Guillermo González Galán email: gonzalezgalan2015@gmail.com móvil: 619172786

RESUMEN NO TÉCNICO

Datos de la actividad:

El proyecto consiste en una fábrica para la elaboración de quesos, principalmente Tortas de la Serena, con una capacidad máxima anual de 2.000.000 litros de leche y una capacidad máxima diaria de 10,7 toneladas.

En la fábrica se elaboran los siguientes productos:

1. Torta de la Serena
2. Queso semicurado

La Fábrica llevará a cabo tres posibles procesos productivos con la leche de oveja que recepciona:

1. Recepción y expedición de leche: Incluye los procesos de recepción, enfriamiento y expedición
2. Elaboración de torta de la Serena: Recepción de la leche, cuajado (a 26ºC), corte, moldeado, prensado, salado, oreo, maduración, almacenamiento y distribución.
3. Elaboración de queso semicurado: Recepción de la leche, cuajado (a 35ºC), corte, moldeado, prensado, salado, oreo, maduración, almacenamiento y distribución.

Ubicación:

El proyecto se sitúa en una parcela propiedad de la Sociedad Cooperativa Limitada Comarcal Agrícola Ganadera de Castuera, con dirección en Ctra. de Monterrubio s/n de Castuera en la provincia de Badajoz, CP 06420. Se trata en suelo urbano de uso industrial al sur de la localidad.

Categoría Ley 16/2015

Según la Ley 16/2015, de 23 de abril, la actividad que nos ocupa se encuentra dentro del ámbito de aplicación de la AAU, en concreto en el Anexo II del Grupo 3, Capítulo 3.2, Apartado c.

Grupo 3: Industria Alimentaria

Capítulo 3.2: Instalaciones para tratamiento y transformación, diferente al mero envasado, de las siguientes materias primas, tratadas o no previamente, destinadas a la fabricación de productos alimenticios o piensos a partir de:

Apartado c: Leche, con una cantidad recibida igual o inferior a 200 toneladas por día (valor medio anual) y superior a 10 toneladas por día)

INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS

Las superficies útiles de las diferentes estancias de la quesería son:

Estancia	**m²**
Cámara 1	52,38
Cámara 2	83,77
Cámara 3	53,77
Cámara 4	53,94
Almacén 1	54,10
Limpieza 1	4,48
Cámara 4	53,94
Almacén 1	54,10
Limpieza 1	4,48

RESUMEN NO TÉCNICO – Proyecto Básico para AAU de quesería industrial de Castuera (Badajoz)
Guillermo González Galán email: gonzalezgalan2015@gmail.com móvil: 619172786

Limpieza 2	4,55
Almacén 2	10,63
Cartonaje	18,61

Pasillo 1	62,92
Pasillo 2	6,01
Expedición	66,95
Ventas	27,84
Oficina veterinaria	6,06
Oficina nº 1	29,01
Entrada principal	7,22
Oficina nº 2	14,09
Aseo masculino	6,56
Entrada personal	6,99
Aseo femenino	6,56
Lavado de utensilios	14,00
Recepción	14,37
elaboración	
Elaboración 1	39,07
Elaboración 2	49,75
Almacén envases	11,00
Aditivos	8,16
Lavado de útiles	7,67
Superficie útil total	**720,46**
Superficie construida total	**829,33**

Los principales equipos de la quesería son:

- 1 ud Tanque de enfriamiento de leche (8.350 l)
- 1 ud Tanque de enfriamiento de leche (3.1500 l)
- 1 ud Tanque de enfriamiento de leche especial "D.O." (2.500 l)
- 1 ud Pasteurizador
- 2 ud Prensa especial moldes queso
- 1 ud Tanque lavado de moldes
- 2 ud Lavadoras domésticas
- 1 ud Frigorífico doméstico
- 4 ud Equipos de frío autónomos (para 3 secaderos y 1 cámara frío)
- 1 ud Tanque plástico almacenamiento lactosuero (5.000 l)
- 1 ud Caldera pirotubular de 1.000 kg/hora a 8 bar
- 2 ud Depósito de gasoil (2.000 l)
- 1 ud Transpaleta (2.500