

LAS PYMES del sector alimentario de Zaragoza ya disponen de un diagnóstico de situación medioambiental, elaborado por el Servicio de Medio Ambiente de la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza

Alimentación: claves ambientales para pymes

●●● **LA DIVERSIDAD** de las empresas del sector alimentario dificulta la descripción de forma conjunta de la naturaleza de sus impactos ambientales. Existe, sin embargo, una serie de rasgos comunes que hacen posible delimitar algunas de las principales claves ambientales asociadas al conjunto de la industria alimentaria, según recogen los diagnósticos de situación realizados por el Servicio de Medio Ambiente de la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza, en colaboración con la Fundación

Biodiversidad y el Fondo Social Europeo.

CANTIDAD

En términos cualitativos, las actividades del sector no resultan particularmente perjudiciales para el medio ambiente. Sin embargo, su volumen de producción y su dependencia directa del medio que garantiza su suministro de materias primas, le obliga a mostrarse especialmente respetuoso con el entorno.

● **Atmósfera:** la contaminación



Pese a su heterogeneidad, la industria alimentaria tiene claves comunes.

atmosférica generada por la industria alimentaria suele estar más relacionada con la generación de olores desagradables que con la emisión de sustancias tóxicas. Por otro lado, el calentamiento de los alimentos requiere del uso de fuentes de calor, cuyo impacto dependerá del tipo de combustible utilizado.

● **Aguas:** la necesidad de grandes volúmenes de agua para su normal funcionamiento ha provocado la incorporación del criterio de ahorro de agua en el diseño de

A DESTACAR

LOS DIAGNÓSTICOS pueden solicitarse al Servicio de Medio Ambiente de la Cámara de Comercio (976 30 61 61, extensión 272). Se trata de un documento de más de 65 páginas, que contiene observaciones sobre la normativa que afecta al sector y un análisis DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades).

sus procesos. La presencia de altas concentraciones de contaminantes, sobre todo orgánicos, en las aguas residuales procedentes de muchos procesos industriales, hacen necesario que sus vertidos sean pretratados antes de verterse a la red de saneamiento o a un cauce público.

● **Residuos:** es muy importante considerar el volumen de residuos sólidos generados por la industria alimentaria debido a las ingentes cantidades de alimentos que procesa. Los residuos generados proceden fundamentalmente de restos de materias primas, envases y embalajes, producto rechazado y aceites usados. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que aproximadamente un 96% de los residuos pueden considerarse subproductos, es decir, que pueden utilizarse de modo rentable en otros procesos productivos (alimentación animal, compostaje...), y que aproximadamente otro 3% es susceptible de ser reciclado.

El ruido también influye, como los medios de transporte, la manipulación de botellas de vidrio y recipientes metálicos, el picado y el triturado de alimentos, o los sistemas de ventilación y refrigeración. Para controlar la fuente pueden sustituirse equipos o componentes ruidosos. Para los trabajadores, puede usarse protección personal y establecer horarios adecuados.



LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA elabora esta información a través de su servicio de Medio Ambiente.