



Superintendencia del Medio Ambiente
Gobierno de Chile

INFORME TÉCNICO DE FISCALIZACIÓN AMBIENTAL

Fiscalización Ambiental

LEVADURAS COLICO - PUDAHUEL

DFZ-2025-607-XIII-RCA

JUNIO 2025

	Nombre	Firma
Aprobado	Esteban Dattwyler C.	
Elaborado	Evelyn Fuentes D.	



Contenido

Contenido	1
1 RESUMEN.....	2
2 IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD FISCALIZABLE	3
2.1 Antecedentes Generales	3
2.2 Ubicación y Layout	4
3 INSTRUMENTOS DE CARÁCTER AMBIENTAL FISCALIZADOS	6
4 ANTECEDENTES DE LA ACTIVIDAD DE FISCALIZACIÓN	6
4.1 Motivo de la Actividad de Fiscalización	6
4.2 Materia Específica Objeto de la Fiscalización Ambiental.....	6
4.3 Aspectos relativos a la ejecución de la Inspección Ambiental.....	6
4.3.1 Ejecución de la inspección	6
4.3.2 Esquema de recorrido	7
4.3.3 Detalle del Recorrido de la Inspección	7
4.4 Revisión Documental	8
4.4.1 Documentos Revisados	8
5 HECHOS CONSTATADOS.....	9
5.1 Descripción del proyecto	9
5.2 Control de olores y vectores	20
5.3 Manejo de residuos.....	21
6 CONCLUSIONES	27
7 ANEXOS.....	27



1 RESUMEN

El presente documento da cuenta de los resultados de las actividades de fiscalización ambiental realizada por la Superintendencia del Medio Ambiente, a la unidad fiscalizable "Levaduras Collico - Pudahuel", localizada en la comuna de Pudahuel. La actividad de inspección fue desarrollada el día 23 de abril de 2025 (Anexo 1).

El proyecto "Planta Bakery Ingredients (Mejoradores y Premezclas para Panificación y Pastelería)", calificado ambientalmente favorable mediante la RCA 474/2002, consiste en la construcción, operación y abandono de una planta para la elaboración de mejoradores y premezclas para panificación y pastelería, mediante un proceso industrial para la elaboración y envasado de tres líneas de productos: línea mejoradores, línea pastelería y línea premezclas.

Las materias relevantes objeto de la fiscalización son descripción del proyecto, control de olores y vectores, y manejo de residuos.

Los resultados de las actividades de fiscalización, permitieron concluir que se verifica la conformidad de las materias relevantes objeto de la fiscalización.



2 IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD FISCALIZABLE

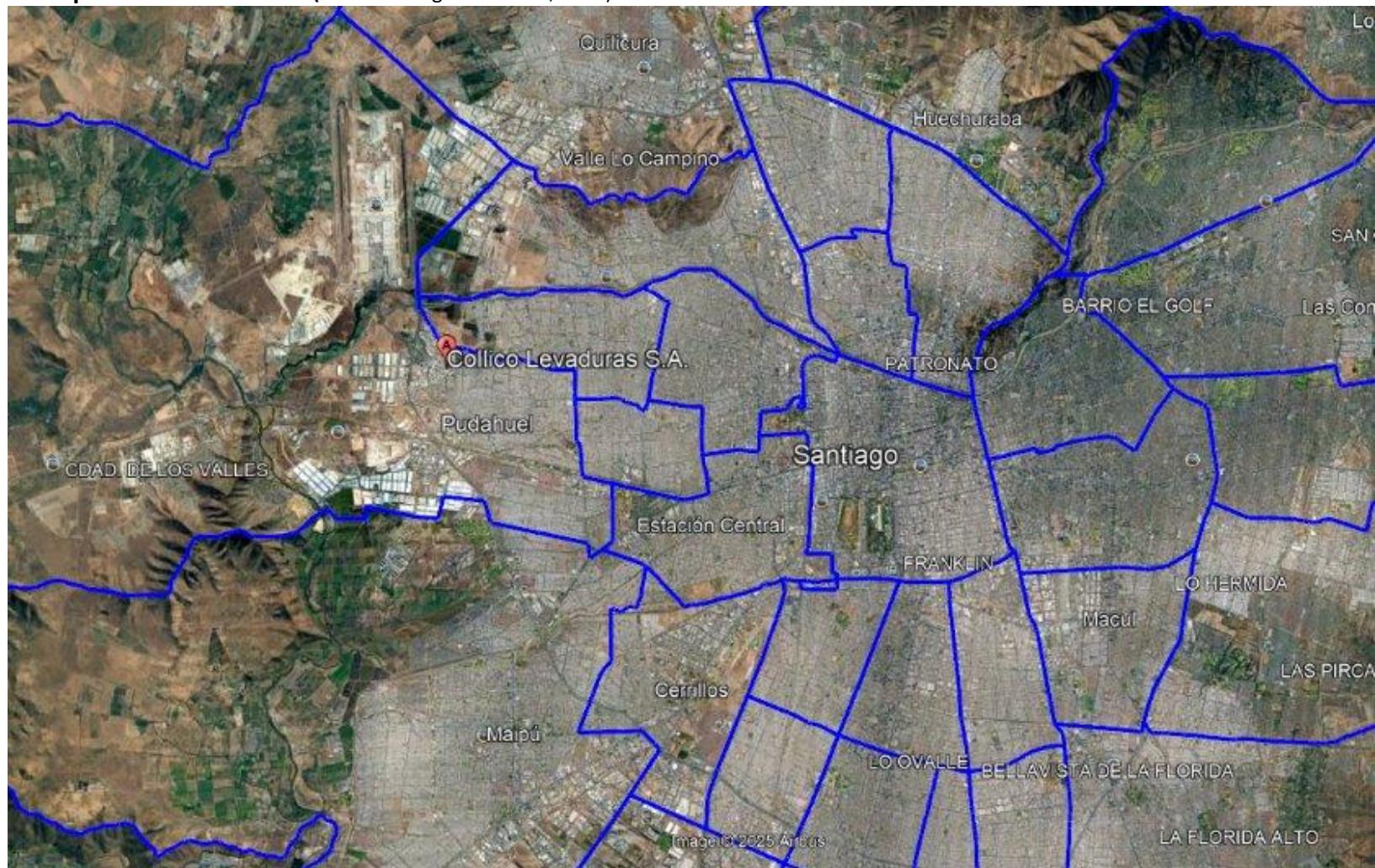
2.1 Antecedentes Generales

Identificación de la Unidad Fiscalizable: Levaduras Collico - Pudahuel	Estado operacional de la Unidad Fiscalizable: En operación
Región: Metropolitana	Ubicación específica de la unidad fiscalizable: Avenida El Retiro, Parque Los Maitenes Nº1356.
Provincia: Santiago	
Comuna: Pudahuel	
Titular(es) de la unidad fiscalizable: Levadura Collico S.A.	RUT o RUN: 84.750.800-0
Domicilio titular(es): Avenida El Retiro, Parque Los Maitenes Nº1356, Pudahuel.	Correo electrónico: dasagredo@collico.cl
	Teléfono: +56 996313242
Identificación representante(s) legal(es): Alejandro Sagredo Baeza	RUT o RUN: 9.964.214-4
Domicilio representante(s) legal(es): Avenida El Retiro, Parque Los Maitenes Nº1356, Pudahuel.	Correo electrónico: dasagredo@collico.cl
	Teléfono: +56 964942450



2.2 Ubicación y Layout

Figura 1. Mapa de ubicación local (Fuente: Google Earth Pro, 2025).



Coordinadas UTM de referencia: DATUM WGS 84

Huso: 19

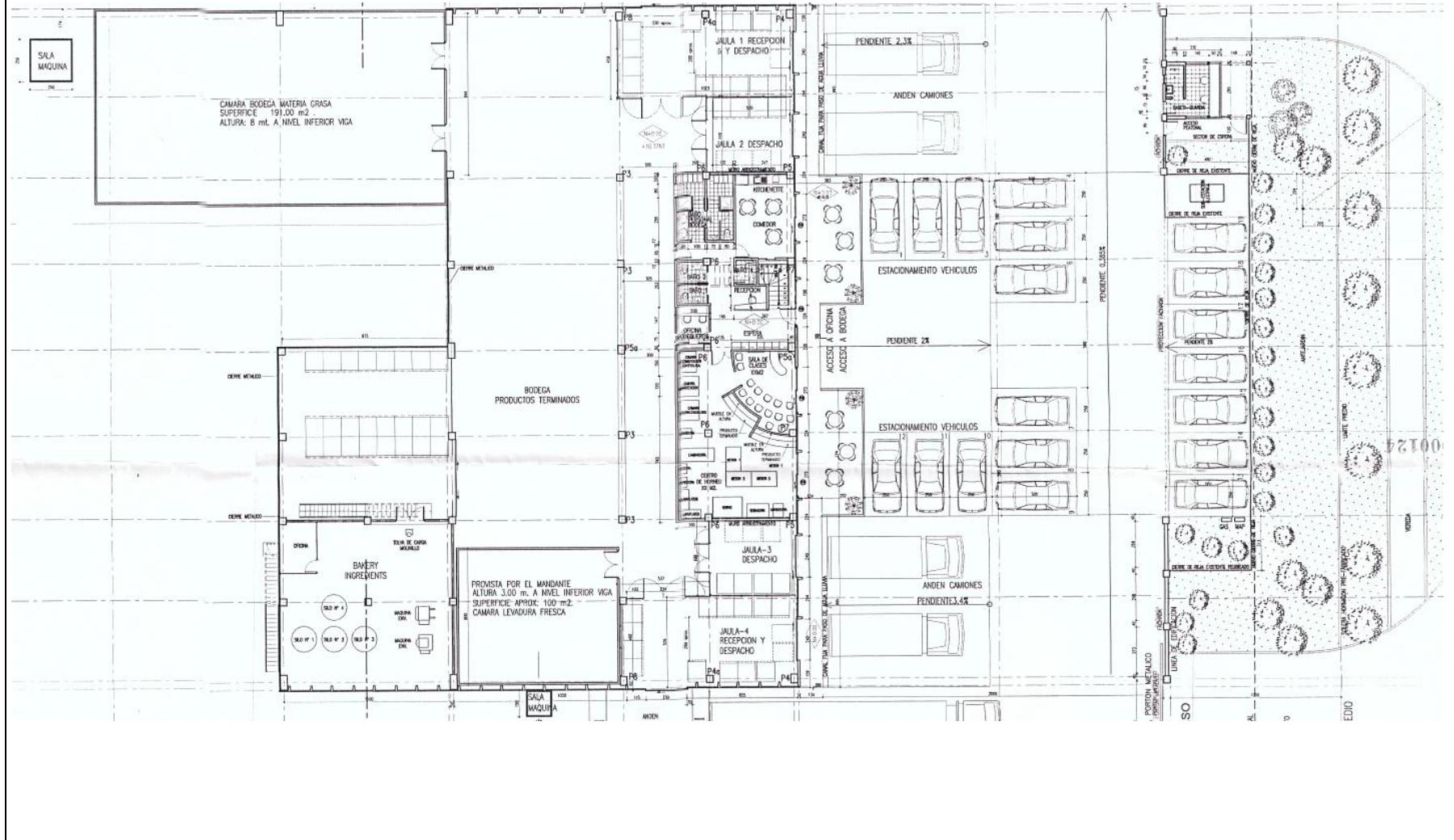
UTM N: 6.300.066 m.

UTM E: 334.981 m.

Ruta de acceso: Desde el centro de Santiago dirigirse hacia el norte y tomar la Autopista Costanera Norte, hasta llegar a Salida 18 en Autopista Vespucio Norte/Ruta 70, y continuar por Avenida Armando Cortínez Pte., y continuar hasta rotonda y doblar por calle Salar de Atacama, ingresando por lado izquierdo en sentido vehicular, para después doblar a mano derecha por Av., José Joaquín Pérez y luego por Los Maitenes hasta llegar a las instalaciones del proyecto.



Figura 2. Layout del proyecto (Fuente: DIA proyecto “Planta Bakery Ingredients (mejoradores y premezclas para panificación y pastelería)”.



3 INSTRUMENTOS DE CARÁCTER AMBIENTAL FISCALIZADOS

Identificación de Instrumentos de Carácter Ambiental fiscalizados.						
Nº	Tipo de instrumento	Nº/Descripción	Fecha	Comisión/Institución	Título	Comentarios
1	RCA	474/2002	22-08-2002	Comisión Regional del Medio Ambiente	Planta Bakery Ingredients (mejoradores y premezclas para panificación y pastelería)	--

4 ANTECEDENTES DE LA ACTIVIDAD DE FISCALIZACIÓN

4.1 Motivo de la Actividad de Fiscalización

Motivo		Descripción	
X	Programada		Según Resolución Exenta N°2422/2024 que fija Programa y Subprogramas de Fiscalización Ambiental de Resoluciones de Calificación Ambiental para el año 2025.
No programada		Denuncia	
		Autodenuncia	
		De Oficio	
		Otro	
	Detalles: --		

4.2 Materia Específica Objeto de la Fiscalización Ambiental

- Descripción del proyecto
- Control de olores y vectores
- Manejo de residuos.

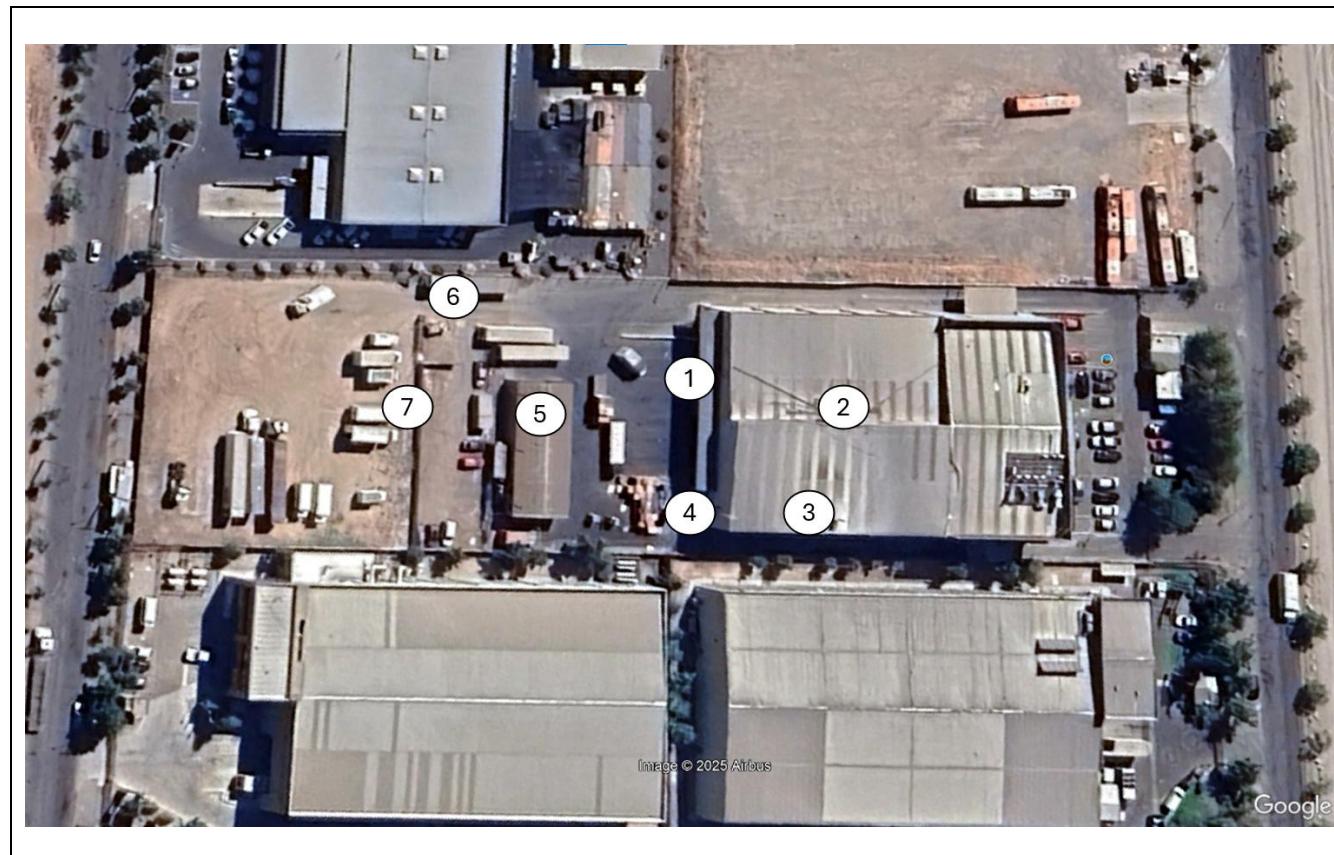
4.3 Aspectos relativos a la ejecución de la Inspección Ambiental

4.3.1 Ejecución de la inspección

Existió oposición al ingreso: No	Existió auxilio de fuerza pública: No
Existió colaboración por parte de los fiscalizados: Si	Existió trato respetuoso y deferente: Si
Observaciones: --	



4.3.2 Esquema de recorrido



4.3.3 Detalle del Recorrido de la Inspección

4.3.3.1 Primer día de inspección (23/04/2025)

Nº de estación	Nombre/ Descripción de estación
1	Descarga de insumos
2	Bodega grande de almacenamiento y centro de distribución
3	Planta Procesadora seca
4	Bodega de productos químicos
5	Bodega de almacenamiento
6	Acopio de materiales y residuos peligrosos
7	Estacionamiento



4.4 Revisión Documental

4.4.1 Documentos Revisados

ID	Nombre del documento revisado	Origen/ Fuente	Organismo encomendado	Observaciones
1	Plano de planta del proyecto, en formato pdf y kmz, actualizado al mes de abril de 2025, identificando las actividades (Centró de distribución, Área de producción, Bodegas, entre otros).			
2	Registros de control de vectores sanitarios (insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario). Entregar registro de los últimos 4 meses (enero – abril de 2025) del control de vectores sanitarios incluyendo los sitios, productos utilizados, dosis, y fecha de aplicación, en formato Excel.	En respuesta a antecedentes solicitados en acta de inspección del 23 de abril de 2025 (Anexo 2).	SMA	El titular entregó los antecedentes el 05 de mayo de 2025, fuera del plazo inicial (01 de mayo de 2025), no obstante, el titular ingresó una carta el 28 de abril de 2025, dentro del plazo, solicitando una ampliación de plazo.
3	Registros del tipo de residuos y cantidades de ellos generados en formal mensual en la planta. Detallar el destino de estos residuos adjuntando el correspondiente certificado de disposición final. Entregar registro de los últimos 4 meses (enero – abril de 2025), en formato Excel.			
4	Comprobantes de declaración en los sistemas SINADER y SIDREP (Ventanilla única del Registro de Emisiones y Transferencia de Contaminantes “RETC”), de los últimos 4 meses (enero – abril de 2025).			



5 HECHOS CONSTATADOS.

5.1 Descripción del proyecto

Número de hecho constatado: 1	Estación N°: 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7.
Documentación Revisada: Id N°1 del punto 4.4.1. del presente informe.	
Exigencias:	
RCA N°474/2002	
Considerando 3. <i>Que según lo declarado en la Declaración de Impacto Ambiental y su Addendum, el Proyecto "Planta Bakery Ingredients (Mejoradores y Premezclas para Panificación y Pastelería)", consistirá en la construcción, operación y abandono de una Planta para la elaboración de mejoradores y premezclas para panificación y pastelería, mediante un proceso industrial para la elaboración y envasado de tres líneas de productos: línea mejoradores, línea pastelería y línea premezclas. El Proyecto se ubicará en el mismo lugar donde hoy se emplaza el Centro de Distribución de Levaduras Collico S.A.</i>	
Considerando 3.3. 3.3. Descripción del Proyecto 3.3.1. Construcción de la Planta <i>La construcción de la Planta se hará mediante un proceso de instalación de estructuras prefabricadas en fábrica de terceros, estimándose que el plazo total de construcción será de cinco meses</i> 3.3.2. Proceso Productivo <i>El proceso de elaboración y envasado de ingredientes consta de las siguientes etapas que conforman el área de producción:</i> <ul style="list-style-type: none">- Recepción de insumos y material de empaque.- Pesaje de componentes.- Mezclado.- Transporte a silos.- Envasado.- Palletizado.- Almacenado en Bodega de Productos Terminados. DIA proyecto "Planta Bakery Ingredients (mejoradores y premezclas para panificación y pastelería" 1.3. Superficie del proyecto <i>El proyecto comprende una superficie de 300 m² construidos, en dos niveles.</i>	



3.1. Localización

...Como se indicó anteriormente, la nueva Planta Bakery Ingredients se localizará en el mismo sitio donde hoy se emplaza el Centro de Distribución de Levaduras Collico S.A., suponiendo un pequeño incremento en la superficie construida.

En particular, el Centro de Distribución alcanza una ocupación del suelo de 1400 metros cuadrados en tres niveles, y la Planta Bakery Ingredients significa un aumento de 300 metros cuadrados.

Cabe destacar que el Proyecto se emplazará en un urbanización completamente industrial y de servicios, con ausencia en su cercanía de viviendas.

3.2. Descripción de la planta Bakery

Como se ha indicado, la Planta Bakery Ingredients ocupará una superficie de 300 metros cuadrados, en dos niveles, según aparece en plano "Centro de Distribución, Ampliación Planta Bakery", que se adjunta en el Primer Otrosí de esta presentación.

La construcción de dicha ampliación se hará mediante un proceso de instalación de estructuras prefabricadas en fábrica de terceros, donde lo único que cabe hacer es instalarlas en las obras civiles que se instalen en efecto.

Por otra parte, en la medida que las obras a ejecutar se harán en un Centro de Distribución ya existente, no se requiere de ejecución de obras de urbanización (conexión a agua potable, alcantarillado, electricidad, etc.), ni de instalaciones sanitarias para los trabajadores.

Además, tanto los caminos de acceso a la Planta como los caminos interiores de la misma se encuentran pavimentados, con lo cual no se prevé la generación de emisiones fugitivas por dicho concepto.

En virtud de ello, se estima que el plazo total de construcción toma alrededor de cinco (5) meses, cuyo detalle se adjunta en el cronograma que se acompaña a continuación.

Hechos constatados:

- a. Durante la actividad de inspección del 23 de abril de 2025, se visitó las instalaciones del proyecto, siendo recibidos por los representantes del titular, Ricardo López Echeverría (Gerente Industrial) y Alejandro Soto (Encargados de Salud Ocupacional).
- b. En el sector de la Bodega grande de almacenamiento y centro de distribución, Ricardo López señaló que diariamente llegan camiones con las materias primas correspondientes a harinas, almidón, azúcares, colorantes, saborizantes, enzimas, etc., de acuerdo a un programa interno. Los camiones ingresan por calle Los Maitenes, al costado norte de la bodega grande, y en la cara poniente de la bodega. Se observan 5 accesos para la descarga y carga de camiones (Fotografía 1). Claudio Bernales (Jefe de Logística) indicó que a las 5:45 horas, se cargan los camiones para reporte y desde las 9:00 horas se recepciona las materias primas.
- c. Se ingresó a la bodega grande, donde se observó que se almacenan las materias primas tales como grasas y los productos para despacho (fotografía 2), teniendo una capacidad de 2000 posiciones (equivalente a un pallet cada posición). Al lado norte de la bodega se ubica la cámara para productos grasos, manteniéndose el lugar a 15°C (Fotografía 3).
- d. La planta de producción seca, se ubica al interior y lado sur del galpón de la bodega grande, la cual tendría una superficie de 300 m², donde Ricardo López precisó que en los procesos no se utiliza agua.
- e. Al oriente de la planta (en UTM Datum WGS 84 Huso 19S: coordenadas: 338343.00 m E; 6300146.00 m S), en una sala se realiza la elaboración de componentes dosificados para cada fórmula, en la cual se agregan los componentes minoritarios, siendo pesados dosificados y dispuestos en un pallet para su traslado a la planta seca por un montacarga (Fotografía 4).



- f. Al poniente de este lugar, se ubica la planta seca (Fotografía 5), donde en la parte más alta (tercer piso) se ubica una mezcladora con capacidad de hasta 250 kilos (Fotografía 6), a la que se le incorporan los componentes minoritarios y los mayoritarios (harina, azúcar, etc.). Posteriormente, la mezcla baja a uno de los 3 silos, para que, en el primer piso, sean envasados y almacenados hasta su distribución (fotografía 7).
- g. Donde se ubica la mezcladora, se observó un filtro de polvo (Fotografía 8), el cual señala Ricardo López, se encuentra en desuso, ya que, antes había un molino de azúcar, y ya no se realiza esa actividad.
- h. Ricardo López señaló que la mezcladora es limpiada con una máquina aspiradora y que posteriormente se le pasa un paño (Fotografía 9), no realizándose lavado con agua de los equipos. Lo anterior se realiza cada vez que se elabora un producto distinto. Además, se indicó que la aspiradora es 100% eléctrica.
- i. Al lado de la planta seca, se ubica una cámara para la levadura fresca que llega ya envasada, lista para su distribución. La capacidad de la cámara es de 48 posiciones. Dependiendo de la época del año, Ricardo López señala que adicionalmente, se utilizan dos containers que se ubican en el patio al lado norponiente del sitio del proyecto, para acopiar la levadura fresca a -5°C, los que estaban siendo usados al momento de la inspección (Fotografía 10). Se observó que los containers estaban conectados a la electricidad, y en su interior las levaduras estaban apiladas en cajas sobre pallets (Fotografía 11).
- j. A un costado de la bodega grande, por el lado poniente, se observó una cabina correspondiente a la bodega de productos químicos (en UTM Datum WGS 84 Huso 19S: coordenadas: 334911.00 m E, 6300079.00m S) la cual se encontraba cerrada (Fotografía 12), y a su lado se observó un compresor de aire (Fotografía 13), utilizado en los trabajos de envasado, según lo indicado por Ricardo López.
- k. Al poniente de la bodega grande y del sector de bodega de productos químicos y compresor de aire, se ubica una bodega de almacenaje donde se observó que por el lado norte se almacenan materiales para empaque (Fotografía 14), y que por el lado sur, se guardan heladeras tipo vitrinas (Fotografía 15), además de los apiladores cuando no están funcionando. Ambos sectores de almacenaje se encuentran divididos por una pared.
- l. Se consultó por el sector poniente que da a la otra calle (denominada Salar de Atacama), señalando Ricardo López que este sitio es utilizado como estacionamiento, donde se observaron autos y camiones.

Examen de información:

- a. En acta de inspección del 23 de abril de 2025, se solicitó al titular el “Plano de planta del proyecto, en formato pdf y kmz, actualizado al mes de abril de 2025, identificando las actividades (Centro de distribución, Área de producción, Bodegas, entre otros)”.
- b. Al respecto, el titular entregó un archivo KMZ con el polígono del predio del proyecto (Anexo 2), y un archivo PDF (Imagen 1), con el plano del proyecto.
- c. Respecto de este último, es posible observar que existen diferencias en comparación con el plano presentado durante la evaluación de impacto ambiental (Figura 2), donde en este plano no aparece el galpón correspondiente a la bodega de almacenamiento, el cual fue observado en terreno y que tendría una superficie aprox. de 235 m² (Imagen 2), siendo usado para almacenar materiales para empaque. El sector de carga y descarga de camiones, en el plano del expediente de evaluación ambiental se ubica en el frente del proyecto, mientras que en terreno, fue observado este lugar en la parte trasera de la bodega grande. Finalmente, la bodega grande presenta una ampliación de más de 1.000 m², en comparación al año 2002 (Imagen 3), momento en que se encontraba operando el centro de distribución del titular. Al respecto, 300 m² están justificados por la construcción de la planta de proceso seco (Bakery), de acuerdo a lo señalado en la RCA N°474/2002, aunque se señala que es en relación a dos niveles.



Respecto de la operación del proyecto, el proceso de la planta, se ajusta al señalado en la RCA N°474/2002, respecto de la elaboración y envasado de productos, proceso en el cual no se utiliza agua, al igual que en la limpieza de los equipos, tales como la mezcladora. Las modificaciones identificadas respecto del proyecto original, corresponden a una nueva bodega de almacenamiento de cerca de 235 m², la ubicación distinta del sector de carga y descarga de camiones, y la ampliación de la bodega grande en más de 1.000 m², mayor a los 300 m² en dos niveles de la planta de proceso seco que se construiría de acuerdo a la RCA N°474/2002. Lo anterior, implica que a pesar de que hay una mayor superficie intervenida, en un sector industrial; y por cuya operación no se han recibido denuncias en la SMA. Se considera que la ampliación de la capacidad de almacenamiento no corresponde a un cambio de consideración, que implique aumento de los impactos ambientales generados por el proyecto.

Registros			
		 <div> <p>23 abr. 2025 10:55:31 33.4258882 -70.7756127 1341 Salar de Atacama Pudahuel Santiago Región Metropolitana</p> </div>	
Fotografía 1.	Fecha: 23-04-2025	Fotografía 1.	Fecha: 23-04-2025
Descripción del medio de prueba: Accesos de carga de productos y descarga de insumos.		Descripción del medio de prueba: Interior de bodega grande, con el almacenaje de materias primas.	



Registros			
		 <p>23 abr. 2025 11:04:55 -33.4260586 -70.7753228 1356 Los Maitenes Poniente Pudahuel Santiago Región Metropolitana</p>	
Fotografía 3. Fecha: 23-04-2025 Descripción del medio de prueba: Interior de bodega grande, sector de cámara de productos grasos.		Fotografía 4. Fecha: 23-04-2025 Descripción del medio de prueba: Sala de elaboración de componentes dosificados minoritarios.	
 <p>23 abr. 2025 11:05:59 -33.426032 -70.7753716 1356 Los Maitenes Poniente Pudahuel Santiago Región Metropolitana</p>		 <p>23 abr. 2025 11:19:02 -33.4260266 -70.7754958 1350 Los Maitenes Poniente Pudahuel Santiago Región Metropolitana</p>	
Fotografía 5. Fecha: 23-04-2025 Descripción del medio de prueba: Sector de planta de producción seca.		Fotografía 6. Fecha: 23-04-2025 Descripción del medio de prueba: Sala donde se ubica mezcladora en planta de producción seca.	



Registros			
			
Fotografía 7.	Fecha: 23-04-2025	Fotografía 8.	Fecha: 23-04-2025
Descripción del medio de prueba: Sala donde se ubican los silos desde donde se saca el producto para ser envasado, en planta de producción seca.		Descripción del medio de prueba: Filtro de polvo en desuso, en planta de producción seca.	
			
Fotografía 9.	Fecha: 23-04-2025	Fotografía 10.	Fecha: 23-04-2025
Descripción del medio de prueba: Máquina aspiradora que se utiliza para limpiar la mezcladora.		Descripción del medio de prueba: 2 Container ubicados en patio interior del predio del proyecto, para almacenar adicionalmente levadura.	



Registros			
			
Fotografía 11.	Fecha: 23-04-2025	Fotografía 12.	Fecha: 23-04-2025
Descripción del medio de prueba: Levadura almacenada en container ubicado en patio interior del predio del proyecto.		Descripción del medio de prueba: Bodega de productor químicos.	
			
Fotografía 13.	Fecha: 23-04-2025	Fotografía 14.	Fecha: 23-04-2025
Descripción del medio de prueba: Compresor de aire.		Descripción del medio de prueba: Pallet con material para empaque, al interior de la bodega de almacenaje.	



Registros



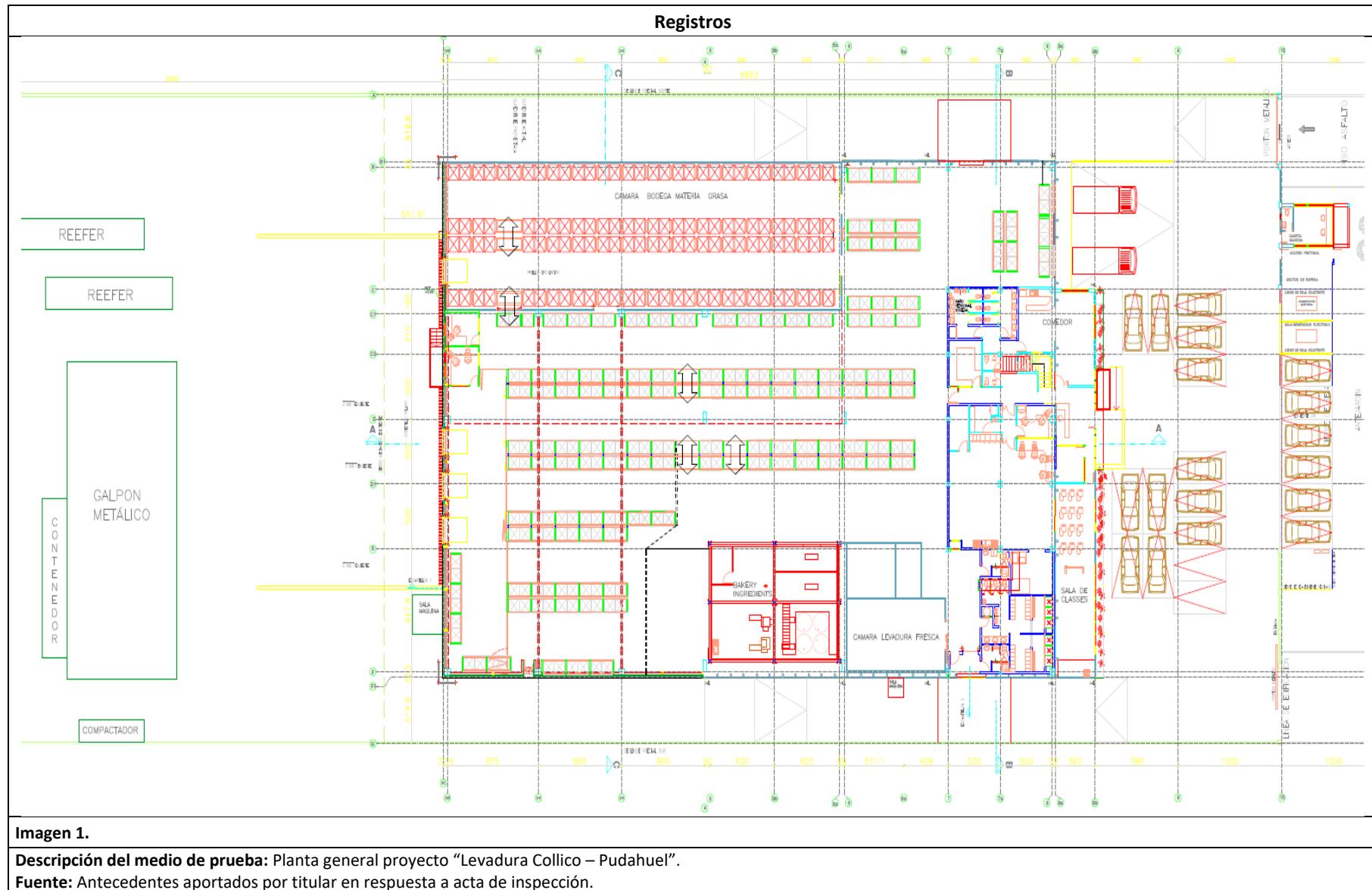
23 abr 2025 11:29:58 a. m.
19H 334891 6300088
1341 Salar de Atacama
Pudahuel
Santiago
Región Metropolitana

Fotografía 15.

Fecha: 23-04-2025

Descripción del medio de prueba: Heladeras tipo vitrina y apiladores almacenados en bodega de almacenaje.





Registros

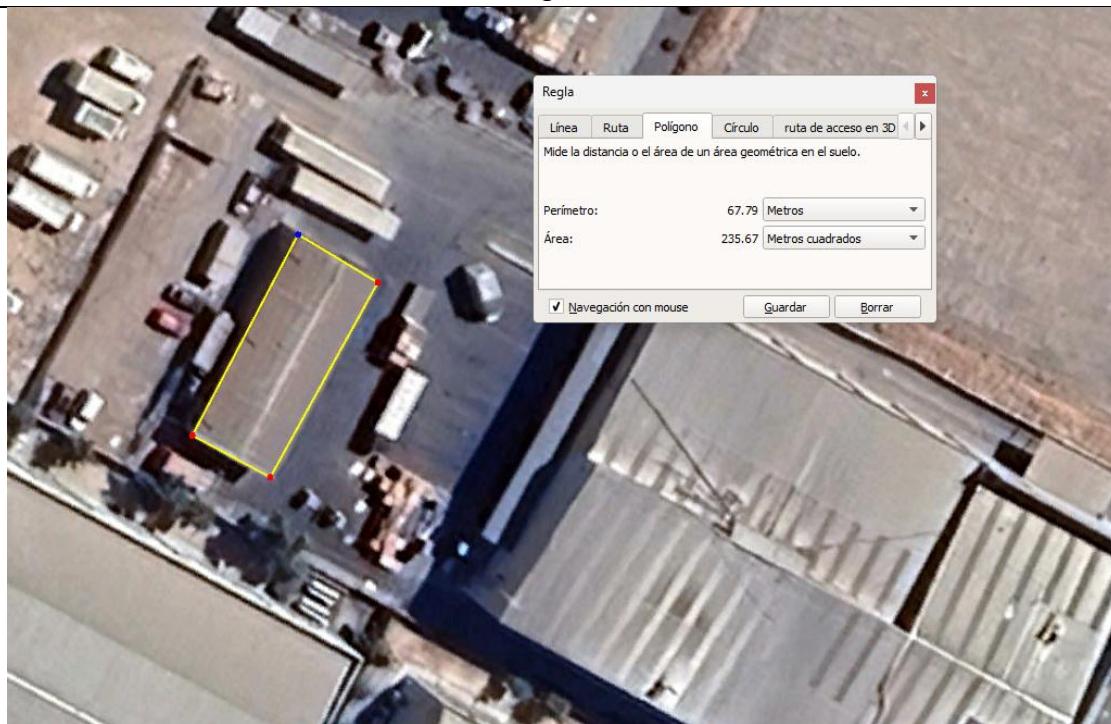


Imagen 2.

Descripción del medio de prueba: Bodega de almacenamiento de materiales para envasado y equipos.

Fuente: Elaboración propia.



Registros

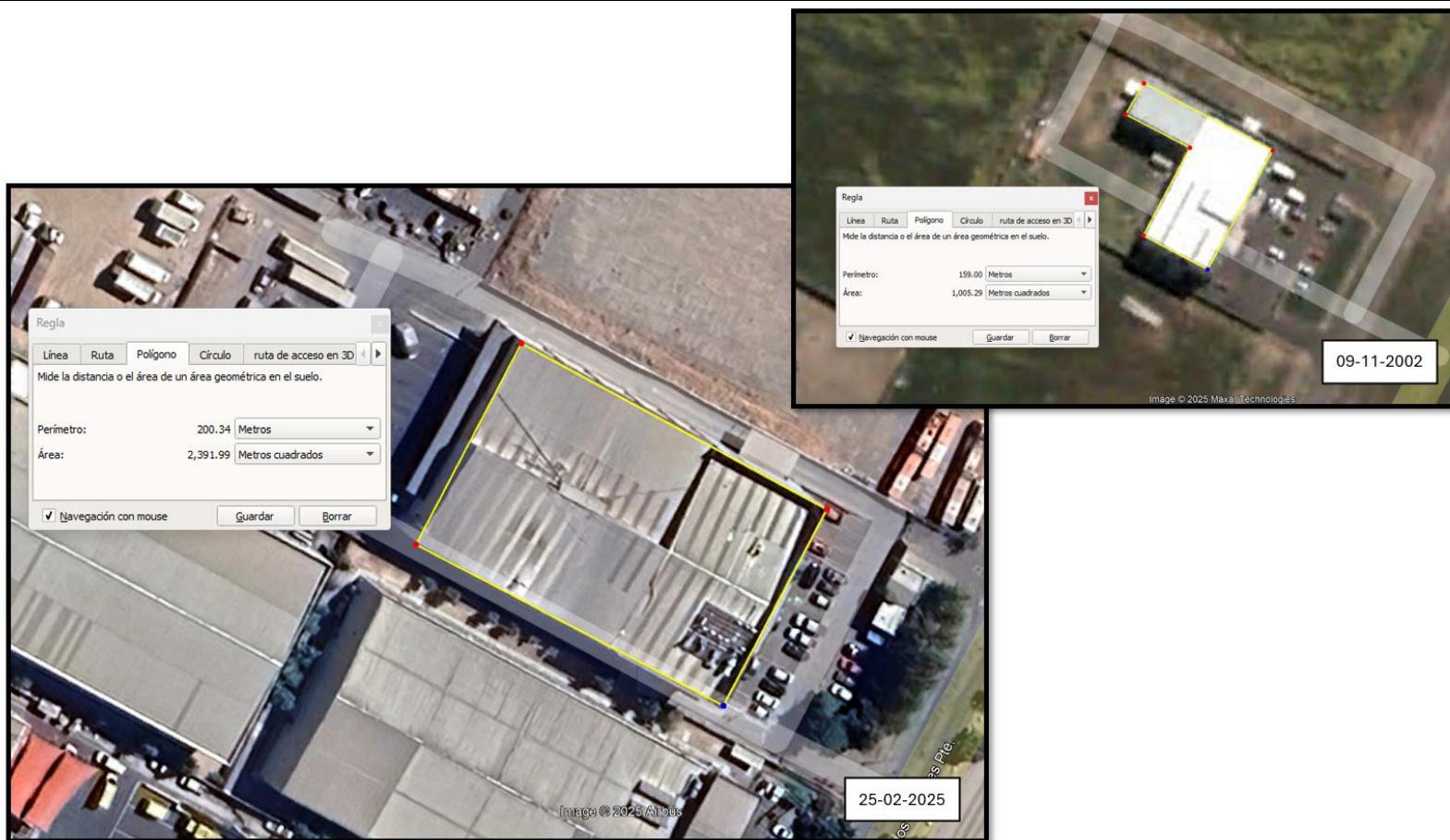


Imagen 3.

Descripción del medio de prueba: Ampliación de galpón de bodega grande de almacenamiento.

Fuente: Elaboración propia.



5.3 Control de olores y vectores

Número de hecho constatado: 2	Estación N°: 2, 3 y 4
Documentación Revisada: Id N°2 del punto 4.4.1. del presente informe.	
Exigencia (s):	
RCA N°474/2002 <u>Considerando 5.1.13.</u> <i>Durante la etapa de Operación, esta Comisión establece que el Titular deberá implementar la siguiente medida:</i> <i>5.1.13 Dar cumplimiento al D.S. N°144/64 del MINSAL, respecto a la generación de olores.</i>	
<u>Considerando 6</u> <i>6. Respecto de la Prevención de Riesgos, esta Comisión precisa que el titular se obliga a aplicar las siguientes medidas:</i> <i>6.1 Con respecto al control de vectores:</i> <i>6.2.1. Poseer un sistema de control de vectores sanitarios (insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario), implementando un plan periódico de trabajo, "Programa de Control de Vectores Sanitarios" ejecutado por una empresa debidamente autorizada por algún Servicio de Salud del país.</i> <i>6.2.2. Mantener un registro de las aplicaciones efectuadas, incluyendo los sitios, productos utilizados, dosis, y fecha de aplicación, el que deberá estar siempre disponible, en el lugar de las oficinas dentro de la Planta, para su fiscalización por los organismos competentes.</i>	
Hechos constatados: a. Durante el recorrido no se percibieron olores molestos. b. Claudio Bernales (Jefe de Logística), señaló que los controles de plagas se realizan con la empresa Vetlain, y que lo que se hace es armar 3 círculos de control, ubicados en las paredes del galpón y cierre perimetral del sitio del proyecto, además de controles internos. c. Durante el recorrido fueron observadas cajas portacebos tanto en el contorno del galpón (centro de distribución) como en cierre perimetral (Fotografías 16 y 17).	
Examen de información: d. En acta de inspección del 23 de abril de 2025, se solicitó al titular el "Registros de control de vectores sanitarios (insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario). Entregar registro de los últimos 4 meses (enero – abril de 2025) del control de vectores sanitarios incluyendo los sitios, productos utilizados, dosis, y fecha de aplicación, en formato Excel." e. Al respecto, el titular entregó un archivo Excel (Anexo 2), donde se incluye: - Resolución Exenta N°000892 del 15 de enero de 2019, la cual autoriza a la empresa aplicadora de plaguicidas de uso sanitario y doméstico de propiedad de Comercializadora Viviana Alejandra Zamora Gajardo E.I.R.L., cuyas instalaciones se encuentran en calle Juana Canales N°987, comuna de Talagante.	



- Certificado del Sistema de Gestión de Calidad de VETLAIN, de calle Juana Canales N°987, Talagante, auditado conforme a norma ISO 9001:2015, en el campo de aplicación de “Control y manejo integral de plagas (insectos, roedores y aves) para la industria”.
- Ficha técnica del cebo bloque rojo (Patrol Mini Bloque), desinfectante (Dryquat; amonio cuaternario de acción desinfectante) y raticidas.
- Plano exterior e interior con la ubicación de las trampas.
- Registro de órdenes de trabajo, donde se indica el número de certificado, fecha de inicio, línea de negocio, sede, técnicos, N° contrato/venta, tratamiento y tipo Odt. Estas van del 9 de enero al 24 de abril de 2025, siendo en total 46 registros, entregándose en diferentes hojas del archivo y por día, el detalle de las actividades desarrolladas, señalando el sitio, el tratamiento y el producto utilizado, entre otros aspectos, y adjuntando el certificado de aplicación sanitaria.

Lo anterior, establece que el titular entregó los registros de los controles de plagas realizados para el periodo solicitado, correspondientes a desinsectación, sanitización y desratización.

Registros			
 <p>23 abr, 2025 11:27:45 -33.42605270729942 -70.77582512156555 9651 Río Itata Pudahuel Santiago Región Metropolitana</p>		 <p>23 abr, 2025 11:27:55 -33.42604111866697 -70.77577714701283 9651 Río Itata Pudahuel Santiago Región Metropolitana</p>	
Fotografía 16.	Fecha: 23-04-2025	Fotografía 17.	Fecha: 23-04-2025
Descripción del medio de prueba: Portacebos en pared externa de galpón, donde se ubica la bodega grande.		Descripción del medio de prueba: Portacebos en pared interna de cierre perimetral del predio del proyecto, frente a bodega grande.	

5.4 Manejo de residuos



Número de hecho constatado: 3	Estación N°: 5 y 6
Documentación Revisada: Id N°3 y 4 del punto 4.4.1. del presente informe.	
Exigencia (s):	
<p>RCA N°474/2002 Considerando 5.3.3.4.</p> <p>5.3.3.4. <i>En el caso de residuos industriales sólidos el Titular deberá dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 20° del D.S. N°594/99 del MINSAL y la resolución N° 5081 "Sistema de Declaración y Seguimiento de los Desechos Industriales".</i></p>	
<p>Considerando 5.3.5.</p> <p><i>Durante la etapa de Operación, esta Comisión precisa que el titular deberá aplicar la siguiente medida:</i></p> <p>5.3.5 <i>Implementar un sistema de reciclaje para el manejo de sus residuos sólidos, asimilables a residuos domésticos, en la etapa de Operación del Proyecto.</i></p>	
Hechos constatados:	
<p>a. Durante la actividad de inspección, al lado sur de la bodega grande, se observó sector de acopio de residuos y una batea que es retirada por la empresa Veolia (Fotografía 18). Ricardo López señaló que actualmente se recicla papel y cartón, observándose un contenedor para ello (Fotografía 19). Además, señaló que están adheridos al Sistema de Gestión GRANSIC RESIMPLE.</p> <p>b. Al lado norte junto al cerco perimetral del sitio del proyecto, se observó un sector de acopio de materiales y residuos peligrosos, donde se observaron cilindros de gas para el uso en apiladoras (Fotografía 20) y tubos fluorescentes (Fotografía 21), y bodega de residuos peligrosos (Fotografías 22).</p>	
Examen de información:	
<p>a. En acta de inspección del 23 de abril de 2025, se solicitó al titular el "Registros del tipo de residuos y cantidades de ellos generados en formal mensual en la planta. Detallar el destino de estos residuos adjuntando el correspondiente certificado de disposición final. Entregar registro de los últimos 4 meses (enero – abril de 2025), en formato Excel", y "Comprobantes de declaración en los sistemas SINADER y SIDREP (Ventanilla única del Registro de Emisiones y Transferencia de Contaminantes "RETC), de los últimos 4 meses (enero – abril de 2025)."</p> <p>b. Al respecto, el titular entregó un archivo Excel (Anexo 2), donde se incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un consolidado de residuos no peligrosos, que van a Veolia y para consumo animal Eccofeed, de los meses de enero, febrero y parte de marzo de 2025 (Imagen 4). - En el archivo Excel se entrega el Certificado de disposición final de los meses de enero, febrero y marzo de 2025 para el caso de Veolia. Para el caso de Eccofeed, se entrega la misma información presentada en el consolidado, pero por mes. - También son entregados los comprobantes de recepción de información de SINADER (ventanilla única del RETC) de las declaraciones de los meses de enero, febrero y marzo de 2025, donde se señala el transportista y destino, correspondiente a Veolia y Eccofeed SpA., y certificados 	



de Eccofeed SpA., respecto de servicio de protección de marca y disposición final de residuos no peligrosos del titular de los 3 meses informados.

- El titular no entregó información del mes de abril de 2025, justificado en que aún no se cuenta con su registro con el mes terminado.

Lo anterior, establece que el titular entregó los registros de residuos no peligrosos, con el detalle de su cantidad y destino, además de aquellos que son reciclados, lo que viene acompañado de los comprobantes de SINADER y certificados de disposición final (para el caso de Veolia), para los meses de enero a marzo de 2025.

Registros			
 23 abr. 2025 11:29:47 -33.42592913033237 -70.77595909442435 1341 Salar de Atacama Pudahuel Santiago Región Metropolitana		 23 abr. 2025 11:37:26 -33.42554658476858 -70.77605632963505 1381 Salar de Atacama Pudahuel Santiago Región Metropolitana	
Fotografía 18.	Fecha: 23-04-2025	Fotografía 19.	Fecha: 23-04-2025
Descripción del medio de prueba: Acopio de residuos y batea para retiro de residuos.		Descripción del medio de prueba: Contenedor con cartón para reciclaje.	



Registros



23 abr. 2025 11:35:58
 -33.42551569773322 -70.77586650529142
 1341 Salar de Atacama
 Pudahuel
 Santiago
 Región Metropolitana



23 abr 2025 11:36:36 a. m.
 19H 334890 6300132
 1341 Salar de Atacama
 Pudahuel
 Santiago
 Región Metropolitana

Fotografía 20.

Fecha: 23-04-2025

Descripción del medio de prueba: Acopio de residuos y materiales en lado norte del predio del proyecto.

Fotografía 21.

Descripción del medio de prueba: Tubos fluorescentes en desuso acopiados en lado norte del predio del proyecto.



Registros



Fotografía 22.

Fecha: 23-04-2025

Descripción del medio de prueba: Bodega de residuos peligrosos, en lado norte del predio del proyecto.



Registros

Consolidado residuos no peligrosos Veolia 2025.

Mes	Leer	Descripción	Rut receptor	Establecimiento	Tratamiento	Cantidad	Rut Transporte	Patente	Fecha	Gestión
Enero	20 03 01	Basura	87803800-2	78709	11	4.920	88842000-2	LZYB96	21-01-2025	3
	20 01 01	cartón	76245144-1	5464995	8	290	88842000-2	LZYD10	23-01-2025	2
Febrero	20 03 01	Basura	87803800-2	78709	11	4.280	88842000-2	KKPG12	10-02-2025	3
	20 01 01	cartón	76245144-1	5464995	8	280	88842000-2	LZYD10	27-02-2025	2
Marzo	20 03 01	Basura	87803800-2	78709	11	3.590	88842000-2	KKPG12	17-03-2025	3

Consolidado residuos no peligrosos consumo Animal Eccofeed 2025.

Mes	Fecha	Ler	Planta Receptora	Nº Guía de Generador	Cantidad Pallet/Bins	Tipo pallet/Bins	Producto	Kilos real	Patente	Rut Transportistas	Nombre Conductor	Rut Establecimiento Receptor	Código Establecimiento Receptor
Enero	01-01-2025	20304	Buin	10238	4	Bins	Merma mixta	1.535	WU7612	76784023-3	Rodolfo Román	76415706-0	5463244
	01-01-2025	20304	Buin	10238	3	Pallets	Levadura	1.900	WU7612	76784023-3	Rodolfo Román	76415706-0	5463244
	27-01-2025	20304	Buin	10456	4	Bins	Pre mezcla	640	WA8675	76235236-2	José Veliz	76415706-0	5463244
	27-01-2025	20304	Buin	10456	7	Pallets	Levadura	1.810	WA8675	76235236-2	José Veliz	76415706-0	5463244
Febrero	19-02-2025	20304	Buin	10590	3	Bins	Pre mezcla	520	WA8675	76235236-2	Benjamín Gómez	76415706-0	5463244
	19-02-2025	20304	Buin	10590	6	Pallets	Levadura	2.656	WA8675	76235236-2	Benjamín Gómez	76415706-0	5463244
Marzo	20-03-2025	20304	Buin	10726	S.I	S.I	Levadura	1560	WA8675	76235236-2	Sergio Pino	76415706-0	5463244
	20-03-2025	20304	Buin	10726	S.I	S.I	Pre mezcla	920	WA8675	76235236-2	Sergio Pino	76415706-0	5463244

Imagen 4.

Descripción del medio de prueba: Consolidado de residuos no peligrosos

Fuente: Antecedentes aportados por titular en respuesta a acta de inspección.



6 CONCLUSIONES

Los resultados de las actividades de fiscalización, asociados los Instrumentos de Carácter Ambiental indicados en el punto 3, permitieron concluir que se verifica la conformidad de las materias relevantes objeto de la fiscalización.

7 ANEXOS

Nº Anexo	Nombre Anexo
1	Acta de inspección del 23 de abril de 2025
2	Antecedentes entregados por titular en respuesta a acta de inspección del 23 de abril de 2025

