



Manuales de Artesanía Alimentaria

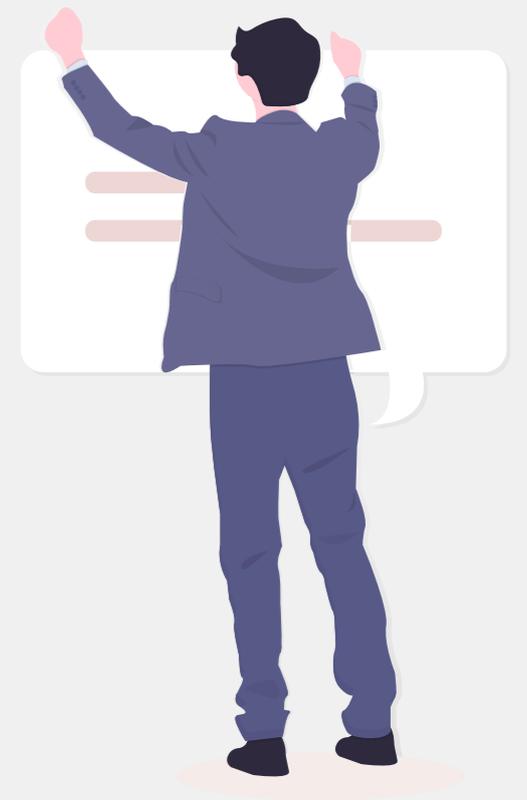
Panes y dulces

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	10	18	25	28
6	13	24	26	31
2. Antes de empezar	4. Productos: Pan y dulces	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

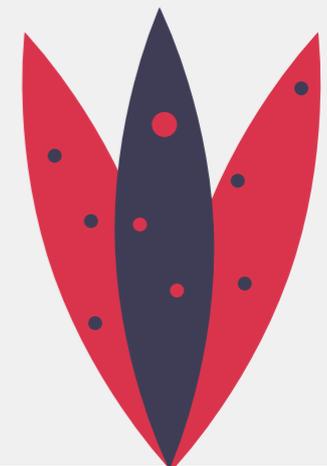
Los procesos serán manuales; no obstante, se admitirá un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, exceptuando siempre la selección de las materias primas.

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

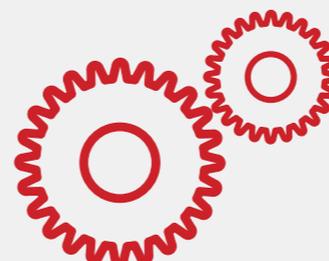


Inscripción en el registro general sanitario de empresas alimentarias

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

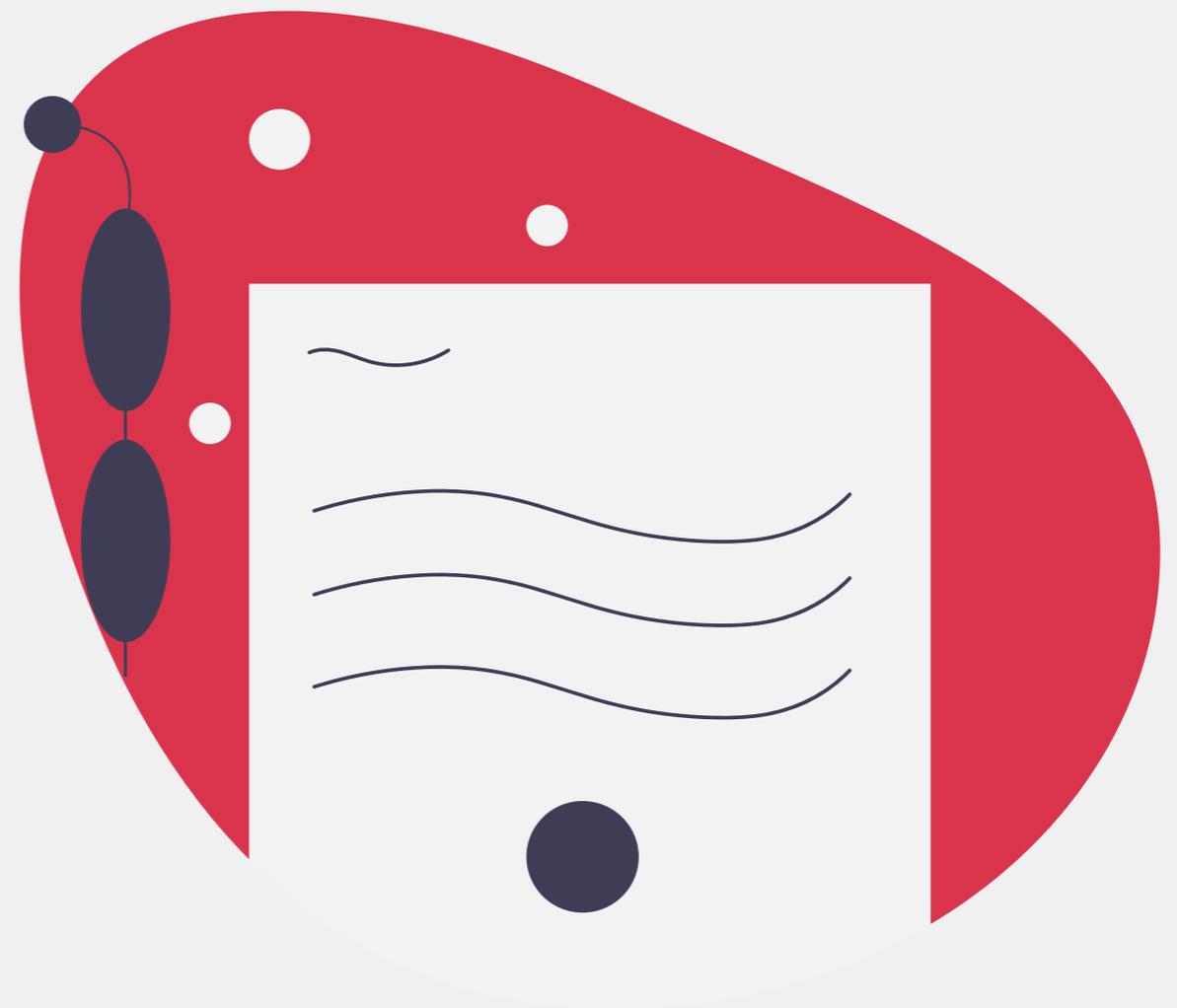
Proceso de elaboración/manipulación/envasado/almacenamiento. Procesos productivos que se van a emplear, con especificación de las operaciones que se harán manualmente, las que se mecanizarán y el impacto ambiental. Materias primas que se van a emplear, con indicación de su origen y características de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





4.1. Productos: Panes

Se consideran elaborados, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de productos de panadería a aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración, distribución, venta e importación de los siguientes productos:

Si quieres ampliar tu información, no dudes en consultar el texto refundido de los reales decretos 1137/1984, de 28 de marzo; 285/1999, de 22 de febrero y 1202/2002, de 20 de noviembre.

Pan

Pan, sin otro calificativo, designa el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Pan Común

Pan de consumo habitual en el día, elaborado con harina de trigo, sal, levadura y agua potable y al que sólo se le pueden añadir los coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan.

Pan Especial

Es el pan no incluido en la definición de pan común, que reúna alguna de las condiciones siguientes: que se haya incorporado cualquier aditivo y/o coadyuvante tecnológico de panificación autorizados para panes especiales, tanto a la masa panaria como a la harina; que se haya utilizado como materia prima, harina enriquecida. Que se haya añadido cualquier ingrediente que eleven suficientemente su valor nutritivo. Que no lleve microorganismos propios de la fermentación, voluntariamente añadidos.

4.1. Productos: Panes

Pan Precocido

Masa de pan, de pan común y/o de pan especial, cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o cualquier otro proceso de conservación autorizado.

Masa Congelada

Masa de pan, de pan común y/o de pan especial que, habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formadas las piezas, ha sido posteriormente congelada.

Otras Masas Semielaboradas

Masa de pan, de pan común y/o de pan especial que, habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formadas las piezas, ha sido sometida posteriormente a un proceso de conservación autorizado, distinto de la congelación, de tal manera que se inhiba, en su caso, el proceso de fermentación.

Otros

Pan integral, pan tostado, pan de viena, biscote, colines, pan enriquecido...





4.2. Productos: Dulces

Por su parte, la Reglamentación Técnico- Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería considera fabricantes y elaboradores de confitería, pastelería, bollería y repostería aquellas personas, naturales o jurídicas que, en el uso de las autorizaciones concedidas por los organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos siguientes:

Productos de confitería

Aquéllos cuyo ingrediente fundamental es el azúcar o azúcares comestibles, junto con otros productos alimenticios autorizados.

Productos de bollería

Elaborados básicamente con masas de harinas comestibles fermentadas, cocidas o fritas.

Productos de pastelería y repostería

Elaborados, fermentados o no, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios como sustancias complementarias. Pueden ser dulces o saladas.



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.

5. Espacio de trabajo

La instalación de nuevas industrias panaderas o las existentes, deberán cumplir las condiciones técnicas siguientes:

- » Almacén de harina independiente del de combustible.
- » Limpiadora cernedora.
- » Depósito mezclador-dosificador de agua.
- » Amasadora mecánica y en su caso cinta de reposo.
- » Pesadora divisora y formadora mecánica.
- » Cámara de fermentación.
- » Horno mecanizado de calefacción indirecta y régimen continuo. El horno podrá ser de calefacción directa si el combustible es gaseoso.
- » Almacén de productos terminados, independiente del de combustible. Cuando los productos terminados así lo requieran, deberá ser frigorífico.
- » Almacén frigorífico, para las materias primas y productos semielaborados que lo requieran.
- » Almacén frigorífico de conservación de congelados, para los productos semielaborados y terminados que lo requieran.

6. Etiquetado y envasado

Si los alimentos se venden envasados, estos deberán cumplir con la ley de etiquetado, indicándose: Denominación, fechas de caducidad o de consumo preferente, lote, indicación de los alérgenos, información nutricional...

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. Todos los productos deberán estar obligatoriamente envasados y etiquetados, excepto:

El pan común, cuando no se venda en régimen de autoservicio. En caso de que se venda en régimen de autoservicio, deberá estar obligatoriamente envasado.

Los panes especiales del punto 4.2 y los demás de consumo normal en su día, definidos en el punto 5.1 pueden estar sin envasar para su distribución y exposición, pero deberán envolverse obligatoriamente, antes de su entrega al comprador final.

Si el acto de envasar con envoltura de papel u otros materiales autorizados se realiza en presencia del comprador final, no será necesario el etiquetado.

Queda prohibido totalmente el uso de papeles de periódicos, impresos, etc. no considerándose a este fin, papel impreso, el nuevo que lleve consignado el nombre, dirección y otras indicaciones referentes al producto o vendedor, sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

7. Prácticas prohibidas

- » Se prohíbe fabricar pan rallado con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo. Así mismo se prohíbe su venta sin envasar.
- » Se prohíbe la venta de pan común, cocido el día anterior. Excepcionalmente se autoriza la misma siempre que las existencias de este tipo de pan estén separadas adecuadamente y se indique claramente su procedencia del día anterior mediante carteles colocados en las vitrinas que lo contengan y siempre que al mismo tiempo se realice una información verbal al consumidor, de tal circunstancia. Se prohíbe el almacenamiento de pan común del día anterior en las mismas estanterías donde esté el pan común del día.
- » Queda prohibida la congelación de pan y panes especiales por los distribuidores o expendedores.
- » Se prohíbe a los fabricantes de pan y panes especiales, la compra, cesión, tenencia o utilización de los aditivos no expresamente.
- » No se podrá comer, fumar, mascar chicle o tabaco ni pernoctar en los locales de fabricación y almacenamiento de los productos sujetos a esta Reglamentación.
- » El empleo de hornos de cinta.
- » El uso de conservantes, colorantes y saborizantes.
- » La adición de cualquier producto anti moho.
- » El uso de masas preparadas o precocinadas.
- » Para la levadura química (impulsor), si el separador es almidón, este no debe ser OGM (Organismos Genéticamente Modificados).



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.

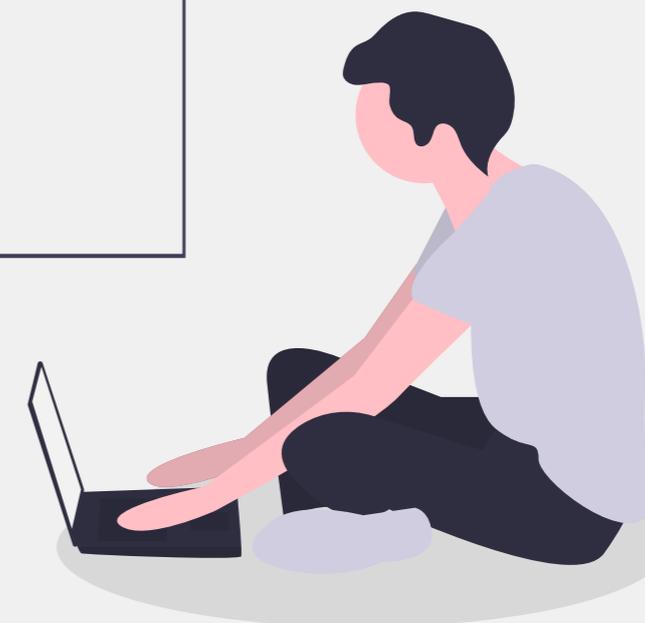
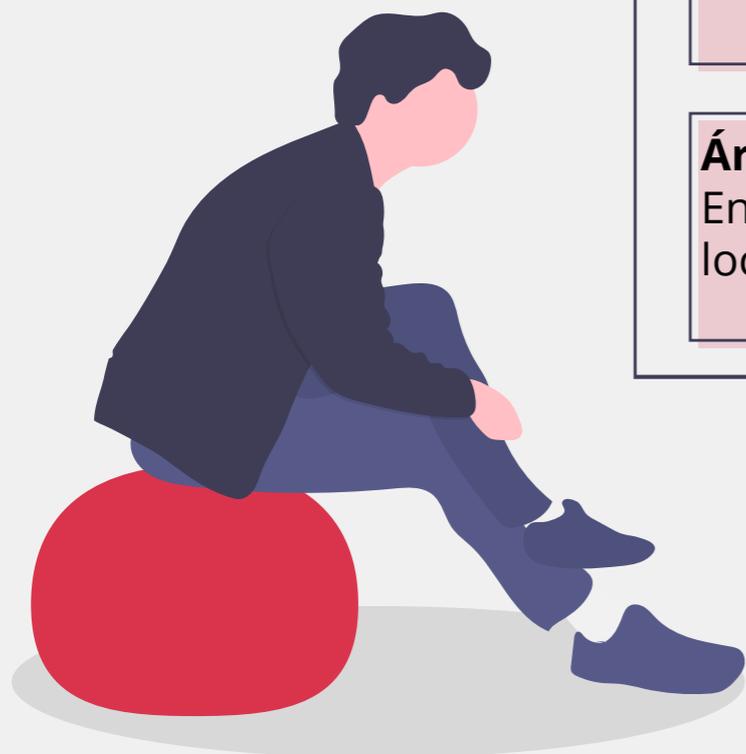
La relación entre la identificación del producto y los datos sobre el mismo. El seguimiento del movimiento de un producto (trazabilidad) va ligado a información comercial y de procesos internos y autocontroles.





Anexo I: Caso práctico

Socios: Jesús Gómez y Ángel Galindo.	
Formación: Más de 8 años de experiencia y algunos cursos formativos.	Producción: 500 panes diarios de 250 gramos y distintos tipos de dulces.
Local propio: 37 metros en el centro de la localidad.	Materias primas: Obtenidas de productores cercanos, de la propia mancomunidad.
Área de venta: En la localidad y localidades cercanas.	



Anexo I: Caso práctico

Trámites:

- » Lo primero fue solicitar el informe urbanístico de la instalación en el Ayuntamiento, adjuntando las características principales de la instalación.
- » Sobre plano, corrigieron algunos fallos detectados por los técnicos del Servicio Extremeño de Salud.
- » En el ayuntamiento presentaron la comunicación ambiental acompañada de una memoria técnica, elaborada con la ayuda de un técnico capacitado.
- » Posteriormente se fueron a inscribir en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias, en el Registro de Gerencia del Área de Salud.
- » Por último, en la Delegación Provincial de Industria y Energía, se inscribieron en el Registro de Industrias, donde presentaron la documentación de la instalación, pagaron las tasas y les sellaron los boletines de las instalaciones.



Anexo I: Caso práctico

Instalación:

- » El local cumplía con la ordenación urbana y los requisitos ambientales de la localidad.
- » Además, al tener ventilación directa a la calle, no precisó de ventilación artificial.
- » Las paredes y techos se revistieron de material lavable, con gran resistencia al calor y a los lavados, para poder mantenerlos en perfecto estado de conservación y limpieza.
- » El local disponía de agua potable y de una instalación provista de sifones y desagües directos a la red de evacuación.
- » Los lavabos, están en dependencias separadas, y disponen de retrete y ducha, con agua fría y caliente.

Maquinaria:

- » Báscula para el pesaje de materias primas.
- » Amasadora mecánica.
- » Entre las opciones disponibles, se deciden por un horno eléctrico, por ser mas sencillo su uso.
- » Cámara de fermentación.
- » Almacén de materia prima.
- » Almacén de productos terminados.
- » Almacén frigorífico.
- » Lavamanos de funcionamiento no manual, con jabón líquido y toallas de un solo uso.
- » Carro bandejero, bandejas y dos mesas de aluminio para elaboración de productos.

Anexo II: Directorio de enlaces

Comunicación ambiental:

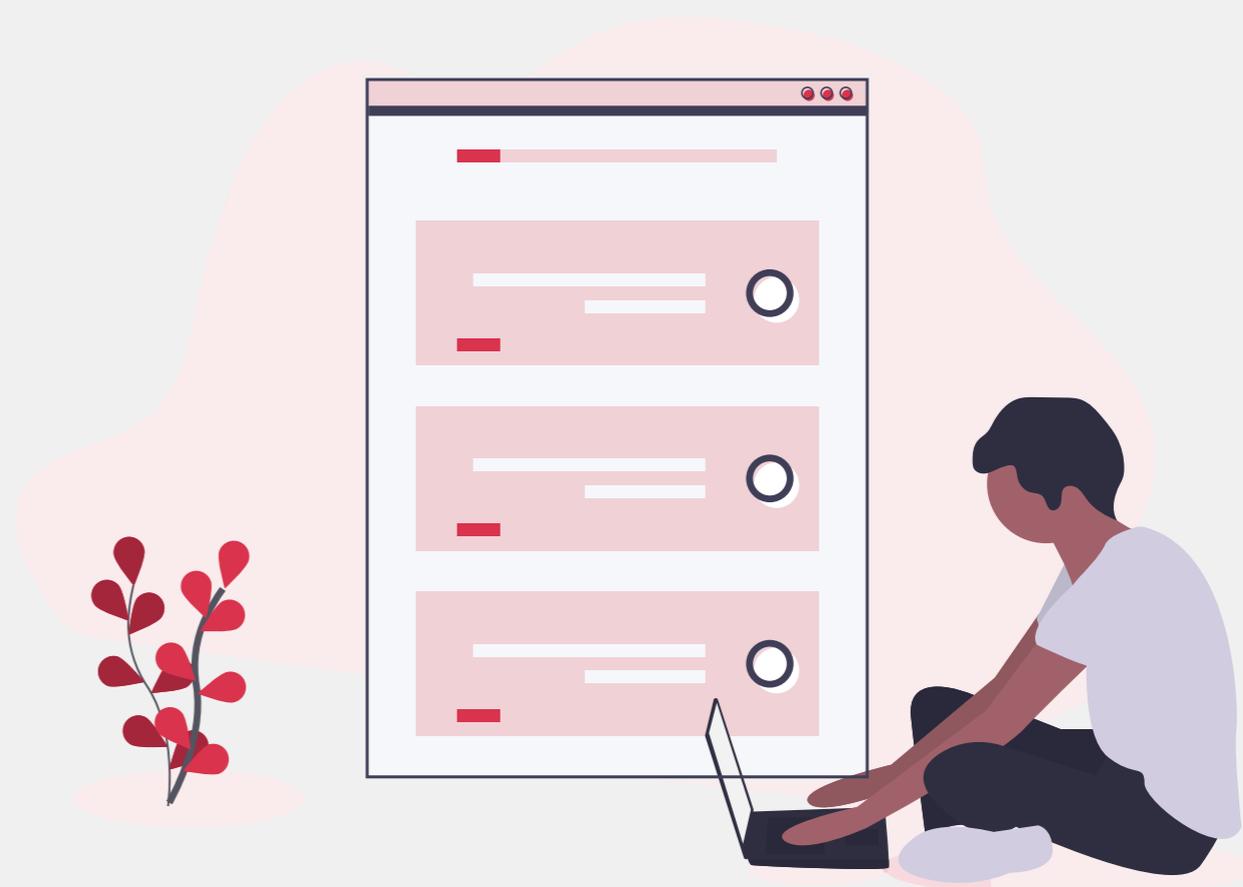
http://extremambiente.juntaex.es/index.php?option=com_content&view=article&id=1765

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)

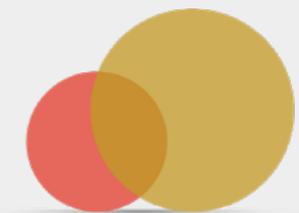
Email: ciudadania@dip-caceres.es

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