

418/2010
D.M. 128/10



COLEGIO TÉCNICO AGRÍCOLA DE ALMERÍA

- 6 MAR. 09 - 40218 -

Fecha

Nº Visado



PROYECTO DE ACTUACIÓN PARA LA
COMPATIBILIDAD DE ACTIVIDAD:
**ELABORACIÓN, MADURACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DE QUESO DE
CABRA ARTESANAL**

Manuel Azorín

Ingeniero Técnico Agrícola
Colegiado nº 596. COITA-AL



Ref. catastral: 002302700WF37A0001XX
DISEMINADO CRUCE LOS PEÑAS, Cortijo El Pericho
T.M. de Roquetas de Mar (Almería)

Promotor: **D. ANTONIO GARCÍA POZO**

Marzo de 2.009



Documento 1: **MEMORIA**



INDICE MEMORIA



1. INTRODUCCIÓN.
2. PROMOTOR Y OBJETO DEL PROYECTO.
3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.
 - 3.1. Situación, emplazamiento y delimitación de los terrenos afectados.
 - 3.2. Caracterización física y jurídica de los terrenos.
 - 3.3. Características socioeconómicas de la actividad.
 - 3.4. Características de las edificaciones, construcciones, obras e instalaciones que integre.
 - 3.5. Descripción de los productos y del proceso productivo.
 - 3.6. Plazos de inicio y terminación de las obras.
4. JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN DE:
 - 4.1. Utilidad pública o interés social.
 - 4.2. Viabilidad económico-financiera y plazo de duración de la cualificación urbanística de los terrenos.
 - 4.3. Procedencia o necesidad de la implantación en suelo no urbanizable.
 - 4.4. Compatibilidad con el Régimen Urbanístico de la categoría de suelo no urbanizable, correspondiente a su situación y emplazamiento.
 - 4.5. No inducción de la formación de nuevos asentamientos.
5. OBLIGACIONES ASUMIDAS POR EL PROMOTOR DE LA ACTIVIDAD.
 - 5.1. Las correspondientes a los deberes legales derivados del régimen de la clase del suelo no urbanizable.
 - 5.2. Pago de la prestación compensatoria en suelo no urbanizable.
 - 5.3. Solicitud de Licencia Urbanística Municipal.
 - 5.4. Conclusión.
6. CARACTERÍSTICAS URBANÍSTICAS.
7. CONCLUSIÓN.

ANEXO I: PRESUPUESTO.

ANEXO II: PLANOS.

ANEXO III: INFORME DE VIABILIDAD ECONÓMICO FINANCIERA Y PLAZO DE DURACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN URBANÍSTICA DE LOS TERRENOS, LEGITIMADORA DE LA ACTIVIDAD.

ANEXO IV: OTROS DOCUMENTOS.

ANEXO V: FOTOGRAFÍAS.

“PROYECTO DE ACTUACIÓN: ELABORACIÓN, MADURACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE QUESO DE CABRA ARTESANAL”

PROMOTOR: D. ANTONIO GARCÍA POZO

INGENIERO T. AGRÍCOLA: MANUEL AZORÍN VARELA

SITUACION: DISEMINADO CRUCE LOS PEÑAS, CORTIJO EL PERICHO. T.M. DE ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)



1. INTRODUCCIÓN

Mediante el presente Proyecto de Actuación para la adaptación de nave para la elaboración, maduración y comercialización de queso de cabra, realizado de forma artesanal, en el paraje “Pericho”, del T.M. de Roquetas de Mar (Almería), se pretende atender las exigencias de la Ley 7/2002 de Ordenación Urbanística de Andalucía en lo referente a *“Actuaciones de interés público en terrenos con el Régimen de suelo no urbanizable”*.

Concretamente se desarrollará lo establecido en el artículo 42 de la citada Ley de manera pormenorizada en su punto 5, **PROYECTO DE ACTUACIÓN**.

Además, se pretende describir las características urbanísticas de la edificación existente y objeto de adaptación a la actividad que se solicita, de acuerdo con lo previsto en el Plan General de Ordenación Urbana de 2007 de Roquetas de Mar (Almería).

El presente Proyecto se incorporará a la documentación aportada por el petitionerario con el fin de solicitar la ayuda en base a la Orden de 25 de abril de 2007 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, BOJA nº 90 de 8 de mayo de 2007, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones para la Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas.

2. PROMOTOR Y OBJETO DEL PROYECTO

A petición de D. Antonio García Pozo, con NIF 75.260.788 G y con domicilio en calle La Rábida nº 24, 04740 Roquetas de Mar (Almería), se redacta el siguiente **“PROYECTO DE ACTUACIÓN PARA LA COMPATIBILIDAD DE ACTIVIDAD PARA LA ELABORACIÓN, MADURACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE QUESO DE CABRA ARTESANAL, EN EL DISEMINADO CRUCE LOS PEÑAS, CORTIJO EL PERICHO, TÉRMINO MUNICIPAL DE ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)”**.

El presente Proyecto de Actuación tiene como finalidad, justificar la obtención de la calificación de **Utilidad Pública e Interés Social**. Posteriormente y tras ésta calificación, se procederá a la redacción del Proyecto Técnico correspondiente para la Adaptación de Nave para Elaboración y Comercialización de Quesos, para la obtención de los permisos y licencias necesarios para poder desarrollar la actividad, por parte de la Administración (Licencia de Obras, Licencia de Primera Ocupación).



Se establecen las medidas necesarias para el cumplimiento del Real Decreto 1679/1994 de 22 de julio (BOE de 24 de septiembre de 1994) por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos y para el cumplimiento del Real Decreto 1.135/2.002 de 31 de octubre (BOE de 20 de noviembre de 2.002) por el que se establece las normas mínimas para la protección de ganado.

Todas las empresas que deseen acogerse al pliego de condiciones del queso curado de cabra, deben estar inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias (R.I.A.) según el Decreto 173/2001 modificado por el Decreto 194/2003.

El Técnico redactor del Proyecto de Actuación es el Ingeniero Técnico Agrícola, D. Manuel Azorín Varela, colegiado nº 596 del *Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Almería*. El Director de la Obra está por determinar.

Se adjunta en el *Anejo de Documentos*, el correspondiente compromiso por parte del promotor, de solicitar Licencia de Obra en el plazo máximo de un año, a partir de la aprobación del presente Proyecto de Actuación.

Asimismo, se presentará el Proyecto Técnico de la obra, para optar a la línea de ayuda en base a la Orden de 25 de abril de 2007 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, BOJA nº 90 de 8 de mayo de 2007, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones para la Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Las actividades que se pretenden realizar en la nave existente será la de elaboración, maduración, almacenamiento y carga-descarga de queso de cabra para su comercialización.

Para el desarrollo de la actividad, se pretende utilizar y adaptar una nave existente adosada a la vivienda del promotor de esta actividad, que anteriormente se utilizó como tal, y que en los últimos años se encuentra desocupada. Para ello, no se proyecta la construcción de ninguna nueva estructura

que albergue la quesería, sino que se adaptará el interior de la nave mencionada, que tiene una antigüedad de treinta y nueve años, aproximadamente.

La nave existente tiene una superficie de 46 m², y pertenece a un diseminado que alberga varias edificaciones adosadas de la misma tipología constructiva, cuya referencia catastral es 002302700WF37A0001XX. Este conjunto tiene una superficie catastral de 163 m².



3.1. Situación, emplazamiento y delimitación de los terrenos afectados.

El terreno se sitúa en el paraje conocido como "Pericho", diseminado Cruce Los Peñas (cortijo Pericho). En el *Anejo de Planos* se aporta croquis de situación, donde se representa la ubicación exacta (*plano nº 1*).

Se trata de una parcela de propiedad privada cuya superficie catastral es de 0,0163 Hectáreas (163 m²), de forma rectangular.

La parcela se encuentra en el Término Municipal de Roquetas de Mar, en la provincia de Almería. La cartografía empleada para su localización es:

Escala 1:10.000	1.058 3-2
-----------------	-----------

Las vías de acceso a la parcela son observables en el plano de situación (ver *Anejo de Planos*), siendo sus linderos los siguientes:

Norte: Camino.

Sur: Parcela catastral 56.

Este: Camino.

Oeste: Parcela catastral 52.

Los linderos de la parcela objeto de estudio son parcelas privadas de la misma tipología, e invernaderos de cubierta de plástico, para cultivos intensivos.

No existen terrenos directamente afectados por la actividad proyectada, ya que los linderos se encuentran separados por sus servidumbres y dos caminos de acceso a la parcela.

3.2. Caracterización física y jurídica de los terrenos.

Se trata de un enclave de parcela urbana (un diseminado rodeado de suelo No Urbanizable) de 163 metros cuadrados de superficie, con una forma regular (ver *Anejo de Planos*). La topografía

del terreno es llana, con ligera pendiente al sur, aunque la parcela se encuentra perfectamente nivelada.

La parcela en su totalidad es propiedad del promotor y se encuentra en la actualidad dedicada a la actividad agrícola y ganadera. Se encuentra en sus proximidades, al norte, sur y oeste, rodeada de naves de invernadero de cultivos hortícolas y está bien comunicada, dada la cercanía de la Autovía del Mediterráneo, en la salida de Vúcar y Roquetas de Mar.

El régimen del **suelo es urbano**, se trata de un diseminado rodeado de Suelo No Urbanizable Protegido, según **INFORMACIÓN URBANÍSTICA** facilitada por el Excmo. Ayuntamiento de Roquetas de Mar (Almería), ver *Anejo de Documentos (PGOU año 2007)*.

Se adjunta *Planos nº 1 y 2*, de situación y emplazamiento.

3.3. Características socioeconómicas de la actividad.

Es obvia la necesidad existente en este municipio de la puesta a disposición del sector ganadero (caprino) de un aumento del valor de la producción, sector éste en pleno auge y actualmente deficitario en el término municipal y provincial. Esta actuación conllevará unilateralmente y en su conjunto una mayor calidad del queso de cabra elaborado de manera artesanal. También redundará en una mejora de la sanidad animal, en una mayor competitividad y un menor impacto ambiental de las producciones ganaderas de la zona.

La fabricación del queso es el mecanismo ideado por el hombre para aumentar el periodo de tiempo en que es posible aprovechar buena parte de los compuestos nutritivos presentes en un producto muy perecedero: la leche.

El queso se encuentra entre los mejores alimentos del hombre no solo por su alto valor nutritivo, sino también por sus cualidades organolépticas.

La gran variedad existente de quesos se explica fundamentalmente por dos hechos:

1. La naturaleza de la leche, ya que no solo influyen las diferencias entre leches de distintas especies o razas, sino que incluso pequeñas diferencias en la composición tienen efecto en las propiedades del queso.

2. Las formas de preparación, que presentan una gran diversidad. Antes venían determinadas por condiciones geográficas, climatológicas, económicas e históricas, pero actualmente estas condiciones se han modificado debido al progreso técnico y al desarrollo de los medios de comunicación. Aún así, muchos tipos de queso permanecen ligados a una región y no se fabrican en otros lugares.



Las características de cada tipo de queso son el resultado de numerosos factores interdependientes, como son, además de la composición de la leche, factores microbianos (composición de la flora microbiana presente en la leche cruda y de la añadida, etc.), físicos y fisicoquímicos (temperatura, pH, etc.), químicos (proporción de calcio en la cuajada, agua, etc.) y mecánicos (corte, removido, etc.).

Debería tener la cabra un papel mucho más importante y especialmente en nuestra región que constituye un hábitat idóneo para su fomento y explotación, debiendo ser este animal sustituto de otras especies domésticas en aquellas áreas marginales donde sea imposible, o menos rentable la introducción de la oveja o de la vaca. Desarrollando, en todo caso, un manejo cuidado en áreas en que existen renuevos de especies, permitiendo la regeneración y la renovación natural.

La ejecución del Proyecto permitirá las actividades propias de la elaboración, maduración y comercialización del queso de cabra, realizado en este caso de manera artesanal. Estas instalaciones servirán para albergar la maquinaria y en concreto:

1. La lechería: Entrada de la leche a la industria; donde se eliminan los posibles microorganismos que pueden ser causa de enfermedades (pasteurización), y almacenan los envases correspondientes. También dispondrá de un fregadero para el lavado de envases y personal que realice las labores de descarga de éstos.
2. Sala de cuajado, moldeado, prensado y salado: Sala donde se coagula la leche, agregándole una sustancia llamada cuajo. En esta dependencia se realiza el desuerado, en el que se elimina el líquido de la cuajada, presionándola y aplicando calor; el moldeado, según el tipo de queso (cilíndrico, de bola, etc.); el prensado, en estos moldes, donde se elimina el suero sobrante, y finalmente, el salado, donde se espolvorea la sal en la cuajada, o se introduce en salmuera.
3. Sala de maduración y preparación para la comercialización: Si el queso es para fresco, no pasa por la fase de maduración y se consume directamente. El queso puede madurar desde varios días a meses, y se realiza en estanterías dentro de una cámara de maduración. En esta dependencia se envasa el queso resultante, para su comercialización.

Los consumidores del Término Municipal de Roquetas de Mar (Almería) tendrán a su disposición la posibilidad de adquirir queso de cabra de calidad, con una acogida social muy aceptable debido a las excelentes propiedades organolépticas y alimentarias que estas producciones alcanzarán con esta actuación, respondiendo así a las demandas de los consumidores de la comarca.

Para realizar la actividad propia de los procesos productivos de una quesería artesanal, se pretende crear entre 2-3 puestos de trabajo permanentes. A este personal se añadirán otros puestos de trabajo indirectos para la distribución y comercialización del queso. Para cubrir estos puestos de trabajo directos se recurrirá a los servicios económicos del Término Municipal o de la Comarca.



Dispone de un enclave geográfico estratégico en el T.M. de Roquetas de Mar, situado cercano a la Autovía del Mediterráneo, próximo a la capital del municipio y de la provincia, de donde tendrá gran influencia, así como de poblaciones del entorno de la misma.

El entorno físico donde se ubica la nave, el tipo de actividad que desarrolla y las medidas técnicas necesarias que se adoptarán, garantizarán que no exista ningún impacto medioambiental, así como molestias a vecinos y similares. La actividad en su desarrollo, será respetuosa con el medioambiente y quedará totalmente integrada en su entorno empresarial.

3.4. Características de las edificaciones, construcciones, obras e instalaciones que integre.

Para el desarrollo de la actividad, se ha considerado previamente las condiciones impuestas por el lugar de emplazamiento, condicionantes del promotor, diferentes condicionantes legales (urbanístico, de seguridad y salud, técnicos, etc.), del objetivo perseguido, ergonómicos, de materiales aislantes y de resistencia al fuego, de las necesidades de funcionamiento de los mismos y económicos.

Ya que la nave donde se albergará la industria agroalimentaria ya existe, así como la perfecta adaptación de la construcción al terreno, no precisará ningún movimiento de terreno.

Descripción de la nave:

Las dimensiones de la nave corresponden a un rectángulo de 4 metros de longitud y 11,5 metros de fondo, resultando una superficie construida de 46 m² y útil de 39,96 m², con una altura de edificación de 3,5 metros (ver *Anejo de Planos*).

La cimentación se ha ejecutado por medio de zapatas corridas de hormigón armado bajo muros de carga. Se ha estimado una tensión admisible del terreno necesaria para el cálculo de la cimentación (2 kg/cm²) para determinar si la tensión estimada se corresponde con la del terreno existente. No es previsible la presencia de niveles freáticos.

El sistema estructural portante se compone de muros de carga de hormigón o cerámicos de 20 cm de ancho. Los aspectos básicos que se han tenido en cuenta son principalmente la resistencia mecánica y estabilidad, la seguridad, la durabilidad, la economía y la facilidad constructiva. La ubicación del edificio en zona sísmica, la altura del mismo y las condiciones de protección contra incendios determinan la elección de la estructura de muros de carga.

Las bases de cálculo adoptadas y el cumplimiento de las exigencias básicas de seguridad se ajustan al DB SE-AE.

La estructura horizontal se ha realizado mediante placas prefabricadas de hormigón armado, debiéndose cuidar la docilidad de los hormigones, ejecución de los encofrados y compactación en obra mediante pisón o vibrador. La resistencia característica exigible en el hormigón a utilizar será de 175 kg/cm^2 y el acero de alta resistencia deberá tener un límite elástico de 4.100 kg/cm^2 , debiendo llevar las barras las correspondientes marcas que acrediten su origen, además del certificado del fabricante, y se respetarán los recubrimientos de armaduras según EH-E.

Los aspectos básicos que se han tenido en cuenta a la hora de adoptar la estructura horizontal para la edificación que nos ocupa son principalmente la resistencia mecánica y estabilidad, la seguridad, la durabilidad, la economía y la facilidad constructiva.

Las bases de cálculo adoptadas y el cumplimiento de las exigencias básicas de seguridad se ajustan al DB SE-AE.

SISTEMA ENVOLVENTE:

El tratamiento de fachadas se ha resuelto mediante fábrica de bloque de hormigón a revestir con mortero monocapa en exterior y con enfoscado de cemento en interior con acabado fratasado con mortero monocapa.

La carpintería exterior está formada por ventanas con marcos de madera y puerta de chapa metálica. Se ha considerado el peso propio del cerramiento descrito en el diseño del sistema estructural así como las acciones que sobre el actúan según DB SE-AE.

Se tienen en cuenta las disposiciones constructivas para el comportamiento del cerramiento frente al sismo. La construcción se considera de importancia moderada.

El cerramiento diseñado cumple la función de limitar el paso de agua de lluvia a su través, mediante la aplicación de revestimientos impermeables en la hoja exterior y el diseño de aleros, vierteaguas y otros elementos de protección.

En el diseño de las fachadas se han tenido en cuenta el sector de incendio que delimitan con objeto de garantizar las condiciones de resistencia y reacción al fuego necesarias según DB SI.



El edificio tiene una altura de evacuación menor de 9 m, por lo que se ha contemplado la disposición de huecos que permitan el acceso desde el exterior al personal del servicio de extinción de incendios según lo indicado en DB SI-5.

En el diseño de las fachadas se ha considerado un aislamiento acústico global mínimo respecto de los espacios exteriores de 30 dBA según el DB SE-AE.

Para la cubierta se emplea tela asfáltica con solapes de unos 10 cm, perimetralmente empotrada en los paramentos, sobre la que se ha dispuesto una capa de hormigón ligero de 4 cm de espesor medio con malla electrosoldada, para proporcionar una pendiente del 2%. Sobre dicha cubierta se dispondrán los pretils de cubierta y se colocarán dos desagües de aguas pluviales.

Se ha considerado el peso propio de los diferentes elementos que conforman el paquete de cubierta y el forjado sobre el que se sustentan.

En el diseño de los petos de cubierta se han tenido en cuenta las recomendaciones constructivas de la NCSE-02.

El diseño garantiza la impermeabilización de la cubierta según DB SE-F. El clima de la localidad es determinante para la elección del sistema de cubierta invertida.

Los elementos que forman la cubierta junto con el forjado de soporte se han diseñado atendiendo a las condiciones de Resistencia al Fuego exigidas en DB SI. La cubierta se ha diseñado de tal forma que no existan huecos que puedan facilitar la propagación de un incendio según DB SI-2.

Los elementos y el forjado de cubierta garantizan un aislamiento mínimo a ruido aéreo según DB SE-AE.

Los suelos de la edificación se han resuelto mediante hormigón en masa HM-20 de 15 cm de espesor con mallazo de acero en toda su superficie, sobre encachado de piedra caliza debidamente compactado de 15 cm de espesor y acabado superficial ruleteado para evitar deslizamientos.

Se considera el peso propio de la solera así como las sobrecargas de uso que sobre ella actúan.

Se consideran las juntas de retracción y dilatación necesarias para minimizar el riesgo de fisuraciones en la solera. La solera se considera apoyada directamente sobre el terreno natural debidamente acondicionado.

No es previsible la presencia de niveles freáticos, por lo que no existe la necesidad de impermeabilizar la solera.

Se tienen en cuenta las características de reacción al fuego de los acabados superficiales de la solera.

SISTEMA DE COMPARTIMENTACIÓN:

La nave proyectada está compartimentada con las características ya mencionadas, según se observa en el *Anejo de Planos*.

SISTEMA DE ACABADOS:

Los revestimientos exteriores de la edificación proyectada son a base de capa de mortero monocapa acabado fratasado. No existen parámetros determinantes para la elección del sistema según CTE.

Los revestimientos interiores están enfoscados y fratasados con mortero monocapa en paredes. Como parámetro determinante se considera la reacción al fuego según DB SI 1.

SISTEMA DE ACONDICIONAMIENTO AMBIENTAL:

El diseño de las fachadas de la nave y sus puntos singulares garantiza la impermeabilización del sistema, pero no su estanqueidad.

La cubierta cuenta con un sistema de impermeabilización a base de láminas asfálticas y diseño de pendientes adecuadas que conducen las aguas a los correspondientes bajantes.

El espacio interior de la construcción se ventila mediante sus huecos abiertos directamente al exterior.

SISTEMA DE SERVICIOS:

La red de distribución de energía eléctrica discurre en la propia parcela. La empresa distribuidora de energía eléctrica debe facilitar al promotor los datos relativos al suministro en el punto de conexión.

La edificación proyectada se encuentra en suelo Urbano, y dispone de los servicios públicos tales como suministro de agua potable, red de alcantarillado, etc. Por otra parte, dado el uso al que se destina la nave, estos servicios se precisan.

ACONDICIONAMIENTO EXTERIOR:

No es necesario acondicionar el exterior de la nave para su uso como aparcamiento de vehículos de carga-descarga y particulares del personal laboral, ya que la finca dispone de suficientes ensanches para tal fin, como se observa en el *Anejo de Planos*. En el interior de la nave existente se instalará toda la maquinaria y elementos necesarios para el desarrollo de la actividad (maquinaria de elaboración y maduración, cámara frigorífica, etc.), almacén, vestuario-aseo, etc. Todos estos elementos se describirán con más detalle en los apartados correspondientes.

En lo que respecta a las instalaciones, se recurrirá a los servicios de abastecimiento de electricidad y de agua corriente existentes en la parcela, realizando las peticiones que sean necesarias para conseguir una línea trifásica con ciertas garantías para el funcionamiento de la maquinaria y elementos asociados y un caudal suficiente de agua que permitan los trabajos de limpieza y abastecimiento de los aseos del personal.

Se utilizará la maquinaria e instalaciones necesarias para el correcto funcionamiento de los procesos productivos de la quesería artesanal, consistentes en:



Cuajado: La leche debe proceder de animales sanos, y debe ser obtenida por procedimientos higiénicos. Aun así, para eliminar los posibles microorganismos malos que pueden ser causa de enfermedades, en las fábricas se pasteuriza la leche. Este método consiste en calentar la leche hasta una temperatura de unos 75 grados centígrados o más durante un tiempo no inferior a 12 segundos. En este proceso se eliminan también algunas bacterias útiles, las cuales tendrán que ser agregadas antes del cuajado. El cuajado es la coagulación de la leche, a la que se le ha agregado una sustancia llamada cuajo. La caseína es la proteína que coagula con el cuajo y que, junto con la materia grasa, dará luego el queso.

Desuerado: Por este procedimiento se elimina el líquido de la cuajada, como si se apretase una esponja empapada. Para ello se corta la cuajada, se la presiona y se le aplica calor.

Moldeado: Obtenida la cuajada, y separado el suero, se la mete en moldes. Éstos pueden ser de madera, metal o plástico (dependiendo del sitio de fabricación) y de diferentes tamaños, según el tipo de queso; cilíndrico, de bola, prisma de base cuadrada, etcétera. Entre el molde y la cuajada suele colocarse un paño a modo de filtro.

Prensado y salado: El queso se prensa en dichas moldes durante un tiempo, que varía en relación con el tipo de queso que se vaya a hacer. Así se termina de eliminar el suero sobrante. Una vez prensado el queso, se le agrega la sal. Esto se puede hacer de varias maneras: espolvoreando la sal en la cuajada, o introduciendo ésta en salmuera.

Maduración o afinado: Los quesos frescos (por ejemplo, el de Burgos) no pasan por la fase de maduración, ya que se consumen directamente. En los otros quesos, el tiempo de maduración varía de acuerdo con las características de cada uno. Puede haber diferencias, que van desde algunos días hasta varios meses. También varían el tipo de recinto, la humedad y la temperatura. Durante la maduración, el queso se vigila, dándole vueltas, para el afinado sea uniforme.

En lo que respecta a evacuaciones de aguas residuales, limitadas a los aseos para el personal, se realizará al alcantarillado público; en cualquier caso se proyecta fosa séptica de dimensionado suficiente para vertido, así como las instalaciones adicionales que especifica la NTE-ISS correspondiente a saneamientos.

3.5. Descripción de los productos y del proceso productivo.

Los productos que se van a producir en la industria agroalimentaria proyectada son quesos de leche de cabra fabricados artesanalmente, de leche procedente de las propias instalaciones de la misma finca, o con origen en otros ganaderos de la zona. La orientación principal de la actividad es la elaboración, maduración y comercialización de queso de cabra destinado principalmente al mercado local y provincial, aunque no se descarta la incorporación de otras provincias de la región.

La industria agroalimentaria a implantar constituirá un centro de ELABORACIÓN, MADURACIÓN y COMERCIALIZACIÓN de queso de cabra artesanal.



El proceso de elaboración artesanal del queso, es el siguiente:

1.- Recepción de la leche.

La leche debe de ser de buena calidad microbiológica, con una temperatura de 4° a 8° C, traída en cisternas isotérmicas de acero inoxidable.

Después se pesa y se mide volumétricamente, se enfría a 3-4 °C pasando a un depósito, que es también de acero inoxidable. Aquí se toman las pruebas para ver la calidad de la leche recibida.

2.- Tratamiento de la leche.

Incluye las operaciones:

a. Higienización: Es el momento de eliminar las impurezas que contiene la leche, se calienta la leche hasta 71-75 °C, durante unos 20 segundos.

b. Pasterización: Con esta operación se evitan los posibles microorganismos patógenos.

c. Estandarización: Es la última operación en la que se estandariza el contenido graso de la leche.

3. La cuajada.

Hay que producir ácido láctico, que es necesario para conseguir un grado de acidez correcta, antes de añadir el cuajo. Algunas veces se añade cloruro cálcico (hasta 20 gr/100 kg de leche) para bajar el PH y acortar el periodo de cuajado; otras veces se le agrega nitrato potásico (hasta 30 gr/100 kg de leche) para evitar infecciones por bacterias.

Luego se le echa el cuajo dependiendo del queso que se vaya a elaborar. Los cuajos más utilizados son la Catalasa, la Lactasa, la Lisozima y las Lipasas.

Una vez cuajada la caseína de la leche, se agita y corta la cuajada para separar el suero.

4.- Última fase.

Cuando la cuajada ya ha sido cortada se llenan los moldes de plástico, se prensan por unas máquinas, a continuación se salan por salmuera (los hay con media sal y sal entera, introducido esta especial de media sal por requisitos del consumidor).

De allí se pasa al secado del queso, luego al plastificado, lavado, etiquetado, envuelto en papel y colocación en las cajas para su distribución a los mercados.

La instalación constará de los servicios de personal (aseo, vestuario, etc.) independientes de la zona de trabajo, y dispondrá de las condiciones de seguridad y salud del personal y de la industria

contempladas en la legislación vigente, y reflejadas en el Proyecto Técnico correspondiente, visado por el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Almería.

3.6. Plazos de inicio y terminación de las obras.

A partir de la aprobación del presente Proyecto de Actuación y de obtener la oportuna Licencia Urbanística Municipal se procederá a iniciar la obra en un plazo máximo de 3 meses; y considerando de manera aproximada las siguientes fases:

<u>Fase:</u>	<u>Duración:</u>
Instalación eléctrica	5 días
Fontanería y saneamientos	5 días
Carpintería	3 días
Mobiliario y maquinaria	10 días
Telefonía y ofimática	1 día
Obtención Licencias	40 días
TOTAL.....	64 días hábiles

Se cumplen por tanto los plazos fijados en el artículo 173.1 de la Ley 7/2002 de Ordenación Urbanística de Andalucía.

4. JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN

4.1. Utilidad pública o interés social.

En el PGOU vigente de Roquetas de Mar, no viene expresado tácitamente la actividad industrial como de utilidad pública o de interés social. Lo que es claro es que el sector agrícola-ganadero, junto al turismo, es el motor económico no sólo de este municipio sino también del resto de la provincia. La labor de la quesería es el primer estadio dentro de pirámide productiva y comercializadora de la ganadería de este municipio. Es por ello la importancia de contar con el mejor material lácteo de partida para la consecución de unas buenas producciones de queso. Este municipio es deficitario en instalaciones del mismo tipo como las que se van a crear con esta actuación.

También es clara la tendencia actual de incremento de consumidores que apuestan en el municipio por el consumo de queso artesanal de calidad. Para atender esta demanda se necesita de instalaciones especializadas y certificadas en este tipo de producción alimentaria. Actualmente este tipo de instalaciones es escaso en este municipio y hay que recurrir a queserías de otros municipios. Con esta actuación se pretende cubrir esta necesidad tan demandada por los consumidores de Roquetas de Mar y Campo de Dalías.



En lo que respecta a la economía del entorno, se pueden resaltar las consecuencias derivadas del fortalecimiento del sector ganadero, al disponer de instalaciones para la elaboración de queso de calidad y artesanal, en una zona de expansión agrícola-ganadera dentro del término municipal.

La creación de puestos de trabajo directos despierta un claro interés social dentro de cualquier municipio, así como también los indirectos que una actividad como la propuesta con esta actuación se establecen. Esto redundará en la dinamización económica de la zona de influencia de esta quesería y, por ende, en la actividad económica del municipio.

4.2. Viabilidad económico-financiera y plazo de duración de la cualificación urbanística de los terrenos.

Se justifica la viabilidad económica y financiera de la actividad mediante estudio económico de la misma que se adjunta en el *Anejo Económico*, donde se expresa en plazo de duración de la cualificación urbanística de los terrenos.

Como consecuencia del plazo de amortización de la inversión, se solicita un plazo de implantación renovable.

4.3. Procedencia o necesidad de la implantación en suelo no urbanizable.

La actuación se compone de instalaciones anejas propias de la actividad ganadera caprina que se realiza en la parcela, en la cual se va a realizar la manipulación de la leche que se produce en la misma. Esta actividad, la ganadera, debe estar ubicada en suelo rústico con aprovechamiento agrícola-ganadero. Al tener la actuación proyectada instalaciones para la elaboración de queso de cabra, éstas han de ser anexas a la propia explotación ganadera, no siendo posible su instalación en otra localización. Aunque se buscara una localización donde la catalogación del suelo fuera más favorable para su ubicación, esto supondría una deslocalización de parte de la actividad ganadera propia de la parcela y esto, reglamentariamente, no es posible, tanto por temas de sanidad animal como de organización y estructuración de la actividad.

El suelo en donde se va a realizar la actuación tiene una superficie inferior a 10 Ha y el desnivel es inferior al 15%. Este suelo está catalogado en el Plan de Ordenación del Territorio del Poniente Almeriense, como Áreas de Regulación Paisajística Específica, concretamente, Unidades con Integración de Edificación Agrícola, ver *Anejo de Documentos: Plan de Ordenación del Poniente Almeriense*.

Por todo lo anteriormente expuesto, es necesario que la ubicación de esta actuación sea en suelo con la catalogación de No Urbanizable, al ser esta una actividad agrícola-ganadera, y entendemos que procede, por estar incluido en el planeamiento municipal de esta zona.



Desde el punto de vista medioambiental, se trata de una actividad sostenible con el entorno y con la dinámica biológica de la flora y los insectos del medio natural. Esto es debido al hermetismo que este tipo de instalaciones poseen a vectores externos e internos. La actividad de la quesería se realiza dentro del umbráculo de procesos productivos, no interfiriendo en el entorno. Debido al hermetismo de estas instalaciones, la climatización del interior es menor al evitarse las posibles fugas, hecho que redunda en un menor coste medioambiental al reducir los aportes de energía y una mayor sanidad del producto final.

El impacto medioambiental, será mínimo, ya que se han adoptado las siguientes medidas:

- Abastecimiento de agua, de la red existente que pasa por el camino de acceso a la finca.
- Electricidad, la acometida se realizará mediante conexión al transformador ya existente en la finca, por lo que no hay que realizar cableado aéreo con el impacto visual que ello supone.
- Alcantarillado, la acometida se realizará a la red municipal, puesto que la red principal hacia la depuradora pasa por un camino cercano a la finca.

- Contaminación acústica: no se genera ya que no existe ningún tipo de maquinaria con riesgo de producir ruidos que afecten a la tranquilidad de las personas y/o cosas.

- Contaminación por residuos: la red de alcantarillado se conectará a la red municipal. Los residuos orgánicos o de otro carácter, serán retirados a contenedores, dentro de las normas de basuras del municipio.

- Contaminación lumínica: La iluminación exterior se proyecta mediante lámparas protegidas y de luz tamizada, que garantiza la no contaminación lumínica.

4.4. Compatibilidad con el Régimen urbanístico de la categoría de suelo urbano, correspondiente a su situación y emplazamiento.

Como en el anterior apartado hemos descrito, el suelo donde se va a realizar esta actuación está catalogado en el Plan de Ordenación del Territorio del Poniente Almeriense (POTPA), Protección y Mejora de Recursos Naturales y el Paisaje, como Área de Regulación Paisajística Específica, concretamente, Unidades con Integración de Edificación Agrícola.

Atendiendo al artículo 50 de la Ley de Ordenación urbanística de Andalucía, en su apartado B) sub apartado a) se puede leer:

“Cualquiera que sea la categoría a la que estén adscritos, la realización de los actos precisos para la utilización y explotación agrícola, ganadera, forestal, cinegética o análoga a la que estén efectivamente destinados, conforme a su naturaleza y mediante el empleo de medios técnicos e instalaciones adecuados y ordinarios, que no supongan ni tengan como consecuencia la transformación de dicho destino, ni de las características de la explotación...”



Se puede entender por tanto compatible con el Régimen de Suelo No Urbanizable por no estar este adscrito a categoría alguna de especial protección y por no estar prohibida expresamente por la legislación aplicable por razón de la materia, por los Planes de Ordenación del Territorio, por el PGOU o por los Planes Especiales.

Asimismo y como posibilidad adicional, se puede establecer en el artículo 52 B):

“...Las..., edificaciones, construcciones, obras o instalaciones que estando expresamente permitidas por el PGOU o Plan Especial de Desarrollo, sean consecuencia de:...a) El normal funcionamiento y desarrollo de las explotaciones agrícolas...”

En último término, se recurrirá al apartado C del artículo 52 siempre y cuando se apruebe el presente Proyecto de Actuación.

4.5. No inducción de la formación de nuevos asentamientos.

Las condiciones que suponen riesgo de formación de nuevos asentamientos se contienen en la norma 24.2 de las NNSSPP. En concreto son las siguientes:

- La parcelación de los terrenos en lotes con superficie inferior a 25.000 m² de diámetro del círculo inscriptible o inferior a 100 m en terreno de secano y 10.000 m² y 50 m respectivamente en regadío. La actuación que se pretende realizar no implica la parcelación de terrenos, por lo que esta condición no existe.
- La materialización sobre el terreno de trazados viarios propios de zonas urbanas o suburbanas. El acceso a la finca se va a realizar por un camino actual, que mantendrá sus características de tratamiento superficial.
- La construcción o existencia de redes de servicio ajenas al uso agrícola-ganadero.
- La alineación de edificaciones a lo largo de carreteras o caminos a distancias inferiores a 100 m entre ellas. La edificación que se pretende emplear no está alineada a ningún camino o carretera.

- La construcción de edificaciones de carácter y tipología urbana. Las características constructivas y tipológicas de la edificación son propias de las construcciones del entorno y comunes en las nuevas edificaciones ubicadas en Suelo No Urbanizable.
- La ubicación en un área determinada de edificaciones destinadas a éstas a un núcleo de población existente sea inferior a 500 m. La distancia de la edificación existente a un núcleo de población es muy superior a los 500 metros.

5. OBLIGACIONES ASUMIDAS POR EL PROMOTOR DE LA ACTIVIDAD

D. Antonio García Pozo, con NIF 75.260.788 G y con domicilio en calle La Rábita nº 24 de Roquetas de Mar (Almería), se compromete mediante el presente Proyecto de Actuación a:

5.1. Las correspondientes a los deberes legales derivados del régimen de la clase del suelo no urbanizable.

Las obligaciones serán las fijadas por la ley urbanística.

5.2. Pago de la prestación compensatoria en suelo no urbanizable.

La prestación de la garantía a que se refiere el artículo 52.4 de la LOUA se realizará en el momento de concesión de licencia municipal de obras.

Respecto del "cánon" que se regula en el artículo 52.5 de la LOUA, se abonará el porcentaje que el Ayuntamiento de Roquetas de Mar haya establecido.

5.3. Solicitud de licencia urbanística municipal.

Se solicitará licencia municipal de obras en el plazo de un año a partir de la aprobación del Proyecto de Actuación.

6. CARACTERÍSTICAS URBANÍSTICAS

Para la determinación de las características urbanísticas de la edificación, se ha empleado el PGOU 2007 del Municipio de Roquetas de Mar, aprobado definitivamente en marzo de 2009.

- Tipo de edificación: Diseminado rural de uso agrícola-ganadero.
- Superficie construida: Quesería, 46 m² (el diseminado tiene una superficie de 163 m²).
- Disposición constructiva: Queda dispuesta en 1 planta sobre rasante.

	<i>Información catastral</i>
<i>Referencia catastral</i>	002302700WF37A0001XX
<i>Localización</i>	DS CRUCE LOS PEÑAS 04740 ROQUETAS DE MAR
<i>Clase</i>	Urbano
<i>Superficie</i>	163 m ²
<i>Uso</i>	Residencial
<i>Año construcción local principal</i>	1970
<i>Tipo finca</i>	Parcela con un único inmueble
<i>Elementos construidos</i>	Vivienda 122 m ² Almacén 41 m ²

7. CONCLUSIÓN

Expuestas las determinaciones previstas en el art. 42 de la Ley del Suelo Andaluz (BOPA nº 429 de 19 de diciembre de 2002), queda sometida a la consideración de la Administración para su aprobación, si procede, y que sirva para autorizar en los terrenos designados, el desarrollo de la actividad de **UTILIDAD PÚBLICA E INTERÉS SOCIAL** descrita.

En prueba de que asumen las obligaciones anteriormente descritas en nombre del promotor D. Antonio García Pozo, firman en Roquetas de Mar (Almería) el 2 de marzo de 2.009,

EL INGENIERO T. AGRÍCOLA



Fdo.: Manuel Azorín Varela
Colegiado nº 596. COITA-AL

EL PROMOTOR



Fdo.: Antonio García Pozo
DNI 75.260.788 G





ANEJO I: PRESUPUESTO

RESUMEN DE PRESUPUESTO

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	
CAPITULO 1	ALBAÑILERÍA	3.700,00	39,75
CAPITULO 2	CARPINTERÍA	900,00	9,67
CAPITULO 3	REVESTIMIENTOS	475,50	5,10
CAPÍTULO 4	FONTANERÍA	2.120,50	22,78
CAPÍTULO 5	SANEAMIENTOS	750,00	8,10
CAPÍTULO 6	ELECTRICIDAD	1.250,75	13,43
CAPÍTULO 7	PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS	109,59	1,17

TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL 9.306,34

13,00 % Gastos generales ... 1.209,82

16,00 % I.V.A. 1.489,01

TOTAL PRESUPUESTO GENERAL 12.005,17

Asciende el presupuesto general a la expresada cantidad de **DOCE MIL CINCO EUROS con DIECISIETE CÉNTIMOS**.

Almería, marzo de 2.009

EL INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA



Fdo.: Manuel Azorín Varela
Colegiado nº 596. COITA-AL

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS
TECNICOS AGRICOLAS DE ALMERÍA

- 6 MAR. 09 - 40218 -

Fecha

Nº Visado

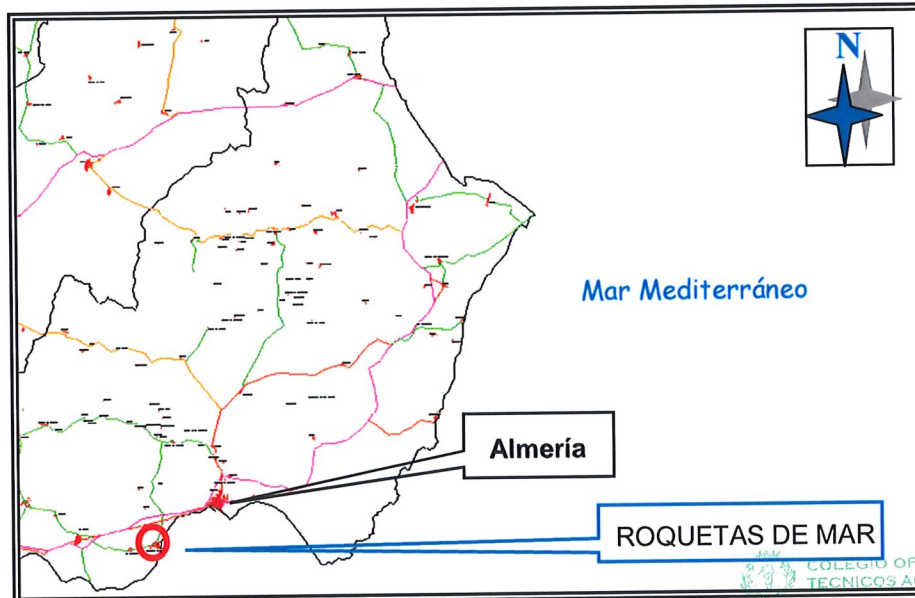
ANEJO II: PLANOS

CROQUIS N° 1: SITUACIÓN DE LA PARCELA.

CROQUIS N° 2: EMPLAZAMIENTO DE LA PARCELA.

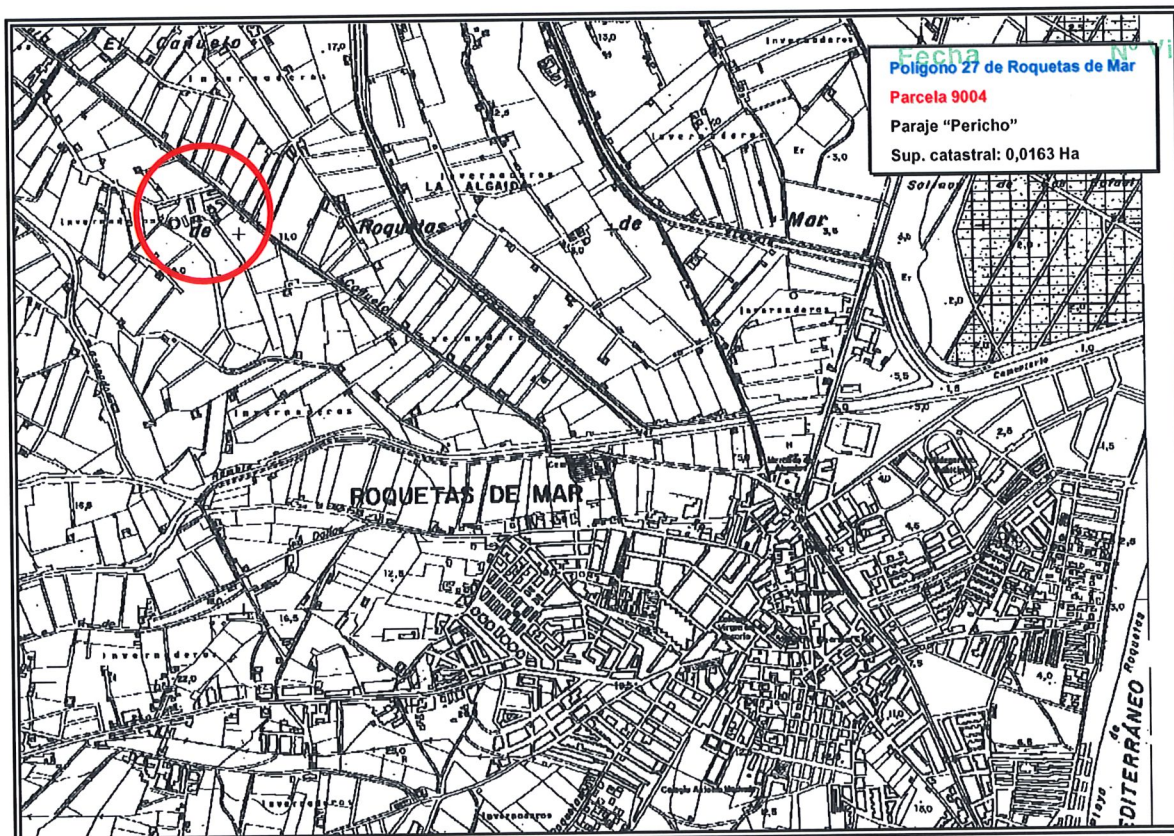
PLANO N° 1: SUPERFICIE ACOTADA DE LA PARCELA.

PLANO N° 2: DISTRIBUCIÓN DE LA INSTALACIÓN.



COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS
TÉCNICOS AGRÍCOLAS DE ALMERÍA

- 6 MAR. 09 - 4 0 2 1 8 -



Polígono 27 de Roquetas de Mar
Parcela 9004
Paraje "Pericho"
Sup. catastral: 0,0163 Ha



Manuel Azorín Varela
Ingeniero T. Agrícola
Colegiado nº 596

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TÉCNICOS AGRÍCOLAS DE ALMERÍA

CROQUIS DE SITUACIÓN DE LA PARCELA

PROYECTO DE ACTUACIÓN PARA LA COMPATIBILIDAD DE ACTIVIDAD

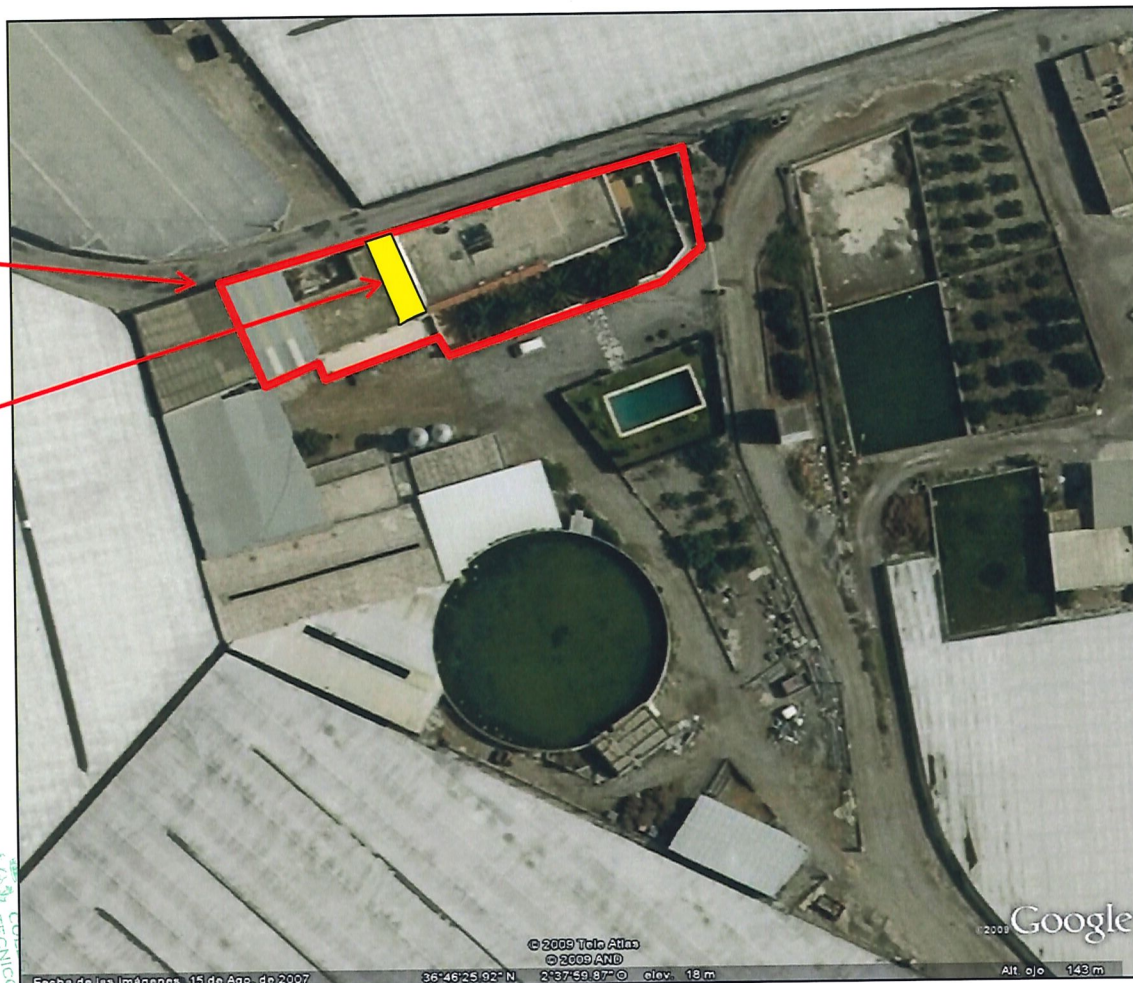
Promotor: D. Antonio García Pozo
Situación: Paraje Pericho. Polígono 27, parcela 9004
Término Municipal: Roquetas de Mar (Almería)

Croquis 1 de 2

Fecha:
Marzo de 2.009

DISEMINADO CRUCE LOS PEÑAS

QUESERÍA PROYECTADA



Polígono 27 de Roquetas de Mar
Parcela 9004
Paraje "Pericho"
Sup. catastral: 0,0163 Ha



Manuel Azorín Varela
Ingeniero T. Agrícola
Colegiado nº 596

Fecha

Nº Visado

- 6 MAR. 09 - 40218 -

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS
TÉCNICOS AGRÍCOLAS DE ALMERÍA

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TÉCNICOS AGRÍCOLAS DE ALMERÍA

CROQUIS DE EMPLAZAMIENTO DE LA PARCELA

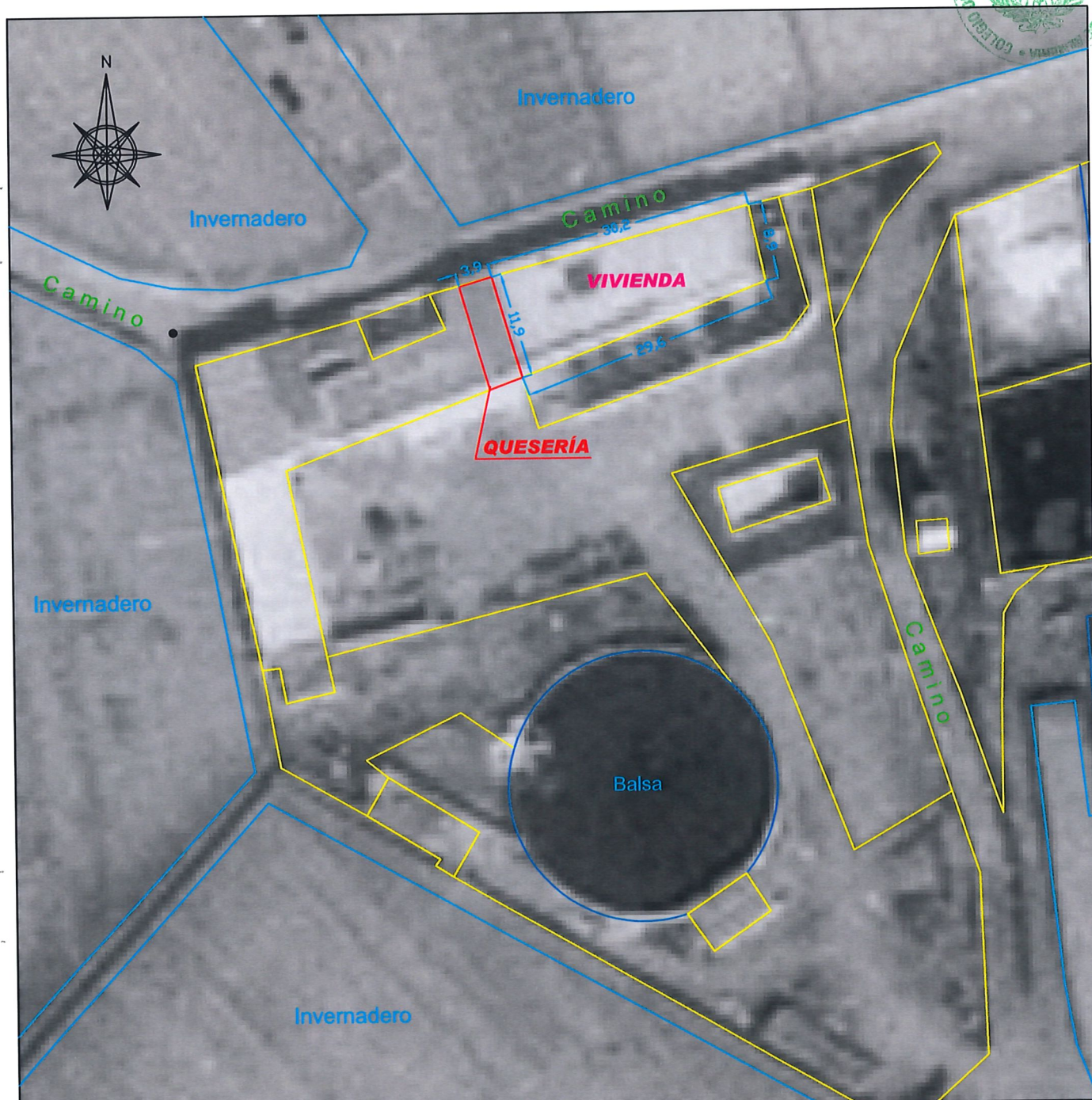
PROYECTO DE ACTUACIÓN PARA LA COMPATIBILIDAD DE ACTIVIDAD

Promotor: D. Antonio García Pozo
Situación: Paraje Pericho. Polígono 27, parcela 9004
Término Municipal: Roquetas de Mar (Almería)

Croquis 2 de 2

Fecha:
Marzo de 2.009





MANUEL AZORÍN
GESTIÓN AGRÍCOLA Y MEDIOAMBIENTAL
C/ Costa de la Luz nº 26
04720 Aguadulce (Almería)
Móvil: 687 552 870
Fax: 950 550 612
manuelazorin@telefonica.net

EL INGENIERO TÉCNICO

MANUEL AZORÍN VARELA
Colegiado nº 596. COITA-AL

FECHA:

MARZO 2009

ESCALA:

1:650

PROYECTO DE: ACTUACIÓN: ACTIVIDAD QUESERÍA

PROMOTOR: D. ANTONIO GARCÍA POZO

SITUACIÓN: POLIGONO 27, PARCELA 9004
PARAJE PERICHO, T.M. DE ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)

PLANO DE: SUPERFICIE ACOTADA DE LA PARCELA

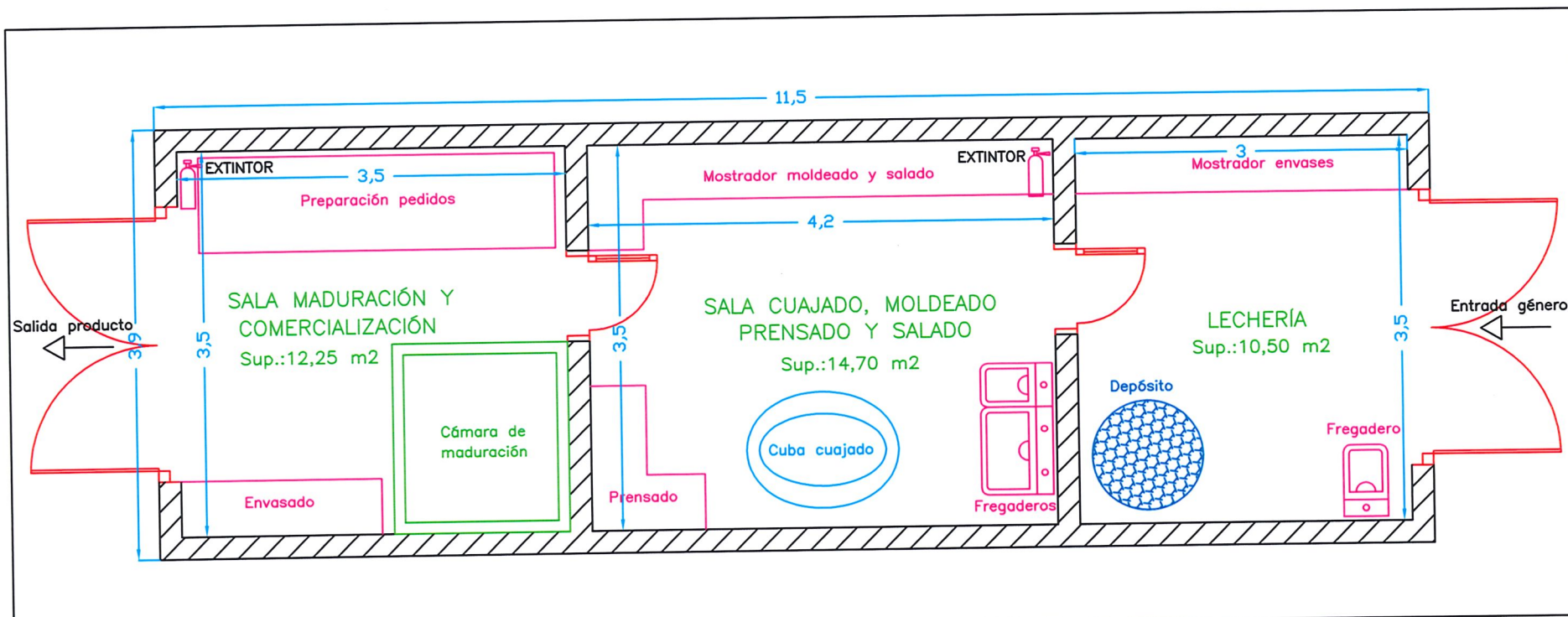
PLANO Nº:

1 de 2

- 6 MAR. 09 - 40218 -

Fecha

Nº Visado



MANUEL AZORÍN

GESTIÓN AGRÍCOLA Y MEDIOAMBIENTAL

C/ Costa de la Luz nº 26
04720 Aguadulce (Almería)
Móvil: 667 552 870
Fax: 950 550 612
manuelazorin@telefonica.net

EL INGENIERO TÉCNICO



MANUEL AZORÍN VARELA
Colegiado nº 596. COITA-AL

FECHA:

MARZO 2009

ESCALA:

1:55

PROYECTO DE: ACTUACIÓN: ACTIVIDAD QUESERÍA

PROMOTOR: D. ANTONIO GARCÍA POZO

SITUACIÓN: POLÍGONO 27, PARCELA 9004
PARAJE PERICHO, T.M. DE ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)

PLANO DE: DISTRIBUCIÓN DE LA INSTALACIÓN AGROALIMENTARIA

PLANO Nº:

2 de 2





**ANEJO III: INFORME DE VIABILIDAD ECONOMICO FINANCIERA Y PLAZO
DE DURACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN URBANÍSTICA DE LOS
TERRENOS, LEGITIMADORA DE LA ACTIVIDAD.**

Datos de la Explotación

- * Porcentajes de gasto variable en relación a la facturación.
- * Porcentajes de cada escenario: realista, optimista y pesimista.

Producto	Capacidad Total	Gastos variables	Escenarios		
			Realista	Optimista	Pesimista
Queso fresco	4.500	52%	95%	100%	90%
Queso curado	1.200	45%	95%	100%	90%
Cuajada	850	57%	95%	100%	90%

* Facturación

Producto	Realista	Optimista	Pesimista
Queso fresco	4.275	4.500	4.050
Queso curado	1.140	1.200	1.080
Cuajada	808	850	765

* Gastos variables

Producto	Realista	Optimista	Pesimista
Queso fresco	2.223	2.340	2.106
Queso curado	513	540	486
Cuajada	460	485	436

* Gastos fijos

Alquileres	0
Sueldos y salarios	36.000
Publicidad	6.000
Agua	1.500
Combustible	3.000
Electricidad	1.200
Telefonía	800
Tasas y licencias	3.500
Servicios exteriores	2.000

Porcentaje de variación interanual	2,50%
Inflación interanual prevista	3,10%

- * Subperíodos que afectan al período de maduración financiero



Proyecto de Actuación para la Actividad de Quesería artesanal

Periodo medio de aprovisionamiento	7
Periodo medio de fabricación	45
Periodo medio de venta	5
Periodo medio de cobro	30
Periodo de maduración económico	87
Periodo medio de pago	30
Periodo de maduración financiero	57

Plan de Inversión

* Inversiones

Concepto	Inversión	Amortización
Fianzas constituidas a largo plazo	0	0
Gastos formalización deuda	12.000	0
Gastos de constitución	0	0
Gastos de primer establecimiento	0	0
Gastos de I+D	9.000	1.800
Gastos de Establecimiento	21.000	1.800
Concesiones administrativas	0	0
Propiedad intelecto-industrial	0	0
Derechos de traspaso	0	0
Fondo de comercio	0	0
Aplicaciones informáticas	600	50
Inmovilizado inmaterial	600	50
Terrenos y bienes naturales	0	0
Construcciones	0	0
Instalaciones técnicas	6.000	605
Maquinaria	18.000	2.300
Utillaje	2.500	0
Otras instalaciones	0	0
Mobiliario	2.450	350
Equipos informáticos	1.500	200
Elementos de transporte	0	0
Otro inmovilizado material	0	0
Inmovilizados materiales	30.450	3.455
TOTALES	52.050	5.305

* Fondo de maniobra



Proyecto de Actuación para la Actividad de Quesería artesanal

Periodo inicial mercaderías	0
Periodo inicial materias primas	1.300
Periodo inicial embalajes	600
Periodo inicial envases	900
Periodo inicial repuestos	300
Periodo inicial material de oficina	400
Fondo de maniobra subactividad	0
Fondo de maniobra de trabajo	20.000

Fondo de maniobra necesario	23.500
------------------------------------	---------------

INVERSION TOTAL	75.550
------------------------	---------------

Plan de Financiación

Con financiación preferente

* Financiación propia, fruto de la aportación de los socios

Concepto	Importe	Coste
Capital o fondo social	30.000	0%
Prima de emisiones de acciones	0	0%

* Financiación preferente, fruto de políticas de fomento

Concepto	Importe	Institución	Plazo	Carencia
Subvención solicitada	15.000	CAP Junta Andalucía	--	--
Otras subvenciones	0	--	--	--
Ayuda reintegrable	0	--	--	--

* Financiación ajena

Concepto	Importe	Coste	Plazo	Carencia
Préstamo	20.000	4,25%	10	1
Leasing	0	0%	--	--
Proveedor inmovilizado	0	0%	--	--



Sin financiación preferente

*** Financiación propia, fruto de la aportación de los socios**

Concepto	Importe	Coste
Capital o fondo social	30.000	0%
Prima de emisiones de acciones	0	0%

*** Financiación ajena**

Concepto	Importe	Coste	Plazo	Carencia
Préstamo	20.000	4,25%	10	1
Leasing	0	0%	--	--
Proveedor immobilizado	0	0%	--	--

Coste Medio Ponderado de Capital

Con subvenciones	2,05%
Sin subvenciones	2,64%



Conclusiones:

En los siguientes cuadros aparecen las conclusiones acerca de la viabilidad económica del proyecto, conclusiones que serán distintas atendiendo a los horizontes y a los escenarios

Con subvenciones	5 años	10 años	15 años
Realista	Sí	Sí	Sí
Optimista	Sí	Sí	Sí
Pesimista	Sí	Sí	Sí
Realista Real	Sí	Sí	Sí
Optimista Real	Sí	Sí	Sí
Pesimista Real	Sí	Sí	Sí

Sin subvenciones	5 años	10 años	15 años
Realista	Sí	Sí	Sí
Optimista	Sí	Sí	Sí
Pesimista	Sí	Sí	Sí

Realista Real	Sí	Sí	Sí
Optimista Real	Sí	Sí	Sí
Pesimista Real	Sí	Sí	Sí

En Roquetas de Mar (Almería), a 2 de marzo de 2.009



Fdo.: Antonio García Pozo



Fdo.: Manuel Azorín Varela
Ingeniero T. Agrícola





ANEJO IV: OTROS DOCUMENTOS

1. CERTIFICADO CATASTRAL DE LA PARCELA.
2. INFORMACIÓN GRÁFICA DE LA PARCELA.
3. PLANO CLASIFICACIÓN DEL SUELO PGOU 2007 ROQUETAS DE MAR.
4. PLANO DE ORDENACIÓN DEL POTPA; PROTECCIÓN Y MEJORA DE RECURSOS NATURALES Y EL PAISAJE.



Datos del certificado

Solicitante: 27230567Q GARCIA ANDUJAR ANTONIO

Finalidad: Uso Propio

Fecha de emisión: 2/3/2009

La veracidad del contenido de este certificado puede comprobarse en www.catastro.meh.es, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución de la Dirección General del Catastro de fecha 28 de Abril de 2003 (BOE 14 de Mayo de 2003)

Código de Validación del Certificado: 5a5e 1866 aee4 1fad

Criterios de búsqueda de la Información

Tipo: Certificado de bien inmueble

Referencia catastral: 002302700WF37A0001XX

El presente documento certifica que en la Base de Datos Nacional del Catastro, que ha sido consultada utilizando los criterios señalados, figuran los datos catastrales que a continuación se relacionan:

DATOS DEL BIEN INMUEBLE

Referencia catastral: 002302700WF37A0001XX
Localización: DS CRUCE LOS PEÑAS
ROQUETAS DE MAR 04740-ALMERIA
Clase: Urbano
Superficie: 163 m2
Coeficiente de participación: 100,000000 %
Uso: Residencial
Año construcción local principal: 1970
Valor catastral suelo: 1.019,22 €
Valor catastral construcción: 6.045,21 €
Valor catastral: 7.064,43 €
Año valor: 2009

DATOS DE TITULARIDAD CATASTRAL

Nombre: GARCIA ANDUJAR ANTONIO
NIF/CIF: 27230567Q
Domicilio fiscal: PJ CJO PERICHO
ROQUETAS DE MAR 04740-ALMERIA
Derecho: 50,00% de Propiedad

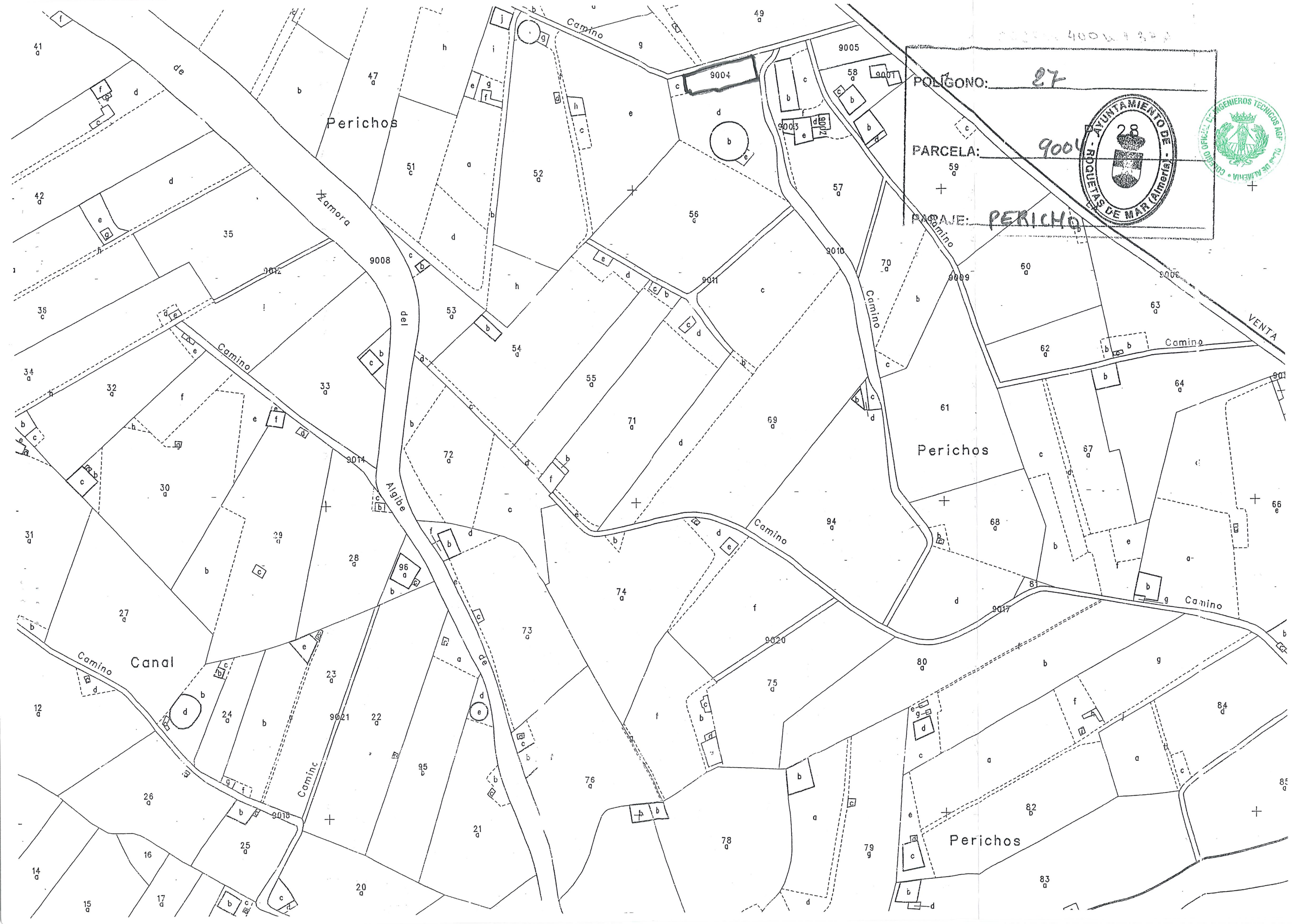
Nombre: POZO LOPEZ MAGDALENA
NIF/CIF: 75213860L
Domicilio fiscal: DS CORTIJO EL PERICHO
ROQUETAS DE MAR 04740-ALMERIA
Derecho: 50,00% de Propiedad

DATOS DE LA FINCA EN LA QUE SE INTEGRA EL BIEN INMUEBLE

Localización: DS CRUCE LOS PEÑAS
ROQUETAS DE MAR (ROQUETAS DE MAR) (ALMERIA)
Superficie construida: 163 m2
Superficie suelo: 163 m2
Tipo finca: Parcela con un unico inmueble

ELEMENTOS CONSTRUIDOS DEL BIEN INMUEBLE

Uso	Escalera	Planta	Puerta	Superficie
VIVIENDA	E	00	01	122 m2
ALMACEN	E	00	01	41 m2





ORDENACIÓN PORMENORIZADA
CALIFICACIÓN Y TIPOLOGÍAS
ALINEACIONES, RASANTES
Y ALTURAS

agradecidos:
Aparelho Pêra, Luis Felipe, J. Toledo,
Eduardo Fontaine,
Aurelio Perazallegre, Luis Amparo,
Cristillo Castro, Jose Luis, An. Borda Pardo,
De Siles Solano, Jorge Miguel, Ing. Ed.
Dominguez, Alphonso, Caraballo,
Jorge Reyes, Ana, E. Acosta,
Miguel Rodriguez, Juan, C. Argandoña,
Pamela, Verónica, J. Calvente,
Vera Alvarez, Francisco, Araceli,
Vera Cruz, Estela, E. Arribas,
Velasquez, Rufina, Alberto, J. Arribas.

EXORD. AYUNTAMIENTO DE ROQUETAS DE MAR
LOCALIZACION Y NUMERO DE PLANO



HOJA
NUMERO
18 de 41
ESCALA 1:2.000





ANEJO V: FOTOGRAFÍAS

