

REVISIÓN DE TEMAS MEDIOAMBIENTALES

Clasificación: Se trata de un proyecto de categoría I porque, al contribuir a la conservación de la selva tropical del Amazonas boliviano, ejerce un efecto positivo sobre el medio ambiente. Durante la evaluación del proyecto se analizaron los aspectos medioambientales y sociales expuestos a continuación: conservación de la selva, control de calidad/seguridad alimentaria, certificación como producto orgánico, salud y seguridad en el trabajo, manejo de desechos sólidos (orgánicos) y efluentes líquidos, así como otros aspectos de índole laboral.

Conservación de la selva: El proyecto ejerce un efecto positivo sobre el medio ambiente al fomentar la conservación de la selva tropical amazónica. El valor que adquieren los árboles en su entorno natural sirve como elemento de disuasión para que los recolectores de castañas no los talen para vender la madera como fuente adicional de ingresos. Cabe agregar que Tahuamanu ofrece a los recolectores capacitación respecto de la manera correcta de recolectar castañas amazónicas sin dañar la fauna ni la flora. También participa en otras iniciativas para garantizar el desarrollo sostenible y la conservación de la selva amazónica, entre ellas la Fundación José Manuel Pando. No se dañan los árboles durante el proceso de recolección de castañas porque éstas se recogen del suelo después de caídas de forma natural.

Control de la calidad / Seguridad alimentaria. El préstamo de la CII permitirá a Tahuamanu terminar el proceso de modernización de la planta necesario para poner en marcha un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Dicho sistema sirve para identificar y reducir al mínimo todos los posibles puntos y fuentes de contaminación de productos alimenticios a lo largo del proceso de elaboración. Entre las mejoras necesarias para poner en marcha el sistema APPCC cabe citar la compra e instalación de detectores de metal en varios puntos del proceso para asegurar que los productos envasados no contengan cuerpos extraños ni desechos, la construcción de un nuevo edificio con pisos especiales, un programa para asegurar que el sistema de alumbrado esté protegido a fin de impedir la contaminación del producto con cristal roto e inspecciones rigurosas para el control de plagas. La compañía también ha establecido un programa de análisis microbiológico para las superficies de la maquinaria que entran en contacto con las castañas y se realizan asimismo análisis de las manos y los guantes de los trabajadores a fin de detectar posibles fuentes de contaminación (los análisis son para listeria, coliformes, E. coli y enterobacterias). Tahuamanu está a la vanguardia en la detección de aflatoxinas (sustancia carcinógena) en las castañas amazónicas, proceso que se lleva a cabo además del análisis de muestras en el laboratorio de control de calidad, cuyos resultados se verifican periódicamente en laboratorios certificados ubicados en el extranjero, en Francia y Alemania. El proceso de control de calidad de Tahuamanu es objeto de auditoría permanente por parte de sus clientes internacionales, cuyos estrictos requisitos de control de calidad les impiden comprar castañas amazónicas si la planta elaboradora no supera la inspección.

Cabe agregar que el proyecto seguirá mejorando la recolección de la materia prima y la calidad de la misma, proporcionando asistencia técnica a los recolectores. Dicha asistencia se presta en forma de capacitación, construcción de galpones provisionales y suministro de equipos de transporte para asegurar que la materia prima se almacene en forma segura y con ventilación correcta hasta que pueda transportarse a la planta de procesamiento.

Certificación como producto orgánico: Tahuamanu es una de las dos empresas bolivianas que venden castañas amazónicas orgánicas certificadas por la United States Organic Crop Improvement Association y el Institute for Marketology de la Unión Europea.

Salud y seguridad general: A los trabajadores de la planta se les facilita los correspondientes

equipos de protección, así como asistencia sanitaria y primeros auxilios. El proceso de descascarillado de las castañas produce bastante ruido, por lo que a los empleados que trabajan en esta zona se les exige que lleven tapones para los oídos u orejeras. También reciben botas y guantes de goma. Tahuamanu organiza sesiones de capacitación periódicas para las trabajadoras para enseñarles a usar los equipos de protección. En lo que respecta a los procedimientos en casos de emergencia, la CII pedirá que la compañía coloque rótulos adicionales que señalicen las rutas de evacuación de la planta y que instale un depósito de reserva para agua en caso de incendio. La planta cuenta con una unidad de salud y una enfermera de plantilla para la prestación de primeros auxilios. Cabe agregar que Tahuamanu cubre los gastos de asistencia médica de sus empleados en un hospital privado local y les ofrece cobertura bajo el seguro médico nacional. En cuanto a la seguridad de los depósitos de combustible diesel que están al descubierto, la CII exigirá que Tahuamanu instale muros de contención secundarios debajo de los depósitos a fin de reducir el riesgo de contaminación por fugas o derrames.

Efluentes líquidos: Las aguas negras procedentes de la planta se tratan en un sistema de fosas sépticas. El proceso no genera otros efluentes líquidos.

Desechos sólidos: El descascarillado de las castañas produce un volumen considerable de residuos sólidos consistentes en cáscaras partidas, las cuales se guardan provisionalmente cerca de la planta procesadora. Parte de las cáscaras se utiliza como combustible para la planta que genera vapor para limpiar las castañas y el resto se empleará en el nuevo proyecto de generación de energía eléctrica a partir de biomasa que Tahuamanu está considerando en la actualidad. El elevado valor calorífico de las cáscaras representa un importante potencial energético. Tahuamanu está trabajando con empresas europeas en el desarrollo de una central eléctrica de biomasa. Los desechos de laboratorio, como por ejemplo portaobjetos para análisis microbiológicos, se esterilizan en autoclave y luego se eliminan en paquetes precintados.

Aspectos laborales: Gracias a Tahuamanu han mejorado notablemente tanto el estado de nutrición de los trabajadores como su nivel de formación en materia de salud. La empresa les ofrece comidas equilibradas, incluyendo el desayuno, el almuerzo y la cena, durante los turnos de trabajo. Tahuamanu cumple los requisitos relativos a la edad mínima para trabajar y prohíbe el trabajo forzoso. Respeta asimismo la libertad de asociación, la libertad sindical y el derecho de negociación colectiva. Sin embargo, sus empleados no han formado ningún sindicato. Los empleados de Tahuamanu cuentan con un seguro de vida y un seguro médico.

Tahuamanu es una empresa ejemplar por cuanto ofrece a sus empleados oportunidades que de lo contrario no estarían a su alcance. Por ejemplo, les ofrece la posibilidad de contar con una vivienda en un barrio cercano dotado de agua y energía eléctrica, servicios que no suelen estar a la disposición de gran parte de la población local. Cabe agregar que la empresa ha favorecido bastante a los empleados y sus familiares al proporcionarles capacitación en materia de salud y seguridad en el centro de trabajo, nutrición y asistencia médica.

Otros beneficios sociales: Al seguir mejorando la calidad de la materia prima que se entrega a la planta procesadora gracias a la asistencia técnica que reciben los recolectores de castañas, el proyecto seguirá incidiendo en forma positiva en la industria de recolección de castañas de la región, mejorando los ingresos de los recolectores al incrementar el volumen de producción de un producto de primera clase. Es decir, asegurará que a los recolectores se les pague el mejor precio, además de incrementar la producción al ayudarles a impedir que las castañas se pudran. La ampliación de la empresa brinda apoyo a la actividad de recolección de castañas amazónicas, que es una fuente de ingresos para los trabajadores respetuosa con el medio ambiente.

Sin embargo, uno de los efectos más importantes que el éxito de Tahuamanu ejercerá sobre la región es que, al poner en práctica estrictos procedimientos de control de calidad, se demuestra a los consumidores y a los exportadores de castañas amazónicas que dicha actividad (que por lo común se lleva en forma artesanal) es capaz de producir tanto un producto de excelente calidad como subproductos con valor añadido.

Control y cumplimiento: Se exigirá a Tahuamanu que ponga en marcha un plan de gestión ambiental aceptable para la CII. El plan ha de incluir (1) una descripción de las mejoras previstas al sistema APPCC de la empresa, junto con otras medidas de protección del medio ambiente y de seguridad en caso de incendio, (2) un calendario para la puesta en práctica de todas las medidas de protección del medio ambiente y de seguridad 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 Tahuamanu le presentará cada año y llevando a cabo visitas periódicas al proyecto como parte del proceso de supervisión del mismo.