

MANUAL DE OBRADORES COMPARTIDOS

Una herramienta de dinamización
socioeconómica del territorio

La transformación de alimentos es una actividad económica fundamental que, además de posibilitar el desarrollo de las culturas alimentarias de cada sociedad y territorio, ha permitido la conservación de alimentos a través de una enorme diversidad de técnicas.

Actualmente, el sistema alimentario industrial nos permite un acceso barato y cómodo a todo tipo de alimentos, sin embargo, somos conscientes también de los impactos que este consumo provoca. Consumimos alimentos procesados en exceso, comemos frutas y verduras fuera de su temporada local, que viajan miles de kilómetros y que a menudo han sido producidos en monocultivos con un elevado uso de agrotóxicos y por medio de la explotación laboral. Mientras tanto, abandonamos nuestros pueblos y es muy difícil vivir de la agricultura a pequeña escala. En la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià trabajamos para cambiar esta realidad que solo responde a lógicas de mercado y para impulsar una economía de las personas y los territorios.

Los obradores compartidos son una herramienta de dinamización muy valiosa en la construcción de un sistema alimentario justo y sostenible. En este manual recogemos la información más importante para ponerlos en marcha: análisis del territorio y de la idea, diseño, organización y también el factor que suele generar más resistencias, la normativa higiénica y sanitaria. Impulsar estas infraestructuras y revalorizar el producto propio del territorio puede generar muchos beneficios y contribuir a reactivar la economía local.



Mayo 2018

Una iniciativa de: **Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià**

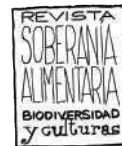
Texto, edición y coordinación: **El Llibrell y Revista SABC**

Colaboradora en la redacción y supervisión de la parte técnica relacionada con la seguridad alimentaria: **María Carmen Chinillach Andreu, Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, Generalitat Valenciana.**

Ilustraciones e infografías: **María Maraña**

Traducción y maquetación: **ECM**

Impresión: **La Plaça, S.L.U.**



MANUAL DE OBRADORES COMPARTIDOS

Una herramienta de dinamización
socioeconómica del territorio

Mayo 2018

CON EL APOYO DE:



Esta obra está bajo licencia de reconocimiento no comercial.
Compartir bajo la misma licencia 4.0 España de Creative Commons
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/es>

CONTENIDOS

1	Presentación. ¿Por qué este manual?	7
2	Potencial transformador de los obradores compartidos	8
3	Definición de obrador compartido. Aspectos iniciales a considerar	11
4	Modelos de obradores compartidos	13
5	Marco normativo	14
	A Ámbito alimentario	14
	A.1 Ideas principales	14
	A.2 El registro sanitario, un proceso más sencillo de lo que creemos	15
	B Ámbito urbanístico, otro frente por trabajar	16
6	Dinamización de un obrador compartido	17
	6.1 Punto de partida. Objetivos, identidad y necesidades	18
	6.2 Comercialización	18
	6.3 Coste y financiación del proyecto	20
	6.4 Viabilidad económica	21
7	Seguridad alimentaria. Aspectos a tener en cuenta	22
	A Requisitos de infraestructura y equipamiento	22
	B Requisitos generales de higiene y trazabilidad	23
	B.1 Agua	23
	B.2 Abastecimiento de los alimentos	24
	B.3 Trazabilidad de los alimentos	24
	B.4 Limpieza y desinfección del obrador	25
	B.5 Formación del personal	25
	B.6 Control de plagas	25
	B.7 Control de temperatura	27
	B.8 Mantenimiento de instalaciones	27
	B.9 Control de alérgenos	27
	B.10 Control de subproductos y residuos	28
	C Buenas prácticas de higiene (BPH) y de fabricación (BPF)	28
	D Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)	28
	D.1 Descripción del producto y elaboración del diagrama de flujo	28
	D.2 Principios del sistema y flexibilidad en su aplicación	32
8	¿Cómo favorecer la creación de obradores compartidos?	36
	8.1 Propuestas normativas	36
	8.2 Propuestas de dinamización para las administraciones	36
9	Reflexiones, retos y propuestas desde la soberanía alimentaria	38
	Anexos	42

1 PRESENTACIÓN

¿POR QUÉ ESTE MANUAL?

En la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià trabajamos desde 2010 para conocer el sistema alimentario de nuestro territorio y cómo ha llegado a la situación actual. Son muchas las preguntas que nos hacemos: ¿cómo han evolucionado los paisajes agrarios? ¿Por qué cada vez hay menos jóvenes en los pueblos? ¿Qué hay detrás de los alimentos que compramos en los supermercados? Las respuestas que encontramos hacen que nos reafirmemos en nuestro objetivo de construcción de soberanía alimentaria y agroecología, porque necesitamos priorizar el cuidado del territorio urgentemente, y esto quiere decir entender las dinámicas y las necesidades. Y territorio somos, entre otras cosas, personas, bienes naturales y relaciones.

Llegados a este punto, ¿por qué trabajamos el tema de los obradores compartidos? Un obrador compartido es un espacio donde varias personas o empresas pueden preparar sus elaboraciones para sacarlas al mercado con un registro sanitario. Puede tener muchas formas de gestión y organización según veremos a lo largo de este manual. La figura en sí y el marco normativo son los mismos, por tanto, las referencias técnicas son válidas para todos los modelos. Muchas personas próximas a la Plataforma se han interesado en desarrollar estas infraestructuras, pero pocas han encontrado el apoyo y el empuje necesarios en las administraciones competentes. Se trata de un tema con falta de información y de referentes, por eso hemos elaborado este manual.

Entendemos estas iniciativas como pequeños motores de la actividad primaria, del cultivo y el cuidado de la tierra, pero también de la revalorización del producto propio y de proximidad, del que es posible conocer directamente el proceso de elaboración; asimismo, permiten establecer relaciones directas con las personas que lo producen. Son pequeños motores que, si optimizamos los recursos en red con otros proyectos productivos, con otros obradores, con mercados o el pequeño comercio y con la complicidad de las administraciones municipales, pueden reactivar y fortalecer la economía local, acercar el medio rural a las ciudades y generar no solo puestos de trabajo, sino proyectos de vida digna.

Esperamos que este material se convierta en una pequeña aportación para reorientar la brújula, con cuidado y aprecio, hacia lo local.



2 POTENCIAL TRANSFORMADOR DE LOS OBRADORES COMPARTIDOS

El procesamiento de alimentos como actividad económica está regulado por la normativa europea higiénico-sanitaria, que incluye, entre otros, el Reglamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de enero de 2002, el Reglamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril del Parlamento Europeo y del Consejo. 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 permanecen unas condiciones generales pensadas para la gran industria, no para la pequeña transformación.

Por otro lado, debido a las dinámicas económicas actuales, la transformación de alimentos se ha desligado completamente de la producción primaria, del campo, y se considera una actividad de carácter industrial, de forma que se piensa en ella con objetivos de especialización, máxima rentabilidad y gran escala. Esto hace que las personas ganaderas o campesinas que quieran comercializar su producto transformado en la finca a pequeña escala (una práctica habitual), encuentren muchas dificultades legales para hacerlo y muy a menudo descartan la posibilidad o bien lo hacen dentro de la ilegalidad. Con estos obstáculos, ¿no dejamos perder una gran potencialidad para impulsar la economía local, que genera más resiliencia y fija población en el medio rural?

La economía del campo siempre se ha caracterizado por la capacidad de adaptación al medio y ha sabido aprovechar de forma equilibrada los bienes naturales para reproducir estructuras familiares y comunitarias. La relación con la naturaleza, con la ganadería y la agricultura como ejes centrales, ha sido siempre un elemento fundamental e identitario. Los saberes rurales incluyen numerosos métodos de conservación de los alimentos y recetas, en función de la temporada y del clima de cada territorio. Con estas técnicas y una buena planificación se conseguía el autoabastecimiento y se gestionaban los excedentes de producción.

Con la industrialización muchas de estas prácticas se perdieron y en gran parte se desestructuró el tejido social rural. Ahora, cuando nos enfrentamos a tasas elevadas de paro y de precariedad y los pueblos pierden población, parece adecuado valorar el potencial que tiene el ámbito rural y las relaciones económicas que se establecen en él. Además, en muchos pueblos, a pesar de que la gente se dedica a otros trabajos, todavía se siente de manera muy próxima esta relación con la tierra y con la alimentación y a menudo se mantiene el terreno familiar, bien por motivos afectivos o para un autoabastecimiento puntual. ¿No sería más adecuado recuperar primero los trabajos arraigados en el territorio y la cultura que promover una nueva actividad sin ninguna relación con el pueblo?

Los obradores compartidos

- * Favorecen el autoempleo.
- * Proporcionan valor añadido a la producción primaria.
- * Dinamizan la actividad agraria y ganadera (entre otras cosas, dan salida a los excedentes).
- * Producen alimentos de gran calidad con productos de proximidad y procesos artesanales.
- * Generan dinámicas de cooperación y trabajo en red.
- * Optimizan recursos desaprovechados, como espacios e infraestructuras.
- * Acercan la producción primaria a las personas consumidoras.
- * En definitiva, son una oportunidad muy valiosa para generar riqueza en términos económicos, ambientales y sociales.

PEQUEÑOS MATADEROS, FIJOS O MÓVILES

Aunque no es el tema de este manual, nos parece importante mencionar brevemente 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. En los últimos años, han surgido una serie de iniciativas y campañas en diferentes territorios europeos en defensa de los mataderos de proximidad, adaptados a la necesidad de cada zona, a su ganadería y al censo. Plantean la instalación de pequeños mataderos individuales o colectivos en la granja, fijos o móviles, que mantengan un vínculo con los mataderos de proximidad existentes y que, a la manera de un obrador compartido, dinamicen las pequeñas explotaciones ganaderas.

La existencia de este tipo de matadero permitiría a las carnicerías y a quienes trabajan en la ganadería y el pastoreo garantizarse la autonomía en el sacrificio y la distribución, asegurar una carne de calidad, tanto por el hecho de acortar la distancia entre la granja y el matadero (que reduce de una manera notable el estrés causado a los animales), como por las condiciones de sacrificio, y adaptarse a la demanda local de particulares, colectivos y pequeños comercios.

A este respecto, haría falta que la normativa se adaptara a esta realidad a partir de las medidas de flexibilidad y adaptaciones previstas en el paquete higiénico-sanitario de la reglamentación europea. De hecho, en el momento de la preparación de este manual, se está redactando un proyecto de real decreto según el cual se permitirá que los pequeños mataderos puedan acogerse a estas medidas de flexibilidad; sería una buena ocasión para incluir el concepto de matadero móvil.

🌐 Ejemplos de mataderos móviles:

Hälsingestintan: ethical meat (Suecia) y Le Boeuf Éthique (Francia).



3 DEFINICIÓN DE OBRADOR COMPARTIDO ASPECTOS INICIALES A CONSIDERAR

Un **obrador compartido** es un espacio gestionado de forma colectiva que tiene como actividad la transformación de alimentos o productos primarios. Se puede configurar como un espacio de transformación de un tipo de producto determinado, por ejemplo, lácteos y cárnicos, o más diversificado, por ejemplo, preparados de origen vegetal, que pueden compartir algunos espacios comunes siguiendo una serie de condiciones que garanticen la seguridad alimentaria.

Lograr una **descripción concreta** de un obrador es complejo, pues cada uno tiene sus particularidades; por eso, a la hora de crear uno hay que considerar y definir algunos detalles. Es importante hacerse las preguntas adecuadas para conseguir un buen diseño del espacio y la estrategia que haga posible su viabilidad:

- * **¿De dónde ha surgido la iniciativa?** Personas productoras, consumidoras, administración local, entidad de barrio...
- * **¿Qué alimentos transformaremos?** Vegetales, cereales, carne, leche, huevos...
- * **¿Qué tipo de productos utilizaremos como materia prima?** Producto de temporada, local, ecológico, productos de personas asociadas...
- * **¿Qué tipo de transformación haremos?** Comidas preparadas, restauración colectiva, conservas vegetales, productos lácteos, productos cárnicos, etc.
- * **¿Queremos un obrador multiproducto?**
- * **¿Cuál será el ámbito de comercialización?** Local, comarcal, autonómico...
- * **¿De qué espacio disponemos?**
- * **¿Cuál será el modelo de gestión?** Gestión privada, propiedad y gestión pública, propiedad pública y gestión privada...
- * **¿Por qué forma jurídica apostamos?** Cooperativa, asociación sin ánimo de lucro, sociedad limitada...
- * **¿Cuáles son los principales objetivos?** Dar un valor añadido a la producción, canalizar excedentes, generar un espacio de articulación entre personas productoras y/o consumidoras, crear un espacio de transformación de alimentos, crear un espacio para atender necesidades alimentarias...
- * **¿Qué aporta cada actor** al proyecto y qué aporta el proyecto a cada actor?
- * **¿Qué compromisos** adquieren los diferentes actores en el proyecto? Tiempo de dedicación, trabajo remunerado o no, tareas...
- * **¿Cómo se financian las inversiones** del obrador? Espacio, equipamiento...
- * **¿Quién puede participar** en el proyecto y quién no?
- * **¿Cómo se fijan las cuotas** para participar?
- * **¿Cuáles son los canales de participación?** Participación económica, activa...
- * **¿Cuáles serán los canales de comunicación** interna y externa?
- * **¿Cuáles serán los espacios de toma de decisiones?**

La respuesta a cada uno de estos criterios nos permitirá describir nuestro obrador compartido, definirlo y reflexionar sobre aspectos que pueden condicionar el éxito o el fracaso del proyecto.

Menú

Modelos de obradores compartidos

Entrantes

(Estructura empresarial)

- Capitalista-
- Economía social-

Primer Plato

(Tipos de elaboración)

- Transformación de un solo tipo de producto-
- Transformación de productos diversos-

Segundo Plato

(Espacio)

- Espacios desaprovechados del mercado municipal-
- Bar de la cooperativa del pueblo-
- Habitación separada en una masía-
- Cocinas equipadas en espacios municipales-
- Obrador-tienda-
- Obrador móvil-

(Pregunta por los platos fuera de carta)

Postres

(Titularidad)

- Pública-
- Privada-
- Iniciativa social-
- Mixta-

4 MODELOS DE OBRADORES COMPARTIDOS

Como hemos visto, hay una enorme cantidad de modelos de obradores gracias a su capacidad de adaptación en función de los objetivos y la realidad concreta. Podemos hacer una primera clasificación en función de la **estructura empresarial**:

- Capitalista (SA, SL): el objetivo fundamental es económico.
- Economía Social¹ (fundaciones, cooperativas, asociaciones, empresas públicas participadas): el objetivo fundamental es dinamizar la sociedad tomando como base la sostenibilidad económica, social y ambiental. Este es el modelo por el cual apostamos en este manual.

También podemos clasificarlos en función del **tipo de elaboración**:

- Transformación limitada a un solo tipo de producto.
- Transformación de productos diversificados.

En cuanto al **espacio**, hay multitud de opciones, por ejemplo:

- Espacios desaprovechados en los mercados municipales.
- Habitación separada dentro de una masía.
- Cocinas equipadas en los espacios municipales, como centros culturales, escuelas, antiguo bar de la cooperativa...
- Obrador-tienda: Espacio donde desarrollar, además de la transformación de los alimentos, talleres de ocio, formación, venta de los productos, etc.
- Obrador móvil, por ejemplo, *foodtrucks* o caravanas acondicionadas.

Igualmente, podemos clasificar la gestión en función de su **titularidad**:

- Público: obrador financiado con fondos públicos, a disposición de cualquier iniciativa que cumpla ciertos parámetros.
- Privado: obrador financiado con fondos privados, utilizado por varias personas o proyectos colectivos.
- Iniciativa social: obrador puesto en marcha con una inversión colectiva y desinteresada, donde hay involucrados colectivos del tejido local.
- Mixto: fondos públicos, privados y sociales.

Según se definan los aspectos anteriores, tendremos una estructura más jerarquizada y vertical, o una más asamblearia y cooperativa.

¹ Ley 5/2001 de 29 de marzo, de Economía Social:
<http://www.boe.es/boe/dias/2011/03/30/pdfs/BOE-A-2011-5708.pdf>

5 MARCO NORMATIVO ÁMBITOS

Para la puesta en marcha de los obradores compartidos hay que tener en cuenta, sobre todo, dos marcos normativos: el alimentario y el urbanístico.

A ÁMBITO ALIMENTARIO

A.1 IDEAS PRINCIPALES

En el ámbito alimentario, como se ha explicado anteriormente, no existe una normativa específica para los obradores compartidos, pero estos espacios deben respetar lo establecido en la normativa que regula la producción y comercialización de los productos alimentarios.

Si bien cada estado europeo y cada territorio han elaborado un despliegue normativo, todos se basan en el llamado **paquete higiénico-sanitario** conformado principalmente por los siguientes reglamentos: Reglamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de enero de 2002, Reglamento (CE) n.º 852/2004 y Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo. Es decir, hay un mismo marco legal en toda la Unión Europea y cada estado lo ha adaptado de acuerdo con sus realidades y decisiones políticas.

En lo que respecta al cumplimiento de la normativa y los obradores compartidos hay que destacar estas ideas principales:

- 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.²
- 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 (explicado con detalle en el punto 7) como método preventivo de riesgos sanitarios relacionados con 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).

² RD 191/2011 de 18 de febrero sobre Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos

A.2 EL REGISTRO SANITARIO UN PROCESO MÁS SENCILLO DE LO QUE CREEMOS

El registro sanitario es la herramienta que identifica a las empresas y operadores que se dedican a producir, transportar y comercializar alimentos, y facilita su control oficial. Todas las empresas del ámbito de la alimentación están obligadas a inscribirse en él. Este registro resulta útil en una situación de riesgo alimentario, para localizar al operador que la ha causado y retirar los productos del mercado.

Algunos aspectos que aclarar **antes de emprender el proceso de registro**:

- 1 Lo más importante es saber qué se quiere hacer y dónde se comercializará.
- 2 Hay que acabar con la idea de que la normativa nos impide transformar los alimentos o trabajar en un obrador. La **normativa europea es bastante flexible** para adaptarse a las diferentes realidades y necesidades de un obrador y lo que es más importante: siempre garantiza la seguridad y la higiene de los alimentos.
- 3 Cuando ya se ha definido el modelo de obrador es importante pedir **asesoramiento** e información a las autoridades competentes en materia de higiene alimentaria; por ejemplo, al área de salud pública correspondiente.

En cuanto a los obradores compartidos, la legislación no niega la posibilidad de que en un mismo espacio trabajen diferentes proyectos de elaboración. La mayoría de elaboraciones alimentarias vegetales pueden compartir instalaciones, teniendo en cuenta que se debe separar la producción en el tiempo o en las zonas de trabajo. En cuanto a los alimentos de origen animal, hay que analizar más puntos críticos para poder compartir espacios, puesto que son productos con elaboraciones más complejas.

Conviene recordar algunos detalles importantes respecto al registro sanitario y al compromiso con la seguridad alimentaria ante la administración y a la ciudadanía:

- Debe existir una persona física o jurídica («figura de explotador»), como actor responsable de las instalaciones ante la autoridad sanitaria. Esta «figura de explotador» puede ser, entre otras, la administración titular de la instalación, la persona física o jurídica titular de la instalación o la entidad jurídica creada por todos los proyectos elaboradores usuarios del obrador compartido.
- La seguridad alimentaria de cada uno de los productos es responsabilidad de la persona, empresa o proyecto elaborador que lo produce, que debe cumplir todos los requisitos de la normativa sanitaria.
- Dentro del funcionamiento del obrador compartido deben quedar claros todos los procedimientos sobre seguridad alimentaria, cómo y cuándo deben hacerse y quién los tiene que llevar a cabo. Quedarán reflejados, por ejemplo, en un reglamento o régimen interno del obrador compartido. Entre la «figura de explotador» y cada uno de los proyectos

elaboradores pueden firmarse contratos internos donde se indiquen las condiciones acordadas. En unas ocasiones, según las especificaciones de cada caso y del territorio, el obrador compartido tiene uno o varios números de registro sanitario de uso para todos los proyectos elaboradores que participan en él; y en otras, el obrador compartido tiene un número de registro sanitario como instalación y cada usuario un número de registro de su producto. En todo caso, la administración competente informará de las posibilidades según el caso y la normativa específica de cada territorio.

Para no complicar la explicación del registro sanitario, en los anexos facilitamos un cuadro recopilatorio de las claves que ayudará a entender la clasificación del tipo de empresa u obrador y, por tanto, del tipo de registro que la administración le adjudicará.

B ÁMBITO URBANÍSTICO OTRO FRENTE POR TRABAJAR

Para poner en marcha el proyecto hace falta una **licencia de actividad**. Según la escala, la medida y el impacto ambiental del proyecto, puede ser un trámite más o menos complejo. Por eso es importante pedir información al ayuntamiento en materia de normativa urbanística.

Respecto al suelo no urbanizable o rústico, en la mayoría de documentos marco de planeamiento urbanístico municipal (según el territorio, PGOU, POUM, etc.), se establece la prohibición a todos los efectos, entre otros, de los usos comerciales o industriales, salvo excepciones. Por lo tanto, el primer paso es consultar en el ayuntamiento cuál es **la clasificación y la calificación del suelo** y averiguar si el planeamiento municipal permite este tipo de actividad. Hasta ahora, para la legislación urbanística cualquier actividad de transformación agroalimentaria ha sido considerada como industria, aunque el volumen de producción fuera muy bajo. Actualmente, hay administraciones autonómicas con nuevos decretos de venta de proximidad y de pequeña producción que clasifican la actividad de transformados agroalimentarios como actividad económica artesana o agrícola. Esto no genera ningún problema si se manipula o transforma la elaboración propia, pero puede ser una dificultad para los obradores que elaboran productos con materia prima de terceros.

No se trata solo de incidir sobre esto ante las autoridades sanitarias, sino también con las autoridades urbanísticas con la finalidad de redactar una normativa adaptada a las realidades de los obradores pequeños y los compartidos.

6 DINAMIZACIÓN DE UN OBRADOR COMPARTIDO

El ritmo de vida actual y las dinámicas económicas y sociales hacen que a menudo nuestra mentalidad esté orientada más hacia la búsqueda del bien individual que del bien común. A veces, comprobamos que muchas personas no estamos del todo preparadas para un trabajo en equipo, por eso, si planeamos participar en un proyecto colectivo, puede ser una buena idea comenzar algún tipo de formación en este sentido.

En cualquier caso, el grado de colectivización depende de nuestro tipo de obrador. Podemos hablar de proyectos independientes pero desarrollados dentro de una infraestructura compartida o bien de un proyecto colectivo que comparta no solo el espacio de elaboración, sino todo el ciclo.

En este apartado se plantean algunas cuestiones importantes para el diseño y el funcionamiento de un obrador compartido, pero recomendamos consultar los materiales especializados que se han editado relacionados con la agroecología (apartado final de recursos).

Con esta fórmula, la inversión que implica acondicionar un espacio con todos los requisitos exigidos se distribuye entre todas las empresas alimentarias usuarias. Además, se pueden compartir programas informáticos, plataformas logísticas, publicidad, red de contactos, etc. Se trata de crear un espacio de trabajo alimentario colaborativo y de cotrabajo (*coworking*), y beneficiarse de todas las ventajas.

VIABILIDAD ECONÓMICA Y SOCIAL

En un proyecto que nos permita vivir dignamente de nuestro trabajo agrario y que nos facilite un «buen vivir», la viabilidad económica y la social deben ir unidas. Este objetivo se puede conseguir si vendemos nuestros alimentos a unos precios justos que remuneren nuestro trabajo y a través de circuitos cortos de comercialización que reduzcan intermediarios. De este modo, podemos reducir costes en el precio final, entre otras cuestiones. Sin embargo, este punto no siempre es fácil para las pequeñas iniciativas debido a ciertas dinámicas socioeconómicas (como la tendencia general a comprar en grandes superficies o la precarización de los salarios) y al escaso tiempo disponible para diseñar estrategias coherentes y efectivas de comercialización, una tarea imprescindible para la viabilidad económica y social del proyecto y que puede realizarse satisfactoriamente con un esfuerzo ajustado.

6.1 PUNTO DE PARTIDA OBJETIVOS, IDENTIDAD Y NECESIDADES

Muchas veces las iniciativas empiezan a caminar pensando solo en la parte operativa y económica, y no se dedica el tiempo adecuado a definir identidad, visión y objetivos del proyecto. Este es un punto fundamental que debe condicionar el resto de aspectos, pero quizás es lo más difícil de trabajar. Las cuestiones planteadas en el apartado de descripción del obrador son clave en esta fase del proceso; visitar obradores en funcionamiento también puede ser muy enriquecedor.

El siguiente paso es profundizar en la parte operativa, es decir, valorar los **recursos materiales**, tanto infraestructura como financiación, y el **tiempo de trabajo** (al menos, teórico). En esta fase tendremos en cuenta la normativa vigente y los canales de comercialización que emplearemos.

PREGUNTAS CLAVE

- ¿En qué local se desarrollará el proyecto? ¿Cómo podemos conseguirlo?
- ¿Cuántas personas trabajarán en este espacio?
- ¿Qué volumen de producto se transformará?
- ¿Qué calendario y qué requisitos técnicos o de infraestructura tienen estas transformaciones? ¿Son compatibles?
- ¿Con qué recursos humanos y económicos contamos?
- ¿Qué recursos necesitamos?

Hay que visibilizar todas las tareas que se desarrollarán, no solo las relacionadas con la transformación o distribución, sino también las de mantenimiento y cuidado del espacio común (por ejemplo, limpieza de los baños). Podemos aprovechar la ocasión para evitar reproducir los roles asignados por género que profundizan en la división sexual del trabajo.

6.2 COMERCIALIZACIÓN

Antes de habilitar el espacio es importante definir los canales de comercialización de los que dependerá la dimensión de nuestro proyecto. La comercialización es la pieza central de las relaciones hacia el exterior, por eso tenemos que priorizar el ámbito geográfico y hacer un **análisis del entorno** y sus dimensiones:

- Entorno económico y ecológico: tipo de ocupación y economía de la población circundante, presupuesto dedicado a la alimentación, situación del sector agrario y de la distribución alimentaria, canales mayoritarios, tendencias del consumo, etc.
- Entorno sociodemográfico: edad de la población del entorno, estructuras familiares, hábitos alimentarios, situación de las mujeres, etc.

- Entorno cultural: cultura alimentaria o grado de priorización de la alimentación frente a otras necesidades. ¿Se conoce la agroecología? ¿Se valora el producto local?
- Entorno político-normativo: normativa vigente, que es determinante para el proyecto (instalaciones, canal de comercialización e incluso la forma jurídica).
- Entorno tecnológico y de innovación: tecnologías de la información y comunicación en las redes de distribución locales y procesos para adaptar la distribución a las necesidades.

Este análisis marca las tendencias del potencial de consumo y nos da una panorámica del tejido productivo y de distribución que necesitamos y con el que tenemos que cohabitar el entorno. Este resultado debe contrastarse con las prioridades marcadas en la idea inicial.

Con esta información sobre el contexto, llega el momento de hacerse una de las preguntas más importantes:

⊗ ¿QUÉ RELACIONES QUEREMOS ESTABLECER ENTRE PRODUCCIÓN Y CONSUMO?

Muchos proyectos agroecológicos dan mucha importancia a establecer una relación directa y reforzar los **canales cortos de comercialización**. Este sistema puede ser también el óptimo para los obradores compartidos, y es una rama muy importante de la capacidad de dinamizar el territorio.

Para desarrollar estos circuitos hay que establecer relaciones sociales de cooperación con el consumo, con otros proyectos productivos e incluso con las administraciones y organizaciones sociales que apuestan por el refuerzo de las economías locales y por la soberanía alimentaria. Esta red aportará estabilidad y confianza en la distribución, y será clave para la viabilidad social de nuestra iniciativa.

En cualquier caso, no todos los canales son iguales, hay una serie de variables:

- ¿Qué canales de comercialización serán prioritarios?
- ¿Qué canales hay en el entorno? ¿Debemos desarrollar nuevos canales?
- ¿Qué necesidades específicas tienen (envases, transporte...)?
- ¿Cuánto tiempo y esfuerzo necesita esta comercialización?
- ¿Qué grado de compromiso podemos asumir en la comercialización?
- ¿Qué grado de implicación tienen las personas consumidoras?
- ¿Cómo mantener la implicación de ambas partes?

Puede ocurrir que en un momento determinado nuestros canales «ideales» —que nos hacen sentir cómodos— no sean suficientes para la viabilidad económica del proyecto. Las soluciones pasan por variar los canales de comercialización, cambiar los precios o incorporar (si es posible) nuevas producciones o fuentes de ingresos para el proyecto.

6.3 COSTE Y FINANCIACIÓN DEL PROYECTO

Tanto las necesidades logísticas del proyecto como las de trabajo y personas dan como resultado la inversión necesaria, donde se incluye tanto la parte monetaria como el tiempo. El tiempo puede incrementar o no los gastos económicos en función de si las tareas son remuneradas o voluntarias. En cualquier caso, es recomendable contabilizar estas horas de trabajo para poder tener una imagen completa de las necesidades que el proyecto demanda. Asimismo, se debe tener en cuenta que habrá tareas previas a la puesta en marcha del obrador, algunas puntuales y otras que perdurarán durante toda la vida del proyecto.

A la hora de calcular el coste del proyecto, tenemos que hacer una reflexión:

⊕ ¿QUÉ CRITERIOS QUEREMOS PRIORIZAR PARA EL ABASTECIMIENTO DEL PROYECTO? ¿QUÉ MODELO PRODUCTIVO QUEREMOS FOMENTAR CON NUESTRA ACTIVIDAD?

¿Priorizaremos criterios económicos para elegir calidades y proveedores, o bien queremos usar criterios sociales y ambientales, como en el caso de los proyectos agroecológicos y de la economía social y solidaria? Si es así, trataremos de conseguir todo lo necesario en el ámbito local, de forma que el beneficio se produzca en el mismo territorio para fortalecer el tejido económico. Esto da un valor añadido importante al obrador. También hay que tener presente el tiempo que queremos dedicar al proyecto, sin dejar de lado los espacios necesarios para las relaciones sociales, los cuidados o las aficiones.

La misma reflexión sirve para elegir las **fuentes de financiación**. Tendremos que valorar los recursos propios con los que contamos y qué parte debemos obtener de otras fuentes. Si pedimos ayuda a entidades bancarias, es posible que las ventajas económicas no sean éticamente apropiadas y que rompan la coherencia social del proyecto.

- Actualmente existen varias entidades financieras con vocación de transformación que ofrecen préstamos a proyectos de economía social y solidaria; por ejemplo, Fiare y Coop57.
- También podemos valorar las herramientas de microfinanciación y recibir aportaciones colectivas a cambio de algún tipo de recompensa. Esta opción está condicionada a un trabajo de difusión inicial que igualmente puede servir para que la población conozca el proyecto.
- En diferentes administraciones públicas encontraremos convocatorias de subvenciones que pueden aportar una parte de la financiación, pero hay que tener en cuenta que deben darnos autonomía y no generar dependencias. También se puede valorar un apoyo institucional mediante la cesión de espacios o alquileres a precios bajos.

6.4 VIABILIDAD ECONÓMICA

¿Cómo hacer viable el proyecto desde su propia actividad? Todas las decisiones tomadas determinan las dimensiones del proyecto, unos gastos de funcionamiento fijos y variables y también unos ingresos que deberán ser equilibrados.

Las **fuentes de ingresos** de este tipo de obradores, en función de sus características, pueden ser:

- Precio de elaboración del producto, que dependerá del tipo de obrador. Por ejemplo, si en el obrador transformamos producto propio, el coste será menor porque ahorramos comprar la materia prima. Pueden valorarse reducciones de precio en función del volumen elaborado.
- Comercialización propia; así obtenemos su beneficio económico.
- Cuotas de personas asociadas para el mantenimiento de la actividad, que pueden ser productoras, consumidoras o incluso pequeños comercios que venden nuestro producto. Pueden obtener algún tipo de compensación (por ejemplo, una cantidad mensual de producto elaborado).
- Otras actividades que puedan aportar fondos, como cursos de formación, visitas explicativas, etc.

En un proyecto económico como este que pretende arraigar en el territorio y conseguir la viabilidad económica pero también social, son claves el dinamismo y la revisión constante. Hay que tener disposición a hacer cambios, reconsiderar las opciones marcadas inicialmente y ofrecer apertura para el intercambio de experiencias y conocimientos. Conviene recoger información de personas consumidoras y productoras y formar parte de redes locales que puedan ser aliadas estratégicas de nuestro proyecto.

¿CÓMO ESTABLECER EL PRECIO JUSTO DE UN PRODUCTO?

El coste del producto se construye con estos componentes:

- Tiempo de trabajo
- Costes de elaboración
- Costes de administración
- Costes de comercialización
- Amortización de inversiones
- Tasa de merma (pérdida de rendimiento en cualquier fase)
- Tasa de desarrollo (porcentaje para invertir en la mejora del proyecto; normalmente, es del 5 %)

Hay que tener en cuenta el precio psicológico, es decir, su percepción, tanto por parte de la persona que lo ha producido como de la compradora potencial. La pregunta clave es cuándo empieza a doler. ¿Cuándo empieza a ser demasiado caro para comprar y demasiado barato para vender? Es fundamental saber por qué hemos establecido el precio final y tener la capacidad de explicarlo y defenderlo.

7 SEGURIDAD ALIMENTARIA

REQUISITOS Y BUENAS PRÁCTICAS

Este capítulo se centra en ciertos aspectos que a menudo no se tienen en cuenta al inicio del proyecto y que pueden dificultar su implementación. Está dividido en cuatro partes que nos permitirán describir el tipo de establecimiento y de producto objeto de la actividad, el diagrama de flujo del proceso o procesos que se desarrollan en los establecimientos en cuestión y los peligros sanitarios significativos que se pueden presentar según los productos elaborados y los procesos utilizados.

Todo nos ayudará a garantizar el buen funcionamiento del obrador y a disponer de un protocolo de trabajo, pero también contaremos con un documento de autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), el denominado Plan de Autocontrol, que nos permitirá cumplir la normativa higiénico-sanitaria y que deberemos presentar ante la autoridad sanitaria competente cuando nos visite.

A REQUISITOS TÉCNICOS INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

Hay que considerar una serie de requisitos mínimos de infraestructura y equipamientos para la transformación de alimentos (anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril). Recomendaciones:

- 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).
- Hay que separar los espacios con diferentes funciones tanto como se pueda: preparación de alimentos, envasado, almacén, higiene personal, limpieza.
- Para las paredes y el suelo tendremos que utilizar materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.
- Para las superficies en contacto con los alimentos debemos usar materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Se requieren las 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.
- 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.

Medidas de protección frente a la contaminación:

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

Se requiere un 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.

B REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD

Los requisitos generales son las prácticas y las condiciones esenciales para la seguridad alimentaria de cualquier establecimiento alimentario; es el control de peligros que deben cumplir todos los proyectos. Estas prácticas proporcionan el entorno básico y las condiciones operacionales necesarias para la producción de alimentos seguros.

Planteamos estos requisitos en formato cuestionario para facilitar su comprensión y la aplicación.

B.1 AGUA

- ¿De dónde viene el agua del obrador? ¿Cuál es la fuente de suministro?
 - Red pública
 - Captación propia
 - Cisternas
- ¿Para qué utilizamos el agua?
 - Limpieza de equipamientos
 - Aseo personal
 - Limpieza de la ropa de trabajo
 - Preparación y elaboración de los alimentos
- ¿Dónde están los grifos o puntos de agua en el obrador?
 - Deberíamos identificar en un plano las instalaciones de agua, puntos de entrada y salida de agua potable fría y caliente.
- ¿Cloramos, descalcificamos o hacemos otros tratamientos de agua?
- ¿Cómo comprobamos que el agua es adecuada?
- ¿Qué gasto de agua tenemos?

Un buen control del agua es una responsabilidad muy importante, puesto que puede ser un vehículo de peligros que pueden pasar a los alimentos y afectar a la seguridad.

B.2 ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS

- ¿Quiénes son las personas proveedoras?
 - Lista de fincas proveedoras (datos identificativos, número de inscripción o registro, productos que suministra).
- ¿Disponemos de un listado de abastecimiento de todo lo que necesitamos para trabajar?
 - Alimentos
 - Otros materiales auxiliares (papel, envases, embalaje, etiquetas...)
- ¿Qué requisitos deben cumplir los productos?
 - Productos, tipos de envase, tipo de transporte, documentación...
- ¿Qué debemos hacer en caso de que no se cumplan las especificaciones?
- ¿Cómo comprobamos que las materias primas son las adecuadas?
- ¿Cómo tenemos previsto hacer los pedidos a las personas proveedoras? Semanalmente, mensualmente...

B.3 TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS

La trazabilidad³ es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos o sustancias destinadas a ser incorporadas al alimento.

Para cumplir la trazabilidad, es necesario un control de abastecimiento y mantener el registro de todo el proceso:

- ¿De dónde provienen los alimentos y las materias primas? ¿Cómo identificamos las materias primas para conocer los datos de origen? (Proveedor, fecha de entrada, cantidad, identificación del producto...)
- ¿Cómo identificamos los productos finales para conocer los datos de origen, de producción y de los destinatarios?
 - Registro de nuestros productos mediante un sistema de lotes.
 - Registro de salidas y destinatarios. (No es obligatorio en caso de consumidor final).
- ¿Tenemos una lista de destinatarios? (No es obligatorio en caso de consumidor final)
- ¿Cuál es el canal de comunicación con las personas proveedoras y con las consumidoras finales? A pesar de que la normativa no lo contempla, hay que prever la comunicación de posibles incidencias con el consumidor final.
- ¿Cómo actuar en caso de detectar algún producto inadecuado? Hay que tener pensado el procedimiento para retirar los productos y comunicarlo a la administración.

³ Reglamento 178/2002

B.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL OBRADOR

- ¿Qué espacio y equipamiento usamos?
- ¿Qué limpiamos?
 - Las superficies, el equipamiento y los utensilios que se usan.
 - En este listado hay que incluir los materiales utilizados en la limpieza (bandejas, cubos, cepillos, escobas...).
- ¿Cómo limpiamos y desinfectamos?
 - Los productos empleados
 - Los métodos empleados
 - El material y el equipo utilizados
- ¿Cuándo limpiamos y desinfectamos?
 - Frecuencia y momento de limpieza y desinfección
- ¿Quién se encarga de la limpieza y la desinfección?
- ¿Cómo comprobamos que la limpieza y la desinfección son adecuadas?

B.5 FORMACIÓN DEL PERSONAL

- ¿Tenemos descrito un protocolo de trabajo y las capacidades necesarias para llevarlo a cabo?
- ¿Qué necesita saber cada persona trabajadora?
- ¿Tenemos descritas las actividades de formación y capacitación?
- ¿Cómo sabemos si la formación es adecuada?
- ¿La persona trabajadora tiene la formación adecuada para garantizar la manipulación de los alimentos?

Cualquier persona que trabaje en un obrador debe recibir la formación adecuada para llevar a cabo el proceso de elaboración del producto y garantizar la higiene y la seguridad de los alimentos.

B.6 CONTROL DE PLAGAS

La presencia de plagas (ratas, cucarachas...) y de animales indeseables (moscas, mosquitos...), que pueden ser peligrosos o actuar como vector, puede afectar a la seguridad de los alimentos.

- ¿Cómo evitamos la aparición de animales? (Eliminación diaria de restos de comida, mantenimiento de las cisternas de agua)
- ¿El edificio está preparado para evitar el acceso o el refugio de animales en el interior del obrador?
 - Describir las barreras físicas y otras condiciones de carácter estructural (mosquiteras, dobles puertas, sellado de grietas, rejillas de los desagües...)
- ¿Empleamos métodos para evitar la aparición de plagas? ¿Cuáles? ¿Dónde están ubicados?
- ¿Cómo comprobamos que el control de plagas es el adecuado?

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN NUESTRO OBRADOR PASOS PARA CONSTRUIR EL PLAN DE AUTOCONTROL

INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO
Fase inicial de planificación

¿CÓMO ES NUESTRO OBRADOR?

Tenemos que adaptarlo a los requerimientos de la normativa



Higiene y trazabilidad

REQUISITOS GENERALES
Fase avanzada de planificación

¿CÓMO FUNCIONA?

Elaboramos el plan conjunto de requisitos generales

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE
Inicio de actividad

¿CÓMO ES EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CADA PRODUCTO?

Conocemos el proceso, identificamos peligros y aplicamos buenas prácticas de higiene



B.7 CONTROL DE TEMPERATURA

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.

- ¿Cuáles son los equipos y locales que debemos controlar?
 - Identificar en un plano los equipos relacionados con la temperatura
 - ¿Cuál es la temperatura necesaria para la buena conservación del producto? ¿Cuáles son las condiciones adecuadas del equipo para mantener esta temperatura?
 - ¿Con qué equipos de medida contamos?
 - ¿Qué tipo de registro de temperatura llevamos?
 - ¿Cómo tenemos previsto hacer el transporte de alimentos que requieren una temperatura determinada? Alimentos refrigerados, platos cocinados que necesitan mantener calor...

B.8 MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

- ¿Qué instalaciones, utensilios o equipos requieren un mantenimiento periódico?
- ¿Disponemos de manuales de funcionamiento o instrucciones de uso?
- ¿Quién hace el mantenimiento?
- ¿Cómo comprobamos que el mantenimiento es el adecuado?
- ¿Quién calibra los equipos de medida? ¿Cómo?

B.9 CONTROL DE ALÉRGENOS

Hay que evitar que ciertos componentes de los alimentos actúen como alérgenos para determinadas personas y, por lo tanto, se debe garantizar que el etiquetado de los alimentos es el correcto.

- ¿Qué ingredientes contienen alérgenos o sustancias que provocan intolerancia?
 - Hay que hacer una lista actualizada de las materias primas que son alérgenos y de las que pueden contener alérgenos.
- ¿Qué productos que elaboramos contienen alérgenos o sustancias que provocan intolerancia?
- ¿La información de los productos es la adecuada?
- ¿Se puede producir una contaminación cruzada?
- ¿Cómo evitamos la contaminación cruzada?
- ¿Cómo comprobamos que el control de alérgenos es el adecuado?

Es responsabilidad del obrador y de las personas que lo gestionan y producen mantenerse informadas sobre las novedades legislativas en materia de control de alérgenos.

B.10 CONTROL DE SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS

- ¿Qué subproductos o residuos tenemos que controlar?
- ¿Cómo generamos y manipulamos los subproductos o residuos?
- ¿Cómo almacenamos los subproductos y residuos?
- ¿Qué hacemos para retirar los subproductos y residuos?
- ¿Comprobamos que la gestión de subproductos y residuos es adecuada?

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

En toda transformación de alimentos hay que identificar las buenas prácticas de higiene para controlar los peligros específicos relacionados con la actividad y 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 a la higiene personal, no trabajar con productos alimentarios si sufrimos 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, y lavar las manos y los equipos con la frecuencia adecuada, mantener la cadena de frío, asegurar un buen almacenamiento, una buena gestión de residuos, etc.

D ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

El APPCC es el sistema por el cual diseñamos y establecemos el Plan de Autocontrol de nuestro proceso de producción y nuestro producto en concreto. Es un método que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos que transformamos. Aquí presentamos los puntos clave para ponerlo en práctica.

D.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ELABORACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO

La descripción del producto debe incluir:

- **Ingredientes**
Materias primas y aditivos. Se trata de información importante para determinar los peligros potenciales.
- **Características físicas**
Información relevante del producto, como las características organolépticas (color, aspecto, olor, sabor, textura).
- **Características fisicoquímicas**
pH, actividad del agua (sobre todo para productos curados)... y el resto de factores con influencia sobre la seguridad alimentaria.

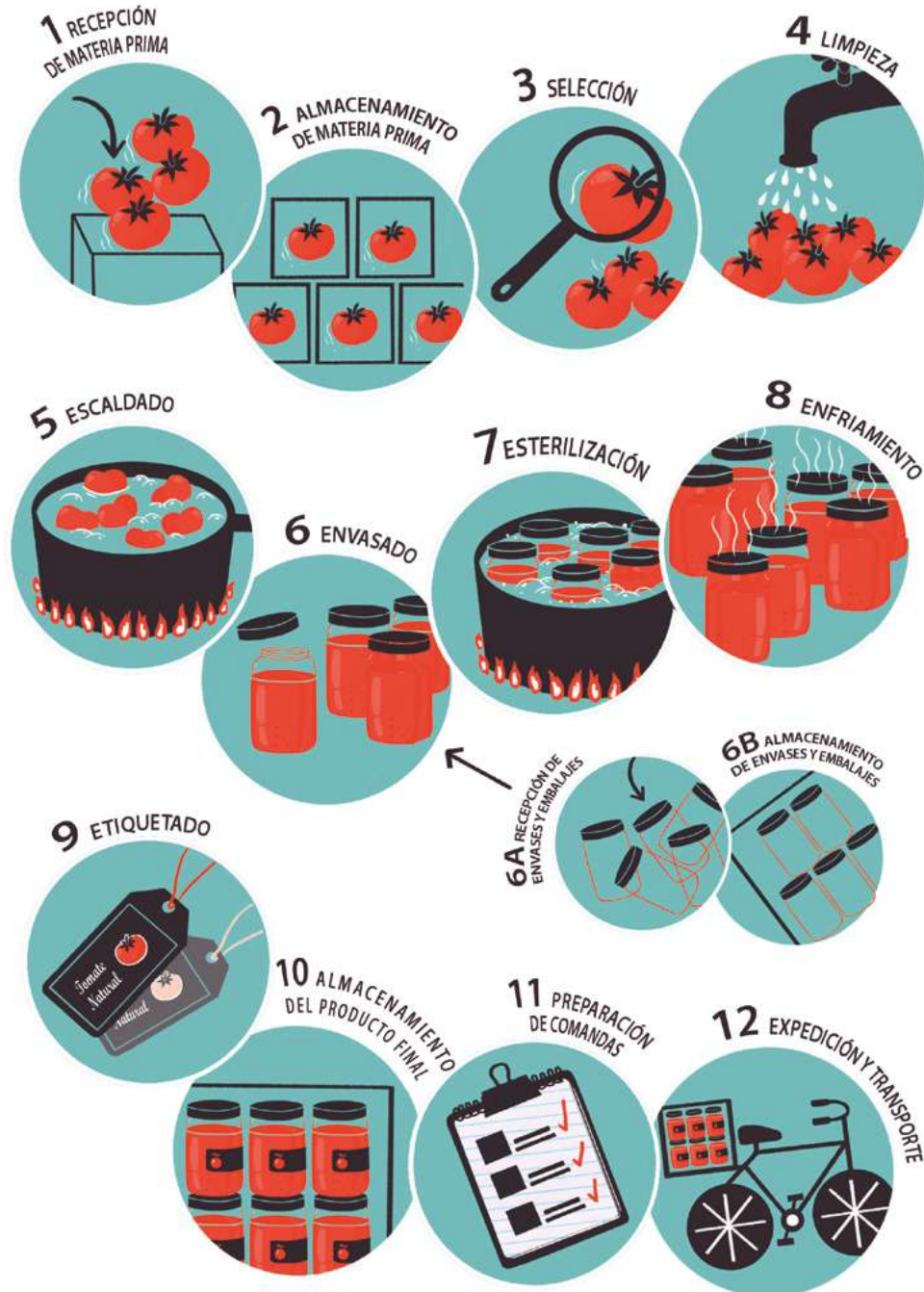
- **Información del proceso**
Son los procesos tecnológicos aplicados y los parámetros de importancia a tener en cuenta en el producto.
- **Características microbiológicas**
Hay que especificar los criterios microbiológicos de seguridad e higiene de los procesos (ver verificación).
- **Presentación, 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**
Se incluirán las menciones obligatorias establecidas legalmente y las correspondientes en el etiquetado específico, si es el caso.
- **Alérgenos**
- **Condiciones de almacenamiento y distribución**
Aspectos que se deben considerar para la conservación correcta hasta el momento del consumo. Por ejemplo: Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C.
- **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.

Los diagramas de flujo representan la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la transformación, elaboración y comercialización del producto y ha de acompañarse de una descripción detallada de todo el proceso de producción, etapa a etapa, y que tenga en cuenta todos los aspectos relevantes para el estudio de la seguridad alimentaria del producto.

Un diagrama de flujo no ajustado a la realidad y demasiado simplista hace que no se garantice un buen protocolo de trabajo y, por lo tanto, aumenta el riesgo de peligros higiénico-sanitarios que puede haber.

En las páginas siguientes presentamos, como ejemplo, unos diagramas de flujo específicos de dos elaboraciones en concreto: conserva de tomates y elaboración de queso fresco. Conviene crear un diagrama de flujo basado en la realidad de cada proyecto.

CONSERVA DE TOMATES



ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO



D.2 PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC FLEXIBILIDAD EN LA APLICACIÓN

Los siete principios del Sistema APPCC son:

- 1 Análisis de peligros
- 2 Determinación de los puntos de control crítico
- 3 Establecimiento de los límites para cada punto de control crítico
- 4 Establecimiento del sistema de vigilancia para cada punto de control crítico
- 5 Adaptación de medidas correctoras si se determina que un punto de control crítico no está controlado
- 6 Comprobación del sistema
- 7 Establecimiento de un sistema de documentación y registro

Estos principios del Sistema de APPCC nos ayudarán a valorar la complejidad de nuestro proceso productivo y de nuestro producto en parámetros de seguridad alimentaria.

Para entender la flexibilidad en la aplicación del Sistema APPCC en nuestros transformados habría que consultar la Comunicación 2016/C 278/01, del 30.7.2016, de CE. En esta comunicación se vuelve a recordar el considerando 15 del Reglamento n.º 852/2004:

«Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos de control crítico. De modo similar, el requisito de establecer “límites críticos” no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas».

De forma sencilla, se pueden garantizar los 7 principios aplicando los pasos siguientes.⁴

⁴ Véase Comunicación sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que prevén programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto a la aplicación en determinadas empresas alimentarias. (2016/C 278/01)



Principio 1

Detectar cualquier peligro que hay que evitar, eliminar y reducir a niveles aceptables

El análisis de peligros tiene como objetivo enumerar todos los peligros que razonablemente se puedan prever en cada fase, desde la producción primaria, la elaboración, la fabricación y la distribución hasta el punto de consumo.

Al realizar un análisis de peligros, habrá que incluir, siempre que sea posible, los factores siguientes:

- La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud.
- La evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros.
- La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados.
- La producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos.
- Las condiciones que puedan originar el punto anterior.

Los peligros que pueden acontecer durante el procesamiento y/o la comercialización de un alimento y comprometer la salubridad se clasifican según su naturaleza en biológicos, físicos o químicos.

Para identificar los peligros potenciales, es importante revisar los ingredientes del producto, las operaciones o las actividades que se hacen en cada etapa y los equipos que se utilizan, el producto final y el sistema de almacenamiento y distribución, el uso esperado del producto y la población destinataria, valorando la probabilidad de presentación y la gravedad para la salud.

Por lo tanto, hay que determinar el riesgo de un peligro basándose en el conocimiento del producto, el proceso productivo y la probabilidad de que el peligro se haga efectivo, junto con su gravedad.

Una vez identificados, es importante definir qué tipo de actividades podemos incorporar para reducir el peligro y su factibilidad. Es el momento de validar el diagrama de flujo o si es necesario añadir alguna medida correctora en todo el proceso para garantizar la inocuidad del producto transformado.

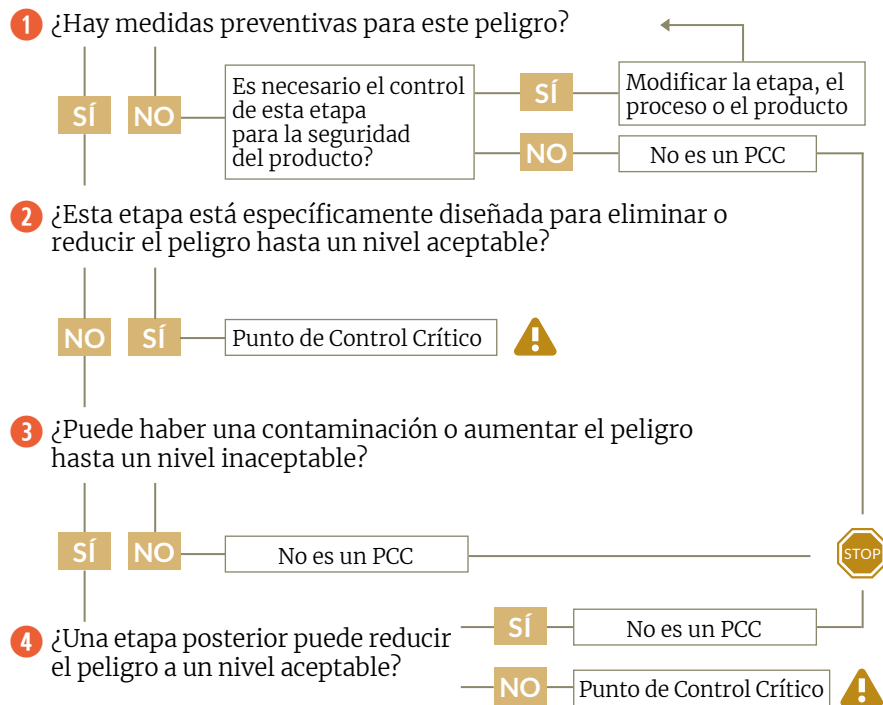
Entonces, el equipo deberá determinar qué medidas de control, si las hay, pueden aplicarse en relación con cada peligro.

Principio 2

Detectar los puntos de control crítico en la fase en que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a un nivel aceptable

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 caso de que se determine que sí que hace falta, la etapa es un **punto de control crítico (PCC)** para este peligro.

Para facilitar la identificación de este PCC planteamos 4 preguntas:



Principio 3

Establecer límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados

Cada medida de control relacionada con un PCC debe especificar los límites críticos. 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) o consultando la bibliografía.

Principio 4

Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC

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.

Principio 5

Establecer medidas correctoras cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado

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

Principio 6

Establecer los procedimientos que se aplicarán regularmente para verificar la eficacia de las medidas aplicadas

La verificación consiste en una serie de procedimientos que diseñaremos y aplicaremos para asegurarnos de que nuestro plan se cumple. El sistema de comprobación y de registro documental incluye, por ejemplo, los procedimientos siguientes:

- Comprobar, en un tiempo determinado, si los equipos de medidas funcionan bien (termómetro, balanza, etc.).
- Realizar análisis y comprobaciones, en un tiempo determinado, con pruebas de validación. Por ejemplo, una prueba anual de la superficie (de la mesa donde trabajamos con el producto crudo) para verificar que nuestro plan de limpieza es eficaz.
- En un tiempo determinado, por ejemplo, una vez al mes, revisar los registros de las incidencias y verificar que las acciones correctoras son adecuadas.
- Analizar el producto.

Principio 7

Elaborar documentos y registros, adaptados a la actividad y dimensión de la empresa, para demostrar la aplicación efectiva de las medidas aplicadas

Para aplicar los procedimientos basados en el APPCC es esencial un registro eficaz y preciso. Estos procedimientos se deben documentar y completar continuamente y tienen que estar adaptados a la dimensión de la actividad.

Los documentos y registros han de ir firmados por las personas responsables de la actividad y deben conservarse durante un periodo de tiempo suficiente desprendido de la vida útil del producto para verificar la trazabilidad, para garantizar la revisión periódica de los procedimientos y facilitar el seguimiento por parte de las autoridades competentes.

8 ¿CÓMO FAVORECER LA CREACIÓN DE OBRADORES COMPARTIDOS?

8.1 PROPUESTAS NORMATIVAS

La normativa europea, en materia de higiene y seguridad alimentaria, es bastante flexible y se adapta a las realidades de los diferentes obradores, tanto de los que se plantean en este cuaderno como de los individuales y de producciones pequeñas. Es un reto de todos los actores implicados, tanto públicos y privados como sociales, promover la aplicación en el ámbito autonómico y local con acciones y ayudas que permitan, entre otras, una mayor flexibilidad en los procedimientos de autocontrol y en los requisitos de los locales, equipos e instalaciones. En algunas comunidades autónomas ya se trabaja en este sentido, pero hay que continuar avanzando.

Asimismo, es necesaria la creación de mesas de trabajo en materia de seguridad e higiene alimentaria en las administraciones públicas competentes, las redes de producción y transformación y las entidades o personas responsables de la gestión de los obradores. Hace falta un espacio que permita acercar las realidades, dificultades y preocupaciones de todos los actores implicados y donde se construyan herramientas, fichas o guías de buenas prácticas que faciliten la transformación de alimentos en los obradores con todas las garantías.

8.2 PROPUESTAS DE DINAMIZACIÓN PARA LAS ADMINISTRACIONES

Como hemos visto, en el trabajo de los obradores compartidos, todas las administraciones (estatales, autonómicas y municipales) están involucradas y su compromiso es importante.

Si en el territorio hay interés por parte de personas o colectivos en este tipo de actividad y se puede favorecer el trabajo de las personas agricultoras, hay muchas cosas que la administración puede hacer para potenciarlo. A veces, en los pueblos, se habla mucho de incentivar la ocupación y el emprendimiento, pero solo se contempla el sector industrial o el turismo y se deja de lado el sector agrario, que a menudo es el más presente.

No podemos olvidar que la pequeña transformación agroalimentaria va de la mano de la dinamización de la agroecología en general, y aquí las administraciones municipales tienen mucho trabajo a realizar, por ejemplo, bancos de tierras, formación agraria, protección de la tierra fértil, etc.⁵

Algunas ideas para potenciar e impulsar los obradores compartidos, tanto desde el ámbito autonómico como el provincial o municipal:

⁵ Para más información, véase Carta por una soberanía alimentaria desde nuestros municipios: https://www.economiasolidaria.org/carta_soberania_alimentaria

- En los pueblos hay muchas infraestructuras y dotaciones infrautilizadas, que pueden adaptarse a la función de un obrador sin una gran inversión; por ejemplo, las cocinas de centros sociales, cooperativas o escuelas.
- Promover el obrador como cocina central que provea al comedor escolar, la residencia de gente mayor, comidas a domicilio, fiestas del pueblo...
- Crear un espacio de formación en hostelería y restauración.
- Líneas de financiación en el ámbito autonómico o provincial.
- Promover el producto local, por ejemplo, con catálogos, mapas, ferias, etc.
- Aprovechar la existencia de obradores para investigar determinados recursos locales específicos estratégicos para el territorio, por ejemplo, relacionados con la recuperación de variedades vegetales o razas ganaderas, cultura gastronómica, etc.
- Promover formación en pequeñas elaboraciones, en trabajo en grupo, en gestión económica, etc.
- Crear mesas de trabajo con las personas y entidades responsables de la gestión de los obradores.
- Editar manuales o guías (como esta) para poner en marcha estas iniciativas.
- Visitar experiencias de otros territorios.
- Cooperar con otros municipios del ámbito comarcal para aprovechar recursos y generar redes.

En el territorio europeo es muy frecuente que las administraciones públicas potencien estas infraestructuras. Hay muchas experiencias que hoy son casos de éxito y de donde podemos extraer ideas, por ejemplo, la red de Ateliers de Transformation Collectifs de Francia.



9 REFLEXIONES, RETOS Y PROPUESTAS DESDE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Con este manual esperamos haber aportado claridad e información acerca de los obradores compartidos para contribuir a su puesta en funcionamiento y réplica. A manera de conclusión, queremos compartir algunas reflexiones tanto del equipo redactor como de las personas que participaron en la jornada sobre obradores compartidos «Transformando alimentos, transformando realidades» en València, el 1 de diciembre de 2017.

🔗 Sobre el carácter colectivo de los obradores compartidos

En el manual hemos hablado en todo momento de obrador compartido, entendiendo que se trata de una infraestructura compartida. Sin embargo, queremos resaltar que para este tipo de proyectos consideramos óptima la gestión colectiva; es decir, no solo compartir el espacio y las herramientas, sino también otras partes del proceso en que la cooperación es fundamental. Hablamos por ejemplo de la difusión, la comercialización o la relación con las redes agroecológicas del territorio. Tenemos que volver a aprender a trabajar en equipo y a valorar el impacto y el beneficio del trabajo más allá de la esfera individual.

🔗 Sobre la organización del sector productivo

Para detectar las necesidades del sector y poder ser un interlocutor con la administración, es muy importante la capacidad de cooperación y de organización entre los proyectos productivos de cada territorio, en este caso los relacionados con la pequeña transformación. Si se formalizan espacios de diálogo y de intercambio entre los diferentes obradores (por ejemplo, agrupándose en una plataforma o un colectivo), se conseguirán más cosas que de forma individual.

🔗 Sobre la economía alternativa, social y solidaria

Este tipo de economía, basada en la «Carta de principios de la economía solidaria», se encuentra al alza en muchos territorios. Actualmente, hay grupos promotores trabajando en formación, asesoramiento o en la construcción de mercados sociales y mapas de iniciativas como el Pam a pam en el País Valencià y Catalunya. Los obradores compartidos pueden formar parte de estas redes y aprovecharlas, puesto que pueden dar un empujón a su trabajo y ponerlos en contacto con personas y comercios interesados en sus elaboraciones.

🔗 Sobre los comedores de colectividades

Las cocinas de los comedores escolares, sociales o de una residencia de personas mayores se asemejan a un obrador donde se cocinan platos para un colectivo determinado. Para garantizar la viabilidad, una cocina colectiva en una zona rural tendría que trabajar como cocina central



y dar servicio a otras escuelas o colectivos del territorio. Pero también se podría plantear un obrador que proveyera de alimentos manipulados a las cocinas de estos comedores (verdura limpia y cortada, obrador de carne...). Sería una forma de disminuir ciertas cargas de trabajo al equipo de cocina garantizando alimentos de producción local y de temporada.

🔗 Sobre el potencial transformador de la compra pública de alimentos

Las administraciones tienen poder para modificar el mercado alimentario si tenemos en cuenta sus procesos de compra pública y licitación de suministros y servicios relacionados con las restauraciones colectivas (escuelas, universidades, hospitales, centros penitenciarios, bancos de alimentos...). Si este volumen de compra se invirtiera en mercados de proximidad, estaríamos ante el catalizador definitivo para crear, fortalecer y extender una red de mercados locales viables con consecuencias importantes en la economía, la sociedad, el medio ambiente y la cultura. En estas redes locales también se pueden incluir los obradores.

🔗 Sobre el cambio de hábitos hacia una responsabilidad social y ambiental

Como hemos visto a lo largo del documento, los obradores compartidos que recomendamos apuestan por el cambio de hábitos de producción, de consumo y también de relaciones (tanto hacia adentro del proyecto como hacia fuera) y hemos tratado de mantener la coherencia en la descripción de todos los procesos y recomendaciones. Hablamos de un uso responsable y sostenible de los bienes naturales (tierra, energía, materiales...), pero también de repensar nuestras necesidades de consumo de manera amplia. Quizás es el momento de valorar mejor nuestro tiempo.

🔗 Sobre la precariedad y la coherencia en los proyectos transformadores

Los proyectos que quieren hacer las cosas de manera diferente al sistema económico capitalista no son nuevos. Por todas partes hay ejemplos de todo tipo y muchos aprendizajes acumulados. Desgraciadamente, a veces se encuentra un punto de coincidencia: la gran cantidad de tiempo que hay que invertir para hacerlos sostenibles económicamente implica, a menudo, una vida precaria. Sabemos que se trata de iniciativas que todavía van a contracorriente y por eso tienen dificultades añadidas, pero debemos tener cuidado porque lo que queremos por encima de todo no es un buen proyecto, sino un «buen vivir»; ambas cosas tienen que ir unidas. No es incompatible transformar la economía y la sociedad con la sostenibilidad económica, por eso debemos aprender de muchos de los proyectos que ya han demostrado que se puede hacer.

OBRADOR EN LA COCINA DEL MERCADO DE VILLENA - Alacant

APROVECHAMIENTO DE UN ESPACIO PÚBLICO INFRAUTILIZADO

Infraestructura: 100 m², diseño cuidado. Un cristal permite la visibilidad desde el exterior.

Fecha de apertura: Febrero de 2018

Inversión: 80.000 €. Financiado al 100% por varias subvenciones. La mayor parte para instalaciones y equipo, dentro de la convocatoria de 2017 de la Conselleria d'Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball en materia de comercio, consumo y artesanía.

Gestión: Ayuntamiento de Villena

Actividad: No hay líneas de producción definidas.

Funcionamiento: La concejalía de mercados ofrece este espacio a quienes comercializan productos en el mercado. Su idea es introducir los principios de la economía circular, transformando los excedentes y los productos que de otra forma no podrían continuar en el circuito comercial. Así, se aumenta la oferta de productos del mercado. Al mismo tiempo, se ofrece a personas o pequeñas empresas agrarias locales la posibilidad de utilizar el obrador, con el objetivo de introducir el producto local transformado en la oferta del mercado.

Particularidades: El obrador es evolución de una cocina que ya existía en el mercado. Se usaba para talleres de cocina, cerveza artesana, etc. Las instalaciones habían quedado obsoletas. Se ha aumentado la superficie útil de unos 30 m² a 100 m² y han mejorado las infraestructuras: espacio de cocción, horno, lavaplatos, fregaderos y refrigeradores industriales. Además, se ha instalado un buen equipo de imagen y sonido para los cursos y talleres.

Más información: www.villena.es/desarrollo-economico-industria-comercio-y-mercado

OBRADOR AGROECOLÓGICO MASKILU DE ZEBEIRO - Bizkaia

PROYECTO IMPULSADO POR COLECTIVOS LOCALES CON FINANCIACIÓN DIVERSIFICADA

Infraestructura: Planta baja de un caserío rehabilitado (90 m²) y cedido por el ayuntamiento

Fecha de apertura: Junio de 2015

Inversión: 60.000 € (35.000 € fondo LEADER, cuotas 14.300 €, micromecenazgo 8.000 €, además de trabajo colaborativo).

Gestión: Dos organizaciones, Maskilu y Basortu. Maskilu agrupa las empresas usuarias, que son socias. Basortu gestiona el obrador y es titular de instalaciones, contratos y registros sanitarios y tiene contratado un seguro de responsabilidad civil para todas las elaboraciones.

Actividad: No existen líneas de producción diferenciada. Solo productos de origen vegetal y agroecológicos (conservas y mermeladas).

Funcionamiento: Trabajan en días separados previamente asignados.

Particularidades: Este pueblo empieza hace unos años con un plan municipal donde se licitan tierras para cultivo ecológico y la posibilidad de obtener viviendas para las personas que acceden a la tierra. A la vez, se identifica la necesidad en Bizkaia de un espacio para transformar excedentes, principalmente verduras; el ayuntamiento cede un local municipal para la construcción del obrador. El diseño y la gestión se han realizado de manera colectiva implicando tanto a personas que han llegado al pueblo para empezar una actividad en el sector agrícola, como a personas que aprovechan también este obrador para su autoconsumo.

Más información: www.maskilukontserbak.org

VIVERO DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS - Huesca

PROYECTO DE GRAN INVERSIÓN CON FONDOS PÚBLICOS

Infraestructura: Dos locales previos adaptados como obradores, uno en Jaca (474 m²) y otro en Biescas (500 m²).

Fecha de apertura: Agosto de 2015

Inversión: Alrededor de 400.000 € en cada uno.

Gestión: Gestionado por ADECUARA (Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón), una asociación sin ánimo de lucro que gestiona fondos LEADER, en el que participan entidades sociales de las comarcas de La Jacetania y el Alto Gállego (más de 140 entidades, y más de 170 núcleos de población agrupados en 28 municipios). La responsabilidad de todas las elaboraciones es de esta entidad, que gestiona el plan de autocontrol y proporciona asesoramiento.

Actividad: En Jaca tienen registro para elaborar carnes, platos preparados, repostería y mermeladas en salas separadas. En Biescas, también en salas separadas, pueden elaborar lácteos, miel, vinos y licores. En mayo de 2018 contaban con 10 viveristas todo el año y 2 estacionales. Dos exviveristas abrieron su propio obrador y actualmente hay 2 más con esta idea a corto plazo.

Funcionamiento: Funciona como un vivero de empresas. Cada empresa usuaria debe asociarse a ADECUARA. Cada viverista controla y comercializa su producción. Tienen un protocolo de acceso y bienvenida muy completo, con visitas y entrevistas con el resto de viveristas.

Más información: viveroempresas.adecuara.org

OBRADOR DE ORBA - Alacant

INICIATIVA PARTICULAR

Infraestructura: Espacio diáfano y amplio adecuado dentro de una planta baja de una casa de alquiler.

Fecha de apertura: 2013

Inversión: Entre 4000 y 5000 € (crédito personal en un banco) para reformar la fontanería y comprar una cocina, una mesa de trabajo, un extractor, etc.

Gestión: Encarna Greciano, la persona que lo puso en marcha, es quien pasa las inspecciones y la responsable última de todo.

Actividad: Dos registros, uno de conservas vegetales y otro de cereales, harinas y derivados.

Funcionamiento: Para compartir el precio del alquiler se ofreció el espacio a otras personas elaboradoras, que hacen uso también de los registros. En marzo de 2018 hay 7 personas trabajando. Cada una de ellas tiene un día de la semana asignado (lo cambian según les conviene) y se compromete a limpiar las instalaciones y tener al día la trazabilidad de su producto. Tienen un grupo de WhatsApp para compartir incidencias, dudas, etc. Hay un listado mensual con las tareas de limpieza a fondo que reparten entre todas y que Encarna supervisa. Ella rellena también el plan de mantenimiento y ha redactado el plan de APPCC, que ha pasado las inspecciones sin ningún problema.

Particularidades: Iniciativa de Encarna Greciano, productora. La colaboración de la técnica de sanidad local fue fundamental para poner en marcha este obrador.

ANEXOS

- 1 UNA RUTA HASTA TU OBRADOR
- 2 GLOSARIO
- 3 CLAVES Y CATEGORÍAS
- 4 LISTADO DE RECURSOS Y DOCUMENTOS

ANEXO 1

UNA RUTA HASTA TU OBRADOR

ASPECTOS TÉCNICOS

Si quieres poner en marcha un obrador, ya sea compartido o individual, debes tener presentes unas cuantas cosas. Aquí te proponemos una ruta que puede llevarte hasta tu obrador:

- 1 **Ten claro qué quieres producir o en qué gama te mueves.**
 - conservas vegetales
 - pasta
 - queso...
- 2 **También tienes que pensar dónde quieres vender tus productos, ya que el registro sanitario que pidas será diferente según tus expectativas.**
 - en el sitio en que produces
 - en mercados
 - en tiendas del pueblo
 - en todo el país...
- 3 **Piensa dónde quieres ubicar tu obrador, infórmate en el ayuntamiento.**
 - Si ya tienes un local visto, tuyo o alquilado, ve directamente a pedir un certificado de compatibilidad urbanística.
 - Para pedirlo, deberás explicar qué actividad quieres hacer y presentar un plano de situación.
 - Cada ayuntamiento tiene sus procedimientos, pregunta cómo hacerlo.
 - En cada ayuntamiento te cobrarán una tasa, de unos 50 €.
 - Si el local no es tuyo y el ayuntamiento no puede hacerte el certificado, puedes consultar el Plan General de Ordenación Urbana (PGOU).
 - En este documento se divide el municipio en zonas, y se explica qué se puede hacer en cada una.
 - Si tienes dificultades para entenderlo, pide una cita para hacer la consulta en la oficina de urbanismo.
 - Te pedirán que identifiques el local en un plano y te explicarán las actividades que se permiten.
 - Estas consultas son gratuitas.
 - Si aún no tienes ningún local o no tienes clara la zona, puedes consultar el plan urbanístico y hacerte una idea de cómo está ordenado el municipio.
 - Puedes consultar el PGOU tú mismo o ir al ayuntamiento tal como se indica en el punto anterior.

4 Paralelamente, ve al departamento de sanidad para consultar los aspectos técnico-sanitarios de tu proyecto.

- Pide cita en el Centro de Salud Pública que corresponda al municipio donde quieres ubicar el obrador.
- Prepara la visita:
 - Mejor si ya sabes los productos que quieres elaborar.
 - Lee este manual entero, para tener claros los aspectos técnicos y sanitarios.
 - Tienes que poder dialogar tranquilamente con la persona que te atienda, y ayudarla a comprender lo que quieres hacer para que pueda informarte.

5 Tras hablar con el Ayuntamiento y con Salud Pública, estás en disposición de poner en marcha el proyecto. Es recomendable consultar a alguien con formación técnica que pueda asesorarte.

- Si tu actividad es muy pequeña o sencilla, probablemente sea inocua.
 - No habría que hacer proyecto.
 - Solo necesitas que un técnico certifique la inocuidad.
 - Tú mismo puedes preparar la comunicación de inicio de actividad o la memoria descriptiva que tendrás que presentar al ayuntamiento.
- Si la actividad es más complicada, por los residuos que genera o cualquier otra cosa, puede requerir un proyecto técnico.

6 En cualquier caso, antes de dar por válido el diseño del espacio, vuelve al Departamento de Salud para enterarte de sus requisitos.

- Es importante que tengas claro el diseño del obrador y el proceso de elaboración de los productos, para que la entrevista sea fructífera.

7 Ya solo falta tramitar la actividad con el Ayuntamiento.

Este trámite depende de tu actividad.

- Si es inocua, incluida en el Anexo III de la Ley 6/2014 → comunicación de actividad.
 - Si hay que reformar el local, puedes hacer las obras antes de presentar la comunicación.
 - Puedes iniciar la actividad al día siguiente de comunicarla al ayuntamiento.
- Si no es inocua, pero tampoco considerada complicada → declaración responsable.
 - Si hay que reformar el local, hazlo antes de presentar la declaración responsable.
 - Puedes iniciar la actividad un mes después.
- Si está incluida en el Anexo II de la Ley 6/2014 → licencia ambiental.
 - Si hay que hacer obras, debes esperar la licencia para la actividad.
 - Necesitas un proyecto técnico.

- No puedes empezar la actividad hasta que haya una respuesta positiva a tu solicitud de licencia ambiental.
- Si está incluida en el Anexo I de la Ley 6/2014 → autorización ambiental integrada.
 - Estas actividades son las más complicadas de tramitar por sus dimensiones, peligrosidad o por los residuos que generan.
 - Necesitas un proyecto técnico.
 - No puedes empezar la actividad hasta que te hayan concedido la autorización ambiental integrada.

8 Paralelamente, pide el registro sanitario en el Departamento de Salud.

- La Conselleria de Sanidad no mirará si ya tienes el permiso del ayuntamiento; puedes iniciar este trámite independientemente de los otros.
- Según donde quieras vender, pedirás un registro autonómico o general
- En la página web de la Conselleria de Sanidad puedes consultar los diversos procedimientos y los costes.
- El personal del centro de salud encargado del registro sanitario te indicará el tipo de solicitud que tienes que presentar y las tasas que implica.
- Debes pagar las tasas de inscripción (aproximadamente, 100-200 €).
- Posteriormente tendrás una visita donde se comprobará si tu obrador y tus procesos garantizan la seguridad alimentaria.
 - Como siempre, si estás preparada para la visita con toda la información, podrás dialogar y llegar a soluciones pactadas en todos los aspectos.

ANEXO 2

GLOSARIO

► Buenas prácticas de higiene (BPH) y de fabricación (BPF)

Paquete de prácticas y condiciones preventivas para garantizar la seguridad de los alimentos producidos. Las BPH insisten en la necesidad de higiene, mientras que las BPF ponen el acento en unas metodologías de trabajo correctas. Consultar la Comunicación de la Comisión Europea sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contempla programas de prerequisites (PPR) y procedimientos basados en los principios de l'APPCC, incluida la facilitación y flexibilidad respecto de la aplicación en determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01).

► Diagrama de flujo

Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la transformación, elaboración y comercialización de un determinado producto.

► Empresa alimentaria

Entidad pública o privada que produce, transforma, elabora, envasa y transporta alimentos.

▶ **Explotador de la empresa alimentaria (o figura del explotador)**

Persona física o jurídica responsable de cumplir la legislación sanitaria en la empresa emprendida. Es muy importante para la autoridad sanitaria tener identificada esta figura.

▶ **Peligros y peligros significativos**

En el momento de describir el proceso productivo, hay que identificar los riesgos para la seguridad alimentaria. Algunos de ellos pueden controlarse aplicando buenas prácticas higiénicas, que debemos describir en nuestro Plan de Autocontrol. Si identificamos dentro del proceso productivo algún riesgo o peligro grave, contaminación cruzada, etc. que no se pueda controlar si no se toman medidas específicas, entonces determinaremos este como un peligro significativo y añadiremos a nuestro Plan de Autocontrol medidas de control (Puntos de Control Crítico). Para llevar a cabo este análisis podemos contar con el asesoramiento de la persona técnica en seguridad alimentaria de nuestra área de salud.

▶ **Plan de Autocontrol**

Es el documento, o la suma de documentos, donde la persona responsable de la seguridad del obrador refleja todas las peculiaridades de la instalación y del proceso productivo, describe como se mantiene la seguridad alimentaria y como quedará registrada para el control. El Plan de Autocontrol es de realización y mantenimiento obligatorios.

▶ **Registro de Establecimiento Menor (REM) o registro de venta directa**

Registro autonómico que regula la inscripción de las empresas alimentarias que quedan excluidas en el registro estatal, RGSEAA. La característica general de las empresas inscritas en el REM es la venta directa o mediante un intermediario directo. Su ámbito de comercialización es la zona sanitaria o en todo caso la misma comunidad autónoma; hay que consultar en cada territorio a la autoridad sanitaria competente.

▶ **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)**

Adscrito a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI). Es un registro unificado de ámbito estatal, en el que se incluyen los datos de la empresa recogidos desde la inscripción de cada comunidad autónoma. Tiene carácter público e informativo, es una base de datos informatizada que cada estado pone a disposición de la coordinación europea. La característica general de las empresas inscritas en el RGSEAA es el ámbito de comercialización, todo el territorio europeo.

▶ **Reglamento o Régimen Interno**

Se trata de un documento que tiene como función desarrollar y reflejar los acuerdos aceptados por todas las partes para el buen funcionamiento del obrador compartido. No es obligatorio, pero es muy recomendable rellenarlo para regular, entre otras cosas, las condiciones y turnos de uso de los espacios y la seguridad alimentaria. Igualmente, en él se establece cómo y cuándo deben realizarse las tareas y quién debe llevarlas a cabo, se designan las comisiones de trabajo, se redactan los contratos internos para los compromisos conjuntos entre la «figura del explotador» y todas las personas usuarias del obrador compartido, etc.

ANEXO 3

CLAVES Y CATEGORÍAS

Las claves corresponden a los diferentes grupos de alimentos o productos alimentarios.

Clave	Tipos de alimentos
05	Conservación de alimentos
10	Carnes y derivados, aves y caza
12	Peces, crustáceos, moluscos y derivados
14	Huevos y derivados
15	Leche y derivados
16	Oleaginosas y grasas comestibles
20	Cereales, harinas y derivados
21	Vegetales (hortalizas, frutas, setas, tubérculos, legumbres)
23	Azúcares, derivados, miel y productos relacionados con la producción de la miel
24	Condimentos y especias
25	Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados
26	Comidas preparadas, alimentos para grupos específicos, complementos alimenticios y otros ingredientes y productos alimenticios
27	Aguas envasadas (incluidas cisternas móviles) y hielo
28	Helados
29	Bebidas no alcohólicas
30	Bebidas alcohólicas
31	Ingredientes tecnológicos
39	Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
40	Almacenistas, distribuidores, envasadores, transportistas e importadores polivalentes
50	Restauración colectiva social

Las categorías definen la función (el proceso productivo) que puede desarrollar la empresa alimentaria y son iguales para todas las claves.

Categoría	Proceso productivo
01	Fabricación, elaboración o transformación
02	Envasado
03	Distribución
04	Almacenamiento
05	Importación (para productos no UE)
06	Actividades específicas no recogidas en las anteriores

EL NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

El número de inscripción en el RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) tiene la siguiente estructura:

20.043365/A

- Las dos primeras posiciones (20) corresponden al sector (clave) que identifica la actividad, en este caso cereales, harinas y derivados.
- Un punto (.)
- Las seis posiciones siguientes (043365) corresponden a un número de orden del establecimiento en el sector.
- Una barra inclinada.
- Las posiciones (A) que se indican después de la barra inclinada identifican la ubicación territorial del establecimiento, en este caso, Alicante.

En líneas generales debemos considerar que:

- Por cada clave es necesario un registro. Si en un obrador se trabaja con diferentes tipos de alimentos se tienen que tramitar diferentes registros sanitarios. Por ejemplo, si se trabaja con cereales y vegetales hay que sacar dos registros; uno con la clave 20 y otro con la clave 21.
- Por cada clave la asignación de la categoría se efectúa según el criterio de la categoría principal y con este orden jerárquico (no correlativo):
 - 01 – Fabricación, elaboración o transformación
 - 02 – Envasado
 - 04 – Almacenamiento
 - 03 – Distribución

Es decir:

- Si se inscribe en la categoría 01, no hay que hacerlo en las categorías 02, 03 ni 04.
- Si se inscribe en la categoría 02, no hay que hacerlo en las categorías 03 ni 04.
- Si se inscribe en la categoría 04, no hay que hacerlo en la categoría 03.

La categoría 3 se asigna solo a empresas dedicadas a la comercialización de productos que en ningún momento entran físicamente a las instalaciones de los obradores.

Entendemos que por las características propias de los obradores nos centraremos en las categorías 01 y 02. Si el obrador compartido tiene servicio de almacén para el producto final de todas las personas usuarias, con esta categoría principal quedaría registrada también la de almacenamiento, sin necesidad de especificarla. En el caso de que en el obrador compartido no haya servicio de almacén y el producto final de cada persona usuaria se ubique en otro lugar hasta la distribución o comercialización, entonces este espacio tendrá que registrarse específicamente con categoría 04.

ANEXO 4

LISTADO DE RECURSOS Y DOCUMENTOS

a) Normativa

Reglamento (CE) núm. 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) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios.

Reglamento (CE) núm. 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.

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo de 2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consejo, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios (2018/1589). Generalitat Valenciana.

Decreto 20/2012, de 27 de enero, del Consejo, por el que se crea el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores. Generalitat Valenciana.

Comunicación sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias. (2016/C 278/01).

b) Bibliografía consultada y de referencia

La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Agència Protecció de la Salut. Generalitat de Catalunya. www.gencat.cat/salut/acsa/

Guías de prácticas correctas de higiene reconocidas oficialmente. Agència Catalana de Seguretat Alimentaria. Generalitat de Catalunya. http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques

Dando vida a una idea. Herramienta práctica para los procesos de viabilidad integral en experiencias económicas de Soberanía Alimentaria. www.emauscursos.com/pdf/DEF-DandoVidaBajaResolucionPliegos.pdf

Viabilidad económica y viabilidad social. Una propuesta agroecológica para la comercialización de la producción ecológica familiar. <https://www.eneek.eus/es/actualidad/publicaciones>

Enfoques de análisis de peligros para algunos pequeños establecimientos minoristas para la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Comité Científico de Peligros Biológicos de la EFSA (BIOHAZ). 2017

Guía para el funcionamiento del registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. (Revisión 8). Noviembre 2016. AECOSAN

c) Sitios web y enlaces de interés

AECOSAN. Agencia Española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición. Área de Seguridad Alimentaria. www.aecosan.msssi.gob.es

Agència Catalana de Seguretat Alimentaria. Generalitat de Catalunya. Guías y documentos de buenas prácticas. http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/

Materiales de la jornada «Transformar aliments, transformar realitats», 1 de diciembre de 2017, València. <http://sobiraniaalimentariapv.org/recull-materials-de-la-jornada-dimpuls-dels-obradors-compartits-1-desembre-2017>

Guía de prácticas correctas de higiene. Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana. <http://www.sp.san.gva.es>

Guías de orientación y de buenas prácticas. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/guias_practicas.htm

Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació. Generalitat de Catalunya. PDF: <https://bit.ly/2M9yYHf>

