

Guía de buenas  
prácticas

**Versión  
resumida**

# **para un espigamiento seguro**



**Generalitat  
de Catalunya**

# 1. Documentación previa referente a la actividad

Esta guía<sup>1</sup> está enfocada a la actividad de espigar por parte de las entidades que realizan la práctica del espigamiento (EPEs). En el caso de otros tipos de espigamiento, como por ejemplo el realizado por particulares o como actividad informal, es posible que no todos los contenidos que se plantean a continuación sean los apropiados.

Para garantizar un espigamiento seguro es necesario trabajar dentro de un marco formal y administrativamente muy definido que haga referencia a todos los agentes implicados: voluntariado, campesinado, EPEs, Servicios de Distribución de Alimentos (SDAs), personas usuarias de los SDA, y receptoras del producto espigado.

1. Este documento es una versión resumida de la "Guía de buenas prácticas para un espigamiento seguro". La versión completa se encuentra en la página web del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya (<http://agricultura.gencat.cat/ca/inici>).

## 1.1. Formalización de un Plan de Voluntariado

La nueva **Ley 25/2015, de 30 de julio, del voluntariado y de fomento del asociacionismo** aprobada por el Parlamento de Cataluña ha regulado esta práctica para asegurar que todas las entidades u organizaciones implicadas, así como el voluntariado, conozcan bien sus derechos y deberes. En este sentido, es tarea propia de las EPE informar al voluntariado de la existencia de la ley y elaborar un Plan de Voluntariado.

Por este motivo, se tendrá que tener en cuenta que todas las personas voluntarias deberán inscribirse previamente a la actividad para tramitar el seguro correspondiente y poder cumplir con los requisitos de la ley.



Voluntariado de la Fundación Espigoladors en finalizar una acción de espigamiento (Fuente: Fundación Espigoladors, 2019).

## 1.2. Formalización de un convenio con el productor/a

Para asegurar la comunicación fluida entre la EPE y el productor/a es importante firmar un **convenio** que delimite el marco de acción de los espigamientos, fije el destino del producto y proteja los cultivos y las instalaciones.

Este convenio tendrá que incluir, idealmente, los siguientes elementos:

### La EPE se compromete a:

- cosechar de los campos de los agricultores/as solo aquello que éstos indiquen y en el horario que se pacte previamente;
- facilitar que llegue el voluntariado y aportar el material necesario para realizar la actividad, incluidas herramientas, cajas y vehículo de transporte;
- procurar que el voluntariado vaya debidamente identificado como tal, y cumpla con todas las obligaciones derivadas de la Ley 25/2015 del 30 de julio del voluntariado y del fomento del asociacionismo, disponiendo del correspondiente seguro de riesgos derivados de la actividad y de los daños que puedan causarse a terceros;

- destinar los productos recuperados a las finalidades fundacionales, entre ellas donaciones a puntos de distribución social de alimentos. En ningún caso los productos recuperados serán destinados a su venta directa como producto fresco;
- eximir a la persona titular de la explotación de toda responsabilidad por posibles accidentes del voluntariado.

### La persona titular de la explotación certificará que:

- los productos espigados son aptos para el consumo y cumplen con la normativa vigente en materia de inocuidad, seguridad alimentaria y fitosanitaria.

En paralelo al convenio firmado con la persona titular de la explotación, la EPE contratará una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubrirá todos los posibles daños de la cosecha, del campo o de las instalaciones realizados de forma involuntaria por parte del voluntariado.

**Es imprescindible formalizar un convenio, entre la EPE y el productor/a, que delimite el marco de acción de las espigadas, fije la destinación del producto y proteja los cultivos y las instalaciones.**

## 1.3. Contratación de una póliza de seguro

A pesar de implementar una correcta prevención de riesgos, es esencial que todo el voluntariado cuente con un seguro de accidentes que habitualmente gestionará la EPE.

## 2. Contactos con el campesinado

La buena relación entre la propiedad de los campos y las EPEs es clave para asegurar el buen funcionamiento de la actividad y la colaboración a largo plazo entre ambas partes. Es importante que esta relación se mantenga a lo largo de todo el año, porque los mejores espigadores son aquellos que conocen bien las necesidades de los agricultores y las agricultoras y se adaptan a ellas.

Es importante recordar que siempre será la persona titular de la explotación quien decidirá qué, cuándo, quién y cómo se espiga a su campo y, por ende, es muy importante que la comunicación sea clara y fluida.

### 2.1. Determinación y localización del cultivo a espigar

La solicitud de espigar un campo puede surgir de la propiedad que informa a la EPE cuando prevea excedentes, o bien fruto del seguimiento realizado por la EPE al productor/a. De esta manera se inicia una relación de confianza, por lo que es conveniente que las personas titulares de la explotación tengan una única persona de

contacto dentro de la EPE, hecho que asegurará una comunicación lo más ágil posible. En un primer contacto la persona titular de la explotación indicará de qué tipo de cultivo se trata, dónde se encuentra, cuántos árboles o hectáreas de campo hay para espigar y se fijará una cita para visitar el campo.

### 2.2. Visita al campo

La visita al campo es importante para fijar claramente los límites del producto espigable y evitar sorpresas el mismo día de la espigada, cuando el voluntariado esté presente.

1. La persona titular de la explotación muestra cuál es el campo a espigar y cuáles son los límites de los cultivos disponibles; idealmente se recorre conjuntamente el terreno para asegurar que se han entendido bien los límites de aquello espigable.
2. La EPE evalúa si tiene capacidad para espigar todo el terreno ofrecido. Este cálculo se basa principalmente en la experiencia de espigadas anteriores, pero hay una serie de indicadores que pueden ayudar, como por ejemplo la velocidad de cosecha de cada uno de los cultivos y los kilos por caja aproximados.
3. Se firma el convenio entre la persona titular de la explotación y la EPE, que tiene como objetivo principal delimitar los derechos y obligaciones de las partes implicadas.
4. Se pacta día y hora de la espigada, y la cantidad aproximada de voluntariado que acudirá.
5. Se determina conjuntamente donde se aparcarán los vehículos el día de la espigada, a pesar de que siempre se procurará que el voluntariado comparta coche para reducir el impacto ambiental y, a la vez, el número de vehículos en los campos; o bien que utilicen otros vehículos no contaminantes como, por ejemplo, la bicicleta.

## 3. Contactos con los SDA

Una vez realizado el contacto con el agricultor/a, la EPE consultará a posibles SDA si disponen de capacidad para recibir el producto espigado en la cantidad prevista y en la fecha pactada.

Un elemento clave de la práctica de la espigamiento es la coordinación entre todos los agentes implicados en la cadena alimentaria, y los SDA son uno de los elementos esenciales.

El diálogo con los SDA tendrá que ser constante a lo largo de todo el año para poder conocer bien sus necesidades y las posibilidades reales de canalización y almacenamiento del producto espi-

gado. Así se evitaban las pérdidas y el desperdicio de alimentos en este último punto de la cadena.

Por lo tanto, antes de organizar una espigada la EPE tendrá que contactar con las entidades receptoras y coordinar e informar sobre:

- tipo de producto, punto de maduración y cantidad aproximada;
- fecha y lugar de recogida o entrega del producto espigado;
- quién aporta las cajas y cómo se hará la devolución si las aporta la EPE.

**Es necesario un diálogo constante con los SDA para conocer bien sus necesidades y las posibilidades reales de canalización y almacenaje del producto espigado.**



Voluntarios de la Fundación Espigoladors ayudan a cargar el producto espigado a la furgoneta de un SDA (Fuente: Fundación Espigoladors, 2018 / Autor: Rafael Coelho).

## 4. Preparación de materiales

Es importante controlar que se dispone del material necesario para la espigada antes de empezar. Para hacerlo puede ser conveniente emplear un formulario y asegurarse, de este modo, que no se olvida nada.

### Identificación visual

Es imprescindible que la EPE garantice la correcta identificación del voluntariado (petos, camisetas, etc.) porque cualquiera que pase (campesinado, vecinos y vecinas, personas excursionistas...) vean claramente que su presencia en el campo está autorizada. De este modo se da el doble mensaje de que, por un lado, no se puedan coger alimentos de los campos sin autorización y, por otro lado, se visibiliza la actividad de espigar de forma organizada.

### Cajas

La EPE o los SDA serán quienes aporten las cajas. Es bueno que sean cajas sólidas y apilables para aprovechar eficientemente el espacio en las furgonetas. En ningún caso se cogerán cajas que puedan encontrarse en los campos sin el permiso explícito de la persona titular de la explotación.

### Vehículos

Los productos espigados se retirarán del campo con los vehículos de la EPE y/o de los SDA que vengán a recoger directamente el producto espigado al campo. Los vehículos deberían estar identificados con el nombre de la entidad.

### Herramientas

Una de las características propias de la práctica de espigar es que es una actividad no mecanizada que se realiza mayoritariamente con las manos; un símbolo de cuidado y amor por el detalle. Las habilidosas manos humanas aseguran que se llegará a todos los frutos que las máquinas puedan haber dejado atrás. Dependiendo del cultivo harán falta algunas herramientas como puede ser un cuchillo afilado o navaja, carretillas, azada (jada) o chapo, que aportará la EPE.

### Botiquín

El botiquín deberá ser completo para atender las primeras curas en casos de heridas leves.

También se deberán tener muy presentes los requisitos de agua y vestuario esenciales para asegurar una buena prevención de riesgos (ver apartado 6.2.).

### Documentación física

En cada espigada, la EPE tendrá que llevar una carpeta que incluya diferentes documentos físicos:

- El seguro
- Protocolo en caso de accidente
- Convenio con el productor/a firmado
- Hoja de firmas del voluntariado

## 5. Llamada de voluntariado

El espigamiento en grupo es una actividad de una cierta complejidad organizativa que requiere una estructura eficiente, flexible y bien coordinada para asegurar una óptima experiencia a todas las personas implicadas.

Las espigadas actuales dependen en gran medida del voluntariado que está dispuesto a dedicar parte de su tiempo a luchar contra las pérdidas alimentarias que se generan en su zona geográfica de referencia. En principio **no se requiere ninguna experiencia previa**, pues el voluntariado recibirá una formación para llevar a cabo la actividad de espigar.

No hay un número máximo o mínimo de participantes en una espigada y el número de voluntariado que se requiera en cada caso estará vinculado a la medida del campo, la velocidad de cosecha de cada tipo de cultivo, y el tiempo disponible para hacerlo. Es por eso que el voluntariado deberá estar informado sobre el hecho que **se requiere una cierta flexibilidad cuando se plantee su participación en una espigada**.

Antiguamente el sonido de una campana alertaba de la apertura de los campos a las personas que realizaban la práctica del espigamiento. Hoy en día son las herramientas digitales las que nos sirven para avisar al voluntariado que hay un campo para espigar.

El sistema que se escoge para anunciar una espigada tendrá que ser muy rápido y sencillo dado que la propia naturaleza de los espigamientos comporta que se pacte con el campesinado con muy poca antelación y se tenga que encontrar al voluntariado muy rápidamente.

En esta primera difusión se informará del producto que se espigará, la localización y el horario de la espigada.

### Respuesta a la llamada

Una vez difundida la actividad, los voluntarios y voluntarias confirmarán su participación. En este momento la EPE les informará sobre la localización exacta del campo y velará porque se compartan al máximo los vehículos para acceder al lugar.

Asimismo, se recordará la importancia de ser puntuales, los principales elementos de prevención de riesgos (vestuario, calzado, sombrero, etc.) y la necesidad de mantenerse flexibles ante posibles cambios de última hora debido a imprevistos climáticos o de maduración de la fruta y verdura a espigar.



Voluntaria de la Fundación Espigoladors  
(Fuente: Fundación Espigoladors, 2020 / Autor: Jordi Flores).

## 6. La espigada

### 6.1. Acogida

Cuando lleguen las personas voluntarias al campo se les indicará dónde se puede aparcar sin dañar las instalaciones. A medida que vayan llegando, se les dará la bienvenida, se repartirán los petos identificativos y se les irá reuniendo para realizar la formación previa y dar inicio a la actividad.

### 6.2. Formación previa

Teniendo en cuenta que los voluntarios/as de una espigada no son profesionales de la agricultura y en muchos casos no han tenido tampoco relación previa con los trabajos de campo, será esencial que la EPE **forme a todo el voluntariado antes de iniciar la actividad** con los objetivos principales de:

- **Proteger y respetar el entorno.** Una vez en el campo, se indicará claramente que es necesario:
  - andar con cuidado para no dañar plantas y árboles, surcos, márgenes, instalaciones de riego, accesos, etc.;
  - recoger todos los desechos que se generen;
  - no fumar en el campo para evitar incendios (pueden haber hierbas secas o algún bidón de producto inflamable);
  - no manipular ningún material o maquinaria agrícola que se pueda encontrar en el lugar.
- **Protegerse uno mismo.** Se instruirá exhaustivamente al voluntariado sobre todas las prevenciones que deben tomarse para prevenir cualquier accidente o enfermedad derivada de la actividad. Se pedirá que los y las participantes tomen conciencia de sus limitaciones

físicas, no excedan nunca sus posibilidades y paren atención a las necesidades de las otras personas del grupo de voluntariado.

- **Hacer una cosecha responsable, eficiente y útil.** Con este objetivo:
  - se indicará muy claramente, mediante un paseo por el terreno, cuál es el área a espigar (surcos y/o árboles) y cuáles son sus límites;
  - se mostrará en qué orden los y las participantes podrán moverse por los cultivos y cómo se agruparán para hacer el trabajo de manera más eficiente;
  - las personas dinamizadoras de la espigada mostrarán de forma práctica como cosechar cada tipo de cultivo sin que se dañe ni el producto cosechado, ni las plantas o árboles de las que se coseche;
  - se mostrará cómo encajar el producto en cada caso para aprovechar al máximo el espacio, que no se dañe el producto, y permitiendo poder apilar las cajas cómodamente dentro de los vehículos de transporte y en su eventual almacenamiento;
  - se aclararán los criterios que determinan qué producto se puede cosechar y cual se debe descartar según:

- Grado de madurez fisiológica mínima para el consumo seguro (siguiendo criterios diversos según producto: medida, color, firmeza, desarrollo de las semillas, caída de la hoja, etc.).
- Grado de madurez máxima para el consumo seguro (siguiendo criterios diversos según producto: color, firmeza, desarrollo de las semillas, signos de podredumbre, floración, alargamiento, lignificación, etc.).
- Distinción entre frutos climatéricos (continuará madurando una vez cosechado; p. ej. tomate, melocotón, etc.), y no climatéricos (no madurará más una vez cosechado; p. ej. cítricos, fresa, etc.).
- Apariencia estética: aprender a no tener en cuenta criterios comerciales estándares como, por ejemplo, medidas no convencionales, variaciones morfológicas (p. ej. ramificaciones de las zanahorias, patatas irregulares, etc.) y fisiológicas (p. ej. bordes negros en las hojas de lechuga) o pequeños golpes. El descarte o rechazo de un producto será debido a deficiencias en sus propiedades nutricionales.

## Guión de ejemplo de formación

1. ¿Qué es espigar?
2. Recordamos los beneficios sociales, ecológicos y personales de espigar.
3. ¿Quién recibirá lo que espigamos hoy?
4. Tomar conciencia sobre el hecho que estamos en casa de alguien que nos ha abierto sus puertas y debemos cuidar el espacio y todo aquello que encontramos en él (sistemas de riego por goteo, árboles y arbustos, márgenes, no coger nada que no nos pertenece, etc.).
5. Recordamos instrucciones de prevención de riesgos, sobre todo de ergonomía e hidratación.
6. Recordamos el horario previsto de finalización y las pausas conjuntas.
7. Explicamos cómo se cosecha el producto en concreto de la espigada de hoy, qué cosas debemos evitar para no dañar nada en el campo, qué cajas usamos y cómo colocamos el producto en las cajas para aprovechar mejor el espacio y poderlas apilar en la furgoneta.
8. Indicamos claramente cuál es la parte del campo que espigaremos y el orden en que lo haremos.
9. Al terminar la formación se entregan todos los materiales necesarios: petos (si no se ha hecho al inicio) y herramientas tales como navajas, guantes (u otros si procede) y cajas, y se da comienzo a la actividad. Se comunica que se tenga cuidado con todo el material porque este es compartido y será reutilizado.

## 6.3. Dinamización de la actividad

La persona dinamizadora de la actividad tendrá que ser una persona con formación agrícola y con gran capacidad organizativa, buenas dotes comunicativas y mucha flexibilidad, dados los constantes imprevistos que implica una espigada (cambios constantes en función de condiciones atmosféricas, las disponibilidades de las personas voluntarias, las disponibilidades de campos para cosechar, etc.).

- Durante la espigada las personas dinamizadoras de la actividad estarán constantemente pendientes del voluntariado para comprobar que hayan entendido bien las indicaciones.

También harán recordatorios sobre la prevención de riesgos y la necesidad de hacer pausas regularmente.

- Asimismo, velarán por el buen funcionamiento y ritmo de la actividad, para que todos los y las participantes tengan claro su objetivo, para resolver las dudas que puedan surgir y para formar equipos que trabajen en colaboración si es necesario. También, procurarán que se termine a tiempo y con el objetivo alcanzado, así como para que toda la actividad se lleve a cabo siguiendo las pautas definidas en la formación inicial.

## 6.4. Clausura

En este momento se recogerán todos los materiales empleados, incluidos todos los petos identificativos. También se recordará al voluntariado que haber espigado ese campo ha sido posible gracias al permiso expreso dado por la persona titular de la explotación, permiso que deja de tener validez en ese mismo momento. Aunque haya quedado producto para cosechar en el campo, a partir de ese momento se deja de tener derecho a seguir espigando y no se está autorizado a volver de forma particular a menos que se acuerde una nueva espigada formal con el o la titular de la explotación.



## 7. Destinación del producto espigado

El producto espigado se tratará como donativo a un SDA, quienes no tendrán derecho a revenderlo. Se debe recordar que la entrega de los alimentos tendrá que hacerse siempre lo más rápido posible para asegurar su frescura.

### 7.1. Entrega del producto a los SDA

En unos casos será la EPE quien distribuya los alimentos a los SDA, y en otros casos serán los SDA quienes recojan los alimentos directamente de los campos una vez finalizada la espigada. Dependerá de las posibilidades logísticas y de los acuerdos que se haya preestablecido.

Los alimentos irán acompañados de un albarán de entrega en el cual constará el origen del producto, el tipo de alimento y la cantidad de kilos espigados, o bien el SDA emitirá un albarán de recepción del producto canalizado que incluya los mismos datos citados anteriormente.

### 7.2. Condiciones de transporte y almacenamiento

El transporte de producto fresco es un reto en general, y en el caso de los productos espigados lo es todavía más dado que a menudo se encuentra en un grado de maduración avanzado en el momento de la cosecha. Por lo tanto se tiene que tener especial cuidado durante su transporte y manejo.

#### Elementos clave del transporte

- **Tiempo:** se intentará acortar lo máximo posible el tiempo entre la espigada y la entrega al destinatario final. Idealmente serán los SDA quienes recojan los productos directamente de los campos al final de la espigada.
- **Manejo:** hay que manipular estos productos con cuidado a lo largo de todo el proceso para evitar golpes que los puedan dañar.
- **Encaje:** las cajas rígidas y aireadas protegen mejor la fruta y la verdura durante su distri-

bución. Siempre tendrán que ser apilables y de la misma medida para evitar que vuelquen durante los trayectos.

- **Vehículos:** se procurará disponer de vehículos en los cuales se pueda apilar cajas con facilidad; no hace falta que se trate de un vehículo refrigerado porque con frutas y verduras que provienen directamente de los campos no hay riesgo de romper la cadena del frío. Hay que asegurar en todo momento que los vehículos estén limpios y que el producto cosechado quede aislado de productos de limpieza, otros productos químicos, ropa sucia o desecho de cualquier tipo.
- **Higiene y sanidad:** las frutas y verduras implican menos riesgos microbiológicos (virus, bacterias, etc.) que la carne u otros alimentos, pero al ser consumidas a menudo sin ningún tipo de cocción, deben cumplirse las normas de seguridad alimentaria de forma estricta.

- **Control constante:** se debe controlar constantemente el producto para ir eliminando la fruta o verdura con inicios de floritura que pueda dañar al resto.
- **Almacenamiento:** se intentará evitar la nece-

sidad de almacenamiento, pero en el caso de tener que hacerlo, se tendrá que disponer de cámaras de frío positivo, entre +4°C y 8°C y siempre limpias, que mantengan las frutas y verduras en condiciones óptimas.

### 7.3. Cuantificación del producto canalizado

Una vez finalizada la actividad se hará un **cálculo de la cantidad de producto espigado** para que todos los agentes implicados sepan cuánto producto se ha rescatado del campo en cada ocasión. Esta acción puede hacerse antes de la donación o recogida por parte del SDA, o bien en el mismo SDA, mediante un sistema de pesaje.

Este dato es importante porque posibilita:

- visibilizar las pérdidas alimentarias para identificar causas e implementar acciones de prevención;
- poner en valor la donación en especies que ha hecho el o la titular de la explotación y el trabajo hecho por el voluntariado y las EPEs;
- elaborar un albarán de recepción destinado a la persona titular de la explotación;
- elaborar un albarán de entrega destinado al SDA;
- asegurar la trazabilidad de todo el producto a lo largo de la cadena.



## 8. Control de la trazabilidad

Poder monitorizar y hacer un seguimiento de cualquier producto alimentario es esencial, y con los productos espigados no puede hacerse excepción alguna.

La EPE tendrá que velar para mantener un control de trazabilidad mediante un registro exhaustivo que incluya:

- **Detalle del campo espigado:** localización

exacta, nombre del propietario, fecha y horario de cosecha, calificación del campo (intensivo, extensivo o ecológico).

- **Producto espigado:** tipo de cultivo, cantidad de kilos recuperados y valor de mercado.
- **Destinatario:** SDA y, si procede, el número de personas usuarias.
- **Voluntariado:** número de personas participantes.

# Pautas y elementos para un espigamiento seguro



## Documentación previa

- Plan de Voluntariado
- Convenio con el productor/a
- Póliza de seguro de responsabilidad civil



## Contacto con el campesinado

1. Localización del cultivo que se espigará
2. Visita al campo para definir:
  - Límites del terreno espigable
  - Capacidad de espigar por parte de la EPE
  - Signatura de convenio
  - Día, hora y número de voluntarios/as
  - Ubicación de la zona de aparcamiento de los vehículos



## Contacto con los SDA

1. Anunciar tipo de producto, punto de maduración y cantidad aproximada.
2. Fijar fecha y lugar de entrega o recogida.
3. Acordar gestión y/o devolución de las cajas.



## Preparación de los materiales

- Identificación visual (petos, camisetas...)
- Herramientas
- Vehículos (identificados con el nombre de la EPE o del SDA)
- Cajas
- Botiquín
- Documentación física



## Llamada de voluntariado

1. Definición del número de personas necesarias según el tamaño del campo, etc.
2. Difusión al voluntariado mediante herramientas digitales (redes sociales, *mailing*...)
3. Respuesta a la llamada por parte de los voluntarios/as y confirmación de las personas participantes



## La espigada

1. Acogida (seguro, presentación de los derechos y deberes del voluntariado...)
2. Formación previa al voluntariado antes de iniciar la actividad
3. Dinamización de la actividad
4. Clausura



## Destinación del producto espigado

1. Entrega a los SDA
2. Definición de condiciones de transporte y almacenamiento
3. Cuantificación



## Control de la trazabilidad

- Registro que incluya:
- Detalles del campo espigado
  - Producto espigado
  - Destinatario
  - Voluntarios/as participantes

# Juntos por el aprovechamiento de los alimentos



Con la colaboración de:



espigoladors



UNIÓ DE PAGESOS



FEDERACIÓ DE  
COOPERATIVES  
AGRÀRIES  
DE CATALUNYA

**IRTA**  
RECERCA I TECNOLOGIA  
AGROALIMENTÀRIES



**Generalitat  
de Catalunya**