

**Clasificación ambiental:** 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. Estos son los principales asuntos que se valoraron durante la fase de evaluación de aspectos ambientales y sociales del proyecto: (1) gestión ambiental, (2) aguas residuales, (3) residuos sólidos, (4) emisiones atmosféricas, (5) inocuidad de los alimentos, (6) seguridad e higiene en el trabajo y en caso de incendio, (7) aspectos laborales y (8) seguimiento e informes anuales.

**Gestión ambiental:** La compañía cuenta con un sistema de gestión ambiental (SGA) centrado en garantizar el cumplimiento de los correspondientes requisitos ambientales, laborales y de higiene y seguridad. Está en vías de actualizar el sistema para garantizar que abarque todas las operaciones de reciente adquisición. Este requisito también queda recogido en el plan de acción ambiental y social (PAAS). A la fecha, las instalaciones de Moderna Alimentos cumplen los requisitos necesarios conforme a lo indicado por las auditorías ambientales realizadas por el correspondiente organismo regulador.

**Aguas residuales:** La molienda es principalmente un proceso en seco que genera un limitado volumen de efluentes en forma de aguas residuales. La producción de alimentos (pasta y pan) tampoco consume un gran volumen de agua. Por lo tanto, el grueso de las aguas residuales que se generan consisten en aguas servidas o de lavado. Ambas se vierten a sistemas municipales de tratamiento de aguas residuales, o bien a fosas sépticas. Las aguas residuales no se vierten directamente en aguas superficiales.

**Residuos sólidos:** Se efectúa un seguimiento del volumen y tipo de residuos no peligrosos, y varios tipos de residuos se reciclan. El volumen de materiales peligrosos que se utiliza es limitado y consiste principalmente en material de limpieza y gasóleo para las calderas pequeñas. Los dos se almacenan en las instalaciones de la empresa, en condiciones apropiadas.

**Emisiones atmosféricas:** Las emisiones atmosféricas producidas por la compañía son limitadas y proceden de las calderas pequeñas que generan calor para hornear pan. Las plantas de procesamiento obtienen energía eléctrica de la red nacional y recurren ocasionalmente a generadores de reserva cuando la red presenta problemas de suministro. Las emisiones atmosféricas se analizan anualmente conforme a lo exigido por la normativa nacional.

**Inocuidad de los alimentos:** La compañía pondrá en marcha un programa de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP, sus siglas en inglés) para todas sus operaciones, con arreglo a lo exigido en el PAAS. Cabe agregar que cada planta de producción cuenta con certificación de buenas prácticas de manufactura.

Seguridad e higiene en el trabajo/seguridad en caso de incendio: Moderna Alimentos está en vías de implantar un programa para evaluar mejor la seguridad en todos los centros de trabajo de la compañía. Se realizarán mejoras en cuanto a alumbrado, cableado y equipos de protección, como por ejemplo protectores en mecanismos de transmisión por correa, para subsanar deficiencias y garantizar la seguridad en el trabajo. La compañía también velará por que los trabajadores reciban los equipos de protección personal que sean necesarios, como por ejemplo tapones para los oídos en zonas muy ruidosas y equipos de protección contra caídas para los que trabajan a cierta altura. El PAAS incluirá estas medidas. El programa de mejoras lo dirige un nuevo gerente responsable por todos los aspectos de protección y seguridad en la compañía. La compañía ha lanzado un nuevo programa de capacitación para promocionar prácticas de seguridad en el trabajo y garantizar que los que realizan trabajos de riesgo más elevado reciban la capacitación adecuada.

Moderna Alimentos gestiona bien la preparación para casos de emergencia, que se basa en auditorías realizadas por cuerpos de bomberos locales. Para obtener la licencia de funcionamiento de las instalaciones la compañía tiene que corregir toda deficiencia que se detecte.

**Consideraciones laborales:** La compañía cuenta con políticas (que se describen en el Reglamento Interno de Trabajo) relativas a muchos aspectos de la gestión de recursos humanos, que han sido objeto de análisis y aprobación por el Ministerio de Trabajo y Empleo del Ecuador. Si bien no hay sindicatos en la compañía, los trabajadores tienen libertad para organizar o adherirse a un sindicato si lo desean. La compañía no hace uso del trabajo infantil y verifica la identidad de todos los empleados a fin de corroborar su edad.

**Seguimiento e informes anuales:** La compañía presentará un informe anual en el que se reseñarán los datos de control en lo relativo a la puesta en marcha del PAAS, incluida información acerca del vertido de aguas residuales, eliminación de residuos sólidos, emisiones atmosféricas, inocuidad de los alimentos, seguridad en caso de incendio, higiene y seguridad en el trabajo, informes sobre accidentes y otros aspectos laborales.