



Manuales de Artesanía Alimentaria

Conservas vegetales

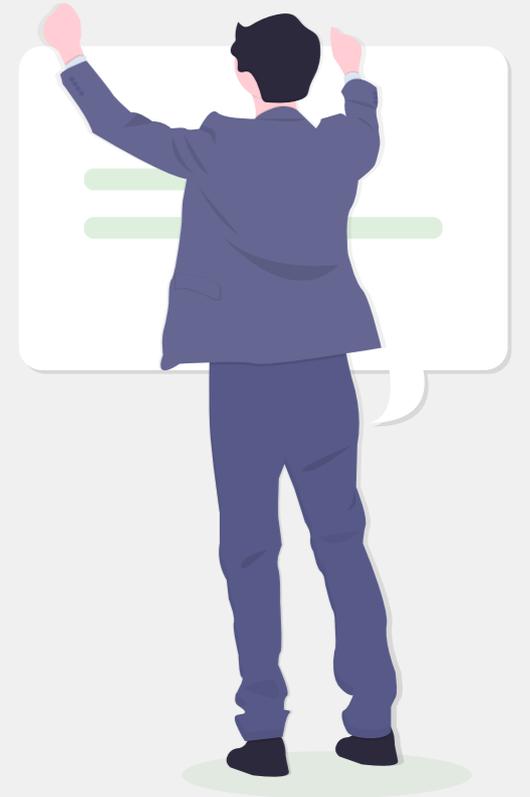
Comarca Miajadas-Trujillo



Artesanía Alimentaria:



1. f. Elaboración de alimentos de forma artesanal, lo que incluye una serie de requisitos como la existencia de un maestro artesano, la elaboración manual en lo posible y que el tamaño de la empresa artesana tenga la calidad de microempresa.”



0. Introducción

La alimentación es algo muy serio.

Otros proyectos de emprendimiento no tienen tantos requisitos, pero las administraciones cuidan mucho cada detalle a la hora de permitir que una empresa produzca alimentos y los introduzca en el circuito del consumo. Por eso, queremos ayudarte a que tengas más claro todo el proceso, para que puedas cumplir las normas y requisitos legales, y que puedas centrarte en que tus productos, además de exquisitos, sean también inocuos para la salud del consumidor.

Queremos que este manual facilite tu viaje, desde la idea hasta la puesta en marcha de tu empresa de Artesanía Alimentaria. Pero si ves que necesitas ayuda en el camino, no dudes en dejarte acompañar por el personal técnico que está a tu alrededor, a los que puedes pedir ayuda y asesoramiento. En otros casos, podrás contratar a profesionales de tu entorno, especializados en solventar la parte que a ti te resulta más complicada, para que tú puedas centrarte en lo importante: el producto y la relación con el cliente. Ya sabes, *“si caminas solo, irás más rápido; si caminas acompañado, llegarás más lejos”*.

Confiamos en que la publicación de este manual facilite a los pequeños artesanos de la Comarca de Miajadas-Trujillo, la aplicación de las medidas legales exigidas, dirigidas a garantizar la seguridad de los alimentos que todos consumimos. El cumplimiento de requisitos en las instalaciones, etiquetado, envasado, trazabilidad..., es fundamental para contribuir a elevar el nivel competitivo de las empresas, y al mismo tiempo, para garantizar la seguridad de los productos que se ofrecen.

Índice - Pasos a seguir

1. Requisitos de la Artesanía Alimentaria	3. Memoria descriptiva	5. Espacio de trabajo	7. Prácticas prohibidas	Anexo I Caso práctico
5	11	17	25	28
6	14	23	26	31
2. Antes de empezar	4. Productos de origen vegetal	6. Etiquetado y envasado	8. Trazabilidad	Anexo II Directorio de enlaces

1. Requisitos de la Artesanía Alimentaria

“Modo de elaboración de alimentos artesanales que incluyen una serie de requisitos y características propias.”

Estructura empresarial

La estructura de empresa debe ser tipo familiar, con colaboración, si procede, de un número máximo de diez trabajadores no familiares contratados de manera indefinida, y una facturación de menos de 2 millones de euros.

Personal cualificado

La responsabilidad y dirección del proceso de producción recaerá en un artesano alimentario, quien tomará parte directa y personal en la ejecución del trabajo.

Procedencia de los alimentos elaborados

Los productos recolectados deben ser del entorno natural de la Comunidad Autónoma y cuya producción, manipulación, elaboración y transformación se realicen en la misma comarca agraria, o en sus comarcas limítrofes, en donde se ubica dicha explotación, conformando un producto con características ligadas al medio y a la cultura alimentaria propia del lugar.

Procesos de elaboración

Los procesos serán manuales; no obstante, se admitirá un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, exceptuando siempre la selección de las materias primas.

Calidad

El resultado será un producto final de calidad individualizado y características diferenciadas.

2. Antes del inicio de la actividad

El trabajo del artesano alimentario puede realizarse en emplazamientos no industriales, incluso en su propio domicilio pudiendo atender de esta forma a su familia y preservando el pequeño comercio en pequeñas localidades, pero ya sea como trabajador autónomo o como empresa, es conveniente que conozcas los trámites legales que tendrás que formalizar antes de comenzar la elaboración de productos alimenticios.



2. Antes del inicio de la actividad



Informe urbanístico de la instalación

Se solicita en el Ayuntamiento que corresponda

Adjuntando las características principales y ubicación del proyecto; plano de emplazamiento y distribución de la instalación proyectada; y la justificación del cumplimiento del planeamiento urbanístico. Con referencia expresa a usos urbanísticos permitidos, características de las construcciones, tamaño de la parcela y distancias a núcleo urbano, construcciones, dominio público e infraestructuras.

Posteriormente, los técnicos del Servicio Extremeño de Salud, deben revisar la instalación sobre plano para corregir posibles defectos, antes de iniciar las obras.



Comunicación ambiental

Se presenta en el Ayuntamiento, y debe acompañarse de una memoria técnica

La comunicación ambiental municipal tiene por objeto prevenir y controlar, en el marco de las competencias municipales, los efectos sobre la salud humana y el medio ambiente de las instalaciones y actividades sujetas a la misma.

http://extremambiente.juntaex.es/index.php?option=com_content&view=article&id=1765



2. Antes del inicio de la actividad

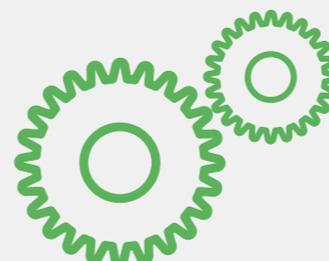


Inscripción en el registro general sanitario de empresas alimentarias

Se presenta en el Registro de Gerencia del Área de Salud

Se entiende por seguridad alimentaria el acceso material y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para todos los individuos, de manera que puedan ser utilizados adecuadamente para satisfacer sus necesidades nutricionales y llevar una vida sana, sin correr riesgos indebidos de perder dicho acceso. Esta definición incorpora los conceptos de disponibilidad, acceso, uso y estabilidad en el suministro de alimentos.

<https://www.areasaludcaceres.es/sites/salud-publica/contenido/514-seguridad-alimentaria.html>



Inscripción en el registro de industrias

Delegación Provincial de Industria y Energía

Este es el último paso. Se presenta la documentación, se pagan las tasas y en registro se sellan los boletines de las instalaciones. Con este documento las compañías de abastecimiento ya están autorizadas para dar suministro.

<http://industriaextremadura.juntaex.es/kamino/index.php/formularios-e-impresos2>



Registro sanitario



Registro industria

2. Antes del inicio de la actividad



Carnet de manipulador de alimentos

En toda la Comunidad de Extremadura, existe la obligación de todas las personas que en su trabajo estén en contacto directo o indirecto con alimentos, de disponer de carnet de manipulador de alimentos, en cualquier sector o fase.

Este documento se obtiene superando una formación y un examen de conocimientos relacionado con el trabajo a desarrollar por los operarios y con el producto que se manipula.



Ordenanzas municipales

Ayuntamiento de la localidad

Habrà que cumplir con las ordenanzas municipales que cada localidad tenga en vigor y a las especificaciones concretas que les afecten.



3. Memoria descriptiva

Para que obtengas los permisos y licencias por parte de los técnicos, es muy importante que dispongas de una memoria técnico sanitaria de la actividad que pretendes realizar. Puedes buscar ayuda de técnicos de los distintos servicios públicos, o incluso contratar algún profesional. Un esquema general del citado documento tendría al menos los apartados que se detallan a continuación.

Objetivos y datos de la industria. Fines, razón social, DNI/CIF, etc...

Descripción de la/s actividad/es de la industria. Productos que se pretenden elaborar de manera artesanal, con indicación de sus características, así como las cantidades anuales de producción estimada.

Descripción detallada de la empresa. Deben describirse locales y zonas, acompañado de un plano de las instalaciones y de situación.

Condiciones técnico-sanitarias de las instalaciones. Los establecimientos deben cumplir con la legislación vigente y, en consecuencia, con las normas básicas de higiene en suelos, paredes, techos, ventilación, iluminación, etc. La memoria debe especificar el tipo de material utilizado.

Condiciones técnico-sanitarias de maquinaria y utensilios. Cualquier industria, debe disponer de unas máquinas y un utillaje específico para el fin a que se destina, y deben estar contruidos e instalados de tal forma que permitan una fácil limpieza y desinfección.

Operarios. Deben aparecer los nombres de los trabajadores y el puesto a desempeñar por cada uno. Todos dispondrán de carnet de manipulador.

Productos a elaborar/manipular/envasar/almacenar. Productos que se pretenden elaborar de manera artesanal, con indicación de sus características, así como, en su caso, las Reglamentaciones Técnico Sanitarias o Normas de Calidad específicas que les afecten.

3. Memoria descriptiva

Proceso de elaboración/manipulación/envasado/almacenamiento. Procesos productivos que se van a emplear, con especificación de las operaciones que se harán manualmente, las que se mecanizarán y el impacto ambiental. Materias primas que se van a emplear, con indicación de su origen y características de calidad, información sobre su manejo y sobre las cantidades de consumo anual estimadas.

Trazabilidad. Sistemática de la trazabilidad que se va a implantar para el seguimiento y control de los procesos.

Marcas. Marca o marcas comerciales que se van a utilizar y bocetos de las etiquetas.

Plan comercial. Especificación de los principales canales de venta y del área geográfica donde se comercializará el producto o productos.

Normativa legal. Se citarían las normas generales y específicas que afectan a la actividad que se realiza y a los alimentos que se manipulan.





4. Productos de origen vegetal

Según la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, se considerarán productos de origen vegetal los siguientes:

Frutas

Con la denominación genérica de «frutas» se designa a la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propios para el consumo humano. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «frutas» a las incluidas en la sección primera del capítulo XXII del Código Alimentario Español, con exclusión de los frutos secos envasados como tales.

Cereales

Con la denominación genérica de «cereales» se designa a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros y sanos. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «cereales» a los incluidos en el capítulo XVII del Código Alimentario Español.

4. Productos de origen vegetal

Hortalizas

Con la denominación genérica de «hortalizas» se designa cualquier planta herbácea hortícola que se pueda utilizar como alimento, ya sea en crudo o en cocinado. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «hortalizas» a los frutos, bulbos coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes, incluidos en la sección primera capítulo XXI del Código Alimentario Español.

Legumbres

Con la denominación genérica de «legumbres» se conocerán las semillas limpias, sanas y separadas de la vaina procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, adecuadas para la alimentación. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «legumbres» a las incluidas en la sección primera del capítulo XVIII del Código Alimentario Español.

Hongos y setas comestibles

A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «hongos y setas comestibles» a las variedades incluidas en la sección segunda del capítulo XXI del Código Alimentario español y disposiciones que la desarrollen.

Tubérculos

Con la denominación genérica de «tubérculos» se designa a las partes de tallos subterráneos o raíces de algunas plantas, sanos, maduros, limpios de tierra y de otras impurezas y que, en su estado natural, o debidamente conservados, son aptos para el consumo humano. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «tubérculos» a los incluidos en los artículos 3.19.02, 3.19.09; 3.19.19 y 3.19.20 del Código Alimentario Español.





5. Espacio de trabajo

No hay una norma que especifique el tamaño mínimo de las instalaciones, aunque deberá ser suficiente para la capacidad productiva de la empresa, para posicionar la maquinaria necesaria, realizar los trabajos requeridos en cada zona y permitir los desplazamientos necesarios y las operaciones correctas de higiene alimentaria. Todo ello debe ir descrito detalladamente en la memoria técnico sanitaria.

El reglamento europeo especifica que:

Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento. Y la disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

Permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;

Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;



5. Espacio de trabajo

Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

Permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas; y

Cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.

5. Espacio de trabajo

Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.

Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.

Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.



5. Espacio de trabajo

Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios:

El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones.

En particular:

Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;

Las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;

5. Espacio de trabajo

Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), **falsos techos y demás instalaciones suspendidas** deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;

Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;

Las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados; y

Las superficies (incluidas las del equipo) **de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios**, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

Se dispondrá, en caso necesario, **de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento** del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar contruidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.

Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del capítulo VII, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.



6.1. Envasado

Debes tener muy en cuenta que los procedimientos, prácticas y métodos para garantizar que los alimentos que produces, manipulas, envasas, almacenas y transportas, cumplan con las condiciones higiénicas adecuadas requiriendo para ello de unas determinadas prácticas:

Los envases, podrán ser de hojalata, vidrio, aluminio o materiales macromoleculares, cartón adecuadamente revestido y otros materiales autorizados por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

Queda prohibida la venta de conservas vegetales en envases recuperados, con excepción de los de vidrio y de los envases industriales de gran capacidad, cuyo material o recubrimiento interior y sistema de cierre permita su limpieza y esterilización.

Para evitar la contaminación de tarros y frascos de cristal, por parte de microorganismos que en determinados casos pueden ser perjudiciales para la salud, hay que conseguir una esterilización total.

Para ello debemos contar con un autoclave. Un autoclave es un recipiente metálico de paredes gruesas y un cierre hermético que permite trabajar a alta presión y realizar una reacción industrial, una cocción o una esterilización con vapor de agua.

6.2. Etiquetado

Las conservas vegetales, deberán cumplir con la ley de etiquetado, indicándose:

- » Denominación del producto.
- » Categoría comercial.
- » Listas de ingredientes.
- » Contenido neto.
- » Marcado de fechas.
- » Fecha de envasado.
- » Mediante la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de», seguida del año para los productos cuya duración sea superior a dieciocho meses.
- » Instrucciones para la conservación.
- » Modo de empleo.
- » Identificación de la empresa.
- » Identificación del lote de fabricación.



7. Prácticas prohibidas

El Derecho Agroalimentario, nos avisa de determinadas prácticas que están prohibidas en la elaboración de conservas vegetales:



- » El tratamiento de semiconservas y conservas vegetales por agentes radiactivos.
- » La elaboración de semiconservas y conservas vegetales en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.
- » La recongelación de semiconservas y conservas vegetales que hubieren perdido esta condición.
- » El almacenamiento en condiciones inadecuadas.
- » La utilización de ingredientes y aditivos no autorizados.
- » La distribución y venta de conservas vegetales esterilizadas por el calor en envases no herméticos, abombados, fracturados o con signos de haber sido resoldados o con oxidación externa acentuada.
- » La venta al público de semiconservas y conservas vegetales cuyos envases carezcan de identificación reglamentaria.

8. Trazabilidad

El procedimiento o sistema de trazabilidad que se adopte dentro de cada empresa deberá tener en cuenta:

La identificación del producto, es decir, un medio único, lo más sencillo posible, para identificar un producto o agrupación de productos.

Los datos del producto, es decir:

Las materias primas, partes constituyentes del producto o mercancías que entran en cada empresa.

La manera en que fue manejado, producido, transformado y presentado, en caso de existir tales procesos.

Su procedencia y destino, así como las fechas de ambos (una etapa antes y una etapa después).

Los controles de que ha sido objeto, en su caso, y sus resultados.

La relación entre la identificación del producto y los datos sobre el mismo. El seguimiento del movimiento de un producto (trazabilidad) va ligado a información comercial y de procesos internos y autocontroles.





Anexo I: Caso práctico



Empresaria: Miguel Rodríguez y Noelia Corbacho.	
Formación: Han trabajado en explotaciones agrícolas cercanas durante años, aunque no tienen experiencia laboral en el envasado y comercialización. Tienen algunos conocimientos tras haber trabajado esporádicamente en plantas industriales de producción.	
Local propio: Disponen de un espacio de unos 38 metros cuadrados en su propia casa, que esperan acondicionar para cumplir con la legislación.	
Producción: Durante el primer año, esperan producir no más de 800 tarros de cristal, de distintas variedades vegetales.	Materias primas: la obtendrán de pequeños productores de la localidad y localidades cercanas.



Anexo I: Caso práctico

Trámites:

- » Tras informarse a través de Diputación, y con ayuda de algunos técnicos, lo primero que hicieron fue una completa memoria, donde se detallaba la actividad a realizar con las cantidades estimadas, materias primas, procesos de elaboración, impacto ambiental, trazabilidad, canales de venta, planos detallados del local, etc.
- » Con la memoria finalizada, visitaron el ayuntamiento para solicitar el informe urbanístico, a fin de saber si la situación del local era idónea. También presentaron la comunicación ambiental.
- » En el registro de Gerencia del Área de Salud, se inscribieron en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias.
- » Finalmente, en la Delegación Provincial de Industria y Energía, tras pagar las tasas y registrarse, obtuvieron los boletines para que las compañías de abastecimiento les diesen suministro.



Anexo I: Caso práctico

Instalación:

- » En la reforma del local, colocaron pavimentos adecuados, que fuesen impermeables, lavables e ignífugos.
- » Instalaron desagües con cierres hidráulicos ya que vertían a colectores de aguas sucias.
- » Ampliaron las ventanas para hacerlas más higiénicas y dotar al local de ventilación natural, aunque tuvieron que instalar nuevas luminarias para tener suficiente iluminación.
- » En el suministro de agua potable, encontraron un problema, ya que no disponían de suficiente presión, por lo que se vieron obligados a colocar una bomba.
- » Los aseos y vestuarios son los de la propia vivienda, que están en un lugar anexo, pero suficientemente aislado.
- » También aislaron del lugar de elaboración, dos almacenes, uno para materias primas y otro para productos terminados.

Maquinaria:

- » Lo primero que adquirieron para dotar adecuadamente el espacio, fue un pequeño cocedero de verduras eléctrico.
- » Dada la importancia de la limpieza del producto, instalaron un área de lavado con un lavadora con distintas funciones según el tipo de vegetal, aplicando distintos métodos, por inmersión, flotación, etc.
- » Un aparato importante que tuvieron que instalar, fue un autoclave provisto de equipo de registro gráfico de tiempos y temperatura, para así conseguir una esterilización óptima y un tiempo y temperatura adecuado para cada producto.
- » También se hicieron con una báscula electrónica, así como de dos mesas de acero inoxidable y diferentes herramientas profesionales.
- » En un principio optaron por no realizar conservas por congelación, evitando de esta forma invertir en determinadas maquinarias.
- » Tampoco adquirieron una envasadora, realizando esta tarea de forma manual.

Anexo II: Directorio de enlaces

Comunicación ambiental:

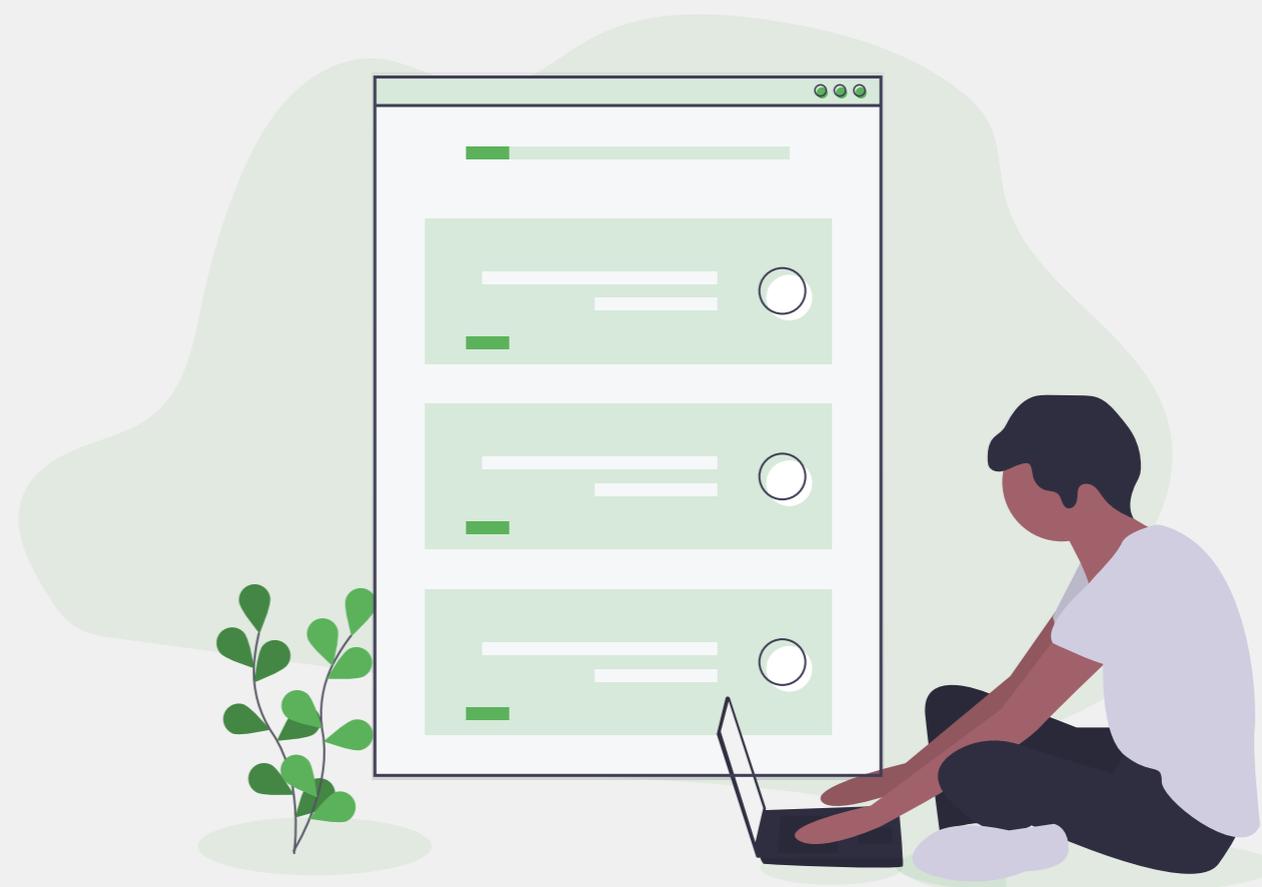
http://extremambiente.juntaex.es/index.php?option=com_content&view=article&id=1765

Inscripción en el registro general sanitario de empresas alimentarias

<https://www.areasaludcaceres.es/sites/salud-publica/contenido/514-seguridad-alimentaria.html>

Inscripción en el registro de industrias

<http://industriaextremadura.juntaex.es/kamino/index.php/formularios-e-impresos2>



Teléfono: 927 25 54 00 (L-V horario de oficina)

Email: ciudadania@dip-caceres.es

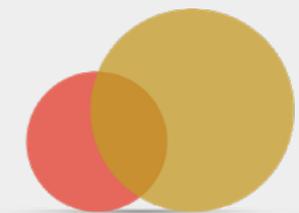
Palacio Provincial de la Diputación

Plaza de Santa María de Cáceres.



DIPUTACIÓN DE CÁCERES

ÁREA DE RETO DEMOGRÁFICO,
DESARROLLO SOSTENIBLE, JUVENTUD Y TURISMO



**diputación
desarrolla**

PROGRAMA ESPECIAL DE
COOPERACIÓN PARA LA INVERSIÓN
EN PLANES DE ACCIÓN TERRITORIAL