

Consideraciones ambientales y laborales:

Se trata de un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión medioambiental de la CII porque puede tener como resultado ciertos efectos que pueden evitarse o mitigarse siguiendo normas, directrices y criterios de diseño generalmente reconocidos. Entre los factores ambientales y laborales relacionados con este proyecto figuran los siguientes: manejo de efluentes líquidos y residuos sólidos, prácticas laborales, seguridad del producto, seguridad personal y respuesta a emergencias.

Efecto de los refrigerantes en la atmósfera. Los equipos de refrigeración utilizarán amoníaco como refrigerante, el cual es inocuo en términos del deterioro de la capa de ozono o su contribución al efecto invernadero. Sin embargo, el uso del amoníaco requiere de cuidados especiales ante posibles fugas por su efecto irritante en caso de inhalación.

Manejo de efluentes líquidos. Dado que no se llevarán a cabo operaciones de manipulación de productos en la planta frigorífica, el uso de agua se reduce a la limpieza y los servicios sanitarios. El agua se extrae de un par de pozos registrados preexistentes en la propiedad. Para la disposición del efluente la empresa dispone de cámaras sépticas.

Manejo de residuos sólidos. Se espera que la planta no genere volúmenes importantes de residuos sólidos debido a que solamente se realizarán actividades de almacenamiento en frío. Sin embargo pueden existir circunstancias en que se generen residuos como consecuencia de daños accidentales a cajas de productos almacenados que puedan requerir reembalaje. En estos casos se podrían generar residuos de materiales de empaque (sunchos, cartón, etc.). Aquellos materiales que se puedan reciclar (cartón) serán donados a organizaciones que los recuperan. El resto será retirado por una empresa autorizada.

Prácticas laborales. Frigorífico Copiapó aplicará las mismas prácticas laborales que Subsole y cumplirá las leyes nacionales relativas a lo laboral, así como los estándares de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). El personal empleado durante la zafra de uva es mayoritariamente el mismo que se emplea en las plantas de Subsole en el sur, debido a que la superposición de zafras es mínima.

Seguridad del producto. La empresa deberá contar con certificaciones internacionales que le permitan ingresar al mercado europeo y estadounidense, que certifiquen la seguridad e higiene del producto y las buenas prácticas agrícolas y de manufactura.

Seguridad personal y respuesta a emergencias. El frigorífico contará con sistemas de seguridad contra incendio (red húmeda) y se realizarán las correspondientes capacitaciones para casos de emergencia tales como incendios, terremotos y fugas de gases. Dado que se trata de equipamiento de refrigeración que utiliza amoníaco, la sala de máquinas contará con ventilación adecuada y las brigadas de emergencia contarán con equipos de protección tales como equipos de respiración autónomos. Dado que se operará con personal ya capacitado en las plantas de Subsole, se utilizarán planes de prevención y de respuesta a emergencia comunes a ambas empresas. Subsole cuenta con un Comité Paritario de Higiene y Seguridad encargado de detectar, evaluar y controlar riesgos.

Control y seguimiento. Frigorífico Copiapó elaborará 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 residuos sólidos, programas de entrenamiento sobre salud, seguridad ocupacional y respuesta a emergencias, e informe de accidentes.