

A6 MEMORIA JUSTIFICATIVA ASPECTOS AMBIENTALES

La actividad de **OBRADOR DE HELADOS** se encuentra **INCLUIDA** en el **Anexo I de la Ley 7/2007**, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, en la **CATEGORÍA 31.1 INSTALACIONES PARA TRATAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CON SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA SUPERIOR A 300 m²**, por tanto, sujeta a Calificación Ambiental al objeto de evaluar los efectos ambientales, viabilidad y condiciones en las que se deberá realizar.

A continuación, se realizará un análisis Ambiental de la actividad cuyo contenido será conforme al Artículo 9 del Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

1. OBJETO DE LA ACTIVIDAD

La actividad principal a desarrollar en el establecimiento será la preparación, pasteurización, maduración, homogeneización, mantecación, hasta el veteado y la decoración de helados (Obrador de Helados), para su distribución directa y diaria a sus propias heladerías, como puntos de venta, para que los clientes puedan disponer de un producto recién hecho.

En el citado establecimiento se realizarán, también, labores administrativas, de organización y de gestión.

No existirá acceso de público a las instalaciones, sólo del personal laboral.

2. EMPLAZAMIENTO

La actividad se desarrollará en el **Polígono Industrial CITEC**, en **C/Antonio Gómez Millán nº 24, 41120, Gelves (Sevilla)**.

COORDENADAS XML

Datum: ETRS89
 Latitud: 37° 19' 22.93" N
 Longitud: 9° 1' 42.66" W
 Huso UTM: 29
 Coord. X: 763.299,81
 Coord. Y: 4.134.850,56

El establecimiento es del tipo industrial, ubicado en el Polígono Industrial CITEC alejado de zonas residenciales y centros públicos tal como se puede apreciar en el plano SITUACIÓN y EMPLAZAMIENTO.

El establecimiento se ubica en una parcela dividida en 10 establecimientos industriales de iguales características constructivas. Presenta una forma rectangular con una superficie total construida de 363 m².

Código Seguro de Verificación	IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Fecha	05/02/2026 12:03:58
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	CLARO JESUS PALLARES MENDEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Página	1/7



3. MAQUINARIAS Y EQUIPOS

Las maquinarias, equipos e instalaciones necesarias en el establecimiento para el correcto desarrollo de la actividad será la indicada a continuación:

Aparatos/Equipos	Marca/Modelo	Potencia (W)
Horno eléctrico (III)	DISFORM	12.600
Horno eléctrico (II)	TV049613	3.500
Pasteurizador 120 l (III)	CARPIGANI BOILMASTER 120	11.300
Pasteurizador 50 l (III)	BRAVO PASTHATIC 50	5.200
Pasteurizador 25 l (III)	MARIN GR20	4.000
Mantecedora 2,5 l (II)	FRIGOMAT	1.800
Mantecedora (II)	TELME 440	4.000
Mantecedora (II)	TELME 450	7.500
Mantecedora (II)	TELME 450	6.700
Mesa fría	POLAR	1.200
Frigorífico vertical 1	INFRICO	700
Frigorífico vertical 2	OSCAR ZARZOSA	700
Abatidor de temperatura	ELIWEL	1.200
Lavavajillas	STALGAST	1.400
Microondas	-	800
Campana extractora	-	1.200
Calentador ACS	SIMEX 100 litros	1.300
Cámara refrigeración vertical 1	EUTRON 4 °C	150
Cámara refrigeración vertical 2	EUTRON -20 °C	200
Cámara frigorífica 1	EUROFRED	730
Cámara frigorífica 2	INTARCON	920
Ventiladores de extracción de aire	SALVADOR ESCODA	270
Aire acondicionado 1	DAITSU	2.300
Aire acondicionado 2	HAIER HUM 24	2.250
Aire acondicionado 3	HAIER HUM 24	2.250
Aire acondicionado 4	SILVAIR 12-DNG-0	1.650
Aire acondicionado 5	SILVAIR 12-DNG-0	1.650
Aire acondicionado 6	SILVAIR 12-DNG-0	1.650
Cir. Alumbrado 1 (Oficinas PB)	-	120
Cir. Alumbrado 2 (Oficinas P1)	-	216
Cir. Alumbrado 3 (Industrial)	-	2.000
Alumbrado emergencias 1	-	60
TOTAL:		81.516

Instalaciones	Potencia (W)
Potencia instalada en alumbrado	2.396
Potencia instalada en fuerza	79.620

La previsión de potencia máxima, a efectos de cálculo y considerando un coeficiente de simultaneidad de 0'54 será de **≈ 44.000 W**.

Código Seguro de Verificación	IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Fecha	05/02/2026 12:03:58
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	CLARO JESUS PALLARES MENDEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Página	2/7



4. PROCESO PRODUCTIVO

La actividad principal a desarrollar en el establecimiento será la preparación, pasteurización, maduración, homogeneización, mantecación, hasta el veteado y la decoración de helados (Obrador de Helados), para su distribución directa y diaria a sus propias heladerías, como puntos de venta, para que los clientes puedan disponer de un producto recién hecho. En el citado establecimiento se realizarán, también, labores administrativas, de organización y de gestión.

NOTA: No existirá acceso de público dentro de las instalaciones, tan sólo del personal laboral.

En el sector 1 (nave industrial) se realizará la actividad principal correspondiente a la fabricación, envasado y almacenaje de helados.

En el sector 2 (oficinas) se realizarán actividades puramente administrativas relacionadas con la gestión y organización de la actividad. Dicha actividad se considera totalmente inocua.

5. MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

Los materiales almacenados serán todos aquellos relacionados y necesarios para la elaboración y preparación de los helados. Se requieren de materias primas de carácter alimentario, así como de equipos de refrigeración y congelación para la conservación de las materias primas que requieran de frío.

Aquellos productos o subproductos alimentarios elaborados, tanto en la cocina, como en el obrador de helados, serán envasados y conservados conforme a las normas higiénicas y naturaleza de éstos para, posteriormente, ser distribuidos de forma correcta a sus propias heladerías, como puntos de venta.

Para la elaboración y preparación de los helados se emplearán aparatos y maquinarias específicas y exclusivas para este tipo de actividad: pasteurizadoras, mantecadoras, abatidor de temperatura, hornos, etc.

No se producirán residuos clasificados como peligrosos.

6. RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS

6.1 RUIDOS Y VIBRACIONES

Según la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, contaminación acústica es “la presencia en el ambiente exterior o interior de las edificaciones, de ruidos que impliquen daños, molestias o riesgos para la salud de las personas o el medio ambiente”.

Los únicos impactos acústicos producidos serán los propios de la actividad que se desarrolla dentro del establecimiento, tanto en la zona de oficinas, como en el obrador de helados, junto con el generado por los propios aparatos y equipos indicados en el apartado anterior 3.- MAQUINARIAS Y EQUIPOS.

Se ha realizado un Estudio de Ruido pre-operacional en el apartado anterior **A5 ESTUDIO ACÚSTICO** conforme al Decreto 50/2025, de 24 de febrero, y su Instrucción Técnica 2, que justifica los valores de ruido dentro de la normativa vigente.

Código Seguro de Verificación	IV7RUYHZPMPRJROXPW5NEHYKD6E	Fecha	05/02/2026 12:03:58
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	CLARO JESUS PALLARES MENDEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7RUYHZPMPRJROXPW5NEHYKD6E	Página	3/7



6.2 EMISIONES A LA ATMÓSFERA

Según la Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera, contaminación atmosférica es el “Fenómeno de acumulación o concentración de contaminantes en el aire, los cuales pueden ser gases, vapores u olores, que solos o en combinación, o como productos de reacción, se emiten al aire como resultado de actividades humanas, causas naturales, o una combinación de estos, y que son causantes de efectos adversos en el medio ambiente, los recursos naturales renovables y la salud humana”.

La generación de humos, vapores u olores serán debido, únicamente, a la actividad de obrador de helados, concretamente, en la cocina del mismo.

No se prevén olores que puedan ser molestos procedente del sistema de extracción de aseo y del sistema de renovación de aire de las distintas estancias.

6.3 UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS

El uso del agua potable en el establecimiento será para el uso de los sanitarios, preparación de helados en el obrador, lavavajillas y limpieza general en fregadero y lavamanos.

El suministro de agua potable será por parte de ALJARAFESA.

Los vertidos líquidos que se producirán durante el desarrollo de la actividad son debidos fundamentalmente a las aguas residuales procedente de los sanitarios, limpieza de las estancias, fregadero, lavavajillas y lavamanos, cuya composición será totalmente inocua, por ser de componentes de limpieza domésticos o de carácter orgánico.

Se dispone de **arqueta separadora de grasas y sifónica** previo al vertido a la red pública.

6.4 GENERACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los residuos que se generarán serán los indicados a continuación:

- Residuos domiciliarios: materias orgánicas, envases, papel, vidrio y cartón.
- Residuos especiales: residuos líquidos de limpieza.

En la cocina del obrador existirá una zona de contenedores para la clasificación de los residuos identificados como domiciliarios, que serán depositados en los contenedores de residuos sólidos urbanos, vidrio, envases y papel-cartón existentes en los viales del polígono industrial.

Los residuos líquidos procedente de la limpieza de las instalaciones será considerados como aguas residuales y composición inocua.

6.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

Los productos almacenados o materias primas serán todo aquellos vinculados a la preparación de helados y de carácter alimentario.

Para el almacenamiento y conservación de los productos de alimentación que requieren de frío para su conservación hasta el momento de uso, se usarán refrigeradores, arcones y cámaras frigoríficas.

Dentro del obrador existen dos almacenes en los cuales se almacenarán utensilios de cocina y materias primas para la elaboración de helados que no requieren de frío para su conservación, así como elementos de vajillas cerámica y de cristal.

En el almacén principal e identificado como Almacén 1 en planos, existirá una pequeña zona de estanterías para el almacenamiento de elementos de embalaje.

En la zona de oficinas no existirá zona de almacenamiento como tal.

Código Seguro de Verificación	IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Fecha	05/02/2026 12:03:58
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	CLARO JESUS PALLARES MENDEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Página	4/7



6.6 MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Las medidas correctoras previstas para los principales impactos son las necesarias para el inicio de la actividad con las cuales se consigue prevenir, minimizar o eliminar: emisiones, vertidos, residuos, ruidos y consumo de recursos.

Generación de residuos

Para llevar a cabo una buena gestión de los residuos urbanos generados es necesario clasificarlos y separarlos adecuadamente para su posterior retirada por los servicios municipales o empresa autorizada, según corresponda.

- En el obrador existe una zona de contenedores, donde se situarán los cubos de basura para almacenar los residuos orgánicos generados. Se usarán bolsas de un solo uso en los cubos, los cuales serán sacados a los contenedores de residuos sólidos urbanos existente en el vial del polígono industrial. Esta operación será realizada a diario. Junto al contenedor de basura orgánica se situarán otros recipientes de similares características para almacenar todos los demás restos clasificándolo según su naturaleza: vidrios, plásticos, papel y cartón. Al igual que el de orgánico se vaciarán a diario. La zona de contenedores queda definida en el plano DISTRIBUCIÓN, EQUIPAMIENTO Y COLINDANTES.
- Entre los residuos industriales, el único que puede generarse, en su caso, será aceite usado, considerado éste como residuo industrial no peligroso. Como residuo líquido se ha tenido en cuenta el Real Decreto 679/2006, de 2 de junio, por el que se regula la gestión de aceites industriales usados.

Artículo 6. Sistema de entrega de aceites usados

Los productores y poseedores de aceites usados podrán entregarlos directamente a un gestor de residuos autorizado para ello o bien realizar dicha entrega a los fabricantes de aceites industriales.

La entrega de aceites usados que efectúen los productores a los gestores de aceite usado tendrá que formalizarse en un documento de control y seguimiento que deberá contener, al menos, los datos que se indican el Anexo II del Real Decreto 679/2006.

- El peticionario contratará un servicio de recogida de los aceites usados con un gestor autorizado por la Junta de Andalucía. Dado que la cantidad prevista anual será inferior a 5.000 litros, el documento de control y seguimiento será el correspondiente a pequeños productores.
- Los aceites usados generados por la actividad de cocina deberán ser almacenados en envases homologados temporalmente, situándose en lugar adecuado para su posterior recogida y entrega al gestor autorizado.
- Quedará totalmente prohibido el vertido de aceites en el desagüe del establecimiento.

Contaminación atmosférica

- La cocina del obrador estará equipada de campana extractora para la captación de humos, vapores u olores que se generen durante la cocción de los alimentos, equipada con filtro anti grasa de fácil limpieza y mantenimiento.
- El punto de evacuación o salida de los humos y olores será por cubierta situado a 1 m por encima de cualquier edificación en un radio de 10 m.

Código Seguro de Verificación	IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Fecha	05/02/2026 12:03:58
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	CLARO JESUS PALLARES MENDEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Página	5/7



Vertidos

- El vertido de las aguas residuales procedentes de la actividad se realizará con las siguientes medidas correctoras previo al vertido a la red pública y conforme a las Condiciones Técnicas de ALJARAFESA: se dispondrá de arqueta separadora de grasas que impida el vertido al alcantarillado municipal el vertido de aguas residuales con valores de grasas no permitidos. En el plano de SANEAMIENTO queda ubicada dicha arqueta separadora de grasas dentro del establecimiento.

Contaminación acústica

- Los límites permisibles quedarán garantizados por los propios elementos constructivos que componen el establecimiento.
- Se llevará a cabo el desarrollo de la actividad con las puertas de fachadas cerradas al objeto de mantener en todo momento el nivel de aislamiento acústico.
- La instalación de la maquinaria y equipos susceptibles de generar vibraciones se realizará sobre apoyos o silentblock de material elástico y absorbente de las vibraciones de baja frecuencia.
- Quedará totalmente prohibido el anclaje directo de cualquier tipo de maquinaria o equipos con elementos móviles en suelo, fachada, medianera, techos, forjados o falsos techos. Se instalarán sobre apoyos, soportes o silentblock absorbentes de vibraciones de baja frecuencia.
- Dentro del establecimiento quedará prohibida la reproducción de equipos de sonido, televisiones, etc.

A continuación, se indica una relación no exhaustiva de buenas prácticas:

- Mantener un buen orden de almacenamiento y correctamente clasificada las materias primas, subproductos, productos y residuos generados.
- Mantener un orden y limpieza en todas las zonas de trabajo.
- Mantener en buenas condiciones las zonas de trabajo y resto de instalaciones.
- Optimizar el consumo de materias primas y recursos energéticos.
- Mantener los equipos y maquinarias conforme a las instrucciones y recomendaciones de los fabricantes.

Contaminación lumínica exterior

- No se proyecta la instalación de iluminación exterior en fachada.

Código Seguro de Verificación	IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Fecha	05/02/2026 12:03:58
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	CLARO JESUS PALLARES MENDEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Página	6/7



7. SÍNTESIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ACTIVIDAD

A modo de síntesis podemos indicar que la actividad de OBRADOR DE HELADOS es, básicamente, inocua a efectos medioambientales.

Los elementos industriales instalados son los propios de la actividad, cumpliendo con las normas técnicas sectoriales.

En el estudio de ruido se justifica que no existirá problema de afección a colindantes ni en el exterior del polígono industrial.

La cocina del obrador estará equipada con una campana extractora con filtros y salida de humos por cubierta. El punto de salida será conforme a las exigencias del P.G.O.U. del Excmo. Ayuntamiento de Gelves en cuanto a distancias.

Las aguas residuales serán conectadas a la red general de alcantarillado disponiendo de arqueta separadora de grasas y sifónica previamente.

El tratamiento de los residuos generados por la actividad será adecuado según la normativa correspondiente.

8. CONCLUSIONES ANÁLISIS AMBIENTAL

Por todo lo descrito anteriormente, no se esperan impactos ambientales indeseables durante el desarrollo normal de la actividad conforme a las medidas correctoras aplicadas.

Tampoco se estima que se lleguen a producir efectos negativos durante la carga/descarga o suministro de mercancías de proveedores.

De todo lo anteriormente expuesto podemos afirmar que la actividad objeto de proyecto, no modificará el grado de pureza del Medio Ambiente, ni mucho menos causará molestias a los colindantes.

Por tanto, está en condiciones de solicitar ante el Excmo. Ayuntamiento de Gelves la LICENCIA DE ACTIVIDAD con CALIFICACIÓN AMBIENTAL para el ejercicio de la actividad en cuestión.

Gelves, enero de 2026

El arquitecto:



Claro Jesús Pallarés Méndez

Código Seguro de Verificación	IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Fecha	05/02/2026 12:03:58
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	CLARO JESUS PALLARES MENDEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7RUYHZPMRJROXPW5NEHYKD6E	Página	7/7

