

Infraestructuras compartidas



Café de Innovación
27/11/2025

Jorge Molero Cortés
jorge@entretantos.org

Equipamiento, infraestructura y tecnologías agroalimentarias



Equipamiento: maquinaria, hornos, cámaras frigoríficas, líneas de procesado



Infraestructuras: construcción o adecuación de naves, instalaciones eléctricas, fontanería



Tecnología: sistemas de control, equipos de laboratorio, básculas industriales



Vehículos: camiones refrigerados, furgonetas de reparto

¿Por qué compartir?



Retos

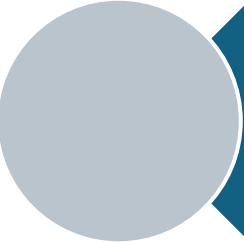
- Falta de infraestructuras que cumplan normativa sanitaria
- Inversión inasumible para pequeños productores (CAPEX)
- Fragmentación de la cadena de valor local



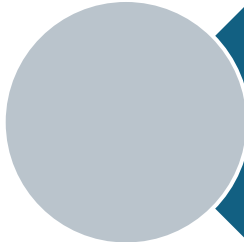
Soluciones

- Reducción de costes fijos compartidos
- Cumplimiento normativas
- Aprendizaje y cooperación entre pares
- Escalabilidad y sostenibilidad

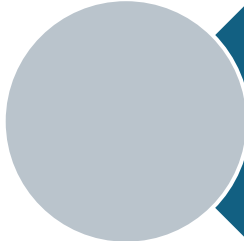
Tipologías: según función



**1. TRANSFORMACIÓN Obradores,
mataderos, queserías...**



**2. LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN Acopio,
frío, almacenes, reparto**



**3. COMPLEMENTARIAS
Comercialización, tecnología,
servicios...**

Tipologías de gestión en transformación



Maquila

- Entrega materia prima → recoge producto final
- Sin responsabilidad sanitaria del proceso
- Mataderos, almazaras y molinos
- ¿Marca?



Obrador compartido

- Alquiler por horas/turnos
- Productor transforma su producto
- ¿Quién tiene el Registro Sanitario?



Asociación/Cooperativa

- Propiedad y riesgo compartidos
- Gestión compartida
- ¿Gobernanza y prorrateo de costes?
- ¿Gestión de registro sanitario?

Participación de la producción

Tipologías según desplazamiento producto



Fijas: Producto a instalación

- Obradores
- Almazaras
- Mataderos
- Food Hubs, CAD



Móviles: Instalación a producto

- Mataderos móviles: sacrificio en finca
- Queserías móviles: procesado in situ



Puntos críticos en asesoramiento



Responsabilidad Sanitaria (APPCC)

¿Quién responde ante inspección?
¿Protocolos entre turnos?



Escalabilidad
¿El diseño permite crecer? Evitar “morir de éxito”

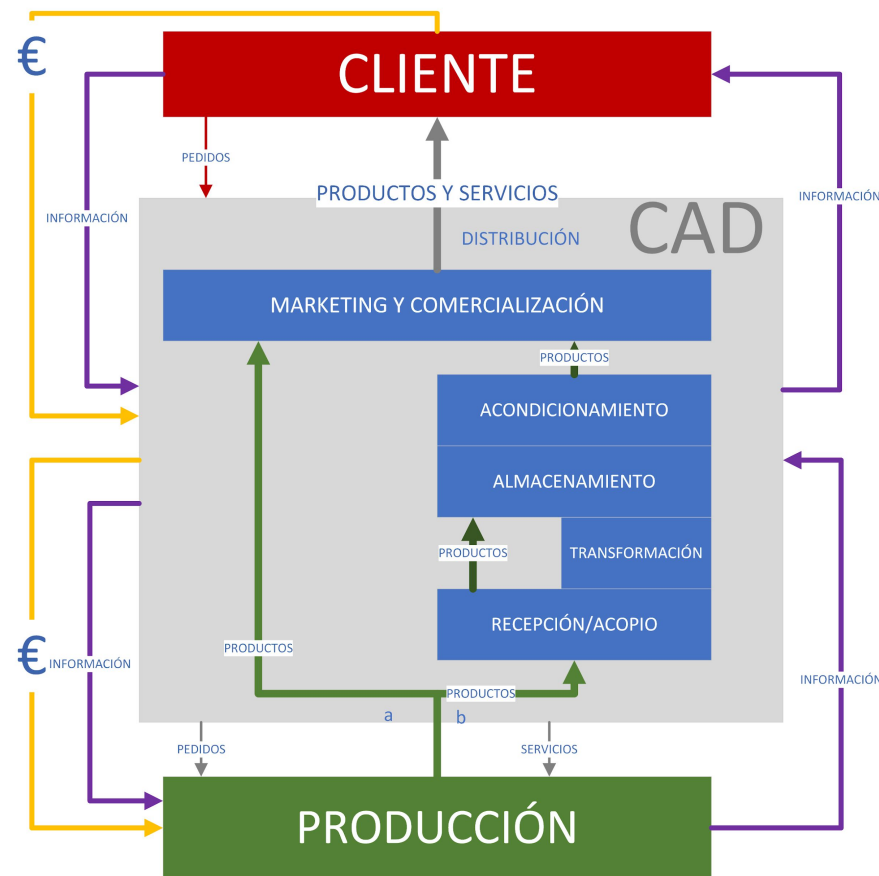


Modelo Jurídico
Cooperativa / S.L. / Asociación / Titularidad municipal



Logística
Dimensionamiento transformación vs frío vs reparto

Logística - Centros de acopio, Food-hubs, CAD



Modelos organizativos:

- **Público:** servicio público comarcal
- **Privado**
 - **Asociativo/ Cooperativo:** productores socios
 - **Privado compartido:** empresa de servicios

Logística - frío compartido



Cámaras
frigoríficas
colectivas



Almacenes
refrigerados
compartidos



Congelación

Planificar frío ANTES que la transformación

- Cocina/obrador está bien dimensionado
- Almacenamiento refrigerado es insuficiente

Logística - distribución

Compartida

Vehículos compartidos (refrigerados/no refrigerados)

- Reducción de costes de transporte
- Mayor frecuencia de rutas

Rutas colectivas

- Optimización logística por zonas
- Consolidación de pedidos

Hubs de distribución

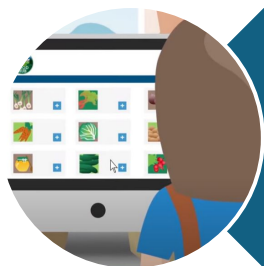
- Puntos de consolidación
- Gestión de última milla

Infraestructuras (& servicios) complementarias



Comercialización

- **Tiendas colectivas:** punto de venta compartido
- **Mercados de productores:** espacios temporales



Tecnología digital

- Plataformas de **gestión compartida**
- Sistemas de **trazabilidad** colectivos



Apoyo

- Compras y almacenamiento conjunto de **insumos**
- Servicios de **certificación** colectivos

Gracias por vuestra atención