

## ACTA DE INSPECCION AMBIENTAL

1. ANTECEDENTES				
<b>1.1 Fecha de Inspección:</b> 22 - 04 - 2024		<b>1.2 Hora de inicio:</b> 09:55		<b>1.3 Hora de término:</b> 14:00
<b>1.4 Nombre de la Unidad Fiscalizable:</b> Encurtidos ARCA		<b>1.5 Estado operacional de la Unidad Fiscalizable:</b> En operación		
<b>1.6 Ubicación de la Unidad Fiscalizable:</b> Avenida Padre Alfonso Araya #1031, Villa Prat		<b>Comuna:</b> Sagrada Familia	<b>Región:</b> Maule	
<b>1.7 Titular(es) de la Unidad Fiscalizable:</b> Arturo Campos Torres		<b>Domicilio:</b> Avenida Padre Alfonso Araya #1031, Villa Prat		
<b>RUT o RUN:</b> 6.067.850-2	<b>Teléfono:</b> 990799162	<b>Correo electrónico:</b> productosarca@gmail.com		
<b>1.8 Representante legal de la Unidad Fiscalizable:</b> Arturo Campos Torres		<b>Domicilio:</b> Avenida Padre Alfonso Araya #1031, Villa Prat		
<b>RUT o RUN:</b> 6.067.850-2	<b>Teléfono:</b> 990799162	<b>Correo Electrónico:</b> productosarca@gmail.com		
<b>1.9 Persona encargada o responsable de la Unidad Fiscalizable durante la Inspección:</b> Julio Campos Cavieres		<b>Domicilio:</b> Avenida Padre Alfonso Araya #1031, Villa Prat		
<b>RUT o RUN:</b> 10.455.014-2	<b>Teléfono:</b> 981588419	<b>Correo electrónico:</b> productosarca@gmail.com		
2. MOTIVO DE LA ACTIVIDAD DE FISCALIZACIÓN				
<b>2.1</b> <input type="checkbox"/> Programada		<b>2.2</b> <input checked="" type="checkbox"/> No programada	<b>Denuncia:</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Oficio:</b> <input type="checkbox"/> <b>Otro:</b> <input type="checkbox"/>
Actividad de inspección en atención a denuncia por disposición de residuos sólidos, líquidos y malos olores.				
3. MATERIA ESPECÍFICA OBJETO DE LA INSPECCIÓN AMBIENTAL				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar posible elusión a Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental.</li> </ul>				
4. INSTRUMENTOS DE CARÁCTER AMBIENTAL FISCALIZADOS				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ley N°19.300/1994 Ley Sobre Bases Generales del Medio Ambiente.</li> <li>Decreto Supremo N°40/2012, del Ministerio del Medio Ambiente, que estable el Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto ambiental.</li> </ul>				
5. ASPECTOS ASOCIADOS A LA EJECUCIÓN DE LA INSPECCIÓN AMBIENTAL				
<b>5.1 Existió oposición al ingreso:</b>  SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	<b>5.2 Se solicitó auxilio de la fuerza pública:</b>  SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	<b>5.3 Existió colaboración por parte de quienes sean objeto de la fiscalización:</b> (En caso de ser negativo, se deben fundamentar los hechos en el numeral 6 de la presente acta)  SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO APLICA <input type="checkbox"/>		



**5.4 Se ejecutó la Reunión Informativa: SI ☒ NO ☐** (En caso de que la respuesta sea negativa, indicar las causas que motivaron dicha situación en el numeral 6 de la presente acta)

**En caso de que la respuesta sea afirmativa, responder lo siguiente:**

- |  |  |
|--|--|
| a) Se informaron las materias objeto de la fiscalización   | SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
| b) Se informó la normativa ambiental pertinente  | SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
| c) Se informó el orden en que se llevaría a cabo la inspección   | SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
| d) Se explicó brevemente los métodos que se usarían para documentar y registrar el estado en que se encuentra la Unidad Fiscalizable | SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |

## 6. OBSERVACIONES ASOCIADAS A LA EJECUCIÓN DE LA INSPECCIÓN AMBIENTAL

Se realizaron registros fotográficos y se tomaron coordenadas UTM (WGS 84).

El Titular recibirá el acta vía digital tras firma de la autorización de Notificación diferida por medios digitales del Dueño, Sr. Arturo Campos, al siguiente correo electrónico: [productosarca@gmail.com](mailto:productosarca@gmail.com).

## 7. HECHOS CONSTATADOS Y/O ACTIVIDADES REALIZADAS

La actividad comenzó con la reunión de inicio, en la cual participaron las siguientes personas: Arturo Campos Torres (dueño), Margarita Campos Cavieres (secretaria) y Julio Campos Cavieres (jefe de Planta), todos en representación del Titular. Se indicó, por parte de quien suscribe, que la inspección ambiental se basa en atención a una denuncia, las materias, estaciones y normativa a inspeccionar, además de los métodos de inspección que se utilizarían.

Entregada la información se le dio el espacio al Titular para contextualizar el estado de la UF, a lo que el Sr. Arturo Campos indicó que se produce pickles, salsa americana, chucrut y ají, lo que comienza con la recepción de pepinos, ají, zanahorias, coliflor y repollo de agricultores de la zona, para luego ser pesados y llevados a fermentación en estanques de fibra de vidrio. La fermentación incluye la adición de agua, extraída desde una noria, sal y conservantes/preservantes (benzoato de sodio, metabisulfito de sodio, ácido cítrico y citrato de calcio). Finalmente, los vegetales son llevados a proceso (lavado, picado, mezclado), se envasan y despachan, principalmente a la ciudad de Santiago. Menciona que la planta se encuentra en operación, con diversas actividades en las unidades de proceso y, que el horario de trabajo es de 08:00 a 18:00 horas de lunes a jueves, y hasta las 17:00 horas los viernes. Agrega que el rubro está viviendo un momento comercial complejo, debido a la pandemia y las inundaciones ocurridas en la zona durante el invierno del año 2023. Finalizada la explicación y comentarios del Sr. Arturo Campos, se comenzó con el recorrido.

Se constató que la UF divide sus unidades entre las que se ubican a la intemperie y las que no. Los caminos al interior de la UF no poseen cobertura, y por la lluvia ocurrida durante la noche previa al día de la inspección, parte de los caminos mantenían barro. Además, se evidenció que la UF es atravesada por un estero, que según lo indicado por los Sres. Campos, es de régimen pluvial y recibe la descarga del riego de cultivos aguas arriba. Se constató que el estero no presenta un caudal al momento de la inspección, presentando pozas de agua, con evide

Se constató que el proceso comienza con la recepción de los vegetales indicados anteriormente en formato de sacos o bins. Estos, son almacenados temporalmente en salas destinadas para ello, para luego ser destinadas a los estanques para su fermentación. El Sr. Julio Campos indicó que el ají es el único vegetal que no se va directamente a fermentación, ya que es chancado y/o molido previamente. Al respecto, se verificó la existencia de una sala aislada destinada para el chancado y molienda de ají, con el equipamiento necesario para ello, entre ellos el molino, motores y ductos.

En cuanto a la fermentación, se verifica que esta ocurre a la intemperie, en estanques de fibra de vidrio que van desde los 1.000 hasta los 25.000 litros, ubicados sobre el suelo y, por la lluvia ocurrida la noche previa al día de la inspección, sobre el barro en algunos casos. Los estanques se ubican en distintos espacios a lo largo de la UF, concentrados principalmente en dos zonas (coordenadas UTM: Zona 1 6.113.570 N – 261.990 E y Zona 2 6.113.548 N – 262.043 E). Se constató que en los estanques se produce la fermentación de las distintas verduras mencionadas sin ser procesadas previamente, y en ocasiones se realiza remontaje de la solución para ajustar sus parámetros. En el área de fermentación se constató la existencia de bombas y mangueras que impulsan la salmuera y líquidos de los



estanques, los cuales de acuerdo con lo indicado por el Sr. Arturo Campos, son reutilizados para la fermentación de otros vegetales a medida que van llegando. Sobre esto último, agregó que antes de ser utilizada, la solución se complementa con más agua, sal y/o productos necesarios para ajustarla según requerimientos específicos del proceso. Consultado por la cantidad de ciclos de reuso, el Sr. Arturo Campos indica que la solución es usada de manera permanente, solo se va ajustando según la variedad que se fermenta. Para esto, se evidencia la existencia de algunos estanques que contienen distintas soluciones, originadas en los distintos procesos de fermentación y recirculadas para ser utilizadas nuevamente.

A continuación, se constató la existencia de una zona de lavado de vegetales fermentados, los cuales son trasladados desde los estanques en bines según la demanda de productos. Se verificó que el bin es ubicado en la zona de lavado, en el suelo, y desde un estanque se le agrega agua y se revuelve su contenido, para posteriormente vaciar el bin desde un desagüe en el fondo de este. Sobre el destino del agua de lavado, el Sr. Arturo Campos indicó que son destinadas hasta los estanques de fermentación para ser reutilizadas. Continuando con el proceso, se constató que los bines son trasladados hasta distintas unidades de proceso según el producto en elaboración.

Se constató la existencia de otras salas de proceso, en donde se desarrolla el picado o rallado de los vegetales, los cuales se desarrollan manualmente por trabajadores de la UF con la ayuda de herramientas destinadas para ello. En estas áreas se verificó que los vegetales procesados siguen siendo almacenados y trasladados en bines. Finalmente, estos llegan a la sala de envasado, en donde se constató que, en una línea de trabajo constituida por mesones de acero inoxidable, elementos manuales y algunos equipos como balanza y selladora, se van depositando, seleccionando, drenando y se les adiciona una solución a los distintos productos para ser envasados manualmente por las trabajadoras. Ya envasados, los productos son dispuestos en cajas y en estantes en una sala contigua, quedando a la espera de ser despachados.

Se constató que, en las distintas salas de proceso existe recolección y conducción de aguas de proceso, por tuberías, hacia una red interna que, según lo indicado por el Sr. Arturo Campos, deriva en una “planta de tratamiento” constituida por bolones que filtran los residuos líquidos generados. De acuerdo con lo mencionado por el Sr. Arturo Campos, esto estaría ubicada al costado de la fosa séptica que recibe las aguas servidas de los baños de la UF.

## 8. DOCUMENTOS PENDIENTES DE ENTREGAR POR LA O EL TITULAR

N°	Descripción
01	Layout o plano de la planta, con indicación de sus unidades de proceso.
02	Capacidad total de volumen de estanques (N° de estanques por cada capacidad).
03	Volumen (en litros) de agua utilizada mensualmente durante el 2023.
04	Volumen (en litros) de aguas residuales generadas mensualmente durante el 2023.
05	Capacidad de almacenamiento de aguas reutilizadas (N° de estanques, y sus volúmenes en litros, destinados para almacenar salmuera utilizada)
06	Resolución, autorización, indicaciones o planos de planta de tratamiento para aguas residuales (planta de bolones señalada).

**Plazo envío de Documentos Pendientes en formato digital (en días hábiles):**

05 días hábiles desde la entrega del acta de inspección.

**Dirección electrónica a la que debe ser enviada la información o antecedentes:**

oficina.maule@sma.gob.cl



**9. FISCALIZADORAS Y FISCALIZADORES PARTICIPANTES**

Nombre	Organismo	Firma
Maximiliano Rojas Y.	SMA	

**10. OTRAS PERSONAS ASISTENTES**

Nombre	Institución/Empresa	Firma
Arturo Campos Torres	ARCA	
Margarita Campos Cavieres	ARCA	
Julio Campos Cavieres	ARCA	

**11. RECEPCIÓN DEL ACTA**

<b>11.1 La persona encargada o responsable de la Unidad Fiscalizable recepcionó copia del Acta:</b> (Marque con x según corresponda) <b>SI</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>	<b>En caso de que el Acta no haya sido recepcionada, indique el motivo:</b> <b>Ausencia de persona encargada</b> ____ <b>Negación de Recepción</b> ____ <b>Otro</b> ____ <b>Observaciones:</b> El Titular autoriza el envío del Acta de Inspección Ambiental a la siguiente dirección: productosarca@gmail.com
--	--

