

Clasificación y consideraciones medioambientales:

Clasificación: El presente es un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión medioambiental y laboral de la CII, debido a que es posible tener como resultado ciertos efectos que pueden evitarse o mitigarse siguiendo normas, directrices y criterios de diseño generalmente reconocidos. Durante la evaluación del proyecto se analizaron los aspectos medioambientales y laborales expuestos a continuación: legislación, manejo de residuos sólidos, efluentes líquidos, control de calidad en alimentos, salud ocupacional y seguridad en el trabajo.

Legislación: En cumplimiento a lo establecido por la legislación y regulaciones ambientales ecuatorianas, la Compañía preparó y presentó ante el Ministerio del Ambiente su Auditoría Ambiental y el respectivo Plan de Manejo Ambiental. La resolución del Ministerio del Ambiente se espera que sea emitida pronto. Por requerimiento de la CII, la Compañía atenderá la resolución del Ministerio del Ambiente una vez emitida, con el fin de concluir con los trámites para obtener la Licencia Ambiental correspondiente.

Manejo y disposición de residuos sólidos: Los residuos sólidos que se generan en la Compañía están conformados por residuos orgánicos provenientes del procesamiento de las frutas tropicales, desperdicios del área de cocina y comedor, oficinas y bodegas, principalmente. Los residuos sólidos son almacenados temporalmente en tambos dentro de las instalaciones de la Compañía para posteriormente ser dispuestos en el relleno sanitario municipal. La compañía tiene previsto para 2005 un estudio para cambiar el destino de la mayoría de los residuos sólidos hacia programas de uso sostenibles de los mismos como alimentación de ganado y fertilización orgánica.

Efluentes líquidos: Los efluentes líquidos son el resultado del uso del agua principalmente en la limpieza de equipos, lavado de pisos y usos domésticos. Los efluentes líquidos industriales son sometidos a operaciones de pretratamiento que retienen sólidos gruesos como trozos de fruta y el retiro de sólidos flotantes. Las aguas residuales domésticas generadas en sanitarios, cocina y comedor se disponen finalmente en fosas sépticas para su tratamiento. A solicitud de la CII y con el propósito de reducir la carga contaminante remanente en los efluentes industriales después del pretratamiento, la Compañía estudia actualmente alternativas para reducir la demanda bioquímica de oxígeno y los sólidos en suspensión, con el fin de cumplir con los estándares de la CII.

Control de calidad en alimentos: La Compañía cuenta con un estricto control de calidad para sus productos, basado en la implementación de buenas prácticas de manufactura y auditorías de su control de calidad de alimentos, denominado análisis de peligros y puntos críticos de control, conocido por las siglas HACCP y de uso obligatorio para las exportaciones a los EE.UU. y la Unión Europea. Asimismo, las frutas tropicales procesadas cumplen con normas AIB (American Institute of Baking) de reconocimiento mundial en relación con la seguridad de alimentos.

Salud ocupacional y seguridad en el trabajo: La Compañía está conformando una comisión de salud y seguridad. A los trabajadores de la planta se les facilitan equipos de protección individual y para la manipulación higiénica de la fruta que se procesa: gorro, cubreboca, guantes, zapatos, protección auricular y ropa de trabajo. A solicitud de la CII, la Compañía ha implementado mejoras en sus prácticas de seguridad industrial, proveyendo a los trabajadores con el número suficiente de equipos de protección individual requeridos. Se han mejorado las condiciones de seguridad y las prácticas para el combate de incendios en las instalaciones, para lo cual se han instalado extinguidores en las bodegas de cartón y las áreas de contabilidad y recursos humanos, así como suficientes duchas de emergencia. Se han ejecutado obras de mantenimiento requeridas en las instalaciones eléctricas y se observaron otras recomendaciones hechas por la CII sobre seguridad.

Aspectos laborales: La política laboral de la Compañía excluye prácticas de trabajo infantil o

forzado. Se cumple con lo establecido en la ley laboral ecuatoriana. El centro de trabajo cuenta con comedor industrial y servicios sanitarios. La Compañía se somete periódicamente a certificación por terceros a través de auditorías de calidad, de buenas prácticas de manufactura y para verificar el cumplimiento con estándares laborales.

Control y cumplimiento: Se exigirá a la Compañía que ponga en marcha un plan de gestión ambiental aceptable para la CII. El plan habrá de incluir al menos (1) obtención de la licencia ambiental correspondiente; instalación del sistema de tratamiento de aguas residuales industriales para mejorar la calidad de la descarga de los efluentes líquidos; medidas para preservar la salud ocupacional y la seguridad en el trabajo, (2) un calendario para la puesta en práctica de todas las medidas de protección del medio ambiente, seguridad y aspectos laborales que se citan en el presente, y (3) los elementos que habrán de ser objeto de un control anual. A lo largo del proyecto, la CII controlará el cumplimiento de su propia política para la revisión ambiental y laboral, evaluando los informes de control que la Compañía le presentará cada año y llevando a cabo visitas periódicas al proyecto como parte del proceso de supervisión del mismo.