



Imforest

GUÍA

**para la creación
de un obrador
compartido**



Socios:



Asociación
Española para
la Sostenibilidad
Forestal

Autoría: Espai Ambiental (<https://espaiambiental.coop>)

Edición: Grupo de Plantas Aromáticas y Medicinales -Programa de Bioeconomía, Salud y Gobernanza- CTFC

Maquetación: CTFC

Financiado por



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



IMFOREST cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

Contenido

Presentación	1
1. Definiciones	2
2. El fenómeno de los obradores y otras infraestructuras compartidas	3
3. Tipologías de obradores compartidos	12
3.1 Según sus objetivos socioeconómicos y propuesta de valor	13
3.2 Según la titularidad y la forma de gestión	15
3.3 Según formato de elaboración	16
3.4 Según modalidades de uso	17
4. El proceso de creación de obradores compartidos	18
4.1 Establecer objetivos, identidad y necesidades	19
4.2 Conocer el mercado y la competencia	20
4.3 Definir el modelo de negocio y la forma jurídica	21
4.4 Obtener permisos y legalización	22
5. Elementos de gestión	28
6. Ejemplos y experiencias	34
Referencias	40





Presentación

En esta guía se exponen algunas indicaciones sobre cómo crear un obrador comunitario o compartido. Cada proyecto de elaboración compartida es diferente y debe adaptarse al entorno, necesidades y objetivos de las personas y entidades usuarias, y a partir de las experiencias de otras entidades, se han recopilado consejos y buenas prácticas que se han plasmado en el presente documento. Así pues, se enfoca el contenido de esta guía a la valorización y transformación de productos diversos, ya sean alimentarios, cosméticos o funcionales.

Los cambios económicos globales y sus efectos locales hacen que las economías ligadas al territorio tengan que diversificarse para fomentar el desarrollo económico local y el equilibrio territorial. La industrialización de los sistemas productivos y agroalimentarios ha generado unas dinámicas globales que dificultan la viabilidad de las iniciativas y los productos artesanales locales.

A pesar de ello, cada vez más personas y entidades se comprometen con la producción y elaboración en el ámbito local, ya sea por calidad, por salud o por compromiso con el territorio. Para apoyar esta tendencia, hay que fortalecer los mecanismos y herramientas que posibilitan la producción, elaboración, transformación y distribución de productos de proximidad. Pero también es necesario innovar en los modelos productivos y empresariales, para ganar competitividad y resiliencia. La economía social, desde sus principios de promoción del desarrollo local, cooperación, sostenibilidad y crecimiento económico sostenible, justo e inclusivo, puede aportar algunas soluciones en este ámbito. Una de ellas es sin duda el uso de infraestructuras compartidas, fuertemente arraigada en el cooperativismo. En este caso, una de las infraestructuras que pueden ayudar a sostener estas actividades y articular propuestas locales más ambiciosas serían los **obradores compartidos**.

Al igual que otras infraestructuras compartidas, la creación y organización de obradores compartidos hace posible y viable emprender a aquellas personas que buscan dar un valor añadido a su producto manteniendo el carácter artesanal y singular. Además, estos espacios fomentan la intercooperación entre proyectos, el intercambio de experiencias y la formación continua.

Pueden convertirse, pues, en un modelo viable para el arranque de pequeñas iniciativas, ya sea de transformación de materias primas o de elaboración y comercialización de productos. Es por eso por lo que los últimos años tanto entidades públicas como privadas han fomentado la creación de obradores compartidos, sobre todo en el ámbito alimentario.

El potencial de contribución de estas iniciativas a la dinamización socioeconómica de los territorios es indudable, ya sea por facilitar el desarrollo local, por su relación con la agroecología, por la fijación de empleo en los territorios y por su contribución al equilibrio territorial.



1. Definiciones

Obrador compartido. Es aquel espacio para la transformación de materias primas o elaboración de productos (alimentarios, cosméticos, etc.) que es usado de manera colectiva por diferentes iniciativas, y donde cada una ejerce el control del proceso y calidad de su producto.

Obrador comunitario. Sería aquel obrador compartido en el que, además de compartir espacios o maquinaria, se establecen medidas de administración y toma de decisiones de manera compartida o asamblearia.

Obrador público. Obrador en el que la instalación es impulsada por la administración pública, habitualmente por parte de la administración local (ayuntamientos, consejos comarcales, diputaciones, mancomunidades) o autonómica. La gestión puede ser llevada a cabo con diferentes fórmulas.

Obrador privado. En este caso, la instalación es impulsada y gestionada por una forma jurídica privada, ya sea un particular, una empresa con ánimo de lucro o una entidad sin ánimo de lucro.

Obrador cooperativo. Obrador privado en el que la forma jurídica que lo gestiona o impulsa es una cooperativa, ya sea con o sin ánimo de lucro.

Obrador vivero o incubadora. Aquellos obradores, normalmente impulsados por la administración pública, en los que se acogen proyectos e iniciativas de elaboración y transformación en sus primeras fases de maduración empresarial. En ocasiones se prestan servicios administrativos y jurídicos de apoyo al emprendimiento empresarial.

Obrador de maquila (elaboración por terceros). La preparación de las elaboraciones es a cargo de la entidad titular del obrador, no de los productores primarios, que reciben el producto elaborado y/o envasado. No sería estrictamente una infraestructura compartida, pero puede ser un servicio ofrecido complementariamente desde un obrador compartido.





2. El fenómeno de los obradores y otras infraestructuras compartidas

Compartir espacios de elaboración agroalimentaria es una práctica que se ha hecho desde tiempos inmemoriales en el ámbito rural, desde los hornos comunitarios hasta los molinos cooperativos.

El fenómeno de los obradores y otras infraestructuras compartidas en España ha ganado popularidad últimamente en el sector de la elaboración alimentaria ya que facilitan el acceso a instalaciones y equipos profesionales sin la necesidad de una gran inversión inicial. Ejemplos de ello son las cocinas compartidas, mataderos, bodegas u obradores alimentarios de diferente tipología. La tendencia se amplía también al ámbito de la artesanía y la manufactura, por ejemplo, en obradores de cosmética y talleres de joyería o ebanistería entre otros.

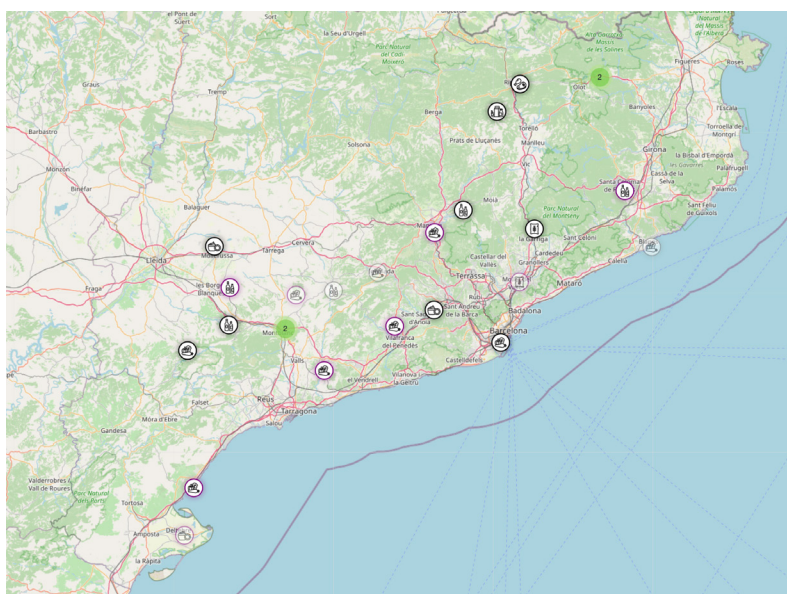
En Francia existen referencias al impulso de espacios de elaboración compartidos desde la década de 1980 y diversas iniciativas han mapeado centenares de espacios de elaboración alimentaria colectiva o ATC (*Ateliers de transformation collectifs*)¹ en regiones concretas o por todo el país, ya sean de elaboración cárnica, de frutas y verduras, lácteos, cereales, miel o aromáticas. Anotar que, tal y como se apuntaba en las definiciones, algunos de estos estudios incluyen tanto obradores compartidos, tal y como los hemos definido, como espacios que ofrecen servicios de elaboración a terceros (*Façonnier*), aspecto que puede llevar a diferentes interpretaciones sobre si un espacio es, o no, un obrador compartido.

Como antecedentes en España, destacar la publicación en 2018 del *Manual d'obradors compartits* por parte de la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, y en 2019 la *Guía para la creación y gestión de espacios compartidos de producción agroalimentaria* del Consorci Leader del Camp (<https://www.leaderdelcamp.cat/wp-content/uploads/2021/03/obradors-cat-plecs-web.pdf>). Estas iniciativas recogen en sendos documentos los antecedentes y referencias para la puesta en marcha y gestión de obradores compartidos del ámbito alimentario, ante una demanda creciente en el territorio.

También en 2019, la Fundación Daniel & Nina Carasso² bajo su Programa de Alimentación Sostenible, lanzó una primera convocatoria de ayudas económicas específicamente para obradores compartidos, bajo la premisa de que entre las dificultades para incrementar la oferta de productos alimentarios locales y agroecológicos están las exigencias y requisitos legales, y que agrupar pequeños productores en infraestructuras compartidas puede facilitar el cumplimiento de dichos requerimientos, inabarcables a nivel individual.

En Cataluña coexisten el *Mapa d'Obradors Compartits*³, impulsado por la Cooperativa Tres Cadires SCCL, que agrupa obradores alimentarios, de cosmética, molinos, bodegas, obradores de bebidas alcohólicas y no alcohólicas y el mapa de la *Red de infraestructuras alimentarias compartidas de la Estrategia Alimentaria de Cataluña*⁴ impulsado por la Generalitat de Catalunya, con información de obradores alimentarios y mataderos.

<https://obradorscompartits.cat/>



¹ Franck Thomas, Fabien Valorge. Les ateliers de transformation collectifs en France. Innovations Agronomiques, 2016, 49, pp.365-376. Consultable en <https://hal.science/IRSTEA/hal-04501098v1>. : Florent Guhl et al. Les Ateliers de Transformation Agroalimentaire en Occitanie DRAAF Occitanie, 2020. Consultable en https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ateliers-transfo-Occ-mai2020_cle0a1ead.pdf.

² Ver <https://www.fondationcarasso.org/es/convocatorias/> las sucesivas convocatorias bianuales de financiación de obradores compartidos.

³ Ver <https://obradorscompartits.cat/>.

⁴ Ver <https://sig.gencat.cat/visors/InfrComp.html>.

2.1. Incidencia de las infraestructuras compartidas en el territorio

El interés en potenciar estas infraestructuras, mayoritariamente surge de su **potencial transformador sobre el territorio** que se concreta en:

- Refuerzan el sector primario, principalmente los pequeños productores, permitiendo diversificar la actividad económica y revitalizar espacios agrarios.
- Se orientan a iniciativas basadas en la calidad, los productos de proximidad y los procesos artesanales, bajo un modelo económico en consonancia con la sostenibilidad y en un contexto de creciente demanda de calidad y profesionalidad.
- Favorecen las pequeñas iniciativas empresariales y el autoempleo, facilitando el acceso al mercado con sus requisitos legales y de registro a iniciativas locales.
- Proporcionan un valor añadido a la producción primaria y la gestión ganadera y forestal.
- Generan una actividad económica complementaria a la agraria y forestal.
- Hacen viable el aprovechamiento de subproductos, excedentes o productos marginales que por sí mismos no serían rentables. Incrementan, pues, la diversidad de oferta de productos y transformados.
- Pueden ser espacios de investigación, testeo e innovación en nuevos productos, formulaciones o presentaciones al consumidor.
- Generan dinámicas de cooperación y trabajo en red, fomentando la colaboración por delante de la competición, tanto entre las iniciativas acogidas en el obrador como en redes con otros espacios compartidos.
- Optimizan el uso de recursos económicos y logísticos, fomentando la coordinación y planificación conjunta de la distribución, los consumos y otras operaciones, lo que redundará en una mayor sostenibilidad ambiental.
- Fijan actividad económica y puestos de trabajo en el territorio.
- Favorecen la formación, el aprendizaje, la creatividad y la innovación.

¿Qué aportan los obradores comunitarios desde el punto de vista de dinamización territorial?

Refuerzo al sector primario y a la actividad económica local
Diversificación de la actividad económica
Aprovechamiento de subproductos o excedentes
Fomento de la producción artesanal y de calidad
Espacios de dinamización socioeconómica, innovación, formación e intercooperación

2.2. Incidencia de las infraestructuras compartidas sobre las personas emprendedoras

Desde el punto de vista de **las personas usuarias** potenciales de una infraestructura compartida que quieran desarrollar un proyecto de elaboración o una iniciativa empresarial, las ventajas que les aporta este modelo serían:

- La reducción de costes y otras barreras iniciales a pequeños modelos de negocio
Una de las principales barreras para el emprendimiento es la inversión inicial, ya sea en locales, alquileres, gastos fijos, maquinaria o equipos. Las infraestructuras compartidas permiten testar las elaboraciones, iniciar

la producción en modo experimental o ensayar la viabilidad de la idea de negocio, reduciendo los riesgos y facilitando el acceso a diversidad de perfiles, sin necesidad de disponer de un capital propio o inversores.

- Acceso simplificado a normativas y certificados

Cada sector productivo está sometido a estrictas regulaciones para garantizar la seguridad de las elaboraciones y los derechos de los consumidores. Elaborar en un espacio compartido puede simplificar los trámites legales, por ejemplo, en los ámbitos urbanísticos o de legalización del espacio y la actividad (licencia ambiental, normativa de incendios, emisiones, etc.) que serán compartidas entre todas las iniciativas elaboradoras, o responsabilidad de la entidad titular del obrador.

*Muchos de los manuales de buenas prácticas y procedimientos pueden ser similares entre los diferentes elaboradores, pero lo más habitual es que dentro de un obrador compartido cada elaborador/a deba legalizar su actividad y cumplir con sus obligaciones de registro, ya sea en el Registro Sanitario (local, autonómico o estatal) en el caso de alimentos, complementos alimentarios o plantas aromáticas; el Registro de Medicamentos tradicionales a base de plantas en el caso de productos terapéuticos; o la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios en el caso de cosméticos ([*Guia Legal de PAM: Marc regulatori per a la producció a petita escala de productes a base de plantes aromàtiques i medicinals*](#))*

Igualmente, cada elaborador/a tendrá su sistema propio de documentación, según la elaboración que se trate: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNT), entre otros. Además, elaborar en una instalación compartida no exime de cumplir las obligaciones laborales y fiscales, de formación del personal propio, controles de calidad y trazabilidad de cada producto.

Por lo tanto, aunque sí que puede ser más sencillo, comenzar a elaborar en un espacio compartido no elimina completamente las obligaciones en este ámbito.

- Flexibilidad en el uso de los espacios

Según la modalidad de gestión del obrador, el uso de los espacios se gestionará de una u otra manera. En general, se ofrecen modalidades de utilización del espacio adaptables a diferentes tipos de usuarios, necesidades y grados de madurez de la iniciativa. Ya sea en usos por horas o días, con diferentes tarifas según el grado de compromiso, con acceso en diferentes horarios, etc.

- Apoyo al emprendimiento y adaptación al grado de madurez de la iniciativa

Los espacios de elaboración compartidos permiten una mayor adaptación a iniciativas en diferentes grados de madurez. Habitualmente permiten el acceso desde los estados iniciales de las iniciativas (testeo de elaboraciones, primeras salidas al mercado, laboratorio de nuevas formulaciones) hasta experiencias ya maduras y viables. Es necesario, por ello, determinar si en cierto punto de madurez o volumen de producción, las iniciativas deben plantearse el salto a un obrador propio para ceder espacio a nuevos emprendedores. El modelo de obrador determinará este aspecto.

- Cooperación, autonomía e independencia

Elaborar en un espacio compartido no tiene por qué suponer una pérdida de autonomía ni carácter de la iniciativa de elaboración. Naturalmente, habrá que administrar los recursos compartidos, pactar ciertas normas y límites y gestionar los conflictos que puedan aparecer, pero existe suficiente margen para poder conservar la personalidad de cada iniciativa a la vez que se coopera y se aprende de otras experiencias.

¿Qué aportan los obradores comunitarios a las personas que elaboran?

Reducción de costes al inicio de la actividad

Flexibilidad y diversificación económica

Apoyo mutuo, acompañamiento e intercooperación

Minimiza los requerimientos legales

Preservación de la autonomía en las elaboraciones o formulaciones y en la calidad del producto



3. Tipologías de obradores compartidos



Los obradores compartidos pueden clasificarse según varios criterios, siendo el producto a elaborar tan solo uno de ellos. En este caso, se proponen una serie de clasificaciones que pueden ayudar a definir el “ADN” de un obrador. Esta clasificación básica inicial orientará en los capítulos posteriores en cuanto a procesos y necesidades.

Obradores compartidos	Según sus objetivos socioeconómicos y propuesta de valor
	Según titularidad y modelo de gestión
	Según formato de elaboración
	Según modalidades de uso

3.1 Según sus objetivos socioeconómicos y propuesta de valor

- A. Obradores como **herramientas de dinamización económica de la producción local**. Se orientan a apoyar la elaboración y dar salida a ciertos productos ligados al territorio, una comarca, un parque agrario, a un producto o elaboración local. O simplemente ofreciendo una alternativa de elaboración para la diversificación económica local. **Pueden orientarse a reforzar la identidad de un territorio.**
- B. Obradores que se definen como **espacio para el emprendimiento y la creación de empresa**. Funcionan como incubadoras o viveros y su finalidad es el apoyo a la iniciativa emprendedora y la innovación. Se dirigen a empresas y proyectos que necesitan unos primeros años de acompañamiento y que no disponen de la infraestructura propia. Suelen ser de gestión pública con modelos de residencia limitada en el tiempo (por ejemplo, a 3 años). Su finalidad es el acompañamiento a estas iniciativas hasta alcanzar tal grado de madurez que puedan elaborar en espacios propios. **Orientados a dinamizar el tejido emprendedor y empresarial de un territorio.**
- C. Obradores compartidos **de producción enfocados a optimizar la viabilidad económica de las iniciativas acogidas**. En este caso, la relación es a más largo plazo, y no tiene tanto peso el carácter emprendedor o innovador. Simplemente, se comparten elementos (espacio, maquinaria, proveedores, etc.) para reducir gastos. Los formatos de gestión son diversos, pero suelen tener gestión privada en forma de cooperativa o asociación, aunque en algunos casos existe soporte público (cesión del espacio, financiación, etc.). Se comercializa con marca de cada elaborador o se comercializa con una marca común. **Tienen una orientación más funcional y un objetivo principal de optimizar recursos.**

Esta clasificación u orientación no es excluyente, dado que cualquier obrador compartido puede satisfacer en diferentes grados los distintos objetivos.

Un factor que se mantiene más o menos estable es que los dos primeros tipos de obrador suelen ser de iniciativa pública y el tercero de iniciativa privada. Entre los obradores privados encontramos diferentes soluciones de gestión, organización y gobernanza, y también puede aparecer de alguna forma el apoyo público de la administración.



Propuesta de valor	A. Obradores de dinamización y producción local	B. Obradores vivero	C. Obradores comunitarios o compartidos
Descripción	Instalaciones impulsadas por la administración para la dinamización local y diversificación económica del sector primario. Ejemplos: El Quall, quesería colectiva del Lluçanès, Barcelona (Consorcio del Lluçanès). Vivero de bodegueros "Viver de Cellaristes de la Conca de Barberà", Tarragona (Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà).	Instalaciones impulsadas por la administración local con actividades o itinerarios de soporte al emprendimiento. Ejemplos: Food Innovation Hub, Madrid (Ayuntamiento de Madrid). Vivero de Empresas Agroalimentarias, Huesca (asociación ADECUARA).	Instalaciones impulsadas por agrupaciones de productores o elaboradores (a veces con soporte público o en instalaciones públicas). Mancomunación de la producción con marca compartida o no. Ejemplos: Matadero municipal de Armentera, Girona (cooperativa). Obrador Agroecológico Maskilu de Zebeiro, Bizkaia (asociación)
Titularidad más habitual	Pública	Pública	Privada
Forma de gestión más habitual	Pública	Pública	Privada Habitualmente cooperativa o entidad público-privada
Otros elementos de la propuesta de valor	Orientación a productos específicos. Producto de proximidad. Vinculación con el territorio.	Orientación al multiproducto. Servicios e itinerarios de apoyo al emprendimiento.	Intercooperación, mancomunación, gobernanza compartida.
Tipos de usos o servicios más habituales	Alquiler del espacio para elaboraciones propias.	Alquiler del espacio para elaboraciones propias. Asesoramiento y acompañamiento.	Uso compartido del espacio y la maquinaria (*). En ocasiones elaboración para terceros (*).
Permanencia	Limitada	Limitada	Ilimitada
(*) Como se ha indicado anteriormente, se considera que la elaboración de productos para terceros o maquila puede ser una actividad complementaria y que ayude a la viabilidad económica de un obrador, pero en caso de ser el único servicio prestado, no se considera estrictamente un obrador compartido.			

3.2 Según la titularidad y la forma de gestión

Tipo de gestión	
A. Titularidad y gestión pública	Obradores impulsados con fondos públicos desde las administraciones (Ayuntamientos, Consejos Comarcales, Mancomunidades, Concejos, etc.). Iniciativa de la administración, habitualmente local o supralocal, financiada con fondos públicos y destinada a la dinamización económica, territorial o el apoyo al emprendimiento local. Normalmente, la gestión es directa por parte de la propia administración, a través de licitación a una empresa gestora, o mediante una empresa pública. Ejemplos: <u>Vivero VEAMAT de Empresas Alimentarias Municipal, Barcelona (Ayuntamiento de Tagamanent).</u>
B. Titularidad y gestión privada	Obradores impulsados por una entidad privada que cede el espacio a otros. Iniciativa de agentes privados cuya principal motivación es la sostenibilidad económica de las diferentes elaboraciones. Se cede el espacio a otras iniciativas elaboradoras. Ejemplos: <u>Obrador de licores y vermouths Tres Cadires, Lleida (Cooperativa Tres Cadires).</u> <u>Obrador de cosmética Avantva Coop., Lleida (Cooperativa Avantva).</u> <u>Obrador de conservas ecológicas Contigo, Cádiz (Cooperativa Contigo).</u>
C. Titularidad y gestión privada compartida	Obradores impulsados por entidades privadas que se agrupan bajo una cierta fórmula jurídica compartida (cooperativa o asociación) y, por tanto, incluyen fórmulas de gobernanza compartida. Siendo iniciativa de agentes privados, se añade a la sostenibilidad y viabilidad económica la dimensión de la gestión compartida. Es habitual acogerse a fórmulas propias de la economía social, como la cooperativa. Su objetivo puede ser únicamente la gestión del obrador o complementarse con otros servicios a los socios. Ejemplos: <u>Obrador alimentario Compartido Vallaecolid, Valladolid (Asociación de productores, elaboradores y pequeñas tiendas).</u> <u>Obrador alimentario S'Obrador, Illes Balears (Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Mallorca).</u>
D. Fórmulas mixtas	Obradores de titularidad pública con gestión cedida a una entidad privada o con gestión a cargo de entidades mixtas, con presencia tanto de elaboradores como de la administración. Por ejemplo, una administración es titular de un obrador, pero la gestión se cede a una entidad cooperativa. Ejemplos: <u>Obrador de vegetales y lácteos Compartido del Parque Agrario de la Conca d'Òdena, Barcelona (Associació del Parc Agrari de la Conca d'Òdena).</u> <u>Obrador público de cosmética ACATE, Tarragona (Associació de Cosmètica Artesana de les Terres del Ebre).</u>

En todos estos casos, las iniciativas acogidas pueden ser usuarias fijas o temporales, aunque es en el caso de la entidad individual que cede o alquila el uso a terceros en el que habría mayor flexibilidad. Mediante un contrato por horas y limitado en el tiempo, pueden convivir diferentes iniciativas junto a la del titular. Mientras que en los otros casos hay que pasar por la incorporación a la asociación o cooperativa, con lo que ello puede conllevar: aprobación por asamblea, aportación de capital, etc.

Sea cual sea la fórmula elegida, y ya sea por imperativo legal, según la fórmula jurídica, o de manera voluntaria, es recomendable establecer algún tipo de modelo de gobernanza compartida. Esto refuerza el carácter de proyecto compartido y genera un espacio donde resolver conflictos, ayudar a tomar decisiones estratégicas o decidir la incorporación de nuevos elaboradores.

Este espacio de gobernanza tomaría la forma de las *Asambleas de Socios* en asociaciones o cooperativas, siendo el caso de mayor democracia interna en el que todos tienen voz y voto. Mientras que en otros casos podríamos estar hablando de *comisiones de seguimiento, comisiones consultivas o reuniones bilaterales* entre la entidad gestora y las entidades usuarias. Espacios en los que se puede dar voz a los proyectos o entidades elaboradoras, pero sin olvidar que la toma de decisiones recae solo en la entidad titular.

3.3 Según formato de elaboración

Básicamente, podemos encontrar dos estrategias:

- **Mono producto:** la estrategia es la especialización en un tipo concreto de elaborado. Por ejemplo, obradores especializados en lácteos (quesos, yogures, cremas de leche...), en cierto tipo de licores y bebidas alcohólicas, fermentados o cárnicos. Igualmente, podrían dedicarse a productos derivados de la madera, decoración, etc. El alto grado de especialización puede atraer a usuarios más específicos y generar más interacción entre ellos.
- **Multi producto:** dentro de los límites a la convivencia de actividades en un mismo espacio obrador que nos marcará la normativa, se busca acoger una amplia diversidad de tipos de elaborados. Por ejemplo, en los obradores de cosmética se pueden elaborar jabones, cremas, desodorantes y una amplia gama de productos. O algunos obradores alimentarios que, contando con los medios y espacios adecuados, pueden acoger conservas vegetales, mermeladas, repostería, derivados lácteos, ovoproduitos, etc.



3.4 Según modalidades de uso

El uso por franjas horarias del espacio y la maquinaria puede ser el formato más habitual de utilización de los obradores compartidos, pero no es el único, pudiendo convivir en una misma instalación una combinación de ellos.

Modalidades de uso	
A. Reserva del espacio y los equipos por franjas horarias para ejecutar las propias elaboraciones	El espacio y la maquinaria se reservan por franjas horarias o días enteros. Los diferentes elaboradores comparten este uso y aportan económicamente según la intensidad de uso. Cada elaborador/a es totalmente responsable de su producto a todos los niveles: registros, seguridad, comercialización, normativa laboral, etc.
B. Agrupación de materia prima para elaboraciones con marca conjunta o marca propia	La elaboración de la producción se hace de manera agrupada siendo ejecutada por un equipo o persona técnica contratada de manera conjunta, a partir de la materia prima aportada por los socios o miembros. La comercialización suele ser conjunta con una marca compartida, aunque también puede ser bajo marcas individuales.
C. Servicio de elaboración para terceros	El obrador, con su propio personal, elabora a partir de la materia prima aportada por un tercero, que lo comercializa bajo su propia marca. Como se ha comentado anteriormente, si este es el único servicio que se presta, no sería un verdadero obrador compartido sino un servicio de maquila.





4. El proceso de creación de obradores compartidos

La creación de un obrador compartido es un proceso complejo, siendo los principales retos a superar:

- Satisfacer las necesidades entre los diferentes actores implicados: administración, pequeños elaboradores, personal encargado de la gestión, etc.
- Encajar los diferentes ritmos entre la administración y el sector privado.
- Superar el desconocimiento del modelo de instalación compartida que puede suponer un exceso de celo de la administración y diferentes interpretaciones de la normativa de registro y permisos.

A pesar de todo ello, cada vez más administraciones conocen este modelo, y la existencia de guías y manuales, así como la experiencia de obradores compartidos en diferentes lugares del territorio, pueden sentar precedente y facilitar el proceso a nuevas iniciativas.

4.1 Establecer objetivos, identidad y necesidades

Antes de emprender un proyecto de elaboración o transformación, ya sea en el ámbito de la cosmética, de las elaboraciones alimentarias u otros tipos de productos, se debe plantear qué forma queremos que tenga nuestro proyecto y qué papel queremos jugar, y queremos que otras entidades jueguen en él.

La idea del *obrador o laboratorio propio* sin duda es muy atractiva: la posibilidad de tener un espacio propio, elaborar con nuestros propios equipos y según nuestros procedimientos y métodos. Pero no es la única modalidad posible, y ante las dificultades para acceder a ella se nos plantean diferentes soluciones.

Elaborar en una instalación de terceros, aunque estrictamente no sea una modalidad de obrador compartido, puede ser una opción si se prioriza simplificar los trámites o reducir los costes iniciales de inversión de nuestro proyecto.

Por otro lado, la idea de *impulsar un obrador compartido* puede aparecer como una buena alternativa. Pero es importante plantearse algunas cuestiones, pues más allá de compartir espacio, existen diferentes responsabilidades y obligaciones a cumplir por cada una de las partes. Elaborar en un obrador compartido, como hemos visto, permite una reducción de costes iniciales de inversión para poder elaborar, pero supone compartir responsabilidades y un esfuerzo mayor en la gestión de la gobernanza. Es fundamental definir bien los objetivos, nuestra identidad y las necesidades de las entidades elaboradoras que queremos satisfacer.

La identidad del Obrador Compartido:

El obrador compartido ha de ser un medio, no un fin en sí mismo. Por lo tanto, antes de emprender la tarea de crear uno, se debe definir su “ADN” respondiendo a estas cuestiones:

- ¿Quién impulsa el obrador? ¿Qué relación habrá entre el titular del obrador y las experiencias acogidas o elaboradores?
- ¿Quién y cómo se elaborarán los productos?
- ¿Qué necesidades busca satisfacer el obrador?: ¿Agrupar para reducir costes iniciales de inversión o para simplificar trámites y gestiones? o ¿Dinamización socioeconómica mediante la formación, la experimentación o la consolidación de iniciativas?

En función de estas preguntas se puede establecer la tipología de un obrador compartido, en una tabla como la siguiente:

Titularidad	• Pública • Privada • Público-cooperativa • Mixta
Objetivo	• Lucro • Viabilidad del proyecto de elaboración • Incubación y emprendimiento • Dinamización socioeconómica del territorio
Gobernanza	• Contrato entre gestora y elaborador/a • Participada (comisiones de seguimiento) • Comunitaria (asamblea)
Forma de elaboración	• Cada elaborador/a hace sus propios productos • Producción agrupada • Un proyecto elabora para los otros

Tabla adaptada de Tres Cadres SCCL “OBRADORS COMPARTITS Reptes i Oportunitats”, presentación PowerPoint (no consultable).

Otras decisiones a tomar:

Tomando el marco legislativo que aplique al tipo de materia prima con la cual se va a elaborar, es necesario plantear:

- **Tipos de usuarios:** definir el perfil de las personas, entidades o proyectos que elaborarán, formación previa, madurez de las propuestas, etc. Así como si se priorizan algún tipo de elaboraciones u otros criterios, como por ejemplo la proximidad, la elaboración ecológica, los proyectos encabezados por mujeres o personas jóvenes, etc.
- **Los productos a elaborar** y si será un obrador **monoproducto** o **multiproducto**, ya que ambas opciones tienen ventajas e inconvenientes. ¿Se elaborará en ecológico bajo algún certificado?. Se deberá tener en cuenta las incompatibilidades entre productos elaborados, que vendrán determinadas por las condiciones de la instalación. Así, por ejemplo, la elaboración de cosméticos es incompatible con ninguna otra elaboración en el mismo espacio, hecho que limita la orientación del obrador.

4.2. Conocer el mercado y la competencia

Antes de crear un obrador compartido, es recomendable elaborar previamente un estudio de mercado con dos objetivos:

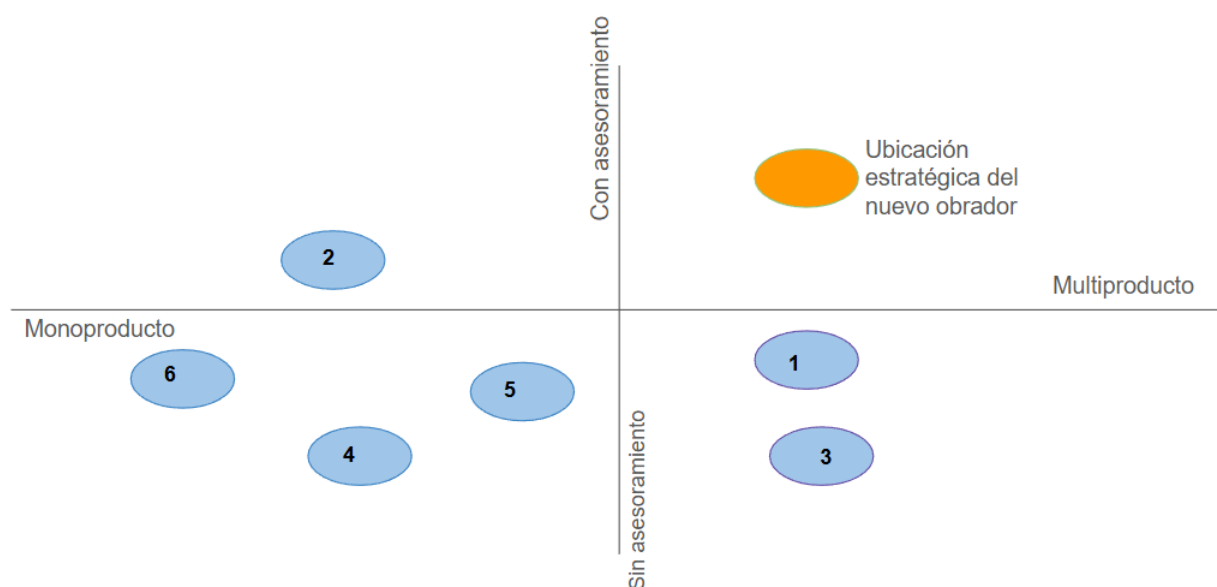
- **Objetivo 1:** cuantificar el número de usuarios/as potenciales y detectar la demanda potencial local: ¿hay suficientes personas interesadas en la zona del obrador?. Para conocer la respuesta se pueden realizar encuestas telefónicas, grupos focales o encuestas en línea para recoger las necesidades potenciales de elaboración, tanto en horas de uso del obrador como en volúmenes.
- **Objetivo 2:** detectar competencia: ¿Existen otras instalaciones cercanas que actúan como obradores compartidos? ¿Qué servicios ofrecen y a qué precios?. Conocer la competencia ayudará a orientar mejor algunos aspectos y situar estratégicamente la iniciativa, ofreciendo servicios que otros obradores no ofrecen.

Tabla de análisis: con las respuestas obtenidas y para cada uno de los espacios identificados que se puedan considerar competencia, es interesante elaborar una tabla de análisis que los recoja.

Nombre del espacio	Elaboraciones	¿Es vivero?	Forma de gestión	Modalidad de uso	Servicios y precios
	Multiproducto (tipos de elaboraciones)	Si	Contrato por uso del obrador	Flexible	Coste por hora
	Monoproducto (equipamiento especializado)	No	Hay que hacerse socio	Por horas	Almacén
				Tarifa plana	Asesoramiento
				Mínimos	Tramitación de permisos
					Formación

Mapa de competencia. Una vez cumplimentada la tabla del análisis de competencia, de forma gráfica se plasmarán los diferentes aspectos en un mapa de competencia. En este tipo de gráfico, y según los ejes definidos, se puede identificar una ubicación estratégica para la futura iniciativa.

Ejemplo: Imaginemos que hemos identificado seis obradores alimentarios en nuestra zona de influencia. Dos de ellos, multiproducto (1 y 3), que acogen una amplia gama de elaboraciones (conservas, preparados vegetales, catering), y otros cuatro altamente especializados o bien en mermeladas o bien en conservas (2, 4, 5, 6). De todos ellos, solo uno ofrece asesoramiento técnico y jurídico a sus usuarios (2). Siguiendo este ejemplo, una ubicación estratégica para un nuevo proyecto de obrador diferente a los existentes sería en formato multiproducto y que ofreciera servicios de asesoramiento.



4.3 Definir el modelo de negocio y la forma jurídica

Una vez definidos los **aspectos básicos** del proyecto de obrador, se deberían determinar algunos aspectos adicionales, como la **ubicación**, el **modelo de negocio y servicios** y la **forma jurídica** del obrador compartido.

• La ubicación del obrador:

Dado el carácter estratégico y de dinamización socioeconómica de estas instalaciones, resulta interesante estudiar la posibilidad de aprovechar espacios disponibles en manos de la administración (como locales vacíos en mercados u otros equipamientos municipales), así como espacios cooperativos subutilizados y similares.

• Descripción y concreción de los servicios:

Es necesario definir de manera clara y concisa los diferentes servicios que ofrecerá el obrador, sus precios, tarifas y modalidades de uso. En general, se detallarán los siguientes servicios:

- Forma de uso del espacio (por horas, días completos, etc.).
- Servicio de uso de espacio de almacenamiento.
- Servicios complementarios de asesoramiento especializado, gestión de permisos o declaraciones.
- Servicios de formación.
- En caso de ofrecer servicio de elaboración para terceros, se suele presentar un catálogo de formatos y precios.

Las tarifas para cada tipo de servicio pueden incluir descuentos para las entidades socias o para aquellas que asuman un compromiso de uso más intensivo.

Para evaluar la viabilidad del proyecto, también será necesario considerar los costes fijos (alquileres, personal de gestión, etc.), los variables (consumos, materia prima, etc.) y la amortización de equipos y maquinaria. Por último, se debe contemplar la posibilidad de acceder a subvenciones y ayudas, ya sean del ámbito alimentario, de desarrollo rural o específicas para obradores.

• Forma jurídica:

Existen diversas formas jurídicas posibles. La elección de una u otra condicionará también el modelo de negocio y de gobernanza del obrador.

- **Asociación:** es una forma jurídica sencilla y que no requiere aportación mínima de capital social. Está orientada a prestar servicios a las entidades y personas socias, por lo que se busca un grado elevado de compromiso.
- **Fórmulas cooperativas:** cooperativa de trabajadores, de consumo o de servicios. Es una opción más compleja que permite establecer formas más detalladas de gobernanza, definir tipologías de socios e incluso voto ponderado en la asamblea. El grado de compromiso que se adquiere al entrar en una cooperativa y la aportación mínima de capital social pueden ser una barrera para incorporar nuevos socios.
- **Fórmulas no cooperativas:** en caso necesario, se puede optar por cualquier otra fórmula de sociedad mercantil, como empresario individual, sociedad de responsabilidad limitada o sociedad anónima. En este caso, el uso del obrador es una prestación de servicios.

4.4 Obtener permisos y legalización -claves y registros-

Dado que no existe una normativa específica sobre obradores compartidos, lo lógico es acogerse a la normativa de producción y distribución del producto en cuestión.

Productos alimentarios: en los elaborados vegetales, cárnicos, condimentos, especies, derivados de la miel, bebidas (ya sean alcohólicas o no), productos lácteos, etc. se aplica la normativa alimentaria. En este ámbito, la normativa europea conocida como “paquete higiénico-sanitario”¹ marca algunos principios de aplicación transversal:

¹ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios; el Reglamento (CE) n.º 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; y el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

- Los obradores en los que se realicen actividades de elaboración, transformación, almacenamiento, distribución, venta o servicio de alimentos deben tener el necesario registro y/o autorización por parte de los organismos competentes.
- Los obradores alimentarios han de tener sus sistemas de autocontrol para prevenir los riesgos sanitarios, basados en la aplicación de políticas como el “Análisis de peligros y puntos críticos y de control (APPCC)” o “manuales de buenas prácticas de higiene” para los diferentes sectores.

También destacar que recientemente la UE ha establecido medidas de flexibilidad de la normativa para algunos productos o ámbitos de comercialización específicos, como algunos productos artesanales o aquellos casos en que la comercialización es directa del productor al consumidor final.

En términos generales, las empresas vinculadas a la actividad alimentaria que no sean de producción primaria o mayoritariamente de venta al consumidor deberán estar recogidas en el Registro de carácter nacional **RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos)** a través de la autoridad competente de cada Comunidad Autónoma.

Este registro puede ser en modalidad de comunicación previa (la presentación de una declaración responsable que permite iniciar la actividad) o de autorización sanitaria (aplicable a los productos de origen animal, requiere visita e inspección previa de la administración competente).

La normativa establece los casos en los que registrarse en el RGSEAA no es necesario:

- Establecimientos que se dediquen a la venta al consumidor final, aunque dentro de sus instalaciones realicen transformaciones de los productos (envasado, horneado, cocción, etc.).
- Establecimientos que además de la elaboración, hagan actividad comercial entre establecimientos de comercio “al por menor”, es decir, venta directa a establecimientos que sean de venta al consumidor final, con algunas limitaciones:

Este suministro ha de ser inferior al 25 % del volumen anual de alimentos comercializados, o suponer una comercialización de máximo 500 kg a la semana, y si este suministro es a otros establecimientos de comercio al por menor ubicados en la misma unidad territorial que defina la autoridad competente correspondiente, o entre zonas limítrofes, o hasta un radio inferior de 50 km en el caso de comercio entre establecimientos de diferentes comunidades autónomas.

Es decir, para comercializar sin límites territoriales ni de cantidades ni de número de intermediarios entre el elaborador y el consumidor final, se debe tramitar el registro llamado general (autonómico y estatal). En el resto de casos, habrá que consultar la normativa local para obtener el tipo de registro sanitario necesario, conocido como **Registro de Establecimiento Menor (REM) o registro de venta directa**.

Si se quiere elaborar en un obrador compartido para iniciar la producción es necesario investigar si dichas instalaciones son compatibles con el producto que se quiere elaborar y si cuenta con el registro correspondiente (Tabla 1).

Para ello, cada obrador alimentario contará con autorización para unos tipos específicos de elaboraciones según unas claves que corresponden a los diferentes grupos de alimentos o productos alimentarios establecidos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y que se otorgan según requisitos de las instalaciones.

Tabla 1: Tipología de alimentos y claves para su registro

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

Mientras que según el tipo de actividad se establecen diferentes categorías (Tabla 2):

Tabla 2: Clasificación según el tipo de actividad

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 registro de la actividad del obrador, así como la de cada uno de los elaboradores, se establecerá pues según una combinación de ambas. La normativa establece diferentes requisitos en el diseño de las instalaciones y en la disposición de los diferentes espacios y equipamiento según las elaboraciones a realizar. Es relativamente sencillo acoger en un mismo espacio diferentes proyectos de elaboraciones vegetales,

mientras que con productos de origen animal o fermentados se nos pueden exigir más requisitos de control, higiene y separación de procesos, con lo que se limitará la variedad de tipos de elaboraciones que podemos acoger. La administración competente, será pues, la que nos indique con cuántas claves puede contar el espacio obrador.

En resumen, en el caso de obradores compartidos alimentarios se recomienda:

En general, y aunque da lugar a diferentes interpretaciones y aplicaciones de la normativa según la autoridad local, que la entidad gestora disponga de su registro sanitario correspondiente a las instalaciones del obrador, que incluya todas las posibles elaboraciones.

Adicionalmente, por su parte, cada usuario tramitará en paralelo su propio registro para sus elaboraciones específicas.

De esta manera quedan más claras las obligaciones, reforzando el concepto que cada producto es responsabilidad de la persona o entidad que la elabora y que ha de cumplir las obligaciones de seguridad alimentaria y trazabilidad.

- **A los gestores de obradores compartidos:** es recomendable que hagan consulta directa a la administración autonómica o local competentes en materia de higiene alimentaria o de salud pública sobre los criterios y requisitos en diseño de instalaciones y disposición de los diferentes espacios y equipamientos para los elaborados que se quieren acoger. Deberán también crear reglamentos internos, protocolos y un contrato de condiciones estableciendo claramente las obligaciones entre la entidad gestora del obrador y las personas o proyectos elaboradores.
- **A los potenciales usuarios:** consultar qué tipos de elaborados puede acoger el obrador (según las claves de que dispongan), posibles incompatibilidades o si existe la posibilidad de ampliar la cantidad de claves.

Disponer los documentos necesarios para las propias elaboraciones:

- diagramas de flujo
- memórias descriptivas
- documentos de autocontrol:
 - ✓ planes y prerequisites
 - ✓ análisis de peligros
 - ✓ puntos críticos y de control
 - ✓ guías de buenas prácticas



En cualquier caso, será la administración competente (Tabla 3) la que establecerá los trámites, posibilidades y limitaciones de cada caso.

Tabla 3: Listado de autoridades competentes en las Comunidades Autónomas en materia de RGSEAA

ANDALUCÍA	Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía
ARAGÓN	Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón
CANARIAS	Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)
CANTABRIA	Registro empresas alimentarias
CASTILLA Y LEÓN	Registro de Empresas y Actividades Alimentarias de Castilla y León (REAAL)
CASTILLA-LA MANCHA	Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha
CATALUÑA	Registro de empresas y establecimientos (RSIPAC)
CEUTA	Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	Registro de empresas y establecimientos
COMUNIDAD VALENCIANA	Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)
EUSKADI	Registro de establecimientos alimentarios
EXTREMADURA	Registro General Sanitario de Empresas y Actividades Alimentarias (RGSEAA)
GALICIA	Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios (REGASA)
ILLES BALEARS	Seguridad alimentaria, registro autonómico
LA RIOJA	Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos - RGSEAA
MADRID	Registros de Empresas Alimentarias y Productos Alimenticios
MELILLA	Registro sanitario de empresas alimentarias y alimento nacional (RGSEAA) o de Melilla (DGSC)
MURCIA	Registro General Sanitario
PRINCIPADO DE ASTURIAS	Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

Otro ámbito con normativa específica de registro es el de los **productos cosméticos**. La Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS) se encarga de la gestión de la seguridad de estos productos, definidos como “aquellas sustancias o mezclas destinadas a ser puestas en contacto con las partes superficiales del cuerpo humano o con los dientes y las mucosas bucales, con el fin exclusivo o principal de limpiarlos, perfumarlos, modificar su aspecto, protegerlos, mantenerlos en buen estado o corregir los olores corporales”.

Uno de los requerimientos específicos de este sector, que afecta a los obradores compartidos, es que en un obrador cosmético tan solo se pueden fabricar productos cosméticos.

Las obligaciones respecto a productos cosméticos incluyen:

1. Presentar declaración responsable delante de la AEMPS sobre la actividad de fabricación. Esta declaración permite iniciar la actividad de fabricación.
2. Designar obligatoriamente una persona responsable, que será quien asuma la responsabilidad sobre el producto.
3. La normativa establece la obligación de tener designado personal con unos mínimos de formación y experiencia profesional específica que será quien garantice las buenas prácticas.
4. Disponer de la documentación, expediente de seguridad e informes de cada uno de los productos, registrados en el Portal Europeo de Notificación de Cosméticos (CPNP), además de un sistema de calidad, buenas prácticas, procedimientos de trabajo (PNT), etc.

Las exigencias de este ámbito de producción son elevadas, y por tanto, la idea de elaborar de manera agrupada en un obrador compartido puede ayudar a reducir la complejidad y costes asociados a poner un cosmético en el mercado.

Ventajas de elaborar cosmética en un obrador compartido:

- Compartir las instalaciones técnicas: laboratorio, salas de elaboración, salas blancas, maquinaria, espacio de almacenaje, etc., reduciendo la inversión inicial para las primeras elaboraciones.
- Contar con servicios compartidos del personal cualificado que la normativa obliga a tener a disposición de los elaboradores.
- Subcontratar conjuntamente servicios a terceros de laboratorio y análisis.
- Compartir procesos o formulaciones para simplificar la documentación y proceso de validación y registro de los productos.

Al igual que en el ámbito alimentario, es recomendable que los gestores de obradores compartidos establezcan un reglamento interno y/o un contrato de condiciones estableciendo claramente las obligaciones entre la entidad gestora del obrador y las personas o proyectos elaboradores que comparten el espacio. Estas responsabilidades han de estar bien definidas y organizadas entre todas las personas usuarias del obrador.

Es recomendable, por último, asesorarse con profesionales en el diseño del espacio y equipos, para garantizar que se cumplen los requisitos tanto de ámbito local como los que establece la AEMPD en cuanto a higiene y prevención de contaminación cruzada.

Sobre la elaboración de otros tipos de productos, como aceites esenciales, productos de cuidado personal, ambientadores, jabones para ropa, productos repelentes de insectos, productos fitoterapéuticos, velas aromáticas, etc., habrá que adaptarse a los requisitos de las diferentes normativas sectoriales según si el producto entra en el ámbito de los medicamentos, detergentes, biocidas o productos de cuidado personal.



5. Elementos de gestión

Los elementos clave para una gestión compartida de un obrador serían:

- La **administración del espacio y gestión de reservas**: aspectos como el uso óptimo del espacio entre los diferentes usuarios.
- La **captación de usuarios**, para lo que no hay que descartar cierta dedicación al ámbito comercial.
- La buena **convivencia entre proyectos** y la coordinación de tareas de mantenimiento y limpieza.
- La **gestión de responsabilidades**, especialmente en el ámbito sanitario y de seguridad, especialmente en los ámbitos alimentario y cosmético.

Para este último aspecto, todos aquellos modelos de obrador donde haya cesión temporal del uso del obrador a usuarios necesitarán dotarse de documentos que recojan y regulen las **condiciones de acceso**, la **naturaleza de la cesión** y las **condiciones de uso del espacio y maquinaria**.

• **MODELO DE CONDICIONES DE ACCESO AL OBRADOR**

Es el documento que establece qué entidades o proyectos y bajo qué criterios pueden acceder al obrador, así como el proceso para optar a ser acogido en el obrador. Especialmente en los obradores de gestión pública estas condiciones han de ser de acceso público y transparentes, mientras que en los privados pueden ser a criterio de la entidad gestora. El contenido típico sería:

Procedimiento de solicitud de acceso al obrador:

- Plazo y forma de presentación de la solicitud.
- Descripción del órgano que toma la decisión.
- Condiciones económicas, plazos de pago, precios y tarifas por servicios. En el caso de gestión y titularidad pública, precios públicos.

Procedimiento de adjudicación del acceso al obrador:

- Descripción general de condiciones: libre concurrencia, no discriminación, publicidad y transparencia del proceso.
- Condiciones mínimas de acceso, como contar con forma jurídica o contar con una memoria de proyecto.
- Los criterios de valoración o priorización de proyectos a acoger (producción artesanal, ecológica, proyectos encabezados por jóvenes, etc.).
- Contenido mínimo de la memoria o plan de empresa que se valorará.
- Otra documentación legal a presentar para nuevos emprendedores o para empresas ya creadas anteriormente
- Forma y plazo de comunicación de la adjudicación.

Forma de formalización del contrato y finalización del mismo

Referencia al reglamento interno con detalles y normas de funcionamiento

• **Modelo de Reglamento de Régimen Interno**

Es el documento más importante del Obrador. En él se define la normativa propia del obrador compartido y se establecen definiciones básicas, obligaciones y roles de cada agente, responsabilidades y gestión del tema sanitario, condiciones de acceso, derechos, deberes, sanciones. Una orientación del contenido sería la siguiente:

Objeto del reglamento

Descripción del objeto y naturaleza de la cesión del espacio

Definición y objetivos del obrador compartido

Forma de gestión del obrador:

Descripción de los principios de gestión del obrador y de los órganos de decisión y ámbitos de decisión en la gestión diaria o estratégica.

Normativa:

Referencia tanto a la normativa general como a la aplicable a la actividad concreta del obrador, que tanto la entidad gestora como los usuarios se comprometen a conocer y aplicar.

Funciones de la entidad gestora

Normas básicas de uso:

Horarios, forma de acceso a las instalaciones, forma de hacer reserva para uso, organización de la limpieza, etc.

Derechos y deberes de los usuarios:

- Hacer uso del espacio para elaborar productos.
- Disponer de un seguro de responsabilidad civil, especificando a quién corresponde la responsabilidad.
- Permitir la inspección de la actividad.
- Abonar las cuotas.
- Cumplir con la normativa laboral, sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
- Participar en sesiones o comisiones de seguimiento.
- Otras obligaciones derivadas del Reglamento de funcionamiento interno.
- Usar la instalación según la finalidad prevista.
- Explotar la actividad de la empresa previa obtención de licencias administrativas y cumpliendo la normativa.
- Acceder a servicios de consulta para cualquier asunto relacionado con el obrador.

Derechos y deberes de la entidad gestora:

- Tener las instalaciones en buen estado de mantenimiento.
- Recibir el pago de cuotas.
- Imponer correcciones por infracciones.
- Revocar el permiso de uso, detallando los motivos.

Cuotas de uso:

Descripción detallada de las cuotas por cada servicio y formas y plazos de pago.

Descripción de infracciones y sanciones:

- Descripción de las infracciones muy graves (expulsión), graves (sanción económica) y leves (amonestación por escrito).
- Descripción del procedimiento de sanción.

Causas de extinción del acuerdo:

Además del incumplimiento de obligaciones de una de las partes, por ejemplo, la falta de aprovechamiento o falta de progreso de la iniciativa, el impago de las tarifas, la falsedad en documentación.

Procedimiento y plazos de desalojo:

Procedimiento de renuncia del usuario, plazos y preaviso.

- **Modelo de contrato entre entidad gestora y persona emprendedora/usuario elaboradora**

Es el documento que se formalizará entre la entidad gestora del obrador compartido y la empresa o persona usuaria, en el que la primera autoriza a la segunda a hacer uso de las instalaciones de acuerdo con la normativa establecida en el Reglamento de funcionamiento interno.

Datos de las partes:

Datos de la entidad gestora.

Datos de la empresa o persona usuaria.

Antecedentes:

Exposición de hechos.

Referencia al Reglamento de funcionamiento interno.

Cláusulas y pactos:

Objeto de la cesión

Duración

Cuotas

Condiciones de uso de las instalaciones

Servicios a recibir y obligaciones

Responsabilidades de cada una de las partes

Medidas de control e higiene

Firmas

- **Modelo de estatutos de una cooperativa o asociación gestora de un obrador compartido**

En el caso de organización de la entidad gestora del Obrador como cooperativa o asociación, se ha de dotar de estatutos. Un modelo básico podría ser el siguiente:



CAPÍTULO I. BASES DE LA SOCIEDAD

Artículo 1.- Denominación, Régimen Legal

Denominación y tipo de cooperativa (de consumo, de trabajo) o asociación.

Artículo 2.- Objeto y actividades

Objeto principal de la entidad y objetivos derivados. Actividades que permitirán alcanzar los objetivos, entre ellas:

- La gestión y explotación del obrador.
- La formación, asesoramiento, acompañamiento, apoyo técnico y acciones de fomento empresarial dirigidas a los socios y socias, así como el impulso de nuevas iniciativas socioeconómicas en el territorio, siempre que compartan la finalidad de la cooperativa.
- La comercialización conjunta de productos. La adquisición y prestación de servicios necesarios a los socios y socias, fomentando el uso compartido común.
- Otras, como la educación y la promoción del consumo responsable, el producto artesanal o de proximidad, la dinamización socioeconómica de un territorio, etc.

Definición como entidad sin ánimo de lucro, en su caso.

Ámbito territorial.

Artículo 3.- Operaciones con terceras personas

Regulación y limitación de las operaciones con terceras personas, como por ejemplo uso del obrador por entidades que no son socias de la entidad.

Artículo 4.- Duración

La sociedad se constituye por tiempo indefinido y sus actividades comienzan desde el momento de su constitución.

Artículo 5.- Domicilio social y ámbito territorial

CAPÍTULO II. DE LAS PERSONAS SOCIAS

Artículo 6.- Personas socias comunes

Descripción de las personas físicas o jurídicas que pueden ser socias en función del objeto y actividades u otros parámetros.

Artículo 7.- Requisitos para la admisión

Artículo 8.- Obligaciones de los socios

Participar en la actividad cooperativizada de acuerdo con los criterios y mínimos establecidos por la asamblea general, teniendo en cuenta el tipo de socio. Resto de obligaciones societarias (aportaciones y capital, reuniones y asambleas, cumplimiento de acuerdos, cargos sociales), pero especialmente participar en las actividades del objeto social de la cooperativa.

Descripción de los tipos de socios.

Artículo 9.- Derechos de los socios

Regulación de los derechos de participación social y sobre la actividad, en específico sobre el uso del obrador.

Artículo 10.- Baja de los socios

Mínimos de permanencia y procedimiento de baja, bajas voluntarias y forzosas.

Artículo 11.- Faltas de las personas socias

Artículo 12.- Sanciones

Artículo 13.- Procedimiento sancionador

CAPÍTULO III. RÉGIMEN ECONÓMICO

Artículo 14.- Capital Social

Descripción de las aportaciones de las personas socias y otros tipos de capital.

Artículo 15.- Transmisión de las aportaciones

Artículo 16.- Aplicación de los excedentes

Artículo 17.- Imputación de pérdidas

Artículo 18.- Cierre del ejercicio

CAPÍTULO IV. ORGANIZACIÓN FUNCIONAL INTERNA

Artículo 19.- Reglamento de régimen interno

La organización funcional deberá fijarse mediante un reglamento de régimen interno aprobado por la Asamblea General. Regulará todos los aspectos técnicos del uso de las instalaciones compartidas.

CAPÍTULO V. GOBIERNO, GESTIÓN Y REPRESENTACIÓN DE LA COOPERATIVA

Artículo 20.- Asamblea General. Convocatoria de la asamblea general ordinaria y extraordinaria

Artículo 21.- Del voto por representante en la Asamblea General

Artículo 22.- Adopción de acuerdos

Artículo 23.- El Consejo Rector

Artículo 24.- Composición del Consejo Rector

Artículo 25.- Duración, obligatoriedad y gratuidad del cargo de miembro del Consejo Rector

Artículo 26.- Funcionamiento del Consejo Rector

Artículo 27.- Disolución y liquidación de la cooperativa





6. Ejemplos y experiencias



acate

[(a)ssociació + (c)osmètica +
(a)rtesana + (t)erres + (e)bre]
som.acate

L'obrador de L'Arrossera de Deltebre

Este espacio se ubica en la antigua Cambra Arrossera de La Cava, un edificio histórico que ha sido rehabilitado para convertirse en un centro de impulso al emprendimiento en Deltebre.
<https://acateoficial.com/>

TITULARIDAD Y GESTIÓN	El edificio es de titularidad pública, perteneciente al Ayuntamiento de Deltebre (Tarragona). La gestión del obrador cosmético está a cargo de la Asociación Cosmética Artesana de las Terres de l'Ebre (ACATE), una entidad que agrupa a artesanos y artesanas del sector cosmético. La alianza entre el sector público y la asociación ha permitido impulsar este proyecto de apoyo a emprendedores.
ELABORACIONES	El obrador se centra en la elaboración de productos cosméticos artesanales, incluyendo: • Jabones, champús • Cremas, tónicos, aceites corporales, ungüentos • Perfumes, desodorantes • Dentífricos • Productos intermedios, Estas elaboraciones se realizan siguiendo métodos tradicionales y artesanales, promoviendo la recuperación de técnicas y oficios.
ACTIVIDAD Y SERVICIOS	El espacio ofrece una variedad de servicios destinados a fomentar el emprendimiento en el sector cosmético. Las barreras técnicas, legales y económicas que dificultaban el inicio de actividad de pequeños proyectos motivaron la creación de la asociación para ayudar en estos aspectos. Así, ACATE se encarga de la dinamización y gestión diaria del obrador y cuenta con personal técnico formado y capacitado. El objetivo es facilitar a los usuarios el acceso directo a las instalaciones y encargarse de la parte burocrática. Además, se impartirán formaciones y se difundirán buenas prácticas. Se ofrece soporte a la comercialización con el objetivo de capacitar a nuevos artesanos y preservar conocimientos tradicionales.
USUARIOS	El obrador está dirigido a artesanos y artesanas del sector cosmético, tanto de las Terres de l'Ebre como de otras regiones. Actualmente, cuentan con alrededor de 65 miembros. Se prioriza el producto artesano, sin elaboraciones de síntesis, y que conserven la esencia de las elaboraciones tradicionales. También que sean de elaboradores de proximidad y que aprovechen productos locales.
INSTALACIONES	El edificio rehabilitado cuenta con las siguientes infraestructuras: • Tres salas de elaboración cosmética (una sala blanca). • Zona de calidad y analítica. • Zona de acondicionamiento y expedición. • Otras salas: sala polivalente para formaciones, coworking y despachos.



Obrador de Cosmética Ecológica Compartido – Avantva Coop

Ubicado en El Poal (Lleida), este espacio es el primer obrador compartido de cosmética natural de Cataluña.
<https://avantva.coop/>

TITULARIDAD Y GESTIÓN	El obrador es de <u>gestión y titularidad privada</u> y está gestionado por Avantva Coop SCCL, una cooperativa de trabajadores/as sin ánimo de lucro. Ha recibido reconocimiento institucional con el Premio Nacional de Artesanía de Cataluña, 2024.
ELABORACIONES	En el obrador se elaboran productos de cosmética ecológica y de proximidad, incluyendo cremas faciales, diversos tipos de jabones sólidos y otros productos de cuidado personal. La producción se realiza de forma artesanal y sostenible, cumpliendo con las buenas prácticas de fabricación y todas las garantías legales.
ACTIVIDAD Y SERVICIOS	Avantva, además de acoger otros proyectos en modo obrador compartido, también comercializa su propia línea de productos cosméticos. Avantva ofrece diversos servicios para apoyar a las artesanas y emprendedoras del sector cosmético en aspectos como la legalización de las formulaciones, el etiquetado y la aplicación de buenas prácticas de fabricación. Ofrece asesoramiento técnico y acompañamiento personalizado, desarrollo de productos, acceso a fórmulas socializadas y compartición de materias primas, inclusión en catálogos y comercialización compartida, entre otros.
USUARIOS	El obrador está diseñado para acoger múltiples proyectos de artesanas y emprendedoras del sector cosmético simultáneamente. Como obrador compartido es un proyecto vivo con una cantidad de usuarios variable, en el que predomina el público femenino.
INSTALACIONES	El obrador cuenta con instalaciones modernas y equipadas con dos salas de elaboración, sala blanca y otros espacios para almacenamiento, pesaje y expedición.



Abella.LAB – Laboratorio Compartido de Cosmética Natural

ABELLA
BIOCOSMÉTICA

Situado en el municipio de Bierge (Huesca), es un espacio pionero en España que combina la producción de cosmética ecológica con la formación y el acompañamiento a artesanos del sector.
<https://www.abella.bio/>

TITULARIDAD Y GESTIÓN	Gestionado por la entidad privada Abella Biocosmética. Acogen a otros proyectos en sus instalaciones en formato obrador compartido.
ELABORACIONES	En Abella.LAB se elaboran productos de cosmética ecológica certificados, utilizando ingredientes de proximidad y técnicas sostenibles. El catálogo de productos elaborados es amplio y diverso: • Productos de higiene, jabones y champús sólidos • Dentríticos, desodorantes y bálsamos • Cremas faciales y corporales • Productos para pieles sensibles • Cosmética infantil • Protectores solares Todos los productos se elaboran siguiendo buenas prácticas de fabricación, con control y filtración de aire, y utilizando energías renovables.
ACTIVIDAD Y SERVICIOS	Abella.LAB ha abierto sus puertas a otros artesanos, convirtiéndose en uno de los pocos laboratorios compartidos en España. La entidad gestora hace de técnica responsable facilitando que otros puedan iniciar su actividad, mediante un contrato, en formato vivero o como residencia fija. Además del uso de la instalación, ofrece servicios destinados a apoyar a estas otras elaboradoras del sector cosmético: • Formación sobre legalización de fórmulas cosméticas y buenas prácticas de fabricación. • Acompañamiento personalizado: asesoramiento continuo para la elaboración y legalización de productos cosméticos. • Comunidad: creación de un espacio común para compartir inquietudes, ideas y conocimientos entre artesanos.
USUARIOS	Cuentan aproximadamente con unos 10 proyectos acogidos, artesanos y emprendedores del sector cosmético que buscan un espacio legalizado para producir y comercializar sus productos. Los usuarios participan activamente en la comunidad, compartiendo experiencias, conocimientos o colaborando en compras conjuntas. Acogen experiencias de toda España, priorizando el producto local y las elaboraciones ecológicas.
INSTALACIONES	El edificio de Abella.LAB ha sido construido siguiendo principios de bioconstrucción y estándares Passivhaus, lo que garantiza un espacio saludable y eficiente energéticamente. Las instalaciones incluyen: • Dos salas de fabricación con control y filtración de aire • Sistema de aerotermia para generación de agua caliente • Placas solares con baterías para autoconsumo eléctrico • Espacios de almacenaje, formación y asesoramiento • Tienda física para la venta de productos



S'Obrador APAEMA - Cocina y Obrador compartido de Binissalem

Este espacio está situado en el municipio de Binissalem, en la isla de Mallorca, y se presenta como un obrador destinado a la elaboración de conservas y productos vegetales. <https://apaema.net/projecte/sobrador/>

TITULARIDAD Y GESTIÓN	S'Obrador es gestionado por APAEMA (Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca), una asociación que promueve la agricultura ecológica en la isla que agrupa a más de 500 agricultores y elaboradores.
ELABORACIONES	En S'Obrador se elaboran principalmente conservas vegetales y elaborados vegetales de cuarta gama, usando producción local de los agricultores miembros de la asociación. Entre los elaborados: • Garbanzo ecológico cocido. • Cremas de verduras, mermeladas y confituras. • Salsas y <i>chutneys</i>. • Zumos frescos y pasteurizados • Fermentados y envinagrados. Estos productos permiten a los agricultores dar valor añadido a sus cosechas, facilitando la transformación y comercialización de sus productos aprovechando los excedentes de cada campaña.
ACTIVIDAD Y SERVICIOS	S'Obrador ofrece la posibilidad a los agricultores ecológicos de agrupar la transformación de sus productos que se comercializan de manera conjunta en mercados locales y tiendas especializadas de la isla. También ofrecen servicio de maquila: elaboración para otras marcas o para aquellos productores que comercializan por cuenta propia. El precio de este servicio se establece en un catálogo consultable en su web.
USUARIOS	Agricultores ecológicos y productores locales que buscan transformar sus productos para añadirles valor. Gestión: el espacio es gestionado por APAEMA, que coordina el uso del obrador y proporciona apoyo a los usuarios en aspectos técnicos y normativos.
INSTALACIONES	S'Obrador cuenta con instalaciones adecuadas para la elaboración de conservas y productos de cuarta gama, incluyendo: El obrador está equipado con marmita, autoclave y diverso equipamiento de cocina industrial, así como espacios de almacenamiento, zonas de envasado y etiquetado. Estas infraestructuras permiten a los usuarios desarrollar sus actividades en un entorno adecuado, fomentando la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los diferentes actores del sector.





Referencias

- *Guías de prácticas correctas de higiene reconocidas oficialmente.* Agència Catalana de Seguretat Alimentària, Generalitat de Catalunya, 2022. <https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/8738>
- *Guía para el registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios.* Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición (AESAN), 2024. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/registro/Guia_RGSEAA.pdf
- *Guia legal de PAM. Marc regulatori per a la producció a petita escala de productes a base de plantes aromàtiques i medicinals.* Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), 2023.
- <https://apsb.ctfc.cat/guia-legal-pam-marc-regulatori-per-a-la-produccio-a-petita-escala-de-productes-a-base-de-plantes-aromatiques-i-medicinals/>
- *Obradors compartits, una nova eina d'innovació agroalimentària, valorització del producte local i dinamització territorial.* XEMAC, 2021.
- <https://www.xemac.org/wp-content/uploads/2021/10/Guia-Obradors-compartits.pdf>
- *Manual de obradores compartidos, una herramienta de dinamización socioeconómica del territorio.* Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, 2018.
- <https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2018/09/manual-obradores-cas.pdf>
- *Guia de creació i gestió d'espais compartits de producció agroalimentària.* Consorci Leader de Desenvolupament Rural del Camp, 2019.
- <https://www.leaderdelcamp.cat/wp-content/uploads/2021/03/obradors-cat-plecs-web.pdf>
- *Territori artesà. Guia pràctica per impulsar obradors i petits escorxadors compartits d'iniciativa local.* Diputació de Barcelona, 2024. https://llibreria.diba.cat/cat/ebook/territori-artesa_70792



Financiado por



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



**Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia**



**Financiado por
la Unión Europea**
NextGenerationEU



IMFOREST cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.



@Imforest



@Imforest_PFNm



www.imforest.es



imforest@ctfc.cat