RESUMEN NO TÉCNICO

Documento 5

Documento visado electrónicamente con número: BA01892/17. Cod.Validación:BO0ZQXXI0B46XIX5
Validación telemática : http://evisado.copitiba.com/Validar.aspx?CVT=BO0ZQXXI0B46XIX5

VISADO
COPITI
BADAJOZ
BO0ZQXXI0B46XIX5
BA01892/17
07/08/2017

RESUMEN NO TÉCNICO

1. TITULAR:

Titular:	HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL S.L.
C.I.F.:	B-06512362
Domicilio:	Crta. EX – 206, pk 80.
Población:	06410 Santa Amalia.
Provincia:	Badajoz.

2. EMPLAZAMIENTO.

La industria se ubica en la parcela M-023456, se trata de una parcela sita en casco urbano, ocupando una superficie de 29.725,02 m², dentro de la manzana m, sector A.S.I-4 del polígono industrial San Isidro de la localidad de Don Benito.

3. ANTECEDENTES:

La empresa Dehesa el Alcornocal S.L. es una empresa de reconocido prestigio bajo el seudónimo de “Iberitos”. Lleva desarrollando su actividad de elaboración y envasado de productos derivados del sector cárnico, pesquero, vegetal y lácteo como son patés de cerdo ibérico, cremas, tomate, quesos… presentados en diversos formatos siendo el más vérsatil el innovador formado monodosis.

Se trata de una empresa que utilizando los métodos tradicionales producen elaborados del cerdo ibérico en varias de sus gamas que junto con el pescado elaboran una amplia variedad de patés y cremas, productos ecológicos, mermeladas y elaborados con productos vegetales y elaborados de queso de cabra.

Coscientes de un futuro prometedor y debido a su crecimiento exponencial en ventas, han decidido acometer una Inversión que mejorará la industria en todos sus aspectos. En la actualidad vienen elaborando unas 3000 toneladas de producto, y pretenden ampliar su producción un 100% con una cota que alcance las 6.000 toneladas al año de materia prima.

En la zona donde se ubica en la actualidad no tienen posibilidad de expansión más alla de lo que disponen a día de hoy. Por este motivo deciden asentarse en una parcela de mayores dimensiones en Polígono San Isidro de Don Benito que les permita llevar a cabo las inversiones que se refjejan en este proyecto técnico.

El edificio en el que se va a implantar la actividad, propiedad de HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL S.L.,en la actualidad dispone de los siguientes permisos y autorizaciones:

- Licencia de obras para construcción de Edificio Industrial con fecha 26 de mayo de 2017 otorgada por Exmo. Ayuntamiento de Don Benito.

Documento visado electrónicamente con número: BA01892/17. Cod.Validación:BO0ZQXXI0B46XIX5
Validación telemática : http://evisado.copitiba.com/Validar.aspx?CVT=BO0ZQXXI0B46XIX5

VISADO
COPITI
BADAJOZ
BO0ZQXXI0B46XIX5
BA01892/17
07/08/2017

4. ACTIVIDAD:

La actividad industrial es la elaboración y envasado de productos alimenticios.

La actividad a realizar en el establecimiento industrial es la ELABORACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- Con las nuevas instalaciones proyectadas se pretende que se alcancen las **6.000 toneladas** al año de materia prima procesada, producción 250 días/año – 2 turnos.

Para esta producción anual, la cantidad de productos terminados fabricada al día esde 24 toneladas de materia prima animal y vegetal.

Una vez definida la actividad a realizar, y en base:

Ley de Protección Ambiental de la Comunidad de Extremadura: **Ley de Protección Ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura (D. 16/2015, de 23 de abril).**

AUTORIZACIÓN AMBIENTAL (LEY 16/2015).

- ANEXO II. GRUPO 3. INDUSTRIA ALIMENTARIA. 3.2.Instalaciones para tratamiento y transformación, diferente al mero envasado, de las siguientes materias primas, tratadas o no previamente, destinadas a la fabricación de productos alimenticios o piensos a partir de:
  a) Materia prima animal (que no sea la leche) de una capacidad de producción de productos acabados igual o inferior a 75 toneladas/día y superior a 10 toneladas al día.

AUT.AMB.UNIFICADA (AAU) CLASIFICACIÓN GRUPO 3.2 Materia prima animal >10ton/día (y <75)

Se trata de una INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, según ley 16/2015 SECCIÓN 2ª EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL DE PROYECTOS. Según ANEXO IV - Proyectos sometidos a la evaluación ambiental ordinaria, según la actividad a desarrollar no se puede enmarcar en ninguno de los grupos contemplados en este anexo.

ANEXO V - Proyectos sometidos a la evaluación ambiental simplificada, según Grupo 2. **Industrias de productos alimenticios**, apartado b) Instalaciones industriales para el envasado y enlatado de productos animales y vegetales cuando cuya materia prima sea animal, exceptuada la leche, tenga una capacidad de producción superior a 75 t por día de productos acabados (valores medios trimestrales), e instalaciones cuando cuya materia prima sea vegetal tenga una capacidad de producción superior a 300 t por día de productos acabados (valores medios trimestrales); **O bien se emplee tanto materia prima animal como vegetal y tenga una capacidad de producción superior a 75 t por día de productos acabados** (valores medios trimestrales), la capacidad de producción es **inferior a 75ton/día** por tanto **se comprueba que el proyecto NO ESTARÁ sometido a Evaluación de impacto ambiental.**

Las calderas para generación de vapor acorde a Real Decreto 100/2011, de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y se establecen las disposiciones básicas para su aplicación se clasifica como:

Documento visado electrónicamente con número: BA01892/17. Cod.Validación:BO0ZQXXI0B46XIX5
Validación telemática : http://evisado.copitiba.com/Validar.aspx?CVT=BO0ZQXXI0B46XIX5

VISADO COPITI
BADAJOZ
BO0ZQXXI0B46XIX5
BA01892/17
07/08/2017

PROCESOS INDUSTRIALES CON COMBUSIÓN – CALDERAS DE COMBUSTIÓN TURBINAS DE GAS, MOTORES Y OTROS.

En la industria se instalarán dos calderas de generación de vapor, una de ellas con capacidad de producción de vapor de 1.250 kg/h (0,95 MWt) y otra caldera con capacidad de generación de vapor de 3.000 kg/h (2,275 MWt).

Calderas de P.t.n <=2,3 MWt y >=70 kWt C 03 01 03 03.

5. PROCESO PRODUCTIVO:

La actividad que nos ocupa, como hemos indicado, es la elaboración y envasado de productos alimenticios. En líneas generales, el proceso productivo es el que sigue: Recepción materias primas (refrigerado) – fabricación de patés – llenado, envasado y esterilizado – almacenamiento y expedición.

Las materias primas a recibir en fábrica son:

- ✓ Productos cárnicos: 40%.
- ✓ Productos vegetales: 4%.
- ✓ Pescados: 5%.
- ✓ Lácteos y derivados: 20%.
- ✓ Aceites y grasas: 16%.
- ✓ Preparados, especias y otros: 15%.

Los productos finales obtenidos son los siguientes:

- ✓ línea de fabricación de PRODUCTOS CÁRNICOS y CREMA DE JAMÓN .
- ✓ línea de fabricación de CONSERVAS VEGETALES
- ✓ línea de fabricación de PRODUCTOS LÁCTEOS
- ✓ linea de fabricación de PATÉS DE PESCADO
- ✓ PROCESO DE FABRICACIÓN DE HUMUS

Documento visado electrónicamente con número: BA01892/17. Cod.Validación:BO0ZQXXI0B46XIX5
Validación telemática : http://evisado.copitiba.com/Validar.aspx?CVT=BO0ZQXXI0B46XIX5

VISADO
COPITI
BADAJOZ
BO0ZQXXI0B46XIX5
BA01892/17
07/08/2017

Descripción de maquinaria. Bienes de equipo e instalaciones.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DE ALTA TENSIÓN:

Centro seccionamiento y centro de transformación 1000 KVAs (no es objeto del presente proyecto técnico).

INSTALACION ELÉCTRICA DE BAJA TENSIÓN:

Se proyecta la instalación de nuevos cuadros eléctricos para la alimentación de la maquinaria y demás receptores.

Los conductores a instalar serán de *RZ1-K (AS)* 0,6/1kV tipo XLPE, dispuestos sobre canalizaciones en bandeja. Se trata de conductores no propagadores de incendio y de emisión de humos reducida.

INSTALACIÓN DE AIRE COMPRIMIDO (APARATOS A PRESIÓN).

Se proyecta la instalación de dos compresores, con un depósito, secador y resto de equipos necesarios para el funcionamiento de la red de aire comprimido, con la tirada de varios anillos de suministro a los puntos de consumo.

INSTALACION DE PROTECCIÓN CONTRAINCENDIOS:

Todos los edificios del establecimiento industrial deberán adaptarse de acuerdo con el Reglamento de Seguridad Contra Incendios en los Establecimientos Industriales. El estudio de seguridad contra incendios se detalla en el correspondiente anexo del presente proyecto.

FRIO INDUSTRIAL.

Planta de frio industrial para refrigeración en cámaras y salas de proceso.

INSTALACIÓN DE GAS NATURAL

Instalación con canalización de gas natural desde acometida de la compañía, con estación de regulación y medida (ERM), y válvula reductora de presión para alimentación de las calderas de la industria.

INSTALACIÓN DE AGUAS DE PROCESO Y DEPURACIÓN.

Consiste en la instalación de tuberías, arquetas y demás elementos para recoger el agua de proceso, canalizarla hasta arqueta de recogida junto al equipo EDARI a instalar.

La maquinaria nueva que se pretende instalar se desglosa a continuación:

- ✓ Equipo de rayos X para latas y tarros de cristal
- ✓ Equipo de rayos X para bandejas monodosis
- ✓ 2 Maquinas envasadoras rotativa para envases preformados de capacidad máxima 25 cm³ y para una producción de 8000 envases a la hora y de 4000 envases a la hora, siendo de 4 o de 2 columnas.
- ✓ Maquina lavadora de envases llenos de dos etapas
- ✓ Máquina secadora de envases llenos.
- ✓ Cutter compacto con vaciador hidráulico de 200 litros con cargador hidráulico.
- ✓ Cutter compacto con vaciador hidráulico de 300 litros con cargador hidráulico.
- ✓ Marmita de cocción con doble fondo de aceite térmico de 500 litros de capacidad, automatizado con resistencias eléctricas en acero inoxidable.
- ✓ Marmita de cocción don doble fondo de aceite térmico, calentamiento con serpentín de vapor, construida en acero inoxidable.

Documento visado electrónicamente con número: BA01892/17. Cod.Validación:BO0ZQXXI0B46XIX5
Validación telemática : http://evisado.copitiba.com/Validar.aspx?CVT=BO0ZQXXI0B46XIX5

VISADO
COPITI
BADAJOZ
BO0ZQXXI0B46XIX5
BA01892/17
07/08/2017

- ✓ Sistema de despaletización de envases vacios en el almacén de envases vacios para abastecer a la zona de envasado.
- ✓ Sistema de protección mediante un carenado en líneas de transporte de latas.
- ✓ Maquina roscadora con alimentador automático de tapas, cabezal roscador para el cierre de tapas metálicas y cinta de transporte.
- ✓ Sistema de supervisión de envases monodosis detectando abolladuras, fallos de etiquetado y fallos de termosellado.
- ✓ Pesadora en continuo.
- ✓ Etiquetadora superior de cajas.
- ✓ Dos cintas de transporte de guía azul para la zona de encajado y paletizado.
- ✓ Tres codificadores con soportes.
- ✓ 8 mesas de trabajo de medidas 2000 x 1000 x 810.
- ✓ 18 carros de acero inoxidable AISI-304 de 200 litros de capacidad con ruedas de nylon
- ✓ 4 transpaletas para 2500 kilos.
- ✓ 18 jaulas rígidas de apertura lateral para autoclaves, y 18 carros de jaula rígida de cargas ligeras.
- ✓ 3 estufas para cultivos realizada en acero inoxidable de 50x40x40 cm.
- ✓ 3 frigoríficos para laboratorio
- ✓ Equipo microtrac 4200: es un incubador de 21 muestras de 10 mililitros, con software, circuito de circulación, PC portátil y SAI.
- ✓ 10 bombas de impulsión para producto y trasvase del mismo.
- ✓ 2 bombas neumáticas de doble diafragma con filtro regulador de aire.
- ✓ 1 bomba de membrana para bombear aceite. Para un caudal de 30 l/min.
- ✓ Autoclave horizontal de 5 jaulas.
- ✓ Maquina dosificadora lineal con bomba pistón , tolva de alimentación con agitador de palas y preinstalación de CIP de limpieza.
- ✓ 20 Lavamanos cuadrado individual con dosificador de jabón y 2 pedales en acero inoxidable.
- ✓ 4 lavamanos multiple con 2 caños en acero inoxidable
- ✓ 2 lavabotas y suelas de 5 cepillos automatico, accionado por pulsador en acero inoxidable
- ✓ 2 lavadelantales automático en acero inoxidable
- ✓ 4 desinfectadores de cuchillos de pared
- ✓ 4 portacuchillos en acero inoxidable.
- ✓ Mobiliario para oficinas y laboratorios.
- ✓ Taquillas en acero inoxidable para vestuarios y aseos, asi como bancos.

Documento visado electrónicamente con número: BA01892/17. Cod.Validación:BO0ZQXXI0B46XIX5
Validación telemática : http://evisado.copitiba.com/Validar.aspx?CVT=BO0ZQXXI0B46XIX5

VISADO
COPITI
BADAJOZ
BO0ZQXXI0B46XIX5
BA01892/17
07/08/2017