

RESUMEN EJECUTIVO

LEY Nº 10.208

Fecha 00 / 1 / 201

DATOS DEL PROPONENTE

a) NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

Jorge Alejandro Maccio

b) DNI O CUIT 17.457.499

c) NACIONALIDAD ARGENTINO

d) DOMICILIO SANTIAGO DEL ESTERO 743 - SANTA CATALINA(HOLMBERG) - CÓRDOBA

e) TELÉFONO 0358-4990541

f) CORREO ELECTRONICO jorge_maccio@hotmail.com

g) ACTIVIDAD PRINCIPAL DE LA PERSONA / EMPRESA / ORGANISMO

Fábrica de Chacinados

CONSULTOR AMBIENTAL

a) RESPONSABLE PROFESIONAL Y/O TÉCNICA

Ing. Agr. Natacha Robert - Ing. Agr. Natalia Contín

b) NÚMERO DE REGISTRO 101 - 682

c) CORREO ELECTRONICO nr@terraingenieria.com.ar - nataliacor

PROYECTO

a) DENOMINACIÓN Traslado de Fábrica de Chacinados a Parque Industrial Santa Catalina

b) TIPO Proyectos Industriales - Industria de productos Alimenticios

c) OBJETIVO Y PROPÓSITO

El objetivo del proyecto es trasladar la fábrica de chacinados con identificación oficial "F.CH. Nº 297" al nuevo Parque Industrial de la localidad de Santa Catalina con el propósito de aumentar la capacidad de producción, contribuir al desarrollo del parque industrial, contar con instalaciones más modernas y generar nuevos puestos de trabajo para la localidad.

d) LOCALIZACIÓN (COORDENADAS) 33° 12' 49.75" S - 64° 26' 27.63"

e) INVERSIÓN TOTAL \$ 2.700.000



f) DESCRIPCIÓN DE LA NATURALEZA DEL PROYECTO: DESCRIBIR CLARAMENTE LA PROPUESTA CON DATOS SUFICIENTES PARA COMPRENDER LA MAGNITUD DEL PROYECTO Y SUS ALCANCES. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO Y DE LA SITUACIÓN AMBIENTAL EXISTENTE, PROPUESTAS DE OBRAS O ACCIONES PARA MITIGAR, RECUPERAR Y COMPENSAR LOS IMPACTOS NEGATIVOS.

El traslado de la fábrica de chacinados se realizará a un predio del Parque Industrial Santa Catalina de 1.960 m² y la edificación será de 565 m². Las instalaciones serán nuevas y contarán con todo el equipamiento necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos de este tipo de industrias.

Este proyecto propiciará el desarrollo del nuevo parque industrial favoreciendo el crecimiento de la localidad y la generación de puestos de trabajo.

La empresa desarrollará un Sistema de Gestión Ambiental que contribuya a la minimización de los impactos ambientales negativos que pueda llegar a producir durante el proceso de producción incluyendo programas de Prevención y Control, Capacitación, Monitoreo Ambientales y todos los programas requeridos por SENASA para el control de la inocuidad de los alimentos que son: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).



f) CONTINUACIÓN CON LA DESCRIPCIÓN DE LA NATURALEZA DEL PROYECTO