

# BIO DISTRITO *Andalucía*



CREACIÓN DE  
OBRADORES  
COMPARTIDOS

GUÍA 5



---

**BIODISTRITO** *Andalucía*

# GUÍA PARA LA CREACIÓN DE OBRADORES COMPARTIDOS

## **AUTORÍA**

Hábitat Cuatro Soc. Coop.And.:  
Rafael Fuentes-Guerra Soldevilla  
Guillermo Gámez Rodríguez

## **COLABORACIÓN**

Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC):  
África Jiménez Ruiz

## **COORDINACIÓN**

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA):  
Irene de Hond  
María Celia Serrano Amador

## **MAQUETACIÓN**

Tamara Tortosa Andreu - Enredadera estudio



Este documento está bajo Licencia Creative Commons  
Reconocimiento-No comercial-Sin obra derivada

# ÍNDICE DE CONTENIDOS



<b>PRIMEROS APUNTES DEL PROYECTO: LOS BIODISTRITOS EN ANDALUCÍA</b>	<b>4</b>
<b>EL RECORRIDO DE LOS BIODISTRITOS A TRAVÉS DE LAS SEIS GUÍAS TEMÁTICAS</b>	<b>6</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>8</b>
<b>2. UTILIDAD DE ESTA GUÍA</b>	<b>10</b>
<b>3. EL OBRADOR COMPARTIDO EN LOS BIODISTRITOS</b>	<b>12</b>
3.1 - Qué es un obrador compartido. Tipos o modelos	13
3.2 - Papel de los obradores en los biodistritos. Aportaciones	14
<b>4. MARCO NORMATIVO</b>	<b>16</b>
4.1 - Normativa básica	17
4.2 - El registro sanitario. Licencia de actividad	19
<b>5. MODELO DE GESTIÓN Y GOBERNANZA DE UN OBRADOR COMPARTIDO</b>	<b>22</b>
5.1 - Diagnóstico. Objetivos, necesidades	25
5.2 - Agentes promotores. Colaboraciones público-privadas	28
5.3 - Itinerario y fases a cubrir	30
5.4 - Coste y financiación del proyecto. Viabilidad económica y medioambiental	32
5.5 - Estrategia de comercialización	34
<b>6. SEGURIDAD ALIMENTARIA. ASPECTOS A TENER EN CUENTA</b>	<b>36</b>
6.1 - Criterios de trazabilidad	37
6.2 - Requisitos de infraestructuras y equipamientos	38
6.3 - Requisitos generales de higiene y trazabilidad	40
<b>7. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) Y DE FABRICACIÓN (BPF)</b>	<b>49</b>
<b>8. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)</b>	<b>51</b>
8.1 - Descripción del producto y elaboración del diagrama de flujo	52
8.2 - Principios del sistema y flexibilidad en su aplicación	54
<b>9. OTRAS EXPERIENCIAS Y QUÉ PODEMOS APRENDER DE ELLAS</b>	<b>57</b>
9.1 - La Retornable	58
9.2 - Conservas Contigo	59
9.3 - VallaEcolid	60
9.4 - S'Obrador	61
9.5 - Obrador compartido de Subbética Ecológica	62
<b>10. REFERENCIAS</b>	<b>63</b>

# PRIMEROS APUNTES DEL PROYECTO: LOS BIODISTRITOS EN ANDALUCÍA



En las últimas décadas, vienen desarrollándose numerosas iniciativas de producción ecológica y de consumo local, sostenible y responsable en Andalucía. Estas experiencias proponen una manera de producir y consumir que se alinea con los aspectos claves de las directrices europeas en cuanto a la sostenibilidad del sistema agroalimentario y lucha contra el cambio climático. Así, en el 2019, el Consejo Económico y Social Europeo afirmaba que “las cadenas cortas de distribución y la agroecología son los nuevos horizontes para las agriculturas europeas” (CESE, 2019); en 2021 se aprueba el nuevo Plan de Acción para la [Agricultura Ecológica de la Unión Europea](#) para el periodo 2021-2027 en el que se insta a la creación de biodistritos como estrategia para el salto de escala rearticulando el territorio (Comisión Europea, 2021). Este Plan comparte el marco del [Pacto Verde Europeo](#) con otras estrategias como la Estrategia sobre Biodiversidad para 2030 y la [Estrategia de la Granja a la Mesa \(2021\)](#), en los que se incide en la necesidad de potenciar los procesos de relocalización alimentaria bajo un prisma de sostenibilidad. Asimismo, la formulación de la nueva PAC (2023-2027) incluye los regímenes ecológicos en los planes de los países de la UE, y aboga por un desarrollo sostenible de la agricultura. El propio Parlamento europeo, en su resolución del 14 de junio de 2023 sobre la garantía de la seguridad alimentaria y la resiliencia a largo plazo de la agricultura de la Unión, insta a la Comisión Europea a promover entornos alimentarios saludables, en los que las opciones alimentarias sanas y sostenibles sean las más disponibles, asequibles, publicitadas y atractivas, e impulse las cadenas de suministro cortas y el consumo de productos locales y de temporada. Asimismo, señalar prácticas como la agricultura ecológica, la agroecología, la agrosilvicultura, la gestión integrada de plagas (GIP), y otras, la agricultura de precisión y la agricultura del carbono, como potencialmente adecuadas para abordar los retos climáticos, de biodiversidad, medioambientales, económicos y sociales.

Para conocer el estado, necesidades y potencialidades de estas iniciativas se llevó a cabo un diagnóstico sobre las [Redes Agroecológicas Locales en Andalucía \(AGAPA, 2021\)](#). Este diagnóstico participativo arrojó algunos resultados y claves para sortear los obstáculos que estas iniciativas encuentran y fortalecer estas redes, para conseguir una mayor estabilidad de los proyectos y convertirse en una alternativa sólida y al alcance de toda la población. En este sentido, la articulación territorial, configurada en torno a la figura de los biodistritos, se considera clave para el sostenimiento y el desarrollo del sector ecológico de proximidad, generando estructuras colectivas de gobernanza horizontal y multiactor.

Las claves identificadas en este diagnóstico, así como las propias particularidades del sector agroalimentario andaluz, conforman un marco específico para el desarrollo de los biodistritos.

Con vistas a promover estos sistemas alimentarios sostenibles en el territorio, surge el proyecto Elaboración de la estrategia de acción para la creación de biodistritos en Andalucía, impulsado por la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA) como ente instrumental de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. Un biodistrito es un área geográfica donde las personas productoras, la ciudadanía, los operadores turísticos, las asociaciones y las administraciones públicas colaboran en la gestión sostenible de los recursos locales, orientada hacia el consumo de proximidad, sobre la base de principios y prácticas ecológicas. El proyecto contempla, entre otras actuaciones, la elaboración de un Plan de Acción para la Creación de Biodistritos en Andalucía (PACBA), así como el diseño y elaboración de contenido técnico y divulgativo en forma de guías temáticas con el objetivo de acompañar durante el proceso al conjunto de entidades e instituciones que deseen involucrarse en la construcción e impulso de biodistritos en la región.

# EL RECORRIDO DE LOS BIODISTRITOS A TRAVÉS DE LAS SEIS GUÍAS TEMÁTICAS



La construcción e impulso de los biodistritos en Andalucía debe diseñarse y ejecutarse con un enfoque integral que abarque diferentes eslabones de la cadena agroalimentaria. Con el objetivo de abordar aspectos clave de los biodistritos, se han elaborado seis guías temáticas destinadas a una amplia variedad de público para que sirvan de herramienta para avanzar hacia un sistema agroalimentario que absorba la producción ecológica de pequeña y mediana escala que en otros nichos de comercialización no sería competitiva económicamente, y que sirva además de reclamo para acercar el medio rural al urbano. Con este objetivo general nacen las siguientes Guías:

**GUÍA 1****INFORMACIÓN SOBRE LOS BIODISTRITOS**

Esta primera guía, de carácter general y a modo introductorio, recoge los aspectos fundamentales de un biodistrito, las fases de construcción, las principales actuaciones relacionadas y los modelos habituales de gobernanza y organización.

**GUÍA 2****GUÍA PARA LA PUESTA EN MARCHA DE UN ECOMERCADO**

Esta guía recoge los principales aprendizajes de algunas de las experiencias con las que contamos en Andalucía. Además de aportar información sobre la definición y las ventajas de los ecomercados, se detallan los aspectos más relevantes para su puesta en marcha y desarrollo.

**GUÍA 3****GUÍA PARA ESTABLECERSE COMO PROFESIONAL DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA**

Con esta guía se pretende definir los primeros pasos para cualquier persona que quiera incorporarse profesionalmente a la agricultura ecológica, desde aspectos normativos hasta recomendaciones para implementar manejos agroecológicos o estrategias de articulación con otras producciones.

**GUÍA 4****GUÍA PARA LA CREACIÓN DE CENTROS LOGÍSTICOS SOSTENIBLES (FOOD HUBS)**

En esta guía encontraremos tanto la definición de centros logísticos agroecológicos, como los principales pasos y herramientas para su puesta en marcha, los modelos organizativos más habituales, y las dificultades y potencialidades de este tipo de figura.

**GUÍA 5****GUÍA PARA LA CREACIÓN DE OBRADORES COMPARTIDOS**

En esta guía se recogen los aspectos fundamentales que definen los distintos modelos de obradores compartidos existentes, los primeros pasos para su puesta en marcha, el marco normativo necesario para su funcionamiento, así como las formas de organización y dinamización necesarias para conseguir sus objetivos.

**GUÍA 6****GUÍA DE COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING EN CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN**

Esta guía tiene como objetivo principal la disposición de una serie de recomendaciones para generar estrategias de comercialización y marketing de productos ecológicos en canales cortos. En ella se pone especial atención a las estrategias comerciales colectivas que entienden el biodistrito como una figura común con su diversidad de actividades, producciones y servicios asociados.



**INTRODUCCIÓN**

Los sistemas alimentarios locales han supuesto el sustento básico de las comunidades, a la vez que son depositarios de los conocimientos acumulados a través de generaciones para su transformación y conservación, posibilitando su consumo fuera de temporada y la generación de una economía complementaria para los hogares.

Con la llegada de la revolución verde y la generalización de la producción agraria intensiva los sistemas alimentarios territorializados se van a ir haciendo dependientes de la distribución a gran escala, perdiendo su autonomía y su capacidad de adaptación a los vaivenes del mercado alimentario global.

En este contexto, los obradores compartidos van a conformar una pieza de gran valor en la recualificación de los sistemas alimentarios territorializados:

- Funcionan como una herramienta de utilidad en el salto de escala de la producción agroalimentaria.
- Dotan de eficiencia económica a las producciones locales.
- Aportan circularidad al sistema y su cierre sistémico en los biodistritos.

Las producciones agrarias encuentran en los obradores compartidos un canal generador de economía complementaria a la producción a través de la transformación y conservación de los productos, a la vez que posibilitan establecer canales de articulación para la comercialización directa en canales cortos entre personas productoras y consumidoras, facilitando con ello el cierre de los ciclos de circularidad.

Así, los obradores compartidos se presentan como centros colectivos de trabajo para el procesado de alimentos de pequeñas producciones agrarias a las que, por exigencias sanitarias, trámites burocráticos, permisos e inversiones, entre otros, les resulta complicado contar con instalaciones específicas para la transformación de sus productos y, sin embargo, encuentran viable el uso de instalaciones compartidas con base en una gestión colectiva acordada.

En este contexto, los obradores compartidos posibilitan un alto potencial transformador en la pequeña producción agraria, favoreciendo la generación de economía local y la autonomía de los territorios. En este punto, se hace necesario diferenciar entre la transformación de alimentos a partir de la organización de los sistemas agrícolas productivos y los ganaderos, pues estos últimos no serán motivo de atención en esta guía, por partir de diferentes necesidades y ser demandantes de distintos requerimientos normativos.

No obstante, se considera necesario apuntar el caso de los pequeños mataderos por su parecido con los obradores compartidos, en tanto que regulan y proporcionan infraestructuras a escala local para dinamizar el sector productivo. A diferencia de las explotaciones intensivas, aquellas que optan por otros canales de comercialización, precisan disponer de instalaciones adaptadas a sus condiciones (mataderos de proximidad) para la dinamización y organización colectiva de la transformación en la ganadería extensiva y de pequeños ganaderos.

Además, la filosofía y alcance de las iniciativas ganaderas colaborativas comparten objetivos y fines en los sistemas agroalimentarios para canales cortos de comercialización y consumo, que los hacen complementarios en las redes agroecológicas andaluzas.



**UTILIDAD DE ESTA GUÍA**

Esta guía para la implementación de obradores compartidos en Andalucía se basa principalmente en las experiencias recientes de comunidades que han fortalecido la cultura agroecológica durante décadas. Estas comunidades cuentan con documentos ampliamente difundidos que respaldan la creación de dispositivos colectivos, como los obradores compartidos, que contribuirán a consolidar los sistemas alimentarios territoriales. Un ejemplo destacado es la Comunidad Valenciana, con su [Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià. 2018](#), y la Comunidad Autónoma de Cataluña, a través de la [Agència Catalana de Seguretat Alimentària \(ACSA\) 2022](#).

Además, se toman en cuenta las iniciativas singulares desarrolladas en otras comunidades a nivel estatal, especialmente en diversos pueblos y ciudades andaluzas. La revisión de estas iniciativas se considera esencial para proporcionar una recopilación de los principales hitos necesarios para emprender la creación de obradores compartidos.

Por tanto, los objetivos de esta guía son:



Recopilar, en un documento práctico y de fácil seguimiento, los principales requisitos normativos, administrativos e higiénico sanitarios necesarios para ir abordando las iniciativas de obradores compartidos de forma operativa y exitosa.



Hacer un repaso, por modelos de gobernanza, que facilite el itinerario a ir recorriendo en la gestión estratégica de las iniciativas y que posibilite su viabilidad económica.

Para ello, se expone inicialmente lo que se entiende por obrador compartido y se repasan los principales beneficios que pueden aportar en un territorio. A continuación, se apunta el marco legal y reglamentario establecido para la transformación alimentaria en los ámbitos europeo, nacional y autonómico. Seguidamente, se hace una aproximación a los principales sistemas para su gestión y gobernanza, se reconocen sus principales agentes y posibles itinerarios a cubrir. Además, se detallan las disposiciones sanitarias y de higiene en la regulación de los diferentes procesos y riesgos alimentarios que se derivan de su actividad. Por último, se recopilan los principales aspectos que caracterizan a algunos obradores compartidos que pueden resultar inspiradores.



**EL OBRADOR COMPARTIDO EN  
LOS BIODISTRITOS**

Los obradores compartidos y los centros logísticos sostenibles comparten la importancia de ser infraestructuras colectivas. En este contexto, los primeros se enfocan en la transformación de alimentos dentro de un canal corto agroalimentario. Además, desempeñan un papel crucial en la conexión de territorios y en el desarrollo de biodistritos.



## QUÉ ES UN OBRADOR COMPARTIDO. TIPOS O MODELOS

Un obrador compartido es un **espacio de uso colectivo**, bajo la cobertura de un registro sanitario, abierto a personas (físicas o jurídicas), que comparten tiempo e instalaciones para elaborar o transformar productos alimentarios para su comercialización.

Por tanto, en los obradores compartidos se diferencia entre el papel y la responsabilidad de la persona titular de las instalaciones y los operadores alimentarios que utilicen el obrador. En cualquier caso, la figura en sí y el marco normativo de los obradores compartidos son comunes. Sin embargo, **la gestión y organización de cada iniciativa difieren según los productos** (vegetales o frutales, lácteos, carnes, etc....) **y los objetivos**, lo que determinará distintos modelos o tipos de obrador.

13

En el Manual de obradores compartidos de la Comunidad Valenciana (Sobirania Alimentària País Valencià, 2018) se diferencian **cuatro categorías**, a las que se suma aquí una adicional:

### ◆ SEGÚN LA ESTRUCTURA EMPRESARIAL:

- Fines lucrativos: Sociedades limitadas o sociedades anónimas con criterios de beneficio empresarial.
- Economía social: Asociaciones; fundaciones; cooperativas; empresas públicas participadas sin ánimo de lucro. Supone la consolidación y refuerzo de las redes agroecológicas territoriales.

### ◆ SEGÚN LA DIVERSIFICACIÓN:

- Dedicado a un solo tipo de producto.
- Elabora varios tipos de productos.

### ◆ SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS O LA CONFIGURACIÓN DEL ESPACIO:

- En instalaciones remodeladas o recuperadas (mercado, comedores, bares, etc.).
- En dependencias de una residencia.
- Establecimientos de comercio al por menor (obrador-tienda, locales formativos, etc.).
- Obradores móviles (foodtruck, etc.).

### ◆ SEGÚN LA TITULARIDAD:

- Público. A disposición de cualquier iniciativa que cumpla requisitos prefijados. Posibles convenios con la administración local.

- Privado. Financiado con capital privado y requisitos y usos discrecionales.
- Tercer sector. Parte de inversión colectiva y criterios colaborativos.
- Mixto. Intervienen varias de las iniciativas anteriores.

#### ◆ SEGÚN LA COMERCIALIZACIÓN O EL REGISTRO SANITARIO:

- Bajo sello / registro o marca común.
- Con sello / registro o marca propia de cada producción.



## ¿POR QUÉ SON IMPORTANTES LOS OBRADORES? ¿QUÉ BENEFICIOS APORTAN?

14

Los obradores compartidos colaboran, como ocurre con los centros logísticos sostenibles, en la **promoción del llamado ‘salto de escala’ de la producción y consumo de alimentos ecológicos de proximidad**. Dan una respuesta colectiva a las personas productoras para la elaboración o transformación de productos, suponiendo una mayor utilización de las producciones y **el aprovechamiento de los desríos** en elaboraciones y conservas. **Complementan la oferta a las personas consumidoras** tanto en temporada como fuera de esta, posibilitando una rentabilidad complementaria a la unidad de producción.

Además, el proceso de transformación alimentaria demanda inmediatez, requiriendo cercanía entre la producción y la transformación, con lo que se **ayuda a consolidar los canales cortos de comercialización** y se facilita la **economía circular alimentaria**.

Con ello, en coherencia con los beneficios que los biodistritos aportan a los sistemas alimentarios locales, los obradores compartidos **participan de impactos positivos en tres dimensiones** (ambiental, social y económica) consolidando, con su papel específico, la maduración de los biodistritos en los territorios.



#### DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DEL TERRITORIO.

Los obradores compartidos funcionan como elementos que **complementan la producción y el aprovechamiento de los productos ecológicos zonales**. Favorecen una oferta complementaria de productos transformados desde fórmulas colaborativas, rentabilizando inversiones e infraestructuras. Con ello, se posibilita la articulación compartida de las producciones locales, incorporando a la producción una **mejor estructura económica y salida de los productos**. Además, los obradores compartidos ofrecen también, como los centros logísticos sostenibles, espacios colaborativos para introducir las producciones en los circuitos comerciales de cadena corta y geográficamente próximos. Ello **fortalecerá la viabilidad de la producción de cercanía** e impulsará la escalabilidad de la **transición ecológica del territorio**. Por otro lado, son espacios que permiten complementar la variedad de la producción ecológica de la zona. Ello permite generar una **oferta de mayor volumen, diversidad y calidad**, respondiendo a la creciente demanda de alimentos ecológicos y locales, de dentro y fuera de temporada (transformados o conservas).



### DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA ECONOMÍA LOCAL.

El proceso de transformación alimentaria en los obradores compartidos **favorece los procesos de economía circular**, facilitando que la alimentación producida localmente alimente a la sociedad cercana, y que **la riqueza generada quede en el territorio**. La organización colaborativa, que soporta la gobernanza de estos sistemas, sustenta y refuerza la consolidación de las iniciativas económicas ligadas al sistema alimentario y complementa la oferta de productos ecológicos finales en la cesta de la compra de las personas consumidoras. Los canales de comercialización de los productos transformados en los obradores suelen aprovechar las redes agroecológicas locales, como los centros logísticos sostenibles y los ecomercados o las ecotiendas. Al **reducir los intermediarios**, e incluso eliminarlos, se permite que los **precios que se establecen remuneren de una forma digna y sostenible a las personas productoras** (permitiendo una rentabilidad suficiente para las experiencias productivas, más allá de los costes de producción y comercialización) y sean accesibles para la sociedad local.



### DESDE EL PUNTO DE VISTA AMBIENTAL.

Los obradores compartidos **favorecen la disminución del desperdicio** en la producción alimentaria. Aprovechan los desechos de fruta y verdura para su transformación en elaborados o conservas, posibilitando el cierre de ciclos de economía circular, reduciendo el impacto de los sistemas alimentarios en el medio ambiente. Además, inciden de manera directa en la sostenibilidad ambiental, **al impulsar la producción ecológica de alimentos** (manejo de los suelos, biodiversidad y bienes naturales, así como de una menor emisión de gases de efecto invernadero en la producción, con una transformación en productos de cercanía). En los casos en los que los productos transformados en los obradores compartidos se **ensavan en recipientes retornables** (envases de cristal), se logra un paso más en la circularidad y en la eficiencia ambiental del sistema productivo agroalimentario.



### DESDE EL PUNTO DE VISTA SOCIAL.

La presencia de obradores compartidos en un territorio supone un primer nivel de consolidación en los sistemas alimentarios ecológicos locales. El refuerzo de las redes de articulación entre producción, transformación y consumo que fortalece los canales de comercialización y consumo de cercanía. Este factor supone tanto un **paso hacia la autonomía alimentaria de los territorios** y mayor resiliencia ante la emergencia climática como el fortalecimiento de las redes agroecológicas locales, que en los ámbitos rurales en **reto demográfico** van a facilitar la fijación de población y generación de economía local. Facilitan, además, el **acceso a una alimentación saludable y sostenible de la población**, con alimentos complementarios a la producción agroalimentaria básica, aportando los productos locales elaborados para su consumo fuera de temporada y dando mayor diversidad a la oferta diaria y promocionando elaboraciones que recogen la herencia culinaria de los territorios.

La articulación de las personas usuarias de los obradores compartidos supone, aparte de su organización colectiva y transmisión de conocimiento colaborativo, la oportunidad para la conformación y consolidación de redes alimentarias en torno a la producción ecológica local.



### DESDE EL PUNTO DE VISTA CULTURAL.

La organización colaborativa y compartida, normal en los obradores, posibilita el **intercambio de saberes** ligados a los productos locales, conocimientos tradicionales y técnicas de conserva heredadas en los territorios. Ello facilita la transmisión en las economías locales, consolidando los sistemas alimentarios de los ámbitos rurales y su transmisión a los urbanos. Hablar de economía circular en los procesos de transformación alimentaria es hablar de transmisión de conocimiento, donde tiene **especial incidencia el saber compartido de las mujeres**, especialmente en los ámbitos rurales, por ser las que esencialmente lo han mantenido, especialmente en lo relacionado con la economía del hogar, la eficiencia en la producción y los procesos alimentarios de aprovechamiento de los recursos agrarios.



**MARCO NORMATIVO**



## NORMATIVA BÁSICA

El procesamiento de alimentos como actividad económica está regulado por la **normativa europea higiénico-sanitaria**. Se trata de una normativa general para salvaguardar la seguridad alimentaria, con unas posibilidades de flexibilidad que cada Estado miembro tiene que adaptar a sus condicionamientos y realidades. El Estado español va incorporando algunas modificaciones poco a poco, pero las condiciones generales permanecen enfocadas en la gran industria más que en la pequeña transformación. (Sobirania Alimentària País Valencià, 2018).

### ÁMBITO EUROPEO

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril del 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Este reglamento se aplica a una amplia gama de productos, como carne, leche, huevos, pescado, moluscos y crustáceos. El objetivo principal es garantizar la seguridad alimentaria y evitar riesgos para la salud pública. Establece las normas de higiene y control que deben cumplir los alimentos de origen animal para garantizar la seguridad alimentaria de los ciudadanos.

Reglamento (UE) nº 1907/2006 Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos, se modifica la Directiva 1999/45/CE y se derogan el Reglamento (CEE) nº 793/93 del Consejo del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1488/94 de la Comisión, así como la Directiva 76/769/CEE del Consejo y las Directivas 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE y 2000/21/CE de la Comisión.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión. Esta norma trata de etiquetado.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/ CEE.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

## ÁMBITO NACIONAL

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril del 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales. Se considerarán productos de origen vegetal: las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, así como sus derivados.

Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Decreto 8/1995, de 24 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.

Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

## ÁMBITO ANDALUZ

Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía

Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo Humano de Andalucía.

Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

18

Al respecto del cumplimiento normativo por parte de los obradores compartidos, hay que destacar estas ideas principales (Sobirania Alimentària País Valencià, 2018):

1

Los obradores compartidos en los que se realizan actividades de elaboración, transformación, conservación, almacenamiento, distribución, venta y/o servicio de alimentos deben ser inscritos en los registros sanitarios de las respectivas administraciones (Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero).

2

El diseño de las instalaciones, la disposición de los diferentes espacios y el equipamiento deben cumplir las normas generales de higiene según se establece en el anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.

3

Todos los establecimientos alimentarios deben disponer de su propio sistema de autocontrol como método preventivo de riesgos sanitarios relacionados con la transformación y el consumo de alimentos. Estos sistemas pueden basarse en las guías de buenas prácticas del sector o bien disponer de su propio sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).



## EL REGISTRO SANITARIO Y LA LICENCIA DE ACTIVIDAD

### ● EL REGISTRO SANITARIO

El registro sanitario es la **herramienta de control y supervisión oficial de la administración** sobre las empresas del ámbito alimentario. Con el registro sanitario se establece la prevención y control sobre los posibles riesgos derivados de procesos inadecuados y es de **obligada inscripción** para toda empresa que opere en el sector de la alimentación.



La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es un organismo autónomo que integra y desempeña, en el marco competencial de la Administración General del Estado, las funciones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición saludable, y gestiona El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), una base de datos de carácter informativo cuya finalidad es la protección de la salud pública y de los intereses de las personas consumidoras.

Este registro incluye el censo de empresas alimentarias que operan en España y requieren registro sanitario nacional, resultando ser una herramienta eficaz para facilitar el control oficial de las mismas. Asimismo, incluye la relación de ciertos alimentos (los complementos alimenticios, los productos para grupos específicos de población y las aguas minerales naturales y de manantial), que se encuentran legalmente comercializados en España, lo cual permite también su control por las [autoridades competentes](#).

El RGSEAA tiene carácter nacional y es unificado. Las administraciones públicas implicadas prestan su colaboración para conseguir la mayor eficacia y exactitud del RGSEAA. Su base legal es el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

**Los obradores compartidos pueden acoger legalmente en el mismo espacio diferentes proyectos de elaboración o transformación alimentaria vegetal siempre que se separe la producción en tiempo o en zonas de trabajo.**



Con los alimentos de origen animal hay que tener otras consideraciones que incluyen más puntos críticos de control que limitan la participación de los espacios.

El [Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero](#), sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos establece, en su artículo 5, el contenido del registro, modificación o cancelación para las empresas objeto de asiento y, en su artículo 6, el procedimiento para la inscripción, modificación y cancelación registral de las empresas y establecimientos alimentarios, donde queda recogido **que se establece como suficiente la presentación de una comunicación previa a las autoridades competentes, pudiéndose directamente iniciarse la actividad, ello sin perjuicio de los controles que posteriormente puedan llevarse a cabo.**



**La información que el operador de la empresa debe aportar será la siguiente: su nombre o razón social, el NIF, NIE o CIF, el objeto de todas sus actividades y la sede del establecimiento o, en el caso de empresas que no posean ningún establecimiento, el domicilio social.**

20

Así, tanto las instalaciones que se ponen a disposición de varios operadores alimentarios, como cada uno de los operadores (elaboradores y envasadores) que utilicen estas instalaciones tienen que estar debidamente registrados al menos con los siguientes documentos que lo justifiquen:

**RAZÓN SOCIAL SIN ACTIVIDAD ALIMENTARIA QUE PONE A DISPOSICIÓN DE OTROS OPERADORES (ELABORADORES/ENVASADORES) INSTALACIONES PARA COMPARTIR Y SE RESPONSABILIZA DE ALGUNO DE LOS PRERREQUISITOS. REQUIERE LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MUNICIPAL CON UN CÓDIGO QUE LA IDENTIFIQUE POR LAS RESPONSABILIDADES QUE TIENE.**

**RAZÓN SOCIAL CON ACTIVIDAD ALIMENTARIA QUE PONE A DISPOSICIÓN DE OTROS OPERADORES (ELABORADORES/ENVASADORES) SUS INSTALACIONES PARA COMPARTIR, SI LA TIPOLOGÍA DE ACTIVIDADES Y LAS DIMENSIONES LO PERMITEN, Y SE RESPONSABILIZA DE ALGUNO DE LOS PRERREQUISITOS. REQUIERE LA INSCRIPCIÓN MUNICIPAL O INSCRIPCIÓN EN EL [RGSEAA](#) EN FUNCIÓN DE LA ACTIVIDAD QUE REALICE Y EL ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS.**

En cualquiera de los casos, **el titular de las instalaciones debe tener el listado de todos los operadores que trabajen en el obrador**, con las personas de contacto, así como los días, horario y actividades para cada uno de ellos. Este listado tiene que estar **a disposición de las autoridades de control** junto con los registros de prerrequisitos de los que es responsable.

Las responsabilidades en el mantenimiento de los espacios y elementos comunes, así como el mantenimiento de los registros de autocontrol, deben quedar reflejados en el documento contractual que firmará el titular o gestor de la instalación compartida con cada uno de los operadores económicos.

Dentro del funcionamiento del obrador compartido **quedarán claros todos los procedimientos sobre seguridad alimentaria, cómo y cuándo deben realizarse y quién los debe llevar a cabo**. Estos procedimientos quedarán reflejados, por ejemplo, en **un reglamento o régimen interno del obrador compartido**. Entre la persona titular y cada uno de los operadores se pueden firmar contratos internos donde se indiquen las condiciones acordadas y la distribución de responsabilidades.

La inspección sanitaria viene a interpretar la regulación con cierta flexibilidad para las pequeñas iniciativas de transformación y venta de productos locales en algunos territorios, si bien es necesario contrastar su compatibilidad reglamentaria con las determinaciones urbanísticas específicas.

## ● LICENCIA DE ACTIVIDAD

Para la puesta en marcha del proyecto hace falta una licencia de actividad que se solicita en el Ayuntamiento de la localidad. Su tramitación dependerá de la escala y el posible impacto a generar. En el caso de obradores compartidos se aplica para las posibles afecciones ambientales la [Ley 7/2007, de 9 de julio](#), de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (Ley GICA). En su ANEXO I sobre categorías de actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental, se establece para estas instalaciones la categoría 10.5 que implica la figura de la Calificación ambiental mediante Declaración Responsable.

Si la actividad es calificada (aquellas que en su desarrollo pueden resultar molestas, insalubres o peligrosas tanto para las personas como para el medio ambiente), requerirá de un proyecto de actividad redactado por una persona con formación técnica (normalmente arquitectura o ingeniería industrial).

Los planes de ordenación de cada localidad, en Andalucía regulados en el marco de la [Ley 7/2021, de 1 de diciembre, de Impulso para la Sostenibilidad del Territorio de Andalucía \(LISTA\)](#), establecen las categorías de los suelos urbanos y los usos compatibles para actividades industriales o de transformación alimentaria propios de los obradores.

En el caso de los suelos no urbanizables o rústicos, se establece la prohibición generalizada de los usos comerciales o industriales, salvo excepciones. Por tanto, se hace pertinente la consulta previa sobre clasificación y calificación del suelo a afectar por la actividad que se propone en los servicios técnicos del ayuntamiento.



**MODELO DE GESTIÓN Y GOBERNANZA  
DE UN OBRADOR COMPARTIDO**

Los obradores compartidos, al igual que ocurre con los centros logísticos sostenibles, parten de criterios de gobernanza responsable y de compromiso colectivo para su gestión. Ambas infraestructuras se desarrollan a partir de supuestos colaborativos, trabajados de abajo arriba y de forma cooperativa, posibilitando el “salto de escala” que facilite rentabilidad y consolidación para las distintas piezas del sistema alimentario local.

Esta organización colaborativa va a suponer, además, mayor capacidad de adaptación a las presiones inciertas y a la propia reflexibilidad de la red alimentaria. A ello contribuye claramente la solidez de su modelo cuando se fundamenta en sistemas participados de organización y decisión entre los agentes implicados, partiendo de la colaboración mutua y la toma de decisiones colectiva en la elaboración de reglamentos o protocolos de gobernanza desde acuerdos consensuados.

Así, los obradores compartidos **suelen partir de iniciativas de organización colectiva con diferente grado de madurez y de intereses**, que van a determinar el nivel de eficiencia en su configuración y funcionamiento, así como del grado de consolidación empresarial que se logre. Por ello, **es conveniente hacer**:

- Una evaluación previa de las necesidades de partida, la disponibilidad de tiempo y dedicación al proyecto de cada parte,
- el modelo de participación y de gestión a elegir,
- la gama de productos preferentes a elaborar,
- la capacidad económica de partida,
- o las posibilidades de venta de los productos elaborados y sus canales de comercialización.

Todo ello va a permitir una valoración motivada de la iniciativa y va a posibilitar la elaboración de modelos de gobernanza operativos.

Con la intención de abordar este tipo de consideraciones previas, se han elaborado documentos de apoyo, como el publicado por Emaús Fundación Social y denominado [Herramienta práctica para los procesos de viabilidad integral en experiencias económicas de soberanía alimentaria](#). Esta es una propuesta metodológica de creación, gestión y transformación de pequeñas empresas en el sector agroalimentario desde la perspectiva de la economía solidaria y feminista, y de gran valor en el acompañamiento de la puesta en marcha de obradores compartidos.

En esta referencia se apunta como la gestión del obrador puede diferenciar si es pública o no:

- **GESTIÓN PÚBLICA O MUNICIPAL:**  
En algunos casos, un obrador compartido podría ser gestionado directamente por una entidad pública o municipal. En este modelo, el gobierno local sería responsable de la gestión y operación del obrador, asegurando que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria, y que se promueva el acceso equitativo para todas las personas usuarias.
- **GESTIÓN PRIVADA:**  
El emprendimiento parte de iniciativa privada, principalmente para aprovechamiento de los excedentes y desríos de producción, permitiendo un nicho económico complementario.
- **MODELO HÍBRIDO:**  
También es posible combinar diferentes enfoques de gestión y gobernanza en un modelo híbrido que se adapte a las necesidades y usuarios/as específicos de la comunidad. Por ejemplo, podría establecerse una cooperativa de usuarios que haga uso de instalaciones municipales a través de un acuerdo de colaboración con maquinaria donada por empresas particulares.

Entre las fórmulas jurídicas a elegir para la creación de la iniciativa, las más comunes son:

- **LA ASOCIACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO:**

Aúna a personas físicas o jurídicas para alcanzar un objetivo común y estable en el tiempo. Está dotada de personalidad jurídica y es la titular del patrimonio de la asociación, del que puede disponer para alcanzar los fines recogidos en sus estatutos. Para crear una asociación es necesario que se reúnan tres o más personas físicas o jurídicas y, una vez la asociación ha sido constituida, debe registrarse. [La Consejería de Justicia, Administración Local y Función Pública de la Junta de Andalucía](#) dispone de información sobre cómo abordar la constitución y gestión de una asociación. Esta recoge la normativa reguladora y modelos de estatutos a consultar, para la elección del más adecuado para la creación de un obrador compartido.

- **LA COOPERATIVA:**

Permite a personas físicas o jurídicas, con los mismos intereses y necesidades, agruparse para acometer de manera conjunta una actividad empresarial. Su estructura y funcionamiento se basan en un principio democrático. En la página web de la [Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía](#) se recoge la información necesaria para la creación de una cooperativas en el territorio andaluz.

- **LAS SOCIEDADES LABORALES:**

Son sociedades anónimas o de responsabilidad limitada de naturaleza mercantil. La mayoría del capital social es propiedad de la plantilla indefinida que trabaja en las mismas. Se puede encontrar información sobre esta figura de la economía social en la web de la [Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía](#).

24

No obstante, a la hora de elegir una figura jurídica para la actividad empresarial, es interesante consultar el [Manual para Emprender de la Junta de Andalucía](#), donde se ofrece información sobre las diferentes fórmulas y una comparativa para tomar una decisión adecuada.

Los siguientes pasos a dar son:

-  1 Obtener el CIF.
-  2 Dar de alta en la actividad económica.
-  3 Crear una cuenta bancaria (y acceder a otros productos bancarios).
-  4 Dar de alta en el registro mercantil.

Todos estos trámites vienen recogidos en el mencionado Manual para Emprender, atendiendo a las diferentes formas jurídicas existentes.



## DIAGNÓSTICO. OBJETIVOS, NECESIDADES

El objetivo general de los obradores compartidos es la transformación de alimentos a partir de la gestión colectiva, principalmente hortalizas y frutas, y el aprovechamiento de la producción que queda fuera de los canales de venta (destrío). Con ello se permite la generación de una economía complementaria de las explotaciones agroalimentarias, incorporando métodos de conservación que permiten la disponibilidad de alimentos transformados fuera de su temporada óptima de consumo.

### LOS OBRADORES COMPARTIDOS PARTICIPAN EN EL CUMPLIMIENTO DE ALGUNOS DE LOS OBJETIVOS RECONOCIDOS DE LOS BIODISTRITOS

Impulsar la soberanía y autonomía alimentaria sobre la base de los sistemas alimentarios locales y su transición ecológica.

Ampliar los nichos de mercado a partir del consumo local y ecológico.

Incrementar la oferta de productos alimentarios saludables.

Contribuir al equilibrio territorial campo-ciudad y a la reducción de la vulnerabilidad demográfica.

Generar riqueza en el ámbito local mediante la relocalización de la economía.

Fortalecer la soberanía territorial, la cultura participativa y la cohesión social.

Contribuir a renovar y fortalecer la cultura alimentaria y los valores de la ruralidad.

25

### LOS OBRADORES COMPARTIDOS INCIDEN ESPECIALMENTE EN ALGUNOS DE LOS OBJETIVOS RECONOCIDOS DE LOS BIODISTRITOS

Coordinar las sinergias entre producciones agrarias, ganaderas y agroindustriales para la promoción de la economía circular y el aprovechamiento de los subproductos y los residuos orgánicos.

Impulsar redes de transformación conjunta como forma de mejorar la eficiencia energética y la puesta en valor de la identidad biocultural en los mercados locales.

Acompañar los emprendimientos que supongan la relocalización de las cadenas alimentarias sostenibles económica, ecológica y socialmente.

Facilitar la apertura de nichos de mercado a partir del consumo local y ecológico, y la puesta en valor del turismo sostenible.

Articular modelos de gobernanza participativa hacia la soberanía territorial, la cohesión social y la sostenibilidad, integrando al conjunto de actores relacionados.

Generar redes de innovación y colaboración con otras experiencias, buscando la optimización de los procesos y metodologías implementadas.

Determinar el punto de partida para la planificación del obrador es asegurar la confiabilidad de la iniciativa, por lo que **es oportuno partir de un diagnóstico** que permita acercarse a los retos a abordar, los objetivos a alcanzar y las necesidades que se deben cubrir.

No es lo mismo una iniciativa de obrador a desarrollar en el ámbito urbano o periurbano, que llevarlo a cabo en el ámbito rural, pues las características de producción o consumo en ambos ámbitos van a condicionar diferentes oportunidades y necesidades.

Del mismo modo, no tiene la misma entidad una iniciativa con carácter netamente mercantil y lucrativa que otra de carácter económico y socialmente transformadora del lado de la soberanía alimentaria, de entidad colaborativa y colectiva, lo que conduce a los siguientes cuestionamientos:

- ¿Es una propuesta participativa e igualitaria?
- ¿Está vinculada con el entorno (naturaleza, comunidad) en el que se propone?
- ¿Es sostenible en sus diferentes vertientes: social, medioambiental y económica?

Estas reflexiones facilitan el acercamiento a la “filosofía” de la que se va a nutrir la iniciativa, pues puede ser conveniente partir del conocimiento de otros proyectos consolidados sobre criterios de cooperación, que permitan redes articuladas entre estas y otras actividades de los sistemas agroalimentarios territoriales como otros obradores, los ecomercados o los centros logísticos sostenibles. Ello podría facilitar tanto el acompañamiento inicial de los proyectos como la gobernanza compartida de los componentes (transferencia de conocimiento, buenas prácticas, formación, investigación, etc.).

Del mismo modo, la motivación en **la participación en un obrador compartido podrá responder a diferentes necesidades y razones** que determinan el modelo a seguir<sup>1</sup>:

- **PERSONAL Y SOCIAL**  
Compromiso con los valores de la agroecología, una apuesta por la autogestión, conexión con la tierra y el territorio, promoción del desarrollo comunitario, vínculo afectivo con una profesión, un espacio familiar o local, etc.
- **ECONÓMICA**  
Una forma digna de ganarse la vida, contribuir al desarrollo de la economía local, creer en una economía para las personas, etc.
- **POLÍTICA**  
Iniciar experiencias alternativas al modelo económico vigente, apostar por formas de gestión más horizontales, participativas y democráticas, etc.

Identificada la motivación para poner en marcha la iniciativa, es oportuno **concretar la idea**, para lo que **es conveniente contemplar**:

- **EL VALOR QUE SE APORTA AL DESARROLLAR LA IDEA**  
Tanto para las personas que tienen la idea como para personas consumidoras, para nuestra comunidad, para las instituciones y para la naturaleza.

- **LAS ACTIVIDADES CLAVES Y NECESARIAS**

Poner en marcha una idea puede, de entrada, producir preocupación o parecer difícil de abordar. Sin embargo, si se desglosa en actividades, ayudará a tener una visión más práctica, aterrizada y accesible.

- **LAS PERSONAS CONSUMIDORAS, COLECTIVOS, INSTITUCIONES Y COMUNIDAD**

A las que se les proporcionará un servicio o producto. Estas están dispuestas a pagar por lo que se les ofrece o a intercambiar lo que ellas aportan.

Con ello, se establece la siguiente categorización:



**Identificación de personas, entidades y otros colectivos** (participantes): Identifica a las partes interesadas relevantes, como posibles socios comerciales, proveedores, autoridades locales, consumidores potenciales, personas productoras, así como su disposición a involucrarse en labores de gestión. Comprende sus roles, necesidades y expectativas con respecto al obrador compartido.



**Determinación de recursos disponibles** y el contexto de los diferentes participantes: metodologías como los análisis DAFO pueden ser útiles, contando con acompañamiento profesional para utilizarlas.



**Definición de objetivos:** Establece metas claras y específicas para el obrador compartido. Estos objetivos pueden incluir maximizar la eficiencia operativa, reducir los costos, mejorar la calidad de los productos, expandir la oferta de estos, etc.



**Identificación de necesidades:** Identifica las necesidades específicas que deben ser abordadas para alcanzar los objetivos establecidos. Estas necesidades pueden estar relacionadas con la infraestructura, los recursos humanos, la capacitación, la tecnología, los procesos de producción y la comercialización, entre otros aspectos.



**Priorización de necesidades:** Prioriza las necesidades identificadas en función de su importancia y su impacto en el logro de los objetivos. Esto ayudará a enfocar los recursos y esfuerzos en las áreas que son críticas para el éxito del obrador compartido.



## AGENTES PROMOTORES. COLABORACIONES PÚBLICO-PRIVADAS

Como se viene apuntando, la iniciativa de promover un obrador compartido puede nacer de modo personal, colectivo o institucional y dependiendo de su origen puede tener diferentes ventajas y desventajas. Pueden ser **procesos de arriba abajo** cuyo impulso es generado por las administraciones públicas o por entidades promotoras semi-públicas, contando entre sus ventajas el facilitar el soporte, formación, apoyo y, en ocasiones, financiación inicial; y entre sus inconvenientes la pérdida de autonomía, la rigidez en el diseño de la propuesta o la pérdida de identidad transformadora o la vulnerabilidad del apoyo ante la alternancia política.

De otro lado están los **procesos de carácter colectivo y horizontal**, que están más relacionados con la identidad de los biodistritos y se trata de procesos generalmente espontáneos, de base social (aunque el impulso puede ser individual). Estos responden en muchas ocasiones a necesidades detectadas en un entorno concreto y parcial, o no satisfecho por los agentes públicos. En ocasiones tienen un fuerte carácter político y transformador. Entre sus ventajas, están la adaptabilidad, flexibilidad, carácter transformador, etc. Entre las desventajas, se encuentran la inexperiencia, la baja formación empresarial o la falta de financiación.

El perfil de los posibles agentes promotores del proyecto puede ser muy diverso. A continuación, se ofrece una lista de **agentes relevantes para el establecimiento de un obrador compartido**, ya sea por tener interés en su existencia, o por las capacidades que puedan contribuir a su éxito:

- **PERSONAS INVERSORAS**

Personas o grupos que estén dispuestos a invertir capital en el proyecto a cambio de una participación en el negocio.

- **PROFESIONALES DEL SECTOR ALIMENTARIO**

Personas expertas en áreas como la seguridad alimentaria, el marketing gastronómico, la gestión de negocios de alimentos, etc., que puedan ofrecer asesoramiento y servicios especializados a los proyectos emprendedores que utilizan el obrador compartido.

- **UNIVERSIDADES Y CENTROS DE INVESTIGACIÓN**

Instituciones académicas que puedan estar interesadas en colaborar en proyectos de innovación en el sector de alimentos y bebidas, brindando acceso a conocimientos especializados, instalaciones de investigación y recursos adicionales.

- **ENTIDADES LOCALES**

La administración local supone una importante fuente de recursos, donde convergen los intereses propios de dinamización económica y social del municipio.

- **EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS**

Profesionales culinarios, con habilidades y experiencia en la preparación de alimentos, que estén interesados en utilizar el obrador compartido para lanzar o expandir sus propios negocios de comida (preparación de productos 4ª o 5ª gama), que puedan beneficiarse de compartir espacio y recursos con otras personas emprendedoras.

- **RESTAURANTES O EMPRESAS DE CATERING**

Negocios establecidos que se dediquen a proporcionar servicios de catering para eventos, que podrían encontrar beneficios en tener acceso a un espacio de producción adicional o puntual.

- **PRODUCTORES LOCALES DE ALIMENTOS**

Personas profesionales del ámbito agrario (agricultura y ganadería) y pesquero, u otro tipo de personas productoras locales que deseen transformar sus materias primas en productos alimenticios para la venta directa o para su distribución a través de otros canales.

- **EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Compañías que fabriquen productos alimenticios o bebidas en pequeña escala y que estén buscando un espacio de producción flexible y compartido para expandir sus capacidades operativas.

La **colaboración público-privada** es una excelente manera de poner en marcha un obrador compartido, ya que permite **aprovechar los recursos y la experiencia de ambos sectores** para impulsar el proyecto. A continuación, se relacionan algunas formas a partir de las cuales se pueden establecer colaboraciones público-privadas para este fin:

1. **FINANCIACIÓN CONJUNTA**

Tanto el sector público como el privado pueden contribuir financieramente al proyecto. El sector público puede proporcionar subvenciones, préstamos preferenciales o incentivos fiscales, mientras que el sector privado puede invertir capital y recursos en la infraestructura y operaciones del obrador compartido.

2. **USO DE TERRENOS O EDIFICIOS PÚBLICOS**

El sector público puede ofrecer terrenos o espacios municipales para albergar el obrador compartido, lo que reduce los costes de adquisición o alquiler para los promotores privados y facilita el acceso a una ubicación adecuada.

3. **APOYO REGULATORIO Y PERMISOS**

El gobierno local puede agilizar los trámites administrativos y simplificar los procesos de obtención de permisos y licencias necesarios para la operación del obrador compartido, lo que reduce la carga burocrática para el emprendimiento privado.

4. **ASISTENCIA TÉCNICA, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN**

Las instituciones públicas, como agencias de desarrollo económico o centros de formación profesional, pueden ofrecer asistencia técnica, capacitación y consultoría a las y los emprendedores privados que participan en el proyecto del obrador compartido, ayudándoles a desarrollar sus habilidades empresariales y técnicas.

5. **PROMOCIÓN, DIFUSIÓN Y PUBLICIDAD**

El gobierno local puede colaborar con los promotores privados para promocionar el obrador compartido y sus productos ante la comunidad y las personas consumidoras, a través de campañas de marketing conjuntas, cursos, formaciones, acciones de sensibilización orientadas al consumo, eventos promocionales y participación en ferias gastronómicas u otros eventos relevantes.

## 6. DESARROLLO DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y COMPRA PÚBLICA DE PRODUCTOS

En colaboración con organizaciones públicas y privadas dedicadas a la sostenibilidad y la seguridad alimentaria, se pueden desarrollar programas para fomentar prácticas agrícolas sostenibles, reducir el desperdicio de alimentos o la utilización de envases retornables y promover la producción y consumo de alimentos locales producidos en el obrador compartido. Es importante incluir criterios de sostenibilidad en las licitaciones de compra pública alimentaria.

## 7. ACCESO A REDES Y RECURSOS

Tanto el sector público como el privado pueden facilitar el acceso a redes de contactos, proveedores, distribuidores y otros recursos que sean útiles para las y los emprendedores que participan en el obrador compartido, promoviendo así la colaboración y el intercambio de conocimientos entre diferentes actores del sector alimentario.



# ITINERARIO Y FASES A CUBRIR

30

FASES	DESCRIPCIÓN
FASE 0	FORMACIÓN DEL GRUPO MOTOR
FASE 1	<b>INVESTIGACIÓN Y PLANIFICACIÓN</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>Definir el concepto</b><ul style="list-style-type: none"><li>Decidir qué tipo de obrador se desea compartir (bebidas, conservas, panadería, pastelería, cocina, etc.).</li><li>Determinar el público objetivo (conserveros, panaderos, pasteleros, chefs, etc.).</li></ul></li><li><b>Elegir el modelo de gobernanza</b></li><li><b>Estudiar la viabilidad económica</b></li><li><b>Regulaciones y permisos</b><ul style="list-style-type: none"><li>Investigar los requisitos legales y normativos para operar un obrador compartido en el área objetivo.</li><li>Obtener todos los permisos y licencias necesarias.</li></ul></li></ol>

<p><b>FASE 2</b></p>	<p><b>PREPARACIÓN DEL LOCAL Y EQUIPAMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Búsqueda del local</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Localizar un espacio adecuado que cumpla con los requisitos de seguridad y normativas.</li> </ul> </li> <li><b>2. Acondicionamiento del espacio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptar el local según las necesidades específicas del obrador compartido (instalaciones eléctricas, ventilación, etc.).</li> </ul> </li> <li><b>3. Adquisición de equipamiento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprar o alquilar el equipo necesario según el tipo de transformación (autoclave, pasteurizadora, marmita, tamizadora, hornos, batidoras, mesas de trabajo, etc.).</li> </ul> </li> </ol>
<p><b>FASE 3</b></p>	<p><b>MARKETING Y PROMOCIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Desarrollo de marca</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar una identidad visual que refleje la calidad y solvencia del servicio.</li> <li>• Determinar los valores del producto y el rango de productos ofertados.</li> </ul> </li> <li><b>2. Marketing digital y offline</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construir un sitio web y perfiles en redes sociales para promocionar el obrador compartido.</li> <li>• Diseñar materiales promocionales como folletos y tarjetas de presentación.</li> </ul> </li> <li><b>3. Cadena y redes de suministro</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer relaciones con proveedores locales y otros negocios relacionados.</li> <li>• Contar con agentes para la comercialización de los productos.</li> <li>• Participar en eventos de la industria y ferias comerciales.</li> </ul> </li> </ol>
<p><b>FASE 4</b></p>	<p><b>LANZAMIENTO Y OPERACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Contratación de personal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si es necesario, contratar empleados cualificados para trabajar en el obrador.</li> </ul> </li> <li><b>2. Inicio de operaciones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar pruebas de funcionamiento para asegurar de que todo esté en orden.</li> <li>• Comenzar a ofrecer los servicios a clientes potenciales.</li> </ul> </li> <li><b>3. Gestión y Mejora Continua</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisar las operaciones y ajustar según sea necesario.</li> <li>• Recoger comentarios de la clientela y mejorar constantemente el servicio.</li> </ul> </li> </ol>



## COSTE Y FINANCIACIÓN DEL PROYECTO. VIABILIDAD ECONÓMICA Y MEDIOAMBIENTAL

FASES	DESCRIPCIÓN
<b>FASE 1</b>	<b>INVESTIGACIÓN DE MERCADO</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Estudiar la demanda en el área objetivo para el tipo de producto o servicio ofertado, determinando el alcance geográfico.</li><li>2. Investigar a la competencia y analizar su oferta.</li><li>3. Identificar los elementos innovadores o exclusivos.</li></ol>
<b>FASE 2</b>	<b>ELABORACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIO</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Describir los servicios que se ofrecerán.</li><li>2. Establecer los objetivos financieros y de crecimiento.</li></ol>
<b>FASE 3</b>	<b>ANÁLISIS FINANCIERO</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Preparar un presupuesto detallado con costes de equipo, alquiler, servicios, etc.</li><li>2. Establecer un plan financiero si es necesario (préstamos, inversores, etc.).</li></ol>
<b>FASE 4</b>	<b>ESTUDIO DE VIABILIDAD</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Elaborar una estimación de los costes iniciales y operativos.</li><li>2. Evaluar la disponibilidad de clientela potencial e ingresos asociados.</li><li>3. Calcular los posibles ingresos y márgenes de beneficio.</li></ol>
<b>FASE 5</b>	<b>BÚSQUEDA DE FINANCIACIÓN</b>

32

En la [guía Informativa de biodistritos de Andalucía](#) se ofrecen algunas de las fuentes de financiación pública que existen actualmente, y que podrían ser susceptibles de apoyar este tipo de infraestructuras locales. Aquí se presentan algunas de las más destacadas:

- **FONDOS NEXT GENERATION**

A través de los Planes de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR) y en cuyos fondos se encuentran los llamados [Proyectos estratégicos para la recuperación y transformación económica \(PERTE\)](#). Existen doce PERTES, agrupados sectorialmente, siendo interesante para el desarrollo de este tipo de proyectos el relacionado con el sector agroalimentario y el de economía circular. Los fondos de los PERTE son accesibles por medio, o bien de convocatorias competitivas en forma de subvenciones, o bien como licitaciones, y son propuestas por distintos organismos públicos, desde el propio Estado hasta órganos locales e incluso universidades.

- **PROGRAMA PARA LA ACCIÓN CLIMÁTICA Y EL MEDIO AMBIENTE (LIFE)** 

Dispone de fondos para regenerar agroecosistemas, con cuatro subprogramas centrados en Naturaleza y Biodiversidad, Economía Circular, Mitigación y Adaptación al Cambio Climático y Transición hacia Energías Limpias. Se hace mención explícita a la necesidad de generar proyectos capaces de coordinar y apoyar acciones, programas y estrategias regionales o nacionales para atajar dichas problemáticas.
- **PROGRAMA DE MERCADO ÚNICO** 

Permite implementar el apoyo a las administraciones públicas para, entre otros aspectos: mejorar las competencias necesarias para que apoyen el consumo y producción sostenible de alimentos, o apoyar los cluster de innovación que puedan darse entre las PYMES y otros actores locales.
- **PROGRAMA HORIZONTE EUROPA** 

Principal programa comunitario destinado a promover la innovación en Europa.
- **PROGRAMAS DE COOPERACIÓN Y LOS FONDOS ESTRUCTURALES**

Entre los que destacan el programa [Interreg Europa](#), el [Fondo Europeo de Desarrollo Regional FEDER](#) y el [Fondo Social Europeo FSE](#).
- **FONDOS PARA LA TRANSICIÓN JUSTA** 

Destinan subvenciones a través del Instituto para la Transición Justa en España, apoyando la recuperación de infraestructuras ambientales, apoyando a empresas con vertiente medioambiental, o la propia transición ecológica.

33

Otras ayudas y subvenciones de entidades públicas y privadas que se pueden explorar:

- **FUNDACIÓN DANIEL Y NINA CARASSO** 

Realiza convocatorias específicas en el ámbito de la territorialización de sistemas alimentarios. Entre estas convocatorias ha habido dos específicas destinadas a obradores compartidos y otras infraestructuras alimentarias.
- **FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD** 

Cuenta con diferentes convocatorias relacionadas con la sostenibilidad y con el empleo verde.
- **DIPUTACIONES PROVINCIALES**

Cuentan con diferentes medidas para apoyar estas iniciativas de desarrollo local.
- **AYUDAS Y SUBVENCIONES DE LOS AYUNTAMIENTOS**
- **GRUPOS DE DESARROLLO RURAL LEADER Y MANCOMUNIDADES** 

Operan en los distintos territorios y pueden gestionar proyectos y ayudas de este tipo.



## ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN

Actualmente, es imprescindible contar con buena presencia digital y cuidar las redes de contactos para disponer de recursos y capacidad de respuesta ante situaciones de desabastecimiento, así como aprovechar la infraestructura de marcas o sellos establecidos. A continuación se muestran algunas **acciones de marketing y publicidad** que pueden contribuir al éxito del obrador:

- **CREAR RED CON OTROS PROYECTOS ALIMENTARIOS**

Establecer relaciones con otras iniciativas relacionadas en el territorio (personas productoras, obradores, ecomercados, centros logísticos, etc.) empresas de alimentos y bebidas en la comunidad local; u organizar eventos de trabajo en red, como degustaciones de alimentos, seminarios o talleres destinados a colectivos interesados y universitarios relacionados en el obrador compartido. Esto puede ayudar a atraer a potenciales clientes y a construir una red de colaboración.

- **PRESENCIA EN REDES SOCIALES**

Utilizar plataformas como Instagram, Facebook y LinkedIn para compartir fotos y vídeos del espacio, así como para destacar los productos y éxitos de los clientes que utilizan el obrador compartido. Las redes sociales son una forma efectiva de generar interés y mantener a los seguidores informados sobre eventos, promociones y noticias relacionadas con el espacio.

- **SITIO WEB**

Contar con una web del obrador compartido bien diseñada, que sea de fácil navegación y además que esté optimizada según SEO<sup>2</sup>, puede favorecer que las personas visitantes se conviertan en clientela.

- **MARKETING DE CONTENIDOS**

Crear contenido útil y relevante relacionado con la industria alimentaria puede ayudar a establecer la credibilidad y autoridad del obrador compartido. Esto podría incluir blogs, vídeos o infografías sobre temas como regulaciones sanitarias, tendencias de la industria, recetas, consejos de cocina, etc. Compartir historias de éxito y testimonios de clientela satisfecha que han utilizado el obrador compartido puede ser una forma convincente de demostrar el valor del espacio y sus servicios.

- **PUBLICIDAD LOCAL**

Utilizar publicidad en medios locales como periódicos, revistas locales, radio o vallas publicitarias puede ser útil para llegar a una audiencia más amplia dentro de la comunidad.

2. SEO es la sigla para Search Engine Optimization, que significa "optimización para motores de búsqueda". Consiste en una serie de técnicas, disciplinas y estrategias de optimización que se implementan en las páginas de un sitio web o blog para mejorar su posicionamiento en los buscadores.

En cuanto a la **comercialización**, es imprescindible **medir los esfuerzos de acuerdo a la capacidad del personal y recursos disponibles**. Cabe destacar la creciente importancia de los canales cortos como estrategia de simplificación de la cadena de suministro, los cuales no son dependientes de insumos importados u operadores logísticos, permitiendo abaratar el precio del producto y hacerlo más competitivo. Adicionalmente, para las administraciones y a nivel social, ganan importancia las iniciativas comprometidas con la reducción de residuos y la economía circular.

A continuación, se enumeran **algunos espacios de comercialización** que puede ser interesante considerar para maximizar las ventas o ingresos del obrador:

- **PARTICIPACIÓN EN EVENTOS LOCALES**

Patrocinando o participando en catas o eventos culinarios, ferias de alimentos, festivales de comida o mercados de agricultores y agricultoras locales, lo que puede ayudar a aumentar la visibilidad del obrador compartido y a conectarse con potenciales clientes.

- **VENTA DIRECTA EN TIENDA PROPIA**

En caso de disponer de este espacio o participando en ecomercados locales colaborativos.

- **SUMINISTRO A TIENDAS LOCALES**

Dando prioridad a las ecotiendas y sus redes, para concentrar la variedad de productos ecológicos disponibles. Esto implica ampliar el número de puntos de venta hasta donde la logística y los costes permitan de manera razonable, lo cual puede ser crucial para mantener la viabilidad económica.

- **SUMINISTRO A ENTIDADES PÚBLICAS**

Concurriendo a las licitaciones de colegios, residencias, hospitales, cuarteles, etc.

- **GRUPOS DE CONSUMO**

Suministrando a colectivos asociados para la promoción y el consumo de alimentos saludables.



**SEGURIDAD ALIMENTARIA.  
ASPECTOS A TENER EN CUENTA**

Un obrador compartido es un espacio donde diversas personas utilizan las mismas instalaciones para elaborar productos alimentarios con el fin de comercializarlos. Estos espacios facilitan la dinamización del tejido productivo agroalimentario, el comercio de proximidad y la promoción de productos artesanales con un valor diferenciado, por lo que cada vez más ayuntamientos, cooperativas, asociaciones o empresas apuestan por este tipo de iniciativas.

Como se ha visto, **los obradores compartidos pueden ser públicos o privados y tener muchas formas diversas de gestión y organización**. Les son de aplicación las normas generales de higiene establecidas en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 y las responsabilidades son compartidas. Mientras que el titular de las instalaciones es responsable de las mismas ante la administración y ante los operadores, éstos últimos **son responsables de la seguridad alimentaria de los alimentos** que fabrican, elaboran, transforman, envasan, almacenan o distribuyen.

Para armonizar la vigilancia, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, tiene entre sus funciones proponer [medidas de gestión del riesgo en alimentos](#). Entre ellas, formula propuestas para nuevos desarrollos normativos y promueve la simplificación y unificación de las normas.

Los operadores de empresas alimentarias se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que **los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria** pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos. **El operador económico es el principal responsable legal de la seguridad alimentaria de la producción y comercialización desde el obrador.**



## CRITERIOS DE TRAZABILIDAD

37

En el ámbito nacional, la actuación de las autoridades competentes se encuentra armonizada en el [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025](#) (actualizado en 2022), en particular en el [Programa 2, de auditorías de los sistemas de autocontrol](#). Este fija el establecimiento de la necesaria [trazabilidad](#), definida en el [Reglamento \(CE\) n.º 178/2002](#) como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento. En concreto, es una **herramienta de gestión del riesgo** que contribuye a facilitar la retirada de los alimentos en los que se haya detectado algún problema y permite que la población consumidora reciba información específica y exacta sobre los productos en cuestión.



La comunidad autónoma de Andalucía cuenta actualmente con la tercera edición del [Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol](#), que recoge las determinaciones relacionadas y recomendaciones de utilidad a seguir en los procesos de trazabilidad en la producción alimentaria.

Para lograr una adecuada trazabilidad, las personas gestoras de las empresas alimentarias, incluidas las importadoras, deben contar con **un sistema que les permita identificar a sus proveedores inmediatos** a sus clientes inmediatos, excepto cuando éstos sean los consumidores finales (planteamiento “un paso atrás y un paso adelante”).

Para ello se han de atender las siguientes consideraciones:

### ¿QUÉ SE ENTIENDE POR TRAZABILIDAD?<sup>3</sup>

Según el Codex Alimentarius, “Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución”<sup>4</sup>

### CUESTIONES A TENER EN CUENTA

La identificación más sencilla posible del producto o grupo de productos contemplando:

- Las materias primas, partes constituyentes del producto o mercancías que entran en cada empresa.
- La manera en que fue manejado, producido, transformado y presentado.
- Su procedencia y destino, así como las fechas de ambos (una etapa antes y una etapa después).
- Los controles de los que han sido objeto, en su caso, y sus resultados.

La relación entre la identificación del producto y sus datos asociados es clave. El seguimiento y trazabilidad del producto implica tener información tanto comercial como de procesos internos y autocontroles.

38



## REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTOS

Entre los requisitos mínimos de infraestructuras y equipamientos para la transformación de alimentos se recogen las siguientes recomendaciones establecidas en el anexo II del **Reglamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril**:

- **DISTRIBUCIÓN ADECUADA DE LOS ESPACIOS**

Que permita trabajar con comodidad, limpiar con profundidad, controlar las posibles plagas y evitar la contaminación cruzada (entre producto crudo y cocinado o entre zonas de desechos y la zona de elaboración).

3. Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria. Ministerio de Sanidad y Política Social. 2023.

4. Adoptada por la Comisión del Codex alimentarius, en su 27ª sesión celebrada de 28 de junio a 3 de julio de 2004. Guía (pag. 15)

- **HAY QUE SEPARAR LOS ESPACIOS CON DIFERENTES FUNCIONES TANTO COMO SE PUEDA**  
Preparación de **alimentos, envasado, almacén, higiene personal, limpieza.**
- **PAREDES Y EL SUELO**  
Se tendrán que utilizar **materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.**
- **SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS**  
Se deberán usar materiales **lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.**
- **INSTALACIONES Y EQUIPOS ADECUADOS Y ACORDES CON LA ACTIVIDAD**  
Por ejemplo, pasteurizador o autoclave. Los equipos deben estar provistos de todos los **dispositivos de control adecuados** para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento (CE) n.º 852/2004.
- **FACILIDAD DE LIMPIEZA**  
Todo el equipamiento del obrador debe ser **fácil de limpiar** y, en su caso, de desinfectar. Esta limpieza se repetirá tanto como haga falta para **evitar cualquier riesgo de contaminación.**

Atendiendo también a lo establecido en el citado Reglamento, se habrá de tener en cuenta las siguientes **consideraciones mínimas**:

### MEDIDAS DE PROTECCIÓN FRENTE A LA CONTAMINACIÓN

- Instalar mosquiteras en los vanos.
- Evitar el paso de fluidos contaminados (agua y aire) de un espacio sucio a un espacio limpio.
- Contar con una red de saneamiento eficaz.

### MÍNIMO DE DOTACIONES PARA FACILITAR EL TRABAJO Y LA LIMPIEZA

- Agua potable, fría y caliente.
- Ventilación natural o mecánica suficiente.
- Iluminación natural o artificial suficiente.
- Lavamanos en el obrador.
- Lavabo con pila próximo al obrador.





## REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD<sup>5 6</sup>

### ◆ PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Los **Planes Generales de Higiene** (PGH) se definen como el conjunto de programas y actividades preventivas básicas, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria. Tienen como objetivo establecer procedimientos operativos sobre aspectos básicos de la higiene y sobre determinadas actividades de la empresa. Su correcto diseño, en función de las necesidades, realidad de cada empresa y una adecuada implantación práctica, permiten mantener bajo control los peligros que de manera reiterada afectan a distintas fases de la actividad alimentaria. Todos los PGH requieren unos **planes específicos** que contemplen de manera documentada:

- Objetivo.
- Responsable.
- Procedimientos de ejecución. (¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo? y ¿Dónde?).
- Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras (¿Qué?, ¿Quién?, ¿Cuándo? y ¿Cómo?).
- Procedimiento de verificación (¿Qué?, ¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo? y ¿Dónde se registran?).
- Registros.

### RECOMENDACIONES

Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un lugar fijo y cerrado, donde no se mezclen con los alimentos, las bebidas o los utensilios. Los productos de limpieza y desinfección se deben mantener siempre dentro de los envases originales e identificados con etiquetas y fichas técnicas de cada producto.

Utilizar los utensilios para hacer la limpieza y desinfección sólo para dicho uso, manteniéndolos limpios y en buen estado.

No mezclar diferentes productos de limpieza.

Desmontar los equipos que estén formados por piezas para asegurar la limpieza adecuada y desinfección de todos los rincones.

Dejar secar superficies al aire o utilizar papel de un solo uso para evitar el crecimiento de microorganismos en zonas húmedas.

5. [Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol.](#)

6. [Guía de prácticas correctas higiene en obradores compartidos.](#)

No olvidar limpiar y desinfectar:

- Los cubos de basura o contenedores de residuos.
- Las máquinas y equipos de obrador.
- La campana extractora de humos según el uso.
- Las cámaras de refrigeración y congeladores, incluyendo los estantes, los cajones, las rejillas, las paredes, las puertas y los suelos.
- Los mangos, las asas, las manetas de las puertas, los grifos y los interruptores.
- Las paredes, los techos, las ventanas, las mosquiteras, etc.

## ◆ CONTROL DEL AGUA

El agua puede actuar como fuente importante de contaminación de los alimentos de forma directa o indirecta. Es por eso que hay que **garantizar que sea apta para el consumo humano**. El titular de las instalaciones es el responsable de escribir y mantener el **Plan de control del agua** y los registros necesarios para cumplirlo. Este plan deberá contener los elementos siguientes:

REGISTRO DE CONTROL DEL AGUA		CONTROL	FRECUENCIA	REGISTRO
Procedencia	Red pública			
	Captación propia			
	Cisternas			
Sistema distribución y almacenaje	Incluir croquis o plano			
	Puntos entrada y salida			
	Situación de los grifos			
Uso	Limpieza equipamientos			
	Aseo personal			
	Preparación y elaboración alimentos			
Tratamiento	Cloración			
	Descalcificación			
	Otros tratamientos			
Operaciones de mantenimiento				
Incidencias				
Medidas correctoras				

## ◆ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La **limpieza elimina los residuos de suciedad y alimentos**, que son los que facilitan las condiciones para que se multipliquen los microorganismos. La **desinfección** consiste en **eliminar o reducir los microorganismos** a niveles que no supongan un riesgo.

El titular de las instalaciones y los operadores alimentarios son los encargados de escribir y mantener el **Plan de limpieza y desinfección**. Este plan deberá contener los siguientes elementos:

REQUISITOS	CONDICIONES	CONTROL	FRECUENCIA	REGISTRO
Espacios y equipamiento de limpieza y desinfección	Localización (croquis)			
	Capacidad			
Listado de productos	Productos			
	Dosis y función			
	Custodia fichas técnicas			
Instrucciones limpieza	Métodos			
	Superficies			
	Frecuencias			
Responsables (diferentes operadores)	Zonas comunes			
	Instalaciones, superficies y utensilios			
	Registro			
Hoja de incidencias y medidas correctoras				

## ◆ ABASTECIMIENTO DE PROVEEDORES

Las materias primas y materiales auxiliares pueden ser una fuente de peligros y ser determinantes en la calidad del producto final. El operador alimentario y/o el titular de las instalaciones son los encargados de escribir y mantener el **Plan de control de proveedores de servicios comunes y proveedores alimentarios**.

Cada operador o el titular de las instalaciones, según las normas de funcionamiento interno, establecerá los **procedimientos de control** de los proveedores y los parámetros de aceptabilidad, consistentes en:

- Listado actualizado con los proveedores de alimentos y de materiales de envasado, embalaje y etiquetado.

PROVEEDOR (NOMBRE)	SERVICIO	HORARIO	CORREO (@)	TELÉFONO

- Una tabla de aceptabilidad de materias primas alimentarias y materiales de envasado, y Registro de recepción e incidencias de materias primas.

PROVEEDOR	SERVICIO	RGSEAA*	REGOE**	CORREO (@)	TELÉFONO
Producto	Fecha de recepción				
	Producto				
	Productor				
	Lote				
	Peso y cantidad				
	Temperatura de recepción (si hace falta).				
	Conformidad de la materia prima				
	Modo de transporte				
	Incidencias y medidas adoptadas				

\*Número de Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA), en caso de que estén obligados a tenerlo.

\*\*Registro General de Operadores Ecológicos

## ● TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS

Como se recogía en el capítulo anterior, la trazabilidad es la capacidad de reconstruir el historial de un producto y las condiciones que lo rodean a lo largo de toda la cadena alimenticia, permitiendo averiguar el origen de un problema.

El operador alimentario es el responsable de conocer y asegurar los **tres tipos de trazabilidad** existentes:

- **TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS O ASCENDENTE**

Permite conocer a partir de un producto los diferentes ingredientes y otros elementos que han intervenido en su elaboración. Se deben archivar las facturas o albaranes de recepción de las materias primas de proveedores donde se indiquen: productor, producto, lote, cantidad y fecha de entrada. Hay que registrar los productos que entran en el obrador en el **registro de recepción de materias primas**.

- **TRAZABILIDAD INTERNA**

Permite relacionar materias primas, materiales de envase, embalaje y etiquetado y aditivos con los **productos acabados**, así como los datos del proceso de elaboración más importantes. Si hay un incidente, el operador alimentario debe poder acceder a estos datos con inmediatez. Se debe registrar el proceso de elaboración indicando:



- Para cada producto: nombre, fecha de elaboración, materias primas, lote y cantidad elaborada.
- Para cada materia prima utilizada: nombre del ingrediente, lote y cantidad utilizada.
- **TRAZABILIDAD HACIA ADELANTE O DESCENDIENTE**

Permite identificar y registrar a los destinatarios de cada **lote de producto**. Hay que archivar las facturas o albaranes de las entregas de los productos al cliente, conservándolas durante el tiempo necesario, en función del producto. Debe constar el número de lote.

## ◆ CONTROL DE PLAGAS



La presencia de plagas (roedores, cucarachas, etc.) e insectos (moscas, mosquitos, etc.), puede resultar peligrosa y actuar como vector, pudiendo afectar a la seguridad de los alimentos. Para minimizar la presencia de plagas es necesario **mantener las instalaciones en buen estado**, limpias, en condiciones higiénicas adecuadas y sin accesos no controlados que comuniquen con el exterior. Hay que mantener el entorno del establecimiento de manera que no favorezca la presencia y asentamiento de plagas. Hay que tomar medidas específicas de control de plagas que se tienen que incluir en el **Plan de control de plagas**.

El titular de las instalaciones es el responsable de disponer de un programa de control de plagas. Se recomienda la contratación de un servicio externo especializado.

El plan debe contener los elementos siguientes:

REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS		CONTROL	FRECUENCIA	REGISTRO
Barreras físicas utilizadas para impedir la entrada y el desarrollo de la presencia de artrópodos, insectos y ratas dentro del obrador.	Mosquiteras, sellados de grietas y agujeros, rejillas.			
Medidas higiénicas y el estado de mantenimiento de los métodos de prevención.	Responsable.			
Métodos utilizados para la detección de la presencia de plagas.	Trampas mecánicas, trampas con feromonas...			
Plano de la colocación de los medios de detección de plagas.	Cebos identificados y numerados.			

**ENTRE LAS BUENAS PRÁCTICAS A LLEVAR A CABO PARA EL CONTROL EFECTIVO DE LAS PLAGAS HAY QUE CONTEMPLAR:**

- No permitir la entrada de animales domésticos en los obradores.
- Mantener los sacos y envases de los alimentos bien cerrados.
- Utilizar recipientes cerrados para guardar los residuos.
- No dejar los productos en el suelo.
- Evitar las zonas con humedades y aguas embalsadas.
- Mantener los motores de las máquinas limpios y protegidos.

**◆ MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES**

Su objetivo es **garantizar que las instalaciones y equipos utilizados** en la industria alimentaria, se **mantengan en un estado apropiado para el uso al que son destinados**, a fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos.

El mantenimiento de equipos e instrumentos es indispensable para garantizar el control del peso de los ingredientes, la temperatura, la presión o la humedad, entre otros factores que determinarán la calidad y seguridad de los productos finales.

La persona titular de las instalaciones y/o los operadores alimentarios que dispongan de maquinaria propia deben ser los responsables de la elaboración y el mantenimiento del plan de mantenimiento correspondiente. La **distribución de responsabilidades debe ser clara** y estará recogida en un documento firmado por todas las partes implicadas.

Es conveniente **contar con un plano de las instalaciones en el que figuren todos los equipos**, archivado junto a un listado que los recoja y los manuales de funcionamiento de los mismos.

45

REQUISITOS	RESPONSABLE	EQUIPO	CONTROL REVISIÓN	FRECUENCIA	REGISTRO
Tarea mantenimiento					
Calibración					
Medidas correctoras					
Registro averías					

**◆ CONTROL DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS**

Su objetivo es evitar que los residuos o subproductos generados por la empresa, que no se destinen a consumo humano, produzcan contaminaciones cruzadas con los alimentos producidos, u otras contaminaciones que afecten a la inocuidad en la cadena alimentaria.

**Los residuos son un foco de contaminación importante que hay que controlar**, ya que permiten la multiplicación de microorganismos y pueden atraer plagas u otros animales indeseables.

La persona titular de las instalaciones y los operadores alimentarios serán los responsables de redactar el **Plan de gestión de residuos**. Este plan deberá contener la siguiente información:

IDENTIFICACIÓN TIPO	TIPO GESTIÓN	RESPONSABLE	ALMACENAMIENTO	RETIRADA	REGISTRO

## ● CONTROL DE LOS EQUIPOS DE FRÍO

El mantenimiento de los alimentos a bajas temperaturas reduce y retarda la multiplicación de microorganismos y la producción de toxinas. Es importante **garantizar la cadena de frío** de aquellos alimentos o productos transformados que lo requieran.

Es conveniente **contar con un plano que recoja los equipos relacionados con la temperatura**.

La persona titular de las instalaciones y/o los operadores alimentarios son los encargados de redactar el **Plan de control de temperaturas**. Este plan deberá comprender la siguiente información:



46

CONTROL	DESCRIPCIÓN EQUIPO	ALIMENTO	TEMPERATURA	REGISTRO
Responsable				
Incidencias				
Medidas correctoras				

Los operadores alimentarios son los encargados de:

- **Comprobar las temperaturas del visor de todos los equipos de frío** que se utilicen y registrar el resultado en el registro de control de temperaturas. Se recomienda que se compruebe periódicamente la temperatura en el interior del equipo, colocando un termómetro para uso alimentario y verificando la lectura correcta del visor.
- **Controlar y registrar las temperaturas de las materias primas** en el momento de la recepción y asegurar que se almacenan a la temperatura adecuada inmediatamente. Almacenar todos los productos, empezando por aquellos que requieran refrigeración y, posteriormente, aquellos que requieran congelación, de este modo se evitará que se produzca crecimiento microbiológico.
- **Mantener la cadena de frío** desde la entrada en el obrador hasta la llegada al consumidor.
- **Vigilar** que, cuando se almacenan diferentes tipos de productos con rangos de temperatura diferentes, **la temperatura de conservación sea siempre la del producto más crítico**.

## ◆ FORMACIÓN DEL PERSONAL

Cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario debe recibir la **adecuada formación en materia de manipulación de alimentos** a su puesto de trabajo para garantizar la higiene y seguridad de los alimentos.

Los operadores alimentarios son responsables de su propia formación, de la persona o personas responsables del autocontrol, y la formación y supervisión del personal manipulador de alimentos en materia de higiene y seguridad alimentaria, hecho que tendrán que poder acreditar.

REGISTRO	RESPONSABLE	CAPACIDADES	NECESIDADES	FORMACIÓN
Actividad				
Tarea				

## ◆ CONTROL DE ALÉRGENOS



Cada operador económico debe elaborar un **Plan de gestión de alérgenos** para **evitar la contaminación cruzada y permitir el etiquetado correcto** de los productos elaborados. Se debe contar con un registro general de alérgenos actualizado y registros diarios donde se deberá indicar: día, producto, alérgenos y equipos con los cuales han trabajado.

FECHA	IDENTIFICACIÓN (PRODUCTO)	EQUIPO UTILIZADO	ETIQUETA (¿RECOGE ALÉRGENOS?)	INFO SUFICIENTE (SÍ/NO)	CONTAMINACIÓN CRUZADA (SÍ/NO)	INCIDENCIAS

Los alérgenos que se deben indicar en la etiqueta del producto son los catorce que recoge el Anexo II del **Reglamento nº 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

### LISTADO DE ALÉRGENOS

1. Cereales que contengan gluten.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados, incluida la lactosa.
8. Frutos secos: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.



**BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH)  
Y DE FABRICACIÓN (BPF)**

---

En toda transformación de alimentos hay que **identificar las buenas prácticas** de higiene y de transformación para controlar los peligros específicos relacionados con la actividad. También hay que **identificar las malas prácticas** que se deben evitar y eliminar las repercusiones sobre la seguridad alimentaria.

Para garantizar estas buenas prácticas se debe **prestar atención**, al menos, a:

- La higiene personal.
- No trabajar con productos alimentarios si se sufre de una dolencia infecciosa.
- No fumar.
- Tener cuidado con las heridas, los piercings y los pendientes, especialmente a la hora de elaborar los productos y manipular los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Lavar las manos y los equipos con la frecuencia adecuada.
- Mantener la cadena de frío.
- Asegurar un buen almacenamiento.
- Asegurar una buena gestión de residuos, etc.

Otras **recomendaciones** a tener en consideración:

- Utilizar ropa de trabajo limpia y de uso exclusivo.
- Lavarse las manos con frecuencia con agua caliente y jabón durante 40-60 segundos, aclarando con agua abundante y secando con papel de un solo uso.
- Utilizar calzado de trabajo cómodo, seguro y fácil de limpiar.
- Recogerse el pelo y cubrirlo totalmente.
- Utilizar mascarillas y guantes para manipulaciones de riesgo, lo cual es obligatorio.
- Cubrir las heridas y cortes con vendajes impermeables y visibles.
- No utilizar maquillaje, perfumes o lociones.
- Quitarse los objetos personales como: reloj, pendientes, cadenas, anillos, etc.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No comer, beber, fumar ni masticar chicle en las zonas de manipulación de alimentos.



**ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE  
CONTROL CRÍTICOS (APPCC)**

El APPCC es un sistema de gestión de peligros, efectivo y racional, que tiene como **objetivo asegurar alimentos inocuos mediante el análisis y el control de los posibles peligros** que pueden aparecer en todas y cada una de las fases de producción y comercialización de alimentos.

El sistema APPCC, de carácter obligatorio (según Reglamento 852/2004) se desarrollará de manera individual para cada productor y se adaptará específicamente a sus productos y procesos, aunque también debe hacerse para todo el obrador. En cualquier caso, la aplicación de las medidas adecuadas y recogidas en guías relacionadas con las prácticas correctas de higiene, suelen dar cumplimiento con los objetivos del sistema de control y minimizar los peligros.

Al realizar un análisis de peligros, deberán incluirse, siempre que puedan valorarse, los siguientes factores:

- La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos en relación con la salud.
- La evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros.
- La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados (si los hubiera).
- La producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos.
- Las condiciones que pueden originar lo anterior.



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y ELABORACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO

La descripción del producto debe incluir la **ficha técnica**:

### FICHA DESCRIPTIVA DEL PRODUCTO

Ingredientes.	Materias primas y aditivos.
Características físicas.	Características organolépticas (color, aspecto, olor, sabor, textura).
Características fisicoquímicas.	pH, actividad del agua (sobre todo para productos curados) y resto de factores.
Información del proceso.	Procesos tecnológicos aplicados y los parámetros de importancia a tener en cuenta en el producto.
Características microbiológicas.	Criterios de seguridad e higiene de los procesos.

Presentación, envasado y embalaje.	Material empleado en el envasado, tecnología (al vacío, en atmósfera protectora, etc.), presentaciones (a granel, en botes, etc.) y formatos.
Instrucciones de la etiqueta.	Lista de ingredientes.
	Cantidad neta.
	Fechas de duración.
	Conservación y utilización.
	Identificación de la empresa (nombre/ razón social/ dirección).
	Forma de consumo.
	Alcohol. “% vol” en bebidas que tengan más de 1,2 %.
	Información nutricional (valor energético/ grasas/ grasas saturadas/ hidratos carbono/ azúcares/ proteínas/ sal.
	Información sobre alérgenos.
Certificación de producción diferenciada (sello acreditativo).	
Alérgenos.	
Condiciones de almacenamiento y distribución.	Condiciones de almacenamiento y distribución.
Condiciones de uso (uso previsto).	Consumo directo, cocinado previo, se descongela primero, tipo de conservación una vez abierto el envase, sacar 10 minutos antes del frigorífico, retirar la cobertura, etc.
Vida útil.	La fecha de consumo preferente o de caducidad validada, según el producto.
Población destino.	Población en general o algún grupo especial como hipertensos, diabéticos, celíacos, otras industrias de transformación, etc.

Para representar de forma secuenciada las fases u operaciones que se llevan a cabo en la transformación, elaboración y comercialización de cada producto se utilizan los **diagramas de flujo**, que detallan, paso a paso, el **proceso de producción, teniendo en cuenta todos los aspectos relevantes para el estudio de la seguridad alimentaria del producto**.

Deben elaborarse tantos diagramas de flujo como tipos de procesos o productos se realicen en la empresa, pudiendo agruparse por productos o procesos cuando estos sean similares. Igualmente, debe evitarse utilizar simbología técnica o dibujos complejos que hagan que el Diagrama de Flujo no pueda interpretarse por los responsables de la ejecución del Sistema APPCC.

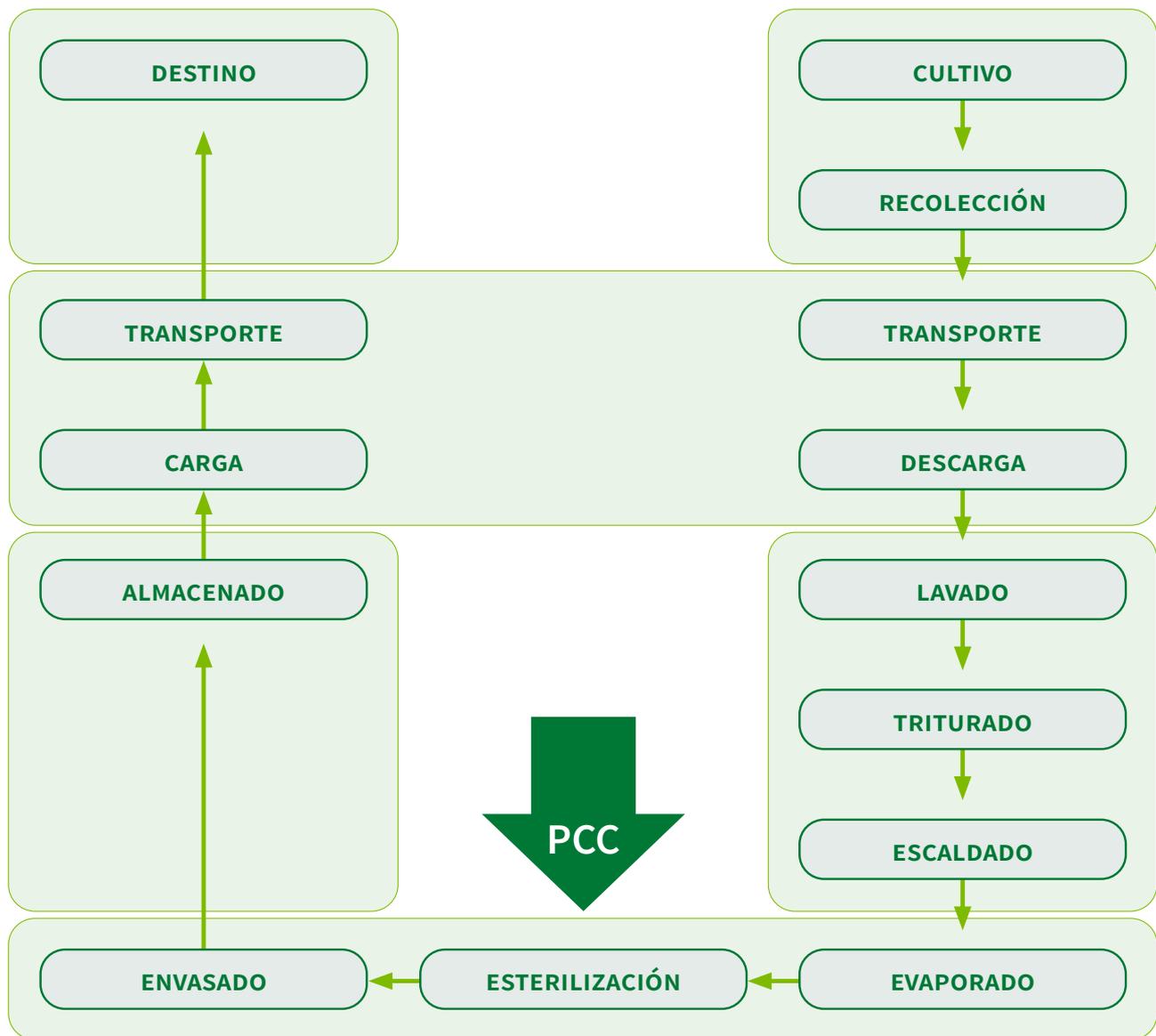


Diagrama de flujo. Obrador La Retornable (Granada)



## PRINCIPIOS DEL SISTEMA Y FLEXIBILIDAD EN SU APLICACIÓN

Para ayudar a los operadores económicos a entender mejor la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y la flexibilidad en la aplicación de dichos procedimientos, sobre todo en pequeñas empresas, la Comisión Europea ha elaborado una [Comunicación sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria](#) que contempla buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias.

Son siete los principios del Sistema APPCC7:

### 1. ANÁLISIS DE PELIGROS

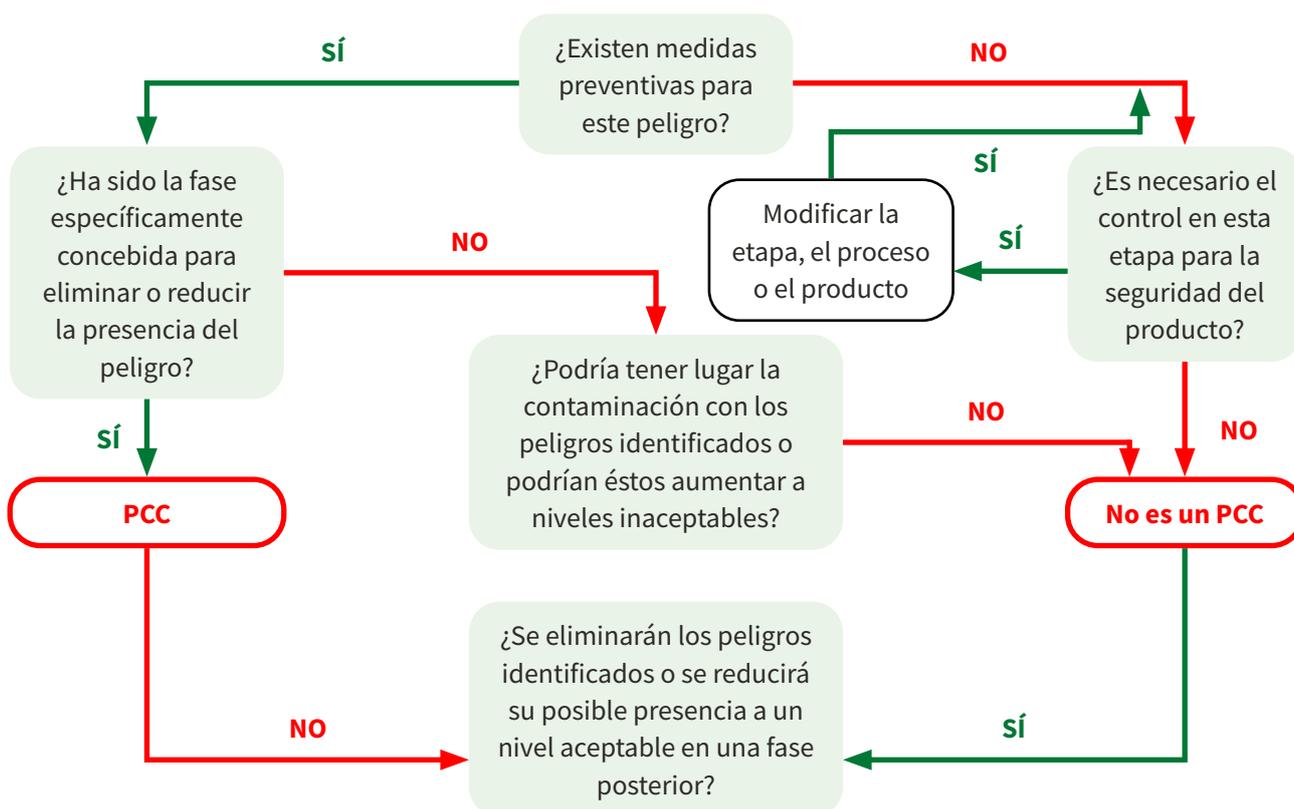
El análisis de peligros tiene como objetivo enumerar los peligros que razonablemente se pueden prever en cada fase, desde la producción primaria, la elaboración, la transformación y la distribución hasta el punto de consumo. Es importante revisar los ingredientes del producto, las operaciones o las actividades de cada etapa y los equipos que se utilizan, su sistema de almacenamiento y distribución.

BIOLÓGICOS	QUÍMICOS	FÍSICOS
Bacterias	Productos fitosanitarios	Metales
Virus	Productos de limpieza	Vidrio
Mohos	Desinfectantes	Piedras
Insectos	Antibióticos	etc.
Toxinas	Metales pesados	

### 2. DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

Para cada etapa o fase del proceso en que se haya identificado un peligro significativo, se debe determinar si hay que establecer procedimientos de vigilancia o de control para prevenirlo, eliminarlo o reducirlo a un nivel aceptable. En el caso de que se determine que sí que hace falta, la etapa es un **punto de control crítico (PCC)** para dicho peligro. Para la identificación del PCC se plantean los siguientes cuestionamientos:

55



### 3. ESTABLECIMIENTO DE LOS LÍMITES PARA CADA PUNTO DE CONTROL CRÍTICO

Los límites críticos corresponden a los **valores extremos aceptables respecto a la seguridad del producto** y deben permitir establecer la diferencia entre aceptable y no aceptable. Hay que fijarlos en relación con parámetros observables y medibles como por ejemplo temperatura, tiempo, pH, humedad, cantidad de sal, aspecto, textura, etc. Estos límites se pueden extraer de los manuales de buenas prácticas elaborados por cada sector o por las administraciones públicas (en los sitios web de las diferentes autoridades sanitarias).

### 4. ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA DE VIGILANCIA PARA CADA PUNTO DE CONTROL CRÍTICO

Una etapa que sea punto de control crítico requiere una vigilancia que asegure en todo momento que el peligro se evita, se elimina o se reduce a un nivel aceptable para la seguridad del alimento. De este modo, se consigue centrar los controles en las etapas fundamentales para la seguridad del producto.

CUADRO DE GESTIÓN							
FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	REGISTRO

### 5. ADAPTACIÓN DE MEDIDAS CORRECTORAS SI SE DETERMINA QUE UN PUNTO DE CONTROL CRÍTICO NO ESTÁ CONTROLADO

De manera anticipada, hay que **definir medidas correctoras para cada PCC**, para que puedan aplicarse de forma inmediata cuando se observe una desviación respecto de los límites críticos definidos.

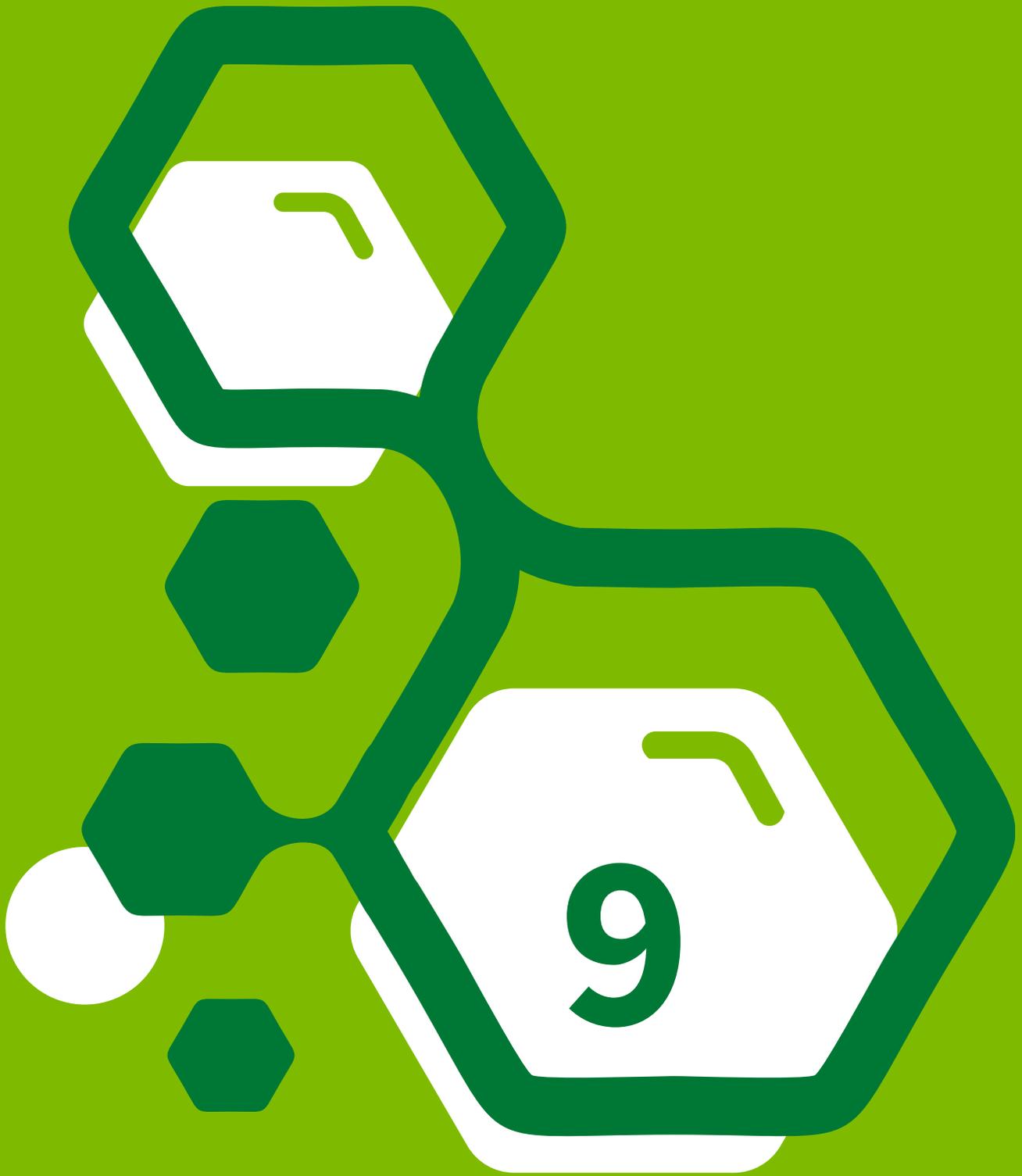
### 6. COMPROBACIÓN DEL SISTEMA

Supone la verificación de que el plan cumple con:

- El correcto funcionamiento de los equipos de medidas.
- La validación de las medidas y comprobaciones.
- La revisión periódica de los registros de incidencias.
- El análisis del producto.

### 7. ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

Este sistema comprende procedimientos de documentación y comprobación actualizados y **firmados por las personas responsables de cada actividad** y conservados para seguimiento de su trazabilidad.



**OTRAS EXPERIENCIAS Y QUÉ PODEMOS  
APRENDER DE ELLAS**

Para concluir esta guía, se recogen algunas de las aportaciones realizadas desde otras experiencias de obradores compartidos que pueden ser inspiradoras a la hora de abordar el proceso de nuevas iniciativas.



## LA RETORNABLE. BEBIDAS VEGETALES DEL SUR BEBE SANO S.L. (GRANADA)

La Retornable tiene como objetivo principal la **fabricación de conservas y bebidas vegetales** con ingredientes ecológicos, de kilómetro cero, comprados directamente a los y las productoras de cercanía. Estas se envasan en recipientes de cristal retornables para que puedan volver a ser reutilizados en la fábrica, una vez pasadas las medidas higiénicas requeridas de prevención sanitaria. Este proyecto empresarial se empezó a fraguar en 2018 y vio la luz en febrero del 2020. Lo componen 30 socios y socias que, con sus aportaciones económicas, consiguieron reunir capital suficiente para que la iniciativa esté funcionando en la actualidad.

El trasfondo de las personas que conforman este proyecto es muy variado y vinculado al activismo de muchas maneras. Lo componen desde personas agricultoras y ganaderas que llevan años certificados en ecológico, gestoras de comercios en ecológico, emprendedoras en otros sectores de la agroecología, activistas de movimientos sociales y ecologistas, y miembros de otras cooperativas de economía social, economistas, profesores de universidad, etc. Y esto no es casualidad, pues se trata de un proyecto integral con base en planteamientos colectivos que logran el empoderamiento comunitario en soluciones sociales y económicas con objetivos en el Bien Común. Hasta la fecha la iniciativa ha sido levantada a pulso entre sus socias y socios con sus aportaciones económicas y parte de su aportación laboral. Su proceso puede observarse en la siguiente imagen:

58



Entre la oferta de servicios se puede encontrar:

- Producción propia de bebidas y conservas vegetales (legumbres, mermeladas, etc.).
- Producción a Maquila con productores de cercanía.
- Comercialización en ecomercados.
- Alquiler de instalaciones con personal propio.
- Servicio de catering para eventos.
- Visitas a las instalaciones (formación, CADE, universidad, etc.).

**Contacto:** 643 65 44 72 / [info@laretornable.com](mailto:info@laretornable.com)  
**Dirección:** C/ Neveros 27. 18339 Cijuela - Granada.  
[www.laretornable.com/](http://www.laretornable.com/)



## CONSERVAS CONTIGO. FRUTAS Y VERDURAS DE LA HUERTA ANDALUZA (CÁDIZ)

59

En Conservas Artesanales Contigo se trabaja **a nivel local con pequeños productores ecológicos y agroecológicos** (Con certificación de los Servicios de Certificación CAAE). Se realizan con ellos previsiones de consumo. Algunas hortalizas se plantan directamente para la marca. Respetar el trabajo de todos es la clave para poder proponer en cada tarro lo mejor del campo.

Se cocina con ingredientes frescos, siendo todas las materias primas de agricultura ecológica y de las huertas más cercanas posibles a la cocina en El Puerto de Santa María.

Los productos Contigo se encuentran en muchas tiendas pequeñas, dinamizando así el comercio de proximidad y la vida de barrio. Entre los tipos de comercio se encuentran: tiendas de productos ecológicos, tiendas gourmets, fruterías, pastelerías, ultramarinos, tiendas especializadas, etc.

Desarrolla las siguientes actividades:

- Prepara conservas a medida.
- Prepara recetas propias y particularizadas.
- Prepara gama de productos para el canal HORECA.

Se trata de un proyecto financiado por Fundación Daniel y Nina Carasso; Diputación de Cádiz (DIPUACTIVA 2022); Junta Andalucía. Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

**Contacto:** 613 01 92 52 / [info@cacontigo.com](mailto:info@cacontigo.com)

**Dirección:** Ctra. de Sanlúcar, 10.

**El Puerto de Santa María (Cádiz).**

[www.conservasartesanalescontigo.es](http://www.conservasartesanalescontigo.es)



## VALLAECOLID. ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES, ELABORADORES Y TIENDAS ECOLÓGICAS (VALLADOLID)

60

Esta asociación surge con el fin de generar un proyecto colectivo y de colaboración dentro del marco de la economía social y solidaria para poner en marcha un **obrador comunitario de productos ecológicos** y fomentar los mercados y los canales cortos de comercialización de los productos ecológicos. Uno de sus objetivos es abastecer a la población de alimentos de su región y otros territorios de Castilla y León, estableciendo colaboraciones con proyectos agroecológicos que trabajen con los mismos fines. Además del obrador, VallaEcolid tiene un **centro logístico** y organiza y gestiona el Ecomercado de la Plaza de España. Tanto el obrador como el Food Hub nacen de la Estrategia Alimentaria de Valladolid para la distribución conjunta del sector productivo agroecológico y local en Castilla y León. Ha sido impulsado por la Fundación Entretantos.

**Fórmula jurídica:** ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES, ELABORADORES Y TIENDAS ECOLÓGICAS.

**Contacto:** 633 16 59 32 / [info@vallaecolid.es](mailto:info@vallaecolid.es)

**Dirección:** Avda. del Euro, 24 C-6-1 subparcela 7.  
47009 - Valladolid

<http://vallaecolid.es/obrador-compartido/>





## S' OBRADOR. ESPACIO COLECTIVO DE CONSERVAS Y ELABORADOS (ILLES BALEARS)

S'Obrador es una **cocina industrial gestionada por APAEMA**, asociación sin ánimo de lucro que se constituyó en junio de 2006 con la meta principal de disponer de una plataforma para la defensa y el fomento de la agricultura ecológica y la agroecología. Actualmente con más de 550 socios y socias. Forman parte productores/as y elaboradores/as inscritos en el CBPAE (socios de pleno derecho), junto con personas aficionadas a algún ámbito concreto de la agricultura y la ganadería ecológica (socios simpatizantes).

En S'Obrador se elaboran todo tipo de conservas y elaborados vegetales. En 2019, la cooperativa Fruits Secs y APAEMA, llegaron a un acuerdo para convertir este espacio en un **obrador colectivo**, tras constatar el interés por parte de sus socios en el proyecto piloto "Elaborados y cuarta gama en producción eco".

Este espacio y el servicio que se presta puede ser útil a todo aquel productor/a socio de alguna de estas dos entidades que esté pensando en elaborar transformados vegetales para defender mejor sus productos.

También elaboran y transforman productos para otras marcas y/o productores que comercializan el producto por su cuenta. Los tipos de productos elaborados son exclusivamente conservas vegetales: confituras, salmuera, fermentados, encurtidos, jugos frescos y pasteurizados, legumbres cocidas, vegetales y fruta deshidratada, salsas, cremas, turrone, etc.

**Ubicado en las instalaciones de la cooperativa  
PRODUCTORES BALEARES DE FRUTOS SECOS (Binissalem)**  
**Contacto: obrador.apaema@gmail.com**  
**Dirección: Crta. Palma. Alcúdia.**  
<https://apaema.net/projecte/sobrador/>





## OBRADOR COMPARTIDO DE SUBBÉTICA ECOLÓGICA (CABRA· CÓRDOBA)

El Obrador Ecológico de la Subbética se concibió como la realización de un sueño de sus 500 asociados de contar con una industria transformadora de alimentos propia que ayudara a las familias productoras en el **aprovechamiento de sus excedentes**. Al mismo tiempo, se buscaba ampliar la oferta y variedad de los alimentos que venían comercializando.

La iniciativa contó con el apoyo financiero de la Fundación Daniel y Nina Carasso y lograron consolidar la siguiente oferta:

- Puesta a disposición de las producciones certificadas en ecológico sus instalaciones y un equipo de personas capacitadas para elaborar las mejores recetas con sus productos. Mermeladas, untables, salsas y aliños, encurtidos, deshidratados, escabeches, zumos, platos preparados, etc.
- Varias modalidades de maquila. Incluye todos los procesos de elaboración, envasado y etiquetado o sólo algunos de ellos.
- Itinerarios de formación y capacitación en restauración, con el alquiler de las instalaciones y apoyo del personal propio para ofrecer cursos y talleres.
- De forma complementaria ofrecen:
  - Visitas en grupo (colectivos escolares y educativos, asociaciones, grupos turísticos, etc.)
  - Visitas Guiadas para conocer los procesos de elaboración y el modelo de producción y consumo de cercanía.
  - Catas y degustaciones de sus productos elaborados: sugerencias de consumo y maridajes.
  - Visitas Guiadas con Degustación: Combinando ambas actividades y enseñando a fondo todo el trabajo en las instalaciones de Subbética ecológica.

Recientemente, tras dos años de funcionamiento del obrador compartido, problemas de gobernanza derivados de la escala de la iniciativa, han motivado el cierre de la misma tras más de una década de funcionamiento, lo que permite aportar criterios a la reflexión sobre la viabilidad de las iniciativas.

### Forma jurídica:

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORAS Y GRANDES CONSUMIDORES**

<https://subbeticaecologica.com/funcionamiento/obrador>





**REFERENCIAS**

- 
- [Conservas Contigo](#). Cooperativa que reúne un grupo de cocineras, personal de administración y logística. El Puerto de Santa María (Cádiz).
  - Dando vida a una idea. Herramienta práctica para los procesos de viabilidad integral en experiencias económicas de Soberanía Alimentaria. Emaús Fundación Social. 2017.
  - Documento orientativo de especificaciones para los sistemas de autocontrol (3ª edición). Consejería de Salud. Junta de Andalucía 2007.
  - [Flexibilidad en la aplicación del sistema basado en los principios del APPCC](#). AESAN. Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.
  - Guia de pràctiques correctes d'higiene en obradors compartits. Generalitat de Catalunya. Departament de Salut. 2022. Edición en castellano. ([Guía de prácticas correctas. Higiene en obradores compartidos](#)). Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).
  - [La Retornable](#). (Bebidas vegetales del sur bebe sano S.L.) Granada.
  - [Manipuladores de Alimentos](#). Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía.
  - Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià. Manual de obradores compartidos. Una herramienta de dinamización socioeconómica del territorio 2018.
  - [Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios](#). Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía.
  - Requisitos simplificados de higiene. “Guía orientativa para la implantación del sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios”. Consejería de Salud. Junta de Andalucía 2010.
  - [Subbética Ecológica](#). Asociación de productores y consumidores. Cabra (Córdoba).
  - [VallaEcolid](#). Asociación de productores, elaboradores y tiendas ecológicas. (Valladolid).

ALIMENTOS  
ecológicos  
DE ANDALUCÍA  
100% alimento



yo soy  
eco