

INFORME GUÍA SECTORIAL

Procesamiento de Pescado



Con el apoyo de:



DESARROLLADO POR:



AÑO 2022

NOTA DE DESCARGO

Copyright © [2021]. [ASOCIACIÓN DE BANCOS PRIVADOS DEL ECUADOR] (“ASOBANCA”). Esta obra se encuentra sujeta a una [Licencia Pública Internacional 4.0 de Creative Commons Atribución/Reconocimiento -- CC BY 4.0](#). Se deberá cumplir los términos y condiciones señalados en el enlace URL y otorgar el respectivo reconocimiento a ASOBANCA. Note que el enlace URL incluye términos y condiciones que forman parte integral de esta licencia.

Esta publicación ha sido producida por ASOBANCA, gracias al financiamiento de la Corporación Interamericana de Inversiones (“BID Invest”) y de Nederlandse Financierings-Maatschappij voor Ontwikkelingslanden N.V. (“FMO”). El uso del nombre de ASOBANCA, BID Invest y/o FMO para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso de los logotipos de ASOBANCA, BID Invest y/o FMO no están autorizados y requieren un acuerdo de licencia adicional o autorización, respectivamente.

Esta publicación no es un documento de cumplimiento. Debe tomarse únicamente como una fuente de información, guía y análisis, a ser aplicada e implementada por cada usuario a su discreción, de conformidad con sus propias políticas o leyes aplicables, y de acuerdo a sus requerimientos específicos. La información y las opiniones vertidas en esta publicación no constituyen asesoramiento legal o profesional de índole alguna y no deben utilizarse en sustitución de asesoramiento profesional específico relevante a circunstancias particulares. ASOBANCA, BID Invest y/o FMO (o sus respectivos colaboradores o representantes) no garantizan la exactitud, confiabilidad o integridad del contenido incluido en esta publicación, o las conclusiones o juicios aquí descritos, y no aceptan responsabilidad alguna por omisiones, errores o declaraciones engañosas (incluyendo, sin limitación, errores tipográficos y errores técnicos) en el contenido en absoluto, o por la confianza en el mismo.

Los hallazgos, interpretaciones y conclusiones expresadas en esta publicación pertenecen a sus autores y, como tales, no reflejan necesariamente las opiniones de los Directores Ejecutivos de la Corporación Interamericana de Inversiones o de los gobiernos que representa. Algunas partes de esta publicación pueden tener enlaces a sitios de internet externos, y otros sitios de internet externos pueden tener enlaces a esta publicación. ASOBANCA, BID Invest y/o FMO no son responsables del contenido de ninguna referencia externa. Nada de lo contenido en este documento constituirá o se considerará una limitación o renuncia a los privilegios e inmunidades de BID Invest, todos los cuales están reservados específicamente.

1. Alcance y campo de aplicación

La guía está dirigida a entidades financieras que identifican, evalúan y administran riesgos ambientales y sociales de su cartera en relación con el sector de procesamiento de pescado.

2. Identificación y evaluación de riesgos¹

En la siguiente tabla se presentan los riesgos ambientales, laborales y sociales considerados como importantes, que resultaron de la evaluación cualitativa y cuyo detalle se puede consultar en las matrices de identificación y evaluación de riesgos ambientales, laborales y sociales desarrolladas en los Anexos 8.3, 8.4 y 8.5, respectivamente, así como también ciertas medidas para el plan de acción. Para mayor detalle consultar la sección 5 de la guía ya mencionada.

AMBIENTAL	
ASPECTO CAUSA / RIESGO AMBIENTAL	PLAN DE ACCIÓN
Consumo de agua PROCESOS: • Descongelación • Descamado y eviscerado • Enlatado y sellado • Esterilización • Generación de vapor • Limpieza de equipos e instalaciones	• Crear un plan interno que regule el uso y aprovechamiento del agua. • Mejorar el diseño del proceso para facilitar la limpieza y eliminar el transporte en húmedo de residuos, minimizando así el consumo de agua. • Llevar a cabo la limpieza en seco preliminar de los equipos y las zonas de producción antes de proceder con la limpieza en húmedo. • Reciclar el agua de refrigeración y las aguas residuales en el proceso productivo siempre que se cumplan las normas de higiene pertinentes.
Descarga de efluentes PROCESOS: • Descongelación • Descamado y eviscerado • Enlatado y sellado • Esterilización • Limpieza de equipos e instalaciones • Cocción	• Equipar los orificios de salida de los canales de aguas residuales con rejillas y filtros de grasa para recuperar y reducir la concentración de materiales gruesos y grasa en la corriente del efluente. • Evitar la inmersión de productos abiertos (por ejemplo, filetes) en el agua, dado que la proteína soluble podría filtrarse y acceder a la corriente de efluente de aguas residuales. • Implementar una planta de tratamiento de aguas residuales industriales, con su respectiva calibración, operación y mantenimiento mediante instructivos de manejo y mantenimiento. • Efectuar el monitoreo de la descarga para verificar el cumplimiento normativo.

¹Los riesgos presentados en la tabla son aquellos considerados como significativos en la elaboración de la respectiva guía.

ASPECTO CAUSA / RIESGO AMBIENTAL	PLAN DE ACCIÓN
Generación de ruido PROCESOS: • Descamado y eviscerado • Enlatado y sellado • Esterilización • Generación de vapor • Cocción • Almacenamiento • Generación de energía eléctrica de emergencia • Enfriamiento	• Aplicar acciones de control de ruido para insonorizar a los equipos dentro del proceso para reducir el ruido generado durante su funcionamiento. • Efectuar el monitoreo de ruido para verificar el cumplimiento normativo.
Generación de olores PROCESOS: • Descongelación • Descamado y eviscerado • Cocción • Almacenamiento • Recepción y clasificación	• Cubrir todos los sistemas de transferencia, canales de aguas residuales e instalaciones de tratamiento de aguas residuales para reducir las fugas de olores molestos. • Instalar condensadores en todos los equipos de proceso necesarios para tratar los olores, incluidos sulfuros y mercaptanos en las emisiones a la atmósfera. • Reducir las fuentes fugitivas de olor en puertas y ventanas abiertas, ventilando las salas mediante el uso de sistemas negativos de ventilación de presión regulada.
Generación de desechos peligrosos y/o especiales PROCESOS: • Limpieza de equipos e instalaciones • Mantenimiento de equipos e instalaciones	• Contar con procedimientos para el manejo de desechos y/o residuos peligrosos y especiales que incluyan: su identificación, separación, registros de las cantidades de desechos y/o residuos, bitácora de los movimientos de entrada y salida de las áreas de almacenamiento. • Obtener el registro de generador de desechos peligrosos y/o especiales. • Entrega de desechos y/o residuos peligrosos y especiales, a los gestores calificados por la Autoridad Ambiental Competente.
Generación de desechos no peligrosos • Limpieza de equipos e instalaciones • Mantenimiento de equipos e instalaciones.	• Contar con procedimientos para el manejo de desechos no peligrosos que incluya: su identificación, separación, registros de las cantidades de desechos y/o residuos, bitácora de los movimientos de entrada y salida de las áreas de almacenamiento. • Entrega de desechos no peligrosos, a los gestores calificados por la Autoridad Ambiental Competente.

ASPECTO CAUSA / RIESGO AMBIENTAL	PLAN DE ACCIÓN
Generación de residuos orgánicos de origen animal PROCESOS: • Descamado y eviscerado	• Incentivar a los buques pesqueros a reducir la captura de “especies no objetivo” para disminuir el volumen de residuos en la línea de subproducto. • Cuando sea factible, reprocesar los residuos para obtener subproductos comerciales.
Consumo de energía PROCESOS: • Enlatado y sellado • Esterilización • Enfriamiento • Cocción • Embalaje y etiquetado • Almacenamiento y despacho	• Llevar un registro y control del uso de energía. • Implementar alternativas como fuentes de energía empleando biomasa de los procesos y mecanismos para la reducción del consumo energético dentro de la planta procesadora. • Considerar la cogeneración (producción combinada de calor y electricidad) para mejorar la eficiencia energética. • Llevar a cabo un balance de energía del procesamiento para determinar puntos de mejora.
Uso de combustibles PROCESOS: • Almacenamiento y despacho • Almacenamiento de combustibles • Generación de vapor • Recepción y clasificación	• Asignar un área para el almacenamiento de combustibles con acceso restringido, piso impermeable, con cubierta, cubeto de contención de derrames, kits de emergencia, señalética, etc. • Determinar acciones o medidas para el control de derrame de combustibles.
Uso de sustancias químicas PROCESOS: • Limpieza de equipos e instalaciones	• Asignar un área para el almacenamiento de sustancias químicas que entre otros requerimientos cumpla con estar separados del área de producción, de acceso restringido, piso impermeable, con cubierta, cubeto de contención de derrames, kits de emergencia, señalética, etc. • Determinar acciones o medidas para el control de derrame de productos químicos. • Solicitar y colocar las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas que se utilicen en lugares visibles dentro de las bodegas. • Mantener un registro de los insumos químicos utilizados en los procesos de limpieza y mantenimiento de instalaciones/equipos.

LABORAL

ASPECTO CAUSA / RIESGO LABORAL	PLAN DE ACCIÓN
- Exposición a bajas temperaturas, al desembarcar el producto que llega congelado. - Sobreesfuerzo físico. - Levantamiento manual de cargas - Exposición al ruido - Cortes con herramientas cortopunzantes durante la manipulación del producto. - Exposición a movimientos repetitivos, debido a la cantidad de producto a manipular. - Minuciosidad de las tareas. - Contacto con superficies calientes. - Exposición a posibles explosiones e incendios. - Caída de los trabajadores al mismo nivel por superficies resbalosas. - Exposición a sustancias químicas, presentes en agentes de limpieza y desinfección.	- Dotar al personal de ropa de trabajo y EPP adecuado según la actividad asignada, la cual será exclusiva para ese fin evitando usarla en otras áreas. - Disponer de procedimientos de atención a emergencias en caso de incendios, temblores. - Mantener un protocolo de bioseguridad para el ingreso a las instalaciones de vehículos y personas como para hacer frente a pandemias (ej. COVID- 19) - Colocar la debida señalización de las áreas restringidas y principales riesgos en cada una de estas, para conocimiento y correcta actuación del trabajador. - Realizar anualmente chequeos médicos y de laboratorio que incluyan, por ejemplo: exámenes de sangre, coproparasitarios, pruebas al sistema osteomuscular, auditivos y visimetrías. - Rotar las labores para evitar tensión por minuciosidad en el trabajo, sobreesfuerzo físico. - Capacitar a los trabajadores acerca de las medidas para evitar incidentes, accidentes y/o enfermedades laborales producidas por los riesgos laborales de las actividades asignadas. - Capacitar al personal para el uso de plaguicidas, uso de EPP, planes de emergencia, incendios, manejo de animales y cualquier otro procedimiento que haya sido instalado.
- Incremento del tráfico por ingreso del transporte a la planta de proceso. - Quejas de vecinos colindantes y de las comunidades por olores. - Quejas por el consumo excesivo de agua, en la recirculación que puede generar disminución de este recurso afectando la provisión de consumo humano. - Malos olores y ruido que desencadenen en denuncias ante la autoridad con riesgo de inspección y multas.	- Evaluar la percepción de los actores sociales de la puesta en marcha de la operación y sobre todo sobre el consumo del agua y energía. - Definir el plan de visitas a las instalaciones, para evidenciar las buenas prácticas de la planta de procesamiento de pescado. - Establecer el plan de acción comunitario: programas sociales y plan de conflictividad con los actores sociales del área de influencia directa de la planta. - Definir el sistema de atención a quejas y reclamos comunitarios. - Establecer el plan de contingencia por materialización de los riesgos sociales: incendios, derrames, polución que generen quejas que afecten la operatividad de la planta.

SOCIAL

ASPECTO CAUSA / RIESGO SOCIAL

- Afectación al suministro de luz y caída de tensión eléctrica que provoque deficiencia de cantidad y calidad de energía en las comunidades aledañas.
- La inadecuada disposición de efluentes que puedan afectar la fauna acuática como recurso ecosistémico o de consumo de la comunidad.

PLAN DE ACCIÓN

- Definir los receptores sensibles que se generen por la cadena logística de la operación, transporte pesado de ingreso y salida de producto terminado.
- Generar un plan de comunicación que informe sobre las principales actividades de la planta que puedan generar molestias comunitarias.

3. Riesgos territoriales

Los riesgos territoriales hacen referencia a la cercanía de la actividad con factores como: áreas de alto valor de conservación o biomas frágiles, presencia de amenazas naturales, conflictos por el acceso y/o uso de recursos naturales, cercanía a pueblos indígenas y comunidades y/o cercanía a patrimonio cultural o histórico. Que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades o el cese de estas.

Para conocer cuáles son los riesgos territoriales relacionados al procesamiento de pescado consultar el apartado 6 y el anexo 8.2 de la guía ya mencionada.

