



Ministerio
del **Ambiente**



Sistema Único de Información Ambiental



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

CATEGORÍA I





Fecha	Mayo 2013
Código:	CI-10
Versión:	1.0
Elaborado Por	Especialistas Ambientales, CAN MAE.
Revisado Por	Coordinadores Dirección Nacional de Prevención de la Contaminación Ambiental.
Aprobado Por	Subsecretaría de Calidad Ambiental – MAE Dirección Nacional de Prevención de la Contaminación





GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA.

CATEGORÍA I.

1. INTRODUCCIÓN.

Una mejor práctica de gestión ambiental es una acción o una combinación de las acciones llevadas a cabo para reducir el impacto ambiental de las operaciones de las actividades a ejecutar en un proyecto. Hay dos tipos de prevención de la contaminación: a) reducción en la fuente y b) reciclaje.

- a) Reducción en la fuente minimiza o elimina la generación de residuos
- b) Reciclado se utilizan materiales para modificar su forma o características y se pone a su disposición para volver a utilizarse.

Así mismo, trata de dar un enfoque de concientización y capacitación, cuánto podemos aportar para minimizar la alteración del ambiente a través del buen uso de los recursos; aplicando sugerencias puntuales de buenas prácticas ambientales según sea la actividad que vayamos a realizar.

Esta Guía de Buenas Prácticas Ambientales (GBPA) pretende sensibilizar sobre la afección que generamos al medio ambiente, desde nuestras profesiones más comunes, aportando soluciones mediante el conocimiento de la actividad y la propuesta de prácticas ambientales correctas.





2. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD.

La presente Guía de Buenas Prácticas Ambientales (GBPA) está dirigida a las personas cuyas actividades se establezcan en la industria alimentaria tales como: molienda de harina y similares; piladoras; secado de granos; extracción de sal; pasteurización de leche; procesadora de leche para la obtención de queso, mantequilla; fabricación de pan y productos de panadería, tortillas, especias y extractos artesanales.

A través de la presente Guía de Buenas Prácticas Ambientales (GBPA), se tiene la posibilidad de reducir el impacto ambiental negativo generado por las actividades de cada uno de los trabajadores de manera individual, sin necesidad de sustituir o realizar cambios profundos en los procesos. Aunque el impacto generado pudiera percibirse como no significativo, la suma de cientos de malas actuaciones individuales puede generar resultados globales adversos, por lo cual se pueden llevar a cabo pequeñas acciones encaminadas a su prevención o su reducción.

3. RECOMENDACIONES.

3.1 CONSUMO DE ENERGÍA.

- Valorare el costo de los equipos con criterios ecológicos, no descartando productos que sean más caros pero que a la larga sean más beneficiosos al tener menor consumo.
- Utilice congeladores, frigoríficos, de bajo consumo con etiqueta ecológica.
- Forme e informe a los trabajadores para el ahorro energético dentro de su actividad.
- Utilice combustibles de alta eficiencia energética en la maquinaria y equipos y límpielos periódicamente para evitar su mal funcionamiento.





- Coloque los frigoríficos lejos de las fuentes de calor procurando que cierren herméticamente y regulando su termostato a temperaturas adecuadas.
- Realice un buen mantenimiento de los circuitos de refrigeración de las cámaras frigoríficas para no despilfarrar energía.
- Desconecte los equipos de la toma de corriente, cuando existan períodos de tiempo largos en los que no se trabaja.
- Sustituya en la medida de lo posible, los equipos antiguos que no hagan un uso eficiente de la energía por otros que si lo hagan.
- Aproveche al máximo la luz natural durante el desarrollo del trabajo.
- Sustituya los sistemas de alumbrado incandescente por sistemas basados en tubos fluorescentes ya que consumen menos energía.
- Ajuste la iluminación a las necesidades del puesto de trabajo, tanto en intensidad como en calidad, ya que es un elemento de eficiencia energética.
- No apague y encienda los tubos fluorescentes con frecuencia, ya que el mayor consumo se realiza en el encendido.
- Incorpore sistemas de detección de presencia para el encendido y apagado de las luces en las zonas menos transitadas.
- Limpie asiduamente los sistemas de iluminación para mejorar su rendimiento.

3.2 CONSUMO DE AGUA.

- Evite la mala utilización y el derroche de agua.
- Establezca un programa de mantenimiento e inspecciones para garantizar la detección y reparación de fugas de los equipos, sanitarios, etc., revisión del funcionamiento de los elementos que permiten ahorrar agua.
- Instale grifos con temporizador donde no los hay, o sistemas de detección de presencia, para que no haya posibilidad de que queden abiertos.
- Limite la capacidad de las cisternas manteniendo la capacidad limpiadora con un ahorro de agua (descarga de 2 tiempos, bajo consumo, bajar la boya, introducir botellas con agua o arena).





- Reutilice el agua dentro del proceso productivo siempre que los protocolos de higiene lo permitan.
- Realice las operaciones de limpieza inmediatamente después de la utilización del equipo para evitar que la suciedad se reseque y por tanto se requieran mayores cantidades de agua.
- Procure que la cantidad de agua empleada en la limpieza sea la imprescindible.

3.3 GESTIÓN DE RESIDUOS.

- Disponga de contenedores adecuados para la segregación de residuos al alcance de todos. Es necesario que estos contenedores estén señalizados y en un lugar acondicionado a tal efecto.
- Instale los contenedores en puntos estratégicos donde se genere principalmente cada tipo de residuo. Adaptar la infraestructura de la instalación para la correcta segregación en origen sin que se mezclen los residuos entre sí y que estén correctamente identificados.
- Disponga de señalética informativa que identifique el desecho, tanto en los envases como en las áreas de almacenamiento, delimitando cada punto claramente.
- Supervise periódicamente si los contenedores están disponibles y si las zonas de almacenamiento están en condiciones adecuadas.
- Realice la segregación, identificación y envasado de los residuos en el origen, nunca mezclando distintos tipos de residuos entre sí.
- Forme e informe a todo el personal para que conozcan todos los riesgos que una mala gestión de estos desechos puede ocasionar y cuál es su correcto manejo.
- Depure los productos de los procesos derivados de la industria alimentaria como sueros, melaza.
- Ceda los restos de residuos orgánicos a otros, que los utilicen como fertilizantes orgánicos.
- No vierta los residuos a la red de alcantarillado público.
- Apile el papel utilizado sin arrugar para minimizar espacio y doblar las cajas de cartón, para así reducir el volumen.

