

CLEMENT Y VIQUE INGENIERIA S.L.P.

ANALISIS AMBIENTAL PARA ACTIVIDAD DE MANIPULACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.

PETICIONARIO: AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

SITUACIÓN: DS. Cuatro Vientos, 284 T.M. El Ejido (Almería)



AUTOR DEL ANALISIS AMBIENTAL:

Gabriel Rodriguez Vique COLEGIADO Nº: 601.

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE ALMERÍA.

ANALISIS AMBIENTAL PARA ACTIVIDAD DE MANIPULACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.

SITUACIÓN: DS. Cuatro Vientos, 284.
04715 EL EJIDO (Almería).

PETICIONARIO: AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

C.I.F.: B-04.172.862

DOMICILIO: Cl. Países Bajos, 1. 04700 El Ejido (Almería)

FECHA: JUNIO DE 2023.

AUTOR DEL ANALISIS AMBIENTAL:

Gabriel Rodriguez Vique COLEGIADO Nº:601
Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Industriales de Almería.

II.- INDICE GENERAL.

II. MEMORIA.

- II.0. HOJA DE IDENTIFICACIÓN.
- II.1. OBJETO DEL ANÁLISIS.
- II.2. PETICIONARIO.
- II.3. AUTOR DEL DOCUMENTO.
- II.4. ANTECEDENTES.
- II.5. SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO DEL CENTRO.
- II.6. NORMATIVA Y LEGISLACIÓN A APLICAR.
- II.7. DESCRIPCIÓN DE LA EDIFICACIÓN. NECESIDADES.
 - II.7.1. VENTILACIÓN.
 - II.7.2. SERVICIOS QUE DISPONE EL EDIFICIO.
 - II.7.3. OTROS SERVICIOS NECESARIOS PARA LA ACTIVIDAD.
 - II.7.4. ILUMINACIÓN.
 - II.7.5. DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINARIA EN EL PROCESO PRODUCTIVO.
 - II.7.6. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS.
 - II.7.7. EMPLAZAMIENTO Y SU ENTORNO SOCIOECONÓMICO.
 - II.7.8. ELEMENTOS EXTERNOS AL PROYECTO.
 - II.7.8.1. PERSONAL.
 - II.7.8.2. CONDICIONES DE TRABAJO.
- II.8. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD. CLASIFICACIÓN.
- II.9. PROCESO PRODUCTIVO. DESCRIPCIÓN.
 - II.9.1. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN INSTALADA. PRODUCCIÓN CAMPAÑA PRECEDENTE
 - II.9.2. MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS.
- II.10. RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES.
 - II.10.1. EN FASE DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO.
 - II.10.2. DURANTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.
 - II.10.3. MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS Y CONDICIONADOS AMBIENTALES.
 - II.10.4. MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL AMBIENTAL.
- II.11. ESTUDIO DE RUIDOS.
 - A). CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA DE ANDALUCÍA (DECRETO 6/2012 de 17 de enero).
 - B). ESTUDIO ACÚSTICO. (Artº 42 DECRETO 6/2012).
 - 1. TIPO DE ACTIVIDAD.
 - 2. NIVEL SONORO DE EMISIÓN.
 - 3. VALORES LÍMITES DE INMISIÓN Y TRANSMISIÓN DE NUESTRA ACTIVIDAD.

- 3.1. NIVELES DE TRANSMISIÓN A COLIDANTES.
- 3.2. NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR.
- 4. AISLAMIENTO TEÓRICOS EXISTENTES.
- 5. AISLAMIENTO EXIGIDO.
- 6. JUSTIFICACIÓN DE LOS NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR EN FUNCIÓN DEL AISLAMIENTO QUE DISPONE LA NAVE.
- 7. PROGRAMACIÓN DE MEDIDAS ACÚSTICAS "IN SITU".
- 8. PLANO DE PLANTA DE LOS FOCOS SONOROS DEL ESTABLECIMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE LOS RECEPTORES AFECTADOS.

IV.- PLANOS.

- 01.- SITUACION Y EMPLAZAMIENTO.
- 02.- PLANTA DISTRIBUCION. COTAS. SUPERFICIES.
- 03.- PL. INSTALACION DE MAQUINARIA Y EQUIPOS.
- 04.05.06.07.08.- PL. INSTALACION DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS.
- 09.- ESQUEMA UNIFILAR ELECTRICO.

MEMORIA

PETICIONARIO: AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

II. MEMORIA

II.- MEMORIA.

II.0.- HOJA DE IDENTIFICACIÓN.-

Análisis Ambiental para:

ACTIVIDAD DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.

Código de Identificación del Proyecto: 22/103 A. A. Rev: 0

Situación:

DS. Cuatro Vientos, 284 T. M. El Ejido (Almería).

Peticionario / C.I.F.

AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L. / C.I.F. B-04172862

Representante Legal / D.N.I.

Imanol Iñaki Almudí Martín / D.N.I. 30.654.938-D

Dirección Profesional:

C/. Países Bajos, nº. 1. 04700 EL EJIDO (Almería).

Tfno. / Fax

950 583002

Autor del Análisis.

GABRIEL RODRIGUEZ VIQUE, Colegiado Nº 601 del Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Industriales de Almería.

D.N.I./N.I.F. 08.905.899-T

Dirección Profesional:

Clement y Vique Ingeniería, S.L.P., con domicilio social en C/. Murgis, 99, de El Ejido, Almería.

Tfno / Fax / Correo electrónico

950-57-09-24/950-48-29-89 ingenieria.industrias@grupoagora.eu

Fecha:

JUNIO DE 2023

II.1.- OBJETO DEL ANALISIS.

La Legislación Ambiental en la Comunidad Autónoma Andaluza que afecta a la actividad que nos ocupa es, la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (BOJA nº 143 de 20 de julio de 2007).

La actividad está recogida dentro de las actuaciones sometidas a los Instrumentos de Prevención y Control Ambiental en el Anexo III del Decreto-Ley 5/2014, de 22 de abril, de medidas normativas para reducir las trabas administrativas para las empresas (BOJA núm. 82 de 30/04/2014), en la categoría: **10.22 "Centrales Hortofrutícolas de más de 300 m² de superficie construida total"**, indicándose que estará sometida al Instrumento de Calificación Ambiental (CA).

En el artículo nº 19 de dicha Ley se define Calificación Ambiental como: "Informe resultante de la evaluación de los efectos ambientales de las actuaciones sometidas a este instrumento de prevención y control ambiental, que se debe integrar en la licencia municipal"

El artículo 44 de la citada Ley, se refiere al procedimiento, indicando que se tendrá que realizar un análisis ambiental como documentación complementaria al proyecto técnico, para adjuntar en la solicitud de la correspondiente licencia municipal de obras.

Por tanto, el **OBJETO** del presente Análisis Ambiental, es definir las condiciones medioambientales que deben de observarse para garantizar la seguridad de las personas y la preservación del medio ambiente, no causando ninguna incidencia en el medio para la **ACTIVIDAD DE CENTRO DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS**. Así mismo, el contemplar las medidas correctoras

PETICIONARIO: AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

II. MEMORIA

necesarias para cumplir, en todos los puntos, con la Normativa Medioambiental y demás Legislación en Vigor, en lo que respecta a la actividad.

Este Análisis Ambiental se presentará como documento complementario al proyecto técnico en la solicitud de la correspondiente Calificación Ambiental favorable, necesaria para conseguir la Licencia Municipal de Apertura (DR01).

II.2.- PETICIONARIO.

A petición de D. **Imanol Iñaki Almudí Martín**, con N.I.F.- 30.654.938-D, en representación de AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L., con domicilio social en C/. Países Bajos, nº. 1. 04700 EL EJIDO (Almería). y provista del C.I.F. nº. B-04172862, se realiza el presente **ANÁLISIS AMBIENTAL EN CENTRO DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.**

II.3.- AUTOR DEL DOCUMENTO.

El Autor del Análisis Ambiental es:

D. Gabriel Rodríguez Vique, Ingeniero Técnico Industrial, colegiado nº 601, del Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Industriales de Almería.

Presta sus servicios en la empresa: Clement y Vique Ingeniería, S.L.P., con domicilio social en C/. Murgis, 99, de El Ejido.

II.4.- ANTECEDENTES.

Agroponiente S.A. adquirió el Centro de Guardias Viejas, sito en DS. Cuatro Vientos, 284 T. M. El Ejido (Almería) en agosto de 1.990.

Desde esa fecha ha estado utilizando el Centro que cuenta con la correspondiente Licencia de Apertura, concedida el 24-03-1.992, expte. 8.613/90 del Ayuntamiento de El Ejido.

II. MEMORIA

En la actualidad, tras más de 20 años en funcionamiento ininterrumpido, se han ejecutado ampliaciones y modificaciones que han requerido la tramitación de un Proyecto de Actuación.

Se obtiene la aprobación del Proyecto de Actuación en la sesión Ordinaria nº. 8 celebrada por el Ayuntamiento PLENO en fecha 8 de julio de 2022, con el literal que sigue: *PUNTO Nº 8 - APROBACIÓN, SI PROCEDE, DICTAMEN COMISIÓN SOBRE PROYECTO DE ACTUACIÓN DE INTERÉS PÚBLICO PARA LEGALIZACIÓN DE AMPLIACIÓN DE NAVE DE MANIPULACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS (PROYECTO REFUNDIDO), SITUADO EN LA PARCELA CON REFERENCIA CATASTRAL Nº 002000100WF16G0001AT, TÉRMINO MUNICIPAL DE ELEJIDO, PROMOVIDO POR AGROPONIENTE S.A.*

Se está ejecutando un Proyecto de Legalización de Las Ampliaciones recogidas en el P.A. arriba indicado, a fin de obtener la correspondiente Licencia de Ocupación.

Ahora se procede a la tramitación de la correspondiente Licencia de Apertura y Calificación Ambiental favorable, para el ejercicio de la actividad, a nombre de la mercantil Agroponiente Natural Produce, S.L., que obtiene la titularidad mediante un cambio de la misma.

II.5.- SITUACION Y EMPLAZAMIENTO DEL CENTRO.

El Centro de Manipulación y Comercialización de Productos Hortofrutícolas donde se va a desarrollar el Análisis Ambiental que nos ocupa, se encuentra en el Término Municipal de El Ejido, en el Paraje DS. Cuatro Vientos, 284 (junto a Ctra. a Guardias Viejas AL-4301), tal como se refleja en el plano nº 1 "Situación y Emplazamiento".



Emplazamiento del centro hortofrutícola

Ref. Catastral: **002000100WF16G0001AT**

Finca Registral: **52.914**

Coordenadas UTM: Huso 30. ETRS89, X: 513977; Y: 4068011

▪ **Linderos.-**

Norte, Francisco y Encarnación Aguilera Villegas, hoy Agroponente, S.A.

Sur: Piquer Hnos., hoy camino.

Este: Carretera de los Baños (AL-4301)

Oeste: Acequia, hoy zonas libres de semillero Tecnobioplant, S.L.

Entorno de las instalaciones.-

El centro hortofrutícola se emplaza en suelo rústico clasificado de interés público y utilidad pública, y cuyo uso es compatible con el P.G.O.U. en un entorno de invernaderos y otros centros de actividades complementarias a la actividad agraria.

Comunicaciones.-

Cuenta con acceso a través de la carretera AL-4301 de Cuatro Vientos a los Baños de Guardias Viejas.

Núcleos de población. Viviendas próximas.-

Está alejado de viviendas diseminadas y núcleos de población.

II.6.- NORMATIVA Y LEGISLACIÓN A APLICAR.-

II.6.1 Disposiciones y Normas.

II.6.1.1 Normativa General.

- Decreto 59/2005, de 1 de marzo, por el que se regula el procedimiento para la instalación, ampliación, traslado y puesta en funcionamiento de los establecimientos industriales, así como el control, responsabilidad y régimen sancionador de los mismos.
- Orden de 27 de mayo de 2005, por la que se dictan normas de desarrollo del Decreto 59/2005, de 1 de marzo, para la tramitación de los expedientes de instalación, ampliación, traslado y puesta en servicio de industrias e instalaciones relacionadas en su anexo y su control.
- Instrucción de 9 de octubre de 2006, Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se definen los documentos necesarios para la tramitación de las correspondientes autorizaciones o registros ante la Administración Andaluza en materia de industria y energía.
- Orden de 5 de octubre de 2007 por la que se modifican el Anexo del Decreto 59/2005, de 1 de marzo, por el que se regula el procedimiento

para la instalación, traslado y puesta en funcionamiento de los establecimientos e instalaciones industriales, así como el control, responsabilidad y régimen sancionador de los mismos, y la Orden de 27 de mayo de 2005 por la que se dictan normas de desarrollo del Decreto 59/2005.

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular.
- Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero del Mº de la Presidencia, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición.
- Real Decreto 9/2005, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios para la declaración de suelos contaminados.
- Orden MAM/304/2002, de 8 de febrero, por la que se publican las operaciones de valoración y eliminación de residuos y la lista europea de residuos.
- RD 1027/2007, de 20 julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.
- Ordenanza Municipal de Protección contra la Contaminación Acústica de El Ejido.
- Plan General de Ordenación Urbana del Ayuntamiento de El Ejido.

II.6.1.2 Normativa Técnica Específica.

- Real Decreto 1955/2000, 1 de Diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica.

- Ley 40/1.994 Ordenación del sistema eléctrico nacional. BOE 31/12/1.994, nº 313.
- Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (Real Decreto 842/2.002 de 2 de Agosto, BOE nº 224 de fecha 18 de Septiembre de 2.002) e Instrucciones Complementarias.
- Resolución de 5 de diciembre de 2018, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que se aprueban especificaciones particulares y proyectos tipo de Endesa Distribución Eléctrica, SLU.
- Real Decreto 2060/2008, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Equipos a Presión y sus instrucciones técnicas complementarias.
- Real Decreto 1027/2007, Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), Instrucciones Técnicas Complementarias y Normas UNE que le afectan.
- Real Decreto 238/2013, de 5 de abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio.

II.6.1.3 Normativa Técnico-Sanitaria.

- Normas relativas a los manipuladores de alimentos. (Real Decreto 109/2010 de 5 de Febrero, por el que se modifica una serie de disposiciones y en particular la disposición derogatoria única, deroga expresamente el R.D. 202/200 de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos).
- Decreto 189/2001, de 4 de Septiembre, que regula los planes de formación de los manipuladores y el régimen de autorización y registro de empresas y entidades que imparten formación.
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios.

- Decreto 173/2001, de 24 de julio, por el que se crea el Registro de industrias Agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento.
- Orden de 3 de octubre de 2002, que desarrolla el Decreto 173/2001, de 24 de julio, por el que se crea el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento.
- Decreto 194/2003, de 1 de julio, por el que se modifica el Decreto 173/2001, de 24 de julio, por el que se crea el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

II.6.1.4 Normativa de Seguridad y Salud en Lugares de Trabajo.

- Ley 31/1995 de 8 de Noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 1627/1997 de 24 de Octubre, B.O.E. nº 256 en el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción.
- Real Decreto 485/1997 de 14 de Abril, BOE nº 97, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 486/1997 de 14 de Abril, BOE nº 97, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 487/1997 de 14 de Abril, BOE nº 97, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso-lumbares, para los trabajadores.

- Real Decreto 773/1997 de 30 de mayo de 1997, sobre Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- Real Decreto 293/2009 de 7 de julio, por el que se aprueba el Reglamento que regula las Normas para la Accesibilidad en las Infraestructuras, el Urbanismo, la Edificación y el Transporte en Andalucía.
- Real Decreto 1215/1997 de 18 de julio, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Real Decreto 614/2001, de 8 de junio (BOE núm. 148 de 21 de junio), sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.

II.6.1.5 Normativa de Prevención de Incendios.

- Real Decreto 2267/2004, de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad contra incendios en establecimientos industriales.
- Real Decreto 842/2013, de 31 de octubre, por el que se aprueba la Clasificación de los Productos de Construcción y de los Elementos Constructivos en Función de sus Propiedades de Reacción y de Resistencia Frente al Fuego.
- Código Técnico de la Edificación y Documentos Básicos que le sean de aplicación. (R.D. 314/2006, 17 de Marzo).
- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.

II.6.1.6 Normativa de Planes de Emergencia.

- NO ES DE APLICACIÓN.

II.7.- DESCRIPCIÓN DE LA EDIFICACIÓN. NECESIDADES.-

La situación de la nave presenta buenas condiciones para el acceso y salida de vehículos, asimismo, dispone de fácil aparcamiento, y áreas de maniobra que permiten dentro de la parcela los movimientos de vehículos tanto ligeros como pesados.

La parcela incluye diversas edificaciones independientes y/o adosadas pertenecientes a la misma propiedad, sobre las cuales se actuará en mayor o menor medida, y por lo tanto se contemplan en el proyecto, y que son las siguientes:

1.- Edificaciones exteriores al centro.

- **C.T.** Consiste en un edificio aislado y situado en el extremo suroeste de la parcela.

Tiene una superficie construida de**10,52 m²**.

2.- Edificaciones exteriores al centro.

- **Edificaciones correspondientes al taller.** Consta de dos edificaciones separadas.

Tiene en total una superficie de total construida de**33,69 m²**.

3.- Edificación correspondiente al centro de manipulado y subastas. (Naves principales).

Consiste en un edificio industrial dispuesto en dos plantas y donde se distinguen varias zonas.

Está ejecutado con estructura metálica de pilares y cerchas y cubiertas de chapa pre-lacada y cerramiento con placas de hormigón pretensado.

Las distintas zonas son las siguientes:

- **Zona de almacenamiento de género para subastas, distribuido en dos plantas con los siguientes espacios:**

En planta baja: Hay una zona de marquesina y muelles de descarga para subasta, un almacén para el acopio de género para subasta, una zona de cargadores de tras-paletas, una sala de ventas de subastas, unos aseos diferenciados para hombres y mujeres, escalera de subida a oficinas de subastas y una marquesina exterior y muelles de salida de los productos subastados.

En planta alta: Tenemos las escaleras de subida y las oficinas de subastas, distribuidas en varias estancias.

▪ **Zona de manipulación de género para exportación, distribución en dos plantas con los siguientes espacios:**

En planta baja: Tenemos una zona de muelles de descarga cubierta para exportación, caseta de pesaje de entrada de géneros, una cámara de de entrada de género para exportación y pre-enfriado, el almacén central de manipulado, donde se ubican las distintas líneas de manipulación, oficina de control de calidad, varias cámaras de salida del producto ya manipulado y preparado para exportación, salas de máquinas de frío, aseos separados para hombres y mujeres, escalera de subida a oficinas en planta alta y encima de la cámara, y los muelles de salida, pre-enfriados, para no romper la cadena de frío.

En planta alta: Dentro del almacén de manipulado se encuentra un altillo para acopio de las cajas de cartón que alimentan, mediante toboganes a las diferentes líneas de manipulación, oficinas de gestión situadas encima de la cámara frigorífica de salidas y varias estancias.

▪ **Zona de stok y montaje de cajas de cartón:**

Situado en la parte norte del centro y adosado al almacén de manipulado, son las últimas edificaciones ejecutadas, naves de tipo invernadero de cubierta en arco.

▪ **Bar-restaurante, aseos y escaleras de acceso a planta alta de oficinas, situado bajo las oficinas de la zona de subastas:**

Se sitúa en la fachada principal del centro, con acceso desde la carretera de Guardias Viejas.

La superficie construida de estas edificaciones es de..10.319,96 m².

TOTAL SUPERFICIES CONST. DEL CENTRO..... 10.364,17 m².

CUADRO DE SUPERFICIES.

Los siguientes cuadros recogen las superficies construidas y útiles de las edificaciones del Centro de Manipulación y Comercialización de Productos Hortofrutícolas.

CUADRO DE SUPERFICIES CONSTRUIDAS			
N A V E S			SUP. CONST.
	PL. BAJA	SUBASTAS-MUELLES	2.770,04 m ²
		MANIPULADO-CARTON-CAMARAS-MUELLES	6.274,26 m ²
	PL. ALTA	ALTILLO MONTAJE CAJAS CARTON.	355,55 m ²
OF IC IN-1 AS	PL. BAJA	HALL.BAR-RESTAURANTE.COMEDOR.ASEOS.SALA S.	472,64 m ²
	PL. ALTA	DESPACHOS. SALA JUNTAS. ADMISTRACION.	241,68 m ²
OFICINAS 2 PL. ALTA		ESCALERA SUBIDA-COMEDOR-DESPACHOS	215,48 m ²
C.T.		CENTRO DE TRANSFORMACION	10,52 m ²
TOTAL SUPERFICIES CONST. DEL CENTRO			10.374,17 m²

CUADRO DE SUPERFICIES UTILES NAVES		
		SUP. UTILES
NAVE DE SUBASTAS	ALMACEN DE SUBASTAS	2.601,86 m ²
	MUELLE ENTRADAS	142,33 m ²
	MUELLE SALIDAS	139,24 m ²
NAVE DE	ALMACEN DE MANIPULADO	3.311,71 m ²
	MONTAJE Y STOCK DE CARTON	626,60 m ²
	MUELLE DE DESCARGA	468,91 m ²
	CAMARA DE ENTRADAS 1	243,20 m ²
	CAMARA DE ENTRADAS 2	507,99 m ²
	CAMARA DE PRODUCTO TERMINADO 1	222,29 m ²

PETICIONARIO: AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

II. MEMORIA

MANIPULADO P. BAJA	CAMARA DE PRODUCTO TERMINADO 2	87,55 m ²
	CAMARA DE PRODUCTO TERMINADO 3	87,55 m ²
	CAMARA DE PRODUCTO TERMINADO 4	244,19 m ²
	PRE-CAMARA MUELLE SALIDAS	198,64 m ²
	ASEOS	30,00 m ²
	SALA CUADROS ELECTRICOS	18,00 m ²
	SALA MAQ. 1-2-3-4	40,89 m ²
NAVE PLANTA ALTA	ALTILLO CARTON	355,55 m ²
TOTAL SUPERFICIE UTIL NAVES		9.334,50 m²

CUADRO DE SUP. UTILES PL. BAJA (OFICINAS 1)			
	SUP. UTILES		
	ARREA RESTAURACION	BAR RESTAURANTE	153,60 m ²
		COCINA	18,29 m ²
		ALMACEN	11,25 m ²
		ASEOS	10,65 m ²
	HALL VESTIBULO		44,76 m ²
	DESPACHO 1		7,89 m ²
	DESPACHO 2		7,48 m ²
	CABINA CONTROL		9,45 m ²
	SALA SUBASTAS		92,16 m ²
	ASEOS VESTUARIOS		88,54 m ²
TOTAL SUPERFICIES UTILES PL. BAJA			444,07 m ²

CUADRO DE SUP. UTILES PL. ALTA (OFICINAS 1)		
	SUP. UTILES	
	ARCHIVO	35,46 m ²
	COMERCIAL	99,80 m ²
	SALA JUNTAS	33,86 m ²
	RECEPCION	15,64 m ²
	DESPACHO	16,87 m ²
	PASILLO	21,06 m ²
	ASEOS	8,15 m ²
TOTAL SUPERFICIES UTILES PL. ALTA		230,24 m ²

II. MEMORIA

CUADRO DE SUP. UTILES PL. ALTA (OFICINAS 2)		
		SUP. UTILES
	ENTRADA OFICINA	18,96 m ²
	ASEO	10,83 m ²
	PASILLO DISTRIBUIDOR	19,53 m ²
	COMEDOR	58,59 m ²
	DESPACHO 1	10,16 m ²
	DESPACHO 2	14,10 m ²
	DESPACHO 3	28,48 m ²
	DESPACHO 4	27,66 m ²
	ARCHIVO	11,28 m ²
TOTAL SUPERFICIES UTILES PL. ALTA		199,89 m ²

TOTAL SUP. UTILES DEL CENTRO DE MANIPULADO	10.208,70 m ²
--	--------------------------

II.7.1.- Ventilación.-

Ventilación natural: tanto la nave como las oficinas se ventilarán mediante corriente de aire natural por la apertura de huecos (diversos), en las distintas fachada. El aire atravesará la nave encontrando salidas por los mismos huecos en la fachada (puertas y ventanas).

Con estas instalaciones hemos considerado que el centro se encuentra bien ventilado, cumpliendo la normativa de seguridad y salud en los centros de trabajo.

II.7.2.- Servicios que Dispone el Edificio.-

La nave actual dispone de los siguientes sistemas y servicios:

- Red de recogida y gestión de las aguas pluviales de las cubiertas y zonas asfaltadas.
- Acometida eléctrica, contador, derivación individual y cuadro para los circuitos de alumbrado existentes.
- Suministro de agua para el aseo.

- Acometida a la red telefónica.

II.7.3.- Otros Servicios Necesarios para la Actividad.-

Para conseguir el correcto funcionamiento de la actividad será necesario instalar o complementar los siguientes sistemas adicionales:

- Instalación eléctrica interior, alumbrado y fuerza.
- Instalación de saneamiento.
- Instalación de protección contra-incendios completa.

II.7.4.- Iluminación.-

Para la iluminación de la nave se utilizarán campanas con lámparas de descarga de 250 W de H.M., tubos fluorescentes de 36 W. Para el alumbrado de la zona de oficinas utilizaremos tubos fluorescentes de 36 W.

En el plano se describen los detalles de la instalación y de todos sus componentes.

II.7.5.- Descripción de la Maquinaria en el Proceso Productivo.-

La maquinaria y equipos utilizados para el proceso de selección, envasado y expedición de los productos agrícolas, podemos resumirlos en:

- Línea 1: Maquinaria para pimientos tipo california.
- Línea 2: Maquinaria para pimientos tipo lamuyo.
- Línea 3: Maquinaria para pimientos tricolor y otras variedades.
- Línea 4: Banco de empaquetar
- Paletizadoras/flejadoras/enmalladoras.
- Cámara de conservación para el producto recibido del campo, de entradas.
- Cámaras de conservación para el producto envasado, de salidas o expedición.
- Carretillas elevadoras y traspaletas.

- Básculas de pesaje; tanto para el producto recibido de campo como para la expedición.

El funcionamiento de algunas líneas de trabajo es automático o semiautomático y otras son enteramente manuales.

El envase flow-pack, consta de una bolsa sellada por triple costura en forma de almohada que permite garantizar calidad y seguridad al producto, una buena terminación y un sellado inviolable. La película, llamada "film" está dispuesta de tal manera que pasa a través de un túnel conformador, rodea el producto creando un tubo de plástico y se sella con la ayuda de tres soldaduras, dos transversales y una longitudinal.

II.7.6.- Condiciones Técnico-Sanitarias.-

El diseño de las instalaciones se ha realizado teniendo en cuenta la normativa sanitaria en vigor.

Se ha dotado a la nave de aseos para los trabajadores y botiquín de emergencias.

II.7.7.- Emplazamiento y su Entorno Socioeconómico.-

El edificio que nos ocupa, con una antigüedad de más de 25 años, se haya situado en un entorno de producción agrícola en invernaderos.

En la zona podemos encontrar una gran extensión de agricultura intensiva bajo plástico, por lo que nuestra actividad solo viene a mejorar la necesidad de industrias de transformación y venta de productos hortofrutícolas.

II.7.8.- Elementos Externos al Proyecto.-

II.7.8.1.- Personal.-

Se estima que personal fijo será de un 229 trabajadores, mayoritariamente mujeres, que ejercen las funciones de control del género de entradas y salidas, clasificar y envasar los productos y de manipular los torillos y las traspaleas.

II.7.8.2.- Condiciones de Trabajo.-

Aplicación del Reglamento CE 852/2004, de Higiene de los Productos Alimenticios.

Ambito de aplicación: El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios.

Le son de aplicación al Centro de Manipulación y Comercialización de Productos Hortofrutícolas que nos ocupa, en cuanto se está manipulando alimentos naturales, sin transformación, le son de aplicación el Anexo II, Capítulos I y II, del referido Reglamento.

ANEXO II. REQUISITOS HIGIENICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA.

CAPITULO I. REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

a). Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

b). La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

b-1). Permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire (posibilidad de cierre de puertas y ventanas en días de fuerte viento, evitando la entrada de

polvo), y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

b-2). Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies.

b-3). Permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas.

b-4). Cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

c). Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz, fuera de la sala de manipulación de los alimentos. (Se cuenta con un módulo de aseos, dimensionado y suficiente para el número de empleados contratados en esta empresa).

d). Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos.

e). Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. (En este local es natural, dadas las escasas dimensiones del mismo y de las puertas y ventanas con que cuenta). No se producen corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias, pues no hay zonas contaminadas.

f). Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica. (Esta ventilación está garantizada por las ventanas con que cuentan los aseos)

g). Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial. (Este local cuenta con suficiente luz natural, por ventanas, lucernarios y puertas y un alumbrado artificial calculado perfectamente, con los parámetros de luz para los puestos de trabajo, con programas al efecto).

h). Las redes de evacuación de aguas residuales (sólo se producen aguas fecales de los aseos, pues no hay proceso de lavado de los productos), deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. (Se ha dotado de una arqueta de recogida impermeable que será vaciada periódicamente, evitando contaminación de acuíferos)

i). Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados. (Se ha dotado a cada empleado de uniforme adecuado y prendas para el recogido del pelo).

j). Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios. (Se cuenta con un armario alejado de las zonas de manipulado).

CAPÍTULO II. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

a). El diseño y disposición de las salas en las que se preparan, tratan o transformen los productos alimenticios, deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

a-1). Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario, de desinfectar, lo que requiere el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. (Este almacén tiene unos suelos impermeables de hormigón fratasado con helicóptero lo que deja una superficie lisa, compacta y fácil de limpiar).

a-2). Las superficies de las paredes deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario, de desinfectar, lo que requiere el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, su superficie deberá ser lisa hasta una altura determinada. (En la nave es lisa en toda la altura de la pared).

a-3). Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado, aquí es cubierta de chapa), deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la

formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas. (En este almacén se procede a limpiar periódicamente la cubierta en su cara interior, y la producción de moho queda descartada por la ventilación que tiene el local).

a-4). Tanto ventanas como puertas deberán estar construidas de forma que no acumulen suciedad y de fácil limpieza, intentando que la superficie sea lisa, chapa, cristal etc..)

b). Se dispondrán, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo.

Con lo expuesto en este capítulo de esta memoria se entiende se han dado las condiciones de salubridad y demás exigencias exigidas en la normativa relacionada, para que la actividad de Centro de Manipulación y Comercialización de Productos Hortofrutícolas se pueda ejercer con todas las garantías.

II.8.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.-

La actividad que se pretende desarrollar en las instalaciones descritas, es la propia de un **CENTRO HORTOFRUTÍCOLA**, donde se manipulará, envasará y comercializarán principalmente los productos producidos en la comarca, cultivados bajo plástico, aunque también se podrán recibir frutas y hortalizas de otras zonas de cultivo.

Clasificación de la actividad.

La categoría de nuestra actuación, según el Anexo III del Decreto-Ley 5/2014, estaría incluida en la 10.22, que se corresponde con centrales hortofrutícolas de más de 300 m² de superficie construida total, por lo tanto el instrumento de prevención y control ambiental al que está sometida es el de Calificación Ambiental (CA).

Según el Código Nacional de Actividades Económicas (CNAE), nuestra actividad estaría con el número 4631, "Comercio al por mayor de frutas y hortalizas".

Según el censo de Actividades Económicas de la AEAT, estaría incluida en el grupo o epígrafe/sección IAE 612.3. "Comercio al por mayor de frutas y verduras".

II.9.- PROCESO PRODUCTIVO. DESCRIPCIÓN.-

Las hortalizas se reciben en el muelle de la nave de entradas de campo, disponiendo para ello de muelles para camiones pequeños y para camión de gran tonelaje (tipo 4 ejes y tráiler), con el fin de descargar con carretillas y traspaleas. Así mismo para vehículos cuya descarga se tenga que realizar con carretilla elevadora o manualmente se habilita una rampa para acceso directo al muelle.

Las distintas partidas del producto del campo son pesadas e inspeccionadas, realizando un control de calidad inicial mediante inspección visual. Tras el pesado y clasificación de los productos se gravan unos datos identificativos, con el fin de tener controlada la trazabilidad de todas las partidas.

No se aplica ningún lavado ni de tratamiento post cosecha con productos o aditivos a las frutas y hortalizas recibidas.

El producto ya registrado y con el control inicial podrá ser introducido en la cámara frigorífica de entradas de campo, para pimientos y pepinos (con temperatura de entre 12 y 14 °C) a la espera de un posterior procesamiento, o llevado directamente a los volcadores para alimentación de las distintas líneas de manipulado, según el producto y tipo de envasado requerido.

En las líneas o bancas de manipulación se seleccionan y separan los distintos productos en sus distintos calibres comerciales. El producto en peor estado; exceso de madurez, forma o color inadecuado, calibre inapropiado, etc., se denomina destrío y no se envasará para su consumo en fresco, sino que se destinará a la industria conservera.

El producto seleccionado, por cumplir los cánones de calidad establecidos (exigidos por los mercados) se confecciona en los distintos formatos asignados por producto, calibre-calidad y tipo de cliente. Al final de las líneas existen distintos puntos de paletizado, por lo que las cajas de confección son paletizadas y flejadas para facilitar el transporte y aumento de la vida útil del producto en el transporte y distribución, disminuyendo la aparición de daños mecánicos.

Tras el paletizado los palets son transportados por medio de las traspaleas y las carretillas hasta las distintas cámaras frigoríficas de salidas (con temperaturas

entre 4 y 8 °C), para su posterior expedición (no más de 3 o 4 días) en camiones frigoríficos. También, dependiendo del producto podrá expedirse directamente, una vez paletizado, sin tener que ser enfriado.

La salida de la mercancía desde las cámaras frigoríficas se realiza con traspaletas hasta las distintas puertas-plataformas donde se acopla el camión frigorífico, las cuales para evitar exceso de pérdidas de frío disponen de unos abrigos que se ajustan perfectamente al remolque frigorífico.

Como procesos auxiliares de la actividad productiva nos encontramos con:

- Zona almacenamiento y expedición de cajas de campo, una vez volcado el género en las líneas de manipulado las cajas son transportadas mediante un sistema automático hacia la zona de envases para su almacenamiento y/o recogida por parte de los agricultores.

- Área para almacenar el producto de destrío, destinado a conserva.

- Zona cartón y envases, los distintos formatos de cajas donde el producto será empaquetado y expedido, es descargado y almacenado para su consumo diario en el proceso, también mediante un montacargas es subido al altillo, desde el que se distribuyen por aéreo o toboganes hacia las distintas líneas de manipulado.

- Taller y cuartos técnicos, zona donde se ubica el taller de maquinaria y los cuartos técnicos de las distintas instalaciones.

- Zona cerrada y acondicionada para tal fin, donde se dispondrán los distintos cargadores de las baterías; tanto de las traspaletas como carretillas.

II.9.1.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN INSTALADA. PRODUCCIÓN CAMPAÑA PRECEDENTE.

Capacidad de procesado total instalada.

Es difícil definir una capacidad de producción instalada, ya que dependerá del tipo de maquinaria dispuesta y el producto envasado. De todas formas podemos decir que en condiciones normales, las instalaciones que nos ocupan podrán llegar a procesar, cumpliendo con las mínimas condiciones de seguridad y

salubridad, unas 32.000 Tm/año.

En el siguiente cuadro podemos ver, por producto, la producción de la campaña 2021-2022 realizada en las instalaciones actuales:

Producto	Producción en Kg / campaña 2021-2022
Aguacate	48.000
Judía	26.285
Mango	320
Melón Amarillo	1.345.907
Melón Blanco	7.993
Melón B. Dino	455.836
Melón Bombón	517.683
Melón Cantaloupe	806.794
Melón Galia	1.797.359
Melón Negro	662.930
Pimiento Bicolor	575.914
Pimiento California	19.111.598
Pimiento Capia	645.130
Pimiento Cónico	1.738.434
Pimiento Cuatricolor	1.814
Pimiento Habanero	16.416
Pimiento Húngaro	215.767
Pimiento Picante	119.583
Pimiento Tricolor	3.538.560
Sandía Mini	21.078
Sandía Snack	80.470
TOTAL	31.734.672

Como podemos observar hay dos productos que son los más importantes en cuanto a producción, concretamente el melón y el pimiento, en sus diversas categorías, resultando entre los dos productos alrededor del 99,50 %.(Pimientos el 81,80 % y Melón 17,70 %).

De ahí que la maquinaria que predomina en el Centro es la de confección de pimientos, con cuatro líneas, alguna de las cuales se convertirán para la confección del melón.

II.9.2.- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS.

Materias primas.

La materia prima básica utilizada son las distintas clases y variedades de productos agrícolas que dependerán de la temporada. En invierno principalmente pimientos.

Productos finales.

El producto terminado se compone de las hortalizas y frutas debidamente envasadas, empaquetadas, normalizados y etiquetados, para su transporte hasta los distintos mercados mayoristas.

Productos intermedios.

Como producto intermedio podríamos considerar un porcentaje de la producción que, por su calidad o estado, se destinará a la industria conservera. Si estimamos en un 0,01% el producto que se destina a esta conservera, generalmente pimientos, tendríamos una cantidad aproximada de 259,63 Tm.

Productos anexos obtenidos.

En principio no se producirán productos anexos a la actividad que nos ocupa.

Insumos.

Los principales insumos que podrán encontrarse en nuestra industria serán:

Envases de plástico (cajas de campo) para la recepción del producto que proviene de las explotaciones agrícolas, y que son retornables, mientras estén en buen estado.

Papel, film y mallas para el embalaje del producto seleccionado.

Etiquetas adhesivas utilizadas para imprimir los datos referidos a la trazabilidad del producto.

Envases para contener al producto seleccionado, en cajas de cartón ondulado y de plástico plegable retornables, si están en estado óptimo.

Cantoneras de plástico y flejes para el proceso de paletizado previo a su expedición.

Subproductos (residuos).

Excepto los residuos clasificados como sólidos urbanos que se verterán en contenedores municipales, el resto serán recogidos en contenedores específicos para cada producto, dispuestos en espacio habilitado para tal fin en el interior de las instalaciones.

Los residuos generados por la actividad son los siguientes:

- **Materiales plásticos.-** Estos se trasladarán hasta unos contenedores específicos (identificados) y habilitado en exclusiva para los residuos plásticos. Una empresa habilitada para la gestión de este tipo de residuos hará una retirada periódica, según las necesidades de la campaña agrícola.
La cantidad de este residuo producido durante toda la campaña 2021/22 fue de 1.000 Kg, que estimando una proporción hasta la capacidad máxima instalada de producción, podremos llegar hasta los 2.000 Kg.
- **Materiales de papel y cartón.-** Estos se trasladarán hasta un contenedor compactador, de uso exclusivo para este residuo. Una empresa de gestión para este residuo lo retirará periódicamente.
La cantidad de este residuo producido durante toda la campaña 2021/22 fue de 30.000 Kg.
- **Madera.-** Por restos de palets en mal estado. Estos se trasladarán hasta un contenedor de uso exclusivo para este residuo. Una empresa de gestión para este residuo lo retirará periódicamente.

- **Restos vegetales.-** Desechos de frutas y hortalizas por estar en mal estado, y que no se pueden destinar a la industria conservera. Estos se verterán en varios contenedores estancos, exclusivos para este uso, que serán retirados por un gestor autorizado diariamente.
La cantidad de este residuo producido durante toda la campaña 2021/22 fue de 634.700 Kg, que representa alrededor de un 2 %, del total confeccionado.
- **Residuos sólidos urbanos.-** Generados por el propio personal que trabaja en el centro; tanto de las oficinas como en el manipulado y envasado. Tales como estos de alimentos, envoltorios de papel, plástico, vidrio, latas, etc.
Habrá dispuestos contenedores selectivos en el interior de las instalaciones, para que diariamente se trasladen y viertan en los contenedores municipales que estarán ubicados en el exterior y retirados por el servicio de recogida del municipio.

CÓDIGOS LER.

Los residuos arriba mencionados corresponden con los siguientes códigos LER, según la Orden MAM/304/2002, de 8 de febrero:

02.01 Residuos de agricultura, horticultura, acuicultura, silvicultura, caza y pesca.

02.01.03 Residuos de tejidos vegetales.

15.01 Residuos de envases y embalajes.

15.01.01 Envases de papel y cartón.

15.01.02 Plásticos.

15.01.03 Madera.

20.01 Fracciones recogidas selectivamente.

20.01.01 Papel y cartón.

20.01.02 Vidrio.

20.01.08 Residuos biodegradables.

20.01.39 Plásticos.

20.01.40 Metales.

20.01.34 Baterías y acumuladores distintos de los especificados en el código 20.01.33.

II.10.- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES.

II.10.1.- EN LA FASE DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO.

La actividad no afectará a ningún recurso natural de la zona, ya que todos los productos serán suministrados por proveedores externos. Los residuos procedentes de las obras de construcción serán gestionados de acuerdo al R.D. 105/2008 de 1 de febrero.

Durante la fase de ejecución se destinarán recursos específicos para la ordenación del tráfico y regado y compactado del terreno con el fin de reducir la emisión de polvo a la atmósfera, no se permitirá trabajar en labores de movimiento de tierras si las rachas de viento son superiores a 25 Km/h.

II.10.2.- DURANTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.

La actividad no está incluida en la lista del Anexo I del R.D. 9/2005, como potencialmente contaminante del suelo.

No tenemos ningún residuo de los catalogados como peligrosos, según la Orden MAM/304/2002.

RUIDOS Y VIBRACIONES

Los ruidos y vibraciones se podrán producir por el trasiego de vehículos en la descarga y carga de producto, así como por la propia maquinaria utilizada durante el proceso productivo, los equipos frigoríficos y el transporte interno.

EMISIONES A LA ATMÓSFERA

Las únicas máquinas que ocasionalmente producirán humos a emitir a la atmósfera son los grupos electrógenos, para funcionar solo en caso de emergencia. Así mismo el transporte externo; tanto para la traída del género de campo como para la expedición. El transporte interno, traspaletas y carretillas tendrá que ser eléctrico por la propia normativa sanitaria.

UTILIZACIÓN DEL AGUA.

Utilización para uso humano como consumo, lavado de utensilios, aseos y duchas.

En el proceso productivo propiamente dicho no se utilizará el agua para el lavado del producto recepcionado del campo.

VERTIDOS LIQUIDOS. AGUAS RESIDUALES.

No se producirá ningún tipo de vertido al medio.

Las aguas residuales generadas, en el caso del uso humano: en aseos, duchas y fregaderos, tanto las aguas grises como las negras serán conducidas por tuberías enterradas hasta conectar con la red de arquetas impermeables ejecutadas en la parte sur-este de la parcela y justificadas en el Proyecto de Ejecución del Centro.

La Ampliación que se ha realizado en el mismo recientemente no ha afectado a la red de saneamiento.

En el proceso industrial de manipulado no tenemos ningún consumo de agua.

VERTIDOS LIQUIDOS. AGUAS PLUVIALES.

Las aguas pluviales recogidas en toda la superficie no filtrante de nuestro centro son gestionadas a través de una serie de perforaciones (pozos filtrantes, estos pozos están legalizados en base al Proyecto elaborado por Martín y Martos, S.L.), habidos en la parcela, cuya ubicación se puede contemplar en el plano nº. 09 "Zonas Verdes, Rec. Pluviales. Gestion de Residuos", que garantizan la recogida de 35 l/m², en cumplimiento de artículo 8.3.3 de la Normativa del P.G.O.U. de El Ejido.

CONSUMO ELÉCTRICO.

Salvo una emergencia en la que se podrían utilizar los grupos electrógenos, lo cual sería por un corto espacio de tiempo, la electricidad se proporciona desde la red de distribución. Dado que no se dispone de otra fuente de energía, el consumo es previsible que sea elevado.

El único riesgo ambiental latente sería una demanda excesiva, en relación con los ratios de producción.

RESIDUOS.

En punto anterior, ya se ha hecho una relación y descripción detallada de las distintas clases de residuos generados en nuestra industria.

El riesgo ambiental previsible, respecto de los residuos, sería una falta de clasificación, mal almacenamiento y una mala gestión con los operadores habilitados para su retirada, la ubicación de los distintos contenedores se contempla en el plano nº. 09 "Zonas Verdes, Rec. Pluviales. Gestion de Residuos". Esto podría ocasionar que restos de plásticos y cartón se vuelen al exterior, así como un posible derrame de lixiviados, de los residuos vegetales, que podrían filtrarse en el subsuelo, no se produce tal contingencia.

II.10.3.- MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS Y CONDICIONADOS AMBIENTALES.

RUIDOS Y VIBRACIONES

Toda la maquinaria y equipos se encuentran homologados, cumpliendo con la normativa vigente además el ruido que pueda emitir es despreciable teniendo en cuenta que la nave es una edificación aislada y las maquinas que posean alguna vibración se instalará sobre silentblock que absorba las vibraciones.

Se adjunta, anexo a la presente memoria, un estudio de ruidos en cumplimiento del art. 42 del D. 6/2012.

En base a esto, el ruido ni vibraciones podemos considerarlo un factor contaminante.

EMISIONES A LA ATMOSFERA

Tanto los grupos electrógenos cómo los vehículos para el transporte por el exterior, son homologados y disponen de los filtros y/o catalizadores correspondientes, para evitar emisiones de partículas a la atmosfera.

UTILIZACION DEL AGUA.

Se hará un consumo responsable del agua, para lo cual se dispondrán elementos temporizados en lavabos, urinarios y duchas. Así mismo los váteres dispondrán de doble dispositivo de vaciado según la necesidad de utilizar ½ depósito o entero.

VERTIDOS LIQUIDOS. AGUAS PLUVIALES.

Las aguas pluviales son limpias, por tanto no se prevé que ocasionen ninguna contaminación al medio. Su gestión se ha descrito en el apartado anterior, II.10.

CONSUMO ELÉCTRICO.

Para mejorar la eficiencia y disminuir en la medida de lo posible el consumo eléctrico se dispondrán sensores de presencia para el accionamiento del alumbrado, en ciertas dependencias. Así mismo a los motores de mayor potencia se les dotará de un variador de velocidad, lo cual garantizará una regulación precisa de su consumo según la demanda.

Se sectorizará al máximo la instalación de forma que se pueda realizar un análisis pormenorizado que detecte averías y desviaciones del consumo nominal.

Se procurará un diseño de la instalación óptimo de forma que tengamos las mínimas pérdidas por caídas de tensión.

RESIDUOS.

Los recipientes contenedores de los restos vegetales estarán siempre en buen estado de estanqueidad y serán de fácil limpieza, evitando la lixiviación de líquidos al suelo y la contaminación del medio. Tendrán que ser retirados por un gestor autorizado diariamente para evitar su pudrición y la generación de olores.

- ❖ Los restos vegetales no suponen ningún problema para el medio, ya que son fácilmente reciclables para uso como alimento de animales, y abono o compost para usar en la agricultura.

El cartón, plástico y madera se almacenará en contenedores separados. En el caso del cartón este se irá compactando de forma automática. El plástico tendrá que almacenarse en contenedor que esté cerrado para evitar que se vuelen plásticos por el viento.

- ❖ Estos tres residuos no son contaminantes, no presentando su reciclado dificultad alguna.

II.10.4.- MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL AMBIENTAL.

Se proponen una serie de medidas de seguimiento y control, que permitan garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites ambientales permisibles.

- ❖ Para ello planteamos una serie de controles que se realizarán periódicamente, al ser posible una vez al año. En estos controles se pretende observar que el proceso de producción de la hortofrutícola se esté llevando a cabo de manera ambientalmente correcta. Así mismo el consumo de agua, detectando mala utilización o averías que aumenten las necesidades. Igualmente el consumo eléctrico, realizando el mantenimiento preventivo adecuado.
- ❖ Se comprobarán la renovación de los contratos con las empresas gestoras de los residuos, así como custodia de los certificados correspondientes del producto retirado y su destino.
- ❖ Inspeccionar periódicamente que los residuos se están almacenando de manera correcta y que el volumen no sobrepase el límite establecido.
- ❖ Los contenedores para la residuos vegetales necesitarán de una garantía de su estanqueidad que evite el derrame de lixiviados. En este sentido tendrán que ser inspeccionados diariamente.
- ❖ Además se comprobará que el cierre de todos los contenedores funciona perfectamente, de forma que garantice un posible volado en el caso de los plásticos. Para el cartón y papel, se vigilará que la compactadora funcione en el momento, para evitar que se puedan volar.

- ❖ Se revisará que la arqueta para sedimentación y filtro de las aguas pluviales esté en perfecto estado de uso. Es recomendable realizar una limpieza al menos dos veces al año y siempre después de una fuerte lluvia.
- ❖ Para los residuos del tipo urbano se vigilará su clasificación antes de su vertido a los contenedores municipales ubicados en el exterior.
- ❖ Se revisarán los filtros de partículas, catalizadores y demás equipos dispuestos en las máquinas con motor diesel.

II.11. ESTUDIO DE RUIDOS.

A.- CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCÍA, (DECRETO 6/2012 de 17 de enero).

Valores límite de inmisión de ruido aplicables a las actividades, maquinarias y equipos, así como a las nuevas infraestructuras de transporte viario, ferroviario, aéreo y portuario de competencia autonómica y local (Artº. 29)

APARTADO 1.- INFRAESTRUCTURAS PORTUARIAS Y ACTIVIDADES.-

La finca donde se pretende la ubicación de este Centro de Manipulación y Comercialización de Productos Hortofrutícolas, se encuentra en el Término Municipal de El Ejido, en el Paraje DS. Cuatro Vientos (junto a ctra. Cuatro Vientos-Guardias Viejas). Nuestra nave situada el interior de nuestra parcela está exenta de colindancias, en un entorno de invernaderos.

Aunque nos encontramos en una zonificación de tipo rústico, se asimilará a una zonificación industrial, a pesar que solamente colindamos con fincas rusticas, por lo que no es necesario justificar este apartado en cuando a niveles transmitidos a locales colindantes puesto que siendo uso de tipo industrial no se recogen ningunas mínimas exigencias en la tabla VI del presente artículo.

Los valores de inmisión de ruido al exterior no sobrepasarán los 65 dBA, para nuestra actividad, en el horario más desfavorable (día y tarde en nuestro caso) y siempre que el N.R.F. sea igual o inferior, cumpliendo con la tabla VII de este artículo, considerando zona de uso industrial.

Cumplimiento de los valores límites de inmisión de ruido aplicable a las actividades, maquinarias y equipos, así como a las nuevas infraestructuras de transporte viario, ferroviario, aéreo o portuario de competencia autonómica y local (Artº. 30)

En el caso de mediciones o de la aplicación de otros procedimientos de evaluación apropiados, se considerará que se respetan los valores límite de inmisión de ruido establecidos en el artículo 29 cuando los valores de los índices acústicos, evaluados conforme a los procedimientos establecidos en la Instrucción Técnica 2, cumplan, para el periodo de un año lo siguiente, tratándose de actividades:

1º. Ningún valor promedio del año supera los valores fijados en la correspondiente tabla VI ó VII.

2º. Ningún valor diario supera en 3 o más de 3 dB los valores fijados en la correspondiente tabla VI ó VII.

3º. Ningún valor medido del nivel de presión sonora corregido para el período de tiempo que se establezca (índice L_{K_{eq},T_i}) supera en 5 dB los valores fijados en la correspondiente tabla VI ó VII.

A los efectos de la inspección de actividades a que se refiere el artículo 27 de la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, se considerará que una actividad en funcionamiento cumple los valores límite de inmisión de ruido establecidos en el artículo 29, cuando los valores de los índices acústicos evaluados conforme a los procedimientos establecidos en la Instrucción Técnica 2, cumplan lo especificado en los epígrafes 2º y 3º del apartado 1.a).

Límites admisibles de transmisión de vibraciones (Artº. 31)

Las actividades y las nuevas infraestructuras de transporte deberán adoptar las medidas necesarias para no transmitir al espacio interior de las edificaciones destinadas a viviendas, usos residenciales, hospitalarios, educativos o culturales, vibraciones para que, no sólo no sobrepasen por sí solas los objetivos de calidad acústica establecidos en la tabla V, sino que tampoco resulten superados estos límites por la concurrencia de estas vibraciones por otras que procedan de distintas fuentes.

Condiciones acústicas Generales (Artº. 32)

Los valores de aislamiento acústico exigidos a los locales destinados a uso distinto del de vivienda deberán ser los necesarios para el cumplimiento de todas las limitaciones de inmisión y transmisión, establecidas en este Reglamento.

Condiciones acústicas particulares en actividades y edificaciones donde se generan niveles elevados de ruido. (Artº. 33).

Cumpliendo con el Artº 33.2, nuestra actividad queda clasificada como tipo 1:

“Establecimientos públicos y de actividades recreativas de pública concurrencia, sin equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, así como recintos que alberguen equipos o maquinaria ruidosa, que generen niveles de emisión sonora menor o igual a 85 dBA.”

Las actividades englobadas en el tipo 1, deberán de disponer de una diferencia de nivel estandarizada ponderada (DnTA) mínima de 60 dBA con respecto a recintos protegidos colindantes o adyacentes.

En nuestro caso particular, al no existir viviendas ó recintos protegidos colindantes con la parcela, el aislamiento será el necesario para cumplir con los niveles de inmisión al exterior.

Procedimientos aplicables para la medición y valoración de ruidos y vibraciones generados por actividades, de ruido ambiental y de aislamientos acústicos (Artº. 35).

Los procedimientos contenidos en la Instrucción Técnica 2 del Decreto 6/2012 serán de aplicación para la medición y valoración de:

a) Los ruidos en el interior de las edificaciones, y de los ruidos en el ambiente exterior, así como la exposición a las vibraciones en el interior de los locales generados por actividades.

b) Las inmisiones sonoras por cualquier causa en el ambiente exterior.

c) Los aislamientos acústicos a ruido aéreo, a ruido estructural y el aislamiento acústico de fachadas y cubiertas de edificios.

Equipos de medidas de ruidos y vibraciones (Artº. 37).

A los instrumentos de medida y calibradores utilizados para la evaluación del ruido les serán de aplicación las disposiciones establecidas en la Orden de Ministerio de Fomento, de 25 de septiembre de 2007, por la que se regula el control metrológico del estado de los instrumentos destinados a la medición de sonido audible y de los calibradores acústicos. El plazo de validez de la verificación de los instrumentos de medida será de un año. La entidad que realice dicha

verificación emitirá un certificado de acreditación de la misma de acuerdo con la Orden citada.

Los instrumentos de medida utilizados para todas aquellas evaluaciones de ruido o aislamiento acústico, en las que sea necesario el uso de filtros de banda de octava o 1/3 de octava, deberán cumplir lo exigido para el grado de precisión tipo 1/clase 1 en las normas UNE-EN 61260:1997 y UNE-EN 61260/A1:2002, "Filtros de octava y de bandas de una fracción de octava".

En la evaluación de las vibraciones por medición se deberán emplear instrumentos de medida que cumplan las exigencias establecidas en la norma UNE-EN ISO 8041:2006, "Respuesta humana a las vibraciones. Instrumentos de medida".

Como regla general se utilizarán:

- a) Sonómetros integradores-promediadores, con análisis estadísticos y detector de impulso, para medidas de inmisión y transmisión de ruidos.
- b) Sonómetros con análisis espectral para medidas en bandas de tercios de octava, para medición de aislamientos acústicos, y de inmisión y transmisión de ruidos.

Exigencia y contenido mínimo de estudios acústicos (Artº. 42).

Los proyectos de actividades e instalaciones productoras de ruidos y vibraciones que generen niveles de presión sonora iguales o superiores a 70 dBA, así como sus modificaciones y ampliaciones posteriores con incidencia en la contaminación acústica, requerirán para su autorización, licencia o medio de intervención administrativa en la actividad que corresponda, la presentación de un estudio acústico realizado por personal técnico competente, conforme a la definición contenida en el artículo 3, relativo al cumplimiento durante la fase de funcionamiento de las normas de calidad y prevención establecidas en el presente Reglamento y, en su caso, en las Ordenanzas Municipales sobre la materia.

Tratándose de actividades o proyectos sujetos, en nuestro caso a calificación ambiental, el estudio acústico se incorporará en el proyecto técnico.

El contenido mínimo de los estudios acústicos para las actividades o proyectos será el establecido en la Instrucción Técnica 3 de este Decreto. En el presente estudio de ruidos, se justifican todos los puntos mínimos que se exigen en la citada Instrucción partiendo de la emisión global que nuestra actividad pueda generar.

B.- ESTUDIO ACÚSTICO. (ARTº 42 DECRETO 6/2012).**1. TIPO DE ACTIVIDAD.**

Nuestra nave estará destinada a la actividad de Centro de Manipulación y Comercialización de Productos Hortofrutícolas, con un horario de funcionamiento, de lunes a sábado, desde las 07.00 h de la mañana a las 21:00 h.

No existe tramo horario nocturno, por lo que no habrá una franja más desfavorable que otra, simplemente se funcionará en horario diurno.

2. NIVEL SONORO DE EMISIÓN.

La emisión de ruidos será producida por la maquinaria que disponemos en la nave, concretamente por las líneas de trabajo de pimientos, de mallas y banca, de empaquetar, de plastificado, paletizadoras, evaporadoras de cámaras frigoríficas de entrada y salida, compresores de frío, compresor de aire comprimido y condensadores de las cámaras frigoríficas.

En el interior de la nave los ruidos serán producidos por esta maquinaria descrita en el párrafo anterior y personal de la empresa en funcionamiento.

Se realizará el presente estudio para valorar el nivel de aislamiento de la nave en cumplimiento de los valores de inmisión y transmisión establecidos por el Decreto 6/2012, para la maquinaria productora de ruidos que se dispone.

En el interior de nuestra nave los espectros característicos de los motores de las máquinas que disponemos, según datos del propio fabricante, así como la afluencia de público en tono alto obtenido según valores indicados en tablas reconocidas son los siguientes:

ESPECTRO CARACTERISTICO EN BANDAS DE OCTAVA	Frecuencias en Hz.							
	63	125	250	500	1000	2000	4000	dBA
PÚBLICO CON ACTIVIDAD LIGERA	86	86	82	82	82	85	84	92
Evaporador entrada-1	44	51	55	58	52	56	57	63

Evaporador entrada-2	44	51	55	58	52	56	57	63
Evaporador entrada-3	44	51	55	58	52	56	57	63
Evaporador-1 salida-1	44	51	55	58	52	56	57	63
Evaporador-2 salida-1	44	51	55	58	52	56	57	63
Evaporador-3 salida-1	44	51	55	58	52	56	57	63
Evaporador-1 salida-2	42	49	57	57	52	54	55	61
Evaporador-2 salida-2	42	49	57	57	52	54	55	61
Evaporador preenfriado-1	43	47	56	55	57	57	58	60
Evaporador preenfriado-2	43	47	56	55	57	57	58	60
Evaporador antecámara	43	47	56	55	57	57	58	60
LINEA-1 (PIMIENTO)	42	49	57	59	50	54	55	63
LINEA-2 (PIMIENTO)	42	49	57	59	50	54	55	63
LINEA-3 (PIMIENTO)	47	58	57	60	53	49	44	55
LINEA-4 (PIMIENTO)	47	55	59	58	54	47	42	58
PALETIZADORA	48	49	43	44	35	29	34	47
ENMALLADORA	48	51	52	53	54	57	59	53
SPL TOTAL	86	86	82	82	82	85	84	92

NOTA: Los espectros de emisión son niveles de presión sonora en dB, medidos a 1 metro de distancia y a 1,5 metros de altura en campo libre.

En el exterior de la nave, se han colocado 2 compresores de frío, una condensadora y un compresor de aire comprimido. El espectro de emisión de cada uno es el siguiente:

ESPECTRO CARACTERISTICO EN BANDAS DE OCTAVA	Frecuencias en Hz.							
	63	125	250	500	1000	2000	4000	dBA
CONDENSADORES	50	51	52	57	48	49	51	61
COMPRESOR FRIO-1	52	53	58	60	51	52	49	66
COMPRESOR FRIO-2	52	53	58	60	51	52	49	66
COMPRESOR FRIO-3	52	53	58	60	51	52	49	66
COMPRESOR FRIO-4	52	53	58	60	51	52	49	66

NOTA: Los espectros de emisión son niveles de presión sonora en dB, medidos a 1 metro de distancia y a 1,5 metros de altura en campo libre.

3. VALORES LÍMITES DE INMISIÓN Y TRANSMISIÓN DE NUESTRA ACTIVIDAD.

3.1. NIVELES DE TRANSMISIÓN A COLINDANTES.

Nuestra nave no tiene medianerías, por lo que se dispone de cuatro fachadas que comunican con el exterior dentro de la parcela privada. La cubierta de la nave comunica con el exterior.

La parcela donde se ubica la nave si es colindante con naves industriales por el extremo oeste. Si consideramos nuestra parcela dentro de zona industrial, colindante con otras parcelas industriales, no es necesario justificar el Decreto 6/2012 en cuando a niveles transmitidos a locales colindantes puesto que siendo uso de tipo industrial no se recogen ningunas mínimas exigencias en la tabla VI del Artº 29 del mencionado Decreto.

3.2.- NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR.

Los valores de inmisión de ruido al exterior no sobrepasarán los 65 dBA, para nuestra actividad, en el horario más desfavorable (día y tarde en nuestro caso) y siempre que el N.R.F. sea igual o inferior, cumpliendo con la tabla VII del Artº 29, apartado 1 b) del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica.

Para los compresores de las cámaras frigoríficas, el valor máximo permitido del L_{kn} será de 55 dBA, en horario nocturno, considerando que su funcionamiento pueda ser durante las 24 h.

TIPO DE ÁREA ACÚSTICA		INDICES DE RUIDO		
		L_{Kd}	L_{Ke}	L_{Kn}
a	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial	55	55	45
b	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial.	65	65	55
c	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso recreativo y de espectáculos.	63	63	53
d	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso característico turístico o de otro uso terciario no contemplado	60	60	50

	en el tipo c.			
e	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso sanitario, docente y cultural que requiera una especial protección contra la contaminación acústica.	50	50	40

4.- AISLAMIENTOS TEÓRICOS EXISTENTES.-

AISLAMIENTOS EN BANDAS DE OCTAVA								
PARAMENTOS	TIPOLOGÍA	FRECUENCIAS EN Hz.						
		63	125	250	500	1000	2000	4000
Paredes naves colindantes.	NO EXISTEN	-	-	-	-	-	-	-
Paredes con el exterior: - Fachadas del Centro.	<u>Parte ciega:</u> Bloque de hormigón enfoscado por ambas caras e= 24 cm. S = 2407,4 m ² . Chapa simple de acero galvanizado. S=396 m ²	30	36	37	40	46	54	57
	<u>Puertas metálicas:</u> Chapa tipo pegaso de acero galvanizado ondulada y pintadas al esmalte, e= 6 mm. S= 120 m ² . Ventanas con cristal de dos laminas 6+6 mm. S= 41,25 m ² .	18	24	28	31	34	29	34
	Ag	13	19	23	27	29	31	32
Cubierta.	Chapa metálica de acero galvanizado.	15	21	27	29	30	36	34

5.- AISLAMIENTO EXIGIDO.-

En nuestro caso particular, al no disponer de nada que sea colindante con nuestra nave, los paramentos como mínimo cumplirán con los requisitos exigidos en el Decreto, teniendo en cuenta que el aislamiento acústico bruto de la nave sea suficiente para que no se supere el nivel de inmisión al exterior exigido a 1,5 m del perímetro de nuestra parcela.

6. JUSTIFICACIÓN DE LOS NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR EN FUNCIÓN DEL AISLAMIENTO QUE DISPONE LA NAVE.

Con las consideraciones de los puntos anteriores: 3 y 5, resumimos los cálculos en las siguientes tablas, donde se refleja el aislamiento necesario en los distintos paramentos.

Se confecciona una tabla para cada elemento separador:

CÁLCULO TEÓRICO DEL AISLAMIENTO NECESARIO EN BANDAS DE OCTAVA.									
PARAMENTO: USO COLINDANTE:		FRECUENCIAS EN Hz.							dB A
		63	125	250	500	1000	2000	4000	
1	Nivel sonoro de emisión actividad (dB)	86	86	82	82	82	85	84	92
2	Límite de inmisión $L_{ke} \leq 65$ dBA Espectro equivalente curva NC-55 (dB)	74	67	62	58	56	54	53	65
3	Aislamiento necesario (1-2) (dB)	12	19	20	24	26	31	31	27
4	Aislamiento teórico existente (dB)	13	19	23	27	29	31	32	27
5	Incremento de aislamiento necesario.	NINGUNO							

CÁLCULO TEÓRICO DEL AISLAMIENTO NECESARIO EN BANDAS DE OCTAVA.									
PARAMENTO:		FRECUENCIAS EN Hz.							
Cubierta.									

USO COLINDANTE: Exterior.		63	125	250	500	1000	2000	4000	dB A
1	Nivel sonoro de emisión actividad (dB)	86	86	82	82	82	85	84	92
2	Límite de inmisión $L_{ke} \leq 65$ dBA Espectro equivalente curva NC-55 (dB)	74	67	62	58	56	54	53	65
3	Aislamiento necesario (1-2) (dB)	12	19	20	24	26	31	31	27
4	Aislamiento teórico existente (dB)	15	21	27	29	30	36	34	29
5	Incremento de aislamiento necesario.	NINGUNO							

Como se puede comprobar en las tablas de cálculos, el aislamiento que dispone la nave, es suficiente para no superar los límites de inmisión exigidos en el Decreto 6/2012 de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía en el horario diurno.

Los compresores de frío y condensadora de las cámaras frigoríficas se encuentran instaladas en el exterior de la nave, junto a la cámara de salida-1.

El nivel de presión sonora que tendremos a 1 m de distancia desde donde se ubican los compresores de frío y condensador evaporativo de las cámaras funcionando a la vez, será:

Condensador cámaras (61 dBA) + Compresor-1 (66 dBA) + Compresor-2 (66 dBA) = 70 dBA.

El nivel de presión sonora que tendremos a 1,5 m del perímetro de la parcela por la cara este, considerada como la más desfavorable desde donde se encuentran los compresores y condensadora de las cámaras frigoríficas y a 1,5 m de altura desde el suelo será:

Para un coeficiente direccional de 1 (todas las direcciones) sin tener en cuenta cualquier componente reflejada tenemos que:

$$SPL_2 = SPL_1 - 10 \log \frac{(r_2)^2}{(r_1)^2} \quad (dB)$$

Siendo:

SPL_1 = nivel de presión sonora a una distancia r_1 en dB.

SPL_2 = nivel de presión sonora a una distancia r_2 en dB.

Partiendo de niveles ponderados y teniendo en cuenta que el nivel que nos proporciona el fabricante es a 1 m de distancia, el nivel de presión sonora a 10 m, que es la distancia que hay desde los compresores y condensadora hasta 1,5 m de distancia del perímetro de la parcela será:

$SPL_{1\text{ TOTAL}} = 70$ dBA. (Frente a los compresores y condensadora, medido a 1 m de distancia, teniendo en cuenta que es el nivel global de los compresores y condensadora funcionando a la vez).

$$SPL_2 = 70 - 10 \log \frac{10^2}{1^2} = 50 \text{ dBA.}$$

El nivel de inmisión por la cara este de nuestra parcela (a 1,5 m del límite de la parcela) será de 50,0 dBA, correspondiente a los compresores y condensadora de las cámaras frigoríficas, inferior a los 55 dBA permitidos en horario de noche, según la tabla VII del Decreto 6/2012.

7.- PROGRAMACIÓN DE MEDIDAS ACÚSTICAS “IN SITU”.

Al tratarse de una actividad industrial en una zonificación de uso industrial, y no disponer de ningún recinto protegido colindante en nuestro caso (solo naves industriales), no es necesario medir los aislamientos a ruido aéreo y a ruido de impacto.

De igual modo tampoco es necesario tomar medidas de los niveles de transmisión a colindantes, al lindar la parcela solamente con naves industriales.

Tan solo será necesario cumplir con los niveles de inmisión al exterior exigido a 1,5 m del perímetro de nuestra parcela, por lo que una vez finalizadas las instalaciones del centro de manipulado y antes de la puesta en marcha, se procederá a tomar las medidas acústicas del nivel de inmisión al exterior en los perímetros que dispone la parcela.

8.- PLANO DE PLANTA DE LOS FOCOS SONOROS DEL ESTABLECIMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE LOS RECEPTORES AFECTADOS.

En el plano nº 03. "Pl. Instalación de Maquinaria y Equipos" se muestran claramente todos los focos sonoros que dispone la nave, con los niveles de presión sonora que se registrarán en el exterior.

De igual modo en los planos indicados se indican los niveles previstos después de las medidas correctoras adoptadas.

Para los cálculos de los aislamientos a ruido aéreo se ha empleado la herramienta de cálculo del Documento Básico de Protección frente el Ruido DB-HR.

Para los cálculos de las emisiones se ha utilizado el procedimiento de la Ley Cuadrática Inversa partiendo de los niveles generados por la maquinaria facilitados por las fichas técnicas del fabricante y base de datos que la Consejería de Medio Ambiente dispone, así como software de cálculos de niveles.

II.11.- CONCLUSIONES.

Una vez concluido el presente Análisis Ambiental, y con los demás Documentos que se adjuntan, se espera quede bien definida lo que serán las condiciones ambientales a tener en cuenta para el ejercicio de la actividad de CENTRO DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS a fin de obtener la Calificación Ambiental. El Técnico que suscribe eleva el Documento a la consideración de los Organismos Competentes, quedando a su disposición para cuantas aclaraciones se estimen oportunas.

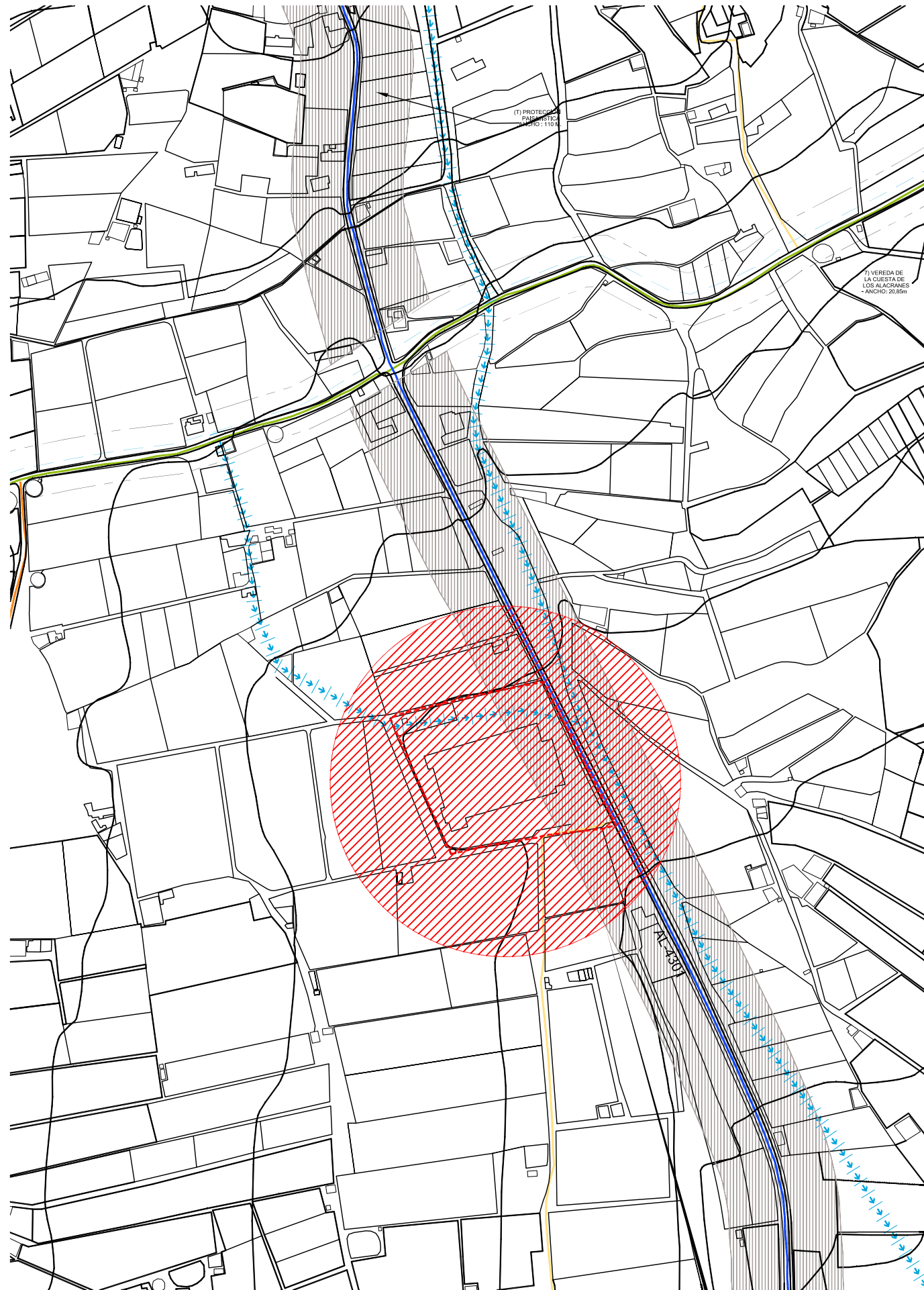
Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, se firma el presente Documento.

El Ejido, Junio de 2023.

INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL



Gabriel Rodríguez Vique
Colegiado núm. 601.



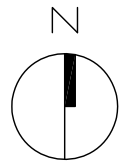
E: 1 / 5.000

REFERENCIA CATASTRAL:
002000100WF16G0001AT

SITUACIÓN



E: 1 / 3.000



CLASIFICACIÓN DEL SUELO-CATEGORÍA DEL S.N.U.

S. URBANO		S. NO URBANIZABLE	
S. URBANIZABLE		DE PROTECCIÓN POR EL P.O.T.P.A. Y P.G.O.U.	
S. NO URBANIZABLE		PAISAJES PROTEGIDOS Y ESPACIOS DE INTERÉS AMBIENTAL Y TERRITORIAL	
DE PROTECCIÓN POR LEGISLACIÓN ESPECÍFICA		ZONA DE INFLUENCIA DEL LITORAL	
PARAJE NATURAL		LUGARES DE INTERÉS COMUNITARIO L.I.C	
RESERVA NATURAL		ZONA DE INFLUENCIA DE NÚCLEOS	
DOMINIO PÚBLICO M.T.		ZONAS DEGRADADAS	
DOMINIO PÚBLICO CTAL		DE PROTECCIÓN POR SU CARÁCTER NATURAL O RURAL	
ZONAS DE INTERÉS CULTURAL (B.I.C.)		DE INTERÉS AGRÍCOLA	
SUELOS DE RIESGOS NATURALES		SISTEMAS GENERALES	
VÍAS PECUARIAS		ESPACIOS LIBRES Y EQUIPAMIENTOS	
VÍAS PECUARIAS ALTERNATIVAS			
PROTECCIÓN DE CAUCES			

DELIMITACIONES-AFECCIONES-ÁMBITOS DE PROTECCIÓN

LÍMITE DEL TÉRMINO MUNICIPAL		ÁREA DE INTERÉS AMBIENTAL	
LÍMITE DEL SUELO URBANO		YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS	
LÍMITE DEL SUELO URBANIZABLE		DOMINIO PÚBLICO M.T.	
		RIBERA DE MAR	
		SERVIDUMBRE M.T.	

VIARIO: S. GLES. E ITINERARIOS

	EXISTENTE	PREVISTO
CAMINO RURAL - 3		
CAMINO RURAL - 2		
CAMINO RURAL - 1		
CARRETERA NIVEL - 3		
CARRETERA NIVEL - 2		
CARRETERA NIVEL - 1		

AGORA
ARQUITECTURA · INGENIERÍA

CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.

Análisis Ambiental para:

ACTIVIDAD DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.

Plano:

SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

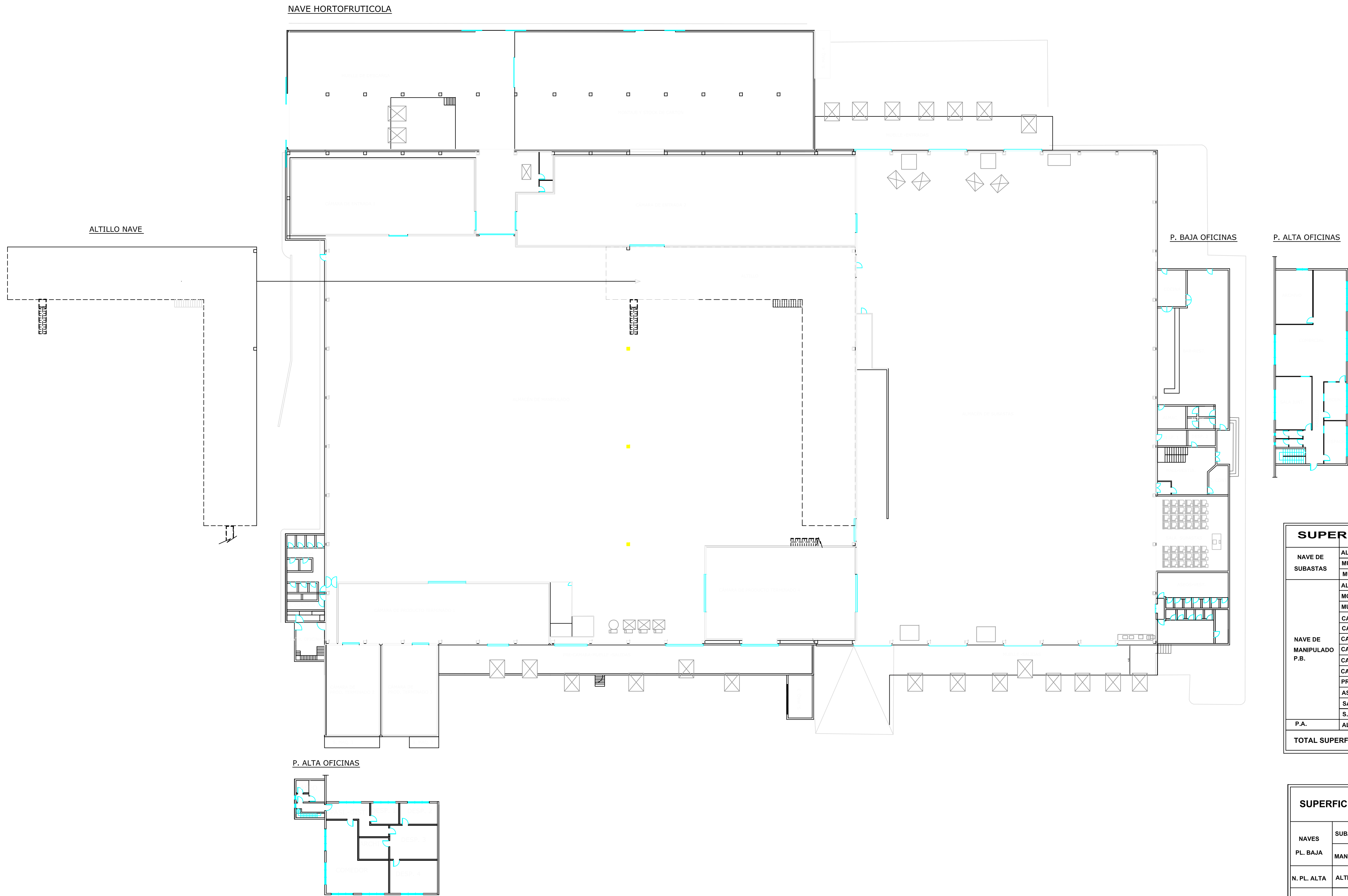
Promotor:
AGROPONENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

Situación: Ds. Cuatro Vientos, 284. C.P.:04715
El Ejido. Almería

Dibuja: - Comp: **Gabriel** Ref: **22-103-A.A.** Escala: **Varlas (A3)** Fecha: **Marzo-2023**

Ingeniero Técnico Industrial:
Gabriel Rodríguez Vique

C/ Murgis 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu



SUPERFICIES UTILES NAVES.		
NAVE DE SUBASTAS	ALMACEN DE SUBASTAS	2.601,86 M2.
	MUELLE ENTRADA	142,33 M2.
	MUELLE SALIDA	139,24 M2.
NAVE DE MANIPULADO P.B.	ALMACEN DE MANIPULADO	3.311,71 M2.
	MONTAJE Y STOCK DE CARTON	626,60 M2.
	MUELLE DESCARGA	468,91 M2.
	CAMARA ENTRADAS 1	243,20 M2.
	CAMARA ENTRADAS 2	507,99 M2.
	CAMARA DE PROD. TERMINADO 1	222,29 M2.
	CAMARA DE PROD. TERMINADO 2	87,55 M2.
	CAMARA DE PROD. TERMINADO 3	87,55 M2.
	CAMARA DE PROD. TERMINADO 4	244,19 M2.
	PRE-CAMARA MUELLE-SALIDAS	198,64 M2.
	ASEOS	38,00 M2.
	SALA CUADROS ELECTRICOS	18,00 M2.
	S. MAQUINAS 1.2.3.4	40,89 M2.
P.A.	ALTILLO CARTON	355,55 M2.
TOTAL SUPERFICIE UTIL		9.334,50 M2.

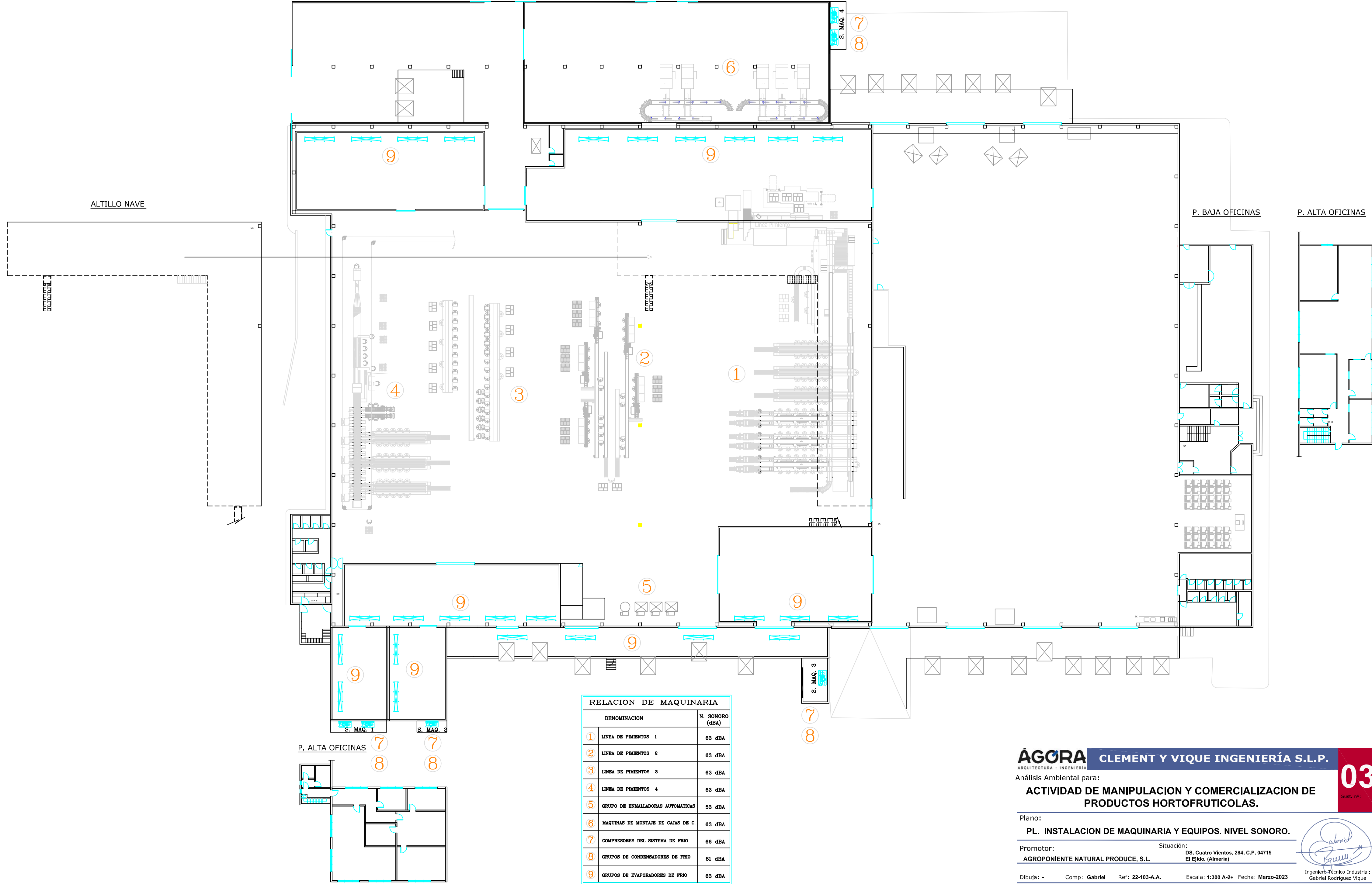
SUPERFICIES CONSTRUIDAS TOTALES (FINAL)		
NAVES	SUBASTAS-MUELLES	2.770,04 M2.
	MANIPULADO-CARTON-CAMARAS-MUELLES	6.274,26 M2.
N. PL. ALTA	ALTILLO CARTON	355,55 M2.
OFICINAS 1	PLANTA BAJA	472,64 M2.
	PLANTA ALTA	241,68 M2.
OFICINAS 2	PLANTA ALTA	215,48 M2.
C.T.		10,52 M2.
TOTAL SUP. CONSTRUIDA.		10.374,17 M2.

SUPERFICIES UTILES PL. ALTA (OFICINA 1)	
ARCHIVO	35,46 M2.
COMERCIAL	99,80 M2.
SALA JUNTAS	33,86 M2.
RECEPCION	15,64 M2.
DESPACHO	16,87 M2.
PASILLO	21,06 M2.
ASEOS	8,15 M2.
TOTAL SUPERFICIE UTIL PL. ALTA.	230,24 M2.

SUPERFICIES UTILES PL. BAJA (OFICINA 1)		
AREA BAR	BAR-RESTAURANTE	153,60 M2
	COCINA	18,29 M2
	ALMACEN	11,25 M2
	ASEOS	10,65 M2
HALL-VESTIBULO		44,76 M2
DESPACHO 1		7,89 M2
DESPACHO 2		7,48 M2
CABINA CONTROL		9,45 M2
SALA SUBASTAS		92,16 M2
ASEOS-VESTUARIOS		88,54 M2
TOTAL SUPERFICIE UTIL PL. BAJA.		444,07 M2.

SUPERFICIES UTILES PL. ALTA (OFICINA 2)	
ENTRADA-OFCINA	18,96 M2.
ASEO	10,83 M2.
PASILLO DISTRIBUIDOR	19,53 M2.
COMEDOR	58,59 M2.
DESPACHO 1	10,16 M2.
DESPACHO 2	14,10 M2.
DESPACHO 3	28,48 M2.
DESPACHO 4	27,66 M2.
ARCHIVO	11,28 M2.
TOTAL SUPERFICIE UTIL PL. ALTA.	199,89 M2.

NAVE HORTOFRUTICOLA



RELACION DE MAQUINARIA		
	DENOMINACION	N. SONORO (dBA)
1	LINEA DE PIMIENTOS 1	63 dBA
2	LINEA DE PIMIENTOS 2	63 dBA
3	LINEA DE PIMIENTOS 3	63 dBA
4	LINEA DE PIMIENTOS 4	63 dBA
5	GRUPO DE ENMALLADORAS AUTOMÁTICAS	53 dBA
6	MAQUINAS DE MONTAJE DE CAJAS DE C.	63 dBA
7	COMPRESORES DEL SISTEMA DE FRIO	66 dBA
8	GRUPOS DE CONDENSADORES DE FRIO	61 dBA
9	GRUPOS DE EVAPADORES DE FRIO	63 dBA

ÁGORA

ARQUITECTURA · INGENIERÍA

CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.

Plano: PL. INSTALACION DE MAQUINARIA Y EQUIPOS. NIVEL SONORO.

Promotor: AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

Situación: DS. Cuatro Vientos, 284. C.P. 04715 El Ejido, (Almería)

Dibuja: -

Comp: Gabriel

Ref: 22-103-A.A.

Escala: 1:300 A-2+

Fecha: Marzo-2023

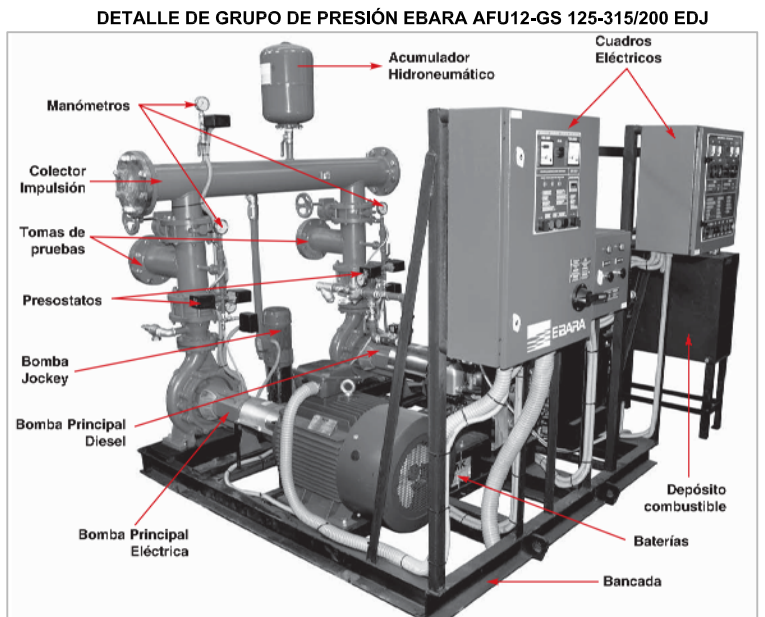
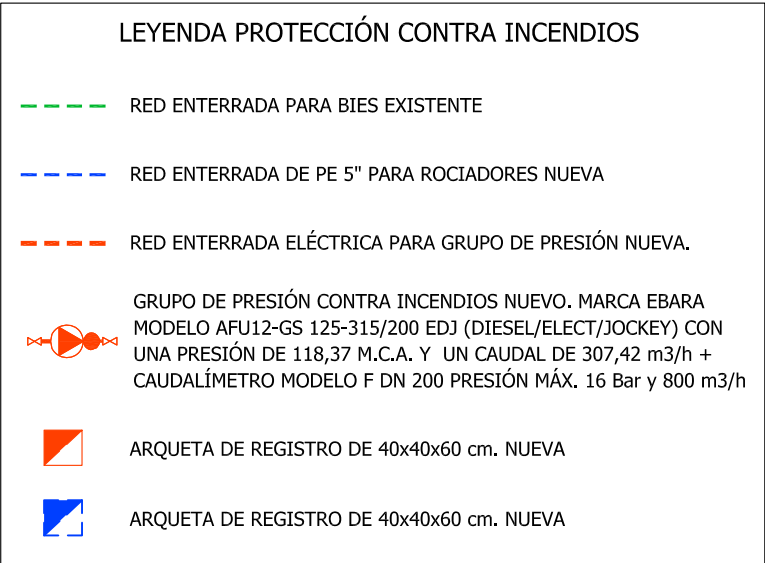
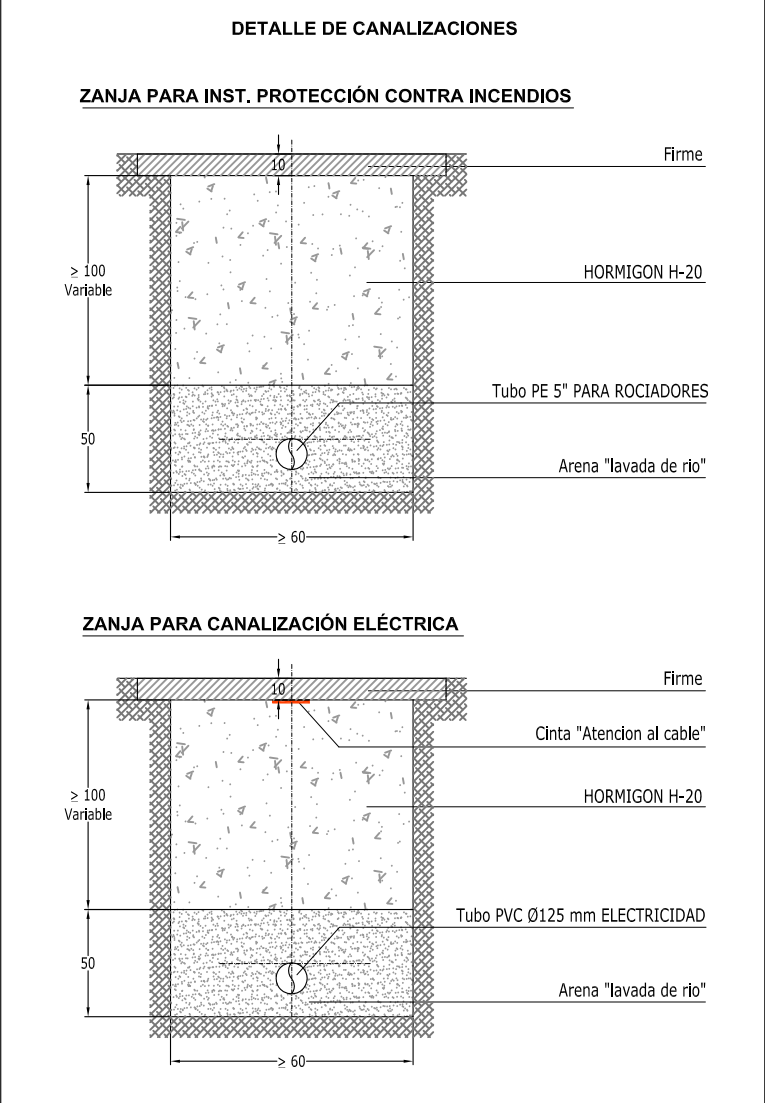
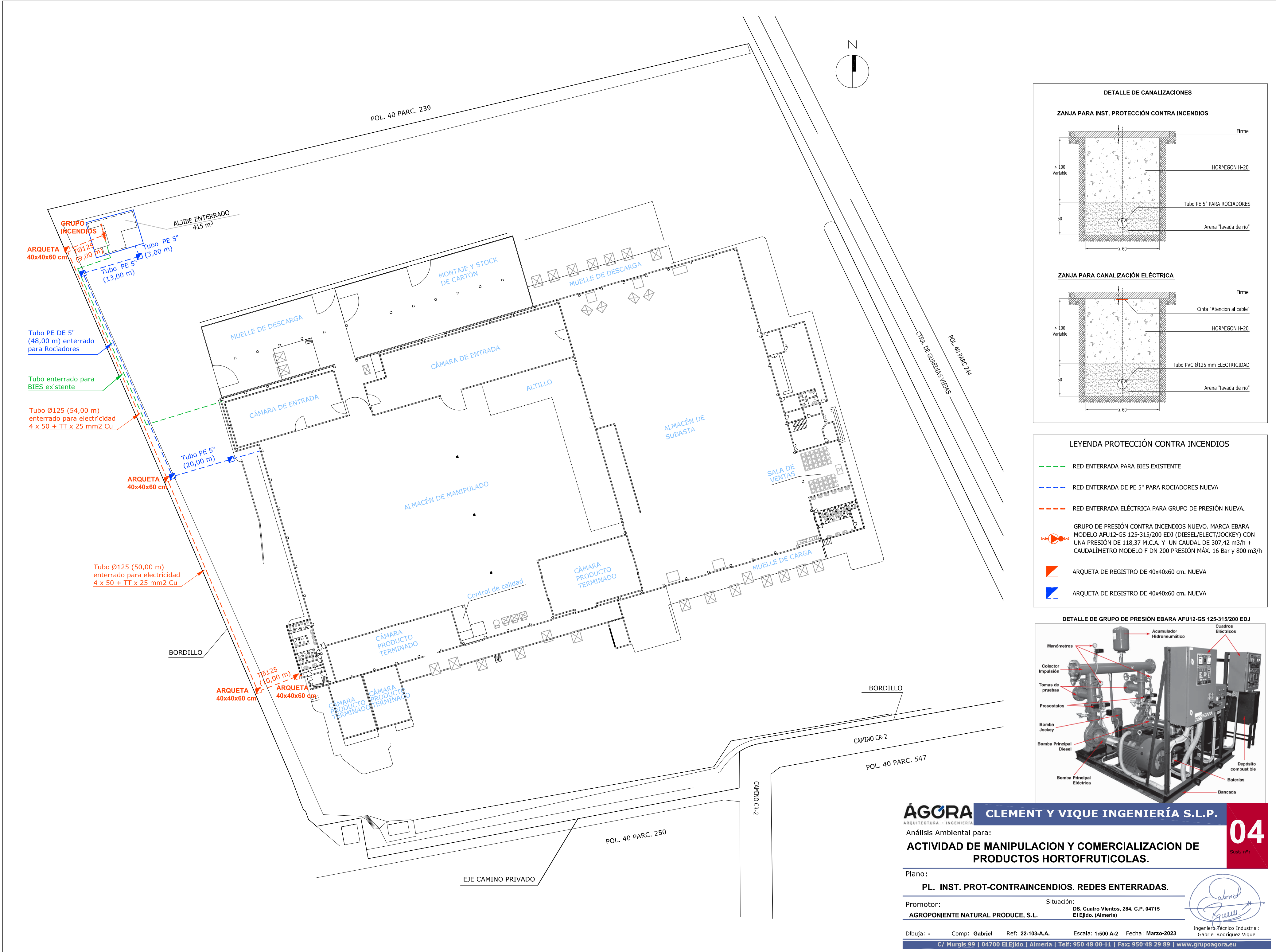
C/ Murgis 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu

03

Sust. nº:

Gabriel Rodríguez Vique

Ingeniero Técnico Industrial



ÁGORA ARQUITECTURA - INGENIERÍA

CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.

Análisis Ambiental para:

ACTIVIDAD DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.

Plano:

PL. INST. PROT-CONTRAINCENDIOS. REDES ENTERRADAS.

Promotor:

AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

Situación:

DS. Cuatro Vientos, 284, C.P. 04715
El Ejido, (Almería)

Dibuja: - Comp: **Gabriel** Ref: **22-103-A.A.** Escala: **1:500 A-2** Fecha: **Marzo-2023**

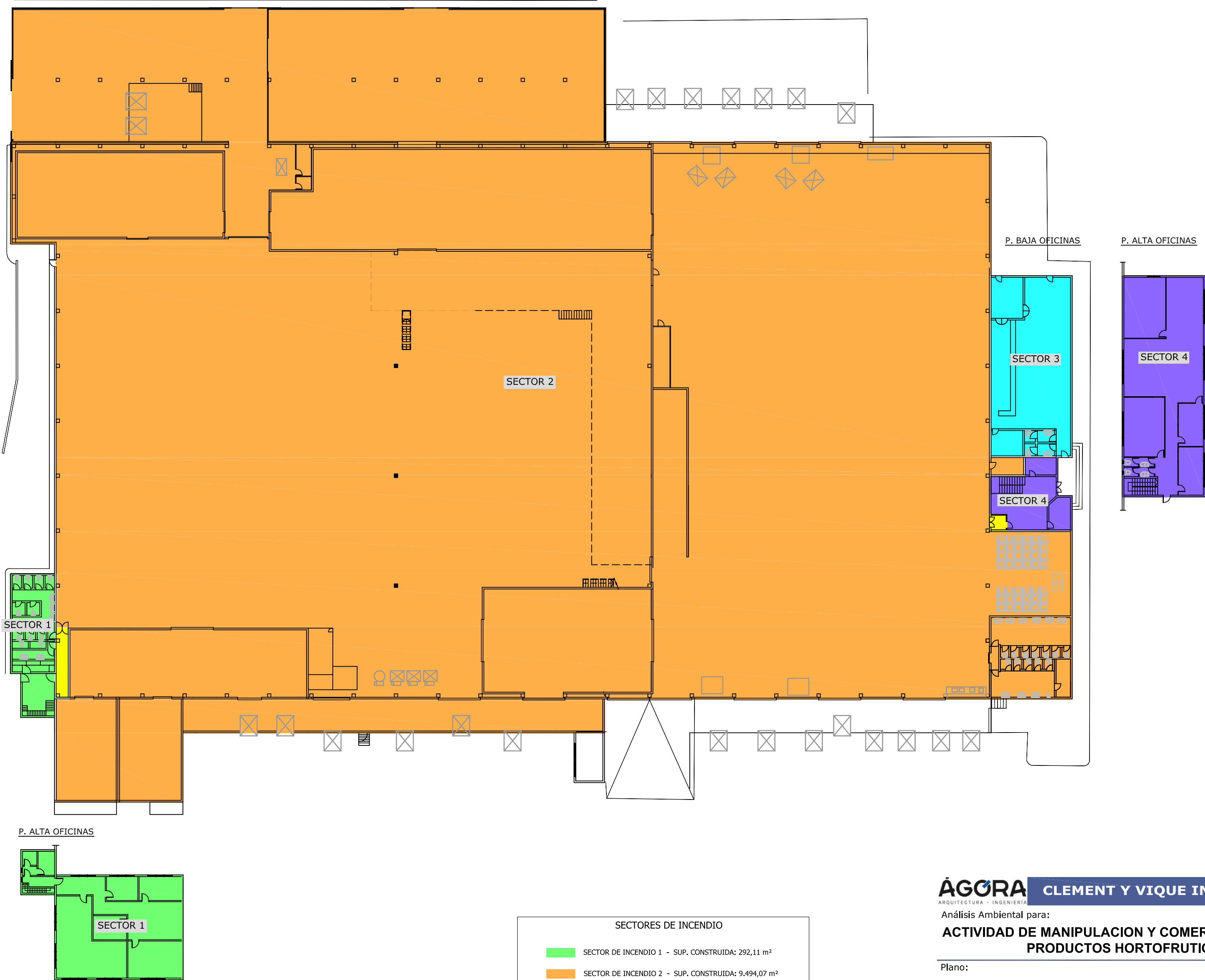
C/ Murgis 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu

04

Sust. nº:

Ingeniero Técnico Industrial:
Gabriel Rodríguez Vique

NAVE HORTOFRUTICOLA



SECTORES DE INCENDIO

- SECTOR DE INCENDIO 1 - SUP. CONSTRUIDA: 292,11 m²
- SECTOR DE INCENDIO 2 - SUP. CONSTRUIDA: 9.494,07 m²
- SECTOR DE INCENDIO 3 - SUP. CONSTRUIDA: 204,43 m²
- SECTOR DE INCENDIO 4 - SUP. CONSTRUIDA: 322,41 m²
- VESTÍBULO DE INDEPENDENCIA

ÁGORA

ARQUITECTURA - INGENIERÍA

CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.

Análisis Ambiental para:

ACTIVIDAD DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.

Plano:

PL. INST. PROT-CONTRAINCENDIOS. SECTORIZACION.

Promotor:

Situación:

AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

DS. Cuatro Vientos, 284. C.P. 04715
El Ejido. (Almería)

Dibuja: -

Comp: Gabriel

Ref: 22-103-A.A.

Escala: 1:350 A-2

Fecha: Marzo-2023

C/ Murgis 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu

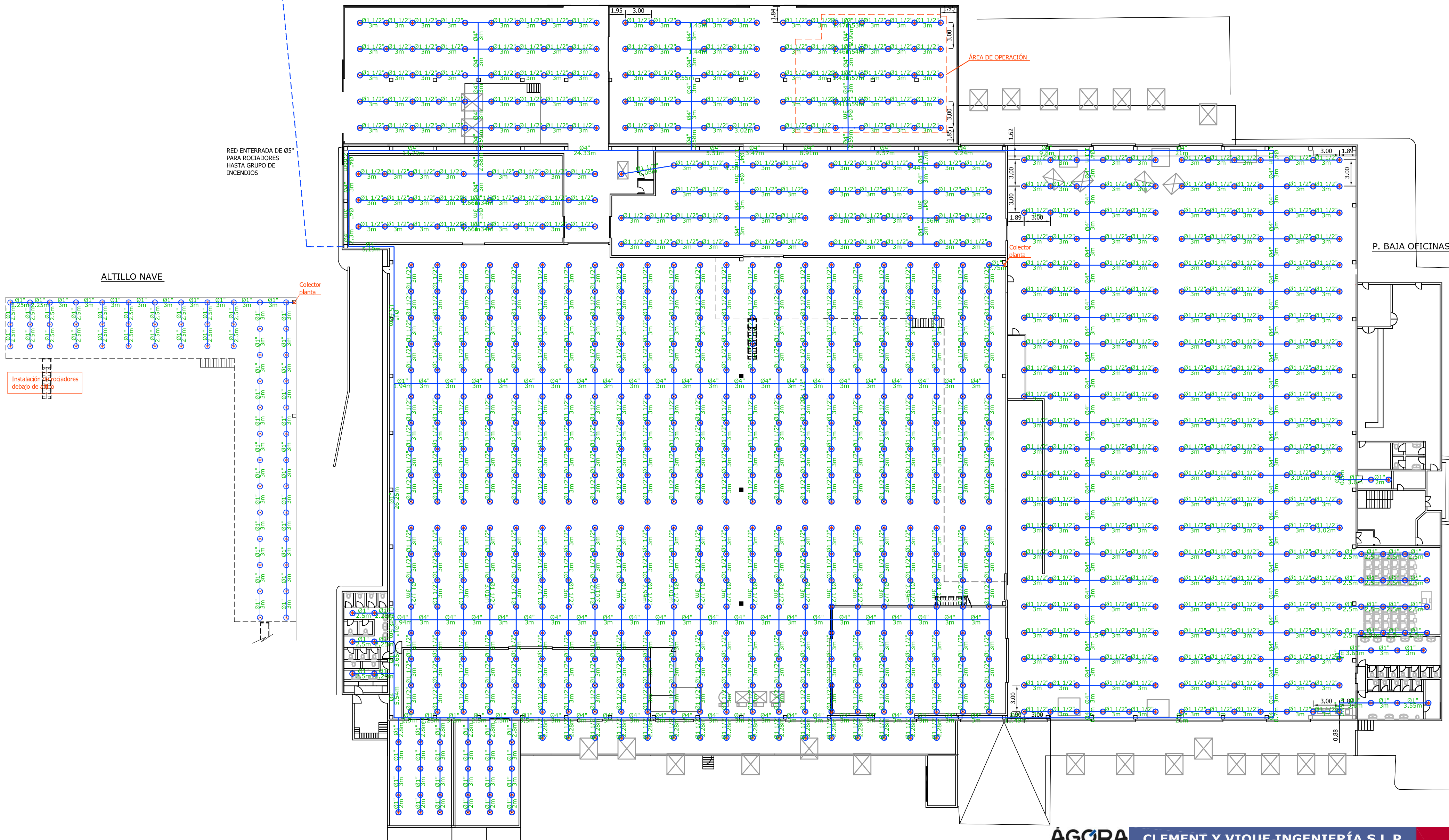
05

Sust. nº:

Gabriel Rodríguez Vique

Ingeniero Técnico Industrial

NAVE HORTOFRUTICOLA



LEYENDA ROCIADORES

- ROCIADOR AUTOMÁTICO
- RED ENTERRADA DE ACERO Ø5" PARA ROCIADORES
- RED COLGADA DE ACERO Ø4" Y Ø1 1/2" PARA ROCIADORES

AGORA CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.
ARQUITECTURA - INGENIERÍA

Análisis Ambiental para:

ACTIVIDAD DE MANIPULACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.

Plano:

PL. INST. PROT-CONTRAINCENDIOS. ROCIADORES AUTOMÁTICOS.

Promotor:
AGROPONENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

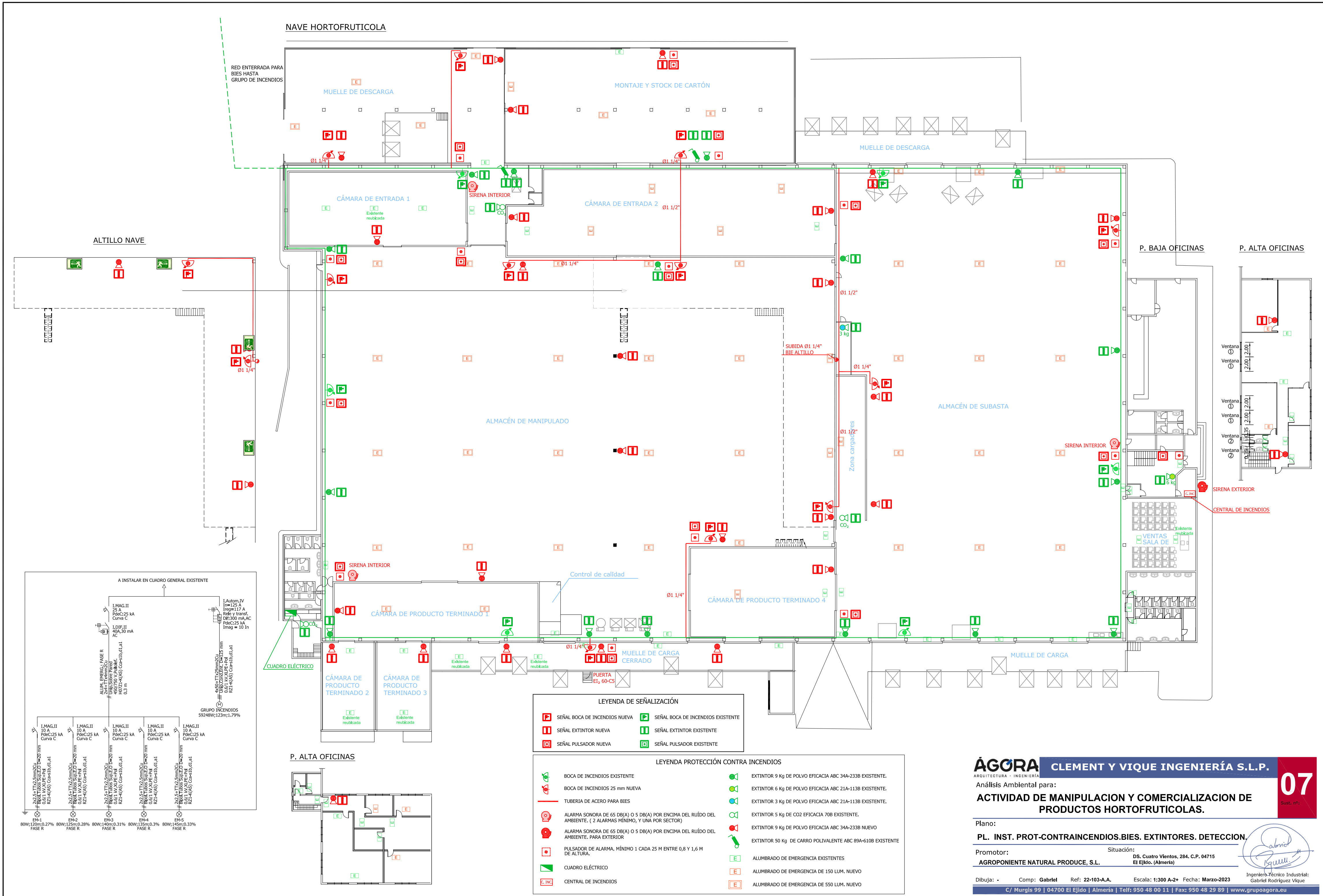
Situación:
DS. Cuatro Vientos, 284. C.P. 04715
El Ejido, (Almería)

Dibuja: - Comp: **Gabriel** Ref: **22-103-A.A.** Escala: **1:300 A-2** Fecha: **Marzo-2023**

C/ Murgis 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu

Gabriel Rodríguez Vique
Ingeniero Técnico Industrial:
Gabriel Rodríguez Vique

06
Sust. nº:



[illegible]

Recomiendo evacuación: 38 ml

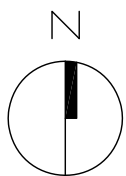
	RECORRIDO DE EVACUACIÓN
	SEÑAL SALIDA DE EDIFICIO
	SEÑAL SALIDA EMERGENCIA
	SEÑAL RECORRIDO DE EVACUACIÓN

Situación:
DS. Cuatro Vientos, 284. C.P. 04715
El Ejido. (Almería)

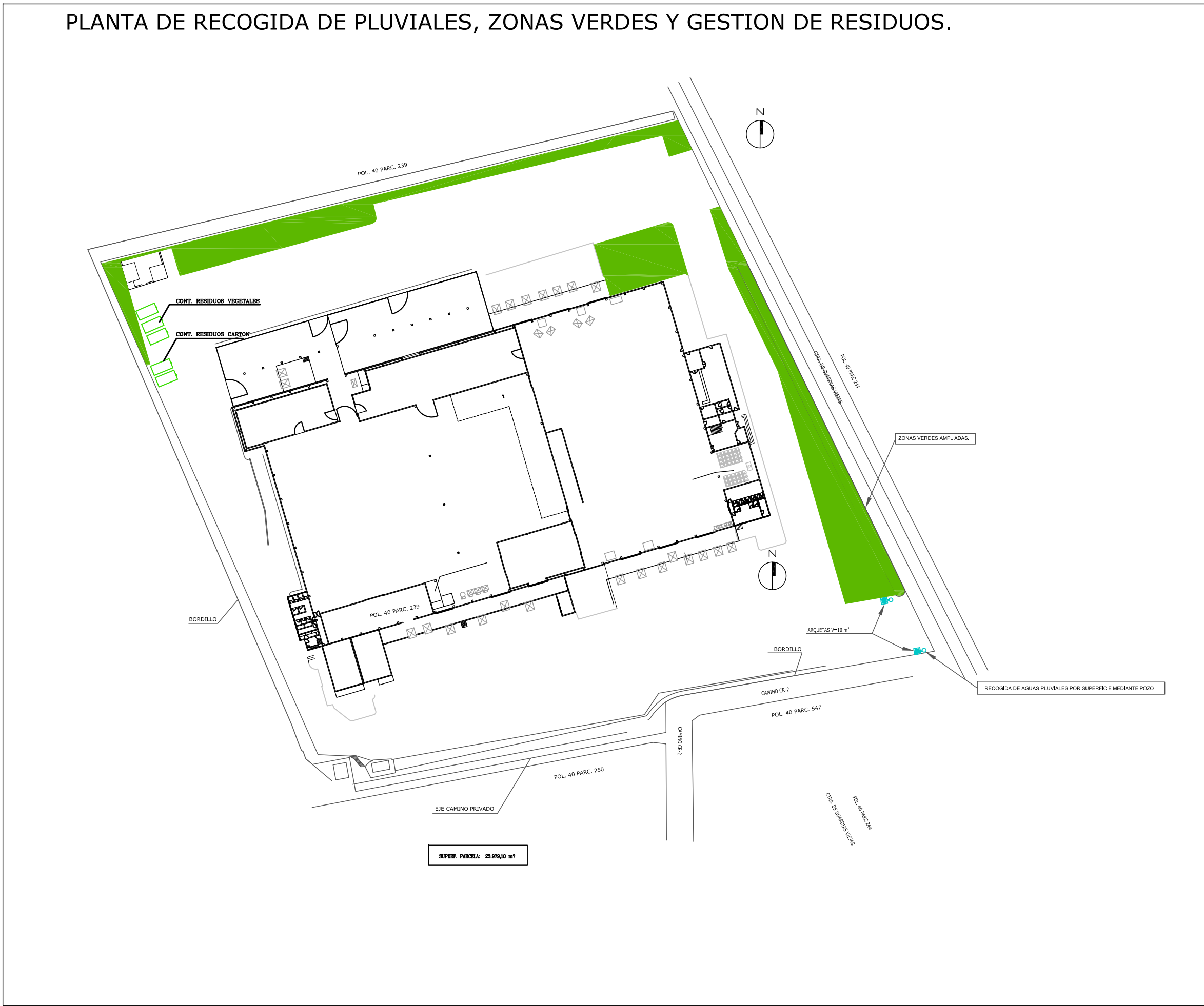
ingeniero Técnico Industrial:
Gabriel Rodríguez Vique

C/ Murgis 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu

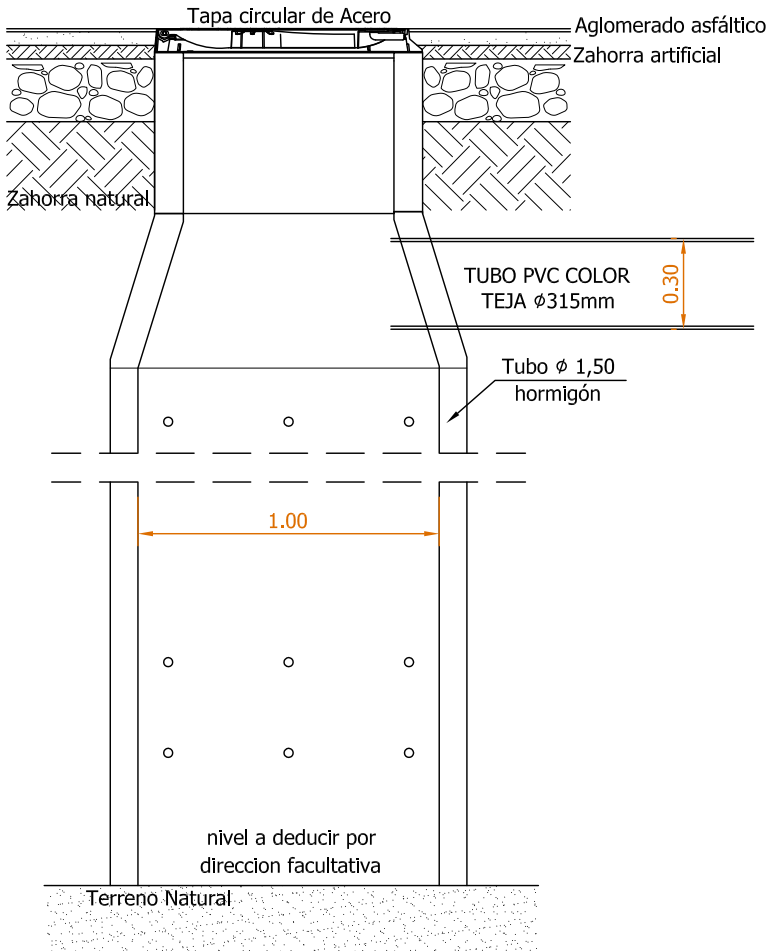
08



PLANTA DE RECOGIDA DE PLUVIALES, ZONAS VERDES Y GESTION DE RESIDUOS.

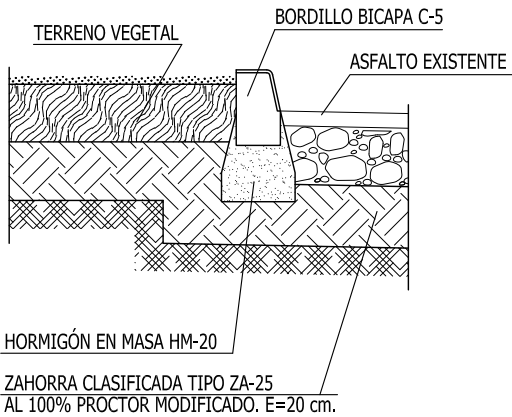


ARQUETA POZO FILTRO



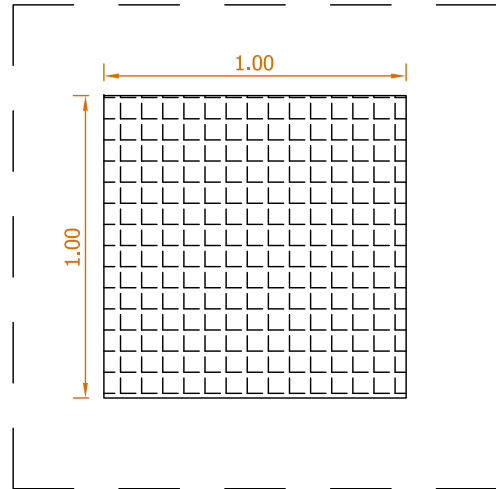
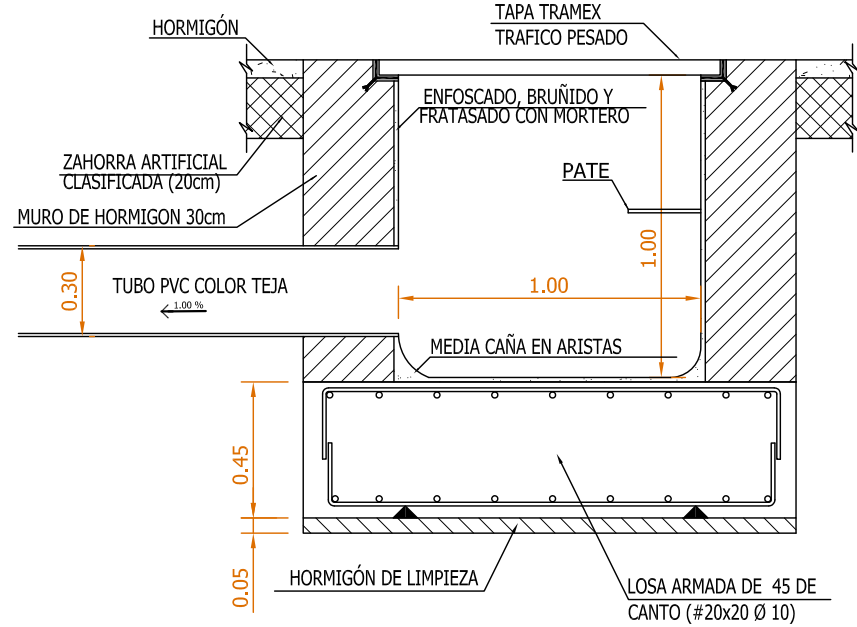
DETALLE BORDILLO ZONA VERDE

Longitud bordillo a realizar 371,70 metros



- PARCELA OBJETO DEL PROYECTO
SUPERFICIE PARCELA: 23.979,10 m²
- ZONA VERDE EXISTENTE 1.918,08 m²
- ZONA VERDE A AMPLIAR 1.679,28 m²
TOTAL ZONA VERDE TRAS AMPLIACIÓN
3.597,36 m² ≥ 15% SUPERFICIE PARCELA
- BORDILLO A EJECUTAR
- RECOGIDA DE AGUAS PLUVIALES
MEDIANTE POZO A NIVEL FREATICO

ARQUETA DE RECOGIDA DE PLUVIALES



ÁGORA CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.

Análisis Ambiental para:

ACTIVIDAD DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.

Plano:

PL. ZONA VERDE. RECOGIDA DE PLUVIALES. GESTION DE RESIDUOS.

Promotor:

AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.L.

Situación:

DS. Cuatro Vientos, 284, C.P. 04715
El Ejido. (Almería)

Dibuja:

Comp: Gabriel

Ref: 22-103-A.A.

Escala: 1:1000 A-2 Fecha: Marzo-2023

C/ Murgís 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu

Ingeniero Técnico Industrial:
Gabriel Rodríguez Vique

09
Sust. nº:

ESTUDIO FOROGRAFICO



Fig. 1 Alzado Frontal (Este).



Fig. 2 Alzado Lateral (Sur).



Fig. 3 Alzado Lateral (Norte).



Fig. 4 Interior N. Manipulado (Línea de pimientos).



Fig. 5 Interior N. Manipulado (Altillo-Toboganes).



Fig. 6 Interior N. Cartón (Máquinas de montaje cajas).



Fig. 7 Interior N. Manipulado (Fleadoras-Enmalladoras).

DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL TÉCNICO COMPETENTE QUE SUSCRIBE EL TRABAJO PROFESIONAL

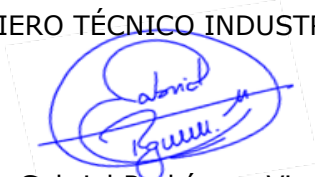
D. Gabriel Rodríguez Vique, con NIF 08905899T, ingeniero técnico industrial, especialidad en mecánica y electricidad, por la Universidad de Granada y Jaén, colegiado núm. 601, en el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Industriales de Almería, y como socio profesional de CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA, S.L.P (B04852273), con domicilio social y a efectos de notificaciones en la C/. Murgis, nº 99 de El Ejido (Almería).

DECLARA QUE:

- ✓ Asume el trabajo profesional adjunto con la presente declaración responsable, ya sea suscrito en nombre propio o mediante la referida sociedad profesional de la cual es socio.
- ✓ Está en posesión de la titulación que indica.
- ✓ Dicha titulación le otorga competencia legal suficiente para la elaboración del trabajo profesional adjunto a la presente declaración responsable.
- ✓ Está dado de alta para el ejercicio de la profesión.
- ✓ Se encuentra colegiado con el número 0601 en el Colegio Oficial indicado anteriormente.
- ✓ No se encuentra inhabilitado para el ejercicio de la profesión, colegial ni judicialmente.
- ✓ Conoce la responsabilidad civil derivada del trabajo profesional adjunto a la presente declaración responsable.
- ✓ Dispone de un seguro que cubre los riesgos de responsabilidad civil en que pueda incurrir como consecuencia del trabajo profesional.
- ✓ El trabajo profesional se ha ejecutado conforme a la normativa vigente de aplicación al mismo.

Para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, se extiende la presente declaración responsable en El Ejido, a de de 20

INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL



Fdo.: Gabriel Rodríguez Vique
Colegiado núm. 601