

**En lo principal**, formula descargos; y, **en el otrosí**, acompaña documentos.

SEÑOR SUPERINTENDENTE DE MEDIO AMBIENTE

Beatriz Riveros de Gatica, abogado, en representación de "ACONCAGUA FOODS S.A." (en adelante e indistintamente "AFSA", "Aconcagua" o la "Empresa"), ambos domiciliados para estos efectos en calle Benjamín N°2960, oficina 11, Las Condes, en procedimiento sancionatorio **D-033-2019**, al señor Superintendente respetuosamente digo:

Que estando dentro de plazo y de conformidad a lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley Orgánica de la Superintendencia de Medio Ambiente, contenida en el artículo segundo de la Ley N°20417 (en lo sucesivo, "LOSMA") y de la Ley N°19.880 sobre Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado, presento descargos respecto de la **Resolución Exenta N°1/ROL D-033-2019** ("**RE N°1**") de fecha 5 de abril de 2019 de esta Superintendencia de Medio Ambiente ("SMA") con el objetivo que se absuelva a Aconcagua Foods de los cargos formulados, o en subsidio, se recalifiquen las infracciones catalogadas de grave y, considerándolas todas leves, se aplique la menor multa que la ley prevé.

Fundo esta solicitud en los antecedentes de hecho y derecho que paso a exponer:

**I. ANTECEDENTES GENERALES**

**A) ANTECEDENTES AFSA.**

**1.** Aconcagua Foods es una agroindustria nacional que tiene más de cien años de experiencia en procesamiento, venta y exportación de frutas y hortalizas en conserva. Sus inicios se encuentran en la ciudad de San Felipe, el año 1897, a través de una pequeña planta industrial que en 1949 ya contaba con 60 trabajadores, llegando a cerca de 600 en 1951.



17

Actualmente trabajan para la empresa unos 2.606 trabajadores durante la temporada alta que va desde diciembre a marzo de cada año.

**2.** Sólo en relación con la planta de Buin existen 2000 hectáreas de predios agrícolas donde laboran unos 5000 trabajadores produciendo frutas y hortalizas para Aconcagua Foods, lo que la hace una de las principales actividades económicas vinculadas a la agricultura en la zona. Lo anterior sin contar a todos los contratistas, transportistas y demás terceros que prestan servicios a asociados a las actividades de la planta de Buin, y que alcanzan unas 1000 personas.

**3.** La planta productiva de Buin fue adquirida en 1996 a "Isasa Agroindustrial S.A.", del grupo Andina. Comenzó destinada a la producción de pulpas de fruta y concentrados de tomate, a lo que actualmente se agregan conservas de fruta y vegetales congelados. Para ello se cuenta con áreas productivas, de almacenamiento y de insumos, a las que se incorporó el año 2007 el Sistema de Tratamiento de Residuos Líquidos Industriales.

**4.** Los procesos productivos se realizan por temporadas vinculadas a la cosecha de las respectivas materias primas. La época de mayor productividad corresponde al período comprendido entre diciembre y marzo de cada año, época que también es la de mayor contratación de personal.

**5.** La planta conservera de Buin trabaja distintas líneas de negocio con frutas y hortalizas. Los procesos de elaboración son específicos para cada uno de los productos, que se agrupan en 3 clases: **(i)** conservas y envases individuales de duraznos, cóctel de frutas, peras, damascos, manzanas, frutillas, alcachofas y cerezas; **(ii)** conservas de pulpa de durazno, ciruela, pera, manzana, membrillo y damasco; y, **(iii)** congelados de frutas y verduras RTE (listas para comer) tales como tomate, pimentón, cebolla, manzana y damasco.

Como puede apreciarse, se trata de procesos donde fundamentalmente se selecciona, lava, corta y pela fruta, lo que la hace una actividad muy amigable con el medio ambiente, ya que no genera mayor contaminación, ni atmosférica ni por residuos.

**6.** Aconcagua Foods está firmemente comprometida en dar cumplimiento a las normativas ambientales vigentes, específicas en cuanto al aire, suelo y agua, trabajando constantemente en la mejora de sus

procesos y en la prevención de la contaminación con el objeto de evitar impactos ambientales en su entorno.

**7.** El compromiso de Aconcagua Foods con el medio ambiente se evidencia también en su propuesta de reducir año a año el impacto ambiental de su producción, sin afectar con ello los planes de crecimiento de la Compañía. Para el cumplimiento de esta meta, se ha comprometido, entre otras cosas, a lo siguiente: **(i)** disminuir su huella de carbono enfocándose en la eficiencia energética de su producción; **(ii)** racionalizar el consumo de agua en sus instalaciones, calculando y midiendo su huella hídrica; **(iii)** valorizando la mayor cantidad de residuos.

**8.** Tanto es así que durante el 2017 hubo una reducción de 9,3% y 7,4% en los consumos de gas natural y energía eléctrica respectivamente, lo que favoreció la reducción de CO<sub>2</sub>eq.

**9.** Por otra parte, toda el agua que Aconcagua Foods utiliza en sus procesos es captada de 4 pozos ubicados en sus instalaciones, y una vez tratadas, son entregadas a un curso de agua superficial cumpliendo con las exigencias del D.S. N°90 de 2000 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia que establece norma de emisión para la regulación de contaminantes asociados a las descargas de residuos líquidos a aguas marinas y continentales superficiales ("DS N°90"). La calidad y destino de las aguas descargadas por las empresas están directamente relacionados con su impacto ecológico y costo operativo. Por lo que el tratamiento de estas aguas, además de reducir la contaminación, reduce los costos y los riesgos de incumplir la normativa ambiental.

**10.** Durante el 2017, Aconcagua Foods entregó al canal 2.019.761 m<sup>3</sup> de agua tratada con excelente calidad para ser usada en el riego de sus canalistas vecinos y para el 2019, espera reducir el agua utilizada en la elaboración de sus productos con la finalización de trabajos de recuperación y eliminación de pérdidas de este recurso.

**11.** Durante fines del 2017 Aconcagua Foods firmó un convenio de colaboración con la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE) para participar en el proyecto "SuizAgua 2", lo cual responde al acuerdo firmado con Chilealimentos para apoyar el desarrollo del Acuerdo de Producción Limpia ("APL") de Huella Hídrica.

**12.** En cuanto a "gases refrigerantes", cabe destacar que Aconcagua Foods no trabaja con gases de invernadero, ya que el 89% del Co2 que la planta emite proviene de la combustión de fuentes fijas.

**13.** Ya desde el año 2010, Aconcagua Foods incorporó en sus procesos de producción la separación de sus residuos según su origen de acuerdo a la política de colores para la segregación, implementando a partir del año 2014 la Norma Chilena NCh 3322:2013. En el año 2017, el total de sus residuos corresponden a reciclados y valorizados, lo que alcanza un total de 14.377 toneladas.

**14.** Adicionalmente, se ha desarrollado un "Programa de Aseguramiento de Calidad" basado en el Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP), el cual está precedido por Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (SSOP), Procedimientos Operacionales Estándares (SOP) y Procedimientos Generales (PG). El Programa de Aseguramiento de Calidad está acreditado ante órganos independientes de reconocido prestigio, como "BVQI Chile S.A.", institución certificada por el Instituto Nacional de Normalización, y "AIB International". En el otrosí se acompañan comprobantes de estas certificaciones y de la solvencia técnica de esas instituciones.

**15.** Otra muestra de esta política es la participación de la empresa en la Food Processing Association (FPA), entidad con sede en Estados Unidos que es una de las más exigentes del mundo en materia de certificación de procesos de producción alimenticia.

**16.** También se puede mencionar que Aconcagua Foods ha liderado acuerdos de aplicación nacional para alcanzar los más altos estándares ambientales en la industria alimenticia chilena.

Según la UNEP (Programa de las Naciones Unidas para el Ambiente) y la UNIDO (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial), la Producción Limpia es la permanente aplicación de una estrategia productiva preventiva e integrada para los procesos, productos y servicios, a fin de incrementar la eficiencia, la productividad y reducir los riesgos sobre la población humana y el ambiente.

El APL tiene como objeto general servir como un instrumento de gestión que permita mejorar las condiciones productivas, ambientales, de higiene y seguridad laboral, de eficiencia energética, de eficiencia en el uso

del agua, y otras materias abordadas por el Acuerdo de las empresas de un determinado sector productivo que lo suscriben, buscando generar sinergia y economías de escala en el logro de los objetivos acordados. De igual forma, busca aumentar la eficiencia productiva y mejorar la competitividad.

Al respecto se destaca el "Acuerdo de Producción Limpia" celebrado el 16 de diciembre de 2005 entre: **(i)** Ministerio de Salud; **(ii)** Superintendencia de Servicios Sanitarios (en adelante, "SISS"); **(iii)** Comisión Nacional del Medio Ambiente (en adelante, "CONAMA"); **(iv)** Servicio Agrícola y Ganadero (en lo sucesivo, "SAG"); Consejo Nacional de Producción Limpia que, bajo la presidencia del Ministro de Economía, está integrado por doce representantes, seis de organismos públicos (dos de la CORFO, y uno de la SISS, SAG, Subsecretaría de Salud y CONAMA) y seis del sector privado (Confederación de la Producción y el Comercio, SOFOFA, CUT, Corporación Nacional de Exportadores, Sociedad Nacional de Agricultura y un representante del sector de la Pequeña y Mediana Empresa); y, **(vi)** la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile ("Chilealimentos"), asociación sin fines de lucro que agrupa a más de 50 empresas y que tiene por objeto promover la adecuada inserción de sus asociados en los mercados mundiales y facilitar el posicionamiento de Chile como potencia alimentaria.

El APL surge como consecuencia de la fijación nacional de una "Política de Producción Limpia" instaurada mediante Decreto Supremo N°414 de 2001 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia. Se trata de una política público-privada de fortalecimiento de actividades de producción limpia en diversas áreas de la industria, en este caso, de la industria procesadora de frutas y hortalizas. Su principal objetivo es desarrollar acciones que cubran los aspectos ambientales que trascienden el cumplimiento de la normativa vigente; y, entre sus propósitos específicos se encuentra disminuir la carga contaminante de los riles e implementar medidas concretas para el mejor uso del agua y el tratamiento de los efluentes industriales.

Se acompaña en el primer otrosí copia del Certificado emitido por el Consejo Nacional de Producción Limpia ("CNPL") (documento N°1 del otrosí), de fecha 29 de julio de 2009, que da cuenta del cumplimiento de la empresa Aconcagua Foods del Primer Acuerdo de Producción Limpia. Este

certificado, se entregó a la Planta Buin de Aconcagua Foods luego de una auditoría que se realizó en la empresa, en la cual se verificó el cumplimiento de Aconcagua Foods de este acuerdo en conformidad con los requisitos contenidos en la NCh 2796, que contiene los conceptos y definiciones que se usarán en la serie de normas relativas a los APL, el NCh 2797, que establece los principios y objetivos de un APL y las etapas de desarrollo del mismo, NCh 2807, que establece los procedimientos para la realización del diagnóstico de una instalación, necesario para iniciar la etapa de implementación del APL, y, la NCh 2805, que especifica los requisitos que debe cumplir el auditor registrado que realiza la auditoría de evaluación de la conformidad.

Posteriormente, Aconcagua Foods logra la certificación emitida por el CNPL, de fecha 2 de diciembre de 2015, que da cuenta del cumplimiento de Aconcagua Foods del Segundo Acuerdo de Producción Limpia (documento N°1 del primer otrosí). Este documento, se entregó a la Elaboradora de Conservas de Frutas y Hortalizas Planta Buin de Aconcagua Foods, siguiendo el mismo protocolo anterior, es decir, luego de una auditoría en la que se verificó el cumplimiento del APL en base a las mismas Normas Chilenas citadas.

Actualmente, está vigente el Formulario de Adhesión al Tercer Acuerdo de Producción Limpia, firmado el 7 de octubre de 2016. Dicho documento, da cuenta de la adhesión de Aconcagua Foods al Tercer APL, cuya finalidad consiste en profundizar en estrategias de producción, acorde a los estándares de sustentabilidad mundiales, para así aumentar la competitividad de las empresas que pertenecen al rubro alimenticio. La certificación de este APL se llevará a cabo en junio de 2019 (documento N°1 del otrosí).

**17.** Adicionalmente, Aconcagua Foods cuenta con las siguientes certificaciones internacionales:

**a)** DQS CFS GmbH de 19 de enero de 2018: Esta certificación da cuenta que Aconcagua Foods cumple con la norma mundial de seguridad alimentaria desarrollada por la British Retail Consortium, asociación de distribuidores alimentarios (grupos de minoristas) de Reino Unido, al haber aprobado el FSMA (Food Safety Modernization Act). (documento N°1 del otrosí).

**b)** Halal Chile (Centro Islámico de Chile) de 27 de diciembre de 2018. (documento N°1 del otrosí)

**c)** Kosher Certificate de enero de 2018. (documento N°1 del otrosí).

**18.** Con esa misma finalidad se han invertido millones de dólares en los últimos años para adaptar todos los procesos industriales a esta nueva normativa.

En el caso puntual de Aconcagua Foods esa cifra alcanza a más de US\$8,5 millones, invertidos para cumplir con creces los estándares exigidos por la aludida legislación en la Planta de Tratamiento de RILes ("PTR").

## **B) ANTECEDENTES PTR AFSA.**

**1.** La PTR es una instalación técnicamente compleja y de múltiples procesos, donde intervienen de manera secuencial diversas etapas y equipos de los más altos estándares de calidad.

La PTR tal como opera hoy, ha sido calificada y evaluada ambientalmente favorable en diversas instancias por la autoridad ambiental competente, involucrando grandes sumas de dinero.

**2.** El primer proyecto de PTR fue aprobado por RCA N°385/2007 de 7 de junio de 2007 de la, en ese entonces, Comisión Regional del Medio Ambiente de la Región Metropolitana de Santiago ("RCA N°385/2007") (documento N°2 del otrosí).

El monto de inversión de ese proyecto fue estimado en más de US \$4.500.000 (cuatro millones quinientos mil dólares).

Este primer sistema de tratamiento de Riles consistía en una depuración íntegra de los efluentes de la agroindustria conservera en etapas sucesivas con tecnologías mecánicas y biotecnologías que consideraban la reutilización de algunos de sus elementos (lodo biológico) y la transformación en energía de otros (biogás), de modo de llevar al cuerpo receptor (Canal Paine) un efluente debidamente tratado que cumplía con creces los estándares de la normativa vigente.

**3.** La puesta en marcha de este sistema de tratamiento originó una serie de inconvenientes desde el punto de vista técnico y ambiental, ya que este sistema transformaba el dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) contenido en el agua en ácido sulfhídrico (H<sub>2</sub>S) que producía la emanación de malos olores, produciéndose intervalos breves de olores que molestaban a la comunidad en cada oportunidad que se iniciaba el proceso en temporada alta.

**No obstante haber sido superada esas circunstancias mediante la modificación del proceso de la PTR, las continuas mejoras voluntarias ejecutadas y el cumplimiento de todas las medidas exigidas por las autoridades competentes, el estigma de ser Aconcagua Foods la responsable y única generadora de malos olores en la comuna de Buín –sin importar de qué tipo de olor se trate o a que distancia de esta sea percibido- proviene de aquellos episodios lamentables que están lejos de repetirse en la operación actual, tal como ha sido demostrado en los distintos procedimientos que se han originado a raíz de las denuncias infundadas realizadas por la autoridad municipal de Buín y vecinos.**

4. Por esas razones y consciente de la responsabilidad empresarial de Aconcagua Foods para con sus colaboradores, la comunidad en la que está inserta y el medio ambiente, es que el 13 de diciembre de 2012 se presentó ante el Servicio de Evaluación Ambiental una Declaración de Impacto Ambiental denominada "Regulación y Mejoramiento del Sistema de Tratamiento de RILes Aconcagua Foods", el cual modificó el proyecto original sistema de tratamiento de RILes y que tantos inconvenientes había producido; el cual fue calificado ambientalmente favorable por RCA N°465 de 24 de septiembre 2013 de la Comisión de Evaluación Región Metropolitana de Santiago ("RCA N°465/2013") (documento N°3 del otrosí). Este nuevo proyecto, permite a mi representada aumentar el tratamiento original de la Demanda Química de Oxígeno (DQO), en aproximadamente un 17%, además de eliminar la generación de ácido sulfhídrico. A su vez, mejoró la eficiencia de la PTR original, al funcionar bajo las mismas condiciones indicadas en la RCA N°385/2007, esto es, con un mismo caudal de entrada y salida, idénticas características del RIL y mismo punto de descarga.

5. En la actualidad, AFSA cuenta con una PTR del tipo "Lodos activados". El proceso consta de una etapa previa de filtrado, la cual tiene como función separar los sólidos del agua residual. Posterior a esto se lleva a cabo el proceso biológico, el cual está compuesto por piscinas aireadas donde se pone en contacto el agua residual y los microorganismos encargados de consumir la materia orgánica biodegradable. Luego la mezcla que se obtiene en las piscinas aireadas ingresa a una piscina decantadora donde ocurre la

separación de fases de dicha mezcla, por la parte superior del decantador fluye el agua tratada, mientras que por la parte inferior se extraen los microorganismos en forma de lodo: una parte se recircula a las piscinas aireadas, para mantener el proceso, mientras que el exceso de lodo, producido por el crecimiento microbiano, es eliminado como lodo deshidratado (Ver el diagrama de flujo y descripción de proceso de la PTR en documento N°4 del otrosí).

### **C) HECHOS DE LA TEMPORADA 2019**

Con el fin de contextualizar los hechos que dan origen al presente Procedimiento Sancionatorio, a continuación se expone una cronología de los eventos ocurridos durante la temporada 2019:

**1.** Los hechos que finalmente desembocaron en el procedimiento sancionatorio de autos se iniciaron el día 24 de enero, fecha en que mi representada tomó conocimiento de la denuncia verbal efectuada por la Ilustre Municipalidad de Buin, en la cual se indicaba que Aconcagua Foods sería presuntamente la empresa responsable de los malos olores que se percibían en la comuna.

En virtud de ello, distintos vecinos de Buin, a través de redes sociales, comenzaron a denostar públicamente a mi representada, amenazando con la quema de la planta industrial, la destrucción de sus inmediaciones, e incluso, propagando mensajes de odio contra los trabajadores de la empresa.

**2.** El día 25 de enero el alcalde de la Municipalidad de Buin, visitó la PTR, donde pudo constatar en terreno que no había emanación de olores molestos, como lo hizo presente al gerente general de la Compañía, al gerente de producción y a la encargada de Medio Ambiente, asistentes a la visita. En ese mismo lugar, una vez terminado su recorrido, grabó una entrevista para su página de Facebook, donde declara expresamente no haber encontrado malos olores y señala que fiscalizará las empresas del entorno, para esclarecer la procedencia de estos focos de olor.

**3.** El mismo día, se produjo la primera fiscalización de la Seremi de Salud RM quien se constituyó en las dependencias de la Planta de Aconcagua Foods con motivo de una presunta denuncia de vecinos o del mismo Alcalde de Buin, por olores molestos, propios de procesos de desagüe de aguas servidas y desechos domiciliarios, los que supuestamente

provenían de la PTR de propiedad de mi representada. En dicha inspección estuvieron también presentes dos funcionarios de la Dirección de Medio Ambiente, Aseo y Ornato de la Ilustre Municipalidad de Buin.

Al término de la visita, se levantó el Acta N°167549 (documento N°5 del otrosí) donde se asevera lo siguiente:

(i) "Se recorrió el sector perimetral de la empresa detectándose solo olor típico de proceso industrial a la entrada de los sectores procesadores de agua".

(ii) "Aguas servidas de baños y comedores directamente evacuados en alcantarillado público".

(iii) "No se detecta malos olores tanto en oficinas como sectores adyacentes, excepto típico olor a frutas y hortalizas".

(iv) "Proceso propio de elaboración de productos hortofrutícolas en proceso industrial".

**4.** No obstante lo anterior, los olores molestos continuaron percibiéndose en la comuna de Buin, intensificándose durante la noche, entre las 20:00 y las 10:00 horas. Este olor, poseía notas fecales propias del alcantarillado y aguas servidas, lo que, claramente y con justa razón, provocó la molestia de los vecinos, incluidos los colaboradores de Aconcagua Foods que además viven en el sector. Se acompañan publicaciones en redes sociales de las denuncias de vecinos de Buin que acusan olores de alcantarillado atribuyéndolos algunos a Aconcagua Foods (documento N°6 del otrosí).

A raíz de esto, de manera totalmente sorpresiva, el Alcalde junto a Concejales de la comuna convocó a los vecinos por redes sociales a una protesta pacífica para el día lunes 28 de enero en las afueras de la planta industrial. La transmisión en directo de dicha convocatoria y el tenor de la misma pudo y puede aun verse en su página de Facebook, iniciándose a las 22:25 horas en el link [www.facebook.com/miguelarayalobos/videos/10218859294732858](http://www.facebook.com/miguelarayalobos/videos/10218859294732858).

En dicha transmisión, se acusa tajante y arbitrariamente que Aconcagua Foods es la culpable de los olores molestos, sin prueba ni evidencia alguna que sustente dicha acusación. En efecto, el Alcalde, en su calidad de máxima autoridad de la Municipalidad, atribuyó responsabilidad a mi representada por la emanación de los malos olores, sin prueba alguna, y

más aun teniendo presente que funcionarios de su administración estuvieron presentes el día que el inspector de la Seremi de Salud RM confirmó que el mal olor no provenía de la PTR.

La consigna de la protesta fue solicitar a la Seremi de Salud RM la fiscalización de la actividad productiva de Aconcagua Foods, con el fin de determinar la responsabilidad en la emanación de olores molestos que estaba sufriendo la comuna.

**5.** A partir del día siguiente, se comenzó a organizar una nueva protesta a través de las redes sociales (Facebook, Twitter, y Whatsapp) del señor Alcalde y de otros concejales y funcionarios municipales, esta vez fijada para el día miércoles 30 de enero de 2019 a las 10:00 horas en la planta industrial.

Lamentablemente, esta vez la convocatoria fue perjudicial para la Compañía: se produjeron lesiones a colaboradores de Aconcagua Foods que intentaban impedir el ingreso de la turba encabezada por el Alcalde y personal municipal. De todo ello pudo percatarse la señora Secretaria Regional Ministerial, señora Rosa Oyarce, acompañada de los fiscalizadores Marcelo Aguilera y Claudia Marchant, pues ese mismo día se constituyeron en la planta industrial de Aconcagua Foods a las 11:30 horas a fin de realizar la inspección, esta vez solicitada por el señor Alcalde, como él mismo lo expresa en su cuenta de Facebook, dos horas después de iniciada la visita; convocando a una nueva manifestación ese día a las 21 horas en las afueras de la planta industrial.

**6.** Luego de una reunión muy breve, en que estuvieron presentes la señora Rosa Oyarce, los fiscalizadores y representantes de Aconcagua Foods, se inició la visita inspectiva de fiscalización, la cual duró alrededor de una hora y media, donde los señores fiscalizadores pudieron apreciar el funcionamiento de la planta industrial y la PTR.

Se levantó el Acta N°190607 de 30 de enero de 2019 (documento N°7 del otrosí), para lo cual los fiscalizadores solicitaron a mi representada la remisión de una serie de documentos dentro de cierto plazo, con el fin que pudiesen llevar a cabo de manera correcta el proceso de investigación a la empresa por los malos olores.

Como se acostumbra a hacer en la Compañía, se acompañaron dentro de plazo todos los documentos solicitados por los fiscalizadores de la Seremi de Salud RM.

Cabe hacer presente que como resultado de dicho procedimiento administrativo incoado por la Autoridad Sanitaria, no se ha aplicado ninguna sanción a la Empresa y solo se ha pedido la adopción de medidas sanitarias las cuales se encuentran siendo reconsideradas por el órgano administrativo, según los antecedentes que se acompañan en el N°8 del otrosí.

**7.** Posteriormente, nos enteramos a través de redes sociales que el señor Alcalde interpuso una denuncia ante la SMA contra Aconcagua Foods.

Es en virtud de este acto, que el día 1 de febrero de 2019 se produce la visita inspectiva de la SMA a la PTR, en la cual se levantó un acta (documento N°9 del otrosí) en la que se solicita la entrega de una serie de documentos, dentro del plazo de 5 días a contar de dicha fecha. Aconcagua Foods remitió la información solicitada y efectuó algunas precisiones acerca de lo observado por los fiscalizadores.

**8.** La SMA, una vez que mi representada remitió los antecedentes solicitados, ordenó a Aconcagua Foods, a través de la Resolución Exenta N°198 del 7 de febrero de 2019 ("Resolución Exenta N°198") (documento N°10 del otrosí), la adopción de una serie de medidas provisionales pre procedimentales de la letra a) del artículo 48 de la Ley N°20.417 que establece la LOSMA, las cuáles fueron cumplidas e informadas oportuna e íntegramente.

**8.** Finalmente, hacemos presente que Aconcagua Foods fue objeto de un recurso de protección interpuesto por 21 vecinos de la comuna de Buin, por sí y algunos en representación de sus Juntas de Vecinos y Organizaciones Comunitarias, ante la Ilustrísima Corte de Apelaciones de San Miguel (rol 710-2019), donde se le acusó infundadamente de ser la fuente de malos olores, contaminantes y tóxicos que habrían causado dolencias y malestares en los vecinos.

Basándose en la evidencia técnica aportada por la Empresa y los informes de los órganos sectoriales competentes solicitados por el Ilustrísimo Tribunal, por sentencia de 10 de mayo de 2019, la Corte de Apelaciones **rechazó el recurso de protección** argumentando que de la

ponderación de los antecedentes que constan en autos, **no se logró acreditar que Aconcagua Foods haya desplegado una conducta arbitraria e ilegal, puesto que no se encuentra fehacientemente establecido que los olores molestos que se percibieron emanen de la PTR.** La falta de ese elemento esencial, esto es, que el derecho a vivir en un medio ambiente libre de contaminación se muestre o evidencia afectado, no se ha verificado en la especie. Copia de la sentencia de la Ilustrísima Corte de Apelaciones de San Miguel se acompaña en el N°11 del otrosí.

## **II. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO DE AUTOS**

### **A) MEDIDAS PROVISIONALES DECRETADAS.**

El procedimiento sancionatorio de autos tiene como antecedente y fundamento, entre otros, la Resolución Exenta N°198 que decretó medidas provisionales de carácter pre procedimentales.

El cumplimiento de dichas medidas fue acreditado mediante presentaciones de 14 y 28 de febrero, 6, 11 y 25 de marzo, todos de 2019, documentos que se acompañan en el número 12 del otrosí.

### **B) PRECISIONES SOBRE LOS FUNDAMENTOS DE LA RE N°1.**

Previo plasmar los descargos, hacemos presente las siguientes consideraciones y precisiones generales sobre los documentos que sirven de base a la RE N°1:

#### **1. Sobre la Resolución Exenta N°198:**

**a)** Su considerando 22° indica que "es posible considerar que las condiciones operacionales respecto de la capacidad de tratamiento para las plantas de tratamiento de aguas servidas, son similares al caso de la planta de tratamiento de RILES de Aconcagua Foods S.A. ya que sus RILES provienen de una actividad agroindustrial, teniendo un tratamiento similar para sus residuos orgánicos."

Al respecto, precisamos lo siguiente:

**(i)** Las aguas servidas contienen residuos orgánicos y productos de lavado (grasas y aceites, materia orgánica en general y microorganismos patógenos). La naturaleza y composición de estas aguas son similares de una ciudad a otra, por lo que sus tratamientos son análogos.

**(ii)** Las aguas residuales industriales en cambio, son de contenido muy variable y dependientes de las características de cada proceso productivo, lo que impide su generalización en cuanto a tratamiento y carga contaminante, por lo que sus tratamientos son específicos, de allí que cada establecimiento cuente, por ejemplo con un plan de monitoreo de efluente específico.

**(iii)** Los Riles generados por Aconcagua Foods provienen del procesamiento de frutas y vegetales, por lo que básicamente la carga contaminante está compuesta por azúcares aportados por dichas materias primas. Por ello este tipo de agua, además de los residuos generados en el proceso de tratamiento de Riles en cuanto a composición son inocuos dada la naturaleza del proceso. No obstante, de igual forma debe ser tratada en un proceso aeróbico para el abatimiento de la materia orgánica biodegradable y no generar impactos negativos al curso de agua donde se descarga.

**(iv)** Por el contrario las aguas residuales urbanas o aguas servidas, previo a los tratamientos, ya son lo bastante ofensivas al contener, entre otras cosas, desechos humanos y microorganismos patógenos. Luego en los procesos de tratamientos de estas aguas también se generan residuos sólidos complejos de manipular dado que generan percolados y emiten malos olores por la misma naturaleza de las aguas. Una de las diferencias más importantes está en que los lodos separados de las aguas servidas deben ser estabilizados, espesados y desinfectados antes de llevarlos a su disposición final para reducir la presencia de patógenos, eliminar los olores desagradables y reducir o eliminar su potencial de putrefacción. Ello no ocurre con los lodos industriales de Aconcagua Foods.

**(v)** En definitiva a nuestro entender, lo único que tienen en común la Plantas de Tratamiento de Riles de Aconcagua Foods y las de aguas servidas, es la tecnología asociadas a los procesos aeróbicos de tratamiento, pero en ningún caso pudieran extrapolarse las condiciones operacionales ni los riesgos asociados.

**b)** El considerando N°25 señala que se estaría retirando una mayor cantidad de lodos del sistema de tratamiento que lo autorizado por la RCA N°465/2013. Sostiene la Resolución Exenta N°198 que, si bien el jefe de la PTR declaró que los contenedores son de 10 m<sup>3</sup>, con fotografías obtenidas

en terreno por la SMA se pudo apreciar que un contenedor con lodos tenía escrito que su volumen corresponde a 22 m<sup>3</sup>. Con ello se determina lisa y llanamente que al menos durante el mes de enero de 2019 se habrían retirado alrededor de 110 m<sup>3</sup> diarios de lodos, lo que es completamente falso.

Si bien los contenedores observados tienen una capacidad de 22 m<sup>3</sup> en ningún momento Aconcagua Foods ha dispuesto el retiro de lodos en estos a máxima capacidad. Hacerlo habría sido imposible, además por normativa vial.

**2. Sobre la RE N°1:** dentro de los 16 primeros considerandos que contienen los "Antecedentes de la unidad fiscalizable", llama la atención que no se haga mención a todas las presentaciones efectuadas por Aconcagua Foods donde se esgrimieron argumentos que desvirtúan lo afirmado en el Informe Técnico de Fiscalización Ambiental DFZ-2019-297-XIII-MP de marzo de 2019 ("IFA-297") y el Informe Técnico de Fiscalización Ambiental DFZ-2019-294-XIII-RCA de marzo de 2019 ("IFA-294").

Finalmente, el considerando N°31 de la RE N°1 señala que "5 de los monitoreos presentaban parámetros con excedencia a la NCh. N°1333/78 en Sodio, Coliformes Fecales, Cromo y Molibdeno, los que presentaron excedencias en las mismas fechas, aguas arriba, del punto de descarga, por lo que no es posible descartar que estas superaciones estén relacionadas con la eficiencia del sistema de tratamiento del establecimiento". Evidentemente, este considerando contempla un evento físicamente imposible de verificarse.

### **C) FORMULACIÓN DE CARGOS.**

El 5 de abril de 2019 fue dictada la RE N°1 por la Fiscal Instructora de la División de Sanción y Cumplimiento, señora Catalina Uribarri, mediante la cual se formularon cargos contra Aconcagua Foods y se dio inicio al Procedimiento Sancionatorio Rol D-033-2019. Esta RE N°1 fue notificada a la Empresa el 11 de abril del mismo año.

El 15 de abril de 2019 se solicitó la reunión de asistencia al cumplimiento, la que se llevó a cabo el día 22 del mismo mes y año, a la que asistieron la Fiscal Instructora, don Nicolás Toro y Sebastián Riestra por

parte de la SMA; y, doña Elizabeth Trujillo, encargada de medioambiente de la Empresa y los asesores legales.

Finalmente, el 30 de abril de 2019 se solicitó la ampliación de plazos por el término de 7 días hábiles contados desde el vencimiento del término inicial, el cual fue concedido por Resolución Exenta N°2 de 3 de mayo de 2019 de esta SMA.

Todos estos antecedentes constan en el expediente de autos.

#### **D) HECHOS INFRACCIONALES Y SU CALIFICACIÓN.**

Los actos hechos u omisiones que constituirían infracciones a la letra a) del artículo 35 de la LOSMA, en cuanto incumplimiento de las condiciones, normas y medidas establecidas en las resoluciones de calificación ambiental, serían los siguientes:

**1. Superación del valor de caudal operacional de la PTR en período peak:** la infracción consistiría en la superación del valor de caudal operacional los días 18, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29 y 30 de enero de 2019.

Como norma infringida señala el parágrafo 3.2.2 de la RCA N°465/2013.

La calificación de esta infracción es GRAVE.

**2. Exceder los parámetros indicados aguas abajo del punto de descarga, respeto del límite de NCh 1.333/78:** los parámetros y períodos en que se habrían verificado estas infracciones son los siguientes: **(i)** sodio, durante febrero de 2017 y marzo y abril de 2018; **(ii)** molibdeno, en los meses de marzo y septiembre de 2018; **(iii)** coliformes fecales, durante febrero de 2017; y, **(iv)** cromo, durante enero de 2018.

Las normas infringidas sería el punto 3. vi. "Modificaciones a la RCA N°385/2007" y 3.2.1.1 de la RCA N°465/2013.

La calificación de esta infracción es LEVE.

**3. Realizar un manejo de lodos diverso a lo autorizado: lo que se verificaría por las siguientes circunstancias:** **(i)** generar mayor cantidad de lodos no dando cumplimiento a volumen y número de contenedores; y, **(ii)** no realizar retiro diario de lodos durante noviembre, diciembre y los días 2 a 6 y 13 y 20 de enero de 2019.

La norma infringida sería el punto 5.2.4 de la RCA N°465/2013.

La calificación de esta infracción es GRAVE.

4. **Operar el denominado "patio de reciclaje" sin autorización sanitaria:** en ello se habría constatado una zanja de infiltración de Riles restos de carozo al momento de la inspección.

Las normas infringidas serían el punto 5.9 y 5.9.1 de la RCA N°385/2007.

La calificación de esta infracción es LEVE.

5. **No informar a la SMA el informe de monitoreo de olores correspondiente al mes de febrero de 2019.**

Las normas infringidas sería el punto 5.1.6 de la RCA N°465/2013; punto 2.3 del Anexo 12 Adenda 1; y, 3.3. de la Resolución Exenta N°585 de 31 de octubre de 2018 del SEA que declara que no ingresa al SEIA el proyecto "Modificación Plan de Monitoreo de Olores AFSA".

La calificación de esta infracción e LEVE.

- - - - -

El siguiente hecho constituiría infracción a la letra g) del artículo 35 de la LOSMA:

6. **Exceder parámetros del efluente indicados en los períodos que se señalan:** los parámetros y períodos son los siguientes: **(i)** DBO5 durante el mes de enero de 2019; **(ii)** Sólidos Suspendidos Totales en junio de 2016 y marzo 2017; y, **(iii)** Coliformes fecales o Termotolerantes en enero y junio 2017 y mayo 2018.

Las normas infringidas serían el artículo 5.2 del DS N°90 y la Resolución Exenta N°638 de 30 de octubre de 2014 de la SISS que establece un Programa de Monitoreo Provisional de la Calidad del Efluente generado por Aconcagua Foods.

La calificación de esta infracción es LEVE.

### **III. DESCARGOS**

A continuación se presentan los descargos para cada uno de supuestos hechos constitutivos de infracción formulados a Aconcagua:

**A) PRIMER CARGO: SUPERACIÓN DEL VALOR DE CAUDAL OPERACIONAL DE LA PTR EN PERÍODO PEAK.**

No es efectivo que se hayan superado los caudales de afluente operacionales aprobados por la RCA N°465/2013 durante la temporada peak 2019, según se demuestra a continuación:

La PTR ha sido calificada y evaluada ambientalmente favorable en dos instancias por la autoridad ambiental competente.

**a)** El primer proyecto fue aprobado por la RCA N°385/2007.

Este primer sistema de tratamiento de Riles consistía en una depuración íntegra de los efluentes de la agroindustria conservera en etapas sucesivas con tecnologías mecánicas y biotecnologías que consideraban la reutilización de algunos de sus elementos (lodo biológico) y la transformación en energía de otros (biogás), de modo de llevar al cuerpo receptor (Canal Paine) un efluente debidamente tratado.

Los parámetros de diseño aprobados en esa oportunidad son los siguientes:

	Caudal (m3/d)	DBO (mg/L)	Kg DBO/d	DQO (mg/L)	Kg DQO/d	SST (mg/L)	Kg SST/d
Corriente 1	5,064	3,801	19,250	6,272	31,763	1,086	5,500
Corriente 2	6,768	875	5,920	1,500	10,151	769	5.202
Efluente Final	11,832	2,127	25,170	3,542	41,914	904	10,702

Debido a lo anterior, los caudales de diseño eran los siguientes<sup>1</sup>:

Caudal Promedio (m3/día)	Caudal Máximo (m3/día)
10,000	11,800

**b)** Posteriormente, con el fin de aumentar el tratamiento original de la Demanda Química de Oxígeno (DQO), en aproximadamente un 17%, además de eliminar la generación de ácido sulfhídrico, se presentó ante el Servicio de Evaluación Ambiental ("SEA") una Declaración de Impacto Ambiental denominada "Regulación y Mejoramiento del Sistema de Tratamiento de RILes Aconcagua Foods", el cual modificó el proyecto original, siendo calificado ambientalmente favorable por la RCA N°465/2013.

<sup>1</sup> Punto 3.3 de la RCA N°385/2007

A su vez, se mejoró la eficiencia de la Planta de Tratamiento original, al funcionar bajo las mismas condiciones indicadas en la RCA N°385/2007, esto es, con un mismo caudal de entrada y salida, idénticas características del RIL y mismo punto de descarga.

Este último proyecto, en su numeral **3.2.1** sobre **Características del RIL**, presenta los parámetros de diseño de la Planta de Tratamiento de RILes de Aconcagua Foods, mediante la Tabla N°5, que dispone lo siguiente:

Caudal promedio (m³/día)	Caudal máximo (m³/día)	DBO (mg/L)	Kg DBO/día	DQO (mg/L)	Kg DQO/día	SST (mg/L)	Kg SST/día	pH	Aceites y grasas (mg/L)
<b>10.000</b>	<b>11.832</b>	2.127	25.170	3.542	47.000	904	10.702	6-8	<20

A este respecto, la RCA N°465/2013 especifica que la modificación de proyecto no consideraba modificar los parámetros de diseño aprobados por la RCA N°385/2007, esto es, el punto de descarga, ni aumentos de caudal a tratar ni tampoco el caudal de descarga.

De acuerdo a lo anterior, **el caudal promedio es de 10.000 m³/día y el caudal máximo es de 11.832 m³/día.**

Como se muestra en el siguiente cuadro, los caudales de afluente no superaron el máximo aprobado durante toda la temporada 2019:

Registro Caudales (m³/d)				
Unidad/Día	Diciembre 2018	Enero 2019	Febrero 2019	Marzo 2019
1	563	896	9.032	7.137
2	275	6.244	8.826	6.868
3	1.290	6.758	6.101	3.779
4	1.345	7.323	8.407	6.241
5	1.657	6.987	7.882	6.349
6	1.730	5.682	8.507	7.125
7	1.332	7.170	8.660	6.959
8	867	7.921	8.421	6.819
9	346	8.230	8.088	6.779
10	2.088	8.369	5.211	4.001
11	3.434	8.459	7.557	7.743

12	4.033	8.156	7.776	8.015
13	3.662	5.480	7.151	7.882
14	3.789	8.911	7.351	7.975
15	3.950	9.246	6.739	7.842
16	895	9.350	6.565	6.905
17	3.821	9.453	2.575	4.380
18	3.851	9.930	6.079	7.364
19	5.116	9.233	5.335	7.936
20	321	8.530	6.836	7.537
21	459	10.290	5.865	7.743
22	555	9.956	5.724	7.945
23	450	10.023	7.881	7.768
24	330	9.845	5.412	5.476
25	1.855	10.150	6.906	8.134
26	1.953	10.335	7.840	7.309
27	5.096	7.841	7.591	7.062
28	6.364	10.895	8.003	8.133
29	7.450	10.146		7.787
30	3.222	10.235		7.471
31	1.243	9.128		4.787

2. Actualmente, la RCA N°465/2013, en el numeral **3.2.2**, denominado **"Plan de Contingencia planta de riles"**, contempla en su párrafo 4° lo siguiente:

*"Por otra parte, para el periodo de verano donde se destaca **el nivel más alto de caudal de la Planta correspondiente a 9.500 m<sup>3</sup>/d**, el titular se compromete a realizar trabajos en las instalaciones de la PTR, exclusivamente en el reactor aeróbico de 14.000 m<sup>3</sup>, incorporando recubrimientos de HDPE en lámina que proporcionarían una alta fuerza tensible, resistencia química con una excelente rigidez y aportarían propiedades de baja temperatura para que la contención sea altamente segura. De este modo, las medidas antes mencionadas evitarán cualquier efecto de detrimento en la calidad del recurso hídrico ocasionado escurrimiento del efluente desde el reactor."*

Sin embargo, esta referencia es derechamente incorrecta e induce a error, ya que no corresponde a los caudales aprobados.

**3.** La primera vez que se menciona el caudal de 9.500 m<sup>3</sup> a que hace referencia dicho párrafo, es en la Adenda 1 de la "DIA Regularización y Mejoramiento del Sistema de Tratamiento de RILES Aconcagua Foods", de abril de 2013.

En dicho texto a la observación levantada por la Dirección General de Aguas ("DGA") que reza "Indicar qué efectos ocasionará la descarga en caso de falla del sistema de tratamiento y las medidas contempladas por el titular para evitar un detrimento en la calidad del recurso hídrico" (documento N°13 del otrosí), la Adenda 1 contestó: "Se acoge la observación, indicando que para el caso de falla del sistema de tratamiento en el período de verano donde se destaca el nivel más alto de caudal de la Planta correspondiente a 9.500 m<sup>3</sup>/d, el titular se compromete a realizar trabajos en las instalaciones de la PTR, exclusivamente en el reactor aeróbico de 14.000 m<sup>3</sup>, incorporando recubrimientos de HDPE en lámina que proporcionarían una alta fuerza tensible, resistencia química con una excelente rigidez y aportarían propiedades de baja temperatura para que la contención sea altamente segura. De este modo, las medidas antes mencionadas evitarán cualquier efecto de detrimento en la calidad del recurso hídrico".

Sin embargo, esta frase, cuyo número indicado ya es erróneo, fue descontextualizada en el Informe Consolidado de la Evaluación de Impacto Ambiental (documento N°14 del otrosí), inserta dentro del párrafo "Plan de Contingencia", y con un encabezado que induce a confusión.

**4.** Este aspecto regulado en la RCA N°465/2013 no había sido observado por mí representada ni por los entes fiscalizadores hasta la temporada de operación 2019.

Incluso, Aconcagua Foods fue sujeto de un Procedimiento Sancionatorio por parte de esta SMA iniciado el 11 de julio de 2016 (Rol D-037-2016), que terminó satisfactoriamente con la aprobación de un Programa de Cumplimiento por parte de la autoridad ambiental, donde se consideraron en todo momento los caudales promedios y máximos de operación sin que fuesen observados ni objetados por ésta, no haciendo en ningún momento alusión al caudal de 9.500 m<sup>3</sup>/d como caudal máximo de la temporada de verano.

5. Tan confusa es la redacción, que esta referencia a los 9.500 m<sup>3</sup>/d, al estar dentro del párrafo "Plan de Contingencia", pudiera llevar a concluir que la temporada de verano es, en sí misma, considerada una "contingencia" que ameritaría adoptar las medidas que se establecen para esos casos.

Sin embargo la continuación del párrafo parece contextualizar realmente cuál fue la intención plasmada para mencionar ese caudal, aparentemente a una situación específica: realizar trabajos en la planta de tratamientos, especialmente en el reactor aeróbico de 14.000 m<sup>3</sup>, incorporando recubrimientos de HDPE en lámina y así evitar escurrimiento del efluente desde el reactor.

5. A raíz de esta coyuntura, Aconcagua Foods ha presentado una carta de pertinencia al SEA (documento N°15 del otrosí) con el fin que este se pronuncie si la eliminación del párrafo 4° del numeral 3.2.2 de la RCA N°465/2013 es una modificación de tal entidad que amerite su ingreso al SEIA.

Los argumentos indicados en dicha carta que justifican la eliminación del referido párrafo y, que a su vez justifican que no sea necesario su ingreso al SEIA son los siguientes:

(i) Según lo aprobado por la RCA N°465/2013, el caudal máximo de operación según el diseño de la PTR es de 11.832 m<sup>3</sup>/d y su caudal promedio es de 10.000 m<sup>3</sup>/d.

(ii) Por ello, el **funcionamiento normal** de la PTR para el cual fue diseñada, se verifica entre los meses de diciembre a marzo de cada año, temporada estival. Lo "anormal" es el funcionamiento que se produce el resto del año donde la producción disminuye considerablemente. De ahí que la temporada de verano no puede ser considerada una "contingencia".

(iii) Si entendemos el cuestionado párrafo en el sentido que durante la temporada de verano el caudal máximo debe ser 9.500 m<sup>3</sup>/d, estaríamos sosteniendo que en la temporada "normal" de funcionamiento la PTR, esta debería solo tratar un caudal inferior incluso al promedio aprobado, lo que supondría que las mejoras tecnológicas realizadas y aprobadas ambientalmente no estarían cumpliendo su objetivo.

(iv) Como indicamos, la cifra de 9.500 m<sup>3</sup>/d como caudal máximo, fue expuesta por primera vez por mi representada en la Adenda N°1 de la

Declaración de Impacto Ambiental de Abril de 2013<sup>2</sup>, con motivo de la solicitud de la DGA de indicar qué efectos ocasionará la descarga en caso de falla del sistema de tratamiento y las medidas contempladas por el titular para evitar un detrimento en la calidad del recurso hídrico.

En este sentido, se indicó que para el caso de falla del sistema de tratamiento, en el periodo de verano, el titular se comprometería a realizar trabajos con la finalidad de eliminar los efectos adversos que tuviese aparejada una eventual contingencia (lo que justificaría la inserción de este párrafo en el título "Plan de Contingencia").

**(v)** Como se expuso, es durante el periodo estival, época de mayor producción, cuando la PTR funciona de manera normal, bajo los parámetros e índices para la cual fue construida y aprobada ambientalmente, no correspondiendo limitar el caudal máximo del afluente a 9.500 m<sup>3</sup>/d.

**6.** Tal vez, la interpretación que da la SMA al caudal mencionado se explica porque este se encuentra dentro del título "Plan de Contingencia planta de riles" y, a juicio de esta SMA se habría generado a fines de enero de este año, cuando se verificaron las primeras denuncias por malos olores, un episodio de contingencia que enfrentar, lo cual tampoco es correcto.

En el apartado "Plan de Contingencia planta de riles" se regulan los compromisos de Aconcagua Foods en caso de "fallas operacionales y desastres naturales", en cuyo caso contamos con un plan ad hoc "con el objeto de establecer normas y responsabilidades para abordar y solucionar eficientemente las situaciones de falla tecnológica o en el proceso biológico", y a su vez, evitar la generación de olores y molestias a la comunidad. En dicho plan se define claramente lo que, para estos efectos, debe entenderse como "emergencia", "emergencia tecnológica o técnica" y "emergencia natural".

Aparentemente, la RE N°1 entiende que dentro del contexto "Plan de Contingencia", esto es, cuando ocurra una emergencia y sea necesaria su aplicación, y en una redacción poco feliz, la RCA N°465/2013 exigiría que "en los meses de verano donde destaca el nivel más alto de caudal de la

---

<sup>2</sup> Sin embargo, entre los antecedentes técnicos no consta ningún sustento que permita sostener ese número, ni en la actualidad ni en la época en que se respondió la consulta formulada, lo que lleva a convencernos que fue un error por parte del titular.

Planta correspondiente a 9.500 m<sup>3</sup>/d, el titular se compromete a realizar trabajos en las instalaciones de la PTR.”

Sin embargo, dos hechos desvirtúan esa posible interpretación:

El primero, es que el Plan de Contingencias de Aconcagua Foods, debidamente aprobado por la autoridad, no contempla ninguna medida referente a caudales en caso de presentarse una situación de emergencia como las allí previstas. Es decir, no ha sido una obligación autoimpuesta el disminuir los caudales a 9.500 m<sup>3</sup>/d en caso de verificarse un hecho contingente de los allí descritos (documento N°16 del otrosí).

Y, el segundo, que, aun cuando el Plan contuviera alguna medida referente a caudales, durante la temporada 2019 no se ha verificado ningún hecho que pueda ser considerado una contingencia de envergadura para efectos de poner en marcha el plan. Así consta del registro de contingencias menores de la PTR 2018-2019 (documento N°17 del otrosí).

Finalmente, el propio párrafo 4° parece aplicar exclusivamente ese caudal de 9.500 m<sup>3</sup>/d para la contingencia que allí se menciona (evitar escurrimientos del recurso hídrico al exterior), por lo tanto no corresponde hacerla extensiva a cualquier otro hecho.

**7.** No debemos olvidar que este hecho habría sido constatado como infracción en las fiscalizaciones que se originaron a raíz de denuncias efectuadas por vecinos y por el Alcalde de la Ilustre Municipalidad de Buin, por olores molestos que habrían emanado de la PTR de Aconcagua Foods.

Y en ese entendido, tanto la RE N°1 como la Resolución Exenta N°198 y los IFA-294 y 297 intentan establecer una relación de causalidad entre el aumento de caudal afluente y presuntas emanaciones de malos olores, indicando que durante la semana del 21 de enero de 2019 se habría producido la superación de caudal por sobre los 10.000 m<sup>3</sup>/d y también los malos olores denunciados.

Sin embargo, lo que debe comprobarse, previo a la existencia de la relación de causalidad entre uno y otro factor, es si los malos olores percibidos provenían de la PTR de Aconcagua Foods. Y en ese sentido, tanto la SISS (documento N°18, del otrosí), la 15ª Comisaría de Carabineros de Buin, a petición de la Corte de Apelaciones de San Miguel (documento N°19 del otrosí), la Seremi de Salud RM en su acta de 25 de enero de 2019 (documento N°5 del otrosí), la Ilustre Municipalidad de Buin (documento

Nº20 del otrosí), el Acta de Fiscalización de 1 de febrero de 2019 de esta SMA (documento Nº9 del otrosí); y, el Mapa Odorante realizado por el Laboratorio EnviroMetrika TSG a petición de AFSA los días 30, 31 de enero y 1 de febrero de 2019 (documento Nº21 del otrosí), entre otros antecedentes, han sido contestes y categóricos en señalar que ello no era efectivo.

**8.** Por el contrario. Tanto es así, que de acuerdo a los antecedentes aportados por los Sindicatos de Aconcagua Foods, contenidos en el informe solicitado por la Ilustrísima Corte de Apelaciones de San Miguel en el marco del recurso de protección seguido en contra de mi representada, en respuesta a una denuncia efectuada por un colaborador de la empresa, la misma SISS le confirma que a raíz de un proyecto de renovación de redes recolectoras de aguas servidas que Aguas Andinas efectuó, con autorización municipal, en el sector centro de la comuna de Buin, **efectivamente hubo propagación de olores molestos debido al tipo de intervención en zanja**, indicando los problemas asociados a esta intervención, por otra parte, para realizar estas labores, la concesionaria ha tenido que intervenir mediante camiones jet para eliminar las obstrucciones y los malos olores provocados por grandes cantidades de desechos comestible y grasa que se encontró en los colectores para poder mantener la continuidad del sistema de recolección de las aguas servidas. Trabajos que también generan olores molestos (documento Nº22 del otrosí).

Es decir, la misma autoridad administrativa competente indica que los olores molestos con notas a fecas y alcantarillado provinieron de los trabajos realizados por Aguas Andinas, coincidiendo con aquellos denunciados por los vecinos y los propios recurrentes.

-----  
Por lo tanto, este cargo debe ser desestimado, o en subsidio, recalificado como leve, pues su entidad no constituye ni configura una infracción al artículo 35 letra a) de la LOSMA.

**B) SEGUNDO CARGO: SUPERACIÓN DE CIERTOS PARÁMETROS AGUAS ABAJO DEL PUNTO DE DESCARGA RESPECTO DEL LÍMITE DE LA NCH 1333/78, EN LOS PERÍODOS QUE INDICA.**

Los parámetros y períodos de superación se reflejan en la siguiente tabla:

Parámetro	Período	Límite máximo	Resultado muestra
Sodio	Febrero 2017		112
	Marzo 2018		132
	Abril 2018		121
Molibdeno	Marzo 2018	0,010	0,016
	Septiembre 2018		0,0135
Coliformes fecales	Febrero 2017	1000	1,6E+3
Cromo	Enero 2018	0,010	0,194

La RE N°1 señala en el considerando 31 que:

“5 de los monitoreos presentaban parámetros con excedencia a la NCh N°1.333/78 en Sodio, Coliformes Fecales, Cromo y Molibdeno, los que presentaron excedencias en las mismas fechas, aguas arriba, del punto de descarg, por lo que no es posible descartar que estas superaciones estén relacionadas con la eficiencia del sistema de tratamiento del establecimiento (sic)”.

Aparentemente, el fundamento no solo está mal formulado –los parámetros indicados no muestran superación aguas arribas-, además atribuye a un ineficiente sistema de tratamiento dichas superaciones de parámetros, sin considerar que existen otras fuentes de descarga, desconocemos si reguladas o no.

**1.** La RCA N°465/2013, en el punto 3.2.1.1. prescribe que:

Adicionalmente, el titular deberá realizar monitoreos del cauce superficial tanto aguas arriba y aguas bajo del punto de la descarga de los riles tratados. Dichos monitoreos se realiza en las siguientes coordenadas:

Tabla N°08 Coordenadas WGS-84 de los puntos de muestreos de aguas arribas y debajo de pozos referenciales

	Norte	Este
Aguas Arriba	6265841	339758
Aguas Abajo	6265760	339858
Cámara de Muestreo	6265575	339244

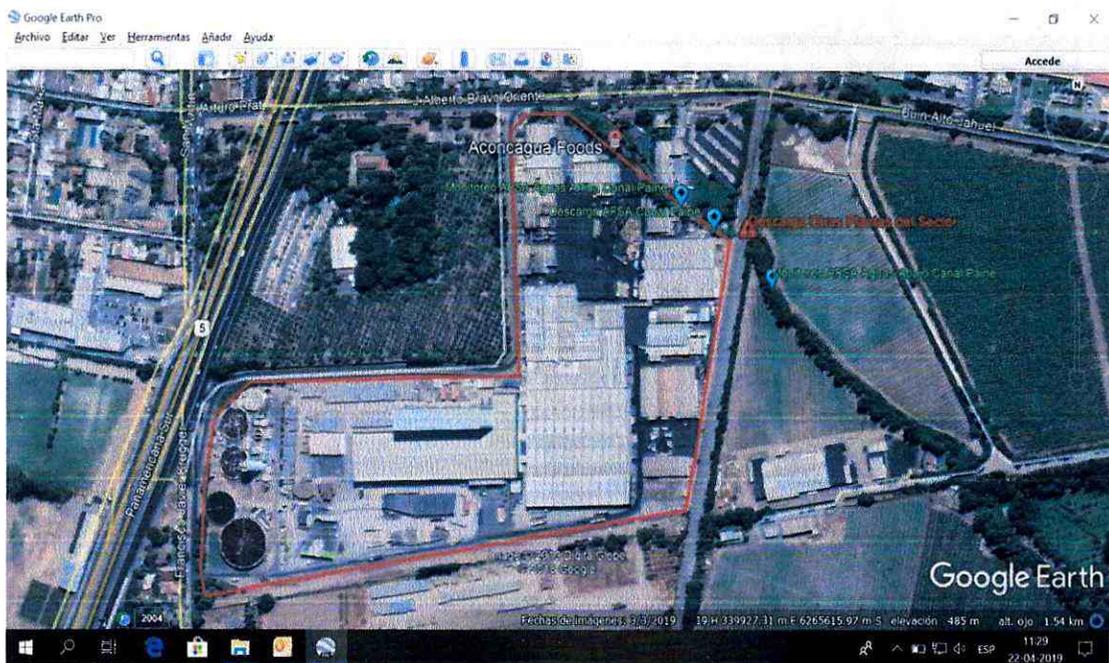
Sin perjuicio de lo anterior, se monitoreará el acuífero por medio de pozos de monitoreo, cuya instalación definitiva, que incluirá niveles y parámetros físicos y químicos requeridos, se determinará en función de las condiciones físicas que presente el lugar, manteniendo la definición de monitorear en dirección noreste antes y después de la planta de tratamiento. Una vez que estén definidas las coordenadas, éstas serán informadas oportunamente a la autoridad competente.

Tabla N°09 Coordenadas referenciales de los pozos de muestreo aguas arriba y abajo

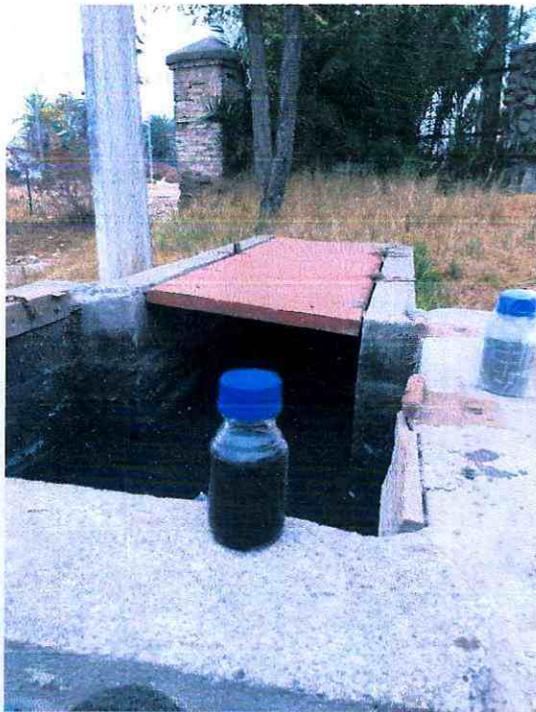
	Norte	Este
Aguas Arriba	6265644	339308
Aguas Abajo	6265462	339252

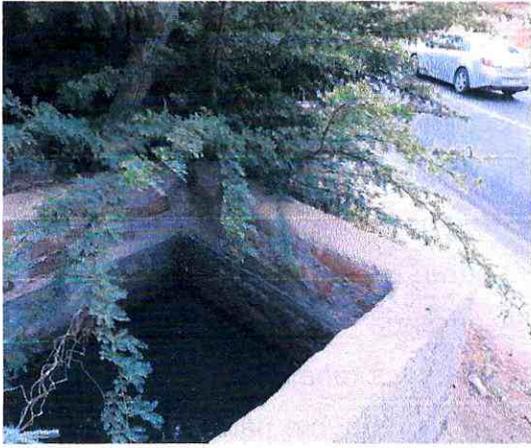
Lo anterior, es porque el punto de descarga del efluente continua siendo el mismo de la RCA N°385/2007, esto es, el Canal Paine, disponiendo el efluente mediante una tubería directamente al Canal.

**2.** Sin embargo, como se muestra en la siguiente imagen, existe una descarga diferente entre el punto de descarga del efluente de la PTR y el punto de muestreo aguas abajo:



El punto de descarga identificado con rojo en la imagen anterior, desconocemos quien es su titular y si cuenta con calificación ambiental, sin embargo, según consta de las imágenes siguientes desarrolla descargas de efluentes con sustancias de color negro, que perfectamente pudieran afectar los resultados de muestreos, como aparentemente ocurrió.





5

Estas fotografías fueron obtenidas el 9 de abril de 2019 a las 10:50 horas (como se muestra en las propiedades de las fotografías acompañado en el N°23 del otrosí), en un lugar de descarga, al parecer irregular, que se encuentra ubicado justo en un punto intermedio entre el punto de descarga del efluente de la PTR y el punto de muestreo aguas abajo.

Por lo tanto, estos hechos configuran una duda razonable que permite descartar que el efluente de Aconcagua Foods sea el exclusivo responsable de los parámetros alterados aguas abajo. Más aun si se considera que los resultados de muestreos en el efluente para esos mismos parámetros superados aguas abajo, se encuentran perfectamente dentro de norma.

Lo anterior se ve reflejado perfectamente en el parámetro coliformes fecales para el mes de febrero de 2017, donde los resultados de las muestras del efluente indican que el parámetro está absolutamente dentro de norma, no obstante el resultado aguas abajo arroja un resultado irregular. Se acompaña resultado de muestreo de efluente correspondiente al mes de febrero de 2017 (documentos N°24 del otrosí).

- - - - -

Por lo tanto, este cargo debe ser desestimado en virtud de existir una duda razonable y del principio de inocencia que rige este tipo de procedimientos.

**C) TERCER CARGO: REALIZAR UN MANEJO DE LODOS DIVERSO AL AUTORIZADO AMBIENTALMENTE.**

La RE N°1 indica que esta infracción se configura por dos condiciones: **(i)** generar mayor cantidad no dando cumplimiento al volumen y número de contenedores; y, **(ii)** no realizar retiro diario de lodos durante noviembre y diciembre y entre los días 2 a 6 y los domingos 13 y 20 de enero de 2019.

Para abordar este punto de descargos, iniciaremos la defensa haciéndonos cargo de la segunda acusación planteada.

En cuanto al retiro de lodos.

**1.** No corresponde que se efectúe retiro diario de lodos, aun en temporada alta si no hay cantidad suficiente para ello.

**2.** Como se explica en el Diagrama de Proceso de la PTR, la extracción de lodos del sistema de tratamiento se debe realizar solo cuando la concentración de lodos en los reactores excede un límite máximo de operación.

Si bien la operación de la PTR opera de forma continua, la extracción de lodos no requiere que sea de forma continua o diaria. Esto debido a que los procesos de tratamiento biológico permiten trabajar en un rango de concentraciones de lodo en los reactores, por lo tanto pueden existir periodos sin extracción lodos del sistema, mientras se encuentre en un rango permisible de concentración.

**3.** Sumado a esto la concentración de lodos en los reactores debe ser ajustada a la demanda del tratamiento de carga del sistema, por lo tanto, cuando se prevé que va a aumentar la demanda de tratamiento se debe aumentar la concentración de lodos en el sistema, lo que se traduce en dejar de extraer lodos.

La situación mencionada anteriormente se produce generalmente en los meses de noviembre a diciembre -período que la RE N°1 considera infringidos- donde la PTR se comienza a preparar para operar a una condición normal de carga.

Análogamente en el periodo comprendido entre abril y mayo se debe aumentar la extracción de lodos en relación a la carga tratada, esto para disminuir la concentración de lodos en los reactores.

En cuanto a la mayor generación de lodos.

Este punto está siendo sometido actualmente a una consulta de pertinencia y a una solicitud de modificación del Decreto Supremo N°3 de 2012 del Ministerio de Medio Ambiente ("DS N°3/2012") que aprueba el Reglamento para el manejo y uso de lodos provenientes de plantas de tratamientos de efluentes de la industria procesadora de frutos y hortalizas.

**1.** Contenido de la RCA N°465/2013 en relación a los lodos provenientes de la Planta de Tratamiento de Riles. El párrafo 3.2.6 "Caracterización y Cuantificación de los Residuos en Fase de Operación" de la RCA N°465/2013, señala en el punto c.1. "Generación de Lodos" que para los lodos generados, el Proyecto considera las mismas medidas de manejo declaradas en la RCA N°385/2007, vale decir:

"i. Los lodos serán conducidos hasta la centrífuga pieralisi, el proceso mecánico consistirá en deshidratar y reducir los niveles de humedad del lodo, resultando un lodo con un 80% de humedad. (...)

iii. A plena carga (entre los meses de diciembre y marzo), la planta evacuará 3 a 4 contenedores diarios (de 12 m<sup>3</sup> cada uno), durante 7 días a la semana, los que serán trasladados por camiones aprobados por la Autoridad Sanitaria."

De acuerdo a los análisis realizados por Aconcagua Foods y los registros de operación con que cuenta de la temporada 2019, el porcentaje de humedad de los lodos provenientes de la Planta de Tratamiento alcanza el 89,9% de humedad siendo imposible su disminución como se explica más adelante (documento N°25 del otrosí).

## **2. Situación actual de la regulación de los lodos provenientes de la industria hortofrutícola.**

Actualmente está vigente en nuestro ordenamiento el DS N°3/2012.

En términos generales, se establece que con respecto al manejo sanitario de los lodos, estos deben ser estabilizados previo al almacenamiento, transporte y aplicación, alcanzando una reducción de al menos 38% de los sólidos volátiles y una humedad no más de 70% (artículo 4°).

Sin embargo, según lo demuestra el Estudio sobre Normativa de Uso de Residuos Agroindustriales como Enmiendas de Suelos, elaborado por la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile en marzo de 2014 (documento N°26 del otrosí), a solicitud de ChileAlimentos A.G., de la cual Aconcagua Foods forma parte, la variabilidad de insumos y la dependencia de la estacionalidad de las principales fuentes generadoras de lodos de la industria hortofrutícola (conserva de duraznos, concentrado de tomates y congelados), hace que los lodos provenientes del tratamiento de esos procesos sean muy heterogéneos entre sí, donde los contenidos de humedad varían en forma importante estando, en general, por sobre la norma.

Esta dificultad de cumplimiento normativo se produce porque el DS N°3/2012 se basó en el reglamento y experiencias de uso de los lodos generados por las plantas de tratamiento de aguas servidas (biosólidos),

los cuales no pueden ser asimilados a los lodos hortofrutícolas, ya que técnicamente los primeros varían de los segundos en que estos últimos son heterogéneos ya que derivan de diferentes materias primas y procesos industriales y, precisamente la normativa actual no reconoce la variabilidad o estacionalidad, extrapolarlo los riesgos que presentan los biosólidos.

La caracterización de los lodos hortofrutícolas permite colegir que no existen riesgos o contingencias ambientales adicionales a las de otros residuos no peligrosos. Por ejemplo:

- Con respecto a los sólidos volátiles, la presencia de estos en los lodos hortofrutícolas es nula o casi nula, por lo que este parámetro no debería ser un problema a considerar en el DS N°3/2012.
- En relación al contenido de humedad, el objetivo principal es reducir cualquier riesgo de lixiviación y arrastre de sedimentos. En este sentido, no existen evidencias científicas que limiten la aplicación de ellos a suelos agrícolas en base al contenido de humedad. Por el contrario, la información existente muestra la aplicación directa de lodos hortofrutícolas e incluso de aplicaciones de Riles hortofrutícolas o suelos agrícolas.
- En el caso de los metales pesados, se podría considerar la eliminación de este parámetro regulado ya que al ser residuos de productos generados dentro de una cadena de producción de alimentos, cumplen con la norma de producción de estos.

Considerando estos antecedentes, ChileAlimentos ha realizado gestiones continuas desde el año 2006 para contar con una normativa que permita utilizar los lodos provenientes del tratamiento de residuos líquidos industriales como mejoradores de suelos, sosteniendo distintas reuniones y participando en instancias de conversación para lograr la modificación del DS N°3/2012 en el sentido de eliminar la referencia al porcentaje de humedad y de reducción de sólidos volátiles de la norma, ya que su mantención provoca un constante incumplimiento de la industria al respecto, no obstante no existe un perjuicio sanitario o ambiental asociado. Se acompaña correspondencia que da cuenta de lo anterior en el set de documento N°27 del otrosí.

Luego de muchos años de trabajo y distintas administraciones involucradas, y de la última reunión sostenida con el Subsecretario de

Medio Ambiente quien comprometió realizar las gestiones que fueran necesarias para la modificación del DS N°3/2012 para fines de este año, se presentó formalmente la solicitud por parte de ChileAlimentos, en el sentido de eliminar el artículo 4°, el pasado 23 de abril, cuya copia se acompaña a esta presentación (documento N°28 del otrosí).

### **3. Situación de Aconcagua Foods.**

Para la caracterización y cuantificación de los residuos consistentes en lodos en la fase de operación, la RCA N°465/2013 consideró las medidas ya reguladas en la RCA N°385/2007, esto es la producción de un lodo con un 80% de humedad, evacuando en temporada alta de 3 a 4 contenedores diarios.

Actualmente, para mantener la operación estable de la Planta de Tratamiento de Riles, es necesario hacer retiro de lodos del sistema de tratamiento, para lo cual se cuenta con un sistema de extracción de estos lodos mediante un proceso de deshidratado. Lo que se persigue con el proceso de deshidratado es conseguir retirar del sistema la cantidad de materia seca necesaria para mantener la estabilidad del proceso.

Así, el lodo que se consigue en el proceso de deshidratación de la Planta de Tratamiento de Riles contiene un 89,9 % de humedad, es decir, un 10,1% de materia seca. Esto está determinado por la naturaleza "frutal" del lodo biológico y no es posible mejorar los porcentajes de materia seca, no obstante este lodo es inocuo y se comporta como un sólido, dado que no genera escurrimiento de aguas.

Para la obtención de la RCA N°465/2013, se subestimó el porcentaje de humedad de los lodos: en esta se estimó una humedad del 80%, lo cual en el transcurso de las operaciones se corroboró la imposibilidad de conseguirlo.

Esta dificultad significa tener que retirar más volumen de lodos, dado que la demanda de retiro de materia seca se mantiene. Dicho de otra forma, trabajar a un 89,9 % de humedad y no al 80% significa prácticamente duplicar el número de contenedores de lodo a retirar.

En conclusión, por las características de las materias primas que utiliza Aconcagua Foods, el porcentaje de humedad de sus lodos fluctúa entre el 81% y el 89%, lo cual no produce riesgo de lixiviación o escurrimiento ni ningún otro tipo de riesgo ambiental, pero no es posible

disminuir aun más dicho porcentaje sin tecnología o inversiones que escapen al objetivo del proceso de disposición de lodos, más aun considerando que Aconcagua Foods no tiene autorización para almacenar lodos en la Planta de Tratamiento de Riles.

Asimismo, esas características de las materias primas que hacen que la humedad varíe en los rangos expuestos, provoca también que el número de contenedores evacuados de la planta de tratamiento de riles alcance hasta 8 diarios en temporada alta. Esto, sin que exista una aumento en los parámetros autorizados de operación ni de producción, sino simplemente por el porcentaje de humedad que tienen los residuos.

-----

Por lo tanto, este cargo debe ser desestimado, o en subsidio, recalificado como leve, ya que de acuerdo a los antecedentes aportados AFSA se encuentra en la imposibilidad fáctica de cumplir lo normado.

**D) CUARTO CARGO: OPERAR EL DENOMINADO PATIO DE RECICLAJE SIN AUTORIZACIÓN SANITARIA.**

La RE N°1 en relación a este cargo señala que se constató una zanja de infiltración de Riles y restos de carozo al momento de la inspección.

**1.** En la carta de respuesta al Acta de Fiscalización de 1 de febrero de 2019, donde se constató este hallazgo, indicamos que se trató de una situación puntual que escapó a la supervigilancia de los encargados de Aconcagua Foods, no obstante existir procedimientos establecidos al respecto como se muestra en los documentos adjuntos (documento N°9 del otrosí).

Detectada la situación se ejercieron las medidas correctivas y sancionatorias respectivas y se procedió de inmediato a subsanar lo observado por los fiscalizadores, incluso antes de las medidas provisionales requeridas por la SMA, cuyas evidencias se acompañan.

Pero en ningún caso, dicha situación generó o pudo contribuir a la generación de olores molestos que pudieran afectar a la población aledaña a la PTR, ya sea por la ubicación de la desviación y la característica e intensidad de este no se relacionan a las denunciadas.

**2.** Posteriormente, el 28 de febrero de 2019, en el reporte de cumplimiento de las medidas provisionales decretadas, se acompañaron

todos los medios de verificación de cumplimiento de las órdenes decretadas y las autorizaciones con que cuenta la Empresa.

3. Fue presentado a la Seremi de Salud RM el programa de cumplimiento asociado a las mejoras que requería el denominado "Patio de Reciclaje", las que actualmente se encuentran pendientes de aprobación por parte de la Alta Dirección de la Empresa con el fin de definir el diseño adecuado del proyecto y solicitar las autorizaciones respectivas (documento N°29 del otrosí). No obstante ello, el Patio de Reciclaje se encuentra en las mismas condiciones en que fue constatada por la inspección de 27 de febrero de 2019 realizada por esta SMA.

-----

Por lo tanto, este cargo debe ser desestimado, o en subsidio, aplicar la mínima sanción aplicable a las infracciones leves, pues su entidad no constituye ni configura una infracción al artículo 35 letra a) de la LOSMA.

**E) QUINTO CARGO: NO INFORMAR A LA SMA EL INFORME DE MONITOREO DE OLORES CORRESPONDIENTE AL MES DE FEBRERO 2019.**

La RE N°1 acusa a Aconcagua Foods de no acompañar el informe de monitoreo de olores correspondiente al mes de febrero, lo que no es efectivo.

1. Con fecha 12 de febrero de 2019 se actualizó el sistema de antecedentes respecto de condiciones, compromisos y medidas establecidas en las resoluciones de calificación ambiental de esta SMA, y Aconcagua Foods presentó el informe de olores correspondiente los meses de enero y febrero 2019, realizado por el laboratorio EnviroMetrika TSG (documento N°21 del otrosí). Este mapa odorante se realizó los días 30 y 31 de enero de 2019 y 1 de febrero del mismo año.

El error cometido por la Empresa fue indicar en dicha actualización que el informe correspondía solo al mes de enero sin señalar el mes de febrero, lo que ha provocado la confusión para levantar este cargo.

2. Al respecto, es necesario tener presente que la RCA N°385 de 2007, en su acápite 5.2.2. señala que respecto a los impactos ocasionados sobre el componente ambiental Aire, por Emisión de Olores, la Compañía deberá contar con un plan de contingencia en caso de fallas en la planta de

tratamiento, con el objeto de evitar la generación de malos olores y molestias a la comunidad.

Dicha disposición se mantuvo por la RCA N°465 de 2013, sin embargo se incorporó un Plan de Monitoreo de Olores con un plan de comunicación a la comunidad (documento N°30 del otrosí).

Pues bien, tanto el Plan de Contingencia como el Plan de Monitoreo de Olores existen, están vigentes e informados y aprobados por la autoridad ambiental competente. Ambos se acompañan a esta presentación.

Respecto al Plan de Monitoreo de Olores y el Plan de Comunicación a la Comunidad, se hace presente que las mediciones de acuerdo a lo que allí se señala se han realizado, de acuerdo al compromiso voluntario asumido por Aconcagua Foods, en forma trimestral durante el año y mensual en temporada alta, por personal de la Empresa, altamente capacitado, calibrado semestralmente y certificado por laboratorio experto en temas odorantes, de acuerdo a lo aprobado por la autoridad ambiental.

Se acompañan en el otrosí los informes de olores correspondientes a los meses de diciembre 2018, enero, febrero, marzo y abril 2019 (set de documentos N°31 del otrosí).

- - - - -

Por lo tanto, este cargo debe ser desestimado, o en subsidio, aplicar la mínima sanción que la ley prevé para las infracciones leves, pues su entidad no constituye ni configura una infracción al artículo 35 letra a) de la LOSMA.

**F) SEXTO CARGO: EXCEDER CIERTOS PARÁMETROS EN EL AFLUENTE DE LA PTR EN LOS PERÍODOS QUE INDICA.**

En la siguiente tabla se muestran los parámetros y períodos supuestamente excedidos:

Parámetro	Período	Límite máximo	Resultado 1
DBO5	Enero 2019	35	41
Sólidos suspendidos totales	Junio 2016	80	90
	Marzo 2017		212
Coliformes fecales	Enero 2017	1000	1600
	Junio 2017		1010
	Mayo 2018		2400

1. A continuación se abordan cada uno de los parámetros indicados:

**a)** DBO5/enero 2019: el resultado de la muestra arrojó un valor medido de 41.

Al no haber excedido el 100% del límite máximo establecido en la Tabla 1 del DS N°90, se realizó un remuestreo el 5 de febrero de 2019, resultando el parámetro dentro de norma con un valor de 21 (documento N°32 del otrosí).

**b)** Sólidos suspendidos totales/junio 2016: el resultado de la muestra arrojó un valor medido de 90.

Al no haber excedido el 100% del límite máximo establecido en la Tabla 1 del DS N°90, se realizó un remuestreo el 15 de julio de 2016, resultando el parámetro dentro de norma con un valor de 47 (documento N°33 del otrosí)

**c)** Sólidos suspendidos totales/marzo 2017: el resultado de la muestra arrojó un valor medido de 212.

No obstante haber excedido el 100% del límite máximo establecido en la Tabla 1 del DS N°90, se realizó un remuestreo el 31 de marzo de 2017, resultando el parámetro dentro de norma con un valor de 18 (documento N°34 del otrosí).

**d)** Coliformes fecales/enero 2017: el resultado de la muestra arrojó un valor medido de 1600.

Al no haber excedido el 100% del límite máximo establecido en la Tabla 1 del DS N°90, se realizó un remuestreo el 30 de enero de 2017, resultando el parámetro dentro de norma con un valor de NMP/100 ml. <2 (documento N°35 del otrosí)

**e)** Coliformes fecales/junio 2017: el resultado de la muestra arrojó un valor medido de 1010.

No obstante haber excedido el 100% del límite máximo establecido en la Tabla 1 del DS N°90, se realizó un remuestreo el 30 de junio de 2017, resultando el parámetro dentro de norma con un valor de NMP/100 ml. <2 (documento N°36 del otrosí)

**f)** Coliformes fecales/mayo 2018: el resultado de la muestra arrojó un valor medido de 2400.

No obstante haber excedido el 100% del límite máximo establecido en la Tabla 1 del DS N°90, se realizó un remuestreo el 4 de junio de 2018,

resultando el parámetro dentro de norma con un valor de NMP/100 ml. <2 (documento N°37 del otrosí).

2. La Resolución N°638 de 30 de octubre de 2014 de la SMA que establece el programa de monitoreo provisional de la calidad del efluente generado por Aconcagua Foods, establece en el resuelvo 1.1. que, de acuerdo a los antecedentes presentados, la descarga de la PTR se encuentra sujeta al cumplimiento de la Tabla N°1 del DS N°90 (documento N°38 del otrosí).

3. Por su parte, el DS N°90 en su artículo 6.4. señala que si una o más muestras durante el mes exceden los límites máximos establecidos en la tabla N°1, se debe efectuar un muestreo adicional o remuestreo, dentro de los 15 días siguientes de la detección de la anomalía.

Y, que no se considerarán sobrepasados los límites máximos establecidos en la tabla N°1 si analizadas 10 o menos muestras mensuales, incluyendo los remuestreos, sólo una de ellas excede, en uno o más contaminantes, hasta en un 100% el límite máximo establecido en las referidas tablas.

En esta situación se encuentran los parámetros indicados en las letras a), b) y d) precedentes, por lo que no pueden ser consideradas una infracción.

-----

Por lo tanto, este cargo debe ser desestimado, o en subsidio, aplicar la mínima sanción que prevé la LOSMA para las infracciones leves.

POR TANTO, en mérito de lo expuesto y de las normas legales y reglamentarias aplicables,

**AL SEÑOR SUPERINTENDENTE RESPETUOSAMENTE PIDO:** Tener por presentados los descargos dentro de plazo y en razón de los argumentos expuestos, absolver a Aconcagua Foods S.A. de los cargos formulados mediante RE N°1, o, en el improbable caso que se considere esto no suficientes para la absolución recalificar los cargos 1 y 3 de graves a leves, y aplicar en las 6 infracciones constatadas las sanciones mínimas que la ley asigna para las infracciones leves.

**OTROSÍ:** Acompaño los siguientes documentos mencionados en lo principal:

- 1)** Certificaciones de Aconcagua Foods:
  - a.** Certificado de 29 de julio de 2009 emitido por el Consejo Nacional de Producción Limpia a Aconcagua Foods.
  - b.** Certificado de 2 de diciembre de 2012 emitido por el Consejo Nacional de Producción Limpia a Aconcagua Foods.
  - c.** Formulario de adhesión Tercer Acuerdo de Producción Limpia suscrito el 7 de octubre de 2016 por Aconcagua Foods.
  - d.** Certificado DQS CFS GmbH de 19 de enero de 2018.
  - e.** Kosher Certificate de enero de 2018.
  - f.** Certificado Halal Chile (Centro Islámico de Chile) de 27 de diciembre de 2018.
- 2)** RCA N°385/2007 de 7 de junio de 2007 de la, en ese entonces, Comisión Regional del Medio Ambiente de la Región Metropolitana de Santiago.
- 3)** RCA N°465 de 24 de septiembre 2013 de la Comisión de Evaluación Región Metropolitana de Santiago.
- 4)** Diagrama de flujo y descripción de proceso de la PTR.
- 5)** Acta de fiscalización N°167549 de 25 de enero de 2019 de la Seremi de Salud.
- 6)** Ejemplos de publicaciones en redes sociales de vecinos de Buin.
- 7)** Acta de fiscalización N°190607 de 30 de enero de 2019 de la Seremi de Salud.
- 8)** Documentos Expediente N°474-2019 de la Seremi de Salud RM:
  - a.** Escrito presentado ante la Seremi de Salud RM el 6 de febrero de 2019 donde, entre otras peticiones, se deduce recurso de invalidación contra el Acta de Fiscalización N°190607.
  - b.** Escrito téngase presente Seremi Salud RM presentado el 26 de febrero de 2019 donde se presentan antecedentes que desvirtúan las actas de fiscalización de la Seremi de Salud RM.
  - c.** Resolución N°2437 de 29 de abril de 2019 de la Seremi de Salud RM.
  - d.** Recurso de reposición presentado el 8 de mayo de 2019 ante la Seremi de Salud.
- 9)** Acta de fiscalización SMA de 1 de febrero de 2019.
- 10)** Resolución Exenta N°198 de 7 de febrero de 2019 de la SMA.

- 11)** Sentencia de 10 de mayo de 2019 de la Ilustrísima Corte de Apelaciones de San Miguel recaída sobre el recurso de protección rol 710-2019.
- 12)** Presentaciones de 14 y 28 de febrero, 6, 11 y 25 de marzo, todos de 2019 efectuadas por AFSA ante la SMA en cumplimiento de la Resolución Exenta N°198.
- 13)** Oficio Ordinario N°19 de 9 de enero de 2013 de la Dirección Regional de Aguas
- 14)** Informe Consolidado de la Evaluación de Impacto Ambiental
- 15)** Carta de pertinencia presentada por AFSA ante el SEA el 14 de mayo de 2019.
- 16)** Plan de Contingencia Planta de Tratamiento de Riles Aconcagua Foods de febrero de 2019.
- 17)** Registro de contingencias menores 2018-2019 PTR AFSA.
- 18)** Oficio N°1037 de 3 de abril de 2019 de la SISS dirigido a la Ilustrísima Corte de Apelaciones de San Miguel en el marco del recurso de protección rol 710-2019.
- 19)** Correo electrónico de 16 de abril de 2019 enviado por la 15° Comisaría de Carabineros de Buin a la Ilustrísima Corte de Apelaciones de San Miguel en el marco del recurso de protección rol 710-2019.
- 20)** Oficio N°176/2019 de 5 de marzo de 2019 de la Ilustre Municipalidad de Buin dirigido a la Ilustrísima Corte de Apelaciones de San Miguel en el marco del recurso de protección rol 710-2019.
- 21)** Mapa Odorante de la PTR de Aconcagua Foods elaborado por EnviroMetrika TSG correspondiente a enero y febrero de 2019
- 22)** Correo electrónico de 12 de marzo de 2019 enviado por la SISS a un colaborador de AFSA.
- 23)** Registro de propiedades de las fotografías tomadas al punto de descarga intermedio entre el punto de medición de efluente y el de muestra aguas debajo de Aconcagua Foods.
- 24)** Resultados muestreo del efluente de la PTR efectuado por Hidrolab correspondiente a febrero 2017.
- 25)** Informe Interno SQC-57758 de 5 de marzo de 2019 de determinación de características de peligrosidad de un residuo Aconcagua Foods S.A.,

elaborado por Centro de Estudios Medición y Certificación de Calidad, CESMEC S.A.

- 26) Estudio sobre Normativa de Uso de Residuos Agroindustriales como Enmiendas de Suelos, elaborado por la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile en marzo de 2014.
- 27) Set de correspondencia proveída por ChileAlimentos que da cuenta de los trabajos realizados en orden a modificar el DS N°3/2012.
- 28) Carta presentada el día 24 de abril de 2019 por ChileAlimentos al Subsecretario de Medio Ambiente, solicitando la modificación del D.S. N° 3/2012, en cuanto a la eliminación de su artículo 4°.
- 29) Carta N°19363 de 15 de junio de 2018 presentada por AFSA a la Seremi de Salud RM.
- 30) Plan de monitoreo de olores de la PTR de AFSA de diciembre 2017.
- 31) Informes de olores del panel interno de AFSA y sus respectivos reportes a la SMA correspondientes a los meses de diciembre 2018 a abril 2019.
- 32) Resultados de remuestreo DBO5 enero 2019.
- 33) Resultados remuestreo Sólidos Suspendidos Totales junio 2016.
- 34) Resultados remuestreo Sólidos Suspendidos Totales marzo 2017.
- 35) Resultados remuestreo coliformes fecales enero 2017.
- 36) Resultados remuestreo coliformes fecales junio 2017.
- 37) Resultados remuestreo coliformes fecales mayo 2018.
- 38) Resolución N°638 de 30 de octubre de 2014 de la SMA que establece el Programa de Monitoreo de efluente de la PTR de AFSA.
- 39) Resolución N°54621 de 17 de octubre de 2017 de la Seremi de Salud RM que autoriza a Aconcagua Foods a disponer sus lodos en Agroorgánicos Mostazal.

**Sírvase el Señor Superintendente:** tenerlos por acompañados.

