



RESOLUCIÓN DIRECTORAL
Nº 00910-2024-PRODUCE/DGAAMI

29/10/2024

Visto, el Informe N° 00000083-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac (28.10.24), a través del cual la Dirección de Evaluación Ambiental (DEAM) recomienda clasificar el proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, previsto de ejecutarse en la Parcela N° 55, Zona Campo Grande, ex fundo Huaral, distrito y provincia de Huaral, departamento de Lima, de titularidad de la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, y otorgar la certificación ambiental para el mencionado proyecto en la Categoría I; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE, se aprobó el Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno (en adelante, **Reglamento Ambiental Sectorial**) con el objetivo de promover y regular la gestión ambiental, la conservación y aprovechamiento sostenible de recursos naturales en el desarrollo de las actividades de la industria manufacturera y de comercio interno, así como regular los instrumentos de gestión ambiental, los procedimientos y medidas de protección ambiental aplicables a estas;

Que, las disposiciones contenidas en el Reglamento Ambiental Sectorial resultan aplicables a los proyectos de actividades de la industria manufacturera y comercio interno en el territorio nacional, teniéndose que, en el presente caso, el proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, corresponde a una actividad de comercio interno, de competencia del Ministerio de la Producción (PRODUCE), en vista de lo cual, corresponde su evaluación ambiental al amparo de la normatividad ambiental sectorial aplicable;

Que, conforme al artículo 28 del Reglamento Ambiental Sectorial, todo titular industrial o de comercio interno que pretenda desarrollar un proyecto de inversión sujeto al Sistema Nacional de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA) debe gestionar una certificación ambiental ante la autoridad competente, siendo que la resolución que aprueba el instrumento de gestión ambiental preventivo constituye la certificación ambiental;

Que, la Evaluación Preliminar (EVAP) es el proceso inicial de evaluación del impacto ambiental, en el cual el titular presenta a la autoridad competente las características de la acción que se proyecta ejecutar, los antecedentes de los aspectos ambientales que conforman el área de influencia de la misma y los posibles impactos ambientales que pudieran producirse. La EVAP determina el estudio ambiental que corresponde para poder implementar el proyecto, dependiendo del nivel de impacto ambiental del mismo;

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: WWF7US7Y

Que, el numeral 36.2 del artículo 36 del Reglamento Ambiental Sectorial indica que, cuando la autoridad competente clasifique el proyecto de inversión en la Categoría I, la EVAP constituye la Declaración de Impacto Ambiental (DIA) y, la resolución de aprobación, la certificación ambiental;

Que, la DEAM ha evaluado la documentación presentada por la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, por lo que, en el marco de sus funciones asignadas en el literal a) del artículo 118 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción, aprobado por el Decreto Supremo N° 002-2017-PRODUCE (en adelante, **ROF del PRODUCE**), ha elaborado el Informe N° 00000083-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac (28.10.24), en el cual se recomienda clasificar el proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, en la Categoría I – Declaración de Impacto Ambiental (DIA) y, por ello, otorgar la Certificación Ambiental, en concordancia con el numeral 36.2 del artículo 36 del Reglamento Ambiental Sectorial;

Que, el literal d) del artículo 115 del ROF del PRODUCE establece como una de las funciones de la Dirección General de Asuntos Ambientales de Industria (DGAAMI), conducir el proceso de evaluación de impacto ambiental de la actividad industrial manufacturera y de comercio interno, conforme a la materia ambiental y en concordancia con las políticas nacionales y sectoriales, planes nacionales y especiales, los sistemas funcionales y marco normativo vigente; y, conforme al literal e) del mismo artículo, la DGAAMI emite actos administrativos sobre la evaluación de los instrumentos de gestión ambiental para las actividades de la industria manufacturera y de comercio interno; por lo que, de conformidad con el Informe de visto, se procede a emitir el presente acto administrativo;

Que, de acuerdo con el numeral 6.2 del artículo 6 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, la presente Resolución Directoral se sustenta en los actuados en el procedimiento administrativo y en los fundamentos y conclusiones del Informe N° 00000083-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac (28.10.24), por lo que este y sus anexos forman parte integrante del presente acto administrativo;

De conformidad con la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción, Decreto Legislativo N° 1047; el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS; el Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE; el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2017-PRODUCE, y demás normas reglamentarias y complementarias;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Clasificar la Evaluación Preliminar (EVAP) del proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, previsto de ejecutarse en la Parcela N° 55, Zona Campo Grande, ex fundo Huaral, distrito y provincia de Huaral, departamento de Lima, de titularidad de la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, en la Categoría I – Declaración de

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: WWF7US7Y

Impacto Ambiental (DIA), de conformidad con el Informe N° 00000083-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac (28.10.24) y sus Anexos, el cual forma parte integrante del presente acto administrativo, y por los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2°.- Aprobar la Declaración de Impacto Ambiental (DIA) del proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, previsto de ejecutarse en la Parcela N° 55, Zona Campo Grande, ex fundo Huaral, distrito y provincia de Huaral, departamento de Lima, de titularidad de la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, de conformidad con el Artículo 1, constituyendo la presente Resolución Directoral la Certificación Ambiental del referido proyecto.

Artículo 3°.- La empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** debe comunicar a esta DGAAMI el inicio de la etapa de implementación del proyecto dentro de los treinta (30) días hábiles posteriores a esta, así como comunicar el inicio de la etapa de operación dentro de los quince (15) días hábiles posteriores de concluida la etapa de implementación.

Artículo 4°.- La empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** se encuentra obligada a cumplir con la presente Resolución Directoral, así como con cada una de las obligaciones y compromisos que se indican en las conclusiones, recomendaciones y en los Anexos del Informe N° 00000083-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac (28.10.24).

Artículo 5°.- La aprobación de la Declaración de Impacto Ambiental (DIA) no exime a la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** de la obtención y mantenimiento en vigor de las licencias, permisos y autorizaciones que requiera para la instalación, operación, mantenimiento y etapas del proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, conforme a la normativa vigente.

Artículo 6°.- Remitir copia de la presente Resolución Directoral y del Informe que la sustenta a la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, a la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y al Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA), en su calidad de entidad de fiscalización ambiental de la actividad que realiza el administrado.

Regístrese y comuníquese



Firmado digitalmente por VALLE
MARTINEZ Maria Ysabel FAU
20504794637 hard
Entidad: Ministerio de la Producción
Motivo: Autor del documento
Fecha: 2024/10/29 17:37:43-0500

VALLE MARTINEZ, MARIA YSABEL
DIRECTORA GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS AMBIENTALES DE INDUSTRIA
Viceministerio de MYPE e Industria



Visado por BARDALEZ DIAZ Jeremy Daniel
FAU 20504794637 hard
Fecha: 2024/10/29 17:16:33-0500

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: WWF7US7Y



PERÚ

Ministerio
de la Producción

DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME N° 00000083-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac

Para : BARDALEZ DIAZ, JEREMY DANIEL
DIRECTOR (S)
DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL

De : Miranda Cuenca, Claudia Paola
DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL

Asunto : Evaluación Preliminar (EVAP) del proyecto denominado
"Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks", de
titularidad de la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**

Referencia : Registro N° 00046942-2024 (20.06.24)

Fecha : 28.10.2024

Mediante el presente nos dirigimos a usted, a fin de informar a su Despacho lo siguiente:

1. ANTECEDENTES

Tabla 1. Antecedentes

N°	Documento	Número	Fecha	Emitente	Asunto
01	Registro	00046942-2024	20.06.2024	AJEPROCESO S S.A.C.	Evaluación Ambiental Preliminar (EVAP) para el proyecto "Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks"
02	Oficio	00004378-2024-PRODUCE/DGAAMI	26.06.2024	PRODUCE	Se realizaron observaciones de admisibilidad.
03	Adjunto	00046942-2024-1	28.06.2024	AJEPROCESO S S.A.C.	Presentó el levantamiento de observaciones de admisibilidad.
04	Oficio	00004995-2024-PRODUCE/DGAAMI	03.08.2024	PRODUCE	Se remitió el Informe N° 00000055-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac con observaciones al EVAP
05	Oficio	00005177-2024-PRODUCE/DGAAMI	09.08.2024	PRODUCE	Se solicitó OT a la ANA.
06	Registro	00063168-2024	19.08.2024	AJEPROCESO S S.A.C.	La empresa presentó una solicitud de ampliación de plazo.
07	Oficio	00005438-2024-PRODUCE/DGAAMI	21.08.2024	PRODUCE	Se otorgó ampliación de plazo.
08	Adjunto	00046942-2024-2	04.09.2024	AJEPROCESO S S.A.C.	Presentó el levantamiento de observaciones
09	Registro	00067984-2024	05.09.2024	ANA	Remitió observaciones al EVAP
10	Oficio	00005944-2024-PRODUCE/DGAAMI	10.09.2024	PRODUCE	Se envió las observaciones de la ANA a la empresa
11	Registro	00071401-2024	17.09.2024	AJEPROCESO S S.A.C.	Remitió el levantamiento de observaciones de la ANA.
12	Oficio	00006175-2024-PRODUCE/DGAAMI	18.09.2024	PRODUCE	Se traslada levantamiento de observaciones a la ANA.
13	Registro	00075938-2024	03.10.2024	ANA	Remitió el Oficio N° 2321-2024-ANA-DCERH con el INFORME TECNICO N° 0029-2024-ANA-DCERH/N_LCARDEÑA otorgando OT favorable.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO



2. BASE NORMATIVA

- 2.1. Decreto Legislativo N° 1047, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción.
- 2.2. Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno.
- 2.3. Decreto Supremo N° 002-2017-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción.
- 2.4. Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 2.5. Decreto Supremo N° 023-2021-PRODUCE, que aprueba el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) del Ministerio de la Producción (PRODUCE).
- 2.6. Decreto Supremo N° 014-2022-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Participación Ciudadana en la Gestión Ambiental de la Industria Manufacturera y Comercio Interno.

3. ANÁLISIS

Aspectos normativos

- 3.1. El Decreto Legislativo N° 1047, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción (PRODUCE), señala como ámbito de competencia del Sector Producción a las materias de pesquería, acuicultura, industria y comercio interno. Asimismo, el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 23407, Ley General de Industrias, señala que se encuentran bajo su ámbito, las actividades consideradas como industrias manufactureras, actualmente clasificadas en la Sección C de la Gran División 4 de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU)¹, excluyéndose las actividades de transformación primaria de productos naturales que se regirán por las leyes que regulan la actividad extractiva que les da origen.
- 3.2. Asimismo, se tiene que las disposiciones contenidas en el Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE (en adelante **RGA**), así como en sus normas complementarias, resultan aplicables a los proyectos de actividades de la industria manufacturera en el territorio nacional; en tanto los mismos se encuentren contenidos en el Anexo II del Reglamento de la Ley del Sistema Nacional de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA), aprobado por Decreto Supremo N° 019-2009-MINAM, actualizado por la Resolución Ministerial N° 157-2011-MINAM, modificado por la Resolución Ministerial N° 159-2017-MINAM y Resolución Ministerial N° 129-2020-MINAM, en el cual se precisan las materias de industria manufacturera que requieren contar con certificación ambiental.
- 3.3. En ese sentido, se aprecia que la citada empresa ha presentado la solicitud de Evaluación Preliminar (EVAP) de su proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, previsto de ejecutarse en la Parcela N° 55, Zona Campo

¹ Desde enero de 2010, rige en el Perú la mencionada nueva clasificación, según lo dispuesto por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) en la Resolución Jefatural N° 024-2010-INEI.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Grande, ex fundo Huaral, distrito y provincia de Huaral, departamento de Lima.

- 3.4. De este modo, se observa que de acuerdo con el Listado de Inclusión de Proyectos de Inversión sujetos al SEIA, contenido en el precitado Anexo II del Reglamento de la Ley del SEIA y modificado mediante Resolución Ministerial 129-2020-MINAM, el proyecto propuesto por la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, debe cumplir con ciertas condiciones a fin de determinar si se encuentra comprendido dentro de la obligación de contar con una evaluación de impacto ambiental, a tramitarse mediante el procedimiento de clasificación ambiental, mediante la presentación de una Evaluación Preliminar (EVAP).
- 3.5. De otro lado, el Anexo I del Reglamento de la Ley del SEIA, aprobado mediante Decreto Supremo N° 019-2009-MINAM, define a la EVAP como el proceso inicial de Evaluación de Impacto Ambiental, donde el titular presenta a la autoridad competente, las características de la acción que se proyecta ejecutar, los antecedentes de los aspectos ambientales que conforman el área de influencia de la misma; los posibles impactos ambientales que pudieran producirse; y, en el caso de la Categoría I, las medidas de prevención, mitigación o corrección previstas. Para el caso de las Categorías II y III, la Evaluación Preliminar sustenta la propuesta de clasificación de conformidad con las categorías establecidas y de términos de referencia para el estudio de impacto ambiental correspondiente.
- 3.6. En lo que respecta al procedimiento de clasificación de proyectos de inversión, el RGA, en su artículo 33.1, precisa que el titular industrial o de comercio interno, debe presentar ante la autoridad competente, previo al inicio de obras, la solicitud de clasificación del proyecto de inversión para la cual desarrollará la Evaluación Preliminar (EVAP), conforme al Anexo VI del Reglamento de la Ley del SEIA.
- 3.7. A su vez, conforme al numeral 36.2, del artículo 36 del RGA, *“cuando la autoridad competente clasifique el proyecto de inversión en la categoría I, la Evaluación Preliminar (EVAP) constituye la DIA y, la resolución de aprobación, la certificación ambiental; y cuando clasifique en las categorías II o III, aprueba los términos de referencia e indica las autoridades que emitirán opinión técnica durante la etapa de evaluación del Estudio de Impacto Ambiental”*.
- 3.8. En cuanto a los aspectos formales de la solicitud presentada por la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, se verifica que la misma cumple con lo dispuesto en el Procedimiento N° 84: *“Clasificación o Reclasificación de Proyectos de Inversión de la Industria Manufacturera de Comercio Interno”* del Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) del PRODUCE, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2021-PRODUCE, así como con lo previsto en el artículo 34 del RGA.
- 3.9. Finalmente, de conformidad con el numeral 19.1 del artículo 19° del RGA, las declaraciones vertidas en todo instrumento de gestión ambiental presentado ante el PRODUCE tienen el carácter de declaración jurada². En ese sentido, se presume que

² En la misma línea, tenemos al numeral 1.7 del Artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, el cual establece que, en la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

toda la información que ha sido proporcionada por el administrado se ajusta a la verdad de lo declarado.

Aspectos técnicos³

Tabla 2. Actividad y clase CIIU

Actividades declaradas por el administrado	Clase CIIU Rev. 4
Fabricación de snacks, tales como: papas fritas, cereales nachos, chizitos y pop corn.	CIIU 1030 - Elaboración y conservas de frutas, legumbres y hortalizas

Tabla 3. Datos generales del titular

Titular	AJEPROCESOS S.A.C.
RUC	20407921047
Domicilio procedimental electrónico	El administrado se encuentra inscrito en el Sistema de Notificación Electrónica (SNE) del PRODUCE ⁴
Representante Legal	Rita Nazareth Carrión Hurtado D.N.I. 08755843

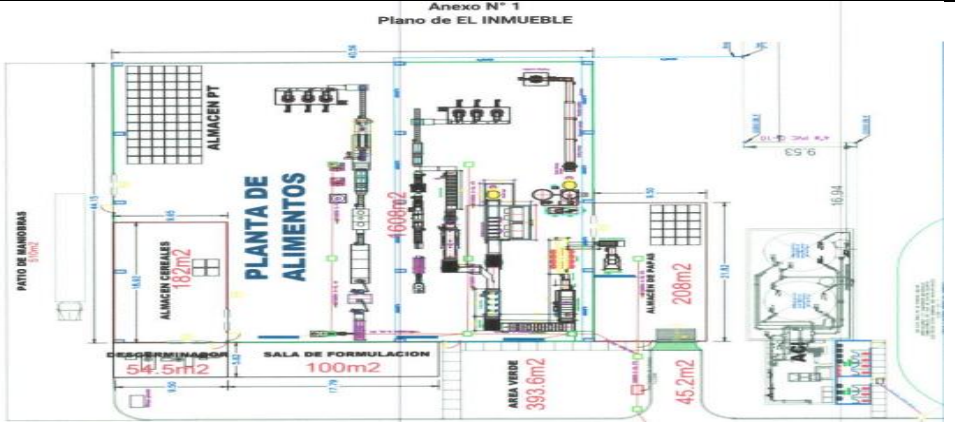
Tabla 4. Datos generales del proyecto

Ubicación del proyecto	Distrito	Provincia	Departamento																																													
Parcela N° 55, Zona Campo Grande, ex fundo Huaral	Huaral	Huaral	Lima																																													
Sub Sector	Industria manufacturera																																															
Zonificación/Compatibilidad de uso	En el Anexo N° 3 del levantamiento de observaciones, el titular adjuntó el Certificado de Compatibilidad de Uso N° 007-2024-MPH-GDUR-SGOPYDT emitido por la Municipal Provincial de Huaral, en la cual se indica que el predio de área 2,160.19 m² (según Partida N° P01013415) tiene una zonificación de uso de suelo de zona de industria liviana (I-2).																																															
Situación legal del predio	En el Anexo N° 1.2 de la EVAP, adjuntó el Contrato de Arrendamiento celebrado entre EMBOTELLADORA CARAL S.A.C. (El arrendador) y AJEPROCESOS S.A.C. (El arrendatario) por 3,101.00 m² del predio inscrito en la Partida Electrónica N° P01013415 del Registro de Propiedad Inmueble de la Oficina Registral de Huaral.																																															
	<table><tr><th colspan="4">ÁREAS DE PLANO DE ALIMENTOS</th><th></th></tr><tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ÁREA m2</th><th>Unitario m2</th><th>SOLES MENSUAL</th><th></th></tr><tr><td>NAVE INDUSTRIAL</td><td>1,790.00</td><td>8.03</td><td>14,381.84</td><td></td></tr><tr><td>ALMACEN DE PAPAS</td><td>208.00</td><td>8.03</td><td>1,671.19</td><td></td></tr><tr><td>PATIO DE MANIOBRAS Y ACCESOS</td><td>555.20</td><td>8.03</td><td>4,460.78</td><td></td></tr><tr><td>SALA DE DESGERMINADOR</td><td>54.20</td><td>8.03</td><td>435.47</td><td></td></tr><tr><td>SALA DE FORMULACIÓN</td><td>100.00</td><td>8.03</td><td>803.46</td><td></td></tr><tr><td>ÁREA VERDE</td><td>393.60</td><td>8.03</td><td>3,162.40</td><td></td></tr><tr><td>AREA TOTAL</td><td>3,101.00</td><td></td><td>24,915.14</td><td></td></tr></table>			ÁREAS DE PLANO DE ALIMENTOS					DESCRIPCIÓN	ÁREA m2	Unitario m2	SOLES MENSUAL		NAVE INDUSTRIAL	1,790.00	8.03	14,381.84		ALMACEN DE PAPAS	208.00	8.03	1,671.19		PATIO DE MANIOBRAS Y ACCESOS	555.20	8.03	4,460.78		SALA DE DESGERMINADOR	54.20	8.03	435.47		SALA DE FORMULACIÓN	100.00	8.03	803.46		ÁREA VERDE	393.60	8.03	3,162.40		AREA TOTAL	3,101.00		24,915.14	
	ÁREAS DE PLANO DE ALIMENTOS																																															
	DESCRIPCIÓN	ÁREA m2	Unitario m2	SOLES MENSUAL																																												
	NAVE INDUSTRIAL	1,790.00	8.03	14,381.84																																												
	ALMACEN DE PAPAS	208.00	8.03	1,671.19																																												
	PATIO DE MANIOBRAS Y ACCESOS	555.20	8.03	4,460.78																																												
	SALA DE DESGERMINADOR	54.20	8.03	435.47																																												
	SALA DE FORMULACIÓN	100.00	8.03	803.46																																												
	ÁREA VERDE	393.60	8.03	3,162.40																																												
AREA TOTAL	3,101.00		24,915.14																																													

³ La información que se presenta a continuación ha sido declarada por el administrado en el estudio.

⁴ El administrado ha dado su autorización para realizar los actos de notificación en el marco del Sistema de Notificación de Electrónica – SNE, del PRODUCE; el cual tiene efectos desde el mismo día en que el acto administrativo se depositó en el domicilio electrónico, siempre que aquella se haya efectuado dentro del horario de atención de esta Entidad, de acuerdo con lo indicado por el artículo 10° del Decreto Supremo N° 012-2014-PRODUCE.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	Anexo N° 1 Plano de EL INMUEBLE  Cabe indicar que, la empresa precisó que el contrato celebrado entre EMBOTELLADORA CARAL S.A.C. y AJEPROCOS S.A.C., se trata de un contrato entre empresas de un mismo grupo empresarial (Grupo AJE), por lo que contiene un mayor detalle y la información descrita es de total confidencialidad en el grupo, es por ello que se describieron las futuras áreas y consignó el plano de distribución del proyecto a implementar. Asimismo, debe resaltarse que en el mencionado Anexo N° 1 se presentó el “Plano de EL INMUEBLE” en base a una proyección de distribución de las áreas que tendrá la Planta de Alimentos – Snacks, con el fin de detallar las áreas que forman parte del contrato y establecer un precio de renta por el área total de 3,101.00 m². Del mismo modo, en las cláusulas primera y sexta del contrato, se precisa que el inmueble se encuentra en perfecto estado de conservación y totalmente desocupado a la fecha, por lo tanto, toda la infraestructura, equipos y maquinarias del proyecto no han sido instaladas.
Área del terreno	3,101.00 m ²
Infraestructura pre existente	Un hangar, con piso de concreto pulido de 20 cm de espesor aproximadamente, cerco metálico y techo metálico, cuenta con una vía de acceso de concreto, que conecta el ingreso a la Planta Embotelladora Caral, con el área del proyecto. En el Anexo N° 3.2. (folio 83) se adjuntó el plano de infraestructura existente. En la Declaración de Impacto Ambiental (DIA) de la planta de producción y envasados de bebidas como néctares, jugos y otros, de titularidad de la empresa Embotelladora Caral S.A.C., aprobada mediante Resolución Directoral N° 704-2021-PRODUCE/DGAAMI, se encuentra contenido el hangar corresponde al Almacén en Cuarentena. Imagen 1. Parte del plano de distribución de la planta embotelladora aprobada mediante R.D. N° 704-2021-PRODUCE/DGAAMI

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

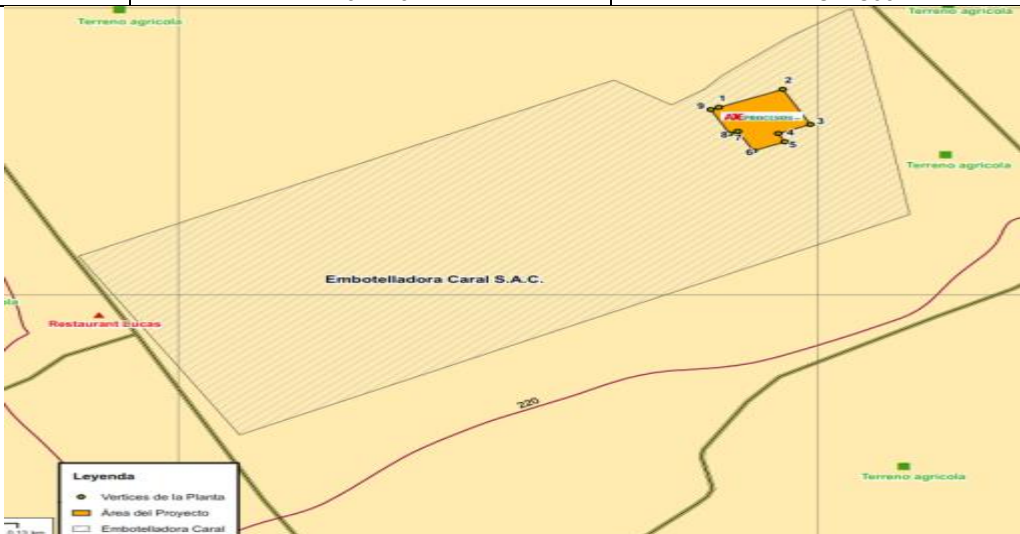
																																																																																																	
	Folio 13 del Adjunto N° 00038628-2021-2 (13.09.2021) correspondiente a la DIA (circulo color rojo añadido). En tal sentido, en el Anexo N° 1 del levantamiento de observaciones (Adjunto N° 00046942-2024-2) el titular presentó una Declaración Jurada de Compromiso de Gestión del Cierre Parcial del área a emplear para el nuevo proyecto que es objeto de la EVAP. El documento, suscrito por la empresa EMBOTELLADORA CARAL S.A.C., indica que esta se compromete a gestionar y comunicar el cierre parcial del componente denominado “Almacén en Cuarentena” correspondiente a la infraestructura pre existente declarada, conforme al artículo N° 65 del RGA, antes de implementar el nuevo proyecto denominado “Instalación de la Nueva Planta de Alimentos - Snacks” de la empresa AJEPROCESOS S.A.C.																																																																																																
Tipo de proyecto	Nuevo (x) / Ampliación () / Reubicación ()																																																																																																
Monto de inversión	S/. 2,083,017.30																																																																																																
Tiempo de vida útil	20 años																																																																																																
Cronograma de actividades del proyecto	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">N°</th> <th rowspan="2">Descripción de la etapa</th> <th colspan="4">MES 1</th> <th colspan="4">MES 2</th> <th colspan="4">MES 3</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10</th> <th>11</th> <th>12</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Obras provisionales y preliminares</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Obras civiles (puntual)</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Montaje mecánico</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Montaje eléctrico</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Puesta en Servicio</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	N°	Descripción de la etapa	MES 1				MES 2				MES 3				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	Obras provisionales y preliminares	X	X											2	Obras civiles (puntual)			X	X	X	X	X						3	Montaje mecánico							X	X	X	X			4	Montaje eléctrico									X	X	X		5	Puesta en Servicio												X
N°	Descripción de la etapa			MES 1				MES 2				MES 3																																																																																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																																																																																				
1	Obras provisionales y preliminares	X	X																																																																																														
2	Obras civiles (puntual)			X	X	X	X	X																																																																																									
3	Montaje mecánico							X	X	X	X																																																																																						
4	Montaje eléctrico									X	X	X																																																																																					
5	Puesta en Servicio												X																																																																																				
Nombre de la consultora autorizada	ENVIROPROYECT S.R.LTDA. R.D. N° 00509-2024-PRODUCE/DGAAMI																																																																																																
Nombres de los profesionales que elaboraron el estudio	Giovanna Yanirée Serna La Rosa – Ing. Químico Daniel Alexander Susanibar Huaman – Ing. Ambiental																																																																																																

Coordenadas de los vértices del proyecto

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Tabla 5. Coordenadas de los vértices del proyecto

Vértices	Coordenadas WGS 84 UTM – Zona 18	
	Este	Norte
A	262735	8728102
B	262776	8728124
C	262798	8728078
D	262781	8728069
E	262785	8728061
F	262754	8728047
G	262746	8728067
H	262742	8728065
I	262726	8728097



4. REVISIÓN DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 129-2020-MINAM

Considerando lo establecido en la Resolución Ministerial N° 129-2020-MINAM, que modifica el listado de inclusión de actividades que ingresan al SEIA, y el presente proyecto correspondiente a la: Clase 1030: “*Elaboración y conservas de frutas, legumbres y hortalizas*”, corresponde evaluar si este cumple con alguna de las condiciones establecidas en la citada norma. A continuación, se presenta el análisis efectuado al respecto.

Tabla 6. Revisión de condiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 129-2020-MINAM

Clase 1030: “- <i>Elaboración y conservas de frutas, legumbres y hortalizas</i> ”			
1. Fabricación de snacks, tales como: papas fritas, cereales nachos, chizitos y pop corn			
Que incluya al menos una de las siguientes condiciones:		Comentario	Resultado
a)	Reusar o recircular menos del 50% del total de sus efluentes de procesos industriales.	Se recirculará el agua producto del enjuague de hojuelas para el mismo proceso, dado que se retirará el almidón de los efluentes, quedando agua para reusar en un siguiente enjuague.	<u>Cumple</u>
b)	Verter sus efluentes de procesos industriales, previo tratamiento, a un cuerpo natural de agua.	Los efluentes tratados en la PTAR, serán vertidos en el alcantarillado.	<u>No Cumple</u>

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: “<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>” e ingresar clave: 3BNROJAO

c)	Aprovechar menos del 15% del total de mermas o subproductos del proceso productivo (de naturaleza orgánica).	Los procesos productivos de la Planta de Alimentos – Snacks no contemplan el aprovechamiento de mermas o subproductos.	<u>No Cumple</u>
d)	Contar con campos de cultivo que proporcionen materia prima al proceso productivo (del mismo titular industrial), a excepción de las industrias que realizan solo procesos de fermentación y destilación para producción de bebidas alcohólicas.	AJEPROCESOS S.A.C. no cuenta con campos de cultivo que proporcionen materia prima al proceso productivo, toda la materia prima se obtiene de proveedores externos.	<u>No Cumple</u>
e)	Emplear agua para su proceso productivo de alguna fuente natural superficial o subterránea.	AJEPROCESOS S.A.C. para la Planta de Alimentos – Snacks empleará el agua extraída de pozos subterráneos de la empresa EMBOTELLADORA CARAL S.A.C., la cual cuenta con licencia de uso de agua subterránea con fines industriales, según la Resolución Directoral N° 0745-2023-ANA-AAA.CF.	<u>Cumple</u>
f)	Realizar actividades de elaboración de azúcar; o, de elaboración de aceite de palma.	En la Planta de Alimentos – Snacks no se realizarán actividades de elaboración de azúcar; o, de elaboración de aceite de palma.	<u>No Cumple</u>

Descripción del proyecto

Tabla 7. Actividades del proyecto –Etapa construcción

Actividad/ Proceso	Descripción
Obras provisionales y preliminares	Comprende actividades previas a las construcciones de carácter temporal. Estas actividades comprenden la construcción e instalación de las siguientes estructuras temporales: Oficina técnica de contratista, Oficina técnica para la supervisión, depósitos, guardiana diurna y nocturna. Asimismo, se incluye la señalización de seguridad para el inicio de obra, transporte de equipamiento para protección personal, movilización de equipos y herramientas, transporte de andamios, escaleras y elevadores, traslado de equipos de apoyo para izaje. Además, se realizará la limpieza de terreno y limpieza en obra.
Obras civiles	Cimentación: Comprenden las actividades de cimentación para el acondicionamiento de los equipos a utilizar en el presente proyecto, para lo cual se usará el concreto simple y concreto armado. Precizando que se construirán 02 áreas para el almacén de la papa y losa auxiliar. Asimismo, para el tratamiento de las aguas residuales proveniente de la operación del proyecto, se construirán los siguientes componentes: desarenador y trampa de grasas Estructuras metálicas: Consiste en la instalación de estructuras de acero que van a cercar a las siguientes infraestructuras. - Cerramientos laterales. - Canaletas cumbreras y flashings. - Mezanine de oficinas y servicios. - Línea de vida.
Montaje mecánico	Se realizará el montaje o instalación de equipos, maquinarias y tuberías necesarias para su funcionamiento
Montaje eléctrico	Esta actividad comprende en la instalación de ductos y otros, así como también cableado, conexiones y sistema de medición para finalmente realizar el energizado de los diversos equipos.
Puesta en servicio	Concluido el montaje y las instalaciones eléctricas, se procederá con el arranque y pruebas de máquinas de acuerdo a los procedimientos establecidos para ello, con una secuencia adecuada.

Descripción de los procesos productivos

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Tabla 8. Actividades del proyecto – Etapa operación

Etapa	Actividad/ Proceso	Descripción
Líneas de frituras para papa frita	Recepción e inspección de materia prima	El proceso productivo inicia con la recepción de la materia prima; la papa, su tipo va a depender de la estacionalidad de la papa. Durante la recepción de la papa se realiza un muestreo aleatorio para determinar la calidad de esta, además de una prueba de fritura. Al final es almacenada en parihuelas.
	Lavados y pelado	Se abastece la tolva principal de papa, en esta se almacena agua para retirar principalmente la tierra adherida, mediante un elevador inclinado la papa húmeda es transportada desde la tolva hacia la parte superior de la peladora para el siguiente proceso. La papa ingresa por la parte superior de la peladora, mediante fricción por 9 rodillos internos que tienen cepillos, se logra desprender la cáscara de la papa, así como aglomeraciones de tierra que se hayan quedado adheridas a la papa. Por la parte superior de la peladora se libera agua por aspersión, para favorecer la fricción entre la papa y los cepillos. La papa pelada es transportada mediante un espiral hacia la mesa de selección.
	Selección de papa	En este proceso la papa pelada cae sobre una faja de selección de 5 metros, en la cual los operadores seleccionan las papas con calidad no conforme. La papa seleccionada es transportada por la faja hacia un elevador inclinado para el siguiente proceso de rebanado/corte.
	Rebanado/Corte de papa	La papa previamente seleccionada cae por la parte superior de la máquina cortadora/rebanadora, la cual la corta en hojuelas, cuyo espesor es graduable. Las hojuelas de papa son transportadas mediante una faja hacia el siguiente proceso. El espesor de la papa es un control muy importante, si el espesor es muy grueso, la cocción en fritura podría ser insuficiente y si el espesor es muy delgado, la cocción podría ser excesiva, por ello se debe revisar periódicamente el espesor de la hojuela.
	Lavado de hojuelas	Posteriormente al corte, es importante retirar el almidón y restos de las hojuelas para que estas puedan distribuirse uniformemente en los procesos siguientes. En esta etapa se realiza un lavado de agua por presión generando burbujas de agua tipo efervescencia que acelerará la extracción del almidón. El producto es transportado mediante una faja hacia el siguiente proceso.
	Blanqueado o Escaldado	Las hojuelas de papa caen hacia la máquina blanqueadora, en la cual se logra un lavado controlado o blanqueamiento con agua caliente y así logramos inactivar enzimas, suavizar paredes celulares, retirar almidón y mejorar las características organolépticas de las hojuelas. Esta operación es mediante la inyección de nitrógeno que además inhibe el pardeamiento y le dará un color adecuado al producto.
	Zarandeo	Las papas después de haber recibido el blanqueado son transportadas hacia una zaranda con el objetivo de eliminar agua atrapada entre las hojuelas y distribuirlas uniformemente.
	Secado con aire	En este proceso se retira por completo el agua de la superficie de las hojuelas, con ayuda de 16 ventiladores, a su vez las hojuelas son transportadas mediante una faja a una velocidad controlada hacia una zaranda. La capacidad nominal de papa cruda es de 1000 Kg/h.
	Fritura	Fritura convencional: Posteriormente del secado, las hojuelas ingresan a la freidora continua. La temperatura de fritura seteada puede oscilar entre 160 – 180 °C (la temperatura requerida se logra a través de quemadores a gas) y el tiempo de fritura entre 30 a 150 segundos. Se debe verificar la calidad de las hojuelas fritas para poder ajustar los parámetros seteados.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

		Las papas son trasladadas durante toda la freidora mediante un flujo positivo en el aceite obtenido por una bomba centrífuga, además de mallas transportadoras internas (las cuales también tendrán velocidades seteadas). La liberación de vapores de fritura, será trasladada mediante ductos hacia el techo y con salida al ambiente externo. La capacidad nominal o flujo productivo de la freidora convencional es de hasta 500 Kg/h, como capacidad máxima. Adicionalmente el equipo cuenta con un filtro de aceite y un tanque de almacenamiento que permite recircular el aceite. Las hojuelas fritas salen hacia una zaranda, con la finalidad de retirar el aceite excedente y distribuir las uniformemente para su enfriamiento. Fritura al vacío: La tecnología de fritura al vacío combina orgánicamente freír y deshidratar, así el producto quede bajo presión negativa y su presión absoluta sea menor que la presión atmosférica, siendo la falta de oxígeno que va a reducir o incluso evitar la oxidación, además tiene el efecto de preservar el color y el sabor de los alimentos. El tiempo de fritura, la temperatura y el tiempo de vertido de aceite se controlan automáticamente. En ese sentido, la papa cruda seca y rebanada, ingresa al túnel de congelamiento para su acondicionamiento, luego la fritura al vacío que es un sistema cerrado, el cual a una temperatura de 100 – 120 °C y presión entre 0.3-04 Mpa y en un margen de tiempo de 60 seg, el producto estará frito y listo para los siguientes pasos. Se debe verificar la calidad de las hojuelas fritas para poder ajustar los parámetros seteados. La capacidad nominal o flujo productivo de la freidora convencional es de hasta 300 Kg/h, como capacidad máxima. Adicionalmente el aceite es recirculado para su uso permanente.
	Enfriamiento	Enfriamiento para fritura convencional: Las hojuelas son transportadas por una malla, la cual tiene 8 ventiladores de alta presión que ayudan a retirar por completo el excedente de aceite adherido y reducir la temperatura de las hojuelas. Enfriamiento para fritura al vacío: A través de unos carritos que transportan los contenedores con papas fritas, son vertidos al transportador de enfriamiento, la cual tiene 4 ventiladores de alta presión que reducen la temperatura de las hojuelas. Luego de esta etapa, el producto sigue un transportador que uniformiza el producto para la siguiente etapa que es el saborizado y sea eficiente
	Saborizado	En este proceso se aplica la base saborizante, a través de aplicadores controlados y el producto se mueve por bombos haciendo una circulación espiral. La temperatura de la hojuela ayuda a la adherencia de la base.
	Envasado	Envasado para fritura convencional: El producto es transportado mediante un sistema de cangilones hacia las 3 envasadoras, previa calibración y programación de sus gramajes requeridos. Se puede envasar 3 formatos a la vez, pero deben ser del mismo sabor, debido a que comparten sistema de cangilones Envasado para fritura al vacío: El producto es transportado mediante un sistema de cangilones hacia una envasadora, previa calibración y programación de sus gramajes requeridos. Se debe colocar el adecuado hombro formador en base al formato requerido y el sabor planeado.
	Etiquetado y empackado	Las envasadoras tienen su propio codificado que funciona con codificadores de termo transferencia, el cambio de códigos, fechas, lotes, entre otros debe hacerse previo inicio de lotizado.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

		El empaque se realiza en cajas master que luego son selladas y paletizadas para su posterior despacho.
Línea de desgerminado de maíz	Recepción de materia prima y Mezcla	El maíz se selecciona cuidadosamente para eliminar cualquier impureza, como piedras, palos u otros granos que puedan estar presentes.
	Limpieza	Los granos que llegan hasta la planta de procesos, transportan con ellos elementos extraños tales como pequeñas piedras, tierra, paja o semillas de otros cereales. Por ello es de suma importancia eliminar estos contaminantes. En general, se emplean los siguientes equipos para la limpieza: • Cribas: Permite separar piedras, tierras o granos de otros cereales basándose en su diferencia de tamaño
	Acondicionamiento	Es el tratamiento en virtud del cual se añade y distribuye uniformemente humedad al grano para que este alcance un estado físico que permita una molienda de resultados óptimos. El contenido final de humedad del maíz acondicionado, puede estar en el rango de un 18-27%. La humedad añadida absorbe primero la cáscara, luego el germen y finalmente el endospermo.
	Desgerminación	Normalmente los aparatos para desgerminar maíz se basan en efectos de impactos, centrifugación y mesas densimétricas. Existen aparatos especialmente diseñados para la separación del germen, tales como el “Beall” que son conos giratorios, similares a los usados para pulir arroz, el “entoletter” cuyo principio se basa en el impacto.
	Separación y enfriamiento	El producto obtenido en el desgerminador se lleva a mesas densimétricas para separar por gravedad el germen y el endospermo. Después se somete a enfriamiento al aire libre.
	Molienda	Esta etapa se aplica para las dos clases de harinas (crudas y precocidas) y consiste en someter el producto a trituración, cernido y purificación.
Línea de extrusión de cereales	Recepción de materia prima y Mezcla	El proceso productivo se inicia con la recepción del producto formulado, previo desgerminado y molido, y se mezcla en el tanque mezclador para luego ser lanzado al siguiente paso a través de un tornillo sin fin. Aquí el operario debe mezclar el producto en batch ya pesados y mezclarlo con agua.
	Extrusión	Una vez transportada la mezcla, ingresa al extrusor, previamente seteada la temperatura que se divide en 3 zonas, cuyos valores son: 125 °C, 55 °C y 45 °C . Se debe verificar la humedad de la mezcla, de modo que salga un buen extruido. Va depender del molde que se necesite para el tipo de producto a obtener. La recepción del producto extruido será transportada a través de sifones siguiente paso, que también dependerá del tipo de producto, siendo enviado al laminador solo los cereales en hojuelas. Para el caso de bolitas de chocolate y aritos de colores, va directo al secador. La limpieza debe ser constante, puesto que hay caída de producto a los alrededores.
	Laminado	Para el caso que se requiere obtener cereales en hojuelas, se realiza este proceso, en el que se toma en cuenta la densidad del producto y el control de la humedad previa para que se forme la figura adecuada. Luego de ello debe ser sifonado hasta el secador 1. Para los otros productos, se hace un bypass desde el extrusor directo al secador 1.
	Secado 1	En este proceso, el producto libera humedad con el fin de obtener una textura adecuada previa al tostado. Aquí se control la temperatura que va a 100 °C y también la velocidad de faja para obtener el producto adecuado. La liberación de vapor húmedo, se realiza a través de ductos que van hasta el techo y salida al ambiente.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	Tostado	En este proceso, el producto se cocina de acuerdo a la característica requerida. A través de quemadores de gas y a una temperatura de 110 °C promedio. El flujo de tostado es de 250 Kg/h, como capacidad instalada. Los vapores generados se van a través de un ducto chimenea al techo.
	Saborizado	En esta etapa, se aplica el azúcar, a través de aplicadores controlados y el producto se mueve por bombos haciendo una circulación espiral. Aquí se debe registrar los °Brix del jarabe y la frecuencia de dosificación de jarabe, el cual depende del flujo en Kg/h. La aplicación del azúcar es a temperatura alta y con brix casi 80°.
	Secado 2	Todo el producto que proviene del saborizado tiene humedad debido a la aplicación de azúcar en líquido o vaporizado, por tanto, requiere de secado. En esta etapa la temperatura va desde los 100 °C hasta los 115 °C.
	Enfriamiento	El producto pasa a través de un transportador con ventiladores para su respectivo enfriamiento, En esta etapa el producto debe enfriar hasta los 60 °C.
	Envasado	El producto sube a través de cangilones y va a las 3 envasadoras previa calibración y programación de sus gramajes requeridos. Se puede envasar 3 formatos a la vez, pero deben ser del mismo sabor.
	Etiquetado	Las envasadoras tienen su propio codificado que funciona con codificadores de termo transferencia, el cambio de códigos, fechas, lotes, entre otros debe hacerse previo al inicio.
Línea de extrusión de nachos	Recepción de materia prima y Mezcla	El proceso productivo se inicia con la recepción del producto formulado, previo desgerminado y molido, y se mezcla en el tanque mezclador para luego ser lanzado al siguiente paso a través de un tornillo sin fin. Aquí el operario debe mezclar el producto en batch ya pesados y mezclarlo con agua.
	Extrusión	Una vez transportada la mezcla, ingresa al extrusor, previamente seteada la temperatura que se divide en 3 zonas, cuyos valores son: 125 °C, 55 °C y 45 °C. Se debe verificar la humedad de la mezcla, de modo que salga un buen extruido. Va a depender del molde que se necesite para el tipo de producto a obtener. La recepción del producto extruido será transportada a través de sifones siguiente paso, que también dependerá del tipo de producto. La limpieza debe ser constante, puesto que hay caída de producto a los alrededores.
	Corte	Cortando la hoja para que tenga varias formas, como triángulo, ranura, cuadrado, hexágono, etc. El rodillo de corte se puede personalizar.
	Cocción	Los nachos se cocinan generalmente mediante freído o horneado. En el caso del freído, se sumergen en aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes. Si se hornean, se colocan en bandejas y se hornean hasta que estén crujientes.
	Saborizado	Después de la cocción, los nachos se dejan enfriar y luego se condimentan según el gusto. Los condimentos comunes incluyen sal, especias como el comino y el chile en polvo, y a veces queso rallado u otros ingredientes.
	Envasado y etiquetado	El producto es transportado mediante un sistema de cangilones hacia las 3 envasadoras, previa calibración y programación de sus gramajes requeridos. Se pueden envasar 3 formatos a la vez, pero deben ser del mismo sabor, debido a que comparten sistema de cangilones. Las envasadoras tienen su propio codificado que funciona con codificadores de termo transferencia, el cambio de códigos, fechas, lotes, entre otros debe hacerse previo al inicio.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Línea de cheese	Recepción de materia prima y Mezcla	Se prepara una masa base utilizando ingredientes como harina de maíz (Obtenida de la Línea de desgerminado de maíz), agua, aceite y sal. Estos ingredientes se mezclan hasta obtener una masa homogénea.
	Extrusión	Una vez transportada la mezcla, ingresa al extrusor, previamente seteada la temperatura que se divide en 3 zonas, cuyos valores son: 125 °C, 55 °C y 45 °C. Se debe verificar la humedad de la mezcla, de modo que salga un buen extruido. Va depender del molde que se necesite para el tipo de producto a obtener. La limpieza debe ser constante, puesto que hay caída de producto a los alrededores.
	Corte	Los palitos extruidos se cortan a la longitud deseada. Este paso puede realizarse automáticamente mediante cuchillas o dispositivos de corte.
	Cocción y escurrido	Los palitos se cocinan en aceite caliente para darles su textura crujiente característica. La temperatura y el tiempo de cocción son controlados cuidadosamente para garantizar la calidad del producto final. Después de la cocción, los Cheese se pasan a través de una serie de dispositivos que eliminan el exceso de aceite.
	Saborizado	Los Cheese aún calientes se pasan a través de tambores giratorios o sistemas de rociado donde se aplica la mezcla de condimentos que proporciona el sabor característico, como el queso en polvo u otros sabores.
	Enfriamiento	Los Cheese se enfrían para fijar los condimentos y asegurar que mantengan su sabor y textura.
	Envasado y etiquetado	Los Cheese se empaquetan en bolsas selladas para su distribución y venta. El empaquetado puede realizarse automáticamente mediante maquinaria especializada. Las envasadoras tienen su propio codificado que funciona con codificadores de termo transferencia, el cambio de códigos, fechas, lotes, entre otros debe hacerse previo al inicio.
Línea de pop corn	Limpieza y acondicionamiento del maíz	El maíz se somete a un proceso de limpieza para eliminar cualquier impureza o material extraño. También puede ser acondicionado, es decir, se ajusta su contenido de humedad para garantizar una expansión óptima durante el proceso de cocción
	Cocción	El maíz se coloca en una máquina especializada, como una máquina de aire caliente o una máquina de aceite caliente. Cuando el maíz se calienta, el agua dentro del grano se convierte en vapor y hace que el grano estalle, convirtiéndose en palomitas de maíz.
	Adición de sabores y condimentos	Después de la cocción, las palomitas de maíz pueden ser rociadas o mezcladas con diferentes sabores y condimentos, como mantequilla, queso, caramelo, sal, etc., para agregar variedad de sabores al producto final.
	Envasado	Una vez que las palomitas de maíz están listas, se envasan en bolsas, cajas u otros recipientes adecuados para su comercialización. Durante este proceso, se puede agregar nitrógeno u otros gases inertes al empaque para preservar la frescura y la calidad del producto.
Actividades complementarias	Almacenamiento de materia prima	La Planta de Alimentos – Snacks contará con áreas para el almacenamiento de materias primas, tales como: el Almacén de papas y almacén de materia prima, los cuales tendrán piso de concreto y tendrán cerco metálico con puerta corrediza. En estos se almacenará la materia prima hasta que se requiera su uso para producción.
	Almacenamiento de productos	La Planta de Alimentos – Snacks contará con un área destinada al almacenamiento del producto intermedio (harina de maíz), el

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	intermedios y terminados	cual tendrá un área de 55 m ² , y tendrá piso de concreto pulido y un cerco metálico, asimismo se encontrará techado. En este se almacenarán los sacos de harina obtenidos del proceso de desgerminado de maíz, sobre parihuelas. Por otro lado, para el almacenamiento del producto terminado, se contará con un área designada dentro de la Planta de producción, esta tendrá un área de 96 m ² , con piso de concreto y techado, no contará se encontrará cercado y será de libre acceso.
	Actividades administrativas y afines	Las actividades administrativas y afines son las que se desarrollan en las oficinas administrativas, zona de parqueo y guardiana; asimismo, incluye a las actividades logísticas y de limpieza general de las mismas, así como vestuarios y SSHH. Todas estas actividades sirven de apoyo a las actividades principales de la empresa.

Tabla 9. Cantidad de trabajadores y horario laboral

Etapa	Construcción	Operación
N° Trabajadores	33	70
Horario y turnos de trabajo	Lunes a viernes desde las 8:00 hasta las 17:00 horas	Lunes a jueves el personal operativo y de mantenimiento desde las 7:00 hasta las 19:45 horas. Personal administrativo de lunes a viernes de 8:00 a 17:45 horas.

Equipos y maquinarias

Tabla 10a. Etapa de construcción

Equipos y/o maquinarias	Cantidad	Fuente de energía			
		Diesel	Eléctrica	Gas natural	Otros (especificar)
Máquina de soldar	2	-	X	-	-
Soldadura Laser	1	-	X	-	-
Amoladora Angular	3	-	X	-	-
Plancha compactadora	1	-	X	-	-
Martillo demoledor	1	-	X	-	-
Taladro de columna con laser	1	-	x	-	-

Tabla 10b. Etapa de operación

Equipos y/o maquinarias	Cantidad	Proceso	Año de fabricación	Fuente de energía			
				Diesel	Eléctrica	Gas natural	Otros (especificar)
Faja lavadora y alimentadora	1	Línea de fritura de papa	2023	-	X	-	-
Lavadora y peladora	1		2023	-	X	-	-
Faja de selección	1		2023	-	X	-	-
elevador de paletas	1		2023	-	-	-	GLP
cortadora de alimentos	1		2023	-	X	-	-
Lavadora de burbujas de aire	1		2023	-	X	-	-
blanqueador de alimentos	1		2023	-	X	-	-
zaranda vibratoria	1		2023	-	X	-	-
Secador de aire	1		2023	-	X	-	-
freidora continua	1		2023	-	-	x	-
Filtro de aceite	1		2023	-	X	-	-
tanque de almacenamiento de aceite	1		2023	-	X	-	-

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Removedora de aceite tipo zaranda	1		2023	-	X	-	-
Transportador de enfriamiento	1		2023	-	X	-	-
Túnel de congelamiento	1		2023	-	X	-	-
Compresor de refrigeración	1		2023	-	X	-	-
Faja transportadora	1		2023	-	X	-	-
Freidora al vacío	1		2023	-	X	-	-
Transportador de enfriamiento	1		2023	-	X	-	-
Elevador de paletas	1		2023	-	X	-	-
Maquina tambor saborizante	1		2023	-	X	-	-
Elevador tipo zeta	1		2023	-	X	-	-
Envasadora multicabezal	1		2023	-	X	-	-
Generador de nitrógeno	1		2023	-	X	-	-
Máquina de liofilizado	1		2023	-	X	-	-
Mixer	1	Línea de extrusión de cereales	2023	-	X	-	-
Elevador de tornillo	1		2023	-	X	-	-
Extrusor	1		2023	-	X	-	-
Elevador soplador #1 y #2	2		2023	-	X	-	-
Laminador	1		2023	-	X	-	-
Horno secador #1 y #2	2		2023	-	X	-	-
Transportador elevador #1 y #2	2		2023	-	X	-	-
Horno asador	1		2023	-	X	-	-
Saborizador	1		2023	-	X	-	-
Marmita de aceite	1		2023	-	X	-	-
Marmita de azúcar	1		2023	-	X	-	-
Transportador enfriador	1		2023	-	X	-	-
Elevador tipo z	1		2023	-	X	-	-
Envasadora #1, #2 y #3	3	Línea de extrusión de nachos	2023	-	X	-	-
Transportador horizontal	1		2023	-	X	-	-
Mixer	1		2023	-	X	-	-
Elevador de tornillo	1		2023	-	X	-	-
Extrusor	1		2023	-	X	-	-
Moldeador de nacho	1		2023	-	X	-	-
Elevador TZT #1, #2 y #3	3		2023	-	X	-	-
Freidora	1		2023	-	X	-	-
Centrífuga de aceite	1		2023	-	X	-	-
Saborizador	1		2023	-	X	-	-
Transportador enfriador	1		2023	-	X	-	-
Elevador tipo z	1		2023	-	X	-	-
Envasadora #1, #2 y #3	3		2023	-	X	-	-
Motor desgerminador	1	Línea de desgerminador de maíz	2023	-	X	-	-
Motor desgerminador	1		2023	-	X	-	-
Molino	1		2023	-	X	-	-
Horno	1	Línea de popcorn	2023	-	X	-	-
Tambor	1		2023	-	X	-	-
Tambor giratorio	1		2023	-	X	-	-
Mezclador #1 y #2	2		2023	-	X	-	-
Transportador #1	1		2023	-	X	-	-
Secador #1 y #2	2		2023	-	X	-	-

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO



Mezclador	1	Línea de cheese	2023	-	X	-	-
Extrusor (tablero eléctrico)	1		2023	-	X	-	-
Vibrador	1		2023	-	X	-	-
Cuchilla	1		2023	-	X	-	-
Vibrador	1		2023	-	X	-	-
Transportador #1 y #2	2		2023	-	X	-	-
Horno #1	1		2023	-	X	-	-
Horno #2	1		2023	-	X	-	-
Bombo saborizante	1		2023	-	X	-	-
Mezclador saborizante	1		2023	-	X	-	-
Marmita #1	1		2023	-	X	-	-
Dosificador	1		2023	-	X	-	-
Compresor #1, #2 y #3	3	Maquinaria complementaria	2023	-	X	-	-

Materia prima e insumos

Tabla 11a. Etapa de Construcción

Materia Prima /Insumos	Cantidad	Unidad	Peligrosidad					
			Inflamable	Reactivo	Corrosivo	Explosivo	Tóxico	Otros (especificar)
emento	100	m3/total	-	-	-	-	-	X
Curador de concreto	10	m3/total	-	-	X	-	-	-
Canaletas de Aluzinc	10	ml/total	-	-	-	-	-	X
Estructura metálica A-36	330	kg/total	-	-	-	-	-	X
Tuberías PVA	30	m/total	-	-	-	-	-	X
Tuberías acero inox.	200	m/total	-	-	-	-	-	X
Medidores	3	unid/total	-	-	-	-	-	X
Bombas centrifugas	6	unid/total	-	-	-	-	-	X
Válvulas tipo bola	20	unid/total	-	-	-	-	-	X
Tableros de distribución	4	unid/total	-	-	-	-	-	X
Tableros	2	unid/total	-	-	-	-	-	X
Cables	600	m/total	-	-	-	-	-	X
Luminarias	40	unid/total	-	-	-	-	-	X

Tabla 11b. Etapa Operación

Tabla 11b: Etapa Operación											
Materia Prima /Insumos	Cantidad	Unidad	Peligrosidad					No peligrosa	¿Constituye algún material residual?		
			Inflamable	Reactivo	Corrosivo	Explosivo	Tóxico		Merma	Material de descarte	Otros (especificar)
Materia prima											
Papa canchan/capiro	159.03	Ton/mes	-	-	-	-	-	X	X	-	-
Aceite de oleina	41.28	Ton/mes	-	-	-	-	-	X	X	-	-

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Maíz molido desgerminado	19.80	Ton/mes	-	-	-	-	-	X	X	-	-
Antioxidante THQ	0.41	Ton/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	-
Base natural	0.22	Ton/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	-
Base picante c/aji panca	0.49	Ton/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	-
Base pollo a la brasa	0.37	Ton/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	-
Insumos											
Caja master	43 200	Unid/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	Residuo sólido
Bobinas para envasado	3 854 753	Unid/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	Residuo sólido
Cintas de embalaje	103	Unid/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	Residuo sólido
Pallets de madera	2 160	Unid/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	Residuo sólido
Alcohol etílico 70°	20	Litros/mes	X	-	-	-	-	-	-	-	-
Cloro	80	Kg/mes	X	X	-	-	X	-	-	-	-
Detergente Multiusos	100	Kg/mes	X	-	-	-	X	-	-	-	-
Glutamato monosódico	15	Kg/mes	-	-	-	-	-	X	-	-	-
Aceite lubricante (spray)	2	Litros/mes	X	-	-	-	-	-	-	-	Residuo sólido

Requerimiento de servicios

Requerimiento de agua

Tabla 12a. Etapa de construcción

Tipo de uso	Cantidad (m³/mes)	Fuente de agua				
		Natural				
		Subterránea	Río	Lago	Manantial	Otros (especificar)
Industrial	14.00	x	-	-	-	-
Doméstico	53.36	x	-	-	-	-
Total	67.36	x	-	-	-	-
Embotelladora Caral S.A.C., cuenta con dos pozos tubulares y Licencia de uso de agua subterránea con fines de uso industrial otorgada por la ANA mediante la Resolución Directoral N° 0745-2023-ANA-AAA.CF.						

Tabla 12b. Etapa de operación

Tipo de uso	Cantidad (m³/mes)	Fuente de agua				
		Natural				
		Subterránea	Río	Lago	Manantial	Otros (especificar)
Industrial	8 696.00	x	-	-	-	-
Doméstico	67.56	x	-	-	-	-
Total	8 763.56	x	-	-	-	-
Embotelladora Caral S.A.C., cuenta con dos pozos tubulares y Licencia de uso de agua subterránea con fines de uso industrial otorgada por la ANA, mediante la Resolución Directoral N° 0745-2023-ANA-AAA.CF.						

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Tabla 12c. Balance hídrico

Tabla 9.1. Balance hídrico actual de la Planta Caral

	2023			2024							Total
Meses	10°	11°	12°	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	
Oferta hídrica (m³/mes)											
Pozo 1	55,476	53,686	55,476	55,476	50,107	55,476	53,686	55,477	53,686	55,476	544,022
Pozo 2	55,476	53,686	55,476	55,476	50,107	55,476	53,686	55,477	53,686	55,476	544,022
Total - [A]	110,952	107,372	110,952	110,952	100,214	110,952	107,372	110,954	107,372	110,952	1,088,044
Demanda hídrica (m³/mes)											
Industrial	26,144	31,135	34,102	45,526	52,311	48,959	34,873	35,014	20,798	30,191	359,052
No industrial (riego, sistema contra incendio, saneamientos)	12,618	16,771	13,940	16,236	16,872	14,915	16,730	13,048	6,418	8,477	136,026
Doméstico (SS.HH., comedor, consumo humano)	180	150	120	120	150	180	150	180	150	180	1,560
Total - [B]	38,942	48,056	48,162	61,882	69,333	64,054	51,753	48,242	27,366	38,848	496,638
Balance hídrico (m³/mes)											
[A-B]	72,010	59,316	62,790	49,070	30,881	46,898	55,619	62,712	80,006	72,104	591,406

Fuente: AJEPROCESOS S.A.C.
Elaboración: Enviroproject S.R.Ltda.

Tabla 9.2. Balance hídrico estimado para Planta Caral y Planta de Alimentos - Snacks

	2023			2024							Total
Meses	10°	11°	12°	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	
Oferta hídrica (m³/mes)											
Pozo 1	55,476	53,686	55,476	55,476	50,107	55,476	53,686	55,477	53,686	55,476	544,022
Pozo 2	55,476	53,686	55,476	55,476	50,107	55,476	53,686	55,477	53,686	55,476	544,022
Total - [A]	110,952	107,372	110,952	110,952	100,214	110,952	107,372	110,954	107,372	110,952	1,088,044
Demanda hídrica total (m³/mes)											
Planta Caral	38,942	48,056	48,162	61,882	69,333	64,054	51,753	48,242	27,366	38,848	496,638
Planta Alimentos - Snacks	8,763.56	8,763.56	8,763.56	8,763.56	8,763.56	8,763.56	8,763.56	8,763.56	8,763.56	8,763.56	87,636
Total - [B]	47,705.56	56,819.56	56,925.56	70,645.56	78,096.56	72,817.56	60,516.56	57,005.56	36,129.56	47,611.56	584,273.60
Balance hídrico (m³/mes) - [A-B]											
-	63,246	50,552	54,026	40,306	22,117	38,134	46,855	53,948	71,242	63,340	503,770

Fuente: AJEPROCESOS S.A.C.
Elaboración: Enviroproject S.R.Ltda.

Según declara el titular en el folio 15 del levantamiento de observaciones, la empresa EMBOTELLADORA CARAL S.A.C., cuenta con dos pozos tubulares de 100 m de profundidad cada uno, los cuales cuentan con Licencia de uso de agua subterránea con fines de uso industrial otorgada mediante la R.D. N° 0745-2023-ANA-AAA.CF. Cabe precisar que EMBOTELLADORA CARAL S.A.C. inició su etapa de operación el 21 de setiembre de 2023, en relación a ello, proporcionó el consumo de agua de la Planta de producción y envasado de bebidas como néctares, jugos y otros (Planta Caral), durante el periodo octubre 2023 a julio 2024, consumiendo un volumen total de 496,638 m³.

Analizando el consumo mensual (Demanda hídrica) frente al volumen máximo de agua subterránea otorgada en la R.D. N° 0745-2023-ANA-AAA.CF (Oferta hídrica), cada mes se ha tenido un superávit o excedente de agua. En ese sentido, se puede estimar la demanda total de agua subterránea, en base a la demanda de la Planta Caral durante el periodo 2023-2024 y la demanda proyectada para la Planta de Alimentos – Snacks (8,763.56 m³/mes).

Requerimiento de energía

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Tabla 13. Requerimiento de energía

Tipo				Construcción	Operación	Proveedor
Eléctrica	Solar	Eólica	Otros (especifica)			
x				6 000 kWh/mes	84 738 kWh/mes	Empresa EMBOTELLADORA CARAL S.A.C, quienes se abastecen de la red pública administrada por ENEL

Requerimiento de combustible
Tabla 14. Requerimiento de combustible

Tipo	Construcción		Operación		Proveedor
	Uso	Cantidad	Uso	Cantidad	
Gas natural	-	-	freidoras	126 m³/mes	Empresa EMBOTELLADORA CARAL S.A.C., mediante una línea de conexión de gas natural
GLP	Unidades móviles	20 m³/total	-	-	Proveedor autorizado

Producción y capacidad instalada
Tabla 15. Producción y capacidad instalada

Productos	Producción (Ton)		Capacidad instalada (Ton)	
	mensual	anual	mensual	anual
Productos finales				
Papas fritas (convencional)	19.10	229.25	27.00	324.00
Papas fritas (al vacío)	28.65	343.87	32.40	388.80
Cereales	12.00	144.00	27.00	324.00
Nachos	11.51	138.12	27.00	324.00
Cheese	14.69	176.25	16.20	194.40
Pop Corn	4.80	57.50	33.00	396.00
Producto intermedio				
Desgerminado de maíz	18.00	237.55	25.00	300.00

Descargas al ambiente
Tabla 16. Descargas al ambiente

Tipo descarga	Fuente de generación (Indicar el proceso/equipo/maquinaria)	Breve descripción técnica del sistema tratamiento por cada tipo de descarga
Etapas de construcción		
Emissiones atmosféricas	Tránsito de vehículos que transportarán materiales, generarán emisiones de material particulado y gases de combustión (puntual y frecuencia corta)	-Se verificará que los vehículos que realicen el traslado de materiales, cuenten con certificados de mantenimiento que evidencien su buena operatividad, con la finalidad de reducir la generación de emisiones. - Se colocarán señaléticas de restricción de velocidad, las cuales indicarán un límite de 10 km/h con la finalidad de evitar la generación de material particulado en suspensión.
Efluentes	Domésticos: 46.46 m³/mes	Las aguas residuales provenientes de la operación de la Planta serán derivadas a la PTARI de Embotelladora Caral, donde

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Tipo descarga	Fuente de generación (Indicar el proceso/equipo/maquinaria)			Breve descripción técnica del sistema tratamiento por cada tipo de descarga
				recibirán un tratamiento previo a la descarga a la red de alcantarillado administrada por la empresa EMAPA HUARAL; los lodos tratados serán dispuestos con una EO-RS. El tratamiento tendrá las siguientes características: - Tratamiento preliminar compuesto por cribas gruesas y finas, desarenador, separador de sólidos finos, separador de grasas y aceites. - Tratamiento primario que consiste en procesos de floculación, coagulación-decantación y separación de sólidos por el Sistema DAF. - Tratamiento secundario anaerobio, aerobio y pulimiento. - Desinfección. - Cloración. - Tratamiento de lodos por digestión y deshidratación por filtro prensa.
Ruido Ambiental	- Tránsito de vehículos que transportarán materiales - Montaje electromecánico de equipos.			- Se prohibirá el uso de claxon o bocinas en las inmediaciones del predio y dentro del mismo. - Se solicitarán los certificados de buena operatividad a cada una de las unidades vehiculares que ingresen al proyecto. - El predio actualmente cuenta con cerco perimétrico con suficiente altura para evitar la propagación de ruido, asimismo, la nave industrial (inmueble arrendado) estará techada con material de aluzinc y las paredes con placas de fibrocemento que aislarán el ruido.
Etapas de Operación				
Emisiones Atmosféricas	Difusas	De Proceso	Fugitivas	- Se verificará que los vehículos que realicen el traslado de materia prima, cuenten con revisión técnica vehicular, con la finalidad de reducir la generación de emisiones. - La velocidad de los vehículos será como máximo de 10 Km/h con la finalidad de evitar la generación de material particulado. - Se contará con un área hermética para el desarrollo de la actividad de molido de maíz.
	Molienda de Maíz genera material particulado	Hornos de secado y horno asador generan vapor de agua Freidora continua genera vapor agua	Vehículos que transportan materia prima generan material particulado y gases de combustión	
Efluentes	Tipo doméstico: m³/mes	Tipo no doméstico: m³/mes	Tipo industrial: m³/mes	Las aguas residuales provenientes de la operación de la Planta serán derivadas a la PTARI de Embotelladora Caral, donde recibirán un tratamiento previo a la descarga a la red de alcantarillado administrada por la empresa EMAPA HUARAL y los lodos tratados serán dispuestos con una EO-RS. El tratamiento tendrá las siguientes características: - Tratamiento preliminar compuesto por cribas gruesas y finas, desarenador, separador de sólidos finos, separador de grasas y aceites.
	59.84	-	2 240	

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Tipo descarga	Fuente de generación (Indicar el proceso/equipo/maquinaria)			Breve descripción técnica del sistema tratamiento por cada tipo de descarga
				- Tratamiento primario que consiste en procesos de floculación, coagulación-decantación y separación de sólidos por el Sistema DAF. - Tratamiento secundario anaerobio, aerobio y pulimento. - Desinfección. - Cloración. - Tratamiento de lodos por digestión y deshidratación por filtro prensa.
Ruido Ambiental	-Funcionamiento de equipos y maquinarias. - Tránsito vehicular (contorno del perímetro de la Planta).			-El predio actualmente cuenta con cerco perimétrico con suficiente altura para evitar la propagación de ruido, asimismo, la nave industrial estará techada con material de aluzinc y las paredes con placas de fibrocemento que aislarán el ruido. - Se realizará el mantenimiento periódico de los equipos y maquinarias que se encontrarán en la Planta. - Se prohibirá el uso de sirenas u otro tipo de fuentes de ruido innecesarias a todos los vehículos que ingresen a la Planta, con la finalidad de evitar el incremento de los decibeles de ruido. - Se realizarán monitoreos de ruido ambiental con una frecuencia anual.

Tabla 17a. Generación de Residuos Sólidos – Etapa de construcción

Descripción	Peligrosidad						Cantidad generada	Unidad Kg/mes	Valorización	Disposición final
	Inflamable	Reactivo	Corrosivo	Explosivo	Tóxico	No peligrosos				
Metales en desuso, resto de estructuras metálicas	-	-	-	-	-	x	1	Tn/total	-	x
Restos de demolición y desmontes	-	-	-	-	-	x	3	m3/total	-	x
Madera	-	-	-	-	-	x	5	Tn/total	-	x
Residuos no aprovechables	-	-	-	-	-	x	0.1	Tn/total	-	x
Plásticos	-	-	-	-	-	x	0.4	Tn/total	Sí	-
Papel y cajas de cartón	-	-	-	-	-	x	0.6	Tn/total	Sí	-
Trapos contaminados	x	-	-	-	x	-	0.05	Tn/total	-	x
Envases vacíos contaminados con pintura thinner	-	-	-	x	-	-	0.1	Tn/total	-	x

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Características de almacenamiento de residuos sólidos peligrosos	El almacén central de residuos sólidos estará dividido en dos espacios, uno destinado para residuos sólidos de características no peligrosas y otro ambiente para aquellos que presenten características de peligrosidad. Además, se considerarán las siguientes condiciones mínimas: • Área completamente delimitada con piso de concreto pulido y techada. • Se colocará un cartel que identifique como “Almacén Central de Residuos Sólidos Peligrosos”. También se implementarán señales informativas y de prohibición • Los residuos peligrosos del tipo inflamable serán mantenidos fuera de fuentes de calor, chispas, flama u otro método de ignición. • Se implementará un extintor de PQS.
--	--

Tabla 17b. Generación de Residuos Sólidos – Etapa de operación

Descripción	Peligrosidad						No peligrosos	Cantidad (Tn/año)	Valorización	Disposición final
	Inflamable	Reactivo	Corrosivo	Explosivo	Tóxico	otros				
Aceite quemado	x	-	-	-	-	-	-	85	Sí	
Bolsa plástica	-	-	-	-	-	-	x	1.5	Sí	
Papel y Cartón	-	-	-	-	-	-	x	0.8	Sí	
Chatarra	-	-	-	-	-	-	x	1.1	Sí	
Envolturas	-	-	-	-	-	-	x	1.6	-	x
Orgánicos pedacería	-	-	-	-	-	-	x	45	Sí	
No aprovechables	-	-	-	-	-	-	x	2.3	-	x
Parihuela de madera	-	-	-	-	-	-	x	7	-	x
Merma de productos	-	-	-	-	-	-	x	25	-	-
Trapos contaminados	x	-	-	-	x	-	-	0.015	-	x
Lodos	-	-	-	-	x	-	-	1	-	x
EPP Contaminado	-	-	-	-	x	-	-	0.03	-	x
Fluorescentes	-	-	-	-	x	-	-	0.01	-	x
Envases vacíos de pintura usada	-	-	-	-	x	-	-	0.06	-	x
Características de almacenamiento de residuos sólidos peligrosos	El almacén central de residuos sólidos estará dividido en dos espacios, uno destinado para residuos sólidos de características no peligrosas y otro ambiente para aquellos que presenten características de peligrosidad. Además, se considerarán las siguientes condiciones mínimas: • Área completamente delimitada con piso de concreto pulido, delimitado y techada. • Se colocará un cartel que identifique como “Almacén Central de Residuos Sólidos Peligrosos”. También se implementarán señales informativas y de prohibición y matriz de compatibilidad. • Los residuos peligrosos del tipo inflamable serán mantenidos fuera de fuentes de calor, chispas, flama u otro método de ignición. • Se implementará un extintor de PQS, kit antiderrame.									

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	• Se implementará un sistema de contención ante derrames en el almacén de residuos peligrosos.
--	--

Tabla 18. Material de descarte

Indicar el proceso en el que se genera/consignar nombre en caso el titular se lo asigne	Peligrosidad						Cantidad generada	Unidad (kg/mes-t/año)	Finalidad			
	Inflamable	Reactivo	Corrosivo	Explosivo	No Peligroso	Otros (especificar)			Comercialización	intercambio	Donación	Otro (especificar)
Según el Art. 9 del Decreto Legislativo N° 1501 (Modificatoria del D.L. N° 1278 “Ley de Gestión integral de Residuos Sólidos) se menciona lo siguiente: “Se considera material de descarte a todo subproducto, merma u otro de similar naturaleza, que constituya un insumo directamente aprovechable para la misma actividad u otras”. Asimismo, se indica que, “no constituyen material de descarte aquellos subproductos, mermas u otros de similar naturaleza, de un proceso productivo que reingresan al mismo proceso de la actividad del mismo titular”. En ese sentido, se precisa que la Planta de Alimentos - Snacks no generará subproductos, mermas u otros de similar naturaleza que puedan ser considerados como material de descarte, dadas las características cuantitativas y cualitativas de dichos elementos.												

Medidas de Economía Circular (EC) y Producción Más Limpia (P+L).
Tabla 19. Medidas de P+L

Etapa	Tipo de medida	Implementación de la medida de EC		
		Proceso en el que se ejecuta la medida	Cantidad	Otros aspectos
Operación y mantenimiento/ (líneas de producción)	Reúso de aguas residuales	Se recirculará el agua producto del enjuague de hojuelas para el mismo proceso, dado que se retirará el almidón de los efluentes, quedando agua para reusar en un siguiente enjuague.	30 m ³ /mes	-
	Valorización de Residuos Sólidos	Se tiene contemplado contratar a una EO-RS debidamente autorizada por MINAM, para realizar la comercialización de los residuos aprovechables con fines de valorización.	5 tn/mes	-
	Eficiencia Energética	Se evaluará la reducción del consumo energético, a través de optimización de los procesos. Para ello se establecerán metas e indicadores de cumplimiento (previa evaluación)	-	-
	Optimización de procesos	Se optimizará cada línea para conseguir eficiencia del proceso, tiempo óptimo y ahorro de recursos (materiales e insumos)	-	-
	Uso Energías Limpias	-	-	-
	Uso de material de descarte	-	-	-
	Nuevas líneas de producción (negocios circulares)	Se tiene contemplado alinear cada línea nueva de producción, con la estrategia de circularidad del grupo, al mismo tiempo de buscar que nuestro impacto sea cero.	-	-

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	otros	-	-	-
--	-------	---	---	---

Descripción del medio físico, biológico, social

La empresa remitió información sobre la zona respecto al Medio físico: clima, meteorología, topografía, geología y sismicidad, suelos, uso actual de suelo, hidrografía, hidrogeología, Asimismo, presenta la descripción del Medio biológico y social, tales como indicadores demográficos y socioeconómicos. A continuación, se precisa la información más relevante:

Tabla 20. Delimitación área de influencia ambiental

Área de influencia	Criterio	Extensión (ha)	Grupos de interés que abarca (empresas, población u otros)
Directa	- Jurisdicción política; el proyecto se ubicará en el distrito y provincia de Huaral, departamento Lima. - Redes viales principales y secundarias; el proyecto se ubicará dentro del predio de la empresa Embotelladora Caral S.A.C., este predio cuenta con acceso a una vía no asfaltada. - Accesibilidad al proyecto; de acuerdo a lo anteriormente descrito, el acceso a la Planta es mediante una vía no asfaltada, que se encuentra conectada a la carretera Principal Huando. - Zonificación; el área donde se ubicará el proyecto está catalogada como zona industrial liviana, asimismo, el centro poblado más cercano se encuentra a 1,05 km en dirección SSE (Sur Oeste) del predio en estudio. - Aspectos socioeconómicos y culturales; la actividad económica alrededor del proyecto es baja, debido a que no se emplazan centros poblados cercanos al área del proyecto. - Empresas o actividades del entorno; alrededor del área en estudio no se observan actividades industriales, a excepción de la Embotelladora Caral; sin embargo, si existen actividades agrícolas. - La dirección predominante del viento para el área de estudio es de Sur Este hacia el Nor Oeste. La dirección del viento fue determinada en base a la información de la estación meteorológica "Antonio Raymondi", propiedad de SENAMHI, para lo cual se utilizaron datos históricos de los últimos 5 años, correspondientes al periodo del 2019 al 2023. - Cercanía a cuerpos superficiales de agua; el área en estudio se encuentra a 500 m del río Chancay.	0.575 sin considerar el área del proyecto	Embotelladora Caral S.A.C.
Indirecta	buffer del área del proyecto, que se extiende hasta 50 metros	1,3226 sin considerar la superficie del proyecto y la AID	- Embotelladora Caral S.A.C - Terrenos agrícolas de terceros

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



Tabla 21. Monitoreo ambiental

Componente Ambiental	Puntos de control	Parámetros evaluados	Norma de comparación	¿Los resultados se encuentran dentro de los valores de comparación?		Observaciones (precisar los puntos que han superado y medidas a implementar)
				Sí	No	
Aire	CA-01 (Barlovento) CA-02 (Sotavento)	PM10, PM2.5, SO2, NO2 y CO	D.S. N° 003-2017-MINAM	X		-
Ruido ambiental	RA-01 RA-02 RA-03 RA-04	LAeq (Diurno y nocturno)	D.S. N° 085-2003-PCM Zona industrial	X		-
Suelo	SU-01 SU-02	Benceno, Tolueno, Etilbenceno, Xileno, Fracción de hidrocarburos (F1, F2 y F3), Arsénico, Bario total, Cadmio, Mercurio, Plomo, Cromo VI y Cianuro libre	D.S. N° 011-2017-MINAM	X		-

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO



Tabla 22. Identificación de sitios contaminados

Consideraciones conforme a la normatividad vigente	Descripción
Uso Histórico	Se realizaron encuestas, de las cuales se precisa lo siguiente: La totalidad de los encuestados indicaron que, antes de la llegada de la empresa Embotelladora Caral (2021), el predio se utilizaba para fines agrícolas, por lo que no han existido actividades industriales en el área, sin embargo, es probable el uso de fertilizantes, agroquímicos y pesticidas en el área. También indicaron que el sitio ha sufrido modificaciones en su forma, puesto que se realizó la construcción de la Planta de Embotelladora Caral, asimismo, indicaron que no han ocurrido derrames, incendios u otros eventos que afecten al ambiente. Finalmente, los encuestados que laboran en Embotelladora Caral, señalaron que en el predio en estudio no se generan efluentes industriales, puesto que aún no se han realizado actividades en el área y que los efluentes domésticos, producto de la limpieza de áreas, son derivados al alcantarillado. Adicionalmente, indicaron que no han existido tanques de almacenamiento de combustibles, ni tampoco áreas de depósito, tratamiento o disposición final de residuos sólidos, así como botaderos de residuos sólidos cercanos al predio. Además, señalaron que no existen áreas sensibles como parques, hospitales, colegios, sin embargo, existen áreas de cultivo, que son propiedad de Embotelladora Caral y terceros, así como canales de riego y un río cercano al predio. Finalmente, indicó que las personas del entorno no han presentado quejas por las actividades desarrolladas en el predio. De otro lado, como parte de los eventos históricos importantes del sitio, es preciso mencionar que, en la actualidad, en el predio donde se instalará la Planta de Alimentos-Snacks, existe un hangar propiedad de Embotelladora

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	Caral que iba a ser usado como almacén, el cual será alquilado a AJEPROCESOS para la instalación y operación de la Planta de Alimentos - Snacks. Además, se adjuntaron imágenes satelitales de Google earth de los años: 2003, 2012, 2020 y 2022. En los cuales se observa que antes el predio era zona agrícola, pero en la imagen de 2022 ya se puede apreciar la construcción de la embotelladora Caral junto con una construcción techada en el área que será alquilada a la empresa para la construcción del presente proyecto. Cabe indicar que, la empresa indica que esta construcción corresponde a un hangar, con piso de concreto pulido de 20 cm de espesor aproximadamente, cerco metálico y techo metálico, el cual fue declarado como Almacén de la Planta de Embotelladora Caral. Este almacén cuenta con una vía de acceso de concreto, que conecta el ingreso a la Planta Embotelladora Caral, con el área del proyecto.				
Eventos significativos que hayan representado contaminación al suelo	No se reportan				
Fuentes Potenciales de Contaminación	Fuentes de contaminación en el entorno	Focos de contaminación en el entorno	Vías de propagación	Sustancia de interés + relevante	Clasificación según evidencia
	Embotelladora Caral	Suelo por debajo y alrededor del área, por un posible derrame de combustibles, aceites y/o grasas.	Suelo	Fracción de hidrocarburos (F1, F2 y F3)	Sin evidencias (no confirmado)
	Predios Agrícolas	Suelo por debajo y alrededor del área	Suelo	Plaguicidas	Sin evidencias (no confirmado)
Focos Potenciales de Contaminación	Teniendo en consideración lo indicado en el Art. 4º, numeral 9 del D.S. N° 012-2017-MINAM “Foco de contaminación o fuente secundaria de contaminación: comprende los componentes ambientales afectados por las fuentes primarias de contaminación, que se caracterizan por presentar altas concentraciones de contaminantes y ser potenciales generadores de contaminación en otros componentes ambientales”, así como la investigación histórica y el levantamiento técnico del sitio, se concluye que no existen evidencias de posibles focos potenciales de contaminación o fuentes secundarias de contaminación, puesto que, tanto en la actualidad como en el pasado, no se han desarrollado actividades con potencial de contaminación.				
Conclusión	De la investigación histórica y levantamiento técnico del sitio, se concluye que no es necesario continuar con la fase de caracterización de sitios contaminados, debido a que durante la fase de identificación no se presentaron áreas con indicios o evidencias de contaminación en el sitio (Áreas de Potencial Interés); en concordancia con el Artículo N° 6 del D.S. N° 012-2017-MINAM, “Aprueban Criterios para la Gestión de Sitios Contaminados”, el cual indica lo siguiente: “Si como resultado de la evaluación preliminar no se presentan indicios o evidencias de contaminación en el sitio, se concluye con la fase de identificación, no siendo necesario continuar con el muestreo de identificación y las siguientes fases de evaluación”.				

Tabla 23. Medio biológico

Medio biológico	Especies identificadas	En estado de amenaza o vulnerabilidad*
Flora	Citrus nobilis, Citrus sp., Persea americana, Annona muricata, Gossypium sp., Malus domestica, Passiflora edulis, Fragaria sp, Cynodon sp, Zea maíz	No
Fauna	Bos Taurus, Sus scrofa, Gallus gallus domesticus, Columba livia, Zenaida meloda, Coragyps atratus, Liolaemus sp	No

* Aplica para especies en estado silvestre, de acuerdo a los Decretos Supremos N° 043-2006-AG y N° 014-2014-MINAGRI

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Tabla 24. Áreas de interés

Detalle	SI	NO
En el área del proyecto e influencia existen zonas arqueológicas.		X
La actividad se realiza dentro de un ANP o zona de amortiguamiento.		X
La actividad se realiza a una distancia menor o igual de 250 m de ecosistemas frágiles.		X
La actividad se realiza dentro de comunidades campesinas, nativas o pueblos indígenas.		X

Participación Ciudadana

Tabla 25. Participación ciudadana

Mecanismo de participación implementado	Fecha de implementación	Principales resultados obtenidos
Encuestas de opinión	30.05.24	De las doce (12) personas encuestadas, 9 son mujeres y 3 hombres, es decir, el 70% mujeres y 25% hombres. Se realizó un total de 13 preguntas relacionadas a aspectos ambientales y a aspectos socioambientales. - De las doce (12) personas encuestadas, el 83% considera que, sí ha notado un cambio en el ambiente de su localidad, mientras que el 17% indica que ha notado ningún cambio. - De las diez (10) personas encuestadas para esta pregunta, el 90% indica que los cambios vienen siendo generados por empresas, mientras que el 10% indica que lo generan vehículos. - De las doce (12) personas encuestadas, el 92% conoce a la empresa AJEPROCESOS S.A.C., mientras que el 8% no conoce a la empresa. - De las doce (12) personas encuestadas, el 100% tiene conocimiento de que cerca de su zona se instalará una Planta de Alimentos-Snacks. - De las doce (12) personas encuestadas, el 58% tiene una opinión "muy buena" sobre el desarrollo de la EVAP, mientras que el 42% de encuestados opina que es una "buena" iniciativa. - El 42% cree que el proyecto generaría empleo, mientras que el 33% señala que no generará ningún efecto, asimismo el 17% asocia los efectos con la presencia de residuos sólidos, finalmente el 8% opina que se generarían olores dentro de la zona. - El 50% cree que la empresa debe contribuir a la calidad de vida de la zona generando empleo, mientras el 39% cree que lo debe hacer mediante mejora de infraestructura de la localidad, finalmente el 11% cree que la empresa debe mejorar la calidad de vida de los pobladores realizando charlas informativas. - De las doce (12) personas encuestadas, el 83% es trabajador en una industrial, mientras el 8% es se dedica a la agricultura, finalmente el 8% restante es tiene un negocio de restaurant. - De las doce (12) personas encuestadas, el 33% tiene de 1 a 3 integrantes en su vivienda, mientras que el 50% tiene de 4 a 5 integrantes, finalmente el 17% tiene de 7 a más integrantes en su vivienda. - De las doce (12) personas encuestadas, el 75% cuenta con seguro de salud SIS, mientras que el 25% cuenta con seguro ESSALUD. - De las doce (12) personas encuestadas, el 100% cuenta con los servicios de agua potable, desagüe y energía eléctrica brindado por las empresas EMAPA HUARAL (OTASS) y ENEL, respectivamente. - De las doce (12) personas encuestadas, el 100% indica que la municipalidad si realiza el recojo de los residuos sólidos.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

		13. De las doce (12) personas encuestadas, el 67% indica que sí existe algún tipo de organización vecinal en su localidad, mientras el 33% indica que no existe una organización vecinal.
Buzón de sugerencias	Del 30.05.24 al 13.06.24	- En el folio 606 del Registro N° 00046942-2024, se adjunta el material fotográfico por el cual se colige que el buzón de sugerencias fue instalado a través de un dispositivo físico en lugares de fácil acceso al público (en el frontis del proyecto). - En el folio 35 del Registro N° 00046942-2024, la empresa declara que el Buzón de Sugerencias se ha implementado por más de siete (7) días calendarios, en tanto fue instalado el 30.05.24 y aperturado el día 13.06.24
Publicación de aviso en diario de circulación local	29.05.24	- En el folio 604 del Registro N° 00046942-2024, se evidencia la publicación del aviso en el diario denominado “UNO” con fecha 29.05.24, cuyo texto publicado cumple con el contenido mínimo señalado en el Anexo I del RPC.
Cartel o anuncio con vista a la vía pública	30.05.24	- En el Folio 607 del Registro N° 00046942-2024, se adjunta el material fotográfico del Cartel informativo instalado el 30.05.24 en el frontis del proyecto, cuyo texto cumple con el contenido mínimo señalado en el Anexo I del RPC. - Respecto del cumplimiento de la normativa de la autoridad local, en los folios 601 y 602 del Registro N° 00046942-2024 el titular industrial presentó la Carta N° 112-2024-SGLC-GDE/MPH, emitida por la Municipalidad Provincial de Huaral, a través de la cual dicha autoridad autoriza la instalación del cartel informativo.
Acta o documento que acredite participación de notario público, Juez de Paz, autoridad local o representante de la comunidad en el retiro, revisión y sellado del buzón.	Del 30.05.24 al 13.06.24	- En los folios 612 y 613 del Registro N° 00046942-2024, el titular adjunta el Acta Apertura del Buzón de Sugerencias, suscrita por el notario de Huaral, el Sr. Edwin J. Ramos Zea, precisándose que el mismo se aperturó y cerró el 13.06.24, conforme lo establecido en el artículo 28 del RPC. - Luego de la apertura y cierre del Buzón de Sugerencias, se advierte que encontró un (01) comentario en el Buzón de Sugerencias. Al respecto, el comentario indicó (sic): “Bueno mi comentario sobre la empresa caral es muy buena porque a generado puesto de trabajo para mi comunidad donde yo vivo y bastante chicos jóvenes y señores están trabajando”.

Evaluación de impactos ambientales y medidas de manejo:

Tabla 26. Metodologías empleadas por el titular

Metodología empleada para la identificación de impactos ambientales	Metodología empleada para la evaluación de impactos ambientales
Matriz de doble entrada	Conesa

Tabla 27. Impactos ambientales identificados y medidas de prevención y/o tratamiento propuesto por el titular

Impacto ambiental	Descripción del impacto	Calificación	Medida de prevención/ tratamiento/otros
Construcción			
Alteración de la calidad del aire	Las actividades correspondientes a la etapa de construcción que se llevarán a cabo, comprenden acciones de movimiento de maquinarias y vehículos de obra (camiones cargas, grúas, entre otras); por consiguiente, se generará material particulado propio de las actividades de construcción de las	-23 (Leve)	• Se verificará que los vehículos que realicen el traslado de maquinarias y equipos, cuenten con revisión técnica vehicular, esto con la finalidad de reducir la generación de gases. • La velocidad de los vehículos será como máximo 10 Km/h con la

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	infraestructuras; sin embargo, este impacto se prevé tenga un nivel de importancia No Significativo, debido a que: • Las actividades se realizarán de manera puntual en el área del proyecto, puesto que solo se realizará la cimentación y cubierta de losa de ciertas áreas, ya que el predio actualmente cuenta con la infraestructura requerida para la Planta. • Cabe resaltar que el área del predio presenta condiciones de un terreno afirmado cubierto con una capa de conquitillo (piedra chancada), reduciendo la generación de material particulado, además esto será de manera temporal (12 semanas), hasta que finalice la etapa de construcción.		finalidad de evitar la generación de material particulado en suspensión.
	Durante la etapa de construcción, se emplearán maquinarias y vehículos de obra (camiones de carga, grúas, etc.), los cuales emplearán combustible como fuente de energía, por consiguiente, se generarán gases de combustión, sin embargo, este impacto se prevé tenga un nivel de importancia No Significativo, debido a que: • La etapa de construcción será temporal y de corta duración (12 semanas). • Se prevé emplear vehículos que reciban mantenimiento continuo y que cuenten con sus respectivas revisiones técnicas; esto permitirá contribuir en minimizar la carga de emisión de gases de escape sobre la atmósfera	-22 (Leve)	
Incremento de nivel de ruido	Las actividades de obras civiles, montaje electromecánico, instalaciones eléctricas y pruebas de campo previstas para la etapa de construcción, comprenden acciones que conllevan al uso de equipos y maquinarias que generarían un aumento en los niveles de ruido. El impacto que pudiera producir estas actividades es de naturaleza negativa, con nivel de importancia no significativo, ello debido a que: • Se tendrán fuentes móviles de generación de ruido (camiones de carga, grúa, excavadora), que dependiendo de su velocidad de desplazamiento aumentarían los niveles de ruido, sin embargo, se	-20 (Leve)	• A los vehículos se les prohibirá el uso de sirenas, claxon u otros dispositivos fuentes de ruido innecesarias, para evitar el incremento de los niveles de los mismos. Las sirenas sólo serán utilizadas en casos de emergencia. • Se colocarán señaléticas de restricción de velocidad, las cuales indicarán un límite de 10km/h, con la finalidad de evitar que los vehículos que ingresen al predio se desplacen a altas velocidades.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	considera que las actividades de construcción durarán aproximadamente 12 semanas. • Los equipos corresponden a herramientas manuales y las maquinarias a utilizar son de dimensiones no representativas (camiones de carga, grúas, entre otros). • Se prevé emplear vehículos que reciban mantenimiento continuo y que cuenten con sus respectivas revisiones técnicas; esto permitirá contribuir en minimizar la generación de ruido.		
Alteración de la calidad del suelo	En la etapa de construcción se generarán residuos propios de las obras civiles y actividades de implementación, que comprenden actividades que generarán residuos sólidos no peligrosos. El impacto que estas actividades generará, ha sido calificado con un nivel de importancia no significativo, de naturaleza negativa, puesto que: • Se dispondrán contenedores de residuos ubicados en lugares de trabajo específicos, los cuales estarán debidamente rotulados y con el color que corresponda según la NTP 900:058:2019. • Una vez acopiados los residuos en las áreas correspondientes, serán evacuados por una EO-RS debidamente autorizada. • Las actividades de construcción serán realizadas de manera temporal (12 semanas)	-22 (Leve)	• Gestionar adecuadamente los residuos sólidos generados desde su recolección, transporte y disposición final, por medio de una EO-RS debidamente registrada en MINAM. Se priorizará la minimización y valorización
Operación y mantenimiento			
Alteración de la calidad del aire	Este impacto negativo respecto al componente aire se generará debido a que, como parte de las actividades “Recepción de materia prima” habrá tránsito de vehículos pesados y las vías de acceso las cuales se encuentran asfaltadas. Asimismo, la actividad de molido en la línea de desgerminado de maíz, generará material particulado. Este impacto se considera como negativo no significativo, debido a que: • AJEPROCESOS contará con un área cerrada herméticamente para el desarrollo de la actividad de molido de maíz • Los vehículos que transporten materia prima, deberán contar con tolvas herméticas para evitar la dispersión de material particulado.	-23 (Leve)	• Se verificará que los vehículos que realicen el traslado de materia prima e insumos, cuenten con revisión técnica vehicular, esto con la finalidad de reducir la generación de gases. • La velocidad de los vehículos será como máximo 10 Km/h, con la finalidad de evitar la generación de material particulado en suspensión. • Los vehículos de transporte de materia prima en caso no sean cerrados, serán provistos de un toldo o similar como cubierta, a fin evitar la dispersión de material particulado • Se contará con un área hermética para el desarrollo de la actividad de molido de maíz

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	Se realizará el mantenimiento preventivo a los equipos y maquinarias, además, controlará que los vehículos que ingresan a planta cuenten con su mantenimiento mecánico preventivo.		
	En la etapa operativa se generarán emisiones gaseosas, principalmente por la actividad de fritura, la cual empleará gas natural como combustible para el funcionamiento de las freidoras. Este impacto se considera como negativo no significativo, debido a que: - Solo se empleará como combustible al gas natural, el cual es un combustible limpio - Se realizará el mantenimiento preventivo a los equipos y maquinarias, además, controlará que los vehículos que ingresan a planta cuenten con su mantenimiento mecánico preventivo.	-22 (Leve)	
Incremento de nivel de ruido	Con respecto a la evaluación del incremento de la presión sonora (ruido ambiental). Las actividades productivas que influyen en el incremento de la presión sonora son las que se producirán por el tránsito de los vehículos al interior de la Planta, así como de todas las actividades relacionadas al funcionamiento de equipos y maquinarias durante el proceso de las líneas productivas. Para el control del incremento de ruido dentro de la Planta, se implementarán medidas como el mantenimiento preventivo de los equipos y maquinarias; así también todas las áreas contarán con muros perimétricos que actuarán como barrera acústica. Cabe señalar, que la zona donde se emplazará la Planta está considerada como Zona Industrial Liviana. Debido a lo anteriormente indicado el impacto ha sido calificado como negativo leve.	-22 (Leve)	- Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y maquinarias, a fin de asegurar su óptimo funcionamiento y mantener al mínimo la generación de ruido. - Restringir el uso de sirenas u otro tipo de fuentes de ruido innecesarias a todos los vehículos que ingresen a la Planta, con la finalidad de evitar el incremento de los decibeles de ruido.
Alteración de la calidad del suelo	as actividades de operación comprenden acciones que generarán residuos sólidos no peligrosos y peligrosos, debido a las mermas de la materia prima y productos defectuosos, además de los residuos generados por los operarios en las actividades administrativas, y actividades de	-22 (Leve)	- Implementar las medidas del Plan de Minimización y Manejo de Residuos sólidos. - Realizar capacitaciones al personal de la Planta sobre el manejo adecuado de residuos sólidos, así como de las acciones de respuestas en caso de derrames de sustancias peligrosas.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

	mantenimiento. El impacto que estas actividades generan, han sido calificados con un nivel de importancia no significativo, de naturaleza negativa, puesto que: • Se dispondrán contenedores de residuos ubicados en lugares de trabajo específicos, los cuales estarán debidamente rotulados y con el color que corresponda según la NTP 900:058:2019. • La Planta de Alimentos - Snacks contará con un área de almacenamiento central de residuos sólidos peligrosos y no peligrosos. • Una vez acopiados los residuos en las áreas correspondientes, serán evacuados por una EO-RS debidamente autorizada.		• Realizar la disposición final de residuos sólidos peligrosos a través de una EO-RS debidamente inscrita ante el MINAM. • En referencia a los residuos aprovechables, se priorizará la minimización y valorización, cumpliendo la normatividad vigente.
--	--	--	---

Tabla 28. Programa de monitoreo ambiental propuesto por el titular

Componente	Estación	Coordenadas UTM - WGS 84 – Z17		Parámetros	Frecuencia	LMP y/o Estándar de referencia
		Este	Norte			
Etapas de Operación						
Aire	CA-01	262 781	8 727 914	PM ₁₀ , PM _{2.5} , CO, SO ₂ , NO ₂	Anual	D.S. N° 003- 2017 – MINAM
	CA-02	262 819	8 728 165			
Parámetros meteorológicos	EM-01	262 781	8 727 914	temperatura, presión atmosférica, humedad relativa, dirección de viento y velocidad de viento		-
Ruido ambiental	RA-01	262 801	8 728 104	dB(A), LAeqT		D.S. N° 085- 2003-PCM Zona Industrial (diurno)
	RA-02	262 734	8 728 070			

Tabla 29. Programas y planes específicos propuestos por el titular

Planes / Programas específicos	Comentario
Plan de minimización y manejo de residuos sólidos - PMMRS	Se presentó en el Anexo 9 del Adjunto N° 00046942-2024-2.
Plan de contingencias	Se presentó en el Anexo 13 del Registro N° 00046942-2024.
Plan de cierre conceptual	Se presentó en el CAPÍTULO 9: PLAN DE CIERRE CONCEPTUAL del 204 al 205 del Registro N° 00046942-2024.
Programa de mantenimiento	Se presentó en el Anexo 5 del Adjunto N° 00046942-2024-2.

Evaluación de la Dirección de Evaluación Ambiental (DEAM)

De la evaluación realizada por esta Dirección, se precisa que la metodología empleada por la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** para la evaluación del impacto ambiental de las

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

actividades previstas de ser realizadas en el proyecto “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*” (metodología de CONESA), ha permitido la identificación de las interacciones entre las actividades a desarrollarse en la planta y los factores ambientales que pueden verse afectados por su ejecución. Cabe señalar que dicha metodología es internacionalmente aceptada, por lo que se encuentra dentro de los alcances de la Única Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 011-2016-PRODUCE.

En ese entendido, se ha identificado que los principales impactos negativos serán generados en la etapa de construcción, por la generación de material particulado, emisión de gases de combustión, consumo de agua de pozo y ruido. Asimismo, durante la etapa de operación, es necesario precisar que la empresa contará con fuentes fijas de emisión correspondientes al Hornos de secado y horno asador que generan vapor de agua; así como a la Freidora continua que también genera vapor agua; sin embargo, al generar vapor de agua no se consideró algún tipo de tratamiento para las emisiones. Además, tendrá fuentes difusas debido a la molienda de maíz que generará material particulado y fuentes fugitivas correspondientes a los vehículos que transportarán la materia prima, los cuales generarán material particulado y gases de combustión. Respecto a la generación de ruido, la planta industrial no colindará con viviendas y respecto del uso de agua en las etapas de construcción y operación, se extraerá de dos (2) pozos de la empresa Embotelladora Caral S.A.C., la cual cuenta con Licencia de uso de agua subterránea con fines de uso industrial otorgada mediante la Resolución Directoral N° 0745-2023-ANA-AAA.CF. Finalmente, con relación a los efluentes domésticos e industriales, estos serán derivados a la PTARI de Embotelladora Caral, donde recibirán un tratamiento previo a la descarga a la red de alcantarillado administrada por la empresa EMAPA HUARAL; en cuanto a los lodos tratados, serán dispuestos con una EO-RS.

De acuerdo con ello, los posibles impactos han sido calificados y sustentados como **irrelevantes**, la cual es la calificación más baja según la escala empleada, siendo equivalentes a impactos **leves**, por lo que, en el marco de las atribuciones conferidas en los literales a) y b) del artículo 8⁵ del Reglamento de la Ley del SEIA, se justifica clasificar el proyecto “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, previsto de ejecutarse en la Parcela N° 55, Zona Campo Grande, ex fundo Huaral, distrito de Huaral, provincia de Huaral y departamento de Lima, en la Categoría I del SEIA, correspondiente a una Declaración de Impacto Ambiental (DIA), conforme a lo establecido en el artículo 36 del RGA.

Es pertinente acotar que la calificación de los impactos ha sido utilizada para la identificación de las medidas de gestión ambiental, por lo que el presente estudio cuenta

5

Reglamento de la Ley del Sistema Nacional de Evaluación el Impacto Ambiental, aprobado por Decreto Supremo N° 019-2009-MINAM

Artículo 8.- Funciones de las Autoridades Competentes

Son autoridades competentes en el marco del SEIA, las autoridades sectoriales nacionales, las autoridades regionales y las autoridades locales con competencia en materia de evaluación de impacto ambiental.

Las Autoridades Competentes a cargo de la evaluación de los estudios ambientales tienen las siguientes funciones:

a) Conducir el proceso de evaluación de impacto ambiental a través de la categorización, revisión y aprobación de los estudios ambientales de los proyectos de inversión sujetos al SEIA, de acuerdo a sus respectivas competencias.

b) Realizar las acciones que resulten necesarias para evaluar legal y técnicamente los estudios ambientales bajo su competencia, con criterios de especialización, multidisciplinariedad y adecuado balance entre la promoción de la inversión pública y privada y la protección del interés público, en el marco de los principios que regulan el SEIA.

(...)

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

con planes y programas que tienen por objetivos prevenir y mitigar los impactos ambientales, los cuales se detallan a continuación.

Plan de Manejo Ambiental

En cuanto al Plan de Manejo Ambiental, se aprecia que las medidas de manejo planteadas por el titular tienen relación directa con cada uno de los potenciales impactos ambientales descritos; en consecuencia, las medidas de mitigación y control para los aspectos de calidad de aire, ruido ambiental, residuos sólidos, efluentes, se estiman conformes para el proyecto propuesto.

Por otro lado, corresponde precisar que se retiró la medida relacionada con el manejo de residuos sólidos durante la etapa de operación, pues tal exigencia ya se encuentra establecida en el Decreto Legislativo N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM y modificatorias, siendo de obligatorio cumplimiento al constituirse en fuente de obligaciones ambientales⁶, pasibles de ser supervisadas por la Autoridad Fiscalizadora⁷ y cuya obligatoriedad de su cumplimiento no está supeditada a la aprobación de la presente EVAP.

En ese sentido, el Plan de Manejo Ambiental que deberá cumplir el titular se encuentra descrito en el Anexo N° 3 del presente Informe.

Programa de Monitoreo Ambiental

Con relación al Programa de Monitoreo Ambiental, se precisa que la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** no considera la ejecución de monitoreos ambientales durante la etapa de construcción, debido a que la generación de material particulado y emisiones de combustión será mínima y por un periodo de tres (3) meses. Sin embargo, para la etapa de operación, considera el monitoreo de calidad de aire, parámetros meteorológicos y ruido ambiental con una frecuencia anual, el cual se estima conforme por la naturaleza de la actividad que se prevé ejecutar en el proyecto “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”. En ese sentido, en el Anexo N° 4 del presente informe se adjunta el Programa de Monitoreo Ambiental que deberá ser ejecutado por el titular durante la operación del proyecto antes mencionado.

Finalmente, cabe precisar que la empresa deberá cumplir con lo señalado en el artículo

⁶ Régimen Común de Fiscalización Ambiental, aprobado por Resolución Ministerial N° 247-2013-MINAM

Artículo 2.- Ámbito de Aplicación

(...)

2.3. Las obligaciones ambientales fiscalizables se encuentran establecidas en la legislación ambiental emanada de los órganos competentes de las autoridades de los tres niveles de gobierno, en los instrumentos de gestión ambiental; y, asimismo, en los mandatos y disposiciones emitidos por las EFA y el OEFA, entre otras fuentes de obligaciones. Pueden comprender obligaciones de hacer u obligaciones de no hacer relacionadas a la protección del ambiente, así como al aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, incluyendo los aspectos socioambientales.

(...)

⁷ Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE

Artículo 73.- Supervisión y fiscalización de los instrumentos de gestión ambiental de la industria manufacturera o de comercio interno

73.1 El ente fiscalizador supervisa y fiscaliza el cumplimiento de las obligaciones derivadas de las normas ambientales y de los instrumentos de gestión ambiental aprobados. La periodicidad, exigencias y demás aspectos relativos a la supervisión y fiscalización serán establecidos por el ente fiscalizador a través de disposiciones y normas complementarias.

(...)

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

62 del RGA, debiendo remitir los Reportes Ambientales conteniendo los resultados de los monitoreos ambientales, así como los informes que dan cuenta del cumplimiento o avance en la implementación de los compromisos asumidos en el instrumento de gestión ambiental aprobado, ante el Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA), conforme a la frecuencia establecida en el Anexo N° 5 del presente informe.

Planes y programas

Respecto a los planes y programas específicos presentados en la EVAP, expuestos en la Tabla 29 del presente informe, estos se estiman conformes en su contenido, en cuanto permitirán un control adicional de los aspectos ambientales generados en el proyecto “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”.

Es oportuno señalar que en la presente EVAP se ha evaluado el plan de cierre conceptual, en tanto las acciones de cierre definitivo deberán ser comunicadas a la DGAAMI, con una anticipación no menor de noventa (90) días calendario antes del inicio de la ejecución del cierre, a través de la presentación de un Plan de Cierre Detallado como estudio independiente de la presente EVAP, o en su defecto, solicitar la no presentación del acotado IGA, siempre y cuando se acredite que no existen aspectos ambientales relevantes en la etapa de cierre y post cierre, conforme a lo señalado en los artículos 63 y 65 del RGA.

5. ANÁLISIS DE LA PROPUESTA DE CLASIFICACIÓN

Como se indicó en los resultados presentados como parte de la evaluación de los impactos ambientales en el presente estudio, se aprecia que estos han sido calificados y sustentados como **negativos leves**, tanto para la etapa de construcción como para la de operación. En esta línea, se considera que la propuesta de clasificación presentada por el titular, resulta adecuada por encontrarse de conformidad con lo previsto en el literal a) del inciso 29.1 del artículo 29 del RGA, de modo que **corresponde clasificar el proyecto “Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks” en la Categoría I – Declaración de Impacto Ambiental (DIA)**. En el Anexo N° 2 del presente informe se detalla el análisis de los criterios de protección ambiental aplicados al citado proyecto.

6. OPINIONES TÉCNICAS A OTRAS AUTORIDADES

Tomando en cuenta las características del proyecto “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*” y su interacción con los componentes ambientales, a través del Oficio N° 00005177-2024-PRODUCE/DGAAMI (09.08.2024), esta Dirección General solicitó opinión técnica a la Autoridad Nacional del Agua (ANA),.

En atención a lo solicitado, la ANA remitió el Oficio N° 2321-2024-ANA-DCERH (03.10.2024), sustentado en el Informe Técnico N° 0029-2024-ANA-DCERH/N_LCARDEÑA por el que otorgó Opinión Favorable a la Evaluación Ambiental Preliminar (EVAP) del proyecto “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”.

7. SUBSANACIÓN DE LAS OBSERVACIONES FORMULADAS AL INSTRUMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

Luego del análisis de la información presentada por el titular mediante Adjunto N° 00046942-2024-2 (04.09.2024), se concluye que las observaciones formuladas mediante el Oficio N° 00004995-2024-PRODUCE/DGAAMI (03.08.2024), sustentadas en el Informe N° 00000055-2024-PRODUCE/DEAM-cmirandac, han sido subsanadas en su totalidad, tal como se detalla en el Anexo N° 1 del presente informe.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- 8.1. Luego de evaluados los potenciales impactos ambientales descritos en la Evaluación Ambiental Preliminar (EVAP) del proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, de titularidad de la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** el cual prevé desarrollarse en la Parcela N° 55, Zona Campo Grande, ex fundo Huaral, distrito y provincia de Huaral, departamento de Lima, y en atención a los criterios de protección ambiental establecidos en el Anexo V del Reglamento de la Ley N° 27446, Ley del Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 019-2009-MINAM, se verifica que se encuentran conformes con la jerarquía de calificación de impactos establecida por dicha normativa para los estudios ambientales de la **Categoría I (impactos leves)**, correspondiendo, por lo tanto, su clasificación como un proyecto de inversión de la Categoría I – Declaración de Impacto Ambiental (DIA).
- 8.2. Con base en los aspectos técnicos y legales señalados en el presente informe, se recomienda clasificar la Evaluación Preliminar (EVAP) del proyecto denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, de titularidad de la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, previsto de desarrollarse en la Parcela N° 55, Zona Campo Grande, ex fundo Huaral, distrito y provincia de Huaral, departamento de Lima, en la Categoría I – Declaración de Impacto Ambiental (DIA), emitiéndose la Resolución Directoral correspondiente que constituirá la certificación ambiental según lo normado en el artículo 36 del Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE.
- 8.3. La empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** deberá cumplir con las obligaciones ambientales establecidas en los Anexos N° 03, 04 y 05 del presente informe, sin perjuicio de las demás obligaciones establecidas en las normas ambientales vigentes que le resulten aplicables a su actividad industrial.
- 8.4. Conforme al artículo 31 del Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE, la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** deberá comunicar dentro de los treinta (30) días hábiles posteriores el inicio de las obras para la implementación del proyecto, a partir de lo cual deberá ejecutar el Plan de Manejo Ambiental. De igual modo, el titular deberá informar la fecha de inicio de la etapa de operación propiamente dicha, dentro de los quince (15) días hábiles posteriores de concluida la etapa de obras.
- 8.5. De acuerdo con la evaluación efectuada al Informe de Identificación de Sitios Contaminados (IISC) presentado como parte de la solicitud de la Evaluación Preliminar (EVAP), del proyecto de inversión denominado “*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*”, de titularidad de la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, no se ha identificado contaminación del suelo atribuible al proyecto, por lo cual no será necesario

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

pasar a la fase de caracterización y posterior elaboración de un Plan Dirigido a la Remediación (PDR).

- 8.6. En la ejecución del proyecto de inversión denominado "*Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks*", la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** deberá cumplir con las obligaciones ambientales señaladas en la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, regulada por Decreto Legislativo N° 1278, y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM y sus modificatorias, en todo aquello que le sea legalmente exigible, para el ordinario funcionamiento de su instalación.
- 8.7. De conformidad con el numeral 16.3 del artículo 16 y los artículos 63 y 65 del Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE, cuando sea el caso, el titular deberá comunicar a la DGAAMI las acciones de cierre definitivo, con una anticipación no menor de noventa (90) días calendario antes del inicio de la ejecución del cierre, a través de la presentación de un Plan de Cierre Detallado como estudio independiente de la presente EVAP, o en su defecto, deberá solicitar la no presentación del acotado IGA, en tanto se acredite que no existen aspectos ambientales relevantes en la etapa de cierre y post cierre.
- 8.8. La aprobación del presente instrumento de gestión ambiental no exime a la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.** de la obtención y mantenimiento en vigor de las licencias, permisos y autorizaciones que se requieran conforme a ley; asimismo, no convalida ni regulariza los incumplimientos a la normatividad ambiental general o sectorial aplicable en los que hubiera podido incurrir la mencionada empresa en el desarrollo de sus actividades, salvo pronunciamiento en contrario del Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA), en el marco de sus competencias.
- 8.9. Se recomienda remitir el presente informe a la empresa **AJEPROCESOS S.A.C.**, a la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y al Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA), para los fines pertinentes.

Es todo cuanto tenemos que informar a usted.

MIRANDA CUENCA, CLAUDIA PAOLA
DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL



Firmado digitalmente por MIRANDA CUENCA Claudia
Paola FAU 20504794637 hard
Entidad: Ministerio de la Producción
Motivo: Autor del documento
Fecha: 2024/10/28 14:25:02-0500

VINCES ARBULU, CESAR MARTIN
DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL



Firmado digitalmente por VINCES ARBULU Cesar Martin
FAU 20504794637 hard
Entidad: Ministerio de la Producción
Motivo: Autor del documento
Fecha: 2024/10/28 15:46:59-0500

FERNANDEZ ESTELA, AMARILDO
Especialista Ambiental
DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL



Firmado digitalmente por:
FERNANDEZ ESTELA Amarildo
FIR 18884599 hard
Motivo: En señal de
conformidad
Fecha: 28/10/2024 15:11:52-0500

La Dirección hace suyo el presente informe.

BARDALEZ DIAZ, JEREMY DANIEL
DIRECTOR (S)
DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN AMBIENTAL



Firmado digitalmente por
BARDALEZ DIAZ Jeremy Daniel FAU
20504794637 hard
Entidad: Ministerio de la Producción
Motivo: Autor del documento
Fecha: 2024/10/28 16:37:17-0500

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNROJAO

ANEXO N° 1

Subsanación de observaciones a la Evaluación Ambiental Preliminar (EVAP) del proyecto “Instalación de la nueva planta de alimentos – snacks”

N°	Observación	Respuesta	Estado
DATOS GENERALES			
1	Se deberá indicar la <u>clase CIIU Rev.4</u> a la que pertenece la actividad de fabricación de snacks, tales como: papas fritas, cereales nachos, chizitos y pop corn. Finalmente, completar la tabla 2 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 2 del presente informe.	Absuelta
2	Se deberá analizar si el <u>proyecto se encuentra dentro del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA)</u> de acuerdo a los criterios establecidos en la R.M. N° 129-2020-MINAM o en la R.M. N° 159-2017-MINAM. Al respecto se deberá indicar y justificar cual es la condición o condiciones con las que cumple el presente proyecto y el subsector (industria o comercio interno) al que pertenece. Finalmente, completar la tabla 6 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 6 del presente informe.	Absuelta
3	En relación a la <u>infraestructura preexistente</u> , el hangar y el área del presente proyecto cuentan con certificación ambiental, toda vez que forman parte de la Declaración de Impacto Ambiental (DIA) de la planta de producción y envasados de bebidas como néctares, jugos y otros aprobada mediante R.D. N° 704-2021-PRODUCE/DGAAMI de la empresa Embotelladora Caral S.A.C., por lo que la empresa, a fin de poder implementar este nuevo proyecto deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo VI Cierre de Actividades del Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno. Asimismo, la obligación de contar con un Plan de Cierre parcial para el componente y área deberá estar establecida en el contrato de alquiler del predio.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 4 del presente informe.	Absuelta
4	En relación al <u>contrato de alquiler</u> , en el Anexo N° 1 se presenta un plano del inmueble que incluye toda la infraestructura, equipos y maquinarias correspondientes al presente proyecto, dando a entender que actualmente ya se cuenta con la planta de alimentos instalada, la misma que está siendo arrendada en el presente contrato. Asimismo, en el contrato de arrendamiento figura un cuadro con la descripción de las zonas que existen en el predio siendo estas las mismas zonas que tendría el presente proyecto. En tal sentido, la empresa deberá indicar expresamente sí, tal como se indica en el contrato de alquiler toda la infraestructura, equipos y maquinarias ya han sido instaladas y, de ser el caso, no correspondería la presentación del este EVAP, toda vez que no se trataría de un nuevo proyecto, de lo contrario, indicar que se trata de un error en el contrato de alquiler, el mismo que deberá ser corregido y se deberá presentar nuevamente.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 4 del presente informe.	Absuelta
5	En relación al <u>área del proyecto</u> , en el Certificado de Compatibilidad de Uso se indica un área de 2,160.19 m ² ; sin embargo, en el contrato de alquiler se señala un área de 3,101.00 m ² . Al respecto, se deberá indicar el área total del proyecto, la misma que debe ser congruente con lo establecido en el contrato de alquiler y en el Certificado de Compatibilidad.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 4 del presente informe.	Absuelta
6	Se deberá indicar el <u>monto de inversión</u> total del proyecto en soles, el <u>tiempo de vida útil</u> del proyecto y presentar el <u>cronograma de actividades</u> del proyecto e indicar el tiempo que <u>durará la etapa de construcción</u> (ejecución). Cabe indicar que, las actividades del cronograma deben ser las mismas que figuran en la descripción de las actividades de la etapa de construcción,	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 4 del presente informe.	Absuelta
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
7	En relación a los <u>equipos y máquinas</u> durante la etapa de construcción se deberá completar la tabla 10a del presente informe. Asimismo, durante la etapa de operación se deberá completar la tabla 10b del presente informe. Finalmente, presentar el programa de mantenimiento de las máquinas y equipos.	Se presentó la información, tal como se detalla en las tablas 10a y 10b del presente informe.	Absuelta

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNR0JAO

8	En relación a la <u>materia prima e insumos</u> , durante la etapa de construcción se deberá precisar si las cantidades indicadas corresponden a un consumo mensual o total de toda la etapa de construcción y completar la tabla 11a del presente informe. De otro lado, en relación de la materia prima e insumos durante la etapa de operación, se deberá precisar si las cantidades indicadas corresponden a un consumo mensual y completar la información de peligrosidad y material residual para lo cual se debe completar la tabla 11b del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en las tablas 11a y 11b del presente informe.	Absuelta
9	En relación al <u>uso de agua</u> , la empresa indicó que tanto para la etapa de construcción como para la etapa de operación el agua sería suministrada por la empresa Embotelladora Caral S.A.C., quien actualmente cuentan con dos pozos de agua subterránea. Al respecto, de la revisión del Informe Técnico N° 0248-2021-ANA-DCERH/MASS (folio 8) de la ANA que forma parte de la DIA aprobada mediante R.D. N° 704-2021-PRODUCE/DGAAMI, se indicó el balance hídrico en el cual se detalló que la oferta hídrica de los 2 pozos subterráneos es de 130 6368 m3/año y la demanda es de 130 6368 m3/año, es decir, el balance hídrico es 0 m3/año. En tal sentido, la empresa Embotelladora Caral S.A.C. no cuenta con un excedente de agua con el cual podría abastecer a la empresa AJEPROCOSOS S.A.C. para el presente proyecto. En consecuencia, la empresa deberá proponer otra fuente de abastecimiento de agua durante la etapa de construcción y operación para lo cual debe presentar documentación que sustente que el nuevo proveedor de agua cuenta con disponibilidad hídrica y con la autorización para brindar dicho servicio (licencia de uso de agua emitida por la ANA). Finalmente, presentar un contrato en donde este nuevo proveedor se compromete en abastecer el agua indicando la cantidad mensual por etapa que abastecerá. De otro lado, la empresa deberá indicar el consumo de agua en m3/mes durante la etapa de construcción diferenciando en agua para uso industrial, no industrial y doméstica, así como completar la tabla 12a del presente informe. Asimismo, indicar consumo de agua en m3/mes durante la etapa de operación diferenciando en agua para uso industrial, no industrial y doméstica, así como completar la tabla 12b del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en las tablas 12ª, 12b y 12c del presente informe.	Absuelta
10	En relación al requerimiento de <u>energía y gas natural</u> , se deberá presentar un documento (contrato) en el cual la empresa Embotelladora Caral S.A.C. se compromete en abastecer de luz y de gas natural a la empresa AJEPROCOSOS S.A.C. precisando la cantidad que proporcionará de ambos recursos. Cabe indicar que, la cantidad proporcionada debe ser igual o mayor al requerimiento indicado por la empresa AJEPROCOSOS S.A.C. y que figura en las tablas 13 y 14 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 13 del presente informe.	Absuelta
11	En relación al <u>requerimiento de GLP</u> se deberá indicar el proveedor del mismo y donde será utilizado durante la etapa de construcción. Finalmente, completar la tabla 14 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 14 del presente informe.	Absuelta
12	En relación a la <u>capacidad máxima instalada</u> , se deberá precisar por cada producto cual es la capacidad máxima de producción con la que contará la planta industrial y completar la tabla 15 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 15 del presente informe.	Absuelta
13	En relación a la <u>disposición del efluente</u> , la empresa indicó que el mismo sería tratado en la PTAR de la Embotelladora Caral S.A.C. para su posterior disposición final al alcantarillado; sin embargo, los efluentes tratados de Embotelladora Caral S.A.C. no son descargado al alcantarillado, toda vez que el 30% es para reúso interno de las áreas de la empresa, el otro 30% es vertido al río Chancay y el 40% restante es reusado en las áreas agrícolas de los usuarios de la Comisión de Usuarios Huando. (folio 11 del Informe Técnico N° 0248-2021-ANA-DCERH/MASS de la ANA de la DIA aprobada mediante R.D. N° 704-2021-PRODUCE/DGAAMI). En tal sentido, la empresa deberá indicar la cantidad mensual que generará de efluente doméstico e industrial durante la etapa de construcción y durante la etapa de operación, asimismo, describir técnicamente el tratamiento que tendrán los efluentes domésticos e industriales en ambas etapas y, finalmente, como serán dispuestos luego de su tratamiento.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 16 del presente informe.	Absuelta
14	La empresa contará con 02 <u>hornos</u> de secado y 01 horno asador, por lo que deberá precisar el tipo de combustible que utilizará para dichos hornos, asimismo, se deberá establecer como fuentes fijas las chimeneas de dichos hornos y proponer estaciones de monitoreo ambiental de emisiones para dichas fuentes, indicando parámetros, normas de comparación y frecuencia de monitoreo. Finalmente, precisar si contarán con algún sistema de tratamiento.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 16 del presente informe.	Absuelta

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNR0JAO

15	En relación a las <u>descargas al ambiente</u> , se deberá precisar las emisiones, efluentes, y ruido ambiental que se generará durante la etapa de construcción y durante la etapa de operación, así como su respectivo tratamiento. Asimismo, se deberá completar la tabla 16 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 16 del presente informe.	Absuelta
16	En relación a los <u>residuos sólidos y material de descarte</u> , se deberá completar las tablas 17a, 17b y 18 del presente informe, en las cuales se detalla precisará dicha información.	Se presentó la información, tal como se detalla en las tablas 17a, 17b y 18 del presente informe.	Absuelta
17	En relación a las <u>medidas de P+L y acciones con enfoque de economía circular</u> , la empresa deberá identificar su implementación en el presente proyecto y completar la tabla 19 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 19 del presente informe.	Absuelta
18	En relación a la delimitación del <u>área de influencia ambiental</u> , la empresa deberá completar los grupos de interés que se encuentran en el AID y AII. Finalmente, completar la tabla 20 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 20 del presente informe.	Absuelta
LINEA BASE AMBIENTAL			
19	En relación a <u>medio biológico</u> , se deberá completar la tabla 23 del presente informe.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 23 del presente informe.	Absuelta
PARTICIPACIÓN CIUDADANA / EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES / PLAN DE MANEJO AMBIENTAL / ANEXOS			
20	Se deberá en base a la respuesta de las observaciones realizadas, revisar y de ser el caso complementar las <u>medidas de manejo ambiental</u> y el <u>programa de monitoreo ambiental</u> . Finalmente, completar la tabla 28 del presente informe en lo que corresponda.	Se presentó la información, tal como se detalla en los anexos 3 y 4 del presente informe.	Absuelta
21	Respecto del Plan de Minimización y Manejo de Residuos Sólidos (PMMRS), se deberá presentar el mismo conforme al contenido mínimo establecido en la Resolución Ministerial N° 089-2023-MINAM.	Se presentó la información, tal como se detalla en la tabla 29 del presente informe.	Absuelta
22	En base a los <u>criterios de protección ambiental</u> establecidos en el Anexo V del Reglamento de la Ley N° 27446, Ley del Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 019-2009-MINAM, la empresa deberá establecer que el proyecto se clasifica como un estudio ambiental de la Categoría I – Declaración de Impacto Ambiental (DIA) (impactos leves).	Se presentó la información, tal como se detalla en el anexo 2 del presente informe.	Absuelta

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNR0JAO

ANEXO N° 2

Análisis del Proyecto de acuerdo a los Criterios de protección ambiental

Criterio de protección ambiental	Efectos, características o circunstancias previstas por las actividades del proyecto	Significancia del Impacto		
		Alto	Moderado	Leve
CRITERIO 1: La protección de la salud pública y de las personas.	La operación de la planta no generará exposición inadecuada de residuos sólidos industriales y peligrosos, dado que el titular realizará un adecuado manejo integral de estos conforme a la normativa vigente. De otro lado, las fuentes fijas de emisión serán de vapor de agua. Respecto a la generación de ruido, la planta industrial no colindará con viviendas. Finalmente, en relación a los efluentes industriales, serán tratados en la PTAR antes de descargar el efluente al alcantarillado.	--	--	X
CRITERIO 2: La protección de la calidad ambiental, tanto de aire, del agua, del suelo, como la incidencia que puedan producir el ruido y vibración, residuos sólidos y líquidos efluentes, emisiones gaseosas, radiaciones y de partículas y residuos radiactivos.	Los efluentes líquidos tratados previamente en la PTAR serán dispuestos a través de la red de alcantarillado de EMAPA (suministro Caral N°10503858), por lo que no habrá alteración de la calidad del agua. La alteración de la calidad del aire durante la etapa de construcción se relaciona a las acciones de movimiento de maquinarias y vehículos de obra, por consiguiente, generarán material particulado; sin embargo, este impacto se prevé que sea de importancia Leve, debido a que las actividades se realizarán de manera puntual (cimentación y cubierta de loza de ciertas áreas), ya que el predio existente actualmente cuenta con la infraestructura requerida para la Planta. Asimismo, se emplearán maquinarias y vehículos de obra, los cuales emplearán combustible, por consiguiente, se generarán gases de combustión, sin embargo, este impacto se prevé tenga un nivel de importancia Leve, debido a que será temporal y de corta duración. Además, se prevé emplear vehículos que reciban mantenimiento continuo y que cuenten con sus respectivas revisiones técnicas. En la etapa de operación, la alteración de la calidad del aire se generará debido a que, como parte de las actividades “Recepción de materia prima” habrá tránsito de vehículos (gases combustión). Asimismo, la actividad de molido en la línea de desgerminado de maíz generará material particulado. Este impacto se considera como negativo leve, debido a que AJEPROCESOS contará con un área cerrada herméticamente para la actividad de molido de maíz. Se realizará el mantenimiento preventivo a los equipos y maquinarias, además, controlará que los vehículos que ingresan a Planta cuenten con su mantenimiento preventivo. Además, en la etapa operativa se generarán emisiones gaseosas mínimas por la actividad de fritura, la cual empleará gas natural como combustible para el funcionamiento de las freidoras. Este impacto se considera como negativo no significativo, debido a que el gas natural es un combustible limpio, los gases serán liberados a través de una manguera de escape dentro de planta (escenario de hermeticidad) Asimismo, se realizará el mantenimiento preventivo a los equipos y maquinarias, además, se controlará que los vehículos que ingresan a planta cuenten con su mantenimiento preventivo. Se generarán impactos ambientales (ruido), toda vez que el área del proyecto se ubica en una zona industrial liviana con presencia de actividades agrícolas e industriales; sin embargo, la planta contará con las medidas de control para evitar la generación de ruido. Es preciso acotar que, la generación de ruido por el flujo vehicular en el área de influencia del proyecto será mínimo. Respecto al manejo de residuos sólidos, el proyecto prevé la generación de residuos identificados en su plan de manejo, el cual contiene los mecanismos para su control y para la eventualidad de algún derrame. Asimismo, ha realizado la evaluación de calidad de suelo de las probables fuentes de generación de residuos en la etapa operativa.	--	--	X

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNR0JAO

Criterio de protección ambiental	Efectos, características o circunstancias previstas por las actividades del proyecto	Significancia del Impacto		
		Alto	Moderado	Leve
CRITERIO 3: La protección de los recursos naturales, especialmente las aguas, los bosques y el suelo, la flora y fauna.	El proyecto no tendrá descarga de efluentes industriales a cuerpos naturales; sin embargo, el agua provendrá de 2 pozos de la empresa Embotelladora Caral S.A.C., la cual cuenta con Licencia de uso de agua subterránea con fines de uso industrial otorgada mediante la R.D. N° 0745-2023-ANA-AAA.CF. Asimismo, para la evaluación del presente estudio se tiene la opinión favorable de la ANA.	--	--	X
CRITERIO 4: La protección de áreas naturales protegidas.	El proyecto no se desarrollará en Áreas Naturales Protegidas por el Estado, Zonas de Amortiguamiento o Áreas de Conservación Regional. En ese sentido, no corresponde la evaluación del presente criterio.	No aplica		
CRITERIO 5: Protección de la diversidad biológica y sus componentes: ecosistemas, especies y genes; así como los bienes y servicios ambientales y bellezas escénicas, áreas que son centros de origen y diversificación genética por su importancia para la vida natural	El área de influencia directa e indirecta del proyecto abarcará zonas agrícolas. Asimismo, el proyecto se ubicará en una zona industrial liviana.	--	--	X
CRITERIO 6: La protección de los sistemas y estilos de vida de las comunidades campesinas, nativas y pueblos indígenas	No habrá afectación, toda vez que el proyecto no se ubicará cerca de comunidades campesinas, nativas y pueblos indígenas. En ese sentido, no corresponde la evaluación del presente criterio.	No aplica		
CRITERIO 7: La protección de los espacios urbanos	El proyecto se ubica dentro del predio de la empresa Embotelladora Caral S.A.C. (Arrendador), por lo que no genera modificación de la composición del paisaje. Además, el área se encuentra en una zona compatible, según documento otorgado por la Municipalidad Provincial de Huaral. -	--	--	x
CRITERIO 8: La protección del patrimonio arqueológico, histórico, arquitectónico y monumentos nacionales	La empresa presentó la Declaración Jurada indicando que no existe evidencias de restos arqueológicos en el predio donde se ejecutará el proyecto de inversión.	No aplica		

CRITERIO PARA DETERMINAR EL INSTRUMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL

En el marco de lo indicado por los artículos 4 y 5 de la Ley N° 27446, Ley del Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental, modificado por el Decreto Legislativo N° 1394 y el Anexo V "Criterios de Protección Ambiental", de su Reglamento (Decreto Supremo N° 019-2009-MINAM), se tiene que, en función al nivel de significancia: Si los impactos son **"ALTOS"** se requiere un **"EIA-d"**; Si los impactos son **"MODERADO"** se requiere un **"EIA-Sd"**; y Si los impactos son **"LEVE"** se requiere una **"DIA"**.

De conformidad con lo antes indicado, se tiene que, el Proyecto producirá impactos ambientales **negativos leves**. El mismo que es concordante con literal a) del inciso 29.1 del artículo 29 del RGA.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNR0JAO

ANEXO N° 3
Cronograma de implementación del Plan de Manejo Ambiental del IGA
Etapas de construcción

Impacto ambiental	Medida de manejo ambiental	Cronograma (semanas)												Frecuencia	Tipo de medida	Costo
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Alteración de la calidad del aire por generación de material particulado y emisiones gaseosas	Se verificará que los vehículos que realicen el traslado de maquinarias y equipos, cuenten con certificados de mantenimiento que evidencien su buena operatividad, con la finalidad de reducir la generación de gases.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Permanente	Prevención	Costo interno
	Se colocarán señaléticas de restricción de velocidad, las cuales indicarán un límite de 10 km/h, con la finalidad de evitar la generación de material particulado en suspensión.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Permanente	Mitigación	Costo interno
Incremento del nivel sonoro	Se prohibirá el uso de claxon o bocinas en las inmediaciones del predio y dentro del mismo.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Permanente	Prevención	Costo interno
	Se solicitarán los certificados de buena operatividad a cada una de las unidades vehiculares que ingresen al proyecto.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Permanente	Prevención	Costo interno

Etapas de operación

Impacto ambiental	Medida de manejo ambiental	Cronograma (trimestral)				Frecuencia	Tipo de medida	Verificación
		1	2	3	4			
Alteración de la calidad del aire por generación de material particulado y emisiones gaseosas	Se verificará que los vehículos que realicen el traslado de materia prima, cuenten con revisión técnica vehicular, con la finalidad de reducir la generación de gases.	x	x	x	x	Permanente	Prevención	Registro de revisión técnica vehicular
	La velocidad de los vehículos será como máximo 10 Km/h, con la finalidad de evitar la generación de material particulado en suspensión.	x	x	x	x	Permanente	Prevención	Registro fotográfico de señalética
	Se contará con un área hermética para el desarrollo de la actividad de molido de maíz.	x	x	x	x	Permanente	Mitigación	Registro fotográfico
Incremento del nivel sonoro	Se realizará el mantenimiento periódico de los equipos y maquinarias que se encontrarán en la planta.	x	x	x	x	Permanente	Prevención	Registro de mantenimiento
	Se prohibirá el uso sirenas u otro tipo de fuentes de ruido innecesarias a	x	x	x	x	Anual	Prevención	Registro fotográfico de

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNR0JAO

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

	todos los vehículos que ingresen a la Planta, esto con la finalidad de evitar el incremento de los decibeles de ruido.							señalética
Alteración de la calidad del suelo por generación de residuos sólidos	Realizar capacitaciones al personal de la Planta sobre el manejo adecuado de residuos sólidos, así como de las acciones de respuestas en caso de derrames de sustancias peligrosas.	x	-	-	-	Permanente	Prevención	Actas de asistencia a capacitaciones

ANEXO N° 4**Programa de Monitoreo, seguimiento y control**

Componente	Estación	Coordenadas UTM - WGS 84 – Z17		Parámetros	Frecuencia	LMP y/o Estándar de referencia
		Este	Norte			
Etapa de Operación						
Aire	CA-01	262 781	8 727 914	PM10, PM2.5, CO, SO2, NO2	Anual	D.S. N° 003-2017 – MINAM
	CA-02	262 819	8 728 165			
Parámetros meteorológicos	EM-01	262 781	8 727 914	Temperatura, Presión atmosférica, Humedad Relativa, Dirección de viento, Velocidad de viento		-
Ruido ambiental	RA-01	262 801	8 728 104	dB(A), LAeqT		D.S. N° 085-2003-PCM Zona Industrial (diurno)
	RA-02	262 734	8 728 070			

ANEXO N° 5**Frecuencia para la presentación del reporte ambiental**

Etapa	Fecha de presentación del reporte ambiental*
Construcción	Al mes siguiente del término de la etapa de obras o construcción
Operación	El Informe de Implementación del Plan de Manejo Ambiental e Informe de Monitoreo Ambiental, deberá ser presentado dentro del trimestre siguiente a la ejecución del monitoreo, según la frecuencia establecida en el Anexo N° 4 del presente Informe

(*) La presentación del Reporte Ambiental debe incluir los resultados de las acciones de monitoreo, seguimiento y control consignados en el Anexo N° 4 y la evidencia de la implementación de las obligaciones ambientales referidas a las medidas de prevención, mitigación o corrección de los impactos ambientales señaladas en el Anexo N° 3 del presente informe.

El Reporte Ambiental deberá contener documentos de sustento de las acciones de implementación y podrán ser presentados de acuerdo al Formato sugerido de seguimiento indicado en el Anexo N° 6 del presente informe.

Los reportes ambientales deberán ser presentados durante **toda la vida útil del proyecto**, una vez culminada la implementación de medidas de manejo ambiental puntuales, se deberá continuar reportando el cumplimiento de medidas de manejo permanentes y la realización de los monitoreos ambientales con un Reporte ambiental de acuerdo a la frecuencia establecida en el programa de monitoreo, seguimiento y control.

Esta es una copia autenticada imprimible de un documento electrónico archivado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 del D.S. 070-2013- PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas en la siguiente dirección web: "<https://edocumentostramite.produce.gob.pe/verificar/>" e ingresar clave: 3BNR0JAO