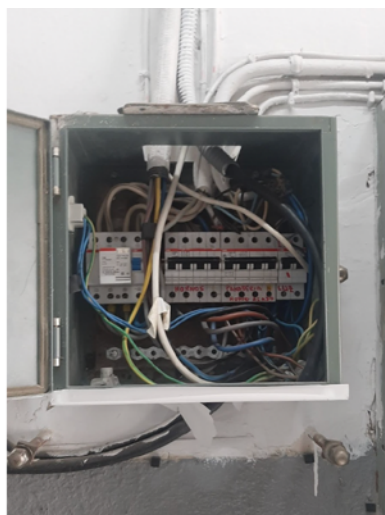


Calefacción

No hay instalación de calefacción, la propia actividad del horno es la que calentaba el espacio de planta baja y planta primera, a través de orificios abiertos en el patinillo que contiene la chimenea.

Electricidad

Hay dos contadores, uno trifásico (para los hornos eléctricos de pan) y otro monofásico, ambos actuales, y con fusibles de porcelana, modelos anteriores a la instalación de los aparatos. El cuadro general también es actual. La instalación eléctrica va oculta en los forjados y las luminarias son de distintos tipos y épocas.



4. RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Los resultados y análisis completo de la encuesta se pueden ver en el Anexo II. Aquí se expone el resumen de los resultados

4.1. Introducción

La encuesta ha contado con **107 respuestas**, lo que representa aproximadamente el 9,4 % de la población de Cárcar. La **mayoría de las personas participantes reside habitualmente en el municipio** (70,1 %), aunque también han participado personas vinculadas de forma ocasional (27,1 %). **La participación presenta una distribución de género equilibrada**, con una ligera mayoría de mujeres (54,2 %), y una representación amplia de diferentes franjas de edad, especialmente entre los 30 y los 69 años.

Los resultados muestran además un **alto grado de conocimiento del edificio**: el 94,4 % de las personas participantes conoce el horno y ha estado en su interior, lo que evidencia su fuerte valor simbólico y social dentro del municipio.

En relación con los usos de la **planta baja**, se observa una **preferencia clara por la implantación de una tienda de proximidad orientada al abastecimiento cotidiano**, especialmente vinculada a productos básicos, frescos, panadería y producto local. En cuanto a la actividad hostelera, las opciones mejor valoradas son aquellas relacionadas con la **tradición alimentaria del horno, como la elaboración de asados o repostería, seguidas de la opción de cafetería**, mientras que las fórmulas de restauración más convencionales generan menor consenso.

Asimismo, la encuesta muestra una **valoración positiva de servicios complementarios que refuercen la función de proximidad del edificio**, destacando especialmente el reparto a domicilio de la compra, el punto de recogida de pedidos online y la creación de un obrador, lo que refuerza la dimensión logística y productiva del espacio.

Respecto a la **planta primera**, los resultados apuntan a una **preferencia por usos comunitarios, culturales y asociativos**, como espacios para asociaciones y salas polivalentes para actividades culturales. Otras opciones más específicas, como coworking o actividades deportivas, generan mayor división de opiniones.

En cuanto al **modelo de gestión**, la ciudadanía muestra una **preferencia por fórmulas de concesión privada para actividades económicas**, como tienda o hostelería, y **por gestión municipal o comunitaria para los usos sociales y culturales**.

Finalmente, la encuesta refleja un **interés limitado en la gestión directa del proyecto como iniciativa empresarial**, aunque sí existe una disposición relevante a participar o apoyar el proyecto a través de fórmulas comunitarias o asociativas.

En conjunto, los resultados apuntan hacia un **modelo de Horno Cooperativo concebido como equipamiento multifuncional de proximidad, que combine servicios básicos, actividades vinculadas a la tradición alimentaria y espacios comunitarios orientados a la dinamización social y cultural del municipio.**

4.2. Metodología

La encuesta constituye una de las herramientas utilizadas dentro del proceso participativo impulsado por el Ayuntamiento de Cárcar para explorar posibles usos y modelos de gestión del Horno Cooperativo. Su objetivo principal ha sido **recoger la opinión de la ciudadanía sobre el futuro del edificio, identificar las propuestas que generan mayor aceptación social y detectar posibles líneas de desarrollo para su activación.**

El cuestionario se diseñó combinando **preguntas cerradas y preguntas abiertas**, con el fin de recoger tanto valoraciones cuantificables como aportaciones cualitativas de las personas participantes. Las preguntas cerradas permiten analizar de forma comparativa el grado de acuerdo o desacuerdo con distintas propuestas de uso y gestión, mientras que las preguntas abiertas ofrecen la posibilidad de incorporar ideas, matices o propuestas no contempladas inicialmente en el cuestionario.

La encuesta se estructuró en **varios bloques temáticos**. En primer lugar, se recogieron algunas preguntas destinadas a conocer el perfil básico de las personas participantes, incluyendo variables como edad, género o relación con el municipio. En segundo lugar, el cuestionario abordó los posibles usos del edificio, diferenciando entre la planta baja y la planta primera. Asimismo, se incluyeron preguntas específicas sobre servicios complementarios, modelos de gestión y grado de implicación potencial en el proyecto.

Una vez finalizado el periodo de recogida de respuestas, **los datos obtenidos han sido sistematizados y analizados mediante un enfoque que combina tratamiento estadístico de las preguntas cerradas y análisis temático de las respuestas abiertas**. Este proceso permite obtener una lectura general de las tendencias presentes en la encuesta, identificar patrones recurrentes en las respuestas y detectar posibles tensiones o dilemas en torno al futuro del edificio.

La información obtenida a través de la encuesta constituye así una base de conocimiento relevante para el desarrollo del proceso participativo, aportando elementos que pueden contribuir a orientar el diseño futuro del modelo de uso y gestión del Horno Cooperativo de Cárcar.

4.2.1. Diseño de la encuesta

El cuestionario fue diseñado con el objetivo de explorar de forma estructurada las posibles opciones de uso y gestión del Horno Cooperativo, permitiendo recoger tanto valoraciones cuantitativas como propuestas abiertas por parte de la ciudadanía.

Para ello se elaboró un cuestionario compuesto por distintos bloques temáticos. En primer lugar, se

incluyeron algunas preguntas destinadas a **conocer el perfil básico de las personas participantes**, con el fin de contextualizar las respuestas y observar posibles diferencias en función de variables como la edad, el género o la relación con el municipio.

A continuación, el cuestionario abordó los **posibles usos del edificio, diferenciando entre los espacios de la planta baja y los de la planta primera**. En el caso de la planta baja, se exploraron distintas opciones relacionadas con la implantación de una tienda, posibles actividades de hostelería y otros servicios complementarios vinculados al abastecimiento o a la producción alimentaria. En el caso de la planta primera, se plantearon diferentes alternativas orientadas principalmente a usos sociales, culturales o comunitarios.

La mayor parte de las preguntas se formularon mediante escalas de valoración de cinco niveles (desde "muy en desacuerdo" hasta "muy de acuerdo"), lo que permite analizar el grado de aceptación o rechazo que generan las distintas propuestas planteadas.

Finalmente, el cuestionario incorporó varias **preguntas abiertas**, con el objetivo de permitir que las personas participantes pudieran aportar propuestas adicionales, matices o ideas que no hubieran sido contempladas en las opciones cerradas del cuestionario.

Esta combinación de preguntas cerradas y abiertas permite obtener una visión más completa de las expectativas ciudadanas en relación con el futuro del Horno Cooperativo.

4.2.2. Participación

La encuesta se realizó en el marco del proceso participativo impulsado por el Ayuntamiento de Cárcar para explorar posibles usos y modelos de gestión del Horno Cooperativo.

El cuestionario **estuvo disponible durante dos semanas y se difundió a través de distintos canales municipales** con el objetivo de facilitar la participación del mayor número posible de personas vinculadas al municipio. Entre estos canales se incluyeron los medios habituales de comunicación municipal y otros espacios de difusión local.

En total se recogieron 107 respuestas, lo que representa aproximadamente un 9,2 % de la población total del municipio, estimada en 1.159 personas según los datos de población de 2025 publicados por Nastat. Para un municipio de estas dimensiones, este nivel de participación constituye una base significativa de aportaciones ciudadanas.

La mayoría de las personas participantes residen habitualmente en Cárcar, aunque también se registran respuestas de personas que mantienen una relación ocasional o vinculada con el municipio, como residentes de fin de semana o personas con vínculos familiares o personales con el pueblo.

En conjunto, la participación alcanzada permite obtener una aproximación amplia a las opiniones y expectativas de la ciudadanía en relación con el futuro del Horno Cooperativo, aportando una base de

información relevante para el desarrollo del proceso participativo y para la reflexión colectiva sobre los posibles usos del edificio.

4.2.3. Limitaciones de la muestra

Los resultados de la encuesta deben interpretarse teniendo en cuenta algunas limitaciones propias de los procesos de participación voluntaria. La encuesta se ha basado en una participación abierta, y no en una muestra estadística representativa obtenida mediante muestreo aleatorio, por lo que **los resultados reflejan las percepciones y expectativas de las personas que han decidido participar.**

Se han recogido 107 respuestas, lo que supone aproximadamente el 9,2 % de la población total de Cárcar (1.159 habitantes en 2025) y alrededor del 11,4 % de la población adulta estimada. Este nivel de participación **puede considerarse significativo** para un municipio de estas dimensiones, aunque **no permite extrapolar los resultados de forma plenamente representativa.**

La muestra presenta una **distribución de género relativamente equilibrada**, con una ligera sobrerrepresentación femenina (54,2 % mujeres frente a 43,9 % hombres), respecto a la distribución poblacional del municipio.

Desde el punto de vista de la edad, **la participación se concentra principalmente en franjas adultas**, especialmente entre los 30 y los 60 años, mientras que las personas más jóvenes y de mayor edad presentan menor presencia en la muestra, un patrón habitual en procesos participativos locales.

Asimismo, algunas preguntas del cuestionario plantean escenarios hipotéticos, por lo que **las respuestas reflejan preferencias generales que deberán contrastarse posteriormente** con criterios de viabilidad técnica, económica y organizativa.

A pesar de estas limitaciones, **la encuesta ofrece información relevante para identificar tendencias, consensos y posibles líneas de desarrollo**, proporcionando una base útil para orientar las siguientes fases del proceso participativo y la definición futura del Horno Cooperativo.

4.2.4. Tratamiento de las respuestas abiertas

Además de las preguntas cerradas del cuestionario, **la encuesta incluyó varias preguntas abiertas con el objetivo de recoger propuestas, matices y aportaciones que no hubieran sido contempladas en las opciones planteadas inicialmente.**

Las respuestas obtenidas en estas preguntas se analizaron mediante un proceso de **clasificación temática, agrupando las aportaciones similares en diferentes categorías de contenido.** Este procedimiento permite identificar ideas recurrentes, detectar propuestas emergentes y complementar la información obtenida a través de las preguntas cerradas.

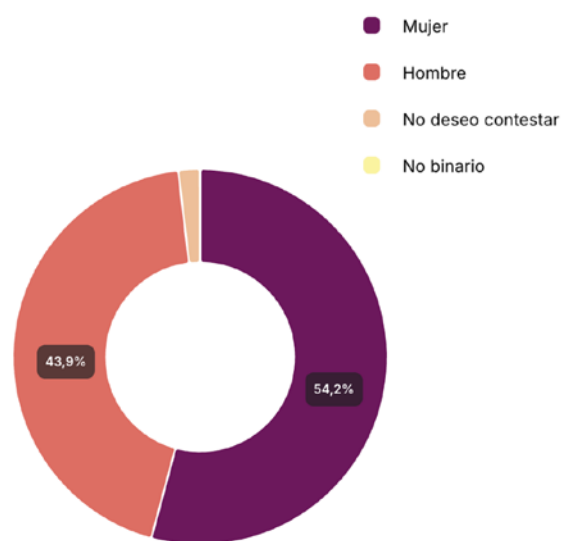
En primer lugar, se realizó una lectura completa de todas las respuestas abiertas para identificar los temas principales presentes en las aportaciones de las personas participantes. Posteriormente, las respuestas fueron agrupadas en categorías temáticas en función de su contenido, lo que permitió estimar el peso relativo de cada tipo de propuesta dentro del conjunto de respuestas.

Este tratamiento cualitativo permite incorporar al análisis no solo el grado de aceptación de las propuestas planteadas en la encuesta, sino también las ideas y expectativas expresadas directamente por la ciudadanía, enriqueciendo así la interpretación de los resultados y aportando elementos adicionales para el desarrollo del proceso participativo.

4.3. Perfil de las personas participantes.

4.3.1. Sexo/ Género.

En relación con el sexo/género de las personas participantes, la muestra presenta una **distribución relativamente equilibrada**, aunque con una ligera mayoría de mujeres. Han respondido 58 mujeres (54,2 %) y 47 hombres (43,9 %). Además, 2 personas (1,9 %) han optado por la opción “no deseo contestar”, mientras que no se registran respuestas en la categoría “no binario”.



En conjunto, los datos reflejan una participación amplia y diversa desde el punto de vista de género, con una presencia ligeramente mayor de mujeres en la encuesta. En total, la encuesta ha contado con la participación de 107 personas (100 %).

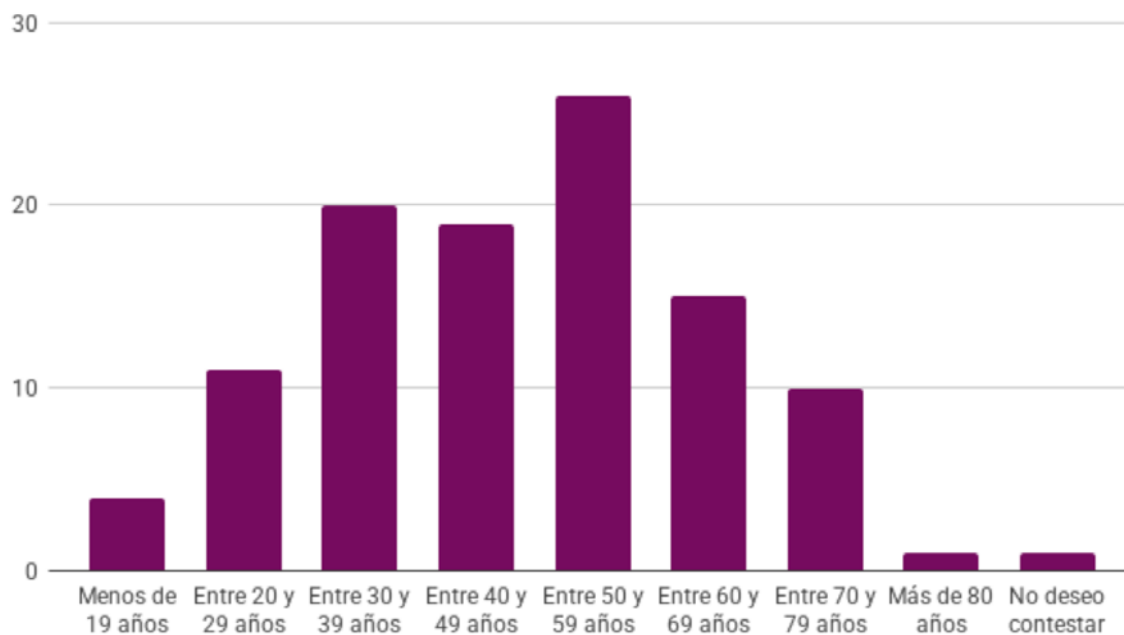
4.3.2. Edad

En relación con la edad de las personas participantes, la muestra presenta una **diversidad generacional amplia**, con presencia de prácticamente todas las franjas de edad.

La franja más representada es la comprendida entre 50 y 59 años, con 26 personas (24,3 %). Le siguen las personas de 30 a 39 años con 20 participantes (18,7 %) y las de 40 a 49 años con 19 personas (17,8 %). También destaca la participación de personas entre 60 y 69 años, con 15 respuestas (14 %).

En las franjas de edad más jóvenes la participación es menor: 11 personas entre 20 y 29 años (10,3 %) y 4 menores de 19 años (3,7 %). Por otro lado, 10 personas tienen entre 70 y 79 años (9,3 %), y se registra 1 persona mayor de 80 años (0,9 %). Asimismo, 1 participante (0,9 %) ha preferido no indicar su edad.

En conjunto, los datos muestran una **participación especialmente significativa de personas adultas y de mediana edad**, particularmente a partir de los 40 años, lo que sugiere una implicación notable de estos grupos en el proceso participativo.



4.3.3. Residencia.

En relación con el lugar de residencia de las personas participantes, **la mayoría de las respuestas corresponden a personas que residen habitualmente en Cárcar.** En concreto, 75 personas (70,1 %) han indicado vivir de forma habitual en el municipio.

Por otro lado, 29 participantes (27,1 %) señalan que residen de manera ocasional, principalmente durante fines de semana, vacaciones u otros periodos temporales. Este dato refleja también la participación de personas vinculadas al municipio, aunque no residan de forma permanente. Finalmente, 3 personas (2,8 %) indican que no residen en Cárcar, mientras que no se registran respuestas en la opción NS/NC.

En conjunto, los datos muestran que la encuesta **recoge principalmente la opinión del vecindario residente,** aunque también incorpora la visión de personas con vínculos ocasionales con el municipio.

4.3.4. Conocimiento del Horno Cooperativo

En relación con el conocimiento del Horno Cooperativo de Cárcar, los resultados muestran un nivel de conocimiento prácticamente generalizado entre las personas participantes.

La gran mayoría, 101 personas (94,4 %), afirma que conoce el horno y ha estado en su interior, lo que indica una relación directa y una experiencia previa con este espacio. Por su parte, 6 personas (5,6 %) señalan que conocen el horno, aunque no han estado dentro. No se registran respuestas en las categorías “no conozco el horno” ni NS/NC.

En conjunto, los datos reflejan que **el Horno Cooperativo es un elemento ampliamente reconocido y presente en la memoria colectiva** del municipio, lo que **refuerza su potencial como espacio con valor social, histórico y comunitario** dentro del pueblo.

4.4. Resultados de la encuesta.

4.4.1. Usos de la planta baja. Tienda.

Los resultados de la encuesta muestran un **amplio consenso ciudadano a favor de implantar una tienda de proximidad en la planta baja** del Horno Cooperativo, orientada principalmente al abastecimiento cotidiano del municipio.

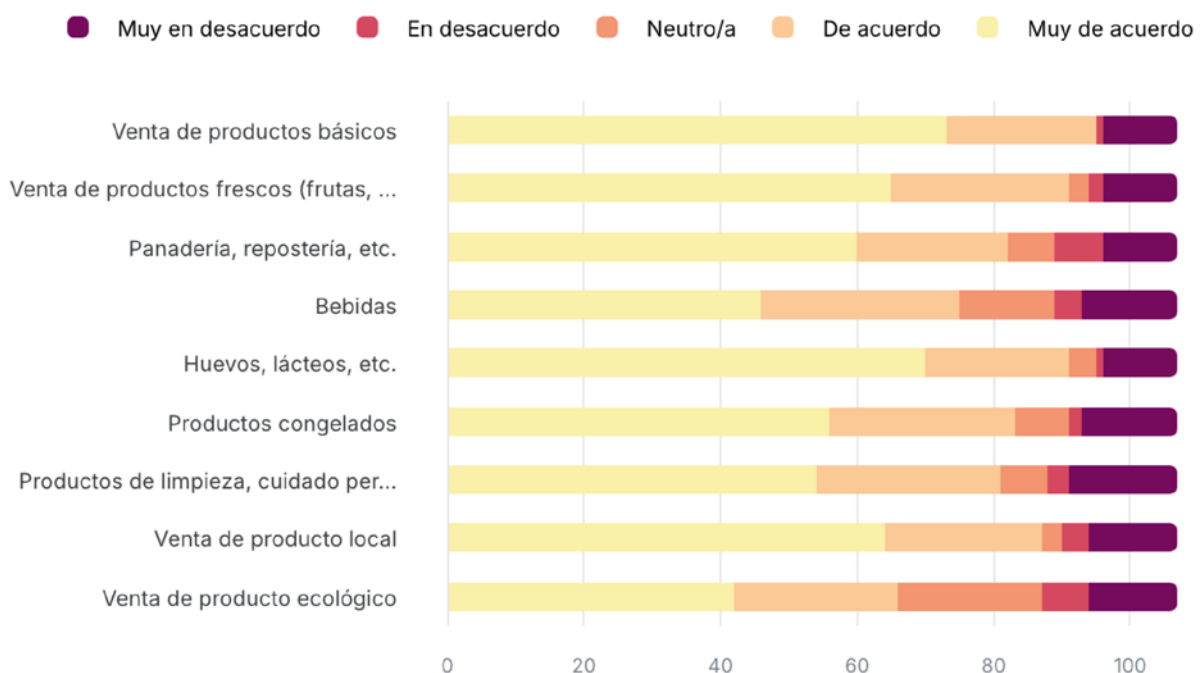
Los productos con mayor respaldo son los básicos de alimentación, los huevos y lácteos, y los productos frescos (fruta, verdura, carne o pescado), todos ellos con niveles de apoyo superiores al 85 %. También obtienen un apoyo significativo la panadería y repostería, así como la venta de producto local, lo que refleja una clara preferencia por una oferta vinculada a la alimentación diaria y a la producción de proximidad, en coherencia con el carácter histórico del edificio.

En un segundo nivel de apoyo se sitúan los productos congelados y los productos de limpieza e higiene, ambos con más del 75 % de respaldo, lo que indica que la ciudadanía valora que la tienda pueda cubrir también necesidades domésticas habituales.

Por su parte, las bebidas y los productos ecológicos presentan un consenso algo menor, aunque siguen contando con una aceptación mayoritaria, lo que sugiere que se perciben como oferta complementaria más que como el núcleo principal de la tienda.

El análisis por perfiles muestra además que **el apoyo es transversal, tanto desde el punto de vista generacional como entre personas residentes habituales y ocasionales**, lo que refuerza la idea de que la tienda responde a una necesidad compartida del municipio.

En conjunto, los resultados apuntan a un **modelo de tienda de proximidad concebida como una "despensa del pueblo"**, orientada a cubrir necesidades cotidianas, reforzar la economía local y



contribuir a la activación social del edificio. Además, **ninguna de las opciones analizadas genera un rechazo significativo**, lo que convierte esta propuesta en una de las funciones con mayor nivel de consenso ciudadano para el futuro del Horno Cooperativo.

4.4.2. Usos de la planta baja. Hostelería.

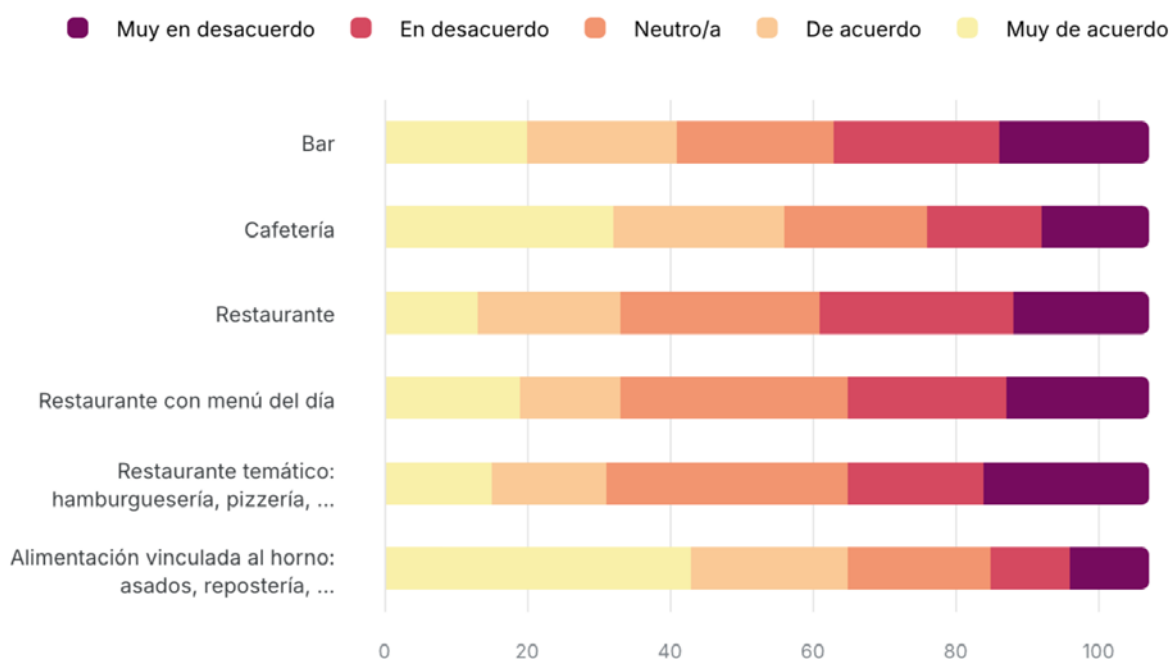
Los resultados de la encuesta muestran una **preferencia clara por usos de hostelería vinculados al carácter histórico y alimentario** del Horno Cooperativo, frente a modelos de restauración más convencionales o especializados.

La opción con mayor respaldo es la alimentación vinculada al horno (asados, repostería, etc.), que alcanza un 60,8 % de apoyo y presenta además el menor nivel de rechazo. Este resultado indica una valoración positiva de actividades que mantengan la relación con la función tradicional del edificio y refuercen su identidad como espacio ligado a la elaboración de alimentos.

En un segundo nivel de apoyo se sitúa la cafetería, con un 52,3 % de respaldo, configurándose como una alternativa bien valorada por su carácter cotidiano y su potencial como espacio de encuentro social.

Por el contrario, las opciones de bar, restaurante, restaurante con menú del día y restaurante temático presentan niveles de apoyo más moderados, que no superan el 31-38 %, y mayores niveles de rechazo o indecisión. Estos resultados reflejan una menor identificación de la ciudadanía con modelos de restauración más convencionales o especializados, y una preferencia por actividades de menor escala y más vinculadas al carácter comunitario del espacio.

El análisis por edades muestra además que **el apoyo a la alimentación vinculada al horno es relativamente transversal entre distintas franjas generacionales**, con niveles elevados en la mayoría de los grupos de edad. Asimismo, **el respaldo también es significativo tanto entre personas residentes habituales como entre quienes residen de forma ocasional en el municipio.**



En conjunto, los resultados indican que, en caso de implantarse un uso hostelero en la planta baja, la ciudadanía se inclina por un **modelo de proximidad, vinculado a la tradición alimentaria del horno y compatible con su carácter comunitario**. Estas propuestas no solo responden a necesidades prácticas, sino también a una dimensión simbólica y cultural del edificio, reforzando su papel como espacio social y de identidad local.

4.4.3. Usos de la planta baja. Servicios complementarios.

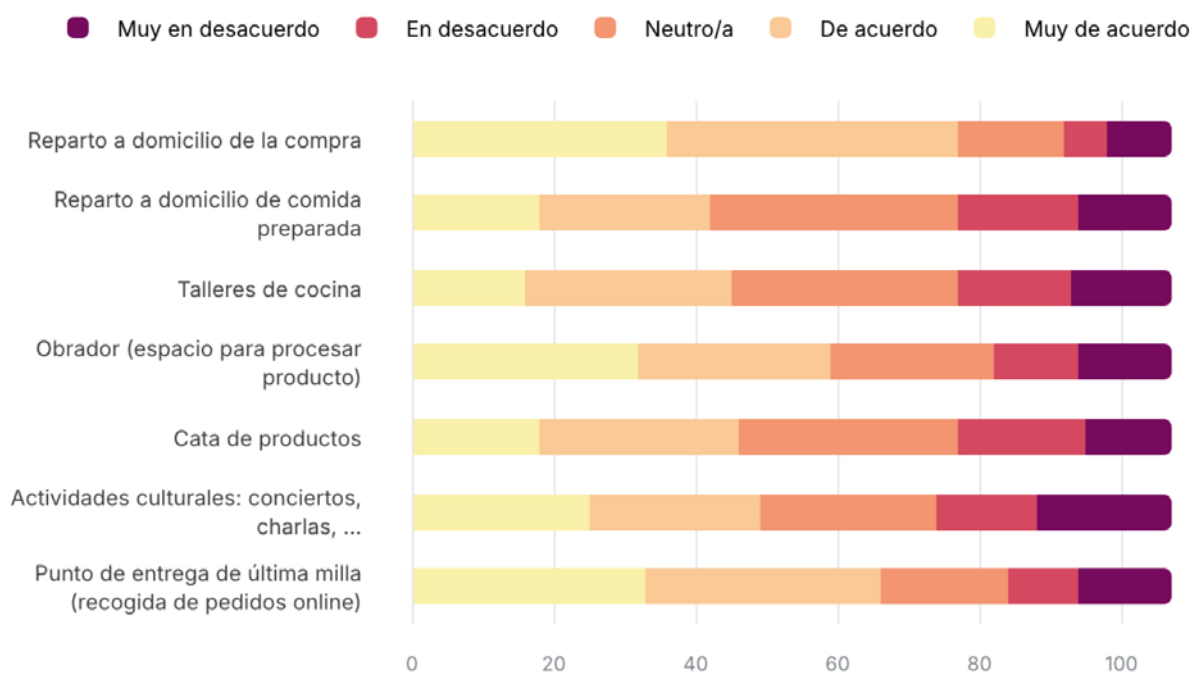
Los resultados de la encuesta muestran una **valoración positiva de la incorporación de servicios complementarios** en la planta baja del Horno Cooperativo, especialmente aquellos **vinculados al abastecimiento cotidiano, la logística y la producción alimentaria**.

La propuesta con mayor respaldo es el reparto a domicilio de la compra, que alcanza un 71,9 % de apoyo y presenta el menor nivel de rechazo. Este resultado indica que se trata de un servicio percibido como especialmente útil, particularmente en un municipio pequeño, donde puede facilitar el acceso a productos básicos y mejorar la atención a personas con dificultades de movilidad o disponibilidad.

También obtienen un alto nivel de aceptación el punto de entrega de última milla (recogida de pedidos online), con un 61,7 % de apoyo, y la creación de un obrador, con un 55,1 %. Estas propuestas refuerzan la dimensión logística y productiva del edificio, y en el caso del obrador, además, se vinculan con la tradición alimentaria del horno y con posibles iniciativas de elaboración de producto local.

En un nivel intermedio de aceptación se sitúan las actividades culturales, las catas de productos y los talleres de cocina, que presentan niveles de apoyo entre el 42 % y el 46 %. Aunque cuentan con una valoración positiva, estas propuestas generan menor consenso y se perciben como actividades complementarias o de carácter más puntual.

Por su parte, el reparto a domicilio de comida preparada es la opción con menor respaldo, con un



39,2 % de apoyo y el mayor porcentaje de posiciones neutrales, lo que sugiere que se percibe como un servicio menos prioritario.

El análisis por edades y perfiles de residencia muestra además que **el apoyo a los servicios mejor valorados, especialmente el reparto de la compra, es transversal entre diferentes franjas de edad y entre personas residentes habituales y ocasionales**, lo que refuerza su utilidad como servicio de proximidad.

En conjunto, los resultados reflejan que la ciudadanía concibe el Horno Cooperativo como un **espacio multifuncional**, donde, además de una posible tienda o actividad hostelera, puedan incorporarse servicios complementarios orientados a mejorar el abastecimiento cotidiano, reforzar la logística local y promover pequeñas iniciativas productivas, contribuyendo así a dinamizar la vida social y económica del municipio.

4.4.4. Usos de la planta baja. Propuestas.

El análisis de las respuestas abiertas de la encuesta, con un total de 24 aportaciones, **refuerza y complementa los resultados obtenidos en las preguntas cerradas**, permitiendo identificar varias líneas de propuestas recurrentes sobre el futuro uso de la planta baja del Horno Cooperativo.

La propuesta más mencionada es la **implantación de una tienda o comercio de alimentación**, presente en el 29 % de las respuestas. Estas aportaciones destacan la necesidad de cubrir servicios básicos de proximidad y, en algunos casos, plantean fórmulas de apoyo municipal para facilitar su implantación, como la cesión del local o condiciones económicas favorables.

La segunda línea más relevante es la **recuperación del horno y de sus usos tradicionales**, con un 25 % de las respuestas. Varias personas proponen reactivar el horno para la elaboración de pan, repostería o asados, tanto para la venta como para usos comunitarios vinculados a celebraciones y festividades locales. Estas propuestas reflejan el valor simbólico, cultural y etnográfico del horno dentro del municipio.

Asimismo, un 17 % de las respuestas plantea el desarrollo de un **espacio multifuncional que combine diferentes actividades**, como tienda, cafetería, recogida de pedidos online o servicios logísticos, reforzando la idea de un equipamiento flexible y adaptado a distintas necesidades del municipio.

También aparecen propuestas relacionadas con la **creación de espacios culturales o comunitarios** (17 %), como salas para conferencias, cine, exposiciones o espacios que pongan en valor la historia y las tradiciones del pueblo.

En menor medida, se plantean **propuestas dirigidas a colectivos específicos**, como espacios para jóvenes o personas mayores (13 %), así como **actividades comerciales concretas** como cafetería, estanco o tienda especializada (13 %).

De forma puntual, también aparecen algunas propuestas singulares, como la **exposición permanente de elementos culturales** del municipio, la creación de un **espacio comunitario ligado a festividades locales** o el **traslado del hogar del jubilado** a la planta baja para mejorar la accesibilidad.

En conjunto, el análisis cualitativo muestra que las propuestas ciudadanas se organizan en torno a tres grandes ideas: **la implantación de servicios básicos de proximidad, la recuperación del valor histórico y alimentario del horno, y la creación de un espacio multifuncional** de carácter comunitario. Estas aportaciones refuerzan los resultados del análisis cuantitativo, que también apuntan hacia un equipamiento de proximidad, flexible y orientado a la dinamización social y económica del municipio.

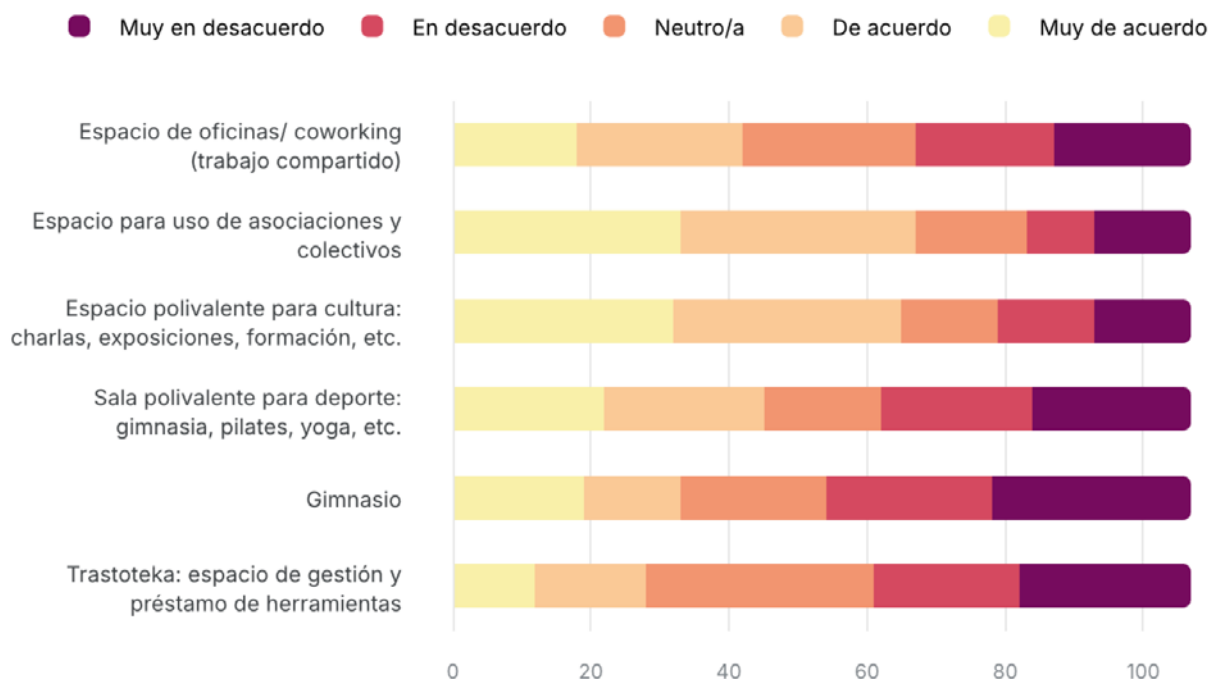
4.4.5. Usos de la planta primera.

Los resultados de la encuesta muestran una preferencia clara por destinar la planta primera del Horno Cooperativo a **usos comunitarios, culturales y asociativos**, frente a equipamientos más específicos o especializados.

Las propuestas con mayor respaldo son la creación de un espacio para asociaciones y colectivos (62,6 % de apoyo) y un espacio polivalente para actividades culturales, como charlas, exposiciones o formación (60,7 %). Estos resultados indican una clara preferencia por configurar la planta superior como un espacio flexible de encuentro y dinamización social del municipio.

En un nivel intermedio de aceptación se sitúan el espacio de oficinas o coworking y la sala para actividades deportivas (gimnasia, yoga, pilates, etc.), que presentan apoyos más moderados y opiniones más divididas. Estas propuestas generan interés en una parte de la población, pero no alcanzan un consenso mayoritario.

Las opciones con menor respaldo son el gimnasio y la trastoteka, que registran los niveles de apoyo más bajos y mayores porcentajes de rechazo o neutralidad. Estos resultados sugieren que la ciuda-



danía no percibe estos usos como prioritarios para este edificio, o considera que podrían desarrollarse en otros espacios del municipio.

El análisis por edades muestra además que **el apoyo a los usos comunitarios es transversal entre distintas franjas generacionales**, con niveles mayoritarios en la mayor parte de los grupos de edad. Asimismo, **el respaldo también es significativo tanto entre personas residentes habituales como entre quienes mantienen una vinculación ocasional con el municipio**.

En conjunto, los resultados apuntan a que la ciudadanía imagina la planta primera como un espacio comunitario polivalente, orientado a **actividades sociales, culturales y formativas, capaz de reforzar la vida colectiva del municipio y complementar los usos de proximidad** planteados para la planta baja.

4.4.6. Usos planta primera. Propuestas.

Las respuestas abiertas sobre los posibles usos de la planta primera, con un total de 11 aportaciones, permiten identificar algunas **propuestas complementarias y matices relevantes** sobre las expectativas de la ciudadanía.

La propuesta más mencionada es la **creación de espacios juveniles o de ocio para menores**, presente en el 36,4 % de las respuestas. Varias personas plantean habilitar un centro juvenil o espacio de encuentro para jóvenes menores de 18 años, señalando la falta de lugares de reunión y ocio para este grupo de edad, especialmente durante los fines de semana. En esta misma línea, aparece también la propuesta de una **ludoteca o espacio infantil**, lo que refuerza la demanda de espacios dirigidos a población joven e infantil.

En segundo lugar, se identifican propuestas vinculadas a **espacios de trabajo**, como oficinas o coworking, presentes en el 18,2 % de las respuestas. Estas aportaciones coinciden con algunas de las opciones planteadas en la encuesta y apuntan a la posibilidad de incorporar usos profesionales o de trabajo compartido.

De forma puntual, aparece también la propuesta de destinar parte del edificio a **vivienda**, vinculada a la posible necesidad de atraer o alojar a personas que desarrollen actividades económicas o gestionen el equipamiento.

Por último, varias respuestas introducen **reflexiones sobre la coordinación con otros equipamientos municipales, señalando la importancia de optimizar los espacios existentes y evitar duplicidades**, integrando el horno dentro de la red de equipamientos del municipio.

Aunque el número de respuestas es reducido, estas aportaciones refuerzan la idea de la planta primera como un **espacio comunitario flexible**, capaz de acoger distintos usos sociales, culturales o de encuentro, y subrayan especialmente la demanda de espacios dirigidos a la población joven como una de las necesidades más recurrentes identificadas.

4.4.7. Modelo de gestión para la tienda.

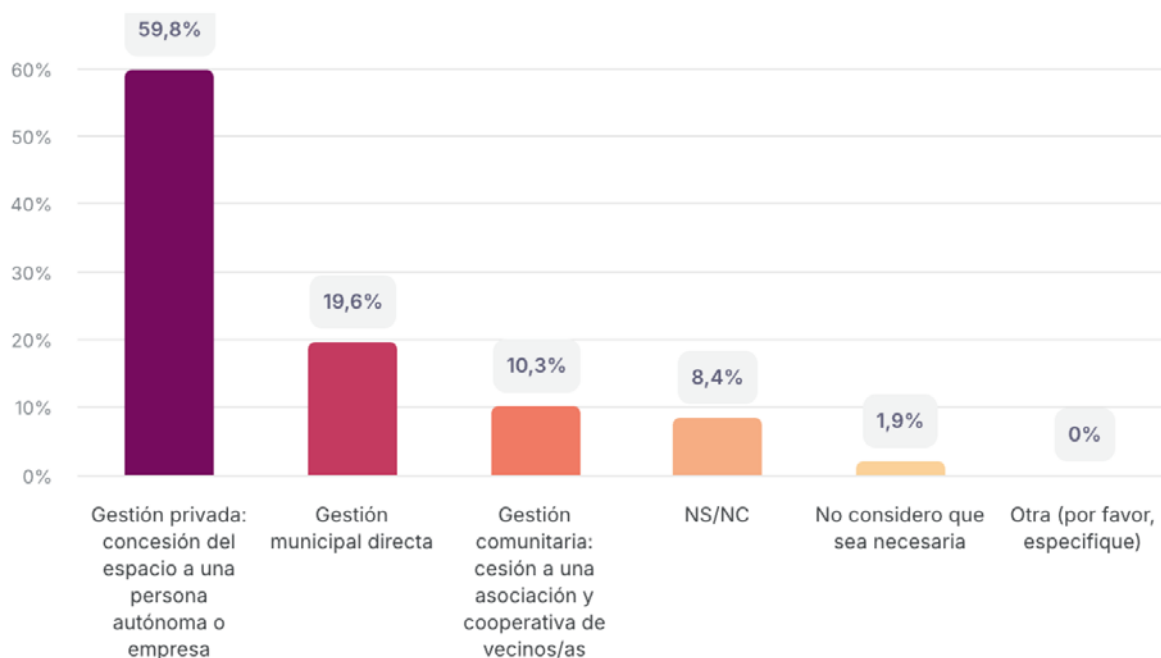
Los resultados de la encuesta muestran una **preferencia clara por la gestión privada mediante concesión del espacio a una persona autónoma o empresa**, opción que obtiene el 59,8 % de las respuestas. Este resultado sugiere que la ciudadanía considera que este modelo puede garantizar mejor la viabilidad económica y la continuidad del servicio.

En segundo lugar, aparece la **gestión municipal directa**, con un 19,6 % de apoyo, lo que indica que una parte de la población también contempla la tienda como un servicio de interés público que podría ser asumido por el Ayuntamiento.

La **gestión comunitaria**, mediante asociación o cooperativa vecinal, obtiene un 10,3 % de respaldo, reflejando un interés más limitado, aunque existente, por fórmulas de economía social o gestión colectiva.

Por su parte, el 8,4 % de las personas participantes no tiene una opinión definida, y un 1,9 % considera que **la tienda no sería necesaria**.

En conjunto, los resultados apuntan a una preferencia mayoritaria por **modelos de gestión que garanticen la viabilidad operativa del servicio, especialmente mediante concesión a iniciativa privada**, aunque también se identifican apoyos a fórmulas de gestión pública o comunitaria que podrían explorarse en función de la viabilidad del proyecto.



4.4.8. Modelo de gestión para la hostelería.

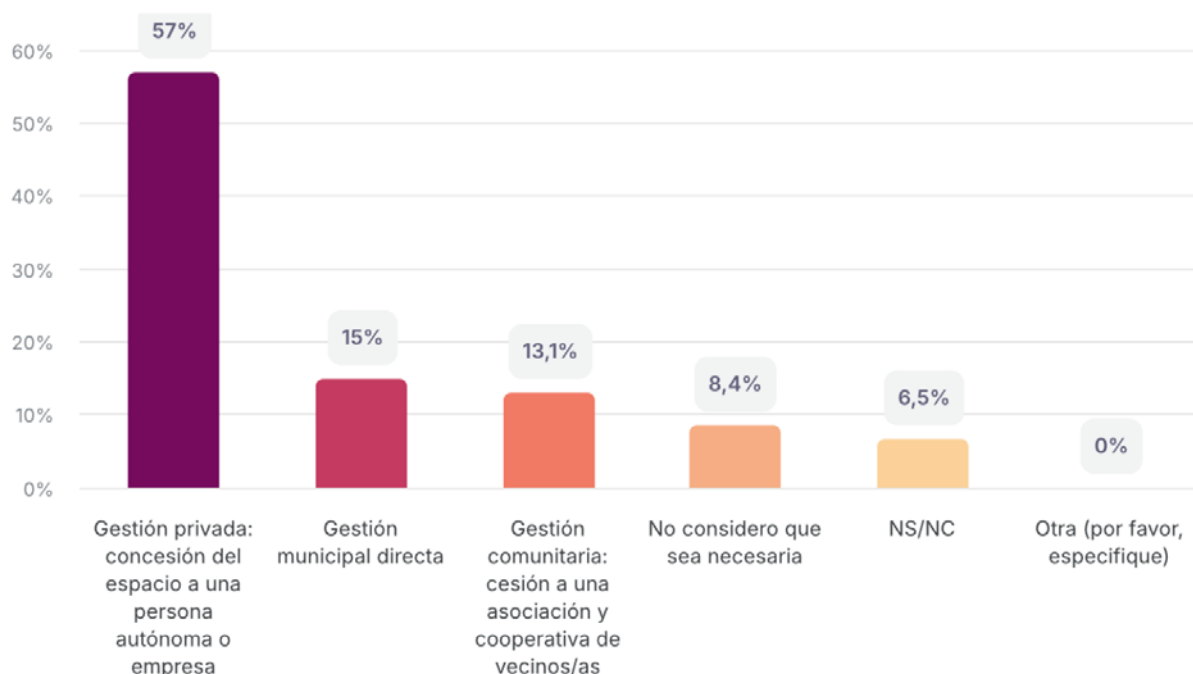
Los resultados de la encuesta muestran una preferencia clara por la **gestión privada mediante concesión del espacio a una persona autónoma o empresa**, opción que obtiene el 57 % de las respuestas. Este resultado indica que la ciudadanía considera que la actividad hostelera requiere una gestión profesional que garantice la viabilidad económica y la continuidad del servicio.

En segundo lugar, aparece la **gestión municipal directa**, con un 15 % de apoyo, lo que refleja que una parte de la población también contempla la posibilidad de que el Ayuntamiento asuma la actividad.

La **gestión comunitaria**, mediante asociación o cooperativa vecinal, obtiene un 13,1 % de respaldo, mostrando un interés moderado por fórmulas de gestión colectiva o vinculadas a iniciativas comunitarias.

Además, un 8,4 % de las personas participantes considera que la **actividad hostelera no sería necesaria**, mientras que un 6,5 % indica **no tener una opinión definida**.

En conjunto, los resultados muestran una tendencia similar a la observada para la tienda, con una **preferencia mayoritaria por modelos de gestión privada que permitan desarrollar la actividad mediante una iniciativa profesional**, sin descartar otras fórmulas de gestión pública o comunitaria en función de la viabilidad del proyecto.



4.4.9. Modelo de gestión para los usos de la planta baja.

Los resultados de la encuesta muestran una **mayor diversidad de opiniones** sobre el modelo de gestión para los usos complementarios de la planta baja, en comparación con la tienda y la hostelería.

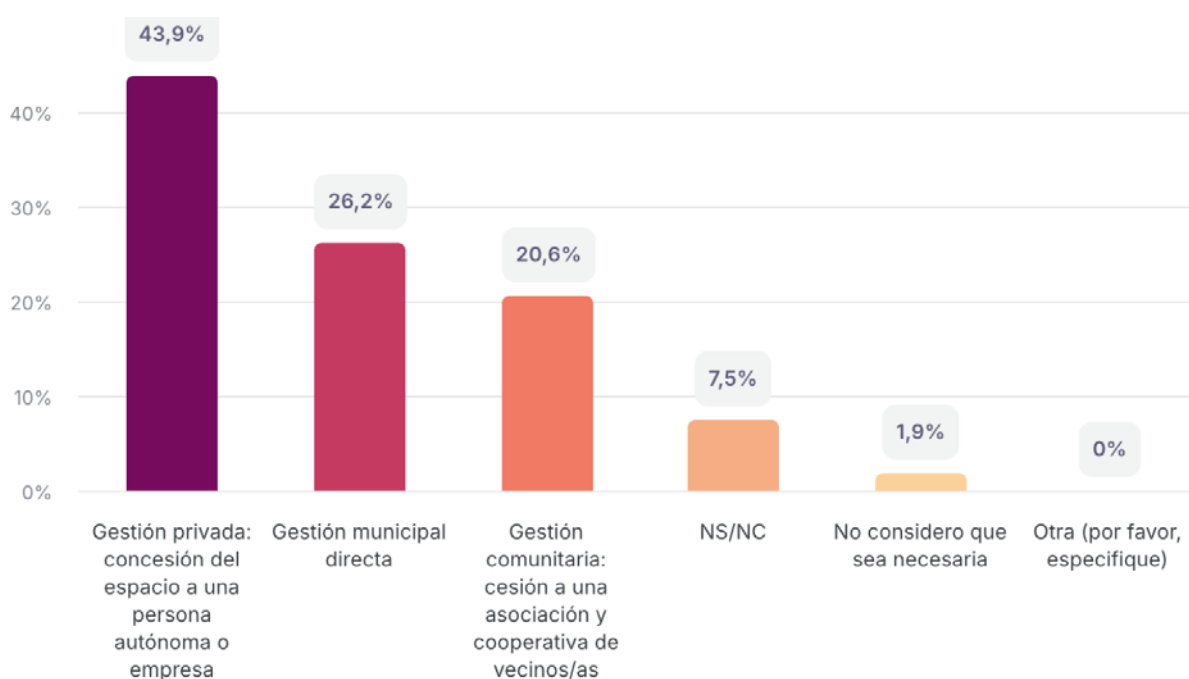
La opción con mayor respaldo sigue siendo la **gestión privada mediante concesión**, con un 43,9 % de las respuestas. Sin embargo, este apoyo es menor que en los casos anteriores, lo que refleja una menor unanimidad y una mayor apertura a otros modelos de gestión.

La **gestión municipal directa** obtiene un 26,2 % de apoyo, lo que indica un respaldo significativo a la posibilidad de que el Ayuntamiento asuma directamente estos usos, especialmente cuando se trata de servicios de carácter social o comunitario.

Por su parte, la **gestión comunitaria** alcanza un 20,6 %, un porcentaje más elevado que en los modelos de gestión de la tienda y la hostelería. Este dato sugiere que la ciudadanía percibe estos usos complementarios como especialmente adecuados para fórmulas de gestión participativas o colectivas.

Finalmente, un 7,5 % de las personas **no expresa una opinión definida**, y un 1,9 % considera que **estos usos no serían necesarios**.

En conjunto, los resultados reflejan **un escenario más equilibrado, en el que, aunque la gestión privada sigue siendo la opción más respaldada, también existe un apoyo relevante a la gestión municipal y comunitaria**. Esto indica que los usos complementarios de la planta baja se perciben menos como actividades económicas y más como espacios de servicio, dinamización social y participación comunitaria.



4.4.10. Modelo de gestión para la primera planta.

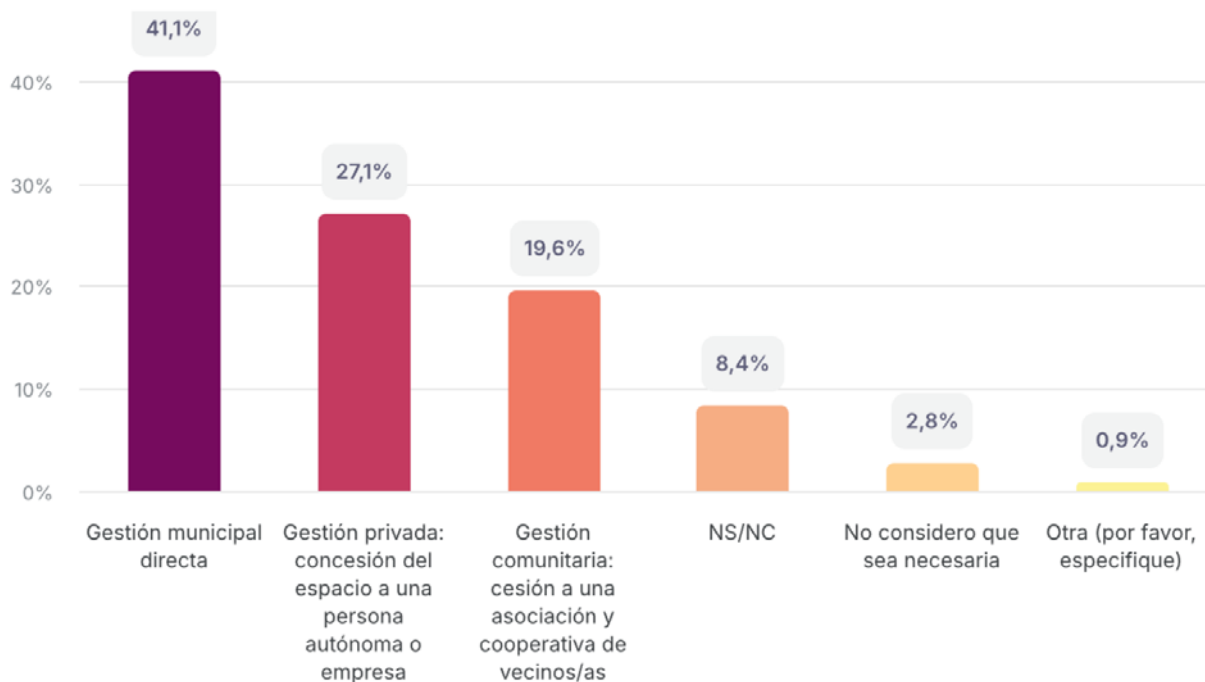
Los resultados de la encuesta muestran una **preferencia mayoritaria por la gestión municipal directa** para los usos de la primera planta, opción que obtiene el 41,1 % de las respuestas. Este resultado refleja que la ciudadanía percibe este espacio principalmente como un equipamiento de carácter social, cultural y comunitario, donde el papel del Ayuntamiento puede resultar clave para garantizar su funcionamiento y continuidad.

En segundo lugar, aparece la **gestión privada mediante concesión**, con un 27,1 % de apoyo, lo que indica que una parte de la población también contempla la posibilidad de desarrollar determinadas actividades mediante iniciativas profesionales o empresariales.

La **gestión comunitaria**, mediante asociación o cooperativa vecinal, alcanza un 19,6 % de respaldo, mostrando un interés relevante por fórmulas de gestión participativas, coherentes con el carácter comunitario de los usos planteados para esta planta.

Por su parte, un 8,4 % de las personas participantes **no tiene una opinión definida**, mientras que un 2,8 % considera que estos usos **no serían necesarios**, y un 0,9 % señala otra **opción sin especificar**.

En conjunto, los resultados muestran un patrón distinto al de la planta baja, con **una mayor preferencia por la gestión pública y una distribución más equilibrada entre los distintos modelos**. Esto refuerza la idea de la primera planta como un espacio de carácter social y comunitario, donde el Ayuntamiento y la comunidad pueden desempeñar un papel relevante en la organización y dinamización de las actividades.



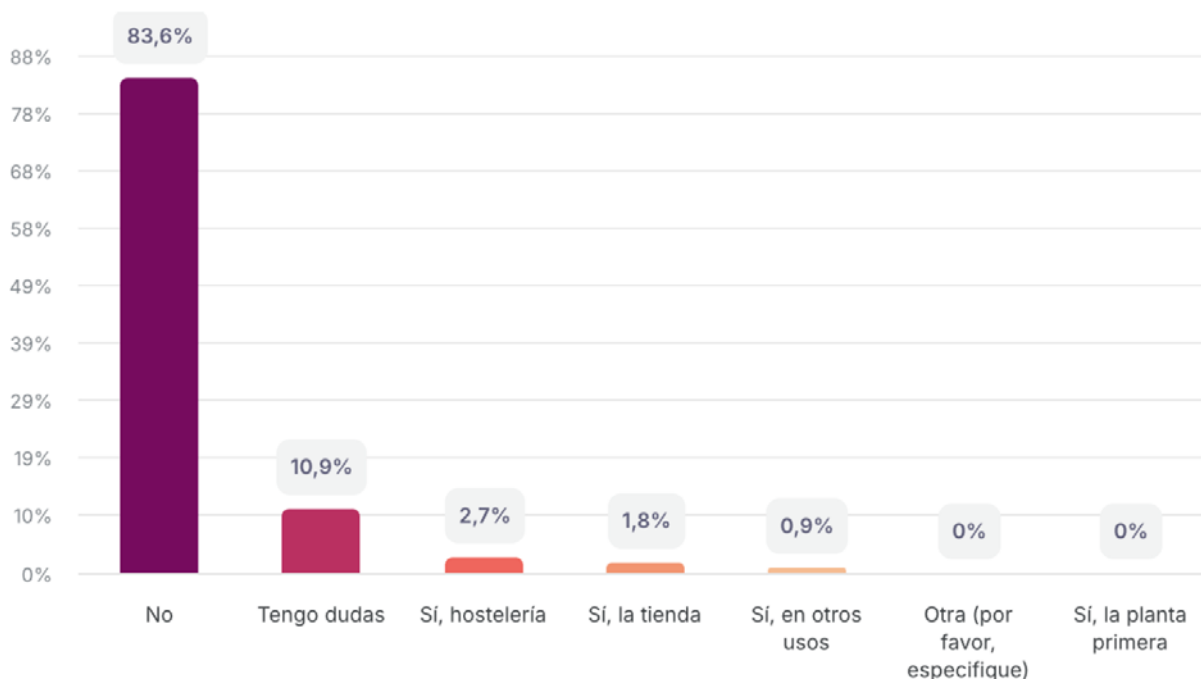
4.4.11. Interés en gestionar el Horno como autónomo o empresa.

Los resultados de la encuesta muestran que **el interés directo en gestionar el Horno Cooperativo como iniciativa empresarial es reducido**. La gran mayoría de las personas participantes, un 86 %, indica que no estaría interesada en asumir la gestión del edificio como autónomo o empresa.

Un 11,2 % de las personas encuestadas manifiesta dudas sobre esta posibilidad, lo que sugiere que el interés podría depender de factores como la viabilidad económica, las condiciones de concesión o la inversión necesaria.

Las personas que muestran interés explícito son minoritarias: 3 personas (2,8 %) estarían interesadas en gestionar una actividad de hostelería, 2 personas (1,9 %) en gestionar la tienda y 1 persona (0,9 %) en otros usos. No se registran personas interesadas en gestionar actividades vinculadas a la primera planta.

En conjunto, estos resultados indican que, **aunque existe un amplio respaldo ciudadano a la puesta en marcha de distintos usos, la disponibilidad de personas interesadas en asumir la gestión empresarial es limitada**. Este escenario refuerza la necesidad de plantear fórmulas que faciliten la atracción de iniciativas externas o que generen condiciones favorables para la implantación de actividades económicas viables en el edificio.



4.4.12. Interés en apoyar el proyecto.

Este apartado analiza el grado de disposición de las personas participantes a implicarse o apoyar el proyecto del Horno Cooperativo, así como las posibles formas de participación que podrían darse en el futuro. La pregunta permite aproximarse al **nivel de implicación social que podría acompañar al desarrollo del proyecto** más allá del uso del edificio.

Los resultados muestran, en primer lugar, que **una parte importante de las personas participantes aún no tiene una posición definida sobre su posible implicación**. En concreto, 59 personas (55,1 %) indican que por ahora desconocen si podrían apoyar el proyecto. Este dato sugiere que, aunque existe interés por el futuro del edificio, muchas personas todavía no visualizan con claridad cuál podría ser su forma concreta de participación o qué tipo de iniciativas podrían surgir en torno al proyecto.

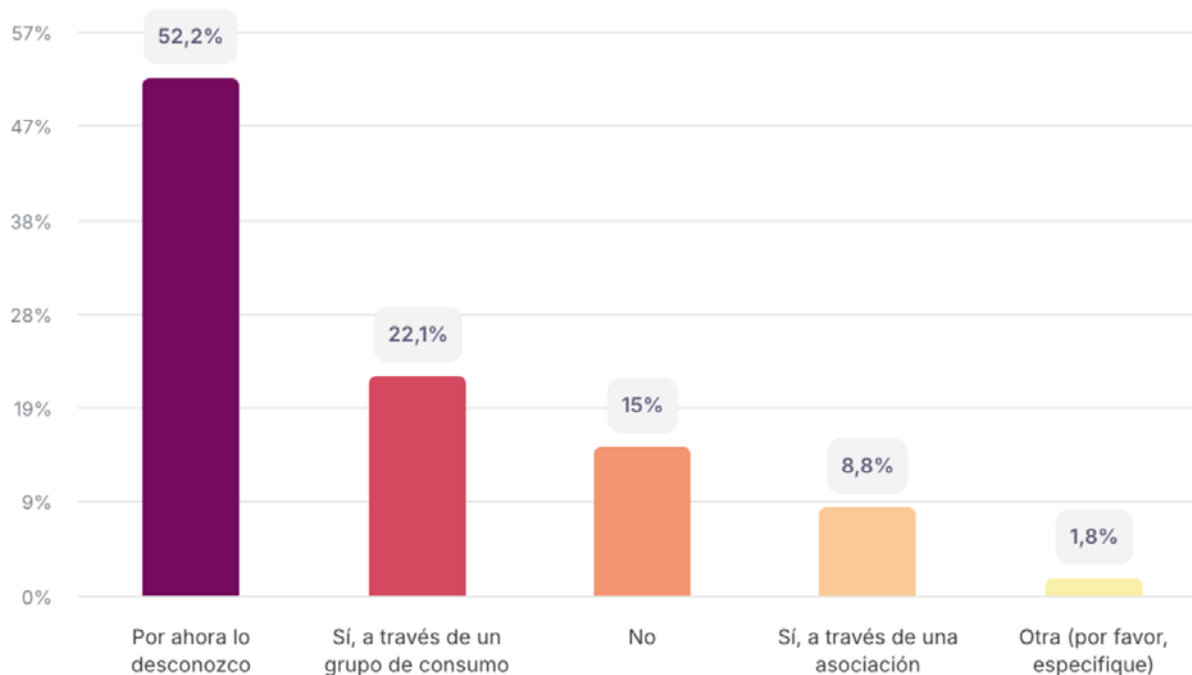
Entre quienes sí manifiestan una **posible disposición a implicarse**, la opción más mencionada es la participación a través de un grupo de consumo, que reúne 25 respuestas (23,4 %). Esta posibilidad apunta hacia formas de colaboración vinculadas al consumo colectivo o a iniciativas de abastecimiento local, que podrían relacionarse con algunos de los usos planteados en la encuesta, especialmente aquellos vinculados a la venta de productos de proximidad o a la organización comunitaria del consumo.

Por otra parte, 10 personas (9,3 %) señalan que podrían apoyar el proyecto a través de una asociación, lo que refleja también la existencia de interés por fórmulas de participación colectiva o comunitaria en el desarrollo del proyecto.

En sentido contrario, 17 personas (15,9 %) indican que **no contemplan apoyar el proyecto**, lo que constituye una minoría dentro del conjunto de la muestra.

Finalmente, 2 respuestas (1,9 %) se recogen en la categoría "otra", sin especificaciones adicionales.

En conjunto, los resultados muestran que, aunque todavía existe un grado significativo de incertidumbre sobre las formas concretas de implicación, una **parte relevante de la ciudadanía sí manifiesta disposición a apoyar el proyecto a través de diferentes fórmulas de participación colectiva**, especialmente vinculadas a iniciativas de consumo o a estructuras asociativas.



4.5. Conclusiones.

El análisis de la encuesta permite identificar una visión compartida sobre el futuro del Horno Cooperativo de Cárcar y algunas claves estratégicas para orientar su desarrollo.

En primer lugar, **los resultados muestran un amplio consenso en torno a la necesidad de reforzar los servicios de proximidad**, especialmente mediante la implantación de una tienda orientada al abastecimiento cotidiano, con productos básicos, frescos y locales. Esta propuesta concentra los mayores niveles de apoyo y refuerza la idea del horno como infraestructura de servicio para el municipio.

En segundo lugar, **la ciudadanía valora que los nuevos usos mantengan un vínculo con la tradición alimentaria del edificio**. Las propuestas mejor valoradas en el ámbito de la hostelería son aquellas relacionadas con la elaboración de asados, repostería u otros usos vinculados al horno, lo que evidencia la importancia del valor simbólico y cultural del espacio.

Asimismo, los resultados indican una **preferencia clara por destinar la planta primera a usos comunitarios, culturales y asociativos**, configurando el edificio como un espacio de encuentro y dinamización social del municipio.

El análisis también muestra una **diferenciación entre funciones económicas y comunitarias**. Mientras que las actividades vinculadas a tienda o hostelería se asocian mayoritariamente a modelos de gestión privada, los usos comunitarios se vinculan con mayor frecuencia a gestión municipal o comunitaria, lo que apunta hacia un modelo híbrido de funcionamiento del edificio.

Por último, la encuesta refleja que, aunque existe interés social por el proyecto, **el número de personas dispuestas a asumir la gestión empresarial es reducido**. Este escenario refuerza la necesidad de diseñar un modelo que facilite la implantación de actividades económicas viables y, al mismo tiempo, promueva la implicación social.

En conjunto, los resultados apuntan hacia un Horno Cooperativo concebido como equipamiento multifuncional de proximidad, capaz de combinar servicios básicos, actividades vinculadas a la tradición alimentaria y espacios comunitarios orientados a la dinamización social y económica del municipio.

IDEAS FUERZA DEL PROCESO

1. Existe un amplio consenso en torno a la necesidad de reforzar los servicios de proximidad en el municipio.

La propuesta de implantar una tienda orientada al abastecimiento cotidiano concentra los niveles de apoyo más elevados de toda la encuesta. La ciudadanía identifica el edificio como una oportunidad para mejorar el acceso a productos básicos y reforzar la economía local.

2. La tradición alimentaria del horno sigue siendo un elemento central en la imaginación colectiva del proyecto.

Las actividades vinculadas a la elaboración de alimentos (asados, repostería u otros productos asociados al horno) generan mayor aceptación que las fórmulas de restauración convencional. Esto indica que la ciudadanía valora que los nuevos usos mantengan un vínculo con la identidad histórica del edificio.

3. La planta primera se percibe principalmente como un espacio comunitario.

Las opciones con mayor apoyo se refieren a usos culturales, sociales o asociativos, lo que sugiere que la ciudadanía imagina esta parte del edificio como un espacio de encuentro y dinamización de la vida colectiva del municipio.

4. La ciudadanía distingue entre las funciones económicas y las funciones comunitarias del edificio.

Las actividades comerciales se asocian mayoritariamente a modelos de gestión profesional mediante concesión, mientras que los usos comunitarios se vinculan más frecuentemente a formas de gestión municipal o colectiva. Este patrón apunta hacia un posible modelo híbrido de funcionamiento.

5. Existe interés social por el proyecto, aunque la disponibilidad para asumir su gestión directa es limitada.

La mayoría de las personas participantes no contempla gestionar directamente el horno como iniciativa empresarial, lo que sugiere la necesidad de diseñar fórmulas organizativas que combinen el apoyo social con estructuras de gestión viables.

Más allá de los resultados concretos de la encuesta, el proceso participativo permite identificar una idea de fondo: **el futuro del Horno Cooperativo no se define únicamente mediante un programa cerrado de usos, sino a través de un proceso progresivo de activación y construcción colectiva.**

La encuesta muestra una **base social favorable al proyecto y una visión relativamente compartida sobre el papel que podría desempeñar el edificio:** reforzar los servicios de proximidad, mantener el vínculo con la tradición alimentaria y generar espacios de encuentro comunitario. Sin embargo, también evidencia que **la viabilidad del proyecto no dependerá solo de la definición de estos usos, sino de la capacidad de desarrollarlos y sostenerlos en el tiempo.**

En este sentido, el Horno Cooperativo se plantea como un **espacio flexible e híbrido, capaz de combinar actividades económicas, iniciativas comunitarias y servicios de proximidad.** La diversidad de propuestas recogidas en la encuesta refuerza esta idea y sugiere que el edificio podría evolucionar progresivamente, incorporando usos y dinámicas en función de las oportunidades y la implicación social que se vayan generando.

Para ello, será necesaria la **articulación de distintos niveles de implicación.** El Ayuntamiento tendrá un papel clave como impulsor del proceso y facilitador de las condiciones de uso del espacio. Al mismo tiempo, la viabilidad de determinadas actividades económicas dependerá de la participación de iniciativas privadas o profesionales, mientras que el carácter comunitario del proyecto abre la puerta a la implicación de asociaciones, colectivos y vecindario en la dinamización social y cultural del edificio. Desde esta perspectiva, el Horno Cooperativo puede entenderse como un proyecto colectivo en construcción, cuya evolución dependerá de la colaboración entre lo público, lo privado y lo comunitario.

En definitiva, el proceso participativo no define un modelo cerrado, sino que abre una oportunidad: **activar el Horno Cooperativo como un espacio vivo y flexible, capaz de adaptarse a las necesidades del municipio y de contribuir a la dinamización social, económica y comunitaria de Cárcar.**

5. PROPUESTAS PARA EL HORNO

Con el objetivo de explorar distintas posibilidades de actuación, se plantean los criterios de intervención, elementos comunes de intervención y tres propuestas con diferentes niveles de transformación del edificio. En el transcurso de este proceso se ha tomado la decisión de no incluir el uso 'tienda' porque una persona ha decidido abrir una en el pueblo.

Estas alternativas tienen carácter orientativo y no excluyente, de modo que las soluciones propuestas para la planta baja y la planta primera pueden combinarse entre sí en función de las necesidades, prioridades o recursos disponibles. Asimismo, estas propuestas deben entenderse como esquemas iniciales de trabajo, abiertos a ajustes y modificaciones en fases posteriores del proyecto.

5.1. Criterios de intervención

La propuesta de intervención en el Horno Cooperativo se plantea a partir de tres criterios principales que orientan tanto el diseño arquitectónico como la futura puesta en funcionamiento del edificio:

1. Respetar la esencia del horno

Uno de los principales criterios de intervención consiste en preservar la identidad del edificio y su valor como elemento de memoria colectiva del municipio. El Horno Cooperativo forma parte del patrimonio cotidiano de Cárcar, no solo por su arquitectura, sino también por los usos sociales y culturales que ha albergado históricamente.

En este sentido, la intervención propone mantener los elementos característicos del espacio, como los azulejos, los colores originales, el pavimento de terrazo u otros acabados existentes, siempre que su estado de conservación lo permita. Asimismo, se plantea la reutilización de elementos existentes —como mesas, paneras, mobiliario o el propio horno— incorporándolos a la nueva propuesta como parte de la ambientación y la narrativa del espacio.

Este enfoque permite reforzar el carácter del edificio como lugar de memoria histórica, evitando una transformación excesiva y favoreciendo una intervención respetuosa que mantenga la identidad del horno como espacio reconocible para la ciudadanía.

2. Cumplimiento de normativa

La intervención deberá adaptarse a la normativa vigente, especialmente en el caso de implantarse usos vinculados a hostelería o servicios abiertos al público. Entre la normativa específica aplicable destaca el Decreto Foral 56/2013, por el que se regula la ordenación de los establecimientos de restauración en Navarra.

Asimismo, el proyecto deberá cumplir con las exigencias del Código Técnico de la Edificación (CTE), incluyendo los requisitos de seguridad en caso de incendio (DB-SI), accesibilidad y seguridad de utilización (DB-SUA), condiciones de salubridad (DB-HS), eficiencia energética (DB-HE) y protección frente al ruido (DB-HR).

Además, será necesario adaptar las instalaciones del edificio a los requerimientos propios de un uso hostelero, incluyendo el cumplimiento del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE) para climatización y ventilación, el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (REBT) para la instalación eléctrica, y la normativa sanitaria alimentaria basada en sistemas APPCC, que regula aspectos como la higiene, el control de temperaturas o los protocolos de limpieza.

El cumplimiento de estas condiciones permitirá garantizar la seguridad, funcionalidad y viabilidad del futuro uso del edificio.

3. Posibilidad de intervenir por fases

Dada la complejidad del proyecto y la necesidad de adaptar el edificio a diferentes posibles usos, se plantea la posibilidad de desarrollar la intervención por fases. Este enfoque permite avanzar progresivamente en la rehabilitación, ajustando el alcance de las actuaciones a la disponibilidad económica y a la evolución del propio proyecto.

La intervención por fases facilita además la activación temprana del edificio, permitiendo poner en marcha algunos usos de forma gradual mientras se desarrollan futuras actuaciones. Este planteamiento flexible resulta especialmente adecuado en un proyecto de carácter comunitario, donde la definición final de usos y gestión puede evolucionar a lo largo del tiempo.

En conjunto, estos criterios permiten orientar una intervención respetuosa con el valor histórico del edificio, técnicamente viable desde el punto de vista normativo y adaptable a un desarrollo progresivo del proyecto.

5.2. Actuaciones comunes a todas las propuestas

Independientemente de los usos que finalmente se implanten en el edificio, se identifican una serie de actuaciones comunes orientadas a mejorar las condiciones constructivas, energéticas, funcionales y de accesibilidad del Horno Cooperativo. Estas intervenciones constituyen una base necesaria para garantizar la viabilidad de cualquier propuesta futura y mejorar el estado general del edificio.

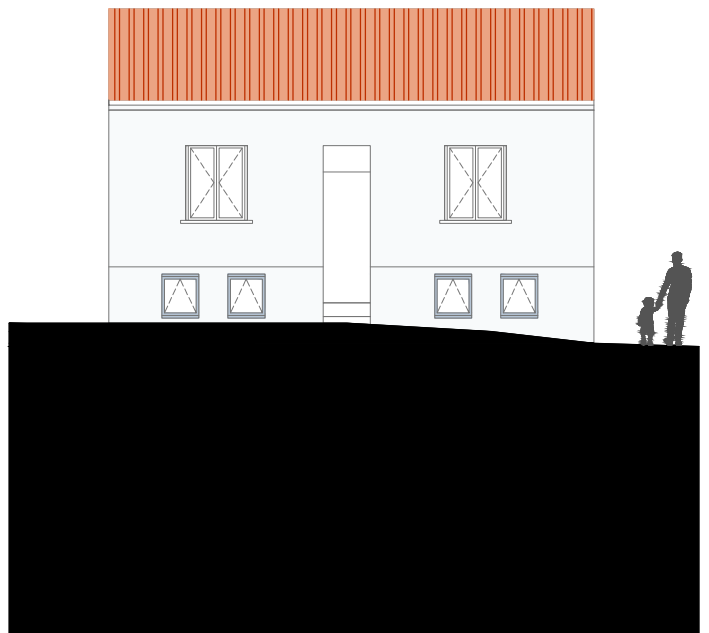
1. Mejora de la envolvente

Una de las actuaciones prioritarias consiste en la mejora de la envolvente del edificio, con el objetivo de aumentar el confort interior, reducir la demanda energética y resolver patologías existentes.

En primer lugar, se plantea la reparación de las fachadas, abordando la mejora de huecos, la repa-



Propuesta
Alzado sur



Propuesta
Alzado norte



Propuesta
Alzado oeste

ración de grietas, la renovación de acabados y la recuperación de elementos singulares como el rótulo del horno. Estas actuaciones permitirán mejorar la imagen exterior del edificio y garantizar su adecuada conservación.

Asimismo, se propone la sustitución de ventanas y puertas existentes por carpinterías más eficientes, que mejoren el aislamiento térmico y acústico del edificio, manteniendo, en la medida de lo posible, una estética coherente con el carácter original del horno.

Otra intervención necesaria es la reparación de la cubierta, mediante la mejora de la impermeabilización, la sustitución de tejas deterioradas y la revisión general de la solución constructiva, con el fin de evitar filtraciones y garantizar la durabilidad del edificio.

Finalmente, se plantea la mejora del aislamiento térmico mediante trasdosados interiores en paredes y techos, una solución que permite mejorar el comportamiento energético del edificio sin alterar su imagen exterior. Esta actuación contribuirá a mejorar las condiciones de confort interior y facilitará la implantación de nuevos usos.

2. Intervenciones en el interior

Además de la mejora de la envolvente, se plantean diversas intervenciones en el interior del edificio orientadas a adaptar el espacio a nuevos usos y mejorar sus condiciones constructivas y funcionales.

Entre estas actuaciones se contempla la retirada del horno actual, lo que permitirá liberar espacio y facilitar una reorganización más flexible del interior del edificio, compatible con diferentes usos futuros.

Asimismo, se propone la ejecución de un forjado sanitario, con el objetivo de mejorar las condiciones de salubridad del edificio, evitar problemas de humedad y mejorar el comportamiento térmico del suelo.

También será necesaria la renovación completa de las instalaciones, incorporando nuevas redes de abastecimiento de agua, saneamiento, electricidad y ventilación, adaptadas a los requerimientos de los posibles usos del edificio, especialmente en el caso de actividades vinculadas a hostelería o servicios.

Por último, se plantea la mejora de la accesibilidad del edificio, con el fin de garantizar su uso por parte de toda la población. Entre las actuaciones previstas se incluyen la adecuación del acceso mediante la incorporación de una rampa, la mejora de las escaleras existentes y la adaptación de los recorridos interiores para facilitar un uso accesible del edificio.

Estas actuaciones permitirán avanzar hacia un edificio más inclusivo, funcional y preparado para albergar distintos usos en el futuro. En conjunto, los elementos comunes definidos constituyen una intervención de base que permitirá mejorar las condiciones del edificio y facilitar el desarrollo progresivo del proyecto del Horno Cooperativo.

5.3. Propuestas

5.3.1. Propuesta 1: Intervención mínima

La propuesta de intervención mínima plantea una actuación contenida que mantiene, en gran medida, la distribución actual del edificio, con el objetivo de reducir la complejidad de la intervención y facilitar su viabilidad económica. Este enfoque busca adaptar el edificio a nuevos usos sin alterar de forma significativa su configuración espacial original, manteniendo su carácter y su identidad.

Planta baja

En planta baja se mantiene la estructura general del espacio actual, lo que permite conservar la organización existente y los elementos característicos del horno. La propuesta mantiene el acceso como un pequeño espacio de transición o "terrazza" interior.

En el interior se conservan dos zonas de estancia diferenciadas espacialmente, lo que permite una cierta flexibilidad de usos y la posibilidad de acoger distintos ambientes dentro del mismo espacio. Aunque se elimina el interior del horno actual, se plantea ubicar en ese ámbito la barra y una pequeña cocina, lo que permitiría un uso de cafetería o servicio hostelero de pequeña escala. Además, incorpora dos aseos adaptados a la normativa vigente. Desde el punto de vista estético, la intervención propone mantener los elementos característicos del horno en las paredes, reforzando el carácter del espacio y su valor patrimonial.

La leñera existente se plantea como un espacio complementario, que puede utilizarse como ampliación de la zona de comensales o como sala polivalente para actividades como catas, pequeñas exposiciones o encuentros.

Bajo el nuevo núcleo de escaleras, que se amplía para mejorar su funcionalidad, se habilita un espacio para almacén.

Planta primera

En la planta primera se mantiene casi en su totalidad la distribución existente, compuesta por tres salas independientes y una antesala de mayor tamaño. Esta organización permite destinar los espacios a distintos usos comunitarios, culturales, asociativos o de oficina, manteniendo una gran flexibilidad de funcionamiento.

La propuesta plantea además conectar el acceso de la planta primera con el núcleo de comunicación vertical de la planta baja, generando un espacio de estancia o distribución que mejore la relación entre ambas plantas y facilite la circulación interior.

Asimismo, se propone la reforma de los aseos existentes y la creación de un nuevo espacio de almacén, que permita mejorar la funcionalidad del conjunto y facilitar la gestión de las actividades que puedan desarrollarse en esta planta.



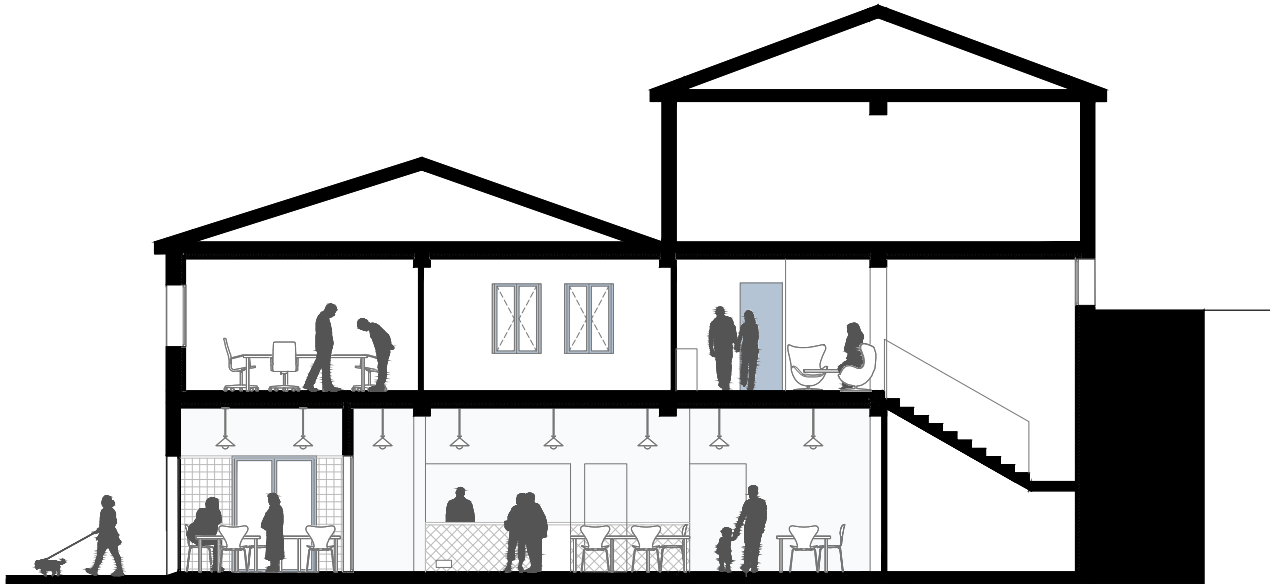
Propuesta 1
Planta baja





Propuesta 1
Planta primera





Propuesta 1
Sección longitudinal



Propuesta 1
Sección transversal

RESUMEN DEL PRESUPUESTO PROPUESTA 1

El presente anteproyecto incorpora una estimación económica orientativa de las actuaciones propuestas, con el objetivo de aproximar el orden de magnitud de la intervención y facilitar la toma de decisiones en las fases iniciales del proyecto. No obstante, el presupuesto definitivo deberá definirse en fases posteriores, a partir de la redacción del proyecto de ejecución, donde se concretarán con mayor precisión las soluciones constructivas, mediciones y condiciones técnicas de la intervención.

CAPÍTULO	RESUMEN	EUROS	%
01	ACTUACIONES PREVIAS	12.000,00€	4,7%
02	DEMOLICIONES	22.850,36€	9,0%
03	ACONDICIONAMIENTO DEL TERRENO	2.035,00€	0,8%
04	ESTRUCTURAS	2.260,00€	0,9%
05	FACHADAS Y PARTICIONES	25.517,72€	10,0%
06	CARPINTERÍA, CERRAJERÍA, VIDRIOS Y PROTECTORES SOLARES	15.673,90€	6,2%
07	INSTALACIONES	66.200,00€	26,1%
08	AISLAMIENTOS E IMPERMEABILIZACIONES	32.138,22€	12,7%
09	REVESTIMIENTOS Y TRASDOSADOS	42.670,46€	16,8%
10	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO	12.600,00€	5,0%
11	RESERVA	10.000€	3,9%
12	GESTIÓN DE RESIDUOS	5.000€	2,0%
13	SEGURIDAD Y SALUD	5.000€	2,0%
TOTAL PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL		253.945,66€	100%
	BI + GG (10%)	25.394,57€	
	PEC	279.340,22€	
	IVA (21%)	58.661,45€	
TOTAL EJECUCIÓN OBRA		338.001,67€	
HONORARIOS ARQUITECTURA		30.727,42€	
	PROYECTO DE EJECUCIÓN (6%)	15.236,74€	
	DIRECCIÓN DE OBRA (4%)	10.157,83€	
	TOTAL	25.394,57€	
	IVA (21%)	5.332,86€	
HONORARIOS ARQUITECTURA TÉCNICA		15.363,71€	
	DIRECCIÓN DE EJECUCIÓN DE OBRA (4%)	10.157,83€	
	COORDINACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD (1%)	2.539,46€	
	TOTAL	12.697,28€	
	IVA (21%)	2.666,43€	
TOTAL		384.092,80€	

5.3.2. Propuesta 2: Intervención intermedia

La propuesta de intervención intermedia plantea una actuación de mayor alcance que la intervención mínima, manteniendo en gran medida la configuración actual del edificio, pero introduciendo mejoras funcionales y de accesibilidad que permitan ampliar las posibilidades de uso y la versatilidad del espacio.

Planta baja

En planta baja se mantiene una distribución similar a la existente, aunque se introducen modificaciones. Se elimina el interior del horno actual para ubicar en este ámbito una barra con cocina y almacén, incorporando además un nuevo horno de leña que permita recuperar el vínculo con la tradición alimentaria del edificio. Desde el punto de vista estético, la intervención propone mantener los elementos característicos del horno en las paredes, reforzando el carácter del espacio y su valor patrimonial.

Asimismo, se elimina la "terrazza" existente en el acceso con el objetivo de generar una sala principal de mayor dimensión, más adecuada para el uso hostelero o para actividades colectivas.

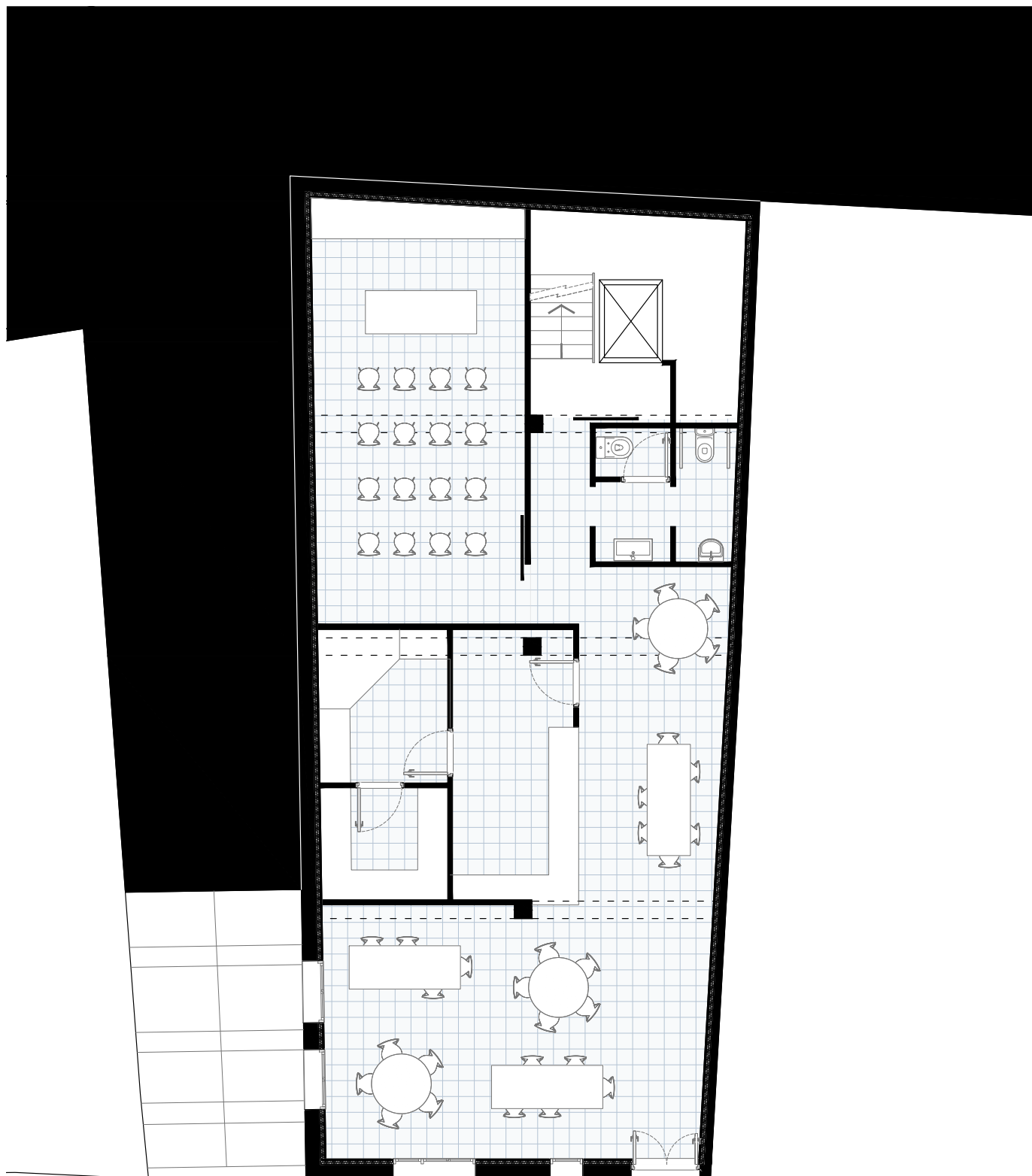
La leñera se plantea como un espacio complementario, que puede funcionar como ampliación de la zona de comensales o como sala polivalente con apoyo de cocina, permitiendo el desarrollo de actividades como catas, exposiciones o cursos de cocina.

La propuesta incorpora también dos aseos situados en el entorno del núcleo de comunicación, así como la instalación de un ascensor que garantice la accesibilidad universal a la planta primera.

Planta primera

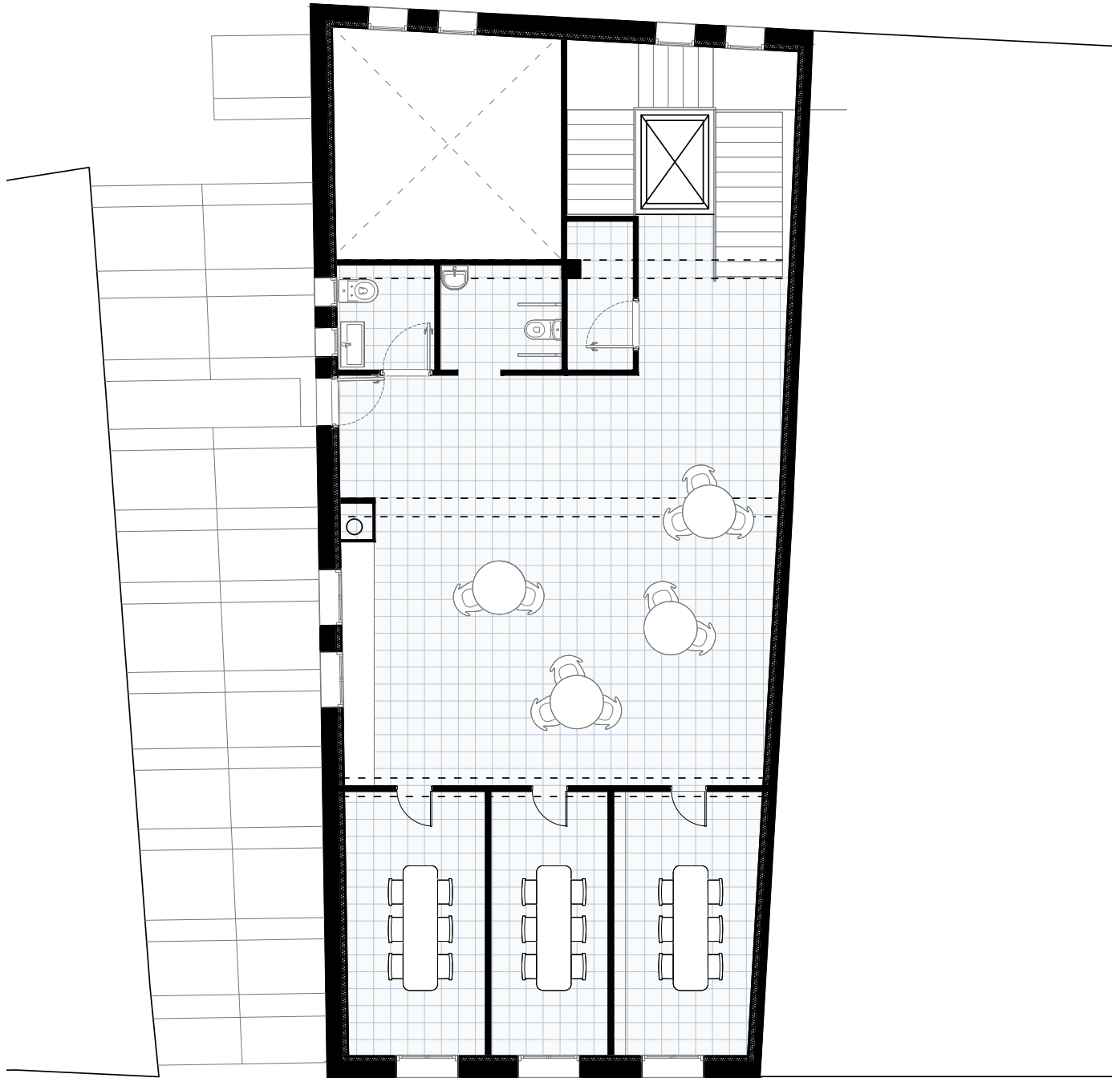
En la planta primera se mantiene la organización general de tres salas independientes, lo que permite una gran flexibilidad de usos. La intervención propone conectar el acceso de esta planta con el núcleo de comunicación vertical de la planta baja, generando un amplio espacio polivalente que pueda funcionar como área de encuentro, distribución o espacio para actividades colectivas.

Asimismo, se plantea la reforma de los aseos existentes y la creación de un pequeño almacén, mejorando la funcionalidad del conjunto y facilitando la organización de actividades.



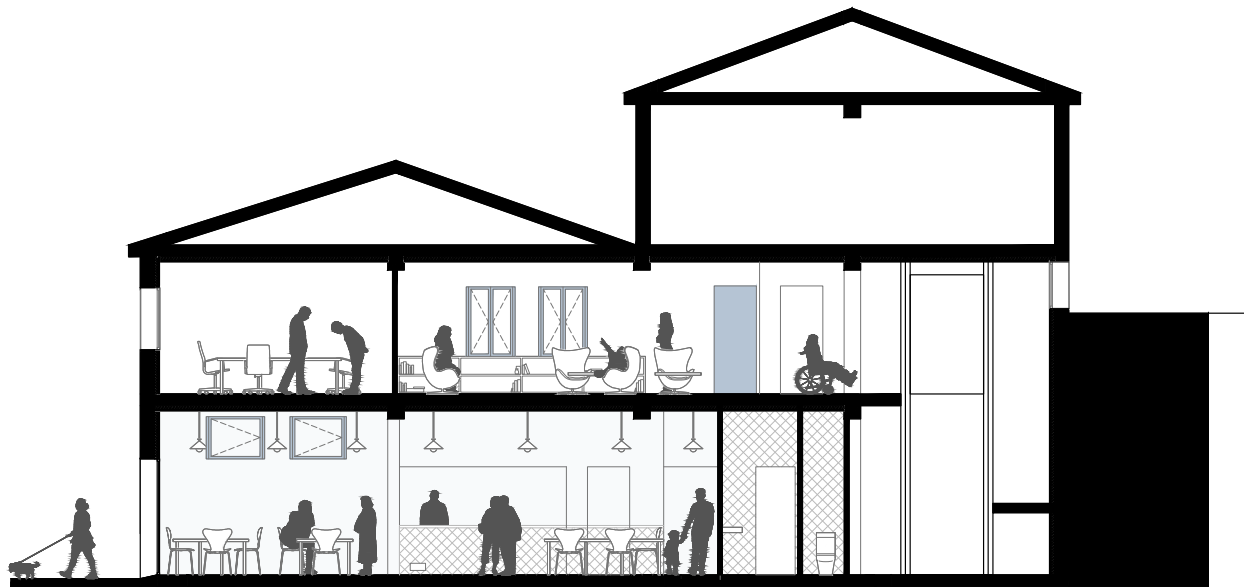
Propuesta 2
Planta baja



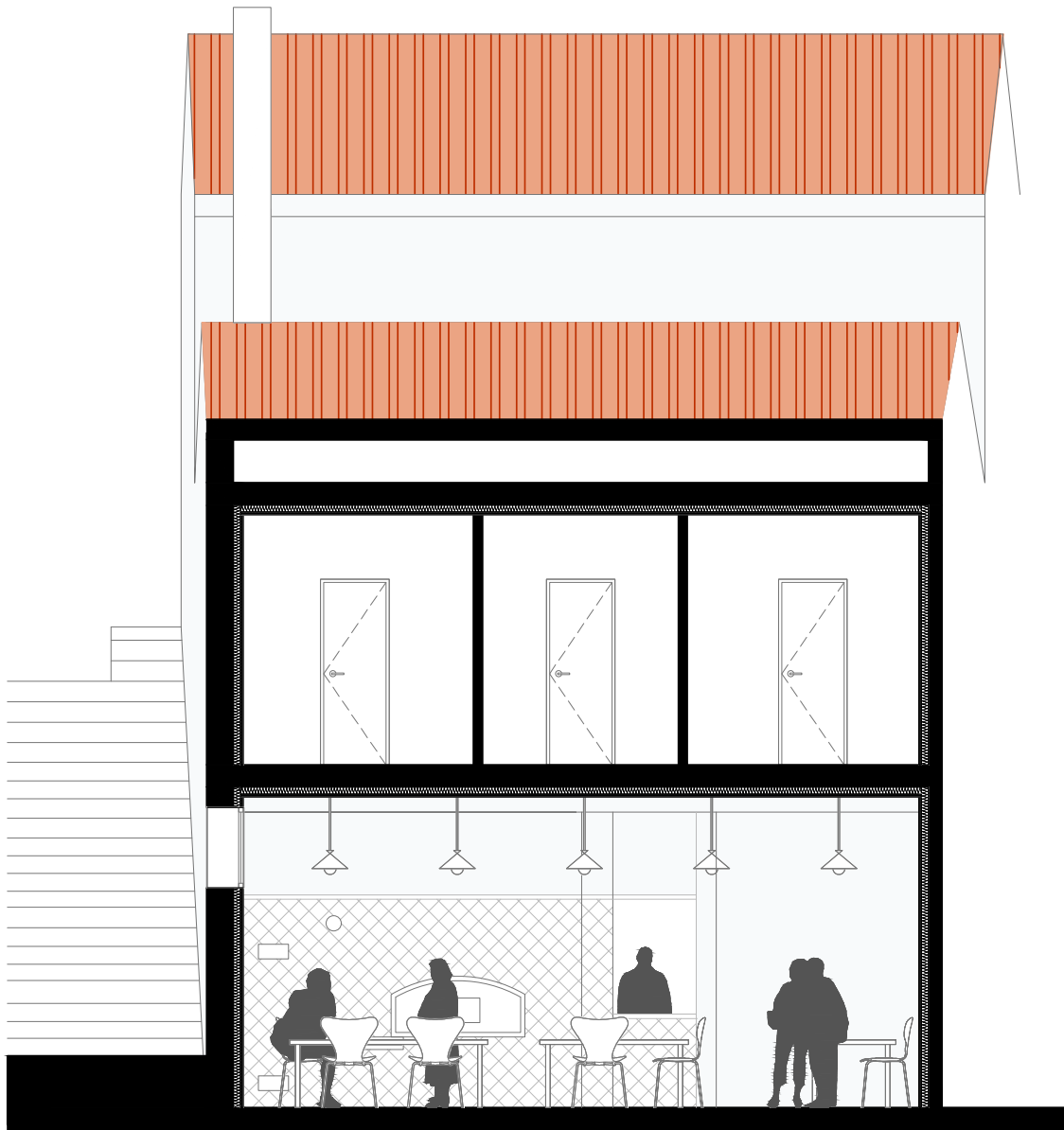


Propuesta 2
Planta primera





Propuesta 2
Sección longitudinal



Propuesta 2
Sección transversal

RESUMEN DEL PRESUPUESTO PROPUESTA 2

El presente anteproyecto incorpora una estimación económica orientativa de las actuaciones propuestas, con el objetivo de aproximar el orden de magnitud de la intervención y facilitar la toma de decisiones en las fases iniciales del proyecto. No obstante, el presupuesto definitivo deberá definirse en fases posteriores, a partir de la redacción del proyecto de ejecución, donde se concretarán con mayor precisión las soluciones constructivas, mediciones y condiciones técnicas de la intervención.

CAPÍTULO	RESUMEN	EUROS	%
01	ACTUACIONES PREVIAS	12.000,00€	4,0%
02	DEMOLICIONES	23.486,67€	7,8%
03	ACONDICIONAMIENTO DEL TERRENO	4.345,00€	1,4%
04	ESTRUCTURAS	2.500,00€	0,8%
05	FACHADAS Y PARTICIONES	26.162,14€	8,7%
06	CARPINTERÍA, CERRAJERÍA, VIDRIOS Y PROTECTORES SOLARES	16.193,90€	5,4%
07	INSTALACIONES	97.700,00€	32,5%
08	AISLAMIENTOS E IMPERMEABILIZACIONES	32.010,20€	10,6%
09	REVESTIMIENTOS Y TRASDOSADOS	42.660,92€	14,2%
10	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO	23.600,00€	7,8%
11	RESERVA	10.000€	3,3%
12	GESTIÓN DE RESIDUOS	5.000€	1,7%
13	SEGURIDAD Y SALUD	5.000€	1,7%
TOTAL PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL		300.658,83€	100%
	BI + GG (10%)	30.065,88€	
	PEC	330.724,19€	
	IVA(21%)	69.452,19€	
TOTAL EJECUCIÓN OBRA		400.176,90€	
HONORARIOS ARQUITECTURA		36.379,72€	
	PROYECTO DE EJECUCIÓN (6%)	18.039,53€	
	DIRECCIÓN DE OBRA (4%)	12.026,35€	
	TOTAL	30.065,88€	
	IVA(21%)	6.313,84€	
HONORARIOS ARQUITECTURA TÉCNICA		18.189,88€	
	DIRECCIÓN DE EJECUCIÓN DE OBRA (4%)	12.026,35€	
	COORDINACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD (1%)	3.006,59€	
	TOTAL	15.032,94€	
	IVA(21%)	3.156,92€	
TOTAL		454.746,48€	

5.3.3. Propuesta 3: Intervención sustancial

La propuesta de intervención sustancial plantea una reorganización más profunda del edificio, con un cambio significativo en la distribución interior con el objetivo de mejorar la accesibilidad y generar espacios más amplios y versátiles para los posibles usos futuros.

Planta baja

En la planta baja se elimina el horno existente para crear un espacio principal amplio y unificado. Este nuevo espacio diáfano permite, además, reservar parte del área de acceso como una posible "terrace" interior o espacio de transición. La barra con cocina y almacén se traslada al fondo del local, en la zona actualmente ocupada por la escalera, lo que permite liberar la zona central.

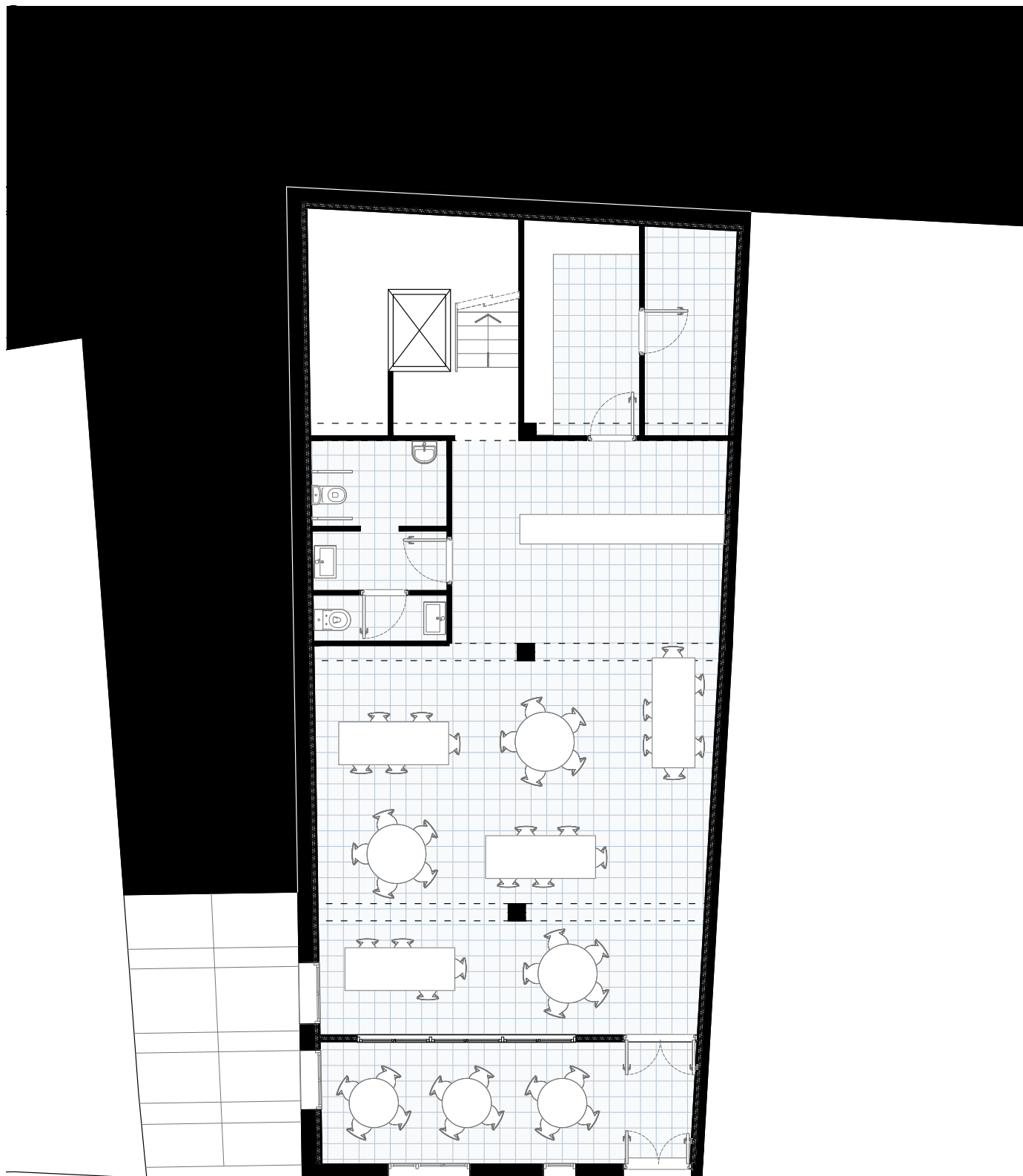
El núcleo de comunicación vertical, compuesto por escalera y ascensor, se reubica en el espacio de la antigua leñera.

Asimismo, se incorporan dos aseos situados en las proximidades del núcleo de comunicación.

Planta primera

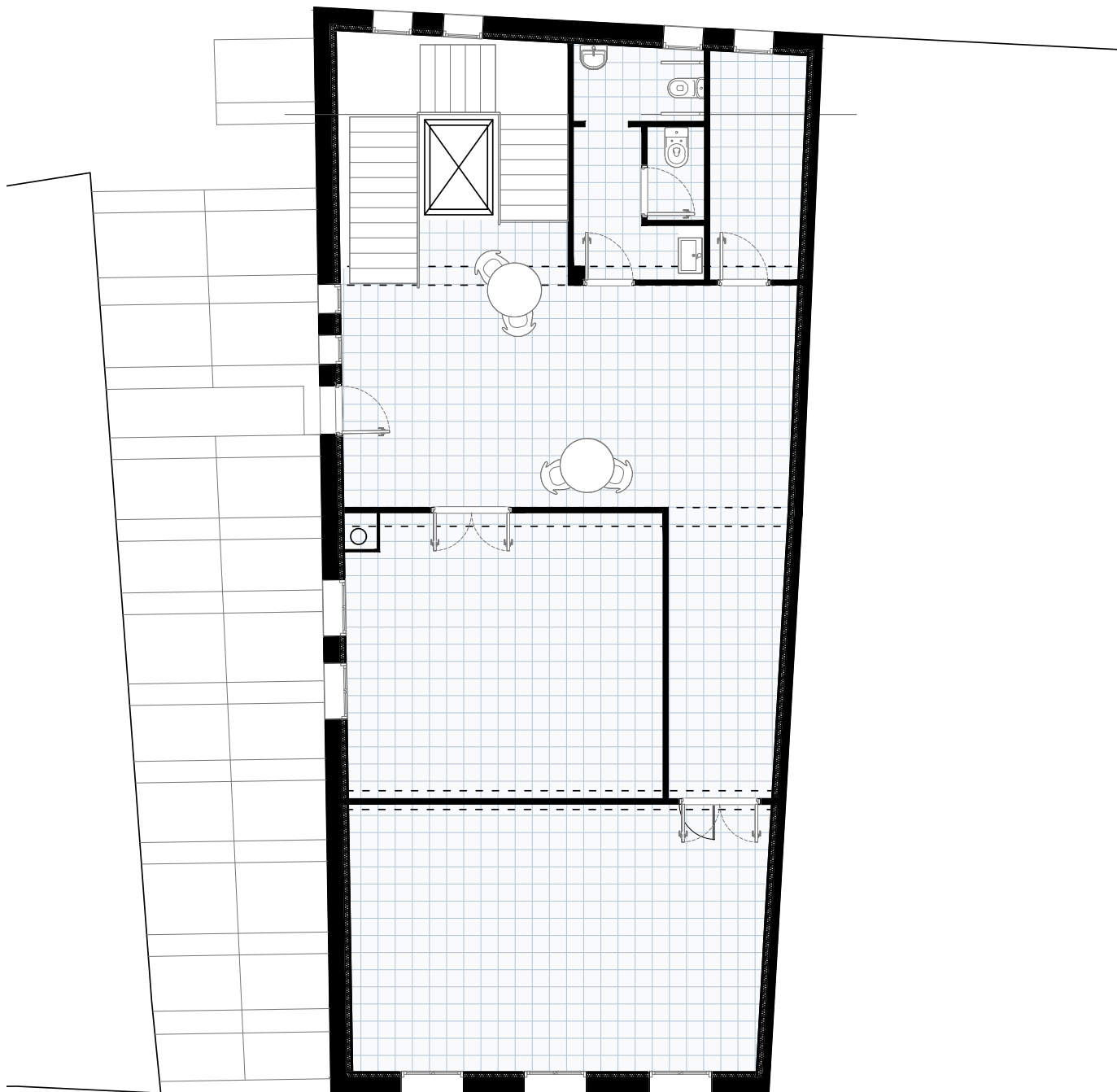
En la planta primera la intervención plantea una transformación completa de la distribución existente. Se crea un nuevo espacio distribuidor que conecta el acceso con el núcleo de comunicación vertical, los nuevos aseos y un espacio de almacén.

A partir de esta nueva organización se plantean dos salas polivalentes amplias, con capacidad para acoger distintas actividades sociales, culturales o comunitarias.



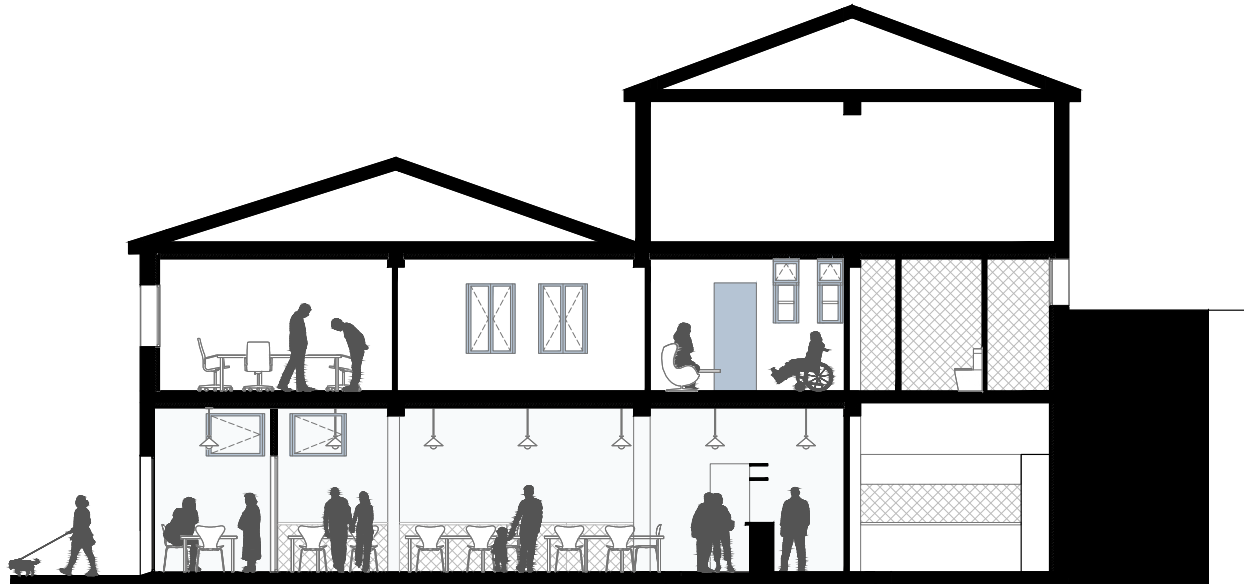
Propuesta 3
Planta baja



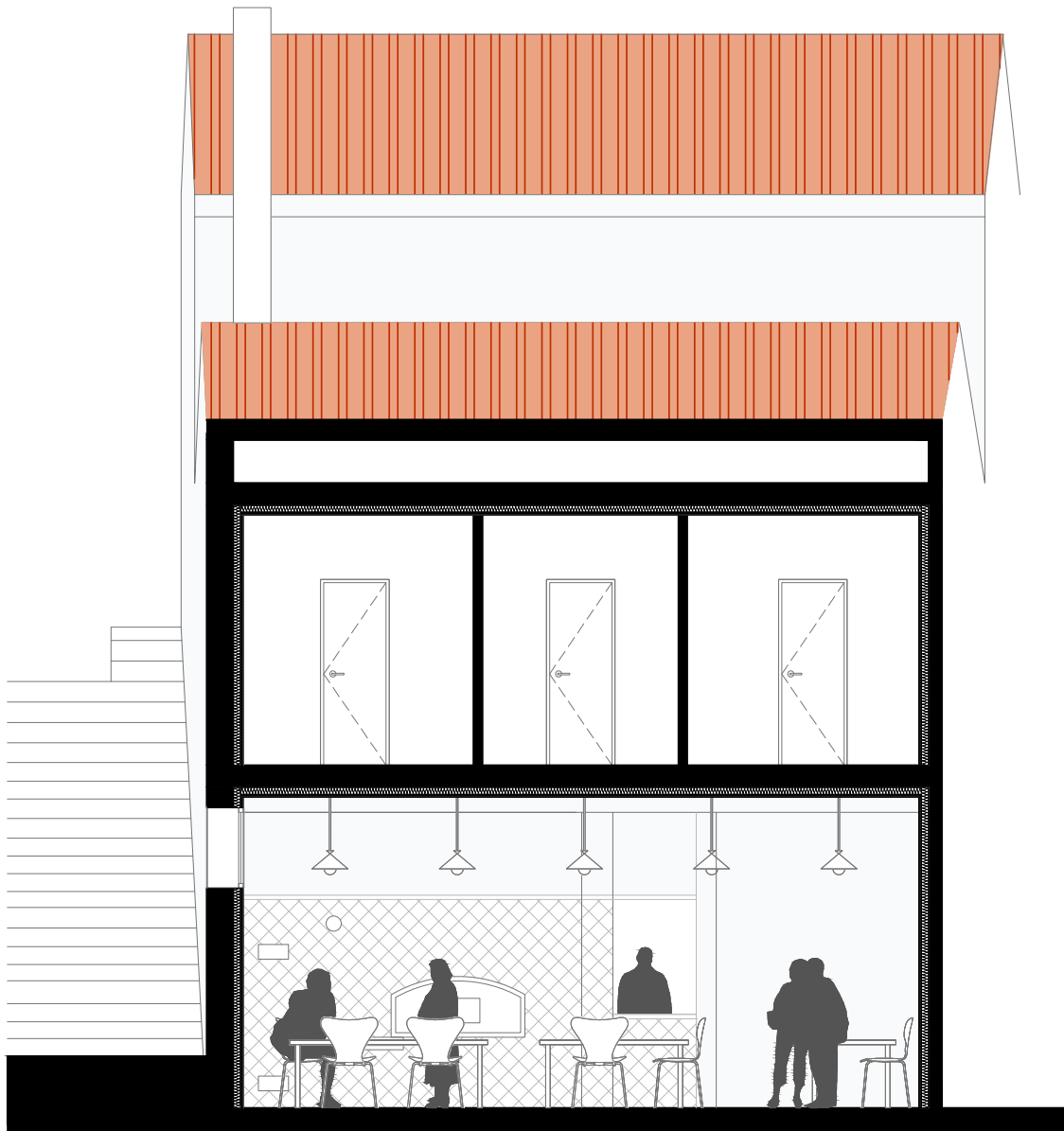


Propuesta 3
Planta primera





Propuesta 3
Sección longitudinal



Propuesta 3
Sección transversal

RESUMEN DEL PRESUPUESTO PROPUESTA 3

El presente anteproyecto incorpora una estimación económica orientativa de las actuaciones propuestas, con el objetivo de aproximar el orden de magnitud de la intervención y facilitar la toma de decisiones en las fases iniciales del proyecto. No obstante, el presupuesto definitivo deberá definirse en fases posteriores, a partir de la redacción del proyecto de ejecución, donde se concretarán con mayor precisión las soluciones constructivas, mediciones y condiciones técnicas de la intervención.

CAPÍTULO	RESUMEN	EUROS	%
01	ACTUACIONES PREVIAS	12.000,00€	3,8%
02	DEMOLICIONES	24.158,06€	7,7%
03	ACONDICIONAMIENTO DEL TERRENO	4.660,00€	1,5%
04	ESTRUCTURAS	4.690,00€	1,5%
05	FACHADAS Y PARTICIONES	27.097,40€	8,7%
06	CARPINTERÍA, CERRAJERÍA, VIDRIOS Y PROTECTORES SOLARES	19.853,90€	6,4%
07	INSTALACIONES	101.200,00€	32,4%
08	AISLAMIENTOS E IMPERMEABILIZACIONES	32.622,65€	10,5%
09	REVESTIMIENTOS Y TRASDOSADOS	46.682,89€	15,0%
10	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO	15.600,00€	5,0%
11	RESERVA	15.000€	4,0%
12	GESTIÓN DE RESIDUOS	6.000€	1,9%
13	SEGURIDAD Y SALUD	5.000€	1,6%
TOTAL PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL		312.064,90€	100%
	BI + GG (10%)	31.206,49€	
	PEC	343.271,39€	
	IVA (21%)	72.086,99€	
TOTAL EJECUCIÓN OBRA		415.358,39€	
HONORARIOS ARQUITECTURA		37.759,85€	
	PROYECTO DE EJECUCIÓN (6%)	18.723,89€	
	DIRECCIÓN DE OBRA (4%)	12.482,60€	
	TOTAL	31.206,49€	
	IVA (21%)	6.553,36€	
HONORARIOS ARQUITECTURA TÉCNICA		18.879,93€	
	DIRECCIÓN DE EJECUCIÓN DE OBRA (4%)	12.482,60€	
	COORDINACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD (1%)	3.120,65€	
	TOTAL	15.603,25€	
	IVA (21%)	3.276,68€	
TOTAL		471.998,17€	

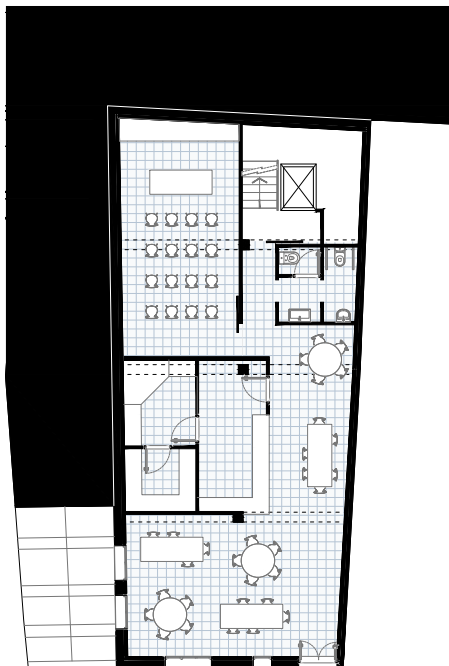
5.4. Comparativa de las propuestas

Con el objetivo de facilitar la toma de decisiones sobre el futuro del Horno Cooperativo, se ha elaborado una comparativa general de las tres propuestas de intervención planteadas. Esta comparativa permite analizar de forma conjunta distintos aspectos relevantes del proyecto desde el punto de vista económico, en relación con el grado de transformación del edificio, la flexibilidad de los espacios, la funcionalidad de los usos propuestos y la complejidad técnica de la intervención.

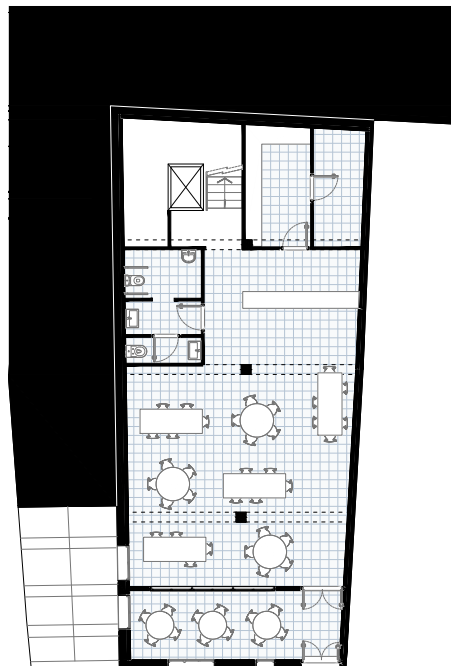
Opción 1
Planta baja



Opción 2
Planta baja



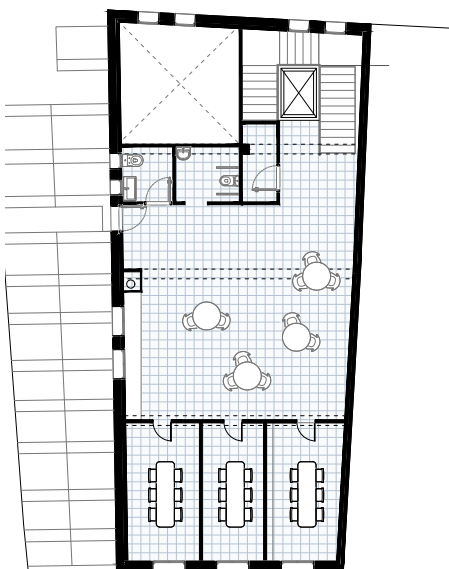
Opción 3
Planta baja



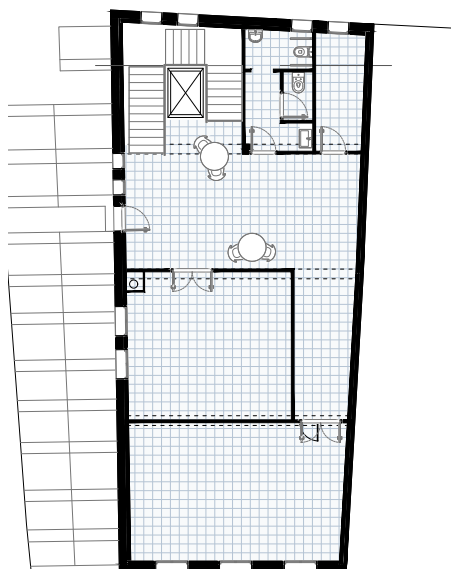
Opción 1
Planta primera



Opción 2
Planta primera



Opción 3
Planta primera



Las tres alternativas responden a diferentes niveles de intervención, desde una propuesta mínima que prioriza la adaptación del espacio existente, hasta una propuesta más sustancial que plantea una reorganización más profunda del edificio. En este sentido, cada opción presenta ventajas y limitaciones que deben valorarse de manera global, teniendo en cuenta tanto los recursos disponibles como los objetivos a medio y largo plazo para el Horno Cooperativo.

Debe señalarse, además, que las propuestas tienen carácter orientativo y no excluyente. Las soluciones planteadas pueden ajustarse, combinarse o evolucionar en fases posteriores del proyecto, en función de la definición definitiva de los usos, el modelo de gestión y la viabilidad técnica y económica de la intervención.

5.4.1. Distribución espacial y usos

La comparativa de superficies entre las tres propuestas muestra diferencias en la organización espacial y en el peso relativo de cada uso, aunque la superficie total se mantiene muy similar en todos los casos, siendo las diferencias resultado de la redistribución interna de los espacios.

USO P.B.	PROPUESTA 1		PROPUESTA 2		PROPUESTA 3	
	m ²	%	m ²	%	m ²	%
01 TERRAZA	13 m ²	8,3%	-	0,0%	19 m ²	11,9%
02 SALA	57 m ²	36,5%	60 m ²	38,5%	74 m ²	46,5%
03 BARRA	8 m ²	5,1%	13 m ²	8,3%	9 m ²	5,7%
04 COCINA + ALMACÉN	8 m ²	5,1%	15 m ²	9,6%	18 m ²	11,3%
05 ALMACÉN	12 m ²	7,7%	6 m ²	3,8%	8 m ²	5,0%
06 SALA POLIVALENTE	36 m ²	23,1%	36 m ²	23,1%	-	0,0%
07 ASEOS	12 m ²	7,7%	8 m ²	5,1%	11 m ²	6,9%
08 NÚCLEO DE COMUNICACIÓN	10 m ²	6,4%	18 m ²	11,5%	20 m ²	12,6%
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL P.B.	156 m²		156 m²		159 m²	
USO P.1.	m ²	%	m ²	%	m ²	%
09 ZONA ESTANCIA	28 m ²	23,0%	70 m ²	58,3%	38 m ²	30,2%
10 SALA POLIVALENTE	42 m ²	34,4%	-	0,0%	70 m ²	55,6%
11 OFICINAS	38 m ²	31,1%	38 m ²	31,7%	-	0,0%
12 ALMACÉN	6 m ²	4,9%	4 m ²	3,3%	8 m ²	6,3%
13 ASEOS	8 m ²	6,6%	8 m ²	6,7%	10 m ²	7,9%
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL P.1.	122 m²		120 m²		126 m²	
TOTAL	278 m²		276 m²		285 m²	

Planta baja

En planta baja, las tres propuestas mantienen una superficie muy similar, entre 156 m² y 159 m², pero con distintas prioridades funcionales. La propuesta 1 presenta una distribución más fragmentada, con presencia de una terraza interior de 13 m² (8,3%) y una sala principal de 57 m² (36,5%), complementada con una sala polivalente independiente de 36 m² (23,1%). Esta opción combina varios espacios diferenciados y mantiene un carácter más compartimentado.

La propuesta 2 elimina la terraza interior y concentra más superficie en la sala principal, que alcanza los 60 m² (38,5%), manteniendo también una sala polivalente de 36 m² (23,1%). En esta alternativa aumenta la superficie destinada a barra y cocina-almacén, que pasan a 13 m² (8,3%) y 15 m² (9,6%) respectivamente, reforzando el carácter hostelero de la planta baja. Asimismo, crece el núcleo de comunicación hasta 18 m² (11,5%), asociado a la incorporación del ascensor y a una mayor accesibilidad.

La propuesta 3 plantea una transformación más sustancial, con la mayor sala principal de las tres alternativas, que alcanza 74 m² (46,5%), y una posible terraza interior más amplia, de 19 m² (11,9%). En esta opción desaparece la sala polivalente independiente de planta baja, concentrando la actividad en un gran espacio unificado. También aumenta la superficie destinada a cocina y almacén, que alcanza 18 m² (11,3%), así como el núcleo de comunicación, que crece hasta 20 m² (12,6%), reflejando una reorganización más profunda del edificio.

Planta primera

En planta primera también se observan diferencias significativas en la organización de los usos. La propuesta 1 mantiene una distribución más compartimentada, con una zona de estancia de 28 m² (23,0%), una sala polivalente de 42 m² (34,4%) y un área de oficinas compartimentadas de 38 m² (31,1%), lo que configura un modelo con diversidad de espacios y usos diferenciados. Esta planta no sería accesible porque no hay ascensor.

La propuesta 2 concentra gran parte de la superficie en una zona de estancia amplia de 70 m² (58,3%), manteniendo las oficinas con 38 m² (31,7%) y eliminando la sala polivalente independiente. Esta opción plantea un espacio más abierto y flexible, con menor compartimentación.

Por su parte, la propuesta 3 elimina el uso de oficinas y apuesta por una organización más comunitaria, con dos salas polivalentes que alcanzan los 70 m² (55,6%) y una zona de estancia de 38 m² (30,2%). Esta alternativa prioriza espacios amplios y flexibles frente a usos más específicos.

En conjunto, la comparativa muestra que la propuesta 1 ofrece una mayor diversidad de espacios diferenciados, la propuesta 2 refuerza el uso hostelero en planta baja y genera espacios más abiertos en planta primera, mientras que la propuesta 3 apuesta por la mayor transformación del edificio, con espacios más amplios y polivalentes y una organización más unificada del conjunto.

5.4.2. Presupuesto

La comparativa económica de las tres propuestas muestra un incremento progresivo del presupuesto en función del grado de transformación del edificio y de la complejidad técnica de cada intervención. La propuesta 1 presenta un coste total estimado de 384.092,80 €, la propuesta 2 alcanza los 454.746,48 € y la propuesta 3 asciende a 471.998,17 €. Esto supone una diferencia aproximada de 70.000 € entre la propuesta 1 y la propuesta 2, y de cerca de 88.000 € entre la propuesta 1 y la propuesta 3, mientras que la diferencia entre las propuestas 2 y 3 es más reducida, en torno a 17.000 €.

Estas diferencias económicas se deben principalmente al grado de intervención y a las necesidades constructivas derivadas de cada propuesta. En este sentido, uno de los factores que más influye en el incremento del presupuesto es la 'mayor superficie demolida' en las propuestas 2 y 3, especialmente en la reorganización de la planta baja y la transformación de la planta primera. Esto se refleja en el aumento progresivo de la partida de demoliciones.

RESUMEN	PROPUESTA 1		PROPUESTA 2		PROPUESTA 3	
	EUROS	%	EUROS	%	EUROS	%
01 ACTUACIONES PREVIAS	12.000,00€	4,7%	12.000,00€	4,0%	12.000,00€	3,8%
02 DEMOLICIONES	22.850,36€	9,0%	23.486,67€	7,8%	24.158,06€	7,7%
03 ACOND. DEL TERRENO	2.035,00€	0,8%	4.345,00€	1,4%	4.660,00€	1,5%
04 ESTRUCTURAS	2.260,00€	0,9%	2.500,00€	0,8%	4.690,00€	1,5%
05 FACHADAS Y PARTICIONES	25.517,72€	10,0%	26.162,14€	8,7%	27.097,40€	8,7%
06 CARPINTERÍA,...	15.673,90€	6,2%	16.193,90€	5,4%	19.853,90€	6,4%
07 INSTALACIONES	66.200,00€	26,1%	97.700,00€	32,5%	101.200,00€	32,4%
08 AISLAMIENTOS E IMPERME.	32.138,22€	12,7%	32.010,20€	10,6%	32.622,65€	10,5%
09 REVES. Y TRAS.	42.670,46€	16,8%	42.660,92€	14,2%	46.682,89€	15,0%
10 SEÑ. Y EQUIPAMIENTO	12.600,00€	5,0%	23.600,00€	7,8%	15.600,00€	5,0%
11 RESERVA	10.000€	3,9%	10.000€	3,3%	15.000€	4,0%
12 GESTIÓN DE RESIDUOS	5.000€	2,0%	5.000€	1,7%	6.000€	1,9%
13 SEGURIDAD Y SALUD	5.000€	2,0%	5.000€	1,7%	5.000€	1,6%
TOTAL PEM	253.945,66€	100%	300.658,83€	100%	312.064,90€	100%
BI + GG (10%)	25.394,57€		30.065,88€		31.206,49€	
PEC	279.340,22€		330.724,19€		343.271,39€	
IVA (21%)	58.661,45€		69.452,19€		72.086,99€	
TOTAL EJECUCIÓN OBRA	338.001,67€		400.176,90€		415.358,39€	
HONORARIOS ARQUITECTURA	30.727,42€		36.379,72€		37.759,85€	
HONORARIOS ARQU. TÉCNICA	15.363,71€		18.189,88€		18.879,93€	
TOTAL	384.092,80€		454.746,48€		471.998,17€	

Otro factor relevante es la 'necesidad de intervenir en la estructura', que tiene mayor peso en las propuestas con mayor transformación del edificio. Esto se traduce en un incremento de las partidas de acondicionamiento del terreno y estructuras, que aumentan especialmente en la propuesta 3, donde se plantean intervenciones más profundas en la reorganización espacial.

Asimismo, las diferencias económicas se explican por la 'mayor o menor necesidad de construir tabiquería nueva', asociada a la reorganización de los espacios interiores. Las propuestas con mayor transformación implican más particiones, adaptaciones y ajustes espaciales, lo que incrementa las partidas de fachadas y particiones, revestimientos y trasdosados.

Otro aspecto determinante es el 'dimensionado y ubicación de las instalaciones', que adquiere mayor peso en las propuestas 2 y 3, vinculadas a usos más intensivos y a una mayor complejidad funcional.

Además, el 'equipamiento de una o dos cocinas en planta baja' influye también en la diferencia entre propuestas. La propuesta 2 incorpora un mayor equipamiento en planta baja, lo que se traduce en un incremento significativo de esta partida.

Finalmente, la 'existencia o no de ascensor' constituye otro de los elementos que condicionan el coste de la intervención. Las propuestas que incorporan un ascensor implican no solo el propio coste del elemento, sino también el aumento del núcleo de comunicación y la adaptación estructural, lo que repercute de forma global en el presupuesto.

En conjunto, la comparativa económica muestra que la propuesta 1 supone una intervención más contenida y con menor complejidad técnica, mientras que las propuestas 2 y 3 implican una mayor transformación del edificio, con un incremento del coste asociado a demoliciones, nuevas estructuras, mayor tabiquería, instalaciones más complejas, mayor equipamiento y la incorporación del ascensor. Estas diferencias económicas reflejan, por tanto, distintos niveles de ambición y transformación del edificio, que deberán valorarse conjuntamente con los aspectos funcionales y estratégicos del proyecto.

5.5. Conclusiones

El análisis comparativo de las tres propuestas pone de manifiesto, en primer lugar, la **gran capacidad del edificio para adaptarse a distintas distribuciones y modelos de uso**. A pesar de plantear organizaciones espaciales diferentes, las tres alternativas encajan dentro de una superficie muy similar, lo que demuestra la flexibilidad del Horno Cooperativo y su potencial para evolucionar en el tiempo en función de las necesidades del municipio.

Asimismo, **la comparativa económica muestra que, aunque existen diferencias entre propuestas, las variaciones presupuestarias son relativamente contenidas** si se comparan con el alcance global de la intervención. La diferencia entre la propuesta más contenida y la más ambiciosa se sitúa en

torno a un 20-25 %, lo que indica que un mayor grado de transformación del edificio no supone un incremento desproporcionado del coste total, sino más bien una adaptación del presupuesto a distintos niveles de ambición y complejidad técnica.

Por último, la comparativa pone de manifiesto que **ninguna de las propuestas limita el desarrollo futuro del edificio**, sino que todas ellas permiten una evolución progresiva y por fases. Las diferencias entre alternativas se sitúan principalmente en el punto de partida y en el nivel de transformación inicial, pero todas mantienen la capacidad de adaptación y crecimiento a corto y medio plazo.

En cuanto a las conclusiones por planta:

Planta baja

Las diferencias entre alternativas se centran en el grado de fragmentación o unificación del espacio, así como en el tamaño de la sala principal, la presencia o no de terraza interior y el dimensionado de la cocina y la barra.

La propuesta 1 plantea una organización más compartimentada, con distintos espacios diferenciados, lo que favorece la flexibilidad de usos y la implantación progresiva de actividades. La propuesta 2 reduce parcialmente esta compartimentación y refuerza el carácter hostelero, mientras que la propuesta 3 apuesta por una mayor unificación del espacio, generando una sala principal más amplia y versátil.

En cualquier caso, las tres alternativas muestran que **la planta baja tiene capacidad suficiente para albergar distintas configuraciones, desde espacios más fragmentados hasta una organización más abierta**, sin que ello suponga diferencias sustanciales en la superficie total.

Planta primera

En la planta primera, las tres propuestas mantienen el carácter de espacio de uso comunitario, cultural, social o de oficina, aunque con diferentes grados de flexibilidad. La propuesta 1 presenta una mayor diversidad de espacios diferenciados, incluyendo salas independientes y oficinas. La propuesta 2 apuesta por una mayor apertura y por la creación de un gran espacio de estancia, mientras que la propuesta 3 refuerza el carácter polivalente mediante la creación de dos salas.

Estas diferencias muestran que la planta primera también presenta una **elevada capacidad de adaptación a distintos modelos de uso**, desde configuraciones más compartimentadas hasta espacios más abiertos y polivalentes.

6. PRÓXIMOS PASOS

Una vez finalizado el presente documento, se entregará el dossier al Ayuntamiento, con el objetivo de facilitar la toma de decisiones sobre el alcance de la intervención y la estrategia a seguir para la activación del Horno Cooperativo. Este documento pretende servir como **base técnica y estratégica para orientar las siguientes fases del proyecto**.

Dado que la ejecución de la intervención dependerá en gran medida de la disponibilidad de recursos económicos, se plantea **esperar a la obtención de financiación externa**, especialmente a través de dos convocatorias:

- **Subvenciones para la financiación de proyectos para la transformación territorial y la lucha contra la despoblación**
Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO)
- **Subvención a Entidades Locales de Navarra para inversiones para la lucha contra la despoblación.**
Gobierno de Navarra

La consecución de estas líneas de financiación permitirá ajustar el alcance de la intervención y seleccionar la propuesta más adecuada en función de los recursos disponibles.

Asimismo, una vez se confirme la financiación, será necesario **revisar el contexto municipal y la oferta de espacios existentes** en ese momento, con el fin de identificar posibles cambios y evitar la duplicidad de usos o equipamientos. Este análisis permitirá ajustar el programa funcional del Horno Cooperativo a las necesidades reales del municipio, garantizando la complementariedad con otros espacios y reforzando su papel dentro de la red de equipamientos locales.

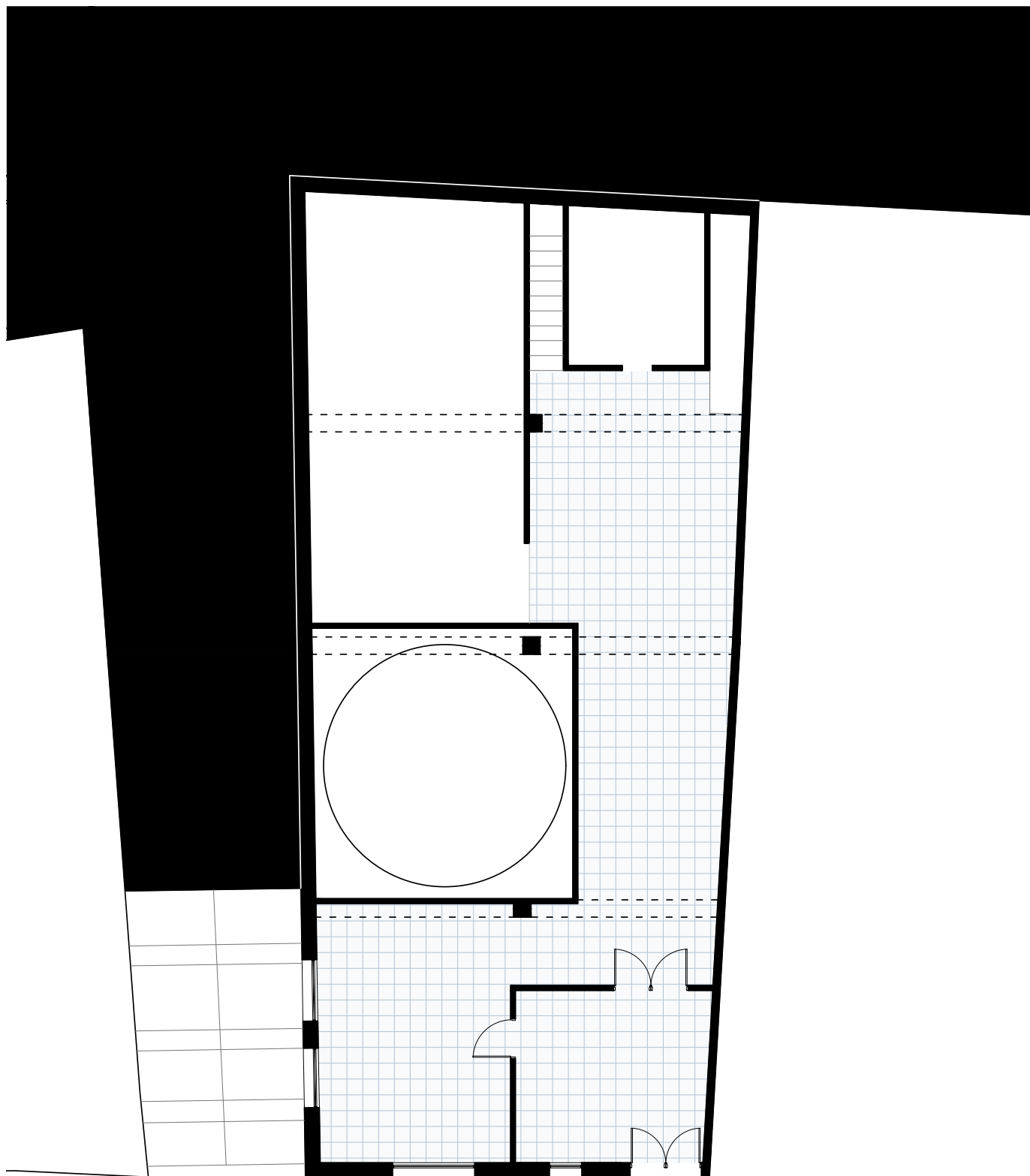
Finalmente, tras la definición del alcance definitivo de la intervención, se plantea **retomar el proyecto para la elaboración del proyecto de ejecución**, en el que se desarrollarán con mayor precisión las soluciones constructivas, las instalaciones y el presupuesto definitivo. De forma paralela, se abordará también la **revisión y definición del modelo de gestión**, con el objetivo de asegurar la viabilidad del proyecto a medio y largo plazo y garantizar la adecuada activación del edificio una vez finalizada la intervención.



**cuidando
el corazón de CÁRCAR**
Oficina de Apoyo a la Rehabilitación

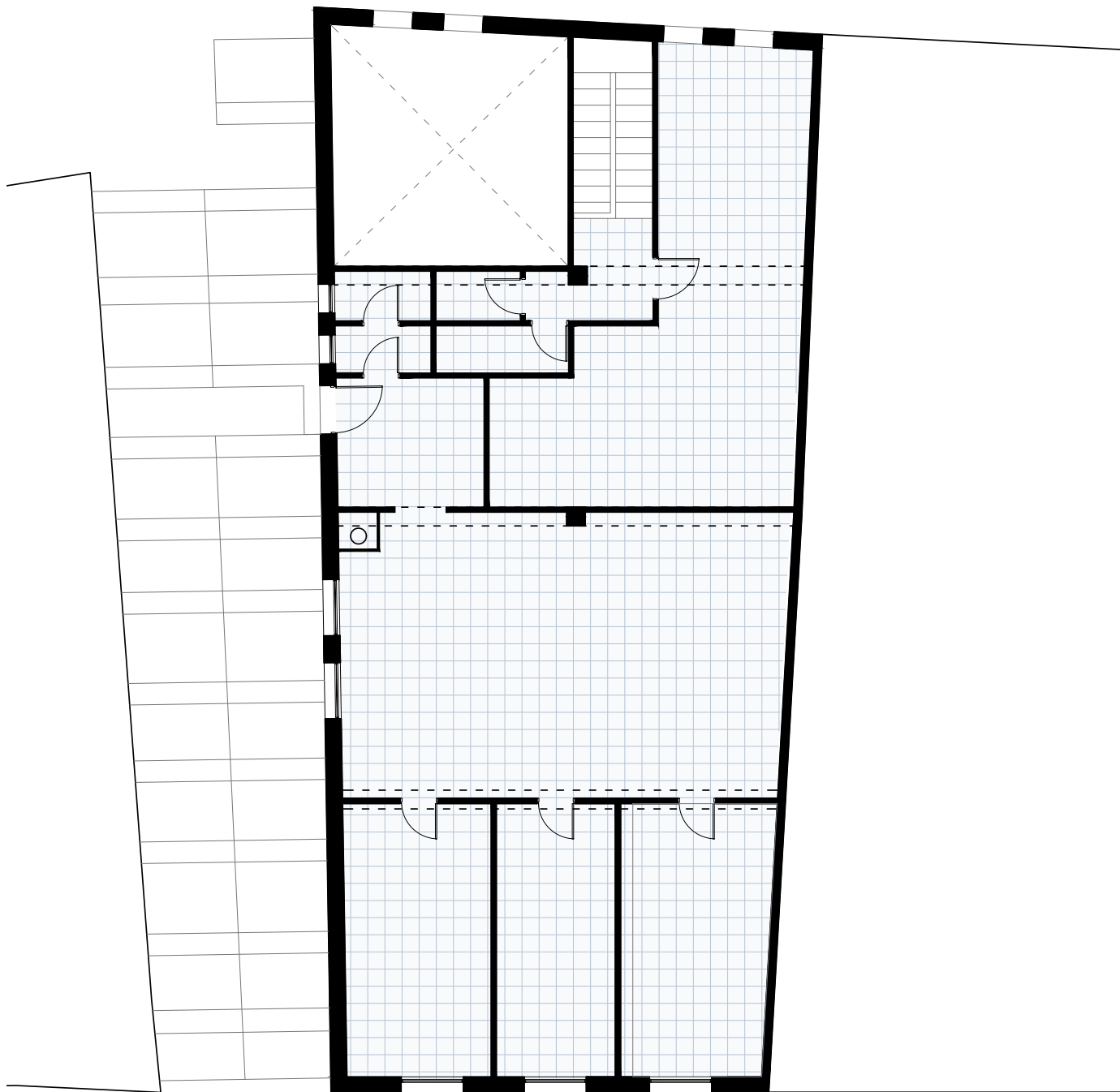
ANEXO I

PLANOS ESTADO ACTUAL



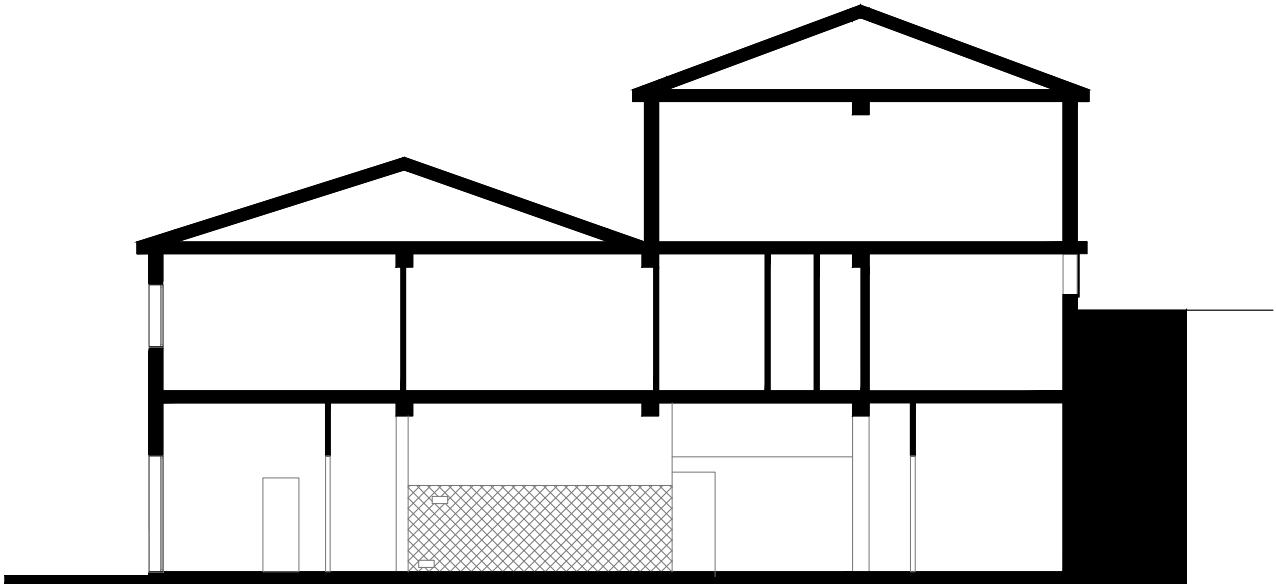
Estado actual
Planta baja





Estado actual
Planta primera





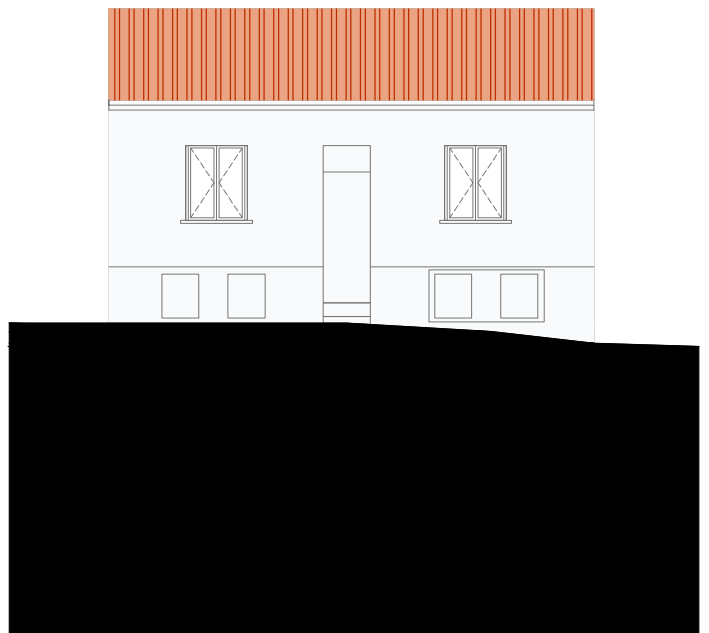
Estado actual
Sección longitudinal



Estado actual
Sección transversal



Estado actual
Alzado sur



Estado actual
Alzado norte



Estado actual
Alzado oeste

ANEXO II

RESULTADOS DE LA ENCUESTA