



MOLINA LÓPEZ

ANÁLISIS Y OPTIMIZACIÓN DE SEGUROS

COLECCIÓN EMPRESAS · BIBLIOTECA MOLINA LÓPEZ

Guía de Seguros para la Industria Alimentaria

Donde elaborar, envasar y distribuir alimentos genera responsabilidades propias.

*Responsabilidad del producto, RC de explotación, retirada de mercado,
daños materiales, avería de maquinaria, RC patronal y pérdida de beneficios.*

ML-GUIA-ALI-001 · Colección Empresas · v1.0

Mateo Molina · Molina López · 2026

Un sector regulado donde el producto elaborado es el principal vector de riesgo

La industria alimentaria —desde el pequeño obrador hasta la gran planta de procesado— comparte una característica que la distingue de otros sectores: el producto que fabrica se consume. Esa singularidad convierte la responsabilidad del producto en el riesgo nuclear del sector, con consecuencias que pueden extenderse a toda la cadena de distribución.

A esa exposición principal se añaden los riesgos propios de cualquier instalación industrial: daños materiales, avería de maquinaria y equipos de frío, accidentes laborales y pérdida de beneficios por interrupción de la actividad. La normativa de seguridad alimentaria —trazabilidad, control de alérgenos, temperatura de conservación, retirada de producto— añade obligaciones específicas que tienen reflejo directo en el programa de seguros.

Mateo Molina · Molina López · Análisis y Optimización de Seguros

EL PUNTO DE PARTIDA

Una empresa de la industria alimentaria no debe asegurarse como una empresa industrial estándar. La responsabilidad del producto elaborado, los gastos de retirada de mercado y los costes de defensa ante alertas sanitarias son exposiciones que requieren análisis específico.

RESUMEN EJECUTIVO

Las coberturas que una empresa de la industria alimentaria debe evaluar

La relevancia de cada cobertura depende del tipo de producto, el grado de elaboración, el canal de distribución y si existe exportación. Esta tabla es orientativa.

Cobertura	Criticidad	Qué cubre o qué debe verificarse
Responsabilidad del producto	CRÍTICA	Reclamaciones por daños causados por el producto elaborado una vez puesto en circulación. Verificar el límite, el ámbito territorial, los productos y procesos declarados, los alérgenos y las condiciones aplicables a los mercados de destino. La retirada de producto debe revisarse mediante la cobertura específica correspondiente.
RC de explotación	CRÍTICA	Daños a terceros, clientes y proveedores en las instalaciones o derivados de la actividad de la empresa. Verificar que cubre la actividad real: producción, almacenamiento, carga y descarga.
Retirada de producto del mercado	CRÍTICA	Los gastos de retirada —logística, destrucción, comunicación— no quedan cubiertos automáticamente por la responsabilidad del producto. Verificar si existe esta extensión y cuáles son sus condiciones y límites.
Daños materiales (nave y equipos)	ALTA	Incendio, explosión, agua y robo en las instalaciones de producción, almacenamiento y frío. Verificar capital actualizado al coste de reposición de una instalación alimentaria especializada.
Avería de maquinaria y equipos de frío	ALTA	Una avería en la línea de producción o en los equipos de conservación puede inutilizar el producto en proceso. Cobertura diferenciada de los daños materiales por siniestro externo. Verificar ambas.
Pérdida de beneficios	ALTA	Pérdida de margen durante la interrupción de actividad por siniestro material cubierto. Verificar que el período de indemnización refleja los plazos reales de reposición de maquinaria alimentaria especializada.
RC patronal	ALTA	El sector presenta riesgos laborales específicos: trabajo con maquinaria de corte, superficies resbaladizas, cámaras frigoríficas y esfuerzos físicos. Verificar desde el primer empleado y en períodos de máxima plantilla.
Responsabilidad medioambiental	Según actividad	Las empresas con procesos de limpieza, residuos orgánicos o efluentes industriales pueden tener exposición ambiental. Verificar si se requiere cobertura específica según la normativa autonómica aplicable.

Clasificación orientativa. La criticidad varía según el tipo de producto, el canal de distribución y si existe exportación.

En la industria alimentaria, el programa de seguros debe contemplar simultáneamente la dimensión industrial —instalaciones, maquinaria, personal— y la dimensión del producto —desde la elaboración hasta el consumidor final. Ambas generan exposiciones distintas que deben coordinarse.

CAPÍTULO 1

Responsabilidad del producto: el riesgo nuclear del sector

La responsabilidad del producto en la industria alimentaria puede derivarse de múltiples causas: una contaminación microbiológica, un error en el etiquetado de alérgenos, un cuerpo extraño en el producto, un defecto en el proceso de pasteurización o una cadena de frío interrumpida. Las consecuencias pueden afectar a múltiples consumidores y generar reclamaciones económicamente relevantes. Su alcance concreto depende de las condiciones de la póliza.

Situación	Aspecto a verificar
Contaminación microbiológica	Una contaminación por Salmonella, Listeria, E. coli u otros patógenos puede generar daños a consumidores y la retirada de partidas enteras. Verificar cómo contempla la póliza las reclamaciones derivadas de contaminación microbiológica, qué daños quedan incluidos y cuáles son los límites y exclusiones aplicables.
Alérgenos y etiquetado	Un error en la declaración de alérgenos o la contaminación cruzada pueden causar reacciones graves en consumidores sensibles. Verificar que la cobertura de responsabilidad del producto contempla este supuesto y cómo trata los gastos derivados.
Cuerpos extraños en el producto	La presencia de materiales extraños —plástico, metal, vidrio— en el producto elaborado puede causar daños al consumidor y generar retiradas masivas. Verificar cobertura y qué condiciones de control de proceso se exigen.
Defectos en el proceso de elaboración	Errores en la temperatura de pasteurización, esterilización o en el proceso de conservación pueden comprometer la seguridad del producto sin alterar su apariencia. Verificar si la póliza cubre las reclamaciones derivadas de estos defectos.
Responsabilidad en la cadena de suministro	Si la empresa suministra a otras empresas que elaboran o distribuyen el producto final, pueden producirse reclamaciones entre distintos operadores de la cadena de suministro, según la causa del daño, los contratos y la responsabilidad atribuible a cada interviniente. Verificar el ámbito de la cobertura respecto a compradores industriales y clientes intermediarios.
Exportación y mercados internacionales	Los marcos de responsabilidad del producto varían según el mercado de destino. Verificar el ámbito territorial de la póliza y si es adecuado para los mercados a los que se dirige la empresa, especialmente fuera de la UE.

RESPONSABILIDAD DEL PRODUCTO Y RETIRADA DE MERCADO: DOS COBERTURAS DISTINTAS La responsabilidad del producto puede cubrir los daños causados a consumidores. Los gastos de retirada del producto del mercado —logística, destrucción, comunicación— son una exposición diferente que requiere verificación específica. Su inclusión no puede asumirse automáticamente.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

Verificar que la responsabilidad del producto cubre el tipo de elaboración real de la empresa, con un límite adecuado al volumen de producción y distribución, un ámbito territorial coherente con los mercados de destino y la coordinación con la cobertura de retirada de mercado cuando proceda.

CAPÍTULO 2

Daños materiales, maquinaria y pérdida de beneficios

Una planta de producción alimentaria tiene características específicas que elevan su valor de reposición respecto a una nave industrial estándar: revestimientos sanitarios, sistemas de ventilación y control de temperatura, cámaras frigoríficas, líneas de producción certificadas y sistemas de trazabilidad. Su pérdida o deterioro puede comprometer la actividad durante meses.

Elemento	Qué verificar
Nave e instalaciones productivas	Verificar que el capital de continente refleja el valor real de reconstrucción de una instalación alimentaria certificada: revestimientos sanitarios, sistemas de ventilación controlada, accesos diferenciados y estructuras específicas del sector.
Maquinaria de producción y envasado	Las líneas de producción, envasadoras, llenadoras, etiquetadoras y equipos de control de calidad tienen un valor elevado y plazos de reposición que pueden superar varios meses. Verificar capital actualizado y cobertura de avería diferenciada.
Equipos de frío y conservación	Los túneles de congelación, cámaras frigoríficas y equipos de pasteurización son activos críticos. Una avería puede inutilizar el producto en proceso y el stock almacenado. Verificar avería y cobertura de pérdida de stock consecuente.
Stock de materia prima y producto elaborado	El valor del inventario puede ser muy elevado. Verificar el límite asegurado, si se ajusta en función de la campaña o el período de mayor producción, y el método de valoración ante un siniestro.
Pérdida de beneficios	Los plazos de reposición de maquinaria alimentaria especializada pueden superar los 12 meses. Verificar que el período de indemnización de la pérdida de beneficios es coherente con los plazos reales de reanudación de la actividad.
Robo y adulteración	Las instalaciones alimentarias pueden ser objeto de robo de materia prima o producto elaborado. La adulteración, manipulación malintencionada o contaminación deliberada del producto puede generar pérdidas materiales, gastos de retirada y daños reputacionales. Verificar si existe alguna cobertura específica y cuáles son sus condiciones, límites y exclusiones.

SUPUESTO ILUSTRATIVO — Incendio en la sala de envasado

En un supuesto hipotético, un incendio destruye la sala de envasado de una planta de conservas. La maquinaria de envasado tiene un plazo de reposición de 14 meses. Durante ese período, la empresa no puede completar el ciclo de producción y pierde contratos con distribuidores. Si el programa incluía pérdida de beneficios con período de indemnización de 18 meses y capital de continente actualizado, podría haber resultado aplicable a la pérdida de margen derivada de la interrupción, dentro del período, capitales, condiciones y exclusiones contratados. Con un período estándar de 12 meses, una parte del período de recuperación podría haber quedado fuera del alcance temporal contratado.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

En la industria alimentaria, el período de indemnización de la pérdida de beneficios debe revisarse en función de los plazos reales de reposición de la maquinaria específica del sector, que pueden ser significativamente superiores a los estándar de una nave industrial convencional.

CAPÍTULO 3

RC de explotación, RC patronal y responsabilidad medioambiental

La planta alimentaria es un entorno de trabajo con riesgos laborales específicos y una exposición de responsabilidad civil frente a terceros —clientes, proveedores, transportistas— que visitan las instalaciones o interactúan con la empresa en el desarrollo de su actividad.

Situación / Cobertura	Qué verificar
RC de explotación en instalaciones	Daños a clientes, proveedores y transportistas en la planta, zona de carga y descarga o aparcamiento. Verificar que la RC de explotación cubre la actividad real y todos los espacios en que se reciben visitas o se realizan operaciones.
RC patronal	El personal de una planta alimentaria está expuesto a riesgos específicos: maquinaria de corte, superficies húmedas y resbaladizas, trabajos en cámaras frigoríficas, manejo de cargas y exposición a productos químicos de limpieza. Verificar límite y sublímite por víctima, desde el primer empleado.
Trabajadores temporales y ETT	Muchas plantas alimentarias recurren a personal temporal en períodos de mayor producción. Verificar cómo contempla la póliza a los trabajadores temporales y al personal procedente de empresas de trabajo temporal, así como la distribución de responsabilidades entre la empresa usuaria y la ETT.
Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales	Las prestaciones por AT/EP corresponden al sistema de Seguridad Social y a la mutua colaboradora. Esta protección no sustituye a la RC patronal. Verificar que ambos ámbitos están correctamente cubiertos y coordinados.
Responsabilidad medioambiental	Verificar la exposición a responsabilidad medioambiental, las obligaciones de prevención, evitación y reparación que resulten aplicables y si la actividad está sujeta a garantías financieras obligatorias o requiere cobertura específica.
Convenio colectivo aplicable	El sector agroalimentario está regulado por convenios cuyo ámbito funcional y territorial debe verificarse para cada empresa. Algunos convenios establecen obligaciones de seguros colectivos para el personal.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

Verificar conjuntamente la RC de explotación, la RC patronal con el máximo de plantilla —incluyendo temporales y ETT—, el convenio colectivo aplicable y la exposición medioambiental. En el sector alimentario, la subcontratación de operaciones logísticas y de limpieza añade complejidad a la coordinación de coberturas.

CAPÍTULO 4

Seguridad alimentaria, normativa y alertas sanitarias

La industria alimentaria está sujeta a un marco normativo específico —Reglamento (CE) 178/2002, normativa de higiene, controles sanitarios— que establece obligaciones de trazabilidad, retirada de producto y comunicación a autoridades. El incumplimiento de estas obligaciones puede generar sanciones administrativas y agravar la responsabilidad civil ante reclamaciones.

Situación	Aspecto a verificar
Trazabilidad y documentación	La capacidad de rastrear el producto a lo largo de la cadena —«un paso atrás, un paso adelante»— es una obligación legal. Su documentación también puede ser determinante en la defensa ante una reclamación. Verificar que la póliza contempla los gastos de defensa jurídica.
Alerta sanitaria y comunicación oficial	Una alerta sanitaria emitida por la autoridad competente puede obligar a retirar producto del mercado con gran urgencia y a incurrir en costes de comunicación. Verificar si la póliza contempla los gastos asociados a una alerta y bajo qué condiciones actúa.
Sanciones administrativas	El importe de las sanciones administrativas no queda cubierto por la responsabilidad del producto. Puede existir cobertura para determinados gastos de defensa jurídica, siempre dentro de las condiciones y exclusiones contratadas. Verificar qué supuestos contempla la defensa jurídica de la póliza.
Inspecciones y certificaciones	La suspensión, retirada o pérdida de una certificación de seguridad alimentaria puede generar consecuencias comerciales relevantes. Debe comprobarse si la póliza contempla algún gasto o pérdida derivada, teniendo en cuenta que normalmente no queda cubierta de forma automática.
Defensa jurídica especializada	Las reclamaciones en el sector alimentario pueden implicar procedimientos penales, civiles y administrativos simultáneos. Verificar que la cobertura de defensa jurídica cubre la vía penal, la civil y la administrativa con límites adecuados.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

El cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria —trazabilidad, control de alérgenos, temperatura de conservación, protocolos de limpieza— es la primera línea de defensa ante cualquier reclamación. El seguro actúa como segunda línea y no sustituye a los sistemas de gestión de calidad.

CAPÍTULO 5

Aspectos específicos según el tipo de empresa y producto

La industria alimentaria abarca desde el pequeño obrador artesanal hasta la gran planta de procesado con distribución internacional. El programa de seguros debe adaptarse al perfil real de la empresa, el tipo de producto y el canal de distribución.

Consideraciones específicas por tipo de actividad

Tipo de actividad	Consideración aseguradora
Productos de alta perecibilidad	Carne, pescado, lácteos y productos frescos tienen una cadena de frío crítica. La interrupción en cualquier punto puede inutilizar el producto. Verificar la cobertura de avería de frío, la pérdida de stock consecuente y las condiciones de mantenimiento exigidas.
Productos con alérgenos	Las empresas que elaboran productos con alérgenos o que comparten líneas con alérgenos tienen una exposición específica de responsabilidad. Verificar que la póliza contempla este supuesto y cómo trata la contaminación cruzada.
Obrador y producción artesanal	El pequeño productor que elabora y vende directamente tiene responsabilidad del producto desde el momento de la elaboración. Verificar que la RC de explotación y la responsabilidad del producto están coordinadas para la actividad real.
Industria con exportación	La exportación amplía el ámbito de responsabilidad del producto y puede requerir coberturas específicas en el mercado de destino. Verificar el ámbito territorial antes de iniciar o ampliar la actividad exportadora.
Empresa con marca propia	Las empresas que comercializan con marca propia tienen una exposición directa frente al consumidor y deben revisar cómo se distribuyen contractualmente las responsabilidades con fabricantes, proveedores y distribuidores.

Riesgos y aspectos adicionales

Riesgo / Aspecto	Qué verificar
Transporte y distribución propia	Si la empresa dispone de flota propia para la distribución, verificar el seguro obligatorio de automóviles, la cobertura de mercancías transportadas —especialmente perecederas— y la responsabilidad durante el transporte.
Ciber-riesgos y sistemas de control	Los sistemas de control de temperatura, los ERP de gestión de producción y los datos de clientes pueden ser objeto de incidentes de ciberseguridad. Una manipulación de los sistemas de control puede tener consecuencias sobre la seguridad del producto.
Adulteración y contaminación deliberada	Verificar si existe una cobertura específica para adulteración o contaminación deliberada, gastos de retirada, pérdida de producto y gestión de crisis. No debe asumirse que quede incluida automáticamente en la responsabilidad del producto.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

Una póliza de empresa genérica no contempla la especificidad de la industria alimentaria: la responsabilidad del producto elaborado, los gastos de retirada de mercado, la cadena de frío ni la normativa de seguridad alimentaria. El programa debe diseñarse para la actividad real de la empresa.

CAPÍTULO 6

Los errores más habituales en el sector

1. No tener responsabilidad del producto o tenerla con límite insuficiente

La RC de explotación estándar puede no cubrir los daños causados por el producto elaborado una vez que ha salido de las instalaciones. La responsabilidad del producto requiere cobertura específica con un límite adecuado al volumen y el alcance de la distribución.

2. Asumir que la retirada de mercado está incluida en la responsabilidad del producto

Los gastos de retirada —logística, destrucción, comunicación— son una cobertura diferente que debe verificarse expresamente. Su ausencia puede generar costes muy elevados ante una alerta sanitaria, incluso cuando no haya reclamaciones de consumidores.

3. Período de pérdida de beneficios insuficiente

Los plazos de reposición de maquinaria alimentaria especializada pueden superar los 12 meses. Un período estándar puede agotarse antes de que la planta pueda retomar la producción normal, dejando los gastos fijos sin cubrir.

4. Capital de continente sin considerar las especificidades del sector

El coste de reconstrucción de una planta alimentaria certificada —con revestimientos sanitarios, sistemas de control de temperatura y accesos diferenciados— puede ser significativamente superior al de una nave industrial estándar. Un capital desactualizado puede dar lugar a la aplicación de la regla proporcional, salvo que la póliza establezca una modalidad o cláusula diferente.

5. No cubrir la avería de los equipos de frío

La avería de los equipos de conservación no queda cubierta automáticamente por los daños materiales estándar. Requiere cobertura específica, junto con la pérdida del stock consecuente, verificando las condiciones de mantenimiento exigidas.

6. RC patronal con declaración de plantilla insuficiente

Muchas plantas alimentarias recurren a personal temporal en picos de producción. Declarar únicamente la plantilla fija puede generar una declaración insuficiente de la plantilla durante los períodos de máxima actividad y una falta de coordinación con las condiciones de la RC patronal.

7. Ámbito territorial de la responsabilidad del producto insuficiente

Una empresa que exporta a terceros países puede tener una cobertura de responsabilidad del producto limitada al mercado nacional o europeo. Verificar el ámbito territorial antes de iniciar o ampliar la exportación.

8. No actualizar tras cambios relevantes

La incorporación de nuevas líneas de producción, nuevos productos, nuevos canales de distribución o nuevos mercados de exportación son cambios que requieren actualizar el programa. No hacerlo puede generar lagunas en coberturas clave.

UN DENOMINADOR COMÚN Con frecuencia el programa de una empresa alimentaria se construye sobre una póliza de empresa estándar y sus carencias solo se detectan cuando aparece una reclamación o una alerta sanitaria. El diseño correcto debe partir del perfil productivo real: tipo de producto, elaboración, distribución y mercados.

CAPÍTULO 7

Preguntas frecuentes

¿La RC de explotación cubre si un consumidor reclama por el producto?

Puede no hacerlo si la reclamación deriva del producto elaborado que ha salido de las instalaciones. La RC de explotación responde, con carácter general, por daños ocurridos en el ejercicio de la actividad en las instalaciones. Los daños causados por el producto elaborado una vez puesto en circulación pueden requerir una cobertura específica de responsabilidad del producto. Verificar expresamente qué supuestos cubre cada cobertura.

¿Qué diferencia hay entre la responsabilidad del producto y la retirada de mercado?

La responsabilidad del producto puede responder ante reclamaciones de consumidores o terceros por daños causados por el producto elaborado. La cobertura de retirada de mercado puede contemplar determinados gastos de localización, recuperación, transporte, comunicación, almacenamiento o destrucción del producto, según las condiciones y límites contratados. Son coberturas diferenciadas que deben verificarse por separado.

¿La avería de la cámara frigorífica está cubierta por la póliza de daños materiales?

Los daños materiales estándar cubren habitualmente los daños físicos a la instalación por causas externas. La avería mecánica o eléctrica de los equipos de frío requiere cobertura específica de avería de maquinaria, que debe verificarse expresamente junto con la pérdida del stock consecuente y las condiciones de mantenimiento exigidas.

¿Las sanciones administrativas por incumplimientos de normativa alimentaria están cubiertas?

El importe de la sanción administrativa no es asegurable mediante la responsabilidad del producto. La defensa jurídica puede contemplar determinados gastos de asistencia y defensa en el procedimiento, dentro de sus condiciones y exclusiones. Verificar qué supuestos contempla la defensa jurídica de la póliza.

¿Es suficiente el límite estándar de responsabilidad del producto para una empresa alimentaria?

Depende del tipo de producto, el volumen de distribución y los mercados de destino. Un producto con distribución nacional masiva o con exportación puede requerir límites significativamente superiores a los estándar. Verificar el límite en relación con la facturación, el alcance de la distribución y los mercados.

¿La revisión con Molina López tiene coste?

La primera revisión orientativa se realiza sin coste y sin obligación de contratar. Analizamos la actividad real de la empresa y las coberturas que conviene revisar o ampliar.

CHECKLIST

Antes de contratar o renovar el seguro de la empresa

Este checklist permite hacer una primera revisión del programa de seguros de una empresa de la industria alimentaria.

Sobre responsabilidad del producto y retirada de mercado

- ☐ ¿Existe cobertura específica de responsabilidad del producto elaborado?
- ☐ ¿El límite de responsabilidad del producto es adecuado al volumen y canal de distribución?
- ☐ ¿El ámbito territorial cubre todos los mercados a los que se dirige la empresa, incluyendo exportación?
- ☐ ¿Se ha verificado si existe cobertura de retirada de producto del mercado y cuáles son sus condiciones?
- ☐ ¿La póliza contempla expresamente los alérgenos y la contaminación cruzada?
- ☐ ¿Existe cobertura de defensa jurídica en vía civil, penal y administrativa?

Sobre daños materiales y maquinaria

- ☐ ¿El capital de continente refleja el valor real de reconstrucción de una instalación alimentaria certificada?
- ☐ ¿Existe cobertura de avería de maquinaria diferenciada de los daños materiales por siniestro externo?
- ☐ ¿Los equipos de frío tienen cobertura de avería y pérdida del stock consecuente?
- ☐ ¿El límite de stock de materia prima y producto elaborado es adecuado al volumen máximo?
- ☐ ¿El período de pérdida de beneficios es coherente con los plazos de reposición de la maquinaria específica?

Sobre personal y aspectos adicionales

- ☐ ¿La RC patronal cubre el máximo de plantilla, incluyendo temporales y ETT?
- ☐ ¿Ha verificado el convenio colectivo aplicable y sus obligaciones en materia de seguros?
- ☐ ¿Se ha evaluado la exposición a responsabilidad medioambiental según la normativa aplicable?
- ☐ ¿Si existe flota de distribución, los vehículos tienen seguro de automóviles y la carga está cubierta?
- ☐ ¿Ha revisado el programa tras cambios en las líneas de producción, productos o mercados?

INTERPRETACIÓN DEL CHECKLIST

Cómo interpretar el checklist

Este checklist no funciona como una puntuación automática. Una sola respuesta negativa puede ser determinante si afecta a la responsabilidad del producto, la retirada de mercado, el período de pérdida de beneficios o la cobertura de los equipos de frío.

Las respuestas deben analizarse según su importancia. Si existe alguna duda en los apartados de responsabilidad del producto, retirada de mercado o pérdida de beneficios, conviene revisar las condiciones completas de las pólizas.

IDEAS CLAVE

Las claves que una empresa alimentaria no debería pasar por alto

- La RC de explotación se refiere, con carácter general, a daños derivados del desarrollo de la actividad empresarial, mientras que la responsabilidad del producto se refiere a reclamaciones por daños causados por productos puestos en circulación. Su delimitación concreta depende de las condiciones de la póliza.
- Los gastos de retirada de producto del mercado son una cobertura diferente a la responsabilidad del producto. Su ausencia puede generar costes muy elevados ante una alerta sanitaria, incluso cuando no haya reclamaciones de consumidores.
- El período de pérdida de beneficios debe revisarse en función de los plazos reales de reposición de la maquinaria específica del sector alimentario, que pueden superar significativamente los plazos de una nave industrial convencional.
- El cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria —trazabilidad, control de alérgenos, temperatura de conservación— es la primera línea de defensa ante cualquier reclamación. El seguro actúa como segunda línea.

IDEAS CLAVE — CONTINUACIÓN

- La avería de los equipos de frío y la pérdida del stock consecuente son coberturas diferenciadas de los daños materiales estándar. Ambas deben verificarse expresamente y de forma coordinada con las condiciones de mantenimiento exigidas.
- El ámbito territorial de la responsabilidad del producto debe ser coherente con los mercados reales de distribución. Una empresa que exporta puede tener una cobertura territorial que no alcance sus mercados de destino.
- Los trabajadores temporales en períodos de máxima producción pueden concentrar una parte relevante de la exposición laboral. La RC patronal debe revisarse conforme a la plantilla máxima real, no únicamente con la plantilla fija.
- Una póliza general de empresa puede resultar insuficiente para la industria alimentaria si no contempla la responsabilidad del producto elaborado, la retirada de mercado y las especificidades de la maquinaria del sector.
- El programa debe revisarse tras cada cambio relevante: nuevas líneas de producción, nuevos productos, nuevos alérgenos introducidos, nuevos canales de distribución o nuevos mercados de exportación.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

En Molina López, la revisión del programa de seguros de una empresa alimentaria empieza por la actividad real: tipo de producto, proceso de elaboración, cadena de distribución, mercados de destino y cambios producidos desde la contratación inicial del programa.

Donde elaborar, envasar y distribuir alimentos genera responsabilidades propias.

Un programa asegurador bien dimensionado puede reducir el impacto económico de una alerta sanitaria o un siniestro grave sobre la continuidad de la empresa y el patrimonio del titular.

REVISIÓN DEL PROGRAMA

Revisión del Programa de Seguros de su Empresa Alimentaria

Una revisión útil parte de la actividad real: qué se produce, cómo se elabora, dónde se distribuye, qué maquinaria se utiliza y qué ha cambiado desde la última revisión del programa.

1 Identificar la actividad real Tipo de producto, proceso de elaboración, líneas de producción, cadena de frío, distribución, exportación y personal fijo y temporal.	2 Revisar coberturas y límites Responsabilidad del producto, retirada de mercado, RC explotación, daños materiales, avería equipos frío, pérdida beneficios, RC patronal y medioambiental.	3 Coordinar y actualizar Verificar coordinación sin lagunas y actualizar tras cada cambio en productos, líneas, distribución, exportación o personal.
--	---	--

DOCUMENTACIÓN ÚTIL PARA UNA REVISIÓN

- ☐ pólizas vigentes y últimos recibos;
- ☐ descripción de las instalaciones y líneas de producción;
- ☐ relación y valor de la maquinaria y equipos de frío;
- ☐ stock máximo de materia prima y producto;
- ☐ personal fijo y máximo en períodos de mayor producción;
- ☐ convenio colectivo aplicable;
- ☐ tipo de producto elaborado y alérgenos presentes;
- ☐ certificaciones de seguridad alimentaria (IFS, BRC, ISO 22000);
- ☐ canales de distribución y mercados de exportación;
- ☐ siniestralidad de los últimos tres años;
- ☐ contrato de arrendamiento si procede;
- ☐ facturación anual de la empresa.

CUÁNDO NO CONVIENE ESPERAR A LA RENOVACIÓN

Conviene revisar el programa antes de la renovación si se incorporan nuevas líneas de producción, nuevos productos o alérgenos, se amplían los canales de distribución, se inicia o amplía la exportación, aumenta la capacidad de producción o el stock máximo, cambia el perfil de la plantilla o se adquiere nueva maquinaria especializada.

REVISIÓN PROFESIONAL DEL PROGRAMA DE SEGUROS DE SU EMPRESA

Primera revisión orientativa sin coste y sin obligación de contratar. Analizamos la actividad real de la empresa y las coberturas que conviene revisar.

segurosml.com/optimizacion-de-seguros-empresariales/

Sobre Molina López Analizamos los seguros de empresas de la industria alimentaria desde una perspectiva global, no producto a producto.
segurosml.com · segurosml.com/biblioteca/ · ML-GUIA-ALI-001 · v1.0 · 2026

AVISO LEGAL — Esta guía tiene finalidad exclusivamente informativa y divulgativa. No constituye asesoramiento jurídico, fiscal ni una recomendación personalizada de contratación. Las coberturas, condiciones, límites y exclusiones varían según aseguradora y modalidad. Antes de contratar, mantener, cancelar o modificar cualquier seguro, debe revisarse la situación concreta de cada empresa y la documentación contractual aplicable.