

Clasificación y consideraciones medioambientales:

Clasificación: Se trata de un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión medioambiental y laboral de la CII porque puede tener como resultado ciertos efectos que pueden evitarse o mitigarse siguiendo normas de desempeño, directrices y criterios de diseño generalmente reconocidos. Los principales aspectos ambientales y laborales relacionados con el proyecto son: calidad de la materia prima, manejo de efluentes líquidos, manejo de residuos sólidos, emisiones atmosféricas, ahorro de energía, control de calidad e higiene del producto, protección contra incendios, seguridad personal y respuesta a emergencias.

Calidad y trazabilidad de la materia prima: Patagoniafresh se abastece de productores y procesadores de fruta locales. Todos los productores aplican las prácticas de la industria para abastecer el mercado exportador de fruta fresca y vuelcan a la industria de los jugos aquellos productos que no llegan a los estándares de exportación por color, calibre u otras imperfecciones, pero que cuentan con la trazabilidad y con los mismos estándares de calidad, higiene y seguridad alimentaria. El uso de productos fitosanitarios cumple los requisitos de los mercados de exportación establecidos en las normas (BPA, EUREPGAP, etc.).

Efluentes líquidos: Las plantas procesadoras producen efluentes líquidos cuya carga contaminante principal es orgánica derivada de la fruta procesada (azúcares) y, en menor cantidad, de los productos utilizados para la limpieza (hidróxido de sodio e hipoclorito de sodio). En tres de las plantas (San Fernando, Molina y Linares) se realizan tratamientos biológicos en lagunas aerobias, separación de lodos y posterior cloración con descarga a canales de regadío. En el caso de la planta de Ovalle se realiza una primera separación física por decantación y flotación y posterior remoción de sólidos por filtración. El efluente se dispone por infiltración al terreno. Los lodos extraídos son concentrados con agregado de floculantes y luego son enviados a vertederos autorizados.

Manejo de residuos sólidos: Además de la disposición de lodos previamente mencionada, la empresa genera residuos sólidos orgánicos como residuo de la fruta procesada. El principal componente de este residuo es la piel de la fruta que se utiliza como alimento para ganado. Una proporción menor de residuo, que no puede usarse con el mismo destino, se vuelca a vertederos autorizados o se emplea en compostaje. Los residuos de tipo doméstico van a vertedero.

Emisiones atmosféricas: Las fuentes principales de emisiones atmosféricas corresponden a las calderas de generación de vapor de proceso. La mayoría de las mismas consumen petróleo y utilizan mecanismos de control de la combustión para controlar las emisiones atmosféricas. Adicionalmente utilizan filtros para reducir la emisión de hollín. Se realizan análisis periódicos de las emisiones, las que cumplen los estándares nacionales e internacionales.

Ahorro de energía: La empresa está trabajando y ha hecho importantes inversiones para reducir el consumo de vapor que redundaría en un ahorro de combustible. En la planta de Molina se está instalando un equipo evaporador de múltiples etapas para concentrar jugo que reducirá en un 50% el consumo de combustible.

Asimismo, en la planta de San Fernando está funcionando una caldera que quema biomasa de residuos forestales, operada por un tercero. Patagoniafresh le compra vapor y le vende los carozos de la fruta que procesa, con lo cual también logra un ahorro significativo de combustible fósil.

Control de calidad y seguridad alimentaria: Las plantas procesadoras cuentan con las certificaciones en el sistema de gestión de calidad HACCP basado en Codex Alimentarius, la certificación GMA-SAFE y Kosher de ingredientes alimentarios. Los clientes, mayoritariamente empresas alimenticias internacionales, realizan sus propias auditorías de calidad y seguridad

alimentaria complementaria a las certificaciones mencionadas. La planta de San Fernando cuenta adicionalmente con certificación ISO 9001:2008. La empresa está trabajando hacia la implementación de la norma ISO 22000.

Seguridad personal y respuesta a emergencias: La empresa cuenta con procedimientos de manejo de crisis y de respuesta a emergencias tales como incendios, terremotos, accidentes, etc. Se realizan ejercicios de incendio periódicos en las plantas.

Asuntos sociales y laborales: Patagoniafresh cumple las normas nacionales relativas a lo laboral. Entre las principales normas laborales de aplicación y cumplimiento se consideran: las prestaciones de ley, la libertad de asociación, organización en representaciones sindicales de trabajadores, prohibición del trabajo forzado, eliminación de explotación y abuso del trabajo infantil y la no discriminación laboral. La empresa posee un sindicato que abarca a los trabajadores de todas las plantas. Los trabajadores fijos cuentan con un seguro de salud complementario al que otorga la seguridad social, al que la empresa contribuye con el 50% del costo. En el caso de los trabajadores temporales, existe un fondo aportado por la empresa para cubrir gastos de salud.

La empresa cuenta con programas de capacitación y otros beneficios para funcionarios y sus familias. Como parte de sus auditorías, los clientes evalúan positivamente las acciones de la empresa en temas de responsabilidad social empresarial.

Control y seguimiento: Patagoniafresh elaborará a satisfacción de la CII, un Plan de Gestión Ambiental (PGA) para asegurar el cumplimiento de la normativa nacional y las pautas de la CII con respecto a los aspectos medioambientales y de seguridad e higiene laboral. El PGA incluirá un informe anual con información sobre: manejo de efluentes líquidos y residuos sólidos, programas de entrenamiento sobre salud, seguridad ocupacional y respuesta a emergencias, e informe de accidentes.