



# Manuales de Artesanía Alimentaria

Mermeladas y confituras

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: Confecciones de frutas	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**

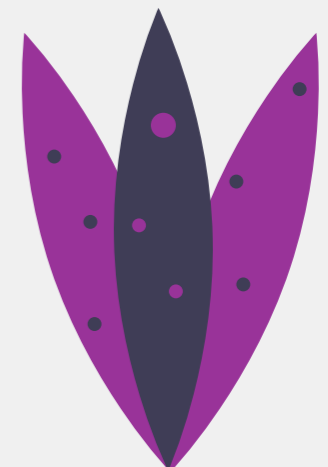
Los procesos serán manuales; no obstante, se admitirá un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, exceptuando siempre la selección de las materias primas.

## **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](http://extremambiente.juntaex.es/index.php?option=com_content&view=article&id=1765)



## 2. Antes del inicio de la actividad

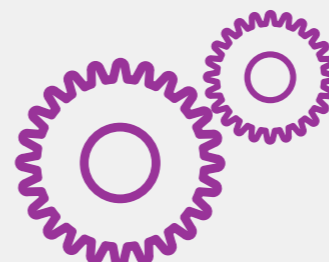


### Inscripción en el registro general sanitario de empresas alimentarias

*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>



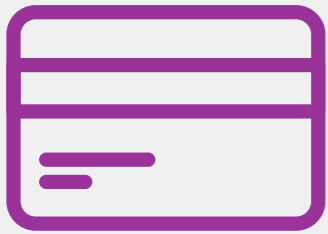
Registro sanitario



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

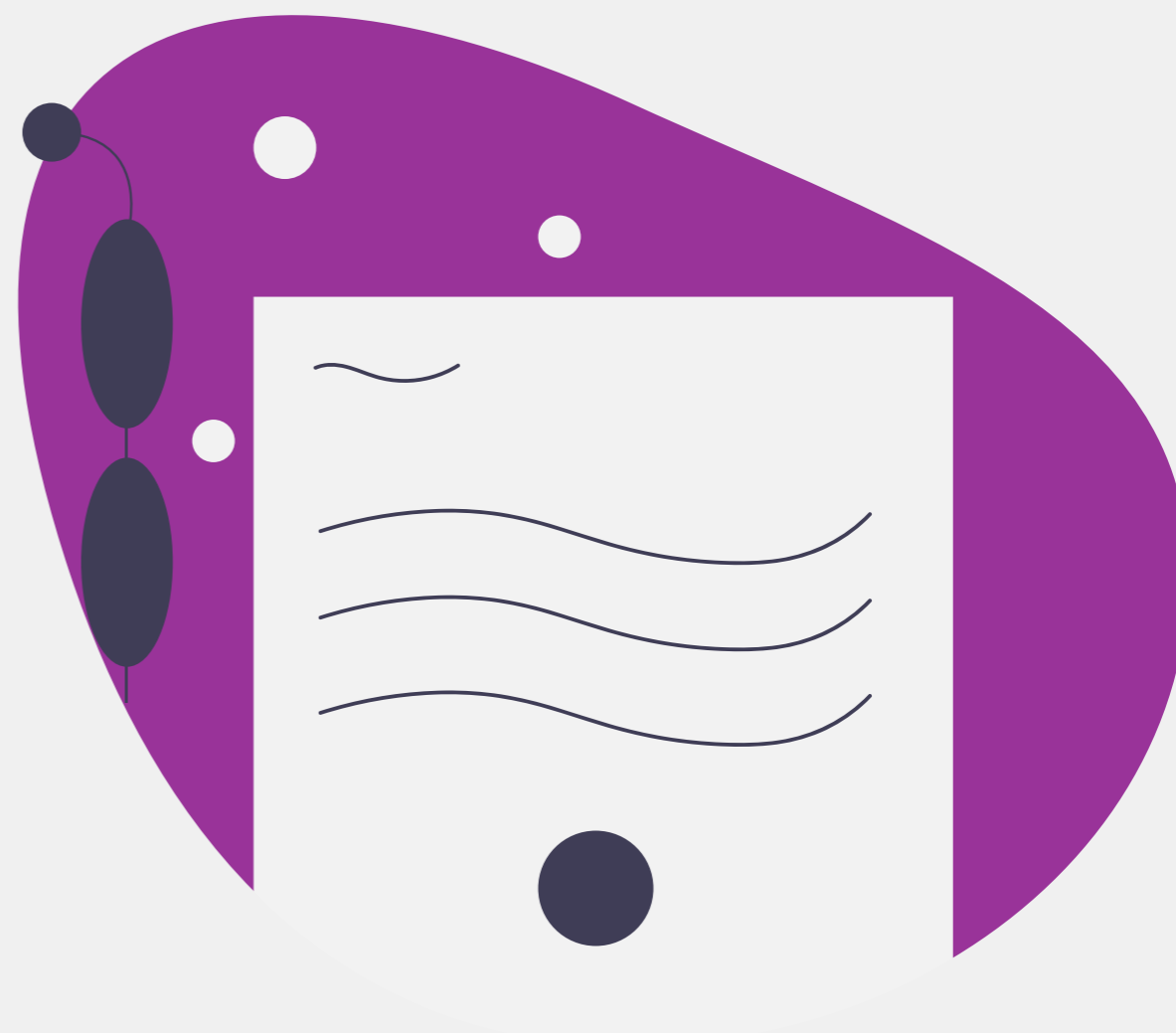
**Proceso de elaboración/manipulación/envasado/almacenamiento.** Procesos productivos que se van a emplear, con especificación de las operaciones que se harán manualmente, las que se mecanizarán y el impacto ambiental. Materias primas que se van a emplear, con indicación de su origen y características 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. Producto: Confecciones de frutas

**Se da el nombre genérico de mermelada a los productos obtenidos a partir de frutas frescas o de sus zumos sometidos o no a un proceso de preparación mecánica previo, tratadas, en todo caso, por cocción con o sin materias azucaradas, y que se conservan posteriormente mediante procedimientos adecuados. Los más comunes son los siguientes:**

## **Compota**

Es la confección preparada con fruta entera o partida en trozos regulares y con solución azucarada. No contendrá una riqueza superior al 15 por 100 de azúcares, expresada en sacarosa.

## **Confitura**

Es la confección preparada con solución azucarada y frutas partidas irregularmente, pero cuyo origen puede reconocerse. La riqueza en azúcares no será inferior al 50 por 100, expresada en sacarosa.

## **Mermelada**

Es la confección en que el azúcar está íntimamente mezclada con el fruto previamente tamizado y cuyo origen no se puede identificar morfológicamente. La riqueza en azúcares podrá variar entre el 45 y el 63 por 100, expresada en sacarosa.

## **Pasta**

Es la mermelada en que los frutos se han triturado y pasado por tamiz cociéndose hasta consistencia de pasta.

# 4. Producto: Confecciones de frutas

## Jalea

Es el producto elaborado a partir de zumos de frutas y azúcares hasta consistencia semisólida o gelatinosa. Al elaborarlo pueden incluirse algunos trozos de frutas. La cantidad de azúcar no será superior a una vez y media el peso del zumo natural.

## Pulpa

Es el producto elaborado a partir de fruta fresca que contiene elementos pastosos, trozos partidos y trozos mayores que no estén destinados al consumo directo.

## Pectina de fruta

Es el producto líquido elaborado a partir de residuos de frutas con adición de ácido tartárico o láctico. Contendrá, al menos, el 25 por 100 de pectina, expresado en pectato cálcico.

## Pectina en polvo

Es el producto en polvo obtenido a partir de la pectina de frutas. En solución acuosa al 10 por 100, debe reunir las características de la pectina de frutas.



# 4. Producto: Confecciones de frutas



## Purés

Son productos obtenidos a partir de pulpas con o sin azúcar, esta última se utiliza en la proporción máxima del 35 por 100.

## Fruta hilada

Es el producto obtenido a partir de frutas frescas, mediante troceo adecuado, cocción y prensado o no, pero adicionado de sacarosa.

## Crema de frutas

Es el producto obtenido mediante la cocción de pulpa tamizada, con adición o no de azúcar, especias y otros aromas autorizados, hasta obtener una masa semisólida de consistencia homogénea.



# 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:**

**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

**Los productos vegetales silvestres, 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 y manipulación de las confecciones de frutas:**

- » Emplear frutas que estén sucias, enmohecidas o que presenten color, olor o sabor extraños.
- » Emplear pulpas o frutas alteradas, que hayan sufrido alguna fermentación o que tengan olor o sabor a quemado.
- » Emplear residuos de frutas o fruta seca.
- » La adición de colorantes artificiales, materias minerales, agentes espesantes u otras sustancias no contenidas en las frutas.
- » La adición de más del 5 por 100 de pectina, calculada en pectato cálcico.
- » La adición de más del 5 por 1.000 de ácido tartárico o ácido láctico.
- » Que en el envase figure cualquier palabra, dibujo o signo que induzca a confusión sobre el producto que realmente contiene.
- » Que en el envase se omita figurar de una manera clara el nombre de las frutas que entran en su composición en orden descendente de la proporción en peso.
- » Omitir en el envase, cuando se trate de mermelada u otras confecciones mezcladas, los nombres de las originales y su proporción.
- » El consumo humano de las almendras amargas, semillas de melocotón y albaricoque o de otras partes de frutos que contengan, en cantidades tóxicas, glucósidos cianogenéticos.

# 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



# Anexo I: Caso práctico

## Trámites:

- » Carmen solicitó el informe urbanístico de la instalación en el Ayuntamiento, adjuntando las características principales de la instalación. Y sobre plano, los técnicos del Servicio Extremeño de Salud, revisan la instalación para corregir posibles defectos.
- » En el ayuntamiento presentó la comunicación ambiental acompañada de una memoria técnica, elaborada junto a un ingeniero agrónomo.
- » Posteriormente se inscribió en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias, en el Registro de Gerencia del Área de Salud.
- » Por último, fue a la Delegación Provincial de Industria y Energía, para inscribirse en el Registro de Industrias, donde presentó la documentación de la instalación, pagó las tasas y le sellaron los boletines de las instalaciones.



# Anexo I: Caso práctico

## Instalación:

- » En el local tuvo que instalar un sistema de ventilación mecánico, por la ausencia de ventanas, provisto de filtros de fácil acceso, de manera que pudiera cambiarse con facilidad.
- » La superficie de las paredes, se trataron con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.
- » Los suelos, se revistieron con un material de fácil lavado y desinfección, además instaló un sistema de desagüe, y un lavamanos de funcionamiento no manual, con jabón líquido y toallas de un solo uso.
- » En una dependencia anexa, existen unos aseos con ventilación natural.
- » Ante la falta de un buen caudal de agua potable, se hizo una nueva instalación de fontanería, dotando el local de todas las necesidades exigidas.

## Maquinaria:

- » Desde un primer momento, Carmen optó por un uso mínimo de maquinaria industrial, dado el carácter artesano de su explotación. Con el buen caudal de agua, desagüe y dos fregaderos de acero inoxidable, decidió prescindir de una lavadora industrial de fruta y verdura. Además, dada la pequeña producción tampoco adquirió un pelador eléctrico y adquirió uno manual.

Aun así, dotó el local con:

- » Una mesa de trabajo de acero inoxidable.
- » Un cocedor eléctrico diseñado específicamente para elaboración de mermeladas y confituras.
- » Aunque decidió no adquirir una máquina de llenado de botes y tarros, si compró un autoclave eléctrico de pequeña capacidad, con la intención de una cocción y una esterilización óptima con vapor de agua.
- » Carmen también decidió adquirir algunos instrumentos de análisis digitales y utensilios y herramientas profesionales

# Anexo II: Directorio de enlaces

## Comunicación ambiental:

[http://extremambiente.juntaex.es/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1765](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](mailto: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