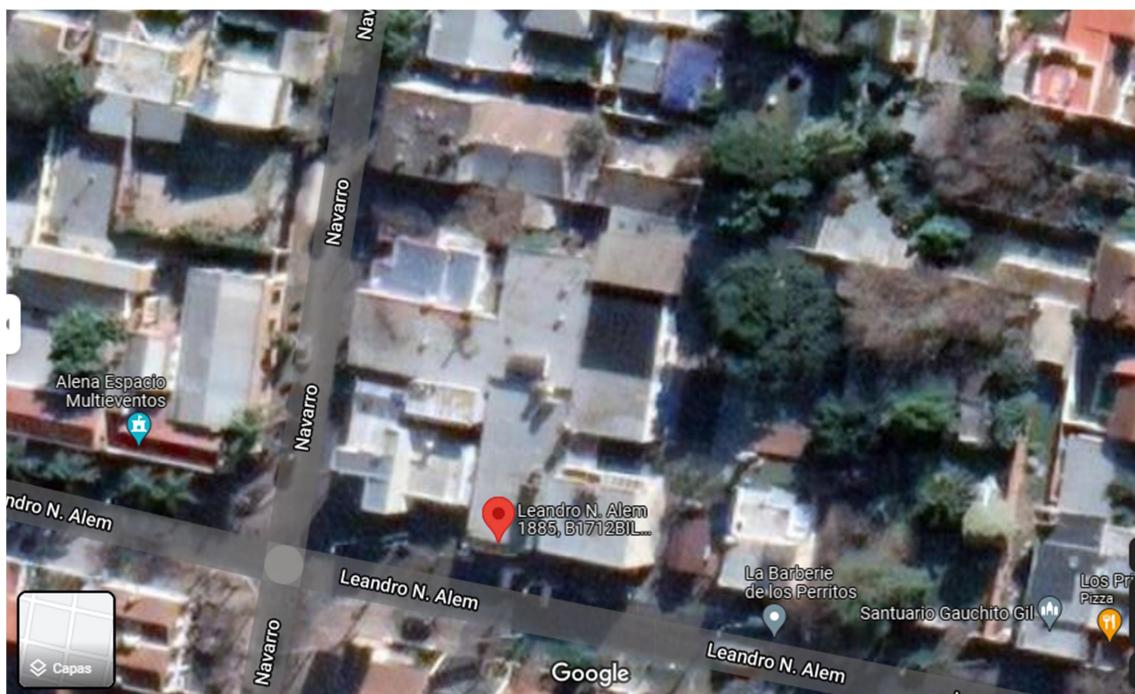


## Resumen del proyecto

El establecimiento desarrolla su actividad bajo la razón social PAVIMACK S.R.L.

El nombre de fantasía es MAXIPASTA, y desarrolla su actividad desde julio de 1993

Se ubica en la calle Leandro N. Alem 1881/1885 de la localidad de Castelar, Partido de Morón, en una zona residencial



El establecimiento se dedica a la elaboración de pastas para distribución mayorista, con un local para la venta minorista en el frente

Trabajan 14 personas, y ocupa una superficie de 634 m<sup>2</sup>.

La elaboración se realiza a partir de las siguientes materias primas: harina, agua, sal, levadura, carnes, verduras, especias, queso, ricota, jamón, etc

Las operaciones involucradas en el proceso son: amasado, horneado, hervido, cortado, y envasado según la pasta a preparar.



Se utilizan mezcladoras y amasadoras para la elaboración de las masas.

La limpieza de las verduras y carnes utilizadas en los rellenos, se realiza manualmente sobre mesadas de trabajo revestidas en acero inoxidable, y las cocciones se realizan en ollas.

El armado de las pastas se realiza en máquinas (sobadora, laminadora, fiderera, raviolera)

El envasado se realiza en cajas o potes en forma manual. Sobre las mesas de trabajo.

Se cuenta con un horno a gas para la cocción de aquellos productos que así lo requieran.

Se distinguen las siguientes líneas de producción:

- Elaboración de pastas rellenas y no rellenas
- Elaboración de masas (bolos para pizza, etc)
- Elaboración de horneados (prepizzas, etc)

Como consecuencia de la actividad se generan emisiones gaseosas, consistentes en vapor de agua y gases de combustión, que se incorporan a la atmósfera en forma de difusas, o en el caso del horno, en forma de conducto.

Los residuos sólidos que se generan son asimilables a los domiciliarios. Corresponden mayormente a restos de verdura, y otros alimentos y se disponen a través del servicio de recolección municipal.

Las cajas y bolsas vacías y limpias o envases recibidos defectuosos, se separan y se entregan en mano a recicladores informales.

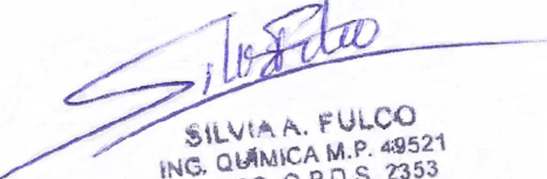
El agua generada en la limpieza de las verduras y lavado de utensilios se trata en un decantador y se vierte a la colectora cloacal previo paso por CTM yMC. Los barros de tratamiento del efluente líquido son retirados por transportista autorizado y llevados para landfarming.

Los principales impactos y medidas de mitigación pueden resumirse en la siguiente forma:

IMPACTO IDENTIFICADO	MEDIDAS MITIGATORIAS ADOPTADAS
Generación de ruido:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se realizó estudio de ruidos molestos al vecindario, siendo las conclusiones que no hay molestia hacia los vecinos.</li> </ul>
Generación de residuos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sólo se generan residuos tipo domiciliarios</li> <li>- Segregación de reciclables</li> <li>- Gestión de barros a través de transportistas autorizados.</li> </ul>
Alteraciones al tránsito	- Las operaciones de carga y descarga se realizan dentro del establecimiento
Emisiones gaseosas	Se implementó monitoreo anual.
Efluentes líquidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No contienen componentes peligrosos</li> <li>- Se implementó tratamiento por decantación previo al vuelco</li> </ul>



**PABLO N. PAOLUCCI**  
**PAVIMACK S.R.L.**  
 SOCIO GERENTE



**SILVIA A. FULCO**  
 ING. QUÍMICA M.P. 49521  
 N° INSC. O.P.D.S. 2353  
 REG. H.y S. 719



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
2024 - Año del 75° Aniversario de la gratuidad universitaria en la República Argentina

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Informe gráfico**

**Número:**

**Referencia:** OTROS - Resumen de Proyecto

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.