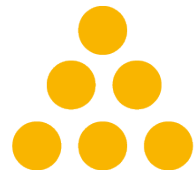
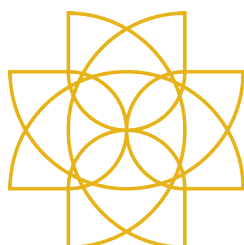
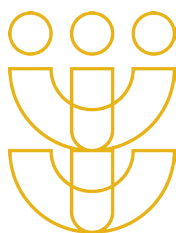




GASTROLAB VILLAVERDE



MANUAL DE PROCEDIMIENTO



¿Qué es MARES?

MARES es un proyecto piloto de transformación urbana a través de la economía social y solidaria, que busca fomentar iniciativas productivas y cambiar la ciudad de Madrid a través de la intervención en cuatro distritos. MARES promueve la creación de empresas, de tejido productivo y comunitario, así como buenas prácticas ciudadanas que llevan a una ciudad más sostenible. MARES es un proyecto liderado por el ayuntamiento de Madrid como responsable principal.

¿Quién financia MARES?

MARES es un proyecto financiado por la iniciativa Urban Innovative Actions de la Comisión Europea. Esta convocatoria se dedica a apoyar proyectos que buscan soluciones para afrontar desafíos urbanos. MARES fue uno de los 18 proyectos seleccionados de los 378 que se presentaron en la primera edición. Es la primera vez que un proyecto así se realiza en Madrid. En la misma convocatoria también fueron seleccionados proyectos en Barcelona, Bilbao y Viladecans.

ÍNDICE

1. Introducción a Gastrolab Villaverde	4
2. Actividades autorizadas en Gastrolab Villaverde	5
3. Estructura y gestión	6
4. Acceso y horarios	12
5. Definición de espacios y ocupación	14
6. Dotación de maquinaria y mobiliario	19
7. Gestión global de la producción, comercialización y auditoría	22
8. Gestión de incidencias de las iniciativas y medidas correctoras	25
9. Limpieza	26
10. Homologación de proveedores	28
11. Gestión de almacenamiento	29
12. Gestión de producción	31
13. Gestión de residuos	33
14. Plagas y desratización	34
15. Buenas prácticas higiénico-sanitarias en la incubadora	34
16. Protocolo de logística de distribución	35
17. Protocolo de mantenimiento	36
18. Infracciones	37
19. Extinción	37

1. Introducción a Gastrolab Villaverde



Gastrolab Villaverde es una cocina incubadora, un espacio de producción gestionado por el Mar de Alimentación, a través del Grupo Cooperativo Tangente según el Plan Operativo del proyecto MARES. El objetivo es apoyar la consolidación y desarrollo de iniciativas económicas en la transformación alimentaria desde la economía social y la sostenibilidad.

La cocina incubadora se enmarca dentro del proyecto MARES de Madrid, una iniciativa de innovación y empleo, que tiene como meta desarrollar y activar la regeneración de tejido productivo en sectores clave, mediante el fomento de la economía social y solidaria.

1.1 Objetivos del Mar de Alimentación y Cuidados

En el sector de la Alimentación queremos impulsar iniciativas económicas que promuevan otros modelos de ciudad más sostenibles, con alimentos de proximidad, de temporada, ecológicos y de comercio justo. Para ello queremos apoyar propuestas económicas, ideas e iniciativas que contribuyan a incidir en la materialización y sensibilización de la necesidad de un cambio de modelo alimentario. Y por lo tanto nos proponemos:

Conectar y promover proyectos económicos vinculados a distintas partes de la cadena agroalimentaria bajo fórmulas de gestión cooperativa y comunitaria.

Desarrollar iniciativas económicas de economía social y solidaria que trabajen con alimentos de proximidad, ecológicos y de comercio justo.

Generar un laboratorio de experimentación de iniciativas artesanales y creativas para una gastronomía ligada al territorio y a la solidaridad.

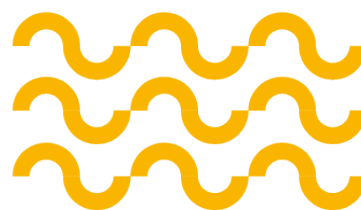
Trabajar para mejorar los proyectos e iniciativas de pequeñas empresas del sector de la alimentación, aportando los enfoques y principios de la economía social y solidaria.

Promover soluciones innovadoras y acompañar iniciativas económicas de autoempleo vinculadas al sector de la alimentación.



Además de la cocina incubadora, se desarrollará un programa dinamizador y formativo con el objetivo de incidir en el sector y en el ecosistema del Mar de Alimentación, a partir del testeo de los proyectos incubados, al fin de ir escalando la consolidación de las iniciativas en empresas viables.

2. Actividades autorizadas en Gastrolab Villaverde



En la cocina incubadora se llevarán a cabo las siguientes líneas de actividad:

1. Cocina de producción contemplada dentro de los tres registros sanitarios siguientes:
 - Clave 26: comida preparada
 - Clave 20: panadería y pastelería
 - Clave 21: conservas vegetales
2. Diseño de producción sin comercialización.
3. Talleres formativos para desarrollar mejoras en las líneas de producción.
4. Actividades de sensibilización sobre alimentación sostenible y saludable que promuevan iniciativas del distrito.

La actividad de comercialización se puede desarrollar de dos maneras, y siempre bajo la aprobación, supervisión y auditoría del Mar de Alimentación:

- Como operadora con registro sanitario propio en Gastrolab Villaverde
- Como operadora dentro de un servicio de apoyo con el que contaremos para iniciativas que no cuenten con registro sanitario propio.

Los productos prioritarios autorizados que se van a elaborar son:

1. Platos preparados para colectividades o venta al cliente final:

Aperitivos.

- Cremas y sopas.
- Ensaladas.
- Platos a base de pasta.
- Platos a base de legumbres.
- Platos a base de carne.
- Platos a base de pescado.
- Postres.

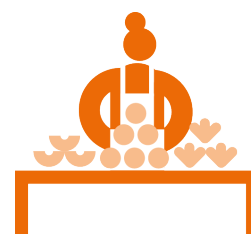
2. Productos de panadería, pastelería y repostería:

- Pan.
- Bollería.
- Tartas y bizcochos.
- Tartas congeladas.

3. Conservas:

- Mermeladas y confituras.
- Frutas y verduras en conserva.

3. Estructura y gestión



El Mar de Alimentación es el responsable primero mediante la figura de la responsable de cocina de toda la gestión, funcionamiento y control de la producción. En este sentido, el **Grupo Cooperativo Tangente** es el responsable de la gestión de la cocina en virtud del Plan Operativo del proyecto MARES-UIA.

3.1 Criterios de acceso a Gastrolab

1. Maduración del proyecto
2. Iniciativa de carácter colectivo y/o de economía social
3. Viabilidad técnica de la empresa
4. Viabilidad económica de la empresa
5. Impacto social y medioambiental positivo
6. Integración en la estrategia sectorial prioritaria de MARES Alimentación

3.2 Proceso de acceso

1. Rellena formulario WEB
2. Valoración equipo sectorial del Mar de Alimentación
3. Entrevista equipo proyecto con el Mar de Alimentación
4. Aprobación comité de dirección de la incubación
5. Firma del contrato

3.3 Protocolo según perfiles

En el acceso a la incubadora tendrán prioridad las iniciativas que estén más estructuradas y técnicamente más solventes. El equipo técnico del Mar de Alimentación gestiona la selección y evaluación de las iniciativas.

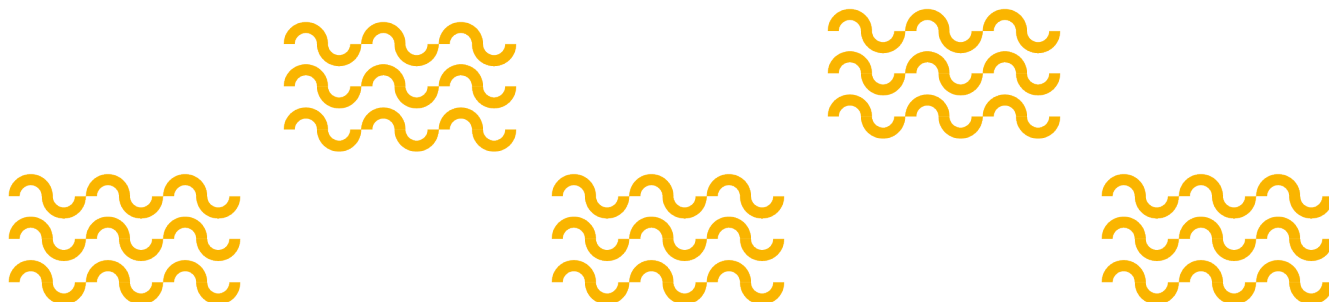
La dirección del Mar de Alimentación aprueba y eleva a la dirección de MARES de Madrid para la aprobación de las iniciativas de incubación que van a entrar en Gastrolab Villaverde.

Para ello recogerán toda la documentación necesaria de las iniciativas incubadas, con la obligación de las mismas de facilitar toda la información requerida.

De esta manera podemos definir tres perfiles:

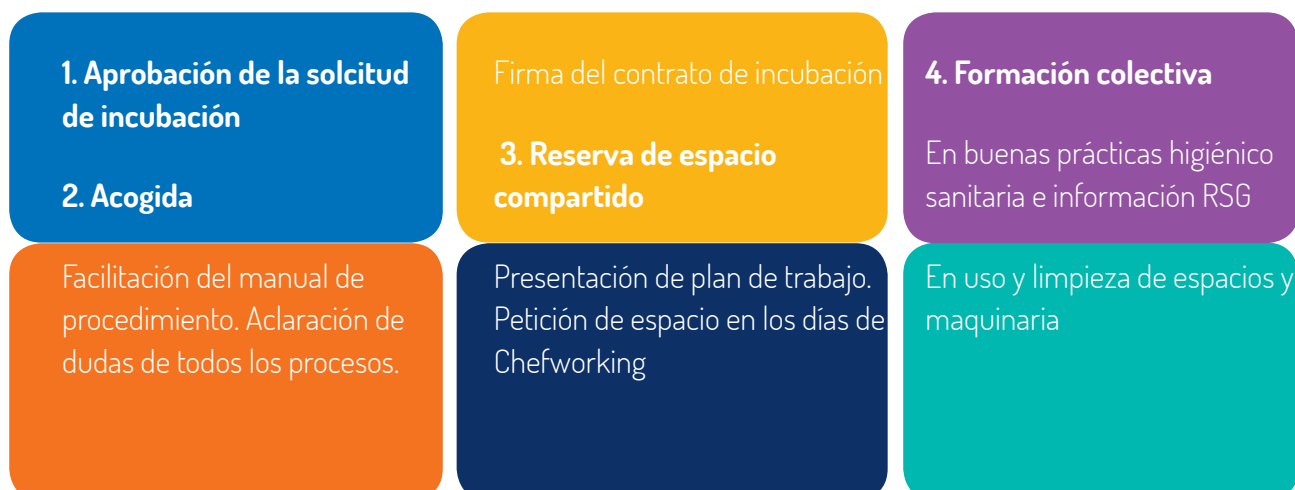
PRE-VIVERISTAS	VIVERISTAS	INICIATIVAS DEL DISTRITO
<ul style="list-style-type: none"> ○ Iniciativas no constituidas ○ Sin actividad en marcha o muy puntual ○ Sin plan de viabilidad ○ Sin plan de producción 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Iniciativas constituidas y con actividad productiva ○ Con plan de viabilidad o en proceso ○ Con diseño de producción creado o en proceso 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Actividades de sensibilización puntuales que están dentro de las estrategia de Mares Alimentación

Además, **es imprescindible** que los usuarios/as de la cocina incubadora estén en posesión de la habilitación como manipuladores/as de alimentos.



A) ITINERARIO PRE-VIVERISTA

Para pasar a ser viverista con capacidad de comercialización, se tendrá que recibir un acompañamiento de diseño de idea de negocio y producción. Tendrán acceso a la incubadora, para el diseño de la oferta gastronómica y no para su comercialización.



B) ITINERARIO VIVERISTA

Tendrán un acceso a la incubadora para desarrollar la producción y comercializarla cumpliendo los requisitos y obligaciones contempladas en la incubadora. No podrá iniciar la comercialización sin la verificación del plan de producción con su respectiva implantación del APPCC.

Los viveristas estarán obligados a cumplir el reglamento de funcionamiento interno y el registro de APPCC necesario, después de tener toda esta documentación lista.

1. Una vez firmado el contrato de incubación

Se firmará un acuerdo de compromisos de producción con el Grupo Tangente

3. Contrato de socio/a con Impulsacoop responsable de los RSG.

4. Documentación y procedimientos de producción requeridos por el Mar de Alimentación

6. Tener realizada previamente la acogida y la formación

2. Teniendo RSG propio si es operador en Gastrolab

Villaverde (cuya gestión y petición será acompañada por KUAI y cuyos gastos de tasas correrán a cargo de la iniciativa)

5. Tener el APPCC

correspondiente diseñado y en implementación.

7. Una vez obtenido el número de lote de salida de producto para la venta, que será gestionado por el Mar de Alimentación diariamente.

Si cualquier lote no ha sido autorizado por el Mar de Alimentación, se informará a las autoridades sanitarias correspondientes.

C) ITINERARIO INICIATIVAS NO ECONÓMICAS

La cocina incubadora dará acceso, dentro del horario y su disponibilidad, a las iniciativas del distrito que desarrollen actividades de sensibilización acordes a las líneas estratégicas del Mar de Alimentación. En ningún caso para la comercialización de ningún producto.

Estarán obligados a cumplir el acuerdo de uso negociado cumpliendo la correspondiente obligación de limpieza y materiales requeridos. Siempre con la presencia de un responsable del Mar de Alimentación y, si no, con la autorización de la dirección del proyecto.

3.5 Servicio de apoyo a la gestión higiénico-sanitaria

La cocina incubadora contará con una consultora higiénica sanitaria contratada para la duración del proyecto MARES y será la encargada del diseño, implementación y evaluación del APPCC de cada iniciativa que comercialice en Gastrolab Villaverde mediante las auditorías, asesoramiento y el seguimiento necesario.

La función de este servicio es:

- o Diseñar y supervisar el APPCC marco-general responsabilidad del Mar de Alimentación
- o Diseñar y supervisión el APPCC concreto de cada iniciativa incubada

Las iniciativas incubadas en Gastrolab Villaverde estarán obligadas a facilitar toda la documentación requerida cuyo objetivo único será la valoración de la idoneidad de la actividad en la incubadora.

Para el diseño del APPCC de cada iniciativa y la tramitación en el caso necesario del RSG, la consultora higiénico sanitaria llevará a cabo:

- o La memoria descriptiva (4 folios) mediante una reunión personalizada con la iniciativa
- o La tramitación del RSG si fuera necesario, cuyas tasas serán abonadas por la iniciativa
- o Realización del diseño del APPCC en un periodo máximo de 2 semanas
- o La implementación del APPCC será obligatoria con el comienzo de la actividad de comercialización.

3.6 Servicio de apoyo a la comercialización

Para acompañar a personas emprendedoras que inician su actividad laboral en el marco de la economía social y solidaria y van a dar el salto a una empresa colectiva, contaremos con el apoyo de un servicio de comercialización, que será el responsable del registro sanitario de las iniciativas incubadas y bajo su paraguas comenzarán su actividad en Gastrolab Villaverde.

DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

Este servicio es una herramienta con la que se intenta dar respuesta a la situación en la que un grupo promotor:

- No tiene ingresos suficientes para cubrir los costes de puestos de trabajo de una manera estable.
- Necesita contrastar con la práctica y la realidad el plan de negocio ya trabajado
- Le interesa experiencia práctica en la gestión de un proyecto colectivo y quiere testar la cohesión laboral y empresarial del grupo promotor
- No ha trabajado suficientemente los criterios de funcionamiento del grupo (todas aquellas decisiones que se han dejar constancia a través de los estatutos sociales)

Pretende resolver necesidades como:

- Conocimiento o experiencia de gestión empresarial
- Costes y trámites de constitución de la sociedad
- Obligaciones con la seguridad social
- Obligaciones con hacienda
- Obligaciones con Registro de Cooperativas
- Cubrir los riesgos laborales
- Cubrir la responsabilidad civil.
- Formación empresarial
- Enlace con las redes de economía social y solidaria



Curso de restauración impartido por MARES

4. Acceso y horarios

4.1 Acceso

Tendrán acceso las personas que compongan cada iniciativa (**hasta un máximo de 12, que es el número de personas que pueden estar en la cocina al mismo tiempo**) y con las que se haya firmado contrato de incubación en el horario pactado. Datos necesarios de todas las personas que van a estar en Gastrolab en el horario:

NOMBRE Y APELLIDOS
DNI
TELÉFONO Y CORREO
PUESTO EN LA INICIATIVA

1. Habrá que cumplimentar una **ficha de firma** en la que conste la hora de entrada y la hora de salida, con el nombre, DNI y firma de la persona que están durante ese horario en la incubadora.
2. A la cocina solo se accederá con **uniforme de cocina o ropa exclusiva para la producción**. En ningún caso con ropa de calle.
3. El acceso a la cocina se realizará por el circuito correspondiente, y habiendo accedido a los vestuario para dejar toda la ropa de calle.
4. Será obligatorio tener toda la **documentación de registro necesaria a cumplimentar**.
5. Los primero tres meses de acceso solo se podrá acceder en horario de presencia de personal de MARES: 9,30 a 18,30 de lunes a jueves, y el viernes de 9,30 a 14,30h

4.2 Horarios

1. Tendrán acceso las personas que compongan cada iniciativa y con las que se haya firmado contrato de incubación en el horario pactado.
2. El horario marco es el horario de apertura de MARES Alimentación de **9,30 a 18,30 de lunes a jueves, y el viernes de 9,30 a 14,30h**.
3. Las iniciativas incubadas en Gastrolab tendrán una planificación estimada mensual pactada con la dirección de Mares Alimentación.
4. **Último lunes de cada mes** se hará la petición de uso del mes siguiente que viene mediante un correo a ainhoa.moreno@maresmadrid.es con el asunto: Reserva MES Gastrolab.nombre iniciativa con la siguiente información.



5. Se utilizará un google calendar para visualizar las adjudicaciones horarios y puestos-áreas de trabajo al que tendrán acceso todos los proyectos que usen la cocina. La gestión y distribución de los horarios lo realizará el equipo de Mares Alimentación.

6. La infrautilización y el no cumplimiento del horario será una infracción.
7. Cada iniciativa tendrá acceso a la cocina solo en el horario pactado con el preaviso obligatorio de 72h tanto para realizar una petición puntual o anulación de la reserva de planificación. Estos trámites se realizarán de la siguiente manera:
8. Escribiendo al correo: ainhoa.moreno@maresmadrid.es con el asunto: Reserva/Anulación Gastrolab.nombre iniciativa.Dia/mes/año. Xxh-xxh
9. En el cuerpo de correo:
 - Numero de pesonas:
 - Nombre_apellido-DNI y tlf de todas ellas
 - Maquinaria necesaria:
 - Puesto necesarios:
 - Hora de entrada-Hora de salida

Toda petición de horario fuera del marco horario de MARES Alimentacion tendrá que ser autorizado y aprobado por MARES expresamente. Se realizará mediante una petición formal por correo electrónico a **alimentación@maresmadrid.es** detallando el horario y el motivo que tendrá que ser aprobado por la dirección de MARES en 72h.

5. Definición de espacios y ocupación



Las operaciones básicas delimitan el espacio y circuito de la cocina. Las operaciones básicas genéricas que hemos contemplado son las siguientes:

- Recepción de materia prima (zona sucia) (alimentos no descontaminados)

- Almacenamiento y mantenimiento de alimentos (zona limpia) (alimentos no descontaminados) (cámaras: temperatura controlada)(economato: zona temperatura ambiente)
- Preparación climatizada (cuarto frío: temperatura controlada) (zona limpia) (alimentos descontaminado)
- Cocción o aplicación de procesos térmicos calientes (zona limpia) (alimento descontaminado)
- Zona de envasado: (zona fría: temperatura controlada)(alimento descontaminado) (zona limpia)
- Lavado y almacenaje de vajilla/utensilios (zona limpia y zona sucia) (zona caliente)

Las tres líneas de producción se separarán temporalmente, utilizando los diferentes espacios para las operaciones básicas correspondientes.

Se priorizará la ocupación individual de las iniciativas de la cocina incubadora que realizan comercialización, y en el caso de no ser posible se compartirá cocina si se lleva a cabo la misma línea de producción. Y nunca compartiendo operadoras con diferente RSI.

Solo en el caso de pre-viveristas en el diseño de producción se llevará a cabo siempre una actividad compartida en la cocina.

La cocina tiene definidos 12 puestos de trabajo, siendo este el aforo máximo que en ningún caso se excederá. Por línea de producción, por la dotación de maquinaria de la cocina y dependiendo de la complejidad de las elaboraciones se estiman los siguientes números de proyectos al mismo tiempo:

- Panadería pastelería: 2-3
- Conservar: 1
- Platos preparados: 2-3

Cada puesto tiene asociado un área de limpieza y una maquinaria asociada que define la actividad principal de ese puesto de trabajo. Para la maquinaria auxiliar se hará una petición expresa y se utilizará en el puesto-área definido.

Quedan definidos de la siguiente manera los puestos-áreas de trabajo con la consiguiente adjudicación de maquinaria principal:

A1. 1 puesto de trabajo. Área de recepción y limpieza grosera de la materia prima. Área sin temperatura controlada. Maquinaria asociada: bascula de suelo, termómetro laser.

A2. 1 puesto de trabajo. Área de lavado. Área sin temperatura controlada. Maquinaria asociada: Lava utensilios.

A3. 1 puesto de trabajo. Área de preelaboración de hortalizas sin temperatura controlada. Maquinaria asociada: Peladora de tubérculos o amasadora

A4. Área de preelaboración a temperatura controlada. 3 puestos de trabajo. Definidos en las siguientes Areas: 4.1./4.2./4.3.

4.1. Área de limpieza y preelaboración de hortalizas. 1 puesto de trabajo. Maquinaria asociada: cortadora de hortalizas

4.2. Área de preelaboración de carne. 1 puesto de trabajo. Maquinaria asociada: picadora-cortadora

4.3. Área de preelaboración de pescado. 1 puesto de trabajo.

A5. 3 puestos de trabajo. Área de cocción mayor. Una única área con dos puestos de trabajo.

5.1. 1 puesto de trabajo. Maquinaria asociada: Sartén basculante

5.2 1 puesto de trabajo: horno de convección

5.3. Un puesto d trabajo. Maquinaria asociada: horno de pastelería-panaderia

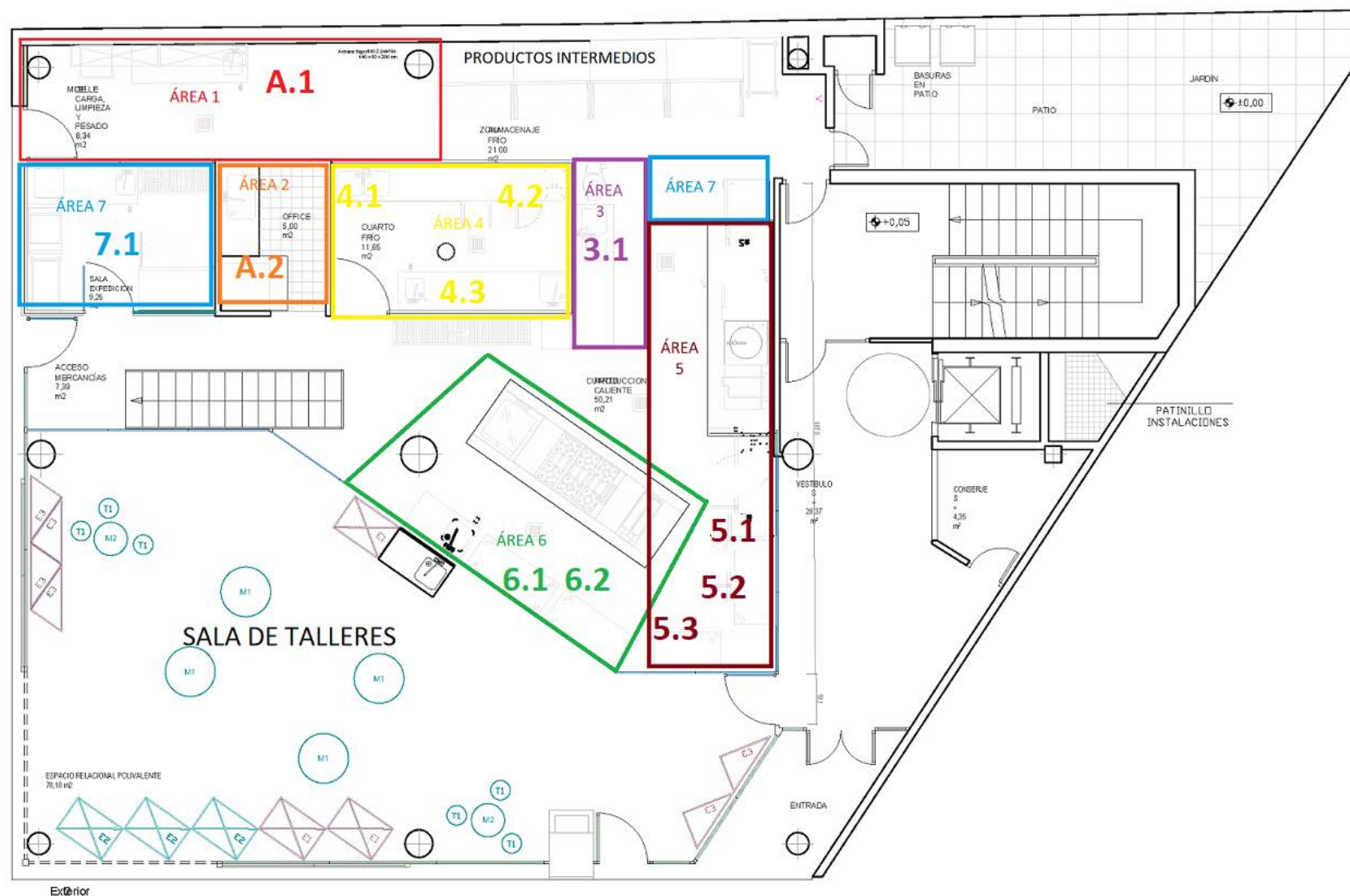
A6. Área de cocción: 2 puestos de trabajo. Maquinaria asociada: fuergos-freidora y plancha

6.1. 1 puesto de trabajo. Maquinaria asociada: 3 fuegos y freidora.

6.2. 1 puesto de trabajo. Maquinaria asociada: 3 fuegos y plancha.

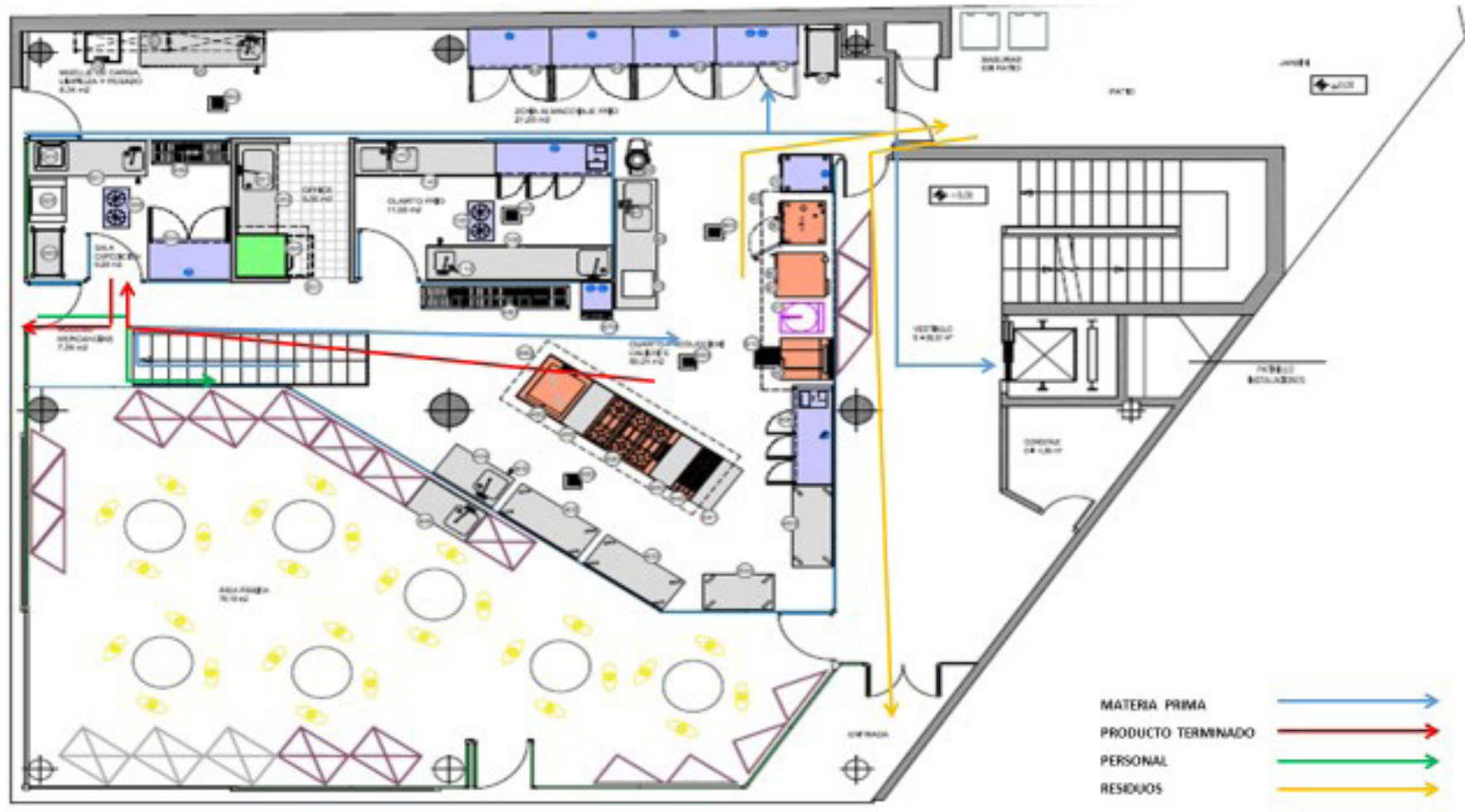
A7. Area de abatimiento y embasado-emplatado. 1 puesto de trabajo. Maquinaria asociada: Abatidor y envasadora de bolsas y barquetas.

5.1 Plano de las áreas y puestos de trabajo

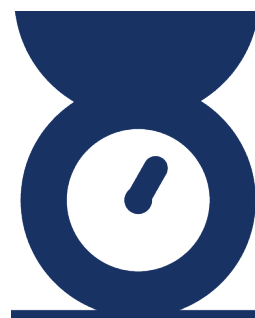


5.1 Circuitos

Es obligatorio respetar los siguientes 4 circuitos definidos para transitar en la cocina según la actividad que se esté realizando:



6. Dotación de maquinaria y mobiliario



ÁREA 1

ZONA DE RECEPCIÓN

1. Plataforma de acero 60x60 + visor . 300 kg
2. Mesa de trabajo mural con dos fregaderos
3. Grifo de ducha flexómetro bajo
4. Grifo de doble pedal con caño giratorio
5. Estantería de pared lisa x2



ÁREA 8

ZONA DE PRODUCTO INTERMEDIO-CONSERVACIÓN

A TEMPERATURA CONTROLADO DE PRODUCTOS EN PRODUCCIÓN

1. Armarios refrigeración GN 2/1 MOD IAG1402 1385X800X2133 MM x3
2. Armarios congelación GN 2/1 MOD IAG1402N 1385X800X2133 MM

ÁREA 5 Y 6

ZONA COCINA CALIENTE

1. Carro de servicio
2. Sartén basculante gas 80 L.
3. Peladora de patatas SAMMIC .
Mod. SAMMIC PPC-6+. Producción de 6 kilos en cada ciclo.
4. Horno panadería y bollería 6 niveles



Mod. ROMAGSA 664-P Capacidad 6 bandejas 60x40 ó GN 1/1

5. Fermentador 12 bandejas 60X40
6. Abatidor de temperatura 10 GN 1/1
7. Cocina 6 fuegos gas
8. Fry top gas placa lisa
9. Freidora eléctrica doble cuba
10. Fabricador de hielo infico FHC 40 W
11. Atoclave STERIL-FOOD 80L



ÁREA 4

ZONA TRABAJO EN FRÍO

1. Grifo de ducha flexómetro bajo
2. Mesa de trabajo con seno y lavamanos
3. Grifo monomando gerontológico
4. Grifo de doble pedal con caño giratorio
5. Mueble fregadero dos senos
6. Grifo monomando gerontológico x2
7. Mesa de refrigeración GN 1/1. 3 PTAS.



ÁREA 2

ZONA LAVADO

1. Lavautensilio JEMI
2. Fregadero gran capacidad
3. Grifo de ducha dos aguas con caño intermedio

ÁREA 7

ZONA EXPEDICIÓN

1. Envasadora al vacío de sobremsa Mod. VAC-STAR S-215 SX
2. Envasadora al vacío con barquetas Mod. VAC-STAR S-220 MP
3. Carro de servicio
4. Armarios refrigeración GN 2/1 MOD IAG1402 1385X800X2133 MM
5. Mesa mural en INOX

ÁREA 9

ZONA ALMACÉN

1. Conjunto estanterías aluminio-polietileno. Almacén
2. Carro de servicio x3
3. Recinto frigorífico refrigeración y congelación

MAQUINARIA AUXILIAR

o **CORTADORA VERDURAS** CA-301 Mod. SAMMIC CA-301

Cortadora de hortalizas de gran producción, hasta 450 kg/hora. Disco FC-1+ para patatas chips 1 mm. Disco FC-3+ para rodajas de 3 mm. Disco FC-8+ y rejilla FMC-8+ para cubos de 8 mm. Disco FR-3+ para rallar queso y zanahoria en tiras. Disco FCE-4+ para patatas paja Rejilla FFC-10+ combinado con disco FC-8+ para patatas fritas. Disco FR-1 para rallar polvo fino

o **AMASADORA DE ESPIRAL**, SM-10 MONOFÁSICA Mod. SAMMIC SM-10

Especialmente indicada para masas blandas (pizza, pan,...) Capacidad del caldero: 10 l. Producción: 8 kg/operación.

o **PLACA DE INDUCCIÓN LACOR** 69132 x2 Mod. LACOR 69132 Placa de inducción,

o **LICUADORA** LI-240 Mod. SAMMIC LI-240

o **EXPRIMIDOR DE AGRIOS**, ECP

o **BATIDORA** 15 LITROS

o **TRITURADOR COMBINADO** TR/BM-350+ BB-350+BN

o **CORTADORA DE FIAMBRES** GC-250 Mod. SAMMIC GC-250

o **PICADORA DE CARNE**, PS-12 Mod. SAMMIC PS-12 Producción 100kg/h B

o **BATIDOR ELÉCTRICO** CON BOL PROFESIONAL *2 Mod. LACOR 69084 Capacidad 6 L.

o **MANTECADORA** Mod. STAFF BTM5 A Modelo de sobremesa Extracción manual. Máxima cantidad producto por ciclo 1,3 l. Producción helado 6,5 l/h

o **HORNO MICROONDAS** HM-1001M Mod. SAMMIC HM-1001

o **ROBOT DE COCINA** MYCOOK 18 PROFESIONAL CON UNA JARRA Mod. MY COOK 18 Mycook

o **BALANZA** NEPTUNO 31 SPN x2

o **TERMÓMETRO RAYOS INFRAROJOS** CON MIRA LASER Termómetro

infrarrojos con mira laser Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto. Pantalla LCD. Gama temperatura de -50° C a + 550° C

- o **COCEDOR** SOUS-VIDE SMARTVIDE6 SAMMIC Mod. SAMMIC SMARTVIDE 6. Capacidad máxima recipiente 56L.



7. Gestión global de la producción, comercialización y auditoría



El Mar de Alimentación, junto con la consultora experta en salud e higiene alimentaria, se encargarán de la supervisión y cumplimiento del APPCC de las iniciativas mediante la revisión de la cumplimentación de todos los registros y auditorías necesarias a los proyectos. Así como dotando del acompañamiento que requieran para mejorar su actividad.

El Mar de Alimentación es la responsable de la supervisión del control de proveedores generales de la incubadora para que lleve a cabo los planes comunes de APPCC: Se contará con proveedores externos de limpieza, mantenimiento y control de plagas. Cuya supervisión será responsabilidad del Mar de Alimentación.

7.1. APPCC y auditoria de las iniciativa

Cada iniciativa tendrá su propia appcc y estará obligada a cumplimentar tanto los registros individuales como comunes. No podrá comenzar la comercialización sin tener implantado el APPCC. **Durante los tres primeros meses de incubación en Gastrolab una vez a la semana se llevará a cabo una auditoría interna** por la consultoría sanitaria. Pasados los tres meses será una auditoria aleatoria, con una previsión mensual.

7.2. Registros obligatorios y documentación

Toda la documentación y registros definidos a continuación serán archivados por el **Grupo Cooperativo Tangente** bajo el recaudo de la responsable de cocina y conforme a la legislación vigente en materia de protección de datos, que también será guardada en la base de datos virtual del proyecto MARES Madrid que cumple con tales requisitos de seguridad.

7.2.1. Registros a cumplimentar por las iniciativas previveristas y viveristas

Gastrolab

- Registro de entrada y salida de personal
- Check de entrada y salida

7.2.2. Documentos a facilitar por las iniciativa viveristas

- Fichas de proveedores
- Fichas técnicas de materia prima y envases
- Copia de registro sanitario de proveedores

7.2.3. Registros semanales APPCC a cumplimentar por las iniciativas viveristas

- Registro de limpieza
- Albaranes de entrada de mercancía
- Registro de elaboración
- Registro de salida de mercancía

- Registro de freidora

7.2.4. Documentación Mar de Alimentación y registros a rellenar por la responsable de cocina

- Fichas técnicas de productos de limpieza
- Informes de auditorías del servicio de apoyo higiénico-sanitario
- Documentación control de plagas
- Registro de Incidencias
- Registro de Temperatura
- Check list semanal de limpieza y mantenimiento
- Albaranes de recogida de aceites



Toda la documentación y los registros se guardarán durante un mínimo de 1 año. Estos registros pueden ser solicitados por motivo de inspección, incidencia o crisis alimentaria en cualquier momento por las Autoridades competentes, y deben estar localizables siempre

7.2.5. Método de archivo de toda la documentación

- Los registros de las iniciativas serán semanales y comunes a todas las iniciativas que pasen por la cocina incubadora, y obligatorios a cumplimentar.
- Habrá un libro plastificado en la cocina con el número de la semana y fechas, donde habrá que cumplimentar todos los registros.
- Los registros de la semana que se está registrando se recogerán el lunes siguiente a las 12h.
- La responsable de la cocina será la responsable de la tutela de toda la documentación y la gestión de la misma.
- Habrá una carpeta semanal, con el número de la semana y las fechas con todos los registros archivados y revisados. Con el único objetivo de la gestión adecuada y sanitaria de la cocina incubadora y solo tendrán acceso a los archivos la iniciativa propietaria, la responsable de la cocina y la consultora higiénico sanitaria.
- Toda esta documentación se facilitará a la autoridad sanitaria correspondiente en el caso de auditoría e inspección.
- Los operadores con su registro sanitario, además de los registros comunes tendrán que rellenar su propia APPCC y también se archivará en Mares Alimentación.
- El no cumplimiento de las obligaciones documentales de las iniciativas será una falta grave.

8. Gestión de incidencias de las iniciativas y medidas correctoras



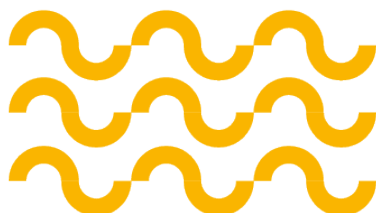
La responsable de cocina será la responsable de la gestión de cualquier incidencia detectada por la misma, la consultora higiénico sanitaria o comunicada por cualquier iniciativa incubada en **Gastrolab Villaverde**.

Como incidencia se define cualquier procedimiento que regula la participación en Gastrolab Villaverde definido en este manual. Las incidencias sancionables están descritas en el contrato que se firma con el Grupo Tangente.

De la misma manera será la responsable de cocina la encargada de la comunicación de las medidas correctoras necesarias a la iniciativa u operador. Y se elevarán a la dirección del proyecto cuando el cumulo de incidencias o la incidencia sea muy grave y haya que valorar la restricción del contrato de incubación.

La gestión de incidencias se llevará a cabo de la siguiente manera:

- Cada iniciativa tendrá una ficha de registro de incidencias donde se irán anotando, documentando y valorando las incidencias por la responsable de cocina y el servicio de apoyo higiénico-sanitario.
- Todas ellas serán comunicadas a las iniciativas u operadores



En lo que respecta a la gestión de una potencial **crisis alimentaria**, es obligación de la iniciativa colaborar en la resolución eficiente de la misma.



Curso de restauración impartido por MARES

9. Limpieza



El control de la limpieza tiene que ser exhaustivo y requerirá un registro documental. El cumplimiento y seguimientos que se hace adecuadamente es uno de los objetivos de las auditorías internas que se llevarán a cabo. Y el no cumplimiento del mismo será sancionable. Para facilitar las funciones de limpieza de cada iniciativa, la cocina está distribuida por áreas

de limpieza asociadas a puestos de trabajo. Además, se dispondrá de un servicio general de limpieza y mantenimiento, aunque las iniciativas deberán responsabilizarse de la limpieza de sus actividades.

9.1 Productos de limpieza

El aprovisionamiento de químicos de limpieza será responsabilidad del Mar de Alimentación.

No se podrá utilizar ningún elemento de limpieza externo que no esté contemplado en el APPCC.

Los productos de limpieza los suministra una empresa especializada en productos de limpieza para uso alimentario.

Todos los productos se almacenan en el cuarto de limpieza, debajo del fregadero en la cocina y en sus envases originales. En caso de que algún producto fuera trasvasado a se indicará en el envase de qué producto se trata.

9.2 Obligaciones de limpieza de las iniciativas

Las iniciativas estarán obligadas a desempeñar la limpieza del espacio y maquinaria utilizada de la manera indicada en la formación previa a la entrada en la incubadora.

De la misma manera están obligadas a la cumplimentación de todos los registros necesarios las iniciativas de APPCC y los registros de gestión de MARES para verificar su realización.

Las iniciativas tendrán la obligación de realizar la limpieza diaria de la totalidad del área de trabajo utilizado de:

- Limpieza de utensilios y menaje utilizado
- Limpieza general de maquinaria utilizada
- Limpieza de superficies utilizadas
- Limpieza de suelos (si los manchan)

También tendrán la obligación de realizar una limpieza semanal o según necesidad de:

- Cajones o espacios utilizados para el almacenaje

Y por la acción de limpieza de todo el área definimos:

- Eliminar restos groseros.
- Aplicar desengrasante con una bayeta.
- Dejar actuar 5 minutos.

- o Aclarar con abundante agua.
- o Desmontar.en el caso necesario maquinaria
- o Aplicar desengrasante con una bayeta.
- o Dejar actuar 5 minutos.
- o Aclarar con abundante agua.

10. Homologación de proveedores



- | | |
|---|---|
| o Declaración de OMGs en la materia prima. | o Modo de conservación. |
| o Declaración de Ingredientes Irradiados. | o Modo utilización (si correspondiese). |
| o Origen de las materias primas. | o Formato y peso de venta. |
| o Ingredientes y subingredientes, por orden cuantitativo. | o Vida útil mínima. |
| | o Declaración de OMG |

El control de proveedores será una de las tareas obligadas de cada iniciativa incubada en el Gastrolab.

Los operadores propondrán sus propios proveedores y desde Mares Alimentación realizaremos una homologación de estos para comprobar si son aptos o no.

Para la homologación de los proveedores la iniciativa incubada tendrá que solicitar la siguiente información a cada proveedor:

(se les enviará un formulario)

- o Datos del proveedor: dirección, NIF, teléfono.
- o N° de registro sanitario RGSI: solicitaremos una copia y la archivaremos en nuestra oficina, en caso de estar obligados a tenerlo, según lo indicado en la legislación aplicable, el RD 191/2011.
- o Para aquellos proveedores que no poseen R.G.S.E.A.A por ser minoristas, se solicitara información sobre su sistema de autocontrol y se hará una revisión más exhaustiva de la mercancía comprada y de las prácticas higiénicas del proveedor.

- Fichas Técnicas de todas las materias primas que nos proporciona. En las que se incluya:

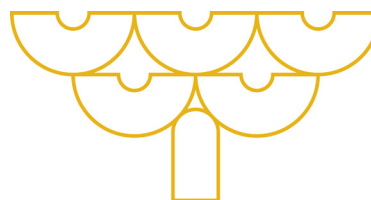
Además de los dos puntos anteriores:

- Certificado de Aptitud para el uso alimentario (migración). (Para proveedor de Envases).
- Copia del certificado de seguridad alimentaria (BRC, IFS, ISO22000) (Si dispone).

Y por otro lado tendrá que llevar a cabo en el control de incidencias de este mediante en registro de entrada de la materia prima, y mediante un registro de incidencias de cada proveedor. Además se facilitará a la responsable de cocina todos los albaranes semanales por iniciativa para su archivo.

La supervisión, control de las incidencias y medidas correctoras necesarias, serán auditadas por la consultora higiénico sanitaria y supervisadas por el Mar de Alimentación.

11. Gestión de almacenamiento



Se llevará a cabo un control semanal por la responsable de cocina del cumplimiento de toda la normativa y el adecuado almacenamiento tanto en separación espacial, etiquetado y temperatura de toda:

- Materia prima,
- Producto intermedio y
- Final que haya en la cocina incubadora.

11.1 Almacenamiento de materias primas

1. La materia prima estará separada espacialmente por medios físicos, tapers, cajas adecuadas y etiquetadas con el nombre del proyecto sin que haya dudas de a quién pertenece. Las iniciativas serán responsables de la adecuada rotación de productos y

control de caducidades.

2. Semanalmente se realizará una revisión de almacenes, caducidades y etiquetados.
3. Si se detectan elementos caducados o en mal estado se retirarán previa documentación (foto) y aviso a la iniciativa.
4. Está prohibido el uso de materia prima almacenada de otras iniciativas.
5. El volumen de almacenamiento será racional a la producción planificada a la semana, en ningún caso se utilizará como almacén de producto para más tiempo.
6. Los productos que queden almacenados más de una semana sin previa planificación de producción para la misma serán retirados previa documentación (foto) y aviso a la iniciativa.

11.2 Almacenamiento de productos intermedios

Se almacenarán a temperatura controlada en los armarios frigoríficos en baquetas termoselladas o bolsas de vacío indicando:

- o Nombre del subproducto
- o Nombre de la iniciativa
- o Fecha de elaboración

1. Habrá una tabla informativa de temperatura y vida útil tolerada de almacenamiento en la incubadora.
2. De la misma manera habrá un lineal de armario frigorífico adjudicado por iniciativa debidamente señalizada.
3. El volumen de almacenamiento será racional a la producción planificada, no pudiendo exceder su almacenamiento más allá de 10 días y sin superar la vida útil tolerada, ni el espacio adjudicado a la iniciativa para la producción planificada.
4. Las barquetas y bolsas de vacío utilizadas para los productos intermedios serán fungibles a repercutir en las iniciativas.
5. Se almacenarán productos intermedios en tapers debidamente etiquetados todos los productos intermedios que se vayan a utilizar en las 48h siguientes.

11.3 Almacenamiento de temperatura no controlada

Se adjudicará un lineal de estantería a cada iniciativa de producto no perecedero

debidamente señalizado y separado.

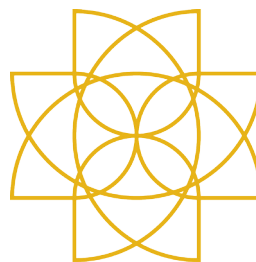
El volumen de almacenamiento será racional a la producción planificada, no pudiendo exceder su almacenamiento más allá de 30 días y sin superar la vida útil tolerada, ni el espacio adjudicado a la iniciativa para la producción planificada.

11.4 Almacenamiento de material y maquinaria propia

Se almacenará en el espacio adjudicado a la iniciativa y bajo su responsabilidad, no haciéndonos cargo de su sustracción o rotura.

El volumen de almacenamiento será racional a la producción planificada. El mar de alimentación se reserva la valoración de la capacidad de almacenamiento para dar un adecuado servicio a todas las iniciativas.

12. Gestión de producción



Cada iniciativa incubada que comercializa producción tendrá su APPCC y los registros propios necesarios, así como los comunes de Gastrolab Villaverde. Para la buena gestión de la producción las propias iniciativas realizarán:

12.1 Diagrama de producción

Los diagramas de flujo de cada proceso productivo, detallando cada una de las fases de elaboración, identificando: maquinaria necesaria, tiempos, procedimientos básicos y temperaturas clave. En este proceso contaremos también con el servicio de apoyo higiénico-sanitario, al ser una herramienta indispensable para la APPCC.

12.2 Registro de elaboración para el control de trazabilidad

Para el control de las elaboraciones será obligatorio cumplimentar el registro de elaboración, donde se indicarán las materias primas empleadas, las condiciones de elaboración, de abatimiento, autoclave, envasado, etc. Este control será indispensable para la seguridad de la trazabilidad ya que los distintos planes están muy interrelacionados.

12.3 Mares de menús: Producción semanal

Este Excel será la herramienta que se utilice para el prototipado semanal de producción que nos dará la posibilidad de realizar y visualizar la planificación concreta de materia prima necesaria así como el detalle de las fichas técnicas para la comercialización.

Cada iniciativa realizará una plantilla de mares de menús semanal con las elaboraciones que va a llevar a cabo esa semana.

Con la responsable de cocina se compartirá una carpeta drive con cada iniciativa incubada donde se compartirá este archivo y todos los necesarios para la buena planificación de la producción.

12.4 Fichas técnicas y etiquetado

El servicio de apoyo higiénico-sanitario realizará las fichas técnicas necesarias obligatorias y facilitará la información obligatoria a figurar en el etiquetado.

El lote de salida de las etiquetas será supervisado y autorizado por la responsable de cocina.

Habrà una etiqueta modelo diseñada con el logo de MARES donde figurará el registro sanitario y la marca de la iniciativa.

La realización, impresión y gestión de las etiquetas será responsabilidad de las iniciativas bajo la supervisión de la responsable de cocina.

12.5 Muestras

Es obligatorio guardar una muestra-ración de todo producto loteado y no que salga de la cocina incubadora en el espacio correspondiente. Debidamente identificados con la etiqueta si fuera con lote o con la siguiente información correspondiente si no llevara etiqueta:

- Nombre del producto

- Iniciativa
- Fecha de producción
- Fecha de caducidad
- Cliente destinatario

Una vez que la iniciativa deja la muestra en el almacenamiento correspondiente, la gestión de las muestras será responsabilidad de la responsable de la cocina incubadora.

13. Gestión de residuos



No pueden quedar residuos alimentarios, ni de ninguna clase una vez terminado el proceso de producción y la jornada diaria de producción.

Las iniciativas después de haber terminado su sesión de producción sacarán las bolsas de basura al contenedor del cuarto de basuras correspondientes respetando la separación de residuos indicada de: papel-cartón- envases- vidrio y orgánico.

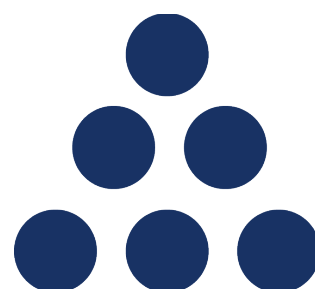
La cocina cuenta con 6 cubos de basura internos distribuidos por zonas de la siguiente manera como se puede ver en el plano.

13.1 Indicaciones específicas en la gestión de residuos

- En vidrio se sacará automáticamente al cuarto de basuras
- El cartón será retirado en la zona de recepción ya que no pueden entrar ninguna materia prima en estas cajas. Solo si contemplan el lote, la etiqueta, y es indispensable.
- Las iniciativas limpiarán los cubos de basura internos una vez terminado la sesión de trabajo.

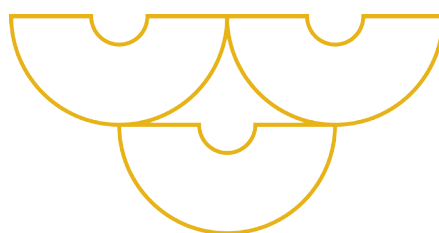
- El aceite como residuo se verterá en los bidones correspondientes.
- aceite de freidora: en caso de utilización de la freidora, será responsabilidad de la iniciativa el vaciado y conservación en un bidón correspondiente aceite para uso reiterado una vez que esté frío. Será responsabilidad de Mares Alimentación la vigilancia de los compuestos polares y el control de cambio de aceite. En cada APPCC de cada iniciativa habrá un diseño específico de frituras y la correspondiente gestión del aceite. En cualquier caso después de cada uso, la freidora deberá quedar vacía de aceite.

14. Plagas y desratización



El control de plagas estará a cargo del Mar de Alimentación y será su responsabilidad la documentación y supervisión del mismo.

15. Buenas prácticas higiénico-sanitarias en la incubadora



1. Será obligatoria la asistencia a la formación que se lleve a cabo de todas las personas que vayan a participar en Gastrolab y el cumplimiento de las normas especificadas.
2. Será de obligado cumplimiento las normas de manipulación descritas en el APPCC y sobre las que se formará y auditará a las iniciativas incubadas.
3. Se trata de un conjunto de normas útiles para proteger al trabajador de la contaminación inherente a su trabajo y a la vez servirán para evitar que éste contamine

el producto que elabora y sirve.

4. Será responsabilidad de cada iniciativa incubada su propio uniforme de trabajo así como el cumplimiento de las normas.

Queda terminantemente prohibido:

- o Entrar con ropa de calle y sin ropa exclusiva para la cocina
- o PROHIBIDO fumar en todas las instalaciones
- o No se puede comer ni beber en la zona de elaboración

16. Protocolo de logística de distribución de producto



El transporte también será un punto de control importante sobre todo en el producto terminado que necesita temperatura controlada en el transporte.

Se desarrollará el consiguiente registro de salida de producto, controlando temperatura de salida y de entrega por las iniciativas.

Así como el consiguiente seguimiento del estado del medio de transporte y su limpieza.

16.1 Homologación del medio de transporte:

Cada iniciativa presentará su propio medio de transporte para su homologación documentando que es:

- o Transporte isoterma con placa ATP.

En el caso de que el transporte de las elaboraciones requiera otro tipo de transporte, se

homologará otro tipo de vehículo, como pudiera ser frigorífico.

Mares alimentación llevará un registro de los proveedores de transporte.

Lo que sí será propiedad de la incubadora serán los recipientes isoterms donde se distribuirá cualquiera de las producciones que salgan de la misma. Y se planificará su adecuada limpieza y almacenamiento con las iniciativas que soliciten su uso.

17. Protocolo de mantenimiento



Mares alimentación con la responsable de cocina será la responsable de supervisar y comunicar las incidencias necesaria conforme a las descripción en el APPCC a la empresa contratada para el mantenimiento de la incubadora, así como la supervisión del cumplimiento de las incidencias.



Curso de restauración impartido por MARES

18. Infracciones



La resolución de las posibles infracciones serán sometidas al Comité de Dirección del Proyecto MARES a propuesta del Grupo Cooperativo Tangente, como responsable de la gestión de la cocina. En cualquier caso, se contemplan:

- Infracciones leves: amonestación por escrito y/o advertencia privada del responsable de cocina o cualquier miembro del Comité de Dirección de MARES.
- Infracciones graves: evaluación por parte del Comité de Dirección del proyecto MARES de la gravedad y circunstancias de la infracción. Está contemplada la expulsión del emprendedor, previa comunicación y aprobación del Comité de Dirección del proyecto MARES.

19. Extinción



La autorización de la incubación temporal de GASTROLAB VILLAVERDE se extinguirá por alguna de las siguientes causas:

- Revocación por motivos de interés público.
- El incumplimiento de las obligaciones del emprendedor contenidas en el manual de procedimiento de la cocina incubadora y en el correspondiente acuerdo suscrito con MARES.
- La falta de aprovechamiento del espacio y la ausencia de progreso en la evolución de la iniciativa empresarial.
- Cualquier falsedad en la documentación presentada junto con la documentación de solicitud de ingreso en el vivero que sea requerida por el vivero posteriormente.
- Cualquier otra causa establecida en el correspondiente acuerdo de participación.

También serán causas de extinción de los acuerdos de participación:

- La finalización del plazo de vigencia del contrato elaborado por Tangente y sometido al Comité de Dirección del Proyecto MARES.
- La renuncia del emprendedor a continuar como participante del vivero.



EXPERIMENTA A FUEGO LENTO

**¿Quieres
más información?**

Contacta con el equipo del Mar de Alimentación:
Ainhoa Moreno
alimentacion@maresmadrid.es

¡Síguenos en redes!

Facebook
MARESMadrid
Twitter
@MARES_Madrid
Instagram

Youtube
MARES Madrid
Flickr
MARES Madrid
Telegram



European Union
European Regional
Development Fund



This project is co-financed by
the European Regional
and Development Fund
through the Urban Innovative
Actions Initiative

