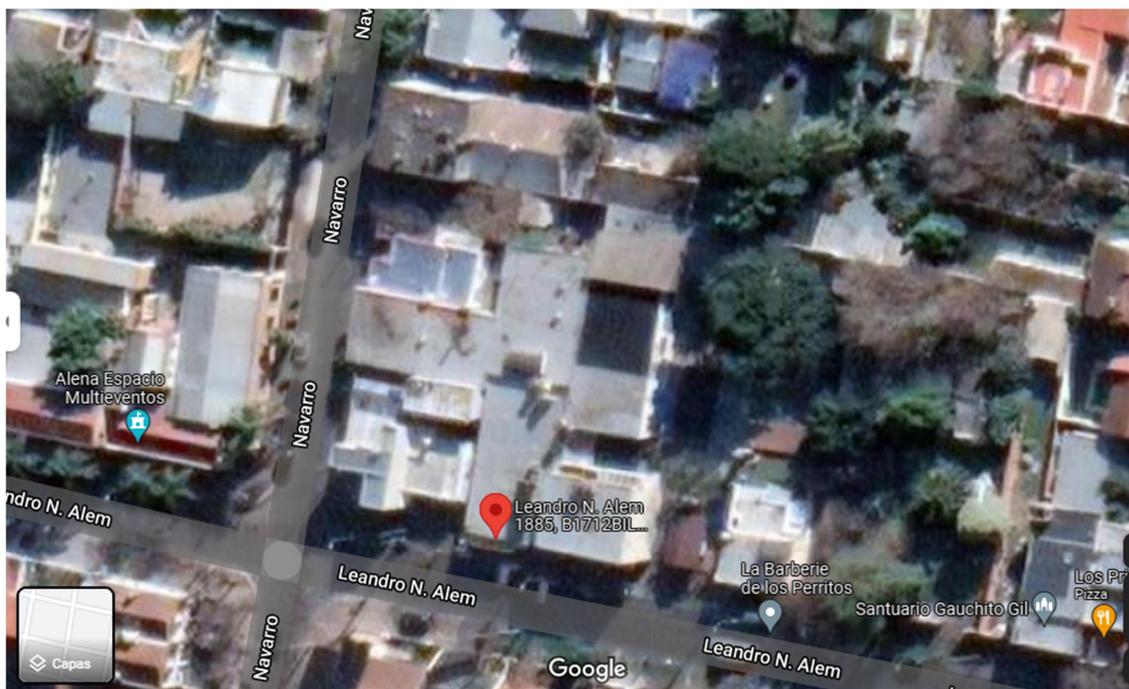


Resumen del proyecto

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 m².

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.

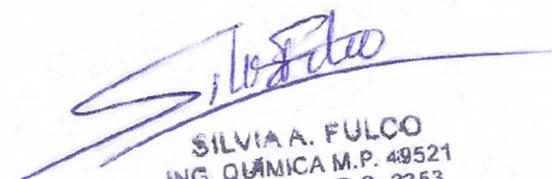
El agua generada en la limpieza de las verduras y lavado de utensilios se trata en un decantador y se vierte a la colectora cloacal previo paso por CTM yMC. Los barros de tratamiento del efluente líquido son retirados por transportista autorizado y llevados para landfarming.

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"> - Se realizó estudio de ruidos molestos al vecindario, siendo las conclusiones que no hay molestia hacia los vecinos.
Generación de residuos	<ul style="list-style-type: none"> - Sólo se generan residuos tipo domiciliarios - Segregación de reciclables - Gestión de barros a través de transportistas autorizados.
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"> - No contienen componentes peligrosos - Se implementó tratamiento por decantación previo al vuelco



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



SILVIA A. FULCO
ING. QUÍMICA M.P. 49521
Nº 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.