

SERVIAGRO

Servicios -Agroambientales

C/ 1º DE MAYO, 156, 14 PEDRERA (SEVILLA) – Tlfns. 629 02 34 92

e-mail: saliumandalucia@gmail.com

PROYECTO DE ACTUACIÓN DE QUESERÍA ARTESANAL

**Pol. 16 – Parcela 134
PEDRERA (SEVILLA)**

**PROMOTOR
"LAS MARIANAS S.C.A."**

**INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA
BENIGNO ÁNGEL GÓMEZ**

 Colegio Oficial Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental	
Nº.Colegiado: 0003051	
Nombre: BENIGNO ANGEL GOMEZ	
Visado Número	Fecha Visado
099/17	15/03/2017
VISADO ELECTRÓNICO	

INDICE GENERAL

PROYECTO DE ACTUACIÓN

A. ENTIDAD O PERSONA PROMOTORA DE LA ACTIVIDAD.

B. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

- a) Situación, emplazamiento y delimitación de los terrenos afectados.
- b) Caracterización Física y Jurídica de los Terrenos.
- c) Características Socioeconómicas de la Actividad.
- d) Características de las Edificaciones e Instalaciones.
- e) Plazos de Inicio y Terminación de Obras.

C. JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN:

- a) Utilidad Pública o Interés Social de su Objeto.
- b) Viabilidad Económico-Financiera y Plazo de duración de la Calificación Urbanística de los Terrenos:
 - 1. Introducción.
 - 2. Calculo de gastos anuales.
 - 3. Calculo de gastos de la inversión.
 - 4. Ingresos anuales.
 - 5. Beneficios netos de la explotación.
 - 6. Viabilidad del proyecto, cálculo del "VAN" y "TIR".
- c) Necesidad de la Implantación en Suelo No Urbanizable.
- d) Compatibilidad con el Régimen Urbanístico de la Categoría de Suelo No Urbanizable.
- e) No Inducción a la Formación de Nuevos Asentamientos.

D. ANEXO PLANOS.



PROYECTO DE ACTUACIÓN

El siguiente proyecto de actuación, se realiza atendiendo una a una las determinaciones que le son de aplicación y se contemplan en Art. 43 apartado 5 de la Ley 7/2002 de 17 de diciembre, de Ordenación Urbanística de Andalucía.

A) ENTIDAD O PERSONA, PROMOTORA DE LA ACTIVIDAD:

La Entidad promotora de la actividad es en este caso es: "Las Marianas Sociedad Cooperativa Andaluza" del municipio de Pedrera. Con C.I.F.: F-91.961.458 y Domicilio social en Carretera Pedrera-Martín de la Jara, Km 3.

B) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Se trata de un Proyecto de Inversión consistente en la puesta en marcha de una "Quesería Artesanal" aprovechando la materia prima de la cabaña de ganado caprino que ya existe en la misma explotación.

a) Situación, emplazamiento y delimitación de los terrenos afectados:

La nueva actividad agroalimentaria a desarrollar estará situada en el termino municipal de Pedrera (Sevilla), concretamente en el polígono 16 parcela nº 134, a la cual se tiene acceso desde la población de Pedrera por la carretera A 353 de Pedrera a Martín de la Jara hasta el punto kilométrico 17-18 donde enlaza con el Camino de los Cortijos Viejos que lleva a pie de parcela.

(Se adjunta plano de situación.)

b) Caracterización física y jurídica de los terrenos:

El terreno afectado por la actividad a desarrollar será únicamente el de la parcela rústica 134 del polígono nº 16 del término municipal de Pedrera (Sevilla), que según el Plan General de Ordenación Urbanística de Pedrera es suelo rústico no urbanizable, y no está sujeto a ningún plan de actuación especial.

La explotación de la parcela afectada por la nueva actividad es llevada a cabo por "Las Marianas S.C.P" y cuenta con una superficie total de 23,54 ha.

Fuente: Sede electrónica del Catastro.



Según las condiciones particulares para explotaciones vinculadas al uso agropecuario recogidas en el P.G.O.U. de Pedrera, dichas explotaciones deben estar ubicadas a un mínimo de 2 kilómetros del casco urbano. Hecho que concurre en la explotación caprino-lechera que ya está en funcionamiento en la explotación que nos atañe y a la que se quiere sumar la nueva actividad industrial alimentaria de producción de queso.

La nueva actividad de la explotación consistente en la elaboración de queso artesanal, que se va a desarrollar en unas instalaciones sobre la parcela descrita reutilizando dos cámaras frigoríficas, adaptadas y enlazadas entre sí con el mismo tipo de material constructivo, es decir, mediante panel sándwich para uso alimentario. Quedando una vez construidas unas dependencias de unos 65 m² aptas para la elaboración del queso artesanal. Las dependencias serán, una "sala sucia" donde se alojarán los vestuarios, lavabo y ducha. Una sala de cuajo y prensa donde se elaborará el queso artesanal. Dos cámaras de maduración de los quesos y una zona de envasado y expedición del producto.

Por lo tanto las nuevas dependencias de la explotación sólo ocuparán una superficie mínima de la parcela y se realizarán con materiales fácilmente desmantelables. Se ubicarán independientemente pero próximas a otras instalaciones de la parcela ya existentes.

Como podemos observar en la descripción realizada en los párrafos precedentes, la explotación que se pretende desarrollar, la actuación objeto de este proyecto, cumple todos los requisitos legales necesarios para el desarrollo de la actividad agroalimentaria descrita.

c) Características socioeconómicas de la actividad:

La nueva actividad que nos atañe pertenece al sector de la industria agroalimentaria, concretamente a la elaboración de quesos artesanos aprovechando la producción láctea caprina que ya se da en la explotación. La producción láctea caprina viene siendo la producción láctea de mayor importancia en el municipio y de las de mayor auge en la zona, tanto en producción como en valor económico, seguida ésta por la producción láctea de vacuno que actualmente se encuentra relegada a un segundo plano.

Se trata de un sector dinámico y en continua expansión en nuestra región, ya que se puede combinar tanto en intensivo como en extensivo, al tener la posibilidad de la realización del pastoreo en las sierras y pastos de la zona.

Es por tanto a día de hoy una actividad en crecimiento, que aporta estabilidad laboral y económica a las familias que vincula directa e indirectamente y proporciona un valor añadido a muchas parcelas, que por sus pequeñas dimensiones y/o condición de secano, no tienen posibilidad de ser más rentables siguiendo con la explotación de los cultivos tradicionales de la región.

Además con la nueva ampliación de actividad de quesería artesanal en la explotación, se reforzará la estabilidad laboral al ser la actividad quesera mucho más estable en precio, que la producción láctea para venta a terceros, no oscilando los precios tanto y aportando nuevo valor añadido al conjunto de la explotación.

d) Características de las edificaciones e instalaciones:

La nueva edificación propuesta para el desarrollo de la actividad quesera, consistirá en un único edificio fácilmente desmontable realizado mediante la unión y adecuación de dos habitáculos frigoríficos (antiguos semirremolques frigoríficos) construidos con panel de aluminio lacado para uso alimentario y aislante a base de fibra de vidrio (chapa aislante tipo sándwich frigorífico para uso alimentario). Ambos apoyados sobre la carrocería de acero del semirremolque en el que se han venido usando, y ésta anclada al suelo mediante zapatas de hormigón. Estos habitáculos, quedarán unidos lateralmente mediante un pasillo cubierto realizado en el mismo material, siendo el nexo de unión entre ambos y al que se tendrá acceso a través de dos puertas laterales proyectadas, una en cada habitáculo. A parte, ya existen en cada habitáculo su puerta natural de dos hojas con cierre desde el exterior, que permite la entrada y salida en cada uno de ellos independientemente y los conectan al exterior. Igualmente el pasillo de unión también tendrá otra finalidad por la que se tendrá salida al exterior mediante otra puerta.

En conjunto quedará un único edificio de unos 65 m² de interior, modulados de la siguiente manera:

El primer habitáculo de dimensiones 12 m x 2,5 m x 2,60 m tendrá tres módulos.

El primero desde el que se tiene acceso del exterior por su puerta natural, tendrá tres metros de largo, es decir (3 m x 2,5 m x 2,60 m) quedando delimitado por una futura pared y puerta del mismo material que todo el habitáculo y dará acceso al siguiente módulo. Este primer módulo se denomina sala "SALA SUCIA" y estará provista de vestuario para el personal, lavabo y ducha.

El siguiente módulo tendrá una longitud de unos cinco metros, es decir (5 m x 2,5 m x 1,60 m) y quedará delimitado por dos paredes y puertas del mismo material placa sándwich. Este segundo módulo recibe el nombre de "SALA DE CUAJO Y PRENSA" donde se ubicarán otro lavabo, una cuba de cuajado de acero inoxidable, una mesa de trabajo de acero inoxidable y una prensa quesera también en acero inoxidable, al igual que el aparato de refrigeración.

El siguiente módulo se halla interrumpido por un pasillo de dimensiones (0,8 m x 3 m x 2,6 m) que conecta este tercero con el segundo y a su vez con el pasillo cerrado que interconecta los habitáculos. Este tercer módulo se denomina "CAMARA DE MADURACIÓN" a la que se tendrá acceso por una puerta desde el pasillo entre el segundo y tercer módulo. Tendrá unas dimensiones de (3 m x 2,5 m x 2,60 m). Esta cámara constará de termógrafo, aparato de refrigeración y estantes.



El segundo habitáculo, constará de un único módulo de dimensiones (7 m x 2,30 m x 2,60 m) que también será "CAMARA DE MADURACIÓN" con su correspondiente termógrafo, aparato de refrigeración y estantes.

Como se ha descrito anteriormente los dos habitáculos están conectados mediante puertas laterales a un pasillo cerrado que los une y que será del mismo material. Este pasillo de dimensiones (8 m x 1,40 m x 2,60 m) tiene a su vez una puerta al exterior, por lo que se aprovechará como otro módulo más, llamado "CAMARA DE ENVASADO Y EXPEDICIÓN" donde habrá una mesa de trabajo con una envasadora al vacío. Es aquí donde se preparará el producto terminado para su comercialización.

Todos los módulos tendrán sus correspondientes instalaciones de fontanería, saneamiento, electricidad y medidas correctoras de seguridad.

Estas instalaciones de la explotación estarán separadas del resto de la parcela aunque próximas a otras instalaciones ya existentes y el conjunto quedará separado de las parcelas colindantes por una valla perimetral metálica que ya existe.

A la entrada de la parcela se proyecta un vado sanitario para evitar la entrada de agentes infecciosos a través de vehículos que accedan a la explotación.

El agua que se suministre a la explotación procederá del suministro municipal, que llega hasta pie de parcela, y del cual también se surten las otras instalaciones existentes en la finca.

El suministro eléctrico de la explotación se obtendrá a través de la red de la empresa suministradora, que posee un transformador en la finca, a través del cual se da suministro a todas las instalaciones existentes en la misma.

e) Plazos de inicio y terminación de las obras:

El plazo de inicio de las obras será de aproximadamente de 1 mes, una vez obtenidos los permisos pertinentes de la administración. La inversión necesaria para la compra de las instalaciones, material y maquinaria necesarias para el desarrollo de la nueva quesería artesanal, se realizará tras la solicitud y aprobación de la correspondiente licencia de actividad municipal, que establece la Ley 7 /2002 de 17 de diciembre, de Ordenación Urbanística de Andalucía.



El plazo de inicio de la actividad se estima en un mes una vez aprobada la correspondiente licencia, y se ejecutará en una única fase.

C) JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN:

a) Utilidad pública o interés social de su objeto:

La zona donde se pretende implantar esta actividad, es fundamentalmente agropecuaria, con el cultivo tradicional de olivar y cereales de secano principalmente, junto con la cría de ganado, fundamentalmente granjas en régimen intensivo de ganado porcino y aviar. A su vez es una zona con elevado índice de emigración temporera sobre todo al sector terciario.

Por tanto, la actividad que nos ocupa, se desarrollará en una zona agropecuaria que le es propia, supondrá la creación de un puesto de trabajo directo y ayudará al mantenimiento de otros indirectos, lo que contribuye a la estabilidad laboral y económica de familias de la zona. Promoviéndose el desarrollo del tejido agropecuario e industrial existente en la comarca, y evitando así, parte de la emigración que por falta de trabajo estable se da en la zona. Es decir, el desarrollo de esta actividad tiene real relevancia socioeconómica en la zona donde se ubica.

b) Viabilidad económico-financiera y plazo de duración de la calificación urbanística de los terrenos, legitimadora de la actividad.

1. INTRODUCCIÓN.

El cálculo de la viabilidad económico-financiera, se va a determinar a partir de la cabaña caprina que actualmente existe en la explotación y que se dedica en la actualidad íntegramente a la producción láctea para su venta a granel a terceros.

En nuestro caso hablamos de transformar una media de 150 litros diarios de leche de las doscientas cabras que conforman la piara de esta explotación. Para la obtención de esta media relativamente baja, se ha tenido en cuenta 240 días de ordeño al año y que se dará lactancia materna hasta destete de los chivos que cada año nazcan de estas madres. Igualmente se ha tenido en cuenta un porcentaje de bajas a lo largo del año que se irán reponiendo con hembras nacidas en la propia explotación o bien seleccionadas y traídas de otras explotaciones caprinas. En este estudio no se han tenido en cuenta los gastos ni beneficios derivados de la explotación del ganado para la producción láctea que ya está en marcha y que es rentable, sino que directamente se tiene en cuenta los gastos e ingresos de la nueva inversión que es la que falta por determinar.



Los gastos de mano de obra no se tendrán en cuenta ya que van a correr a cargo del personal fijo de esta cooperativa, aunque se estima un puesto de trabajo fijo.

2. CÁLCULO DE GASTOS ANUALES.

2.1-. Leche:

En los últimos años el precio de la leche ha variado mucho, habiendo sufrido numerosas subidas debido al aumento de la demanda, pero a lo largo del último año ha sufrido fuertes bajadas estando en torno a los 0,5 € el litro, por lo que vamos a elegir éste valor para el estudio económico:

Por tanto:

$$200 \text{ cabras/año} \times 1,5 \text{ l de leche de media/día} \times 240 \text{ días de ordeño/año} \times 0,5 \text{ €/l} = 36.000 \text{ €}$$

2.2-. Agua:

Como el agua que se va a utilizar en la explotación es de suministro municipal, estimaremos un consumo medio para limpieza de las instalaciones enseres y maquinarias propias de la quesería artesanal de:

$$50 \text{ litros de media de agua/día} \times 365 \text{ días/año} \times 0,02 \text{ €/litro} = 365 \text{ €}$$

2.3-. Productos de higiene y servicio veterinario:

Los gastos en servicios veterinarios, productos de higiene, desinfección, y analíticas se pueden valorar en una media de 5 €/día, por lo que los gastos anuales por dichos conceptos ascenderían a 5 € x 365 días/año = 1.825 €/año.

2.4-. Energía:

$$1920 \text{ €/año.}$$

2.5-. Mano de obra (PROPIA):

Los gastos de mano de obra no se tendrán en cuenta, ya que será realizada por el personal fijo que ya existe en la cooperativa explotadora. Por lo que se consideraran 0 €/año.

2.6-. Gastos Seguridad Social y contabilidad:

Aunque la mano de obra la realice uno de los cooperativistas, este tendrá que estar dado de alta en el régimen de autónomos de la Seguridad Social Agraria. Además deberá llevar una gestión técnica, fiscal y contable a través de un asesor, luego:



Seguridad Social Agraria 3.100€/año + Asesor 400€/año = 3.500€/año.

2.7-. Seguro de la Explotación y Comercialización:

También tendremos que tener en cuenta el seguro de la explotación y los gastos de comercialización, que ascenderían aproximadamente a 850€/año.

2.9-. Conservación:

Estimaremos unos gastos de conservación de las instalaciones, destinados a las reparaciones de averías y demás imprevistos, de 380€/año.

2.10-. Amortización:

Por último tenemos que tener en cuenta los gastos de amortización, que para una explotación como la que nos ocupa en el presente proyecto, se podría estimar en 1.790€ anuales.

CUADRO GENERAL DE GASTOS ANUALES

LECHE	36.000,00 €
AGUA	365,00 €
SANIDAD	1.825,00 €
ARRENDAMIENTO	0 €
ENERGÍA	1.920,00 €
MANO DE OBRA	0,00 €
SEGURIDAD SOCIAL Y CONTABILIDAD	3.500,00 €
SEGURO DE EXPLOTACIÓN Y COMERCIALIZAC.	850,00 €
CONSERVACIÓN	380,00 €
AMORTIZACIÓN	1.790,00 €
TOTAL GASTOS	46.630,00 €

3. CÁLCULO DE GASTOS DE INVERSIÓN.

La inversión a realizar en la parcela donde se ubicará la explotación quesera es relativamente pequeña al existir ya una explotación caprina lechera rentable, en plena actividad con toda su infraestructura montada y en funcionamiento. Por lo que solamente se tendrá en cuenta en este proyecto de actuación los gastos propiamente de la quesería en sí. Que limitarán a las nuevas instalaciones queseras y lo que le atañe directamente sin tener en cuenta lo ya existente y vinculado.

3.1. COSTE DE LA NAVE QUESERA:

Como ya se ha dicho la nave quesería quedará constituida por dos semirremolques frigoríficos unidos mediante un pasillo-cámara del mismo material y adaptados en su interior a las distintas dependencias necesarias: Sala sucia, sala de cuajo y prensa, dos cámaras de maduración del producto y cámara de envasado y expedición. Con sus correspondientes instalaciones eléctricas, de agua corriente y sanitarias.

Esta partida supondrá un coste de 8.300 €

3.2. COSTE DE LOS APARATOS DE REFRIGERACIÓN INCLUIDA INSTALACIÓN DE LOS MISMOS:

3 aparatos x 650 €/aparato (incluido montaje) = 1950 €.

3.3. COSTE DE LA CUBA DE CUAJAR Y DESUERADOR:

La cuba de cuajar será de una capacidad de 400 l, modelo de media caña con serpentín de recirculación baño-María todo en acero inoxidable calidad alimentaria.

Coste: 4500 €.

El desuerador, será de malla perforada adaptado a la misma cuba de cuajar.

Coste: 250 €.



3.4. COSTE DE LA PRENSA DEL QUESO:

La prensa será neumática de 2 canales en V x 3m. sobre patas, todo en acero inoxidable calidad alimentaria.

Coste: 1350 €

3.5. COSTE DE LA LIRA:

La lira para el corte manual de la cuajada será de forma curva con alambres con tensores, todo en acero inoxidable calidad alimentaria.

Coste: 350 €.

3.6. COSTE DE OTROS ACCESORIOS:

Coste: 1.200 €.

TOTAL GASTOS DE INVERSIÓN:

CONCEPTO	PRECIO
NAVE QUESERA LIGERA ADAPTADA	8.300,00 €
REFRIGERACIÓN	1.950,00 €
CUBA DE CUAJAR Y DESUERADOR	4.750,00 €
PRENSA	1.350,00 €
LIRA	350,00 €
OTROS ACCESORIOS	1.200,00 €
TOTAL	17.900,00 €



4. INGRESOS ANUALES.

4.1. INGRESOS BRUTOS:

➤ **Se tendrán en cuenta sólo y exclusivamente los debidos a la venta del queso elaborado con la propia leche de la explotación.**

El valor de los chivos que nacerán anualmente de las madres productoras de leche se dedicará a renovación de la cabaña, bajas y otros gastos extraordinarios.

✓ **TOTAL: 200 cabras x 1,5 litros x 240 días/año =
72000 l/año.**

7200 l/año / 9 l de leche/kg. de Queso en nuestro caso:

8.000 kg. De queso artesano x 11 €/kg = 88.000 €

5. BENEFICIOS NETOS DE LA EXPLOTACION:

A los ingresos brutos anuales le restaremos los gastos, teniendo en cuenta la amortización del gasto de inversión de la explotación.

Con lo que tenemos un beneficio de explotación de:

(88.000- 1790) € – 46.630 € = 39.580 €

Dicho beneficio neto es indicador de que la explotación generará una producción suficiente para la viabilidad de la misma, por lo que se generarán suficientes beneficios para el mantenimiento del puesto de trabajo con suficientes garantías, además de poder hacer frente a todos los gastos fijos generados en la explotación y generar una rentabilidad.

6.- VIABILIDAD DEL PROYECTO CALCULO DEL "VAN Y TIR":

TABLA DEL VAN

MES	INTERES 6%		INGRESOS	ING.ACT.	FLUJOS ACT.
	GASTOS	GAT. ACT.			
1	3.886	3.867	7.333	7.297	3.430
2	3.886	3.848	7.333	7.262	3.414
3	3.886	3.830	7.333	7.227	3.397
4	3.886	3.811	7.333	7.192	3.381
5	3.886	3.793	7.333	7.157	3.364
6	3.886	3.774	7.333	7.122	3.348
7	3.886	3.756	7.333	7.088	3.332
8	3.886	3.738	7.333	7.054	3.316
9	3.886	3.720	7.333	7.019	3.300
10	3.886	3.702	7.333	6.985	3.284
11	3.886	3.684	7.333	6.952	3.268
12	3.886	3.666	7.333	6.918	3.252
Totales	46.630	45.190	88.000	85.274	40.084

INVERSION 17.900
Q 223,94%

	0,53
VAN	40.084
TIR	88,72%

No está previsto la adquisición de préstamo de ninguna entidad financiera, por lo que no procede otro tipo de balance económico.

Como podemos observar en la tabla anterior, el cálculo del VAN (Valor Actual Neto) utilizado en economía para comprobar la rentabilidad de una inversión, nos indica que cuando el resultado es positivo significa que la inversión producirá ganancias y por lo tanto el proyecto es viable.

En cuanto al TIR (Tasa Interna de Retorno) utilizado como indicador de la rentabilidad del proyecto, que al ser positivo nos indica que dicha rentabilidad hace viable el proyecto que nos ocupa, también nos indica la oportunidad de reinvertir en la explotación, lo que podría dar lugar en un futuro al aumento del número de cabras y por tanto de queso, lo que podría inducir a la creación de más puestos de trabajo.



c) Necesidad de la implantación en suelo no urbanizable, justificación de la ubicación concreta propuesta y de su incidencia urbanístico-territorial y ambiental, así como de las medidas para la corrección de los impactos territoriales o ambientales:

El emplazamiento de las obras previstas por el presente proyecto de inversión, en terrenos clasificados como NO URBANIZABLES, es la más aconsejable para nuestro caso en concreto, ya que se prevee una actividad de industria agroalimentaria (Art.: 185) (Quesería artesanal) dentro de una explotación ya en funcionamiento de actividad agroganadera de caprino de leche cuya ubicación es la única posible dentro del Término Municipal de Pedrera, por las propias exigencias de su Plan General de Ordenación Urbanística. Es decir la producción de queso, va a estar ligada directamente, también físicamente con la producción de leche ya existente en terreno no urbanizable, que a su vez mejora dando un valor añadido a la producción agrícola de la parcela.

En cuanto a la ubicación concreta propuesta, es una ubicación que respeta toda la normativa que concierne a este tipo de explotaciones.

Su incidencia urbanístico-territorial es mínima, ya que la explotación tendrá en coronación una altura inferior a los 5 m. por lo que su impacto visual desde las zonas de paso será bastante reducido, aún más al encontrarse ubicada la explotación dentro de una zona de olivar, que limitará su visibilidad.

En cuanto a su impacto medioambiental por la producción de suero de leche, éste será eliminado y valorado como alimentación animal. Concretamente servirá de alimento a la cabaña de porcino existente dentro de la misma explotación. En cuanto al agua del aseo y limpieza de las instalaciones y enseres, se encauzará hasta la depuradora que ya existe también en la explotación y que se está utilizando con fines similares.

En cuanto a su impacto medioambiental por la producción de ruidos molestos, su ubicación alejada del casco urbano es la más aconsejable, aunque no hay ruidos fuera de los propios de este tipo de explotaciones y no alcanzan cotas para tener que incidir de forma paliativa sobre ellos.

Los residuos como envases de productos de limpieza, sanitarios, etc. Serán retirados de la explotación a vertederos o puntos de recogida adecuados.

d) Compatibilidad con el régimen urbanístico de la categoría de suelo no urbanizable, correspondiente a su situación y emplazamiento:

Este tipo de industrias agroalimentarias, pueden tener lugar en el Término Municipal de Pedrera en suelo "NO URBANIZABLE" según se deduce de su Plan de Ordenación Urbanística. Ya que la nueva actividad proyectada dentro de la existente cumple con los requisitos de distancia al núcleo urbano (+ de 250 m.) Distancia mínima a otras edificaciones colindantes (+ 100 m.) Y parcela mínima de 5.000 m2. (Artículo 185) de la LOUA del Excmo. Ayuntamiento de Pedrera. Por tanto la explotación proyectada cumple los requisitos exigibles por su situación y emplazamiento.

E) No inducción de la formación de nuevos asentamientos:

Las nuevas instalaciones que nos atañen se ubicarán en la parcela rustica donde ya existen instalaciones destinadas a la explotación de ganado caprino. Estas serán semiportátiles de fácil desmantelamiento y traslado y solo ocuparan unos 65 m2 de interior. No se contempla la construcción de vivienda que induzca a la formación de nuevos asentamientos. Además ya la normativa municipal lo evita prohibiendo la construcción de vivienda en suelo no urbanizable.

Pedrera, febrero de 2017

El Ingeniero. Téc. Agrícola:

Fdo: Benigno Ángel Gómez.
Colegiado nº 3.051
Del C.O.I.T.A. de And. Occ.

 <p>Colegio Oficial Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental</p>	
Nº.Colegiado: 0003051 Nombre: BENIGNO ANGEL GOMEZ	
Visado Número	Fecha Visado
099/17	SERVIAGRO 15/03/2017
VISADO ELECTRÓNICO	

D) ANEXO PLANOS:

 Colegio Oficial Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental	
Nº.Colegiado: 0003051 Nombre: BENIGNO ANGEL GOMEZ	
Visado Número	Fecha Visado
099/17	15/03/2017
SERVIAGRO	
VISADO ELECTRÓNICO	