



Instituto Catalán de la Abeja y la Miel

Plan de Gestión de la Calidad

GC_AL_A_PT_02

VICTOR BERTRAN

RICARDO OLTRA

SERGI ROSELL

PABLO TRIS

Revisión	Fecha	Modificación	Realizado	Revisado
0	21/05/2018	Creación del documento	PT	
1	26/05/2018	Fases añadidas y revisión	PT	RO
2	05/06/2018	Actualización documento	PT	RO

Contenido

1. 1.Especificación técnica general de Calidad.....	3
2. 2.Gestión de la Calidad	3
3. 3.Objetivo del Plan de Calidad.....	4
4. 4.Retos de la Calidad del proyecto.....	6
5. 5.Procesos de la Gestión de la Calidad	7
6. 6.Plan de Gestión de la Calidad.....	9
7. 7.Normativas aplicables	16
7.1 BOE Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	16
Normativa de ordenación de las explotaciones apícolas	16
7.2 Normativa sobre manipulación de alimentos.....	24

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Procesos Gestión de la Calidad Fuente: co.pinterest.com	7
Ilustración 2. 7 Herramientas Básicas de la Calidad Fuente: co.pinterest.com.....	8

1. Especificación técnica general de Calidad

- El objetivo primordial es satisfacer al 100% las expectativas que el cliente tiene de nuestro producto.
- En conjunto acordamos especificaciones medibles para que nuestros productos satisfagan sus necesidades.
- Todas nuestras materias primas se miden bajo normas de calidad establecidas y cada proveedor debe cumplir con las normas de calidad correspondientes.
- Las relaciones con nuestros clientes y proveedores se caracterizan por la cooperación y comunicación abierta, estamos comprometidos a responder de manera entusiasta y profesional a cualquier necesidad expresada por ellos.

2. Gestión de la Calidad

Con el fin de que el proyecto satisfaga las necesidades por las cual se va a desarrollar, el Project Manager ha de:

- Recomendar mejoras en los procesos y políticas de calidad
- Establecer métricas para medir la calidad
- Revisar la calidad antes de finalizar el entregable
- Evaluar el impacto en la calidad cada vez que cambia el alcance, tiempo, costo, riesgos y recursos.
- Destinar tiempo para realizar mejoras de calidad
- Asegurar que se utilice el control integrado de cambios

Para conseguir los fines propuestos ha desarrollado un modelo de gestión que aporta valor a la organización y se ha establecido actuar en las siguientes líneas:

1. Asegurar que los productos y servicios cumplen con la satisfacción exigida por nuestros clientes
2. Profundizar en el conocimiento de las necesidades y expectativas de los clientes, estableciendo nuestros planes estrategias y objetivos en línea a las necesidades.

3. Asegurar el cumplimiento de las normativas legales correspondientes
4. Optimizar el funcionamiento de los procesos a través de la calidad y la eficiencia.
5. Promover un entorno positivo de desarrollo, participación y de formación con los empleados.
6. Colaborar con cuantas organizaciones sean necesarias en aras de mejorar los servicios prestados.

3. Objetivo del Plan de Calidad

La Gestión de la Calidad de ICAM incluye los procesos y actividades de nuestra organización que determinan responsabilidades, objetivos y políticas de calidad a fin de que el proyecto satisfaga las necesidades del cliente final, cumpliendo con los criterios de calidad establecidos. Es fundamental gestionar la calidad en la documentación, puesta en marcha, instalación, mantenimiento, seguimiento y posterior mantenimiento de las instalaciones para satisfacer las necesidades de todos los involucrados.

Se implementa un sistema de gestión de calidad por medio de políticas y procedimientos, con actividades de mejora continua de los procesos clave del proyecto para evitar consecuencias negativas como:

- Horas extras de trabajo (retrasos) para cumplir requisitos del cliente que no fueron contemplados con tal nivel de detalle y calidad en el inicio del proyecto.
- Sobrecostos ligados a la repetición de cualquier proceso de una instalación debido a que no se han conseguido los objetivos de calidad preestablecidos.
- Errores en cualquier proceso del proyecto por intentar cumplir con los tiempos del cliente en la entrega de la instalación.

Es imperativo que se cumplan con todas las normas de calidad establecidas para la instalación:

- El Sistema de Gestión de la Calidad se ha establecido de acuerdo a la revisión 2015 de la norma ISO 9001 y API Q1 9ª Edición.
- El sistema de gestión de medio ambiente se ha establecido de acuerdo a la revisión 2004 de la norma ISO 14001.
- El sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo se ha establecido de acuerdo a la revisión 2007 del estándar OHSAS18001.

Los factores de valoración y enfoque de la organización para el desarrollo y éxito empresarial son:

- **Producto:** Ajustado a las especificaciones y legislación aplicable, manteniendo el equilibrio en Coste – Plazo – Calidad.
- **Mercado:** Información actualizada de las necesidades del cliente y el margen de capacidad y seguridad, respecto a la calidad del Producto/Servicio
- **Personal:** Desarrollo de la participación, implicación y la integración dentro del proyecto global de la empresa, estimulando la evolución y el conocimiento interno. Fundamentado en el trabajo en equipo (multifuncional o especializado) y la comunicación, incluyendo el trabajo y colaboración con los proveedores.
- **Operaciones:** Trabajar continuamente para aumentar los pasos que proporcionan valor acrecentado al proceso / producto / servicio y mantener esta mejora continua.
- **Medio ambiente:** trabajar con materiales y productos que respeten las normas medioambientales del sector, así como asegurar que el tratamiento de residuos generados por nuestra actividad no produce impactos en el medioambiente. ICAM está fuertemente concienciada con el medio ambiente, de ahí que se empleen productos ecológicos para la obtención de sus productos.
- **Seguridad y salud:** establecer procesos y medios de trabajo que aseguren el cumplimiento de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales.

4. Retos de la Calidad del proyecto

El objetivo de este apartado, es marcar las especificaciones y herramientas de trabajo que vamos utilizar para garantizar nuestros productos finales, así como los procesos cumplen con las expectativas de nuestros clientes e interesados.

Partimos del AMFE efectuados previamente. Se han analizado las causa / impacto de error sobre la calidad final del producto de estos fallos potenciales. Involucran los procesos externos e internos para cumplir con la exigencia de calidad definida.

Toda la documentación generada acorde con la ISO 9001:2015 destinada a controlar, establecer métodos de trabajo, medir, documentar y reportar se encuentra adjunta a modo de anexos organizada por apartados temáticos.

Se auditan los requisitos de calidad y los resultados obtenidos a partir de medidas de control de calidad, a fin de garantizar que se utilicen definiciones operacionales y normas de calidad adecuadas. Cubre también la mejora continua del proceso, que reduce las pérdidas y elimina las actividades que no agregan valor.

Se monitorean y registran los resultados de la ejecución de las actividades de calidad, a fin de evaluar el desempeño y recomendar cambios necesarios. Se lleva a cabo durante todo el proyecto. Permite validar que los entregables y el trabajo del proyecto cumplen con los requisitos especificados.

Se supone para el Control una vez el proyecto sea entregado una vez terminada la la planificación, se realizaran estos Controles, definiendo Métricas de Calidad.

5. Procesos de la Gestión de la Calidad

- **Planificar la Gestión de la Calidad:** se identifica los requisitos de calidad y/o normas para el proyecto y el producto, documentando la manera en que el proyecto demostrará el cumplimiento de los mismos.
- **Realizar el Aseguramiento de la Calidad:** se procede a auditar los requisitos de calidad y los resultados obtenidos a partir de medidas de control de calidad, a fin de garantizar que se utilicen definiciones operacionales y normas de calidad adecuadas. Cubre también la mejora continua del proceso, que reduce las pérdidas y elimina las actividades que no agregan valor.
- **Realizar el Control de Calidad:** Es el proceso por el cual se monitorean y registran los resultados de la ejecución de las actividades de calidad, a fin de evaluar el desempeño y recomendar cambios necesarios. Se lleva a cabo durante todo el proyecto. Permite validar que los entregables y el trabajo del proyecto cumplen con los requisitos especificados.

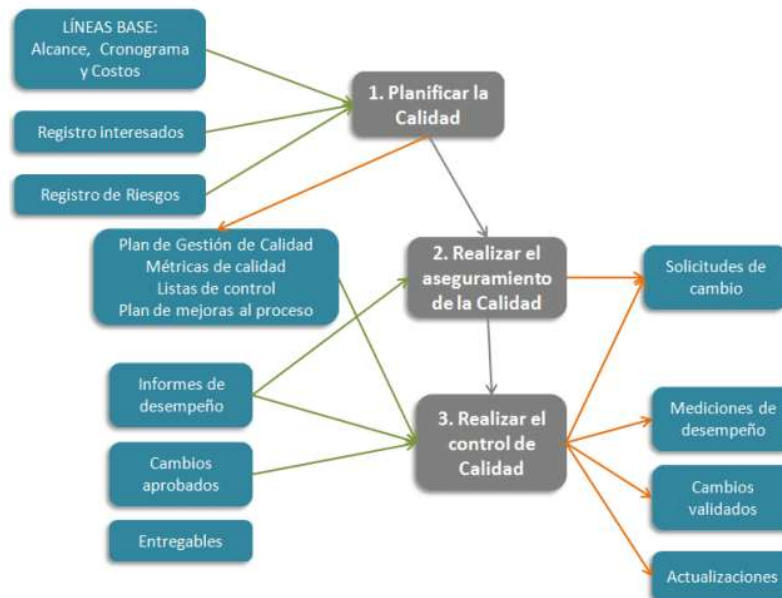


Ilustración 1. Procesos Gestión de la Calidad Fuente: co.pinterest.com

Para un correcto cumplimiento de la Gestión de Calidad, se van a utilizar la metodología de las 7 Herramientas Básicas de la Calidad:

- Flujogramas
- Diagramas de Pareto
- Diagramas de Ishikawa
- Hojas de control de producto y proceso
- Histogramas
- Diagramas de Dispersión
- Centro Estadístico de Procesos

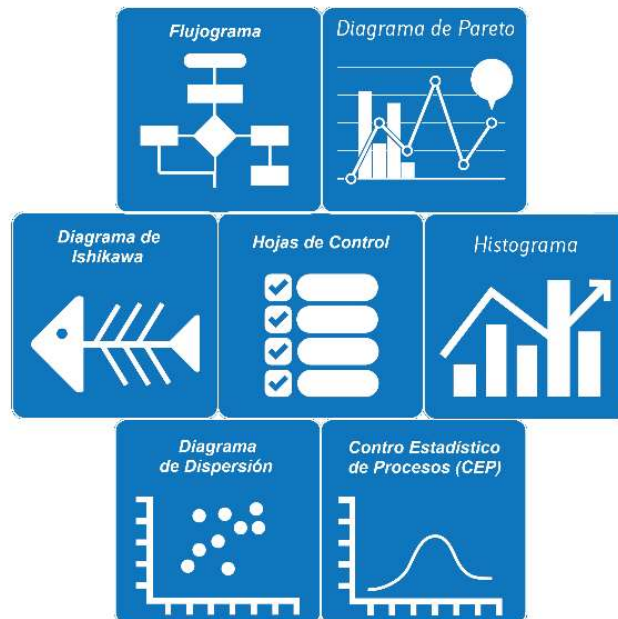


Ilustración 2. 7 Herramientas Básicas de la Calidad Fuente: co.pinterest.com

6. Plan de Gestión de la Calidad

Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 1:Planificación del análisis del entorno		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Personal Oficina Técnica	Recopilar requisitos del entorno, normativas aplicables para el desarrollo del proyecto.	Obtención de toda la normativa aplicable y preparación de envío a las distintas asociaciones/entidades.	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Supervisión y contacto con organización responsable de la normativa para productos ecológicos, normativa de Explotación Apicultora, normativa de manipulación de alimentos. Encargado de ser el portavoz de ICAM para la consecución de las subvenciones y normativas.	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Aseguramiento de la normativa aplicable para construcción 2. Aseguramiento de la normativa aplicable para este tipo de instalaciones 3. Aseguramiento de la normativa aplicable para productos ecológicos 4. Aseguramiento de la normativa aplicable de la normativa de Cataluña para la cría y manipulación de abejas.			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Check list + base de datos con los principales puntos de la normativa 2. Flujogramas con el desarrollo de la petición de normativas a las diferentes entidades. 3. Reuniones con entidades públicas y asociaciones de apicultores asegurando el cumplimiento de los estándares de Calidad y normativas necesarias.			
Criterios de aceptación			
1. Contacto con departamento adecuado y acordar fecha para recepción de normativa. 2. Revisión de normativa recibida y validación. 3. Finalización y cierre de la Memoria Veterinaria. 4. Entrega de toda la documentación y certificados a sus entidades correspondientes. 5. Certificados recibidos por la Unión Europea conformes.			

Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 2: Planificación de definición de requerimientos de las instalaciones		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Supervisión y encargado de realizar/conseguir la normativa de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales necesaria.	
Personal Producción	Definición de requerimientos en la instalación	Acondicionamiento de la sala blanca según requerimientos	
Personal Calidad	Documentación y seguimiento de los requerimientos oportunos.	Confirmar los requerimientos de calidad necesarios para la instalación	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Superficie de la sala deberá cumplir con los requisitos de espacio necesario para instalación de equipos y desarrollo de los procesos. 2. Parámetros ambientales de la instalación dentro del rango marcado por los requerimientos. 3. Cumplimiento de los requerimientos en los estudios de superficie y acondicionamiento			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Hojas de control de cada uno de los paquetes 2. AMFE de Diseño			
Criterios de aceptación			
1. Revisión del AMFE de diseño. 2. Estudio de superficie terminado con los m2 necesarios. 3. Planos de los diferentes layouts para cada sala validados. 4. Lista de requerimientos ambientales definida.			

Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 3: Planificación de la construcción de instalaciones		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Supervisión y seguimiento de procedimiento de asignación de proveedor.	
Personal Producción	Creación, validación de Pliego de Condiciones	Realizar pliego de condiciones de las instalaciones, revisar conjuntamente la oferta de Proveedor para dar el apoyo desde Producción.	
Personal Calidad	Creación, validación de Pliego de Condiciones.	Confirmar los requerimientos de calidad necesarios para la instalación	
Personal Compras	Búsqueda de Proveedores y recepción y negociación de ofertas	Asignación del mejor proveedor para la construcción que cumpla los requisitos de calidad, coste y timing.	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Revisión y validación del Pliego de Condiciones de instalaciones 2. Revisión de las ofertas de diversos proveedores y condiciones ofertadas cumplen con todos los requerimientos de los diferentes pliegos de condiciones. 3. Instalaciones cumplen con los requerimientos previamente acordados 4. Timing de construcción, cumple con los requisitos del proyecto.			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Oferta acorde a la normativa solicitada en los pliegos de condiciones. 2. Conocimiento de los ratings de calidad de los diversos proveedores para la construcción			
Criterios de aceptación			
1. Revisión de las ofertas y condiciones ofertadas 2. Validación de la mejor oferta que se ajuste y asignación de proveedor 3. Firma de contrato y cierre de obra firmado			

Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 4: Planificación de la implementación de procesos		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Supervisión	
Personal Producción	Creación, validación de Pliego de Condiciones	Apoyo a equipo de Oficina Técnica	
Personal Calidad	Creación, validación de Pliego de Condiciones.	Confirmar los requerimientos de calidad necesarios para la instalación	
Personal Compras	Búsqueda de Proveedores y recepción y negociación de ofertas	Asignación del mejor proveedor para cada producto que cumpla los requisitos de calidad, coste y timing.	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Revisión y validación del Pliego de Condiciones de maquinaria 2. Revisión de las ofertas de diversos proveedores y condiciones ofertadas cumplen con todos los requerimientos de los diferentes pliegos de condiciones. 3. Timing de maquinaria y utillajes cumple con los requisitos del proyecto. 4. Maquinaria cumple con las especificaciones técnicas acordadas 5. Colmenas cumplen con los estándares de calidad			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Oferta acorde a la normativa solicitada en los pliegos de condiciones. 2. Conocimiento de los ratings de calidad de los diversos proveedores de maquinaria, utillajes, equipos de cría de abejas y material de oficina. 3. Checklist de validación de los equipos.			
Criterios de aceptación			
1.Revisión de las ofertas y condiciones ofertadas 2. Validación de la mejor oferta y asignación de proveedor 3. Cumplimiento de Schedule y especificaciones técnicas.			

Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 5: Planificación de la adquisición de materia prima		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Supervisión de los paquetes de trabajo	
Personal Producción	Adaptación de instalaciones a los productos.	Apoyo a equipo de Oficina Técnica	
Personal Compras	Búsqueda de Proveedores y recepción y negociación de ofertas	Asignación del mejor proveedor para cada producto, que cumpla los requisitos de calidad, coste y timing.	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Obtención de las abejas de los mejores apicultores de Cataluña. Asesoramiento en todo momento de miembros del Comité de ICAM. 2. Documentación sobre la manipulación de insectos.			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Normativa conforme al Boletín Oficial del Estado con respecto a la normativa de explotación apícola según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ver Página 16			
Criterios de aceptación			
1. Cantidad de abejas es la acordada. 2. Control sanitario de la colmena satisfactorio. 3. Certificación de la Asociación Catalana de Apicultores			

Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 6: Planificación de la obtención de certificaciones		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Supervisión de los paquetes de trabajo	
Personal Producción	Formación	Formación sobre la manipulación de alimentos	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Cumplimiento de la normativa sobre la manipulación de alimentos			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Check list con el seguimiento de las certificaciones			
Criterios de aceptación			
1. Certificado del Ministerio de Salud autorizando a ICAM a poder manipular alimentos.			
2. Certificado de la Unión Europea para la producción de alimentos ecológicos.			

	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 7: Planificación de la validación de procesos		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Supervisión	
Personal Producción	Validación de procesos y maquinaria	Comprobación y validación de los procesos de cada una de las instalaciones, así como de su maquinaria.	
Personal Calidad	Validación de calidad en procesos	Confirmar y comprobar los requerimientos de calidad necesarios para la instalación	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Proceso, así como maquinaria, equipos y utillajes han de funcionar correctamente según especificado.			
2. Proceso de prueba piloto ,simulando el proceso en la Sala de Cuarentena y en la Sala de posprocesado			
3. Validación del software de control y sensores.			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Indicadores KPI de rendimiento del proceso y establecimiento de productos terminados al día según planificación.			
Criterios de aceptación			
1. Checklist de validación de procesos, a nivel funcional y de capacidad operativa.			
2. Cualificación final del proceso se hace con los primeros productos/prototipos.			
3. Para primeras piezas la tasa de fallos puede ser >5%, no así para la producción en serie que ha de ser <5%.			
Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 8: Lessons Learned		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager	Planificación y coordinar recursos.	Revisión y validación documentación Lessons Learned	
Personal Producción	Identificar posibilidades de mejora para próximos proyecto	Documentación de Lessons Learned	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Puesta en común y documentación de las Lessons Learned			
Procedimientos y herramientas de control de calidad			
1. Diagrama de Pareto las variaciones de Timing previsto Vs Real			
2. Diagramas de Pareto con las variaciones de Costes previsto Vs Real			
Criterios de aceptación			
1 . Archivo Word con la documentación de problemas y soluciones encontradas, así como			

posibilidades de mejora para futuros proyectos.

Proyecto	ICAM	Fecha	21/05/2018
Fase del proyecto	Fase 9: Cierre de Proyecto		
Nombre del recurso	Roles	Responsabilidades	
Project Manager y Staff	Aprobación de Proyecto	Firma	
Procedimientos de aseguramiento de la calidad			
1. Cumplimiento de la metodología PMBOK			
Criterios de aceptación			
1 . El Proyecto ha cumplido en alcance, coste y plazo lo acordado y ha seguido la metodología PMBOK. Firma del mismo y cierre del Proyecto.			

7. Normativas aplicables

7.1 BOE Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Normativa de ordenación de las explotaciones apícolas

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Real Decreto establece las normas básicas por las que se regula la aplicación de medidas de ordenación sanitaria y zootécnica de las explotaciones apícolas, así como las condiciones de ubicación, asentamiento y movimiento de colmenas, infraestructura zootécnica, sanitaria y equipamientos, que permitan un eficaz y correcto desarrollo de la actividad apícola en todo el territorio nacional.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos del presente Real Decreto serán aplicables las siguientes definiciones:

- a) Enjambre: es la colonia de abejas productoras de miel («*Apis mellifera*»).
- b) Colmena: es el conjunto formado por un enjambre, el recipiente que lo contiene y los elementos propios necesarios para su supervivencia. Puede ser de los siguientes tipos:

- 1.º Fijista: es aquella que tiene sus panales fijos e inseparables del recipiente.
- 2.º Movilista: la que posee panales móviles pudiendo separarlos para recolección de miel, limpieza, etc.

De acuerdo con la forma de crecimiento de la colonia y el consiguiente desarrollo de la colmena, se dividen en verticales y horizontales.

- c) Asentamiento apícola: lugar donde se instala un colmenar para aprovechamiento de la flora o para pasar la invernada.
- d) Colmenar: conjunto de colmenas, pertenecientes a uno o varios titulares y que se encuentren en un mismo asentamiento. Pueden ser:

- 1.º Estantes: cuyas colmenas permanecen todo el año en un mismo asentamiento.

2.º Trashumantes: son aquellos cuyas colmenas son desplazadas a otro u otros asentamientos a lo largo del año.

e) Colmenar abandonado: colmenar con más del 50 por 100 de las colmenas muertas.

f) Colmena muerta: colmena en la que se evidencia la falta de actividad biológica de sus elementos vivos (insectos adultos y crías).

g) Explotación apícola: conjunto de todas las colmenas, repartidas en uno o varios colmenares, de un mismo titular con independencia de su finalidad o emplazamiento. Puede ser:

1.º Profesional: la que tiene 150 colmenas o más.

2.º No profesional: la que tiene menos de 150 colmenas.

3.º De autoconsumo: la utilizada para la obtención de productos de las colmenas con destino exclusivo al consumo familiar. El número máximo de colmenas para estas explotaciones no podrá superar las 15 colmenas.

h) Titular de explotación apícola: persona física o jurídica que ejerce la actividad apícola y asume la responsabilidad y riesgos inherentes a la gestión de la misma.

i) Autoridad competente: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas.

Artículo 3. Clasificación zootécnica de las explotaciones apícolas.

Las explotaciones apícolas se clasifican en:

1. De producción: son las dedicadas a la producción de miel y otros productos apícolas (PD).

2. De selección y cría: son aquellas explotaciones apícolas dedicadas principalmente a la cría y selección de abejas (SC).

3. De polinización: son aquellas cuya actividad principal es la polinización de cultivos agrícolas (PZ).

4. Mixtas: son aquellas en las que se alternan con importancia similar más de una de las actividades de las clasificaciones anteriores (MX).

5. Otras: las que no se ajustan a la clasificación de los apartados anteriores (OT).

Artículo 4. Identificación de las colmenas. Código de explotación.

1. Los titulares de las explotaciones apícolas deberán identificar cada colmena, en sitio visible y de forma legible, con una marca indeleble, en la que constará el código asignado a la explotación a que pertenece.

Asimismo, deberá advertirse, en sitio visible y próximo al colmenar, de la presencia de abejas. Esta advertencia no será obligatoria si la finca está cercada y las colmenas se sitúan a una distancia mínima de 25 metros de la cerca.

2. El código de explotación a que hace referencia el apartado anterior estará compuesto por la siguiente secuencia alfanumérica:

a) Tres dígitos, como máximo, correspondientes al número del municipio (de acuerdo con la codificación INE). En el caso de que la provincia sea identificada con un código numérico de dos dígitos, el municipio deberá identificarse necesariamente mediante tres dígitos.

b) Las siglas de la provincia de acuerdo con el anexo II del presente Real Decreto, o dos dígitos para indicar el código numérico correspondiente.

c) Un máximo de siete dígitos para el número que se asigne a cada explotación.

3. Todas las colmenas que se incorporen a la explotación, ya sea por sustitución de material viejo, por ampliación del tamaño de la explotación o por nueva incorporación, se identificarán según lo establecido en el presente Real Decreto en el mismo momento en que entren a formar parte de la explotación.

Artículo 5. Inscripción registral de las explotaciones apícolas.

1. El registro de las explotaciones apícolas corresponderá a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en la que radique el domicilio fiscal del titular.

2. Los titulares de las explotaciones apícolas deberán presentar ante la citada autoridad competente la correspondiente solicitud, a los efectos del registro de la explotación, acompañándose la documentación acreditativa de los siguientes extremos: datos personales del titular de la explotación, datos identificativos de la explotación de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 4, clase de explotación según las categorías a que hace referencia el artículo 3 y tipo y número de colmenas.

3. Las resoluciones favorables darán lugar a las subsiguientes inscripciones en los correspondientes registros.

4. Igualmente, se registrarán las modificaciones esenciales de los datos, así como las decisiones que se adopten sobre la suspensión o extinción de la actividad de las explotaciones apícolas.

Artículo 6. Registro general de las explotaciones apícolas.

1. En el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se creará un Registro General de Explotaciones Apícolas, a cuyo efecto, las autoridades competentes remitirán, en soporte informático, durante el primer trimestre de cada año, copia de los datos de que dispongan, hasta el 31 de diciembre del año anterior, a la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Esta información contendrá, al menos, los datos a los que se refiere el artículo 5.2.

2. El Registro General de Explotaciones Apícolas tendrá carácter público.

3. Las autoridades competentes comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las modificaciones que se produzcan en sus Registros y en particular el cese en la actividad de la explotación.

Artículo 7. Documento de explotación apícola y trashumancia.

1. A los efectos zootécnicos y sanitarios, todo titular de una explotación apícola deberá estar en posesión de un documento, cuaderno o libro registro de la explotación apícola facilitado a los apicultores y diligenciado por la autoridad competente. En este documento se recogerán al menos los siguientes datos, que se indican en el anexo I:

- a) Código de la explotación.
- b) Datos identificativos del titular de la explotación.
- c) Número de colmenas.
- d) Información de cada traslado de las colmenas.
- e) Datos sanitarios de la explotación.
- f) Análisis laboratoriales.

2. Este documento deberá estar a disposición de la autoridad competente de la Comunidad Autónoma donde esté registrada la explotación y de aquellas otras Comunidades Autónomas donde las colmenas circulen o se asienten por razones de trashumancia u otras y, especialmente en los casos en que, ante una situación de alerta sanitaria, se haga necesario instaurar medidas, principalmente, en lo que al movimiento de colmenas se refiere. Asimismo,

este documento deberá ser validado anualmente por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma expedidora a efectos de control.

3. Los titulares de las explotaciones apícolas deberán actualizar en cada momento los datos contenidos en dicho documento.

4. El documento regulado en este artículo constituye un requisito indispensable para cualquier **traslado de las colmenas por razones de trashumancia u otras.**

Artículo 8. Condiciones mínimas de las explotaciones apícolas.

1. La disposición y naturaleza de las construcciones e instalaciones, utillaje y equipo posibilitarán en todo momento la realización de una eficaz limpieza, desinfección y desparasitación en caso necesario.

2. Los asentamientos apícolas deberán respetar las distancias mínimas siguientes respecto a:

1.º Establecimientos colectivos de carácter público y centros urbanos, núcleos de población: 400 metros.

2.º Viviendas rurales habitadas e instalaciones pecuarias: 100 metros.

3.º Carreteras nacionales: 200 metros.

4.º Carreteras comarcales: 50 metros.

5.º Caminos vecinales: 25 metros.

6.º Pistas forestales: las colmenas se instalarán en los bordes sin que obstruyan el paso.

3. Para el establecimiento de distancias mínimas entre asentamientos apícolas, no se considerarán los asentamientos de menos de 26 colmenas como referencia para determinar distancias mínimas entre asentamientos.

4. La distancia establecida para carreteras y caminos en el apartado 2 podrá reducirse en un 50 por 100 si el colmenar está en pendiente y a una altura o desnivel superior de dos metros con la horizontal de estas carreteras y caminos.

5. Las distancias establecidas en el apartado 2 podrán reducirse, hasta un máximo del 75 por 100, siempre que los colmenares cuenten con una cerca de, al menos, dos metros de altura, en el frente que esté situado hacia la carretera, camino o establecimiento de referencia para determinar la distancia. Esta cerca podrá ser de cualquier material que obligue a las abejas a iniciar el vuelo por encima de los dos metros de altura.

Esta excepción no será de aplicación a lo dispuesto para distancias entre asentamientos apícolas.

Artículo 9. Medidas de protección animal.

El titular de la explotación deberá velar por la satisfacción de las necesidades fisiológicas y de comportamiento de las abejas, a fin de favorecer su buen estado de salud y de bienestar.

Artículo 10. Control sanitario.

1. Los titulares de las explotaciones apícolas deberán aplicar y mantener los programas y normas sanitarias contra las enfermedades que se establezcan, sujetas a control oficial.
2. En caso de que se advierta una alteración patológica que pudiera poner en peligro la explotación, el titular de la misma lo comunicará urgentemente a la autoridad competente.
3. En el marco de la lucha coordinada contra las enfermedades de las abejas, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación elaborará y coordinará la aplicación del Plan Nacional de lucha integral contra la Varroosis, cuya ejecución corresponderá a las autoridades competentes. Cuando los apicultores se agrupen para llevar a cabo la lucha contra dichas enfermedades conforme a lo previsto en el Real Decreto 1880/1996, de 2 de agosto, por el que se regulan las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera, podrán percibir las correspondientes ayudas en función de las disponibilidades presupuestarias.

Artículo 11. Trashumancia.

1. Se podrá practicar la trashumancia en todo el territorio nacional siempre que se cumplan los requisitos sanitarios y de documentación regulados en el presente Real Decreto.
2. Los apicultores que realicen trashumancia fuera del ámbito de su Comunidad Autónoma, podrán realizarla comunicando a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma donde radique el Registro de su explotación, con una antelación mínima de una semana sobre la fecha de comienzo del primer movimiento de colmenas, el programa de traslados previsto para los tres meses siguientes, indicando municipio o comarca, provincia y fecha prevista en que van a producirse los mismos.
3. Esta comunicación, una vez visada por la autoridad competente, deberá adjuntarse al documento de explotación apícola y trashumancia y acompañar a las colmenas en sus desplazamientos. Contendrá, al menos, los siguientes datos:
 - a) Fecha prevista de inicio de los traslados.
 - b) Número de colmenas trasladadas.

c) Lugar de origen de las colmenas.

d) Lugar de destino de las colmenas.

e) Conformidad con firma del veterinario oficial y sello de la unidad veterinaria.

4. Cualquier alteración posterior a la comunicación del programa de traslados previsto, que suponga un cambio en la Comunidad Autónoma de destino, será comunicada por el apicultor asimismo a la autoridad competente de origen, inmediatamente o, como máximo, cuarenta y ocho horas después de que se haya producido el mismo.

5. Las autoridades competentes del lugar de origen transmitirán, en el plazo más breve posible, a la autoridad competente del lugar de destino los programas de traslados que les afecten, así como las incidencias o alteraciones al programa que se hayan producido.

6. Durante el transporte, las colmenas deberán ir con la piquera cerrada, y, si van con la piquera abierta, cubiertas con una malla o cualquier otro sistema que impida la salida de las abejas.

Artículo 12. Inspección.

Las autoridades competentes llevarán a cabo inspecciones zootécnicas y sanitarias, para comprobar el cumplimiento de las condiciones y requisitos exigidos en la normativa de ordenación y regulación de las explotaciones apícolas.

Artículo 13. Infracciones.

El incumplimiento de este Real Decreto será sancionado, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Epizootias, de 20 de diciembre de 1952 ; en el Decreto de 4 de febrero de 1955, por el que se aprueba el Reglamento de epizootias, y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Disposición transitoria primera. Explotaciones existentes pendientes de inscripción.

Los titulares de las explotaciones existentes con anterioridad a la entrada en vigor del presente Real Decreto, que no estuvieran inscritas en el registro correspondiente, así como los titulares de explotaciones ya inscritas, deberán solicitar la inscripción en el registro o la actualización de los datos contenidos en el mismo, según proceda, a la autoridad competente.

Disposición transitoria segunda. Identificación de colmenas.

1. En el plazo máximo de sesenta meses tras la entrada en vigor del presente Real Decreto, todas las colmenas deberán estar identificadas según lo establecido en el mismo.

2. Identificada una colmena con el nuevo código establecido en el presente Real Decreto, deberá figurar en el documento de explotación apícola y trashumancia junto al mismo, el código anterior, al menos hasta que finalice el plazo señalado en el apartado 1.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

1. Queda derogada la Orden de 16 de febrero de 1988 por la que se establecen normas sanitarias de la trashumancia de las abejas.

2. Queda derogada cualquier otra disposición de igual o inferior rango, en todo aquello que se oponga al presente Real Decreto.

Disposición final primera. Modificación del Real Decreto 2459/1996.

Se modifica el Real Decreto 2459/1996, de 2 de diciembre, por el que se establece la lista de enfermedades de declaración obligatoria y se da la normativa para su notificación, incluyéndose en el anexo I, párrafo C, la enfermedad de la Varroosis.

Disposición final segunda. Modificación del Real Decreto 1880/1996.

Se modifica el Real Decreto 1880/1996, de 2 de agosto, por el que se regulan las agrupaciones de defensa sanitaria ganaderas, quedando redactado el párrafo b) del artículo 3 del modo siguiente:

«b) Integrar, en el ámbito territorial de uno o varios municipios, al menos el 30 por 100 de los ganaderos de cada municipio, salvo en apicultura, o alternatively, un censo ganadero mínimo a determinar por cada Comunidad Autónoma para cada especie en relación con su estructura ganadera y territorial.»

Disposición final tercera. Modificación del Real Decreto 519/1999.

Se modifica el Real Decreto 519/1999, de 26 de marzo, por el que se regula el régimen de ayudas a la apicultura en el marco de los programas nacionales anuales, añadiéndose un párrafo segundo en el a) del apartado 1 del artículo 4, del siguiente tenor:

«Los colmenares abandonados y las colmenas muertas no darán derecho al cobro de ayudas por su titular.»

Disposición final cuarta. Títulos competenciales.

Las disposiciones del presente Real Decreto tendrán carácter de normativa básica estatal, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia sobre las bases y la coordinación de la planificación general de la actividad económica, y en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final quinta. Facultad de desarrollo.

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones necesarias para la ejecución y desarrollo de este Real Decreto.

Disposición final sexta. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

Dado en Madrid a 22 de febrero de 2002.

7.2 Normativa sobre manipulación de alimentos

– **Reglamento CE 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

– **Real Decreto 109/2010**, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Los responsables de las empresas alimentaria deberán disponer en todo momento de los certificados o carnet de manipulador de alimentos ante cualquier Inspección de Sanidad. De esta manera, se acreditará la formación recibida documentalmente, tal y como exige la normativa vigente.

Si todavía no ha realizado el curso de manipulador de alimentos, aquí tiene acceso gratuito al manual del curso y al examen de manipulador de alimentos. Una vez haya superado el examen, tendrá acceso al Certificado Carnet de Manipulador de Alimentos con Validez Oficial ante las Autoridades Sanitarias de toda España.