



MEDIO AMBIENTE Guía de buenas prácticas medioambientales dirigida al sector agroalimentario

Gestión medioambiental en las empresas agroalimentarias

Recomendaciones medioambientales, legislación y autoevaluación

Producir con criterios de sostenibilidad y de conservación medioambiental

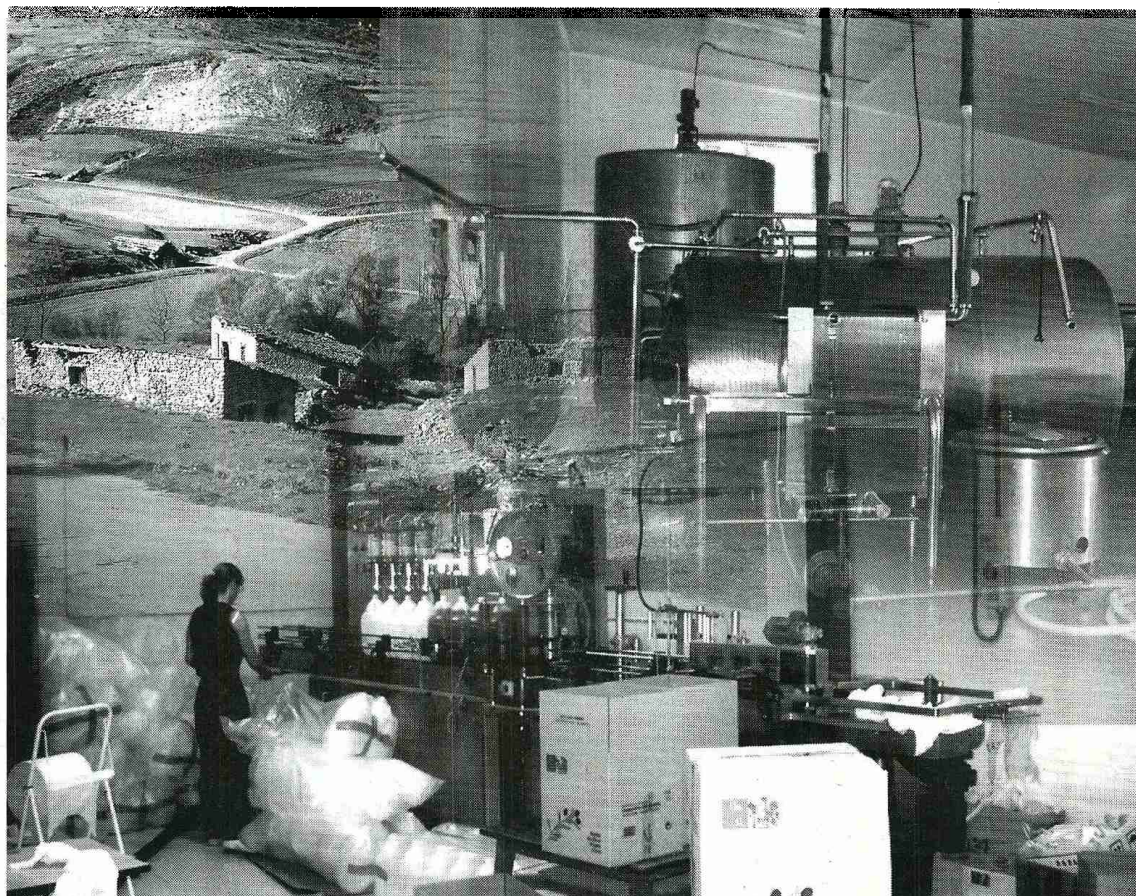
La producción con criterios de sostenibilidad y de conservación medioambiental se ha convertido en un principio básico a la hora de comercializar y de competir en el mercado. Un producto alimentario tiene que ser sano y seguro para el consumidor y para ello debe elaborarse siguiendo unas buenas prácticas de producción y de comercialización.

La Guía de buenas prácticas medioambientales para el sector agroalimentario realizada por el Instituto de Desarrollo Comunitario de Cuenca, en colaboración con la Fundación Biodiversidad y dentro del Plan Integral Medioambiental para las pymes del sector del turismo rural y del sector agroalimentario de la provincia de Cuenca, cofinanciado por el Fondo Social Europeo, pretende ser una herramienta útil para todos los trabajadores, empresarios o profesionales autónomos vinculados al sector agroalimentario. Una Guía que responde también al interés de la Unión Europea por conseguir un desarrollo sostenible e integrar las buenas prácticas medioambientales dentro de las políticas empresariales de todos los países.

La Guía está dirigida a todos aquellas empresas agroalimentarias de la provincia de Cuenca que realizan algún tipo de transformación de productos alimentarios, y en concreto a cinco sectores: lácteo, cárnico, aceite y grasas vegetales, vitivinícola, conservas y champiñón.

POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL

La puesta en marcha de cualquier tipo de actividad empresarial lleva consigo el desarrollo e implantación de una política medioambiental en la gestión interna y externa. Hay que planificar la actividad empresarial, las necesidades y la organización de la producción, a través de un buen diseño de las instalaciones, de los sistemas de almacenaje y del transporte de las materias primas.



La Guía ofrece recomendaciones medioambientales a cinco sectores de actividad de la provincia de Cuenca.

DESARROLLO

Integrar las buenas prácticas medioambientales en las políticas empresariales

CONSUMO

Concienciar sobre la necesidad de reciclar o reutilizar los residuos y ahorrar agua y energía

Las empresas tienen que inculcar a sus trabajadores la necesidad de racionalizar los consumos de materias primas en los procesos de producción, concienciar sobre la necesidad de valoración de los residuos generados mediante su reutilización o reciclaje e incentivar el ahorro de agua, energía y el consumo de productos respetuosos con el medio ambiente.

BUENAS PRÁCTICAS

La gestión medioambiental de una empresa agroalimentaria debe cubrir, por lo menos, las si-

guientes áreas: ahorro de energía y de agua, utilización de detergentes y otros productos de limpieza e higiene no agresivos con el medio ambiente, minimización de la generación de desechos, clasificación de desechos, aprovisionamiento (utilización de productos con formatos y embalajes no perjudiciales para el medio ambiente), y nuevos proyectos de inversión.

Para el ahorro de energía se proponen, entre otras cosas, realizar controles y auditorías para optimizar el consumo, mantenimientos periódicos de la instalación eléctrica, utilizar energías renovables, etc.

En cuanto al ahorro de agua además de instalar sistemas que permitan el ahorro del agua en las diversas instalaciones de las empresas, la Guía recomienda también establecer diferentes redes de agua (de servicios, de refrigeración, de calderas, etc.).

También la Guía ofrece con-

sejos en el almacenamiento y consumo de materias primas, en el diseño y mantenimiento de equipos e instalaciones y propone formar e informar al personal en higiene alimentaria según las actividades realizadas y según los riesgos que se puedan derivar de los puestos de trabajo.

INFORMACIÓN Y EVALUACIÓN

Un capítulo de la Guía explica el significado de conceptos o términos relacionados con el medio ambiente y el sector agroalimentario. Son sesenta y seis definiciones sobre agricultura ecológica, clases de aguas, calidad ambiental, procesos biológicos, productos ecológicos, residuos, etc. Concluye la Guía con legislación básica en materia medioambiental, seguridad alimentaria y prevención de riesgos, y un test de autoevaluación interna para que las empresas puedan analizar su situación respecto al medio ambiente.