RELATORIO DE IMPACTO AMBIENTAL (RIMA)

Ley Nº 294/93 – Decretos Reglamentarios Nº 453/13 y Nº 954/13 – Resoluciones MADES aplicables.

Proyecto:

"Elaboración y fraccionamiento de productos alimenticios

MICKEY SRL – SANTA LIBRADA"

Calle El Trabajador c/ Monseñor Moleón Andreu

Barrio Santa Librada – Asunción

Consultor Ambiental

Ing. FAVIO FARIÑA GONZÁLEZ

Registro MADES CTCA I–908

AGOSTO – 2026

1. RELATORIO DE IMPACTO AMBIENTAL

Este Relatorio resume, en palabras simples y con ayuda de imágenes, el Estudio de Impacto Ambiental Preliminar elaborado para el proyecto de Mickey S.R.L. en el Barrio Santa Librada, Asunción. La Ley N° 294/93 “De Evaluación de Impacto Ambiental”, en su Artículo 3° inciso g), exige este resumen justamente para que cualquier persona —vecino, comerciante, estudiante, autoridad municipal— y no solo un especialista en medio ambiente, pueda entender qué se va a construir, qué efectos tiene sobre el entorno y la comunidad, y qué hace la empresa para cuidarlos.

No repite todo el contenido del Estudio técnico completo: se concentra en explicar, de forma ordenada y accesible, lo esencial de cada capítulo. No incluye, por ejemplo, el detalle de las leyes y normas aplicables (que ocupan un capítulo entero del Estudio técnico), ni las especificaciones técnicas de cada máquina o instalación. El documento técnico completo, con todas las referencias normativas y las fuentes de información, está disponible para quien desee profundizar en algún punto.

El orden de este Relatorio sigue, en términos generales, la misma secuencia del Estudio técnico: primero presenta a la empresa y al proyecto, luego describe el lugar donde se va a instalar, después explica hasta dónde llegan sus efectos, cuáles son esos efectos, y finalmente qué medidas de cuidado ambiental prevé la empresa.

2. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA

MICKEY S.R.L. es una empresa familiar paraguaya fundada en 1935 por Pascual Blasco, paraguayo hijo de inmigrantes italianos, quien registró la marca “Mickey” y comenzó vendiendo frutas y helados artesanales en un local cercano al centro de Asunción. Entre 1939 y 1965 el negocio se trasladó a un local propio, dando origen a la Heladería, Cafetería y Confitería Mickey, y se lanzó el fraccionamiento de productos alimenticios bajo la marca, siendo pioneros en el rubro en Paraguay.

El 19 de noviembre de 1969 se constituyó formalmente MICKEY S.R.L. Industria de Productos Alimenticios. En 1974 se produjo el primer lote de Pan Dulce Mickey, y en 1978 la empresa se trasladó a su predio actual sobre la Avda. Félix Bogado, incorporando nueva maquinaria y personal. En 1991 falleció Don Roque Pedro Blasco Tessari; su esposa María Cristina y sus cinco hijos continuaron al frente de la empresa. En 1996 la Justicia paraguaya confirmó a MICKEY S.R.L. como propietaria de la marca. La empresa renovó su imagen institucional en 1997 y su *packaging* en 2010, cumplió 50 años en 2019 y, entre 2020 y 2023, incorporó nuevas líneas de productos (salsas, harina de arroz, almidón de maíz, cereales) y creó su Departamento de Nutrición.

Fuente: www.mickey.com.py, sección “Nosotros” e “Historia” (consultado el 16/08/2026).

Actualmente, MICKEY S.R.L. es una Sociedad de Responsabilidad Limitada administrada por un Directorio de cinco miembros, con Christian Pascual Blasco Franco (C.I. N° 644.470) como Presidente y representante legal. La empresa se dedica a la fabricación, fraccionamiento, envasado, importación, exportación y distribución de productos alimenticios, y emplea de forma directa e indirecta a más de 350 personas.

Fuente: EIA Mickey S.R.L. — Avda. Félix Bogado (antecedentes societarios); www.mickey.com.py, sección “Talento Humano”.

Su planta original y actualmente en funcionamiento se ubica en Avda. José Félix Bogado N° 1.375 e/ Padre Cassanello y Santo Domingo, Barrio Silvio Pettirossi de Asunción, donde produce una gama amplia de productos (farináceos, sales, granos y legumbres, proteínas, merienda, especias y condimentos, semillas, hierbas naturales, salsas y aderezos, repostería, pan dulce e insumos gastronómicos), incluyendo

productos que no forman parte del alcance del presente proyecto, como Cocido Quemado y Soja Tostada Molida.

Fuente: www.mickey.com.py, sección "Productos" (consultado el 16/08/2026).

3. ANTECEDENTES DEL PROYECTO

El crecimiento sostenido de la demanda de sus productos generó la necesidad de que MICKEY S.R.L. desarrolle una nueva planta industrial, específicamente diseñada para concentrar y optimizar las etapas de elaboración, molienda, mezcla, fraccionamiento y envasado de una selección de seis productos (Chipitas, Galleta Molida, Pan Dulce, Sal Fina, Sal Entrefina y Sal Condimentada), en el Barrio Santa Librada de Asunción.

El presente Estudio de Impacto Ambiental Preliminar fue elaborado por el equipo consultor registrado de la empresa (Ing. Favio Gustavo Fariña González, CTCA I-908; Lic. Cinthia Ávalos Lorenz; Mgtr. Menandro Grisetti) conforme a la Ley N° 294/93, sus Decretos Reglamentarios N° 453/13 y N° 954/13, y las Resoluciones MADES aplicables.

Objetivos del proyecto

- Objetivo general: desarrollar una planta industrial destinada a la elaboración, molienda, mezcla, fraccionamiento, envasado, almacenamiento y distribución centralizada de productos alimenticios, mediante procesos tecnificados y supervisados por la autoridad alimentaria del Paraguay, que garanticen la calidad e inocuidad de los productos, optimizando el uso de los recursos y minimizando los impactos ambientales derivados de su operación (ver Capítulo III, 3.2).

Localización

El proyecto se desarrolla sobre las Matrículas A04/2343 - A04/2344 - A04/2345 - A04/2346 - A04/2347 - A04/2348 - A04/2349, Cuenta Corriente Catastral N° 13-0718-01/05/06/07/08/09/10, calle El Trabajador c/ Monseñor Moleón Andreu, Barrio Santa Librada, Distrito de Asunción, con una superficie total de 2.663,40 m² y aproximadamente 3.810 m² de superficie construida. Coordenadas UTM 21 J: X = 436.291,14 m E; Y = 7.198.604,67 m S (ver Capítulo III, 3.1).

Descripción general

La planta se organiza en tres bloques funcionales independientes (administración y depósito de productos terminados; fraccionamiento de sal; producción, molienda y depósito de materias primas), abastecidos por ANDE y ESSAP, con sistema de Prevención Contra Incendios, caseta de control de acceso y áreas verdes. Los seis productos habilitados cuentan cada uno con su flujograma de operaciones propio, aprobado por la Dirección Técnica de la empresa, y comparten una secuencia general de recepción, almacenamiento, procesamiento, fraccionamiento, envasado, control de calidad, depósito y distribución (ver Capítulo III).

Principales impactos

De los 16 aspectos ambientales identificados (Capítulo VI) y valorados mediante la metodología RIAM (Capítulo VII), 3 resultaron positivos (empleo directo/indirecto y dinamización del comercio local) y 13 negativos, ninguno de magnitud “significativa” o “extrema”. Los cuatro aspectos de mayor magnitud negativa (clase -C, moderadamente negativo) son: emisión de olores, ruido de maquinaria, riesgo de incendio/explosión y riesgo de descarga no tratada hacia la cuenca del Arroyo Lambaré/Leandro Sosa ante falla del alcantarillado sanitario.

Medidas ambientales

El Plan de Gestión Ambiental (Capítulo VIII) organiza la respuesta a los impactos identificados en 17 programas (residuos, efluentes, emisiones atmosféricas, ruido, monitoreo, capacitación, mantenimiento, paisajístico, seguridad, contingencias, comunicación, seguimiento, indicadores, responsables, cronograma, presupuesto y auditoría ambiental), priorizando los cuatro aspectos de clase -C mediante aislamiento acústico y medición conforme a la Ordenanza N° 162/24, confinamiento y extracción de olores, plan de emergencia con simulacros semestrales, y protocolo de aviso inmediato a ESSAP y a la Municipalidad, ante indicios de falla del alcantarillado sanitario.

Consideraciones iniciales

El proyecto es ambientalmente viable en cuanto a la magnitud de sus impactos físicos, que resultan gestionables mediante el Plan de Gestión Ambiental propuesto. En el plano administrativo, el proyecto ya cuenta con licencia comercial provisorio, situación

que será regularizada, una vez se cuente con todos los documentos de aprobación, tanto a nivel ambiental, como de infraestructura física y prevención contra incendios.

La empresa: más de 90 años en Paraguay

MICKEY S.R.L. es una empresa familiar paraguaya dedicada a la elaboración y fraccionamiento de productos alimenticios, con una trayectoria de más de nueve décadas en el país. Su historia comienza en 1935, cuando Pascual Blasco, paraguayo hijo de inmigrantes italianos, registra la marca “Mickey” y comienza vendiendo frutas y helados artesanales cerca del centro de Asunción. Con los años, ese pequeño emprendimiento familiar se transformó en una de las industrias alimenticias más reconocidas del país.

Figura 1. Cronología de Mickey SRL.



Nota. Hitos principales de la historia de Mickey S.R.L.

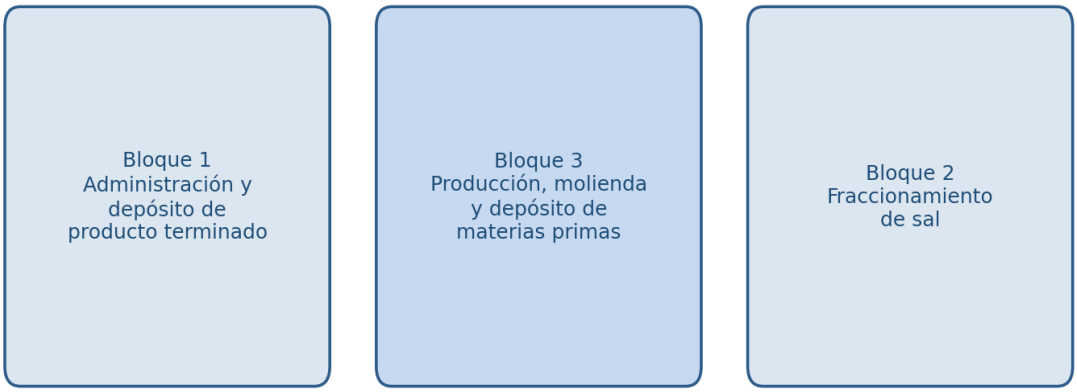
La empresa se constituyó formalmente como Sociedad de Responsabilidad Limitada el 19 de noviembre de 1969, y desde 1978 opera su planta principal sobre la Avenida Félix Bogado, en el Barrio Silvio Pettirossi de Asunción. Actualmente, MICKEY S.R.L. es una empresa familiar administrada por un Directorio de cinco miembros, con Christian Pascual Blasco Franco como Presidente y representante legal, y da trabajo, directo e indirecto, a más de 350 personas.

Hoy Mickey S.R.L. elabora y comercializa una amplia variedad de productos alimenticios —harinas, sales, granos y legumbres, proteínas, meriendas, especias y condimentos, hierbas naturales, repostería y pan dulce, entre otros— que llegan a supermercados, almacenes y comercios de todo el país. El proyecto que describe este Relatorio es una nueva planta, adicional a la ya existente, pensada para concentrar y modernizar parte de esa producción.

El proyecto: la planta en Santa Librada, Asunción

El crecimiento de la demanda de sus productos llevó a Mickey S.R.L. a proyectar una nueva planta industrial, especialmente diseñada para concentrar y organizar mejor las etapas de elaboración, molienda, mezcla, fraccionamiento y envasado de una selección de seis productos. La nueva planta se construye en el Barrio Santa Librada, sobre la calle El Trabajador c/ Monseñor Moleón Andreu, en un terreno de 2.663 metros cuadrados, con aproximadamente 3.810 metros cuadrados de construcción distribuidos en tres bloques.

Figura 2. Distribución de bloques.



Nota. Los tres bloques que forman la planta

El Bloque 1 concentra las oficinas administrativas y el depósito de productos ya terminados, listos para su distribución. El Bloque 3 es el corazón productivo: allí se reciben las materias primas, se muele, se mezcla, se hornea y se envasa. El Bloque 2 está dedicado exclusivamente al fraccionamiento de sal. La planta cuenta con energía eléctrica de ANDE, agua potable de ESSAP, sistema de prevención contra incendios, caseta de control de acceso con cámaras de seguridad, y un área verde de esparcimiento para el personal.

Los productos que se van a elaborar

La nueva planta de Santa Librada está habilitada para elaborar seis productos, cada uno con su propio proceso de fabricación ya definido y aprobado por la Dirección Técnica de la empresa:

Tabla 1. Listado de productos a ser procesados, fraccionados y envasados

Producto	En qué consiste, en pocas palabras
Chipitas	Snack horneado a base de harina, amasado y cocido en hornos propios de la planta.
Galleta Molida	Galleta horneada y luego molida hasta convertirse en un producto granulado, usado como insumo de cocina.
Pan Dulce	Producto de panadería tradicional, elaborado, horneado y envasado en la planta.
Sal Fina	Sal de mesa fraccionada directamente desde su recepción, sin procesos de mezcla adicionales.
Sal Entrefina	Igual que la Sal Fina, mismo producto en una granulometría distinta.
Sal Condimentada	Sal mezclada con especias, fraccionada y envasada para uso culinario.

Nota. Todos los procesos comparten una misma lógica general: llega la materia prima, se controla su calidad, se almacena, se procesa (según el producto: se hornea, se muele o se mezcla), se fracciona en el tamaño de envase correspondiente, se envasa, se vuelve a controlar la calidad, y finalmente se traslada al depósito hasta su distribución a los clientes.

Figura 3. Flujograma de proceso general



Nota. Funcionamiento de la planta, en 5 pasos.

4. DESCRIPCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE ALREDEDOR DEL PROYECTO

Antes de construir, se estudió cómo es el ambiente y la comunidad alrededor del predio. Esta información sirve como "punto de partida": permite comparar, más adelante, si algo cambia una vez que la planta esté funcionando.

El clima y el suelo

Asunción tiene un clima subtropical húmedo, con una temperatura promedio de alrededor de 23 °C durante todo el año, aunque en verano puede superar los 40 °C y en invierno bajar a poco más de 1 °C. Llueve, en promedio, algo más de 1.200 milímetros al año, concentrados principalmente entre mayo y junio. El suelo de la zona es de origen sedimentario, típico de los terrenos bajos cercanos al río Paraguay, formado por arenas, limos y arcillas depositados a lo largo de miles de años. El terreno es prácticamente plano, con una suave pendiente hacia el Bañado Sur.

El agua: arroyos y laguna cercanos

El predio se encuentra dentro de la cuenca del río Paraguay, en el sector sur de la ciudad. El curso de agua más próximo identificado es el Arroyo Leandro Sosa, que desemboca en el Arroyo Lambaré y este, a su vez, en el río Paraguay, ubicado a unos 785 metros de la planta. Un poco más lejos, a unos 800 metros, se encuentra la Laguna Cateura.

Este lugar está junto al vertedero municipal, que funcionó durante casi 40 años (entre 1984 y 2020), para la gestión de residuos sólidos de Asunción. Dejó de recibir residuos en enero de 2020, y hoy el predio funciona solamente como planta de transferencia, desde donde los residuos se trasladan a un relleno sanitario en Villa Hayes. Es importante aclarar que esta es una situación previa y ajena al proyecto de Mickey S.R.L. — no la genera la nueva planta — pero se tuvo en cuenta como parte del entorno, porque cualquier actividad nueva en la zona debe evaluarse considerando que ya es un entorno con cierta sensibilidad ambiental.

Por esa misma razón, y aunque la planta conecta sus desagües a la red cloacal de ESSAP con un sistema propio de filtrado antes de esa conexión, el Estudio identificó como un punto a vigilar el riesgo de que, ante una eventual falla del sistema cloacal del barrio —algo que ya ocurrió antes en Santa Librada, en la calle Lidio Cantaluppi—

pudieran llegar residuos líquidos sin tratar hacia esta cuenca. Es un riesgo de baja probabilidad, pero se incluyó igual entre los puntos que la empresa vigila especialmente (ver punto 6).

El aire y el ruido

La principal fuente de contaminación del aire en Asunción es, hoy en día, el tráfico vehicular de la ciudad, no la actividad industrial puntual de un barrio. Mediciones independientes muestran que la calidad del aire de Asunción mejoró en los últimos años, gracias, entre otras cosas, al uso de combustibles diésel más limpio.

En cuanto al ruido, Asunción cuenta con una ordenanza municipal específica (N° 162/24) que fija los niveles máximos de ruido permitidos según la zona de la ciudad. En una zona residencial, el límite es más estricto (60 decibeles de día y 35 de noche); en una zona mixta o industrial, el límite es más amplio (70 decibeles de día, y 55 o 60 de noche, según el caso). Este es, justamente, uno de los puntos que la empresa está terminando de definir con la Municipalidad (ver punto 7), y mientras tanto aplicará el límite más exigente entre los que razonablemente podrían corresponderle.

Plantas y animales del lugar

El entorno inmediato de la planta es un barrio completamente urbanizado, con casas y comercios, no un área natural. Por eso, la vegetación que se observa alrededor son árboles y plantas de jardines particulares, sin bosques ni montes naturales cerca del predio. Del mismo modo, los animales presentes son los típicos de una zona urbana consolidada: pájaros comunes como el pitogué o el cardenal, alguna comadreja, lagartijas y ranas de jardín, además de mascotas.

Más lejos del predio, ya fuera del entorno inmediato de la planta, pero dentro de la región de análisis más amplia, se encuentra el Cerro Lambaré, declarado “Paisaje Protegido” por su valor natural, histórico y turístico para la ciudad. En el cauce del Arroyo Lambaré también se registró una importante colonia de aves llamadas Mbiguá. Ninguno de estos dos elementos está pegado a la planta, pero se los tuvo en cuenta como parte del panorama ambiental más amplio de la zona.

El barrio Santa Librada

El Barrio Santa Librada, ubicado en el sur de Asunción cerca del Bañado Sur, tiene 5.305 habitantes según el último Censo Nacional de Población y Viviendas (INE, 2022), con una edad promedio de 34 años y una leve mayoría de mujeres. Es un barrio consolidado, con comisiones vecinales activas que participan en la vida comunitaria. Toda la ciudad de Asunción, según el mismo censo, tiene 462.241 habitantes.

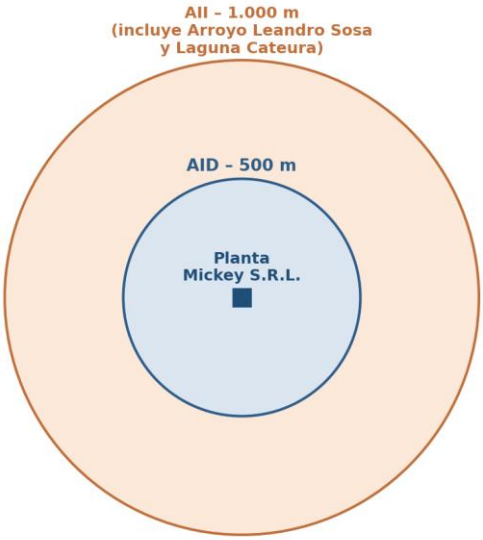
El terreno donde se construye la planta está clasificado por la Municipalidad de Asunción como “Área Residencial de Alta Densidad” — es decir, una zona pensada principalmente para viviendas, aunque también admite, bajo ciertas condiciones, comercios, servicios y pequeñas industrias. Este punto se explica con más detalle en el apartado 7 de este Relatorio, porque es uno de los temas que la empresa está terminando de resolver junto con la Municipalidad.

ÁREA DE INFLUENCIA DIRECTA E INDIRECTA

Para estudiar los efectos del proyecto de manera ordenada, se definieron dos círculos imaginarios alrededor de la planta, cada uno con un propósito distinto:

- Área de Influencia Directa (500 metros): es la zona donde se sienten más directamente los efectos del día a día de la planta — el ruido de la maquinaria, el paso de camiones, y también el empleo que genera.
- Área de Influencia Indirecta (1.000 metros): una zona más amplia, donde los efectos son más indirectos — el movimiento del comercio del barrio, y el entorno del Arroyo Leandro Sosa y próximo a la Laguna Cateura, que su área de influencia se encuentra comprendido.

Figura 4. Área de influenciad indirecta e indirecta



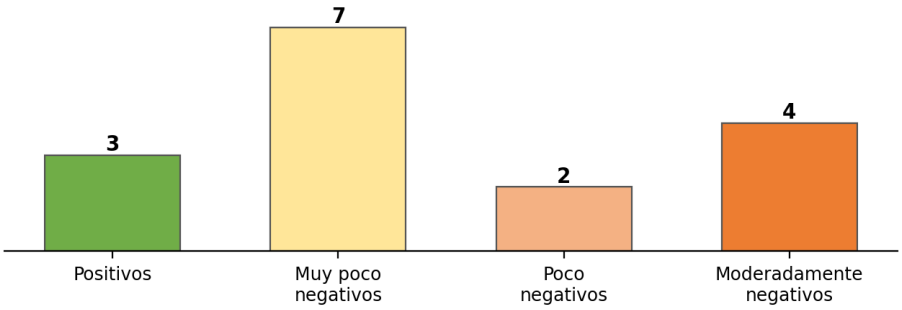
Área de Influencia Directa (500 m) y Área de Influencia Indirecta (1.000 m)

Estos dos círculos no son una medida al azar: se ampliaron especialmente para que el Arroyo Leandro Sosa y la Laguna Cateura quedaran incluidos dentro del área de análisis, ya que son los elementos de agua más próximos a la planta y, como se explicó en el punto 4, forman parte de un entorno que conviene vigilar con atención.

IDENTIFICACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES SIGNIFICATIVOS

Se identificaron 16 posibles efectos del proyecto sobre el ambiente y la comunidad, considerando tanto la etapa de construcción como la de funcionamiento de la planta. Cada uno de esos efectos se evaluó con un método técnico reconocido internacionalmente, llamado RIAM ("Matriz Rápida de Evaluación de Impactos"), que combina la importancia del efecto, su magnitud, si es permanente o pasajero, si se puede revertir, y si se va acumulando con el tiempo.

Figura 5. Impactos identificados



Nota. Cantidad de efectos según su magnitud (de 16 evaluados)

El resultado general es alentador: ninguno de los 16 efectos evaluados llegó a ser "grave" ni "muy grave". La mayoría son de magnitud baja (muy poco o poco negativos), y tres son directamente positivos. A continuación, el detalle completo:

Tabla 3. Calificación de efectos por impacto ambiental

Efecto	Calificación
Generación de empleo directo e indirecto	Positivo (moderado)
Dinamización del comercio del barrio	Positivo (leve)
Empleo durante la etapa de adecuación edilicia	Positivo (leve)
Consumo de agua potable	Negativo (muy leve)
Consumo de energía eléctrica	Negativo (muy leve)
Aguas de limpieza tratadas antes de ir a la red cloacal	Negativo (muy leve)
Aguas cloacales del personal	Negativo (muy leve)
Residuos sólidos reciclables (cartón, plástico)	Negativo (muy leve)
Residuos orgánicos de la producción	Negativo (muy leve)

Efecto	Calificación
Residuos especiales (aceites, lámparas)	Negativo (muy leve)
Ruido y polvo durante la adecuación edilicia	Negativo (muy leve)
Polvo generado por la molienda de galleta	Negativo (leve)
Camiones circulando por calles del barrio	Negativo (leve)
Olores del horneado y tostado	Negativo (moderado)
Ruido de molinos, mezcladoras y montacargas	Negativo (moderado)
Riesgo de incendio o explosión (contingencia)	Negativo (moderado)
Riesgo de descarga de agua sin tratar a la cuenca del Arroyo Lambaré (contingencia)	Negativo (moderado)

Nota. Los cuatro efectos calificados como "moderados" —olores, ruido de maquinaria, riesgo de incendio/explosión y riesgo de descarga de agua sin tratar— son, justamente, donde la empresa concentra la mayor parte de sus medidas de cuidado ambiental, que se explican en el siguiente apartado.

PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL

La empresa cuenta con un Plan de Gestión Ambiental que organiza, en 17 programas, todas las medidas de prevención y cuidado del ambiente durante la construcción y el funcionamiento de la planta. A continuación, las principales, explicadas en palabras simples:

Tabla 4. Medidas de mitigación de impacto ambiental

Área	Medidas de mitigación
Residuos sólidos	Separa la basura en orgánica y reciclable desde el origen; vende cartón y plástico a recicladores habilitados; los residuos especiales (aceites, lámparas) se entregan a empresas autorizadas; no se queman residuos dentro del predio.
Ruido	Aísla los equipos ruidosos (molinos, mezcladoras, compresores) con bases especiales, los aleja de las paredes que dan a los vecinos, y mide periódicamente el ruido con un equipo certificado, comparándolo con el límite municipal.
Olores y calidad del aire	Extrae el aire de las zonas de horneado y molienda antes de liberarlo al exterior, filtra el polvo generado en la molienda de galleta, y da mantenimiento periódico a estos sistemas.
Agua residual	Filtra el agua de la limpieza de los equipos antes de mandarla a la red cloacal de ESSAP, revisa semanalmente el estado de las rejillas y cámaras, y cuenta con un protocolo para avisar de inmediato a ESSAP y a la Municipalidad si detecta algún problema en la red.
Emergencias e incendios	Cuenta con un sistema propio de prevención contra incendios (reserva de agua, bombas, señalización), realiza simulacros cada seis meses junto con Bomberos, y tiene un manual de procedimientos de emergencia.
Seguridad del personal	Capacita a todo el personal en manipulación segura de alimentos y en seguridad laboral, y entrega los equipos de protección necesarios según cada puesto de trabajo.
Mantenimiento	Realiza mantenimiento preventivo periódico de toda la maquinaria, de las instalaciones eléctricas y del sistema contra incendios, con registro documentado de cada intervención.
Comunicación con la comunidad	Mantiene un canal de contacto con los vecinos y con la comisión vecinal del barrio para recibir consultas o inquietudes relacionadas con la operación de la planta.

Área	Medidas de mitigación
Seguimiento y monitoreo	Controla todos estos puntos con una frecuencia fija —semanal, mensual, semestral o anual según el tema— y lleva un registro permanente de los resultados, para poder corregir a tiempo cualquier desvío.

Nota. Este Plan de Gestión Ambiental está diseñado para revisarse y actualizarse de forma periódica, incorporando lo que se vaya aprendiendo una vez que la planta esté en funcionamiento.

Insumos a ser utilizados

Para elaborar los seis productos habilitados, la planta recibe y almacena una serie de materias primas de uso alimenticio común, todas ellas de origen conocido y controladas al momento de su ingreso al predio:

Tabla 5. Insumos a ser utilizados

Categoría	Ejemplos
Harinas y cereales	Harina de trigo, base de las chipitas, la galleta y el pan dulce.
Sal	Sal en grano, materia prima de las tres líneas de sal (fina, entrefina y condimentada).
Especias	Utilizadas para dar sabor a la sal condimentada.
Levadura y aditivos de panificación	Levadura, margarina y mejoradores, propios de la elaboración de productos horneados.
Azúcar	Insumo de repostería para el pan dulce y las chipitas.
Materiales de envase	Bolsas laminadas, envases plásticos, etiquetas y cajas de cartón para el producto final.

Nota. Cada materia prima ingresa por la zona de descarga, donde se inspecciona visualmente y se verifica su documentación antes de aceptarla. Ninguna de ellas está clasificada como sustancia peligrosa: se trata, en todos los casos, de insumos propios de la industria alimenticia.

PLAN DE MONITOREO

No alcanza con definir las medidas de cuidado ambiental: también hay que verificar, de manera constante, que se estén cumpliendo. Por eso la empresa cuenta con un plan de control con una frecuencia definida para cada tema:

Tabla 6. Monitoreo y control del proyecto

Ámbito de control	Frecuencia
Calidad del agua de abastecimiento	Una vez al año
Nivel de ruido en el exterior de la planta	Cada seis meses
Funcionamiento del sistema de filtrado de aguas de limpieza	Una vez al año
Estado de las rejillas y desagües del predio	Cada semana
Volumen de residuos generados, por tipo	Cada mes
Mantenimiento de maquinaria, hornos y sistema contra incendios	Según programa de mantenimiento
Capacitación del personal	Cada seis meses o una vez al año, según el tema

Nota. Si algún control detecta un resultado fuera de lo esperado —por ejemplo, un nivel de ruido más alto de lo permitido, o un desagüe con signos de obstrucción— la empresa aplica de inmediato una corrección, y deja registro escrito de lo ocurrido y de la solución aplicada. Este registro permite, además, mejorar el plan de manejo ambiental con el paso del tiempo.

OTRAS ÁREAS DE MONITOREO PERMANENTE

Olores

El horneado y el tostado de algunos productos generan olores propios de la cocción de alimentos. La empresa los controla mediante sistemas de extracción y confinamiento de los hornos, para reducir su llegada al exterior. Es uno de los cuatro puntos que el Estudio marcó como "a vigilar con atención", y por eso cuenta con medidas específicas.

Ruido

La maquinaria de molienda, mezcla y envasado genera ruido, como en cualquier planta industrial. La empresa aísla acústicamente los equipos y mide periódicamente el ruido en el exterior del predio, comparándolo con el límite que fije la Municipalidad de Asunción para esta zona.

Contaminación del agua

La planta no vierte agua directamente a ningún arroyo: sus desagües se conectan a la red cloacal de ESSAP, con un filtrado propio antes de esa conexión. El riesgo que se identificó no es que la planta contamine por sí misma, sino que, si alguna vez fallara la red cloacal del barrio (algo que ya ocurrió antes en Santa Librada, por causas ajenas a Mickey S.R.L.), pudiera llegar agua sin tratar hacia el arroyo más cercano. Por eso la empresa cuenta con un protocolo de aviso inmediato a ESSAP y a la Municipalidad ante cualquier indicio de ese tipo.

Impacto de tráfico

Sí va a haber circulación de camiones para la entrada de materia prima y la salida de productos terminados, como en cualquier planta de este tipo. La empresa prevé horarios acotados para esas maniobras y señalización adecuada, para reducir las molestias al tránsito local.

Responsabilidad con la comunidad

La empresa mantiene un canal de comunicación abierto con los vecinos y con la comisión vecinal del Barrio Santa Librada, para recibir consultas y reclamos relacionados con la operación de la planta.

Glosario de términos y siglas

Tabla 7. Glosario de términos

Palabra	Qué significa, en simple
Impacto ambiental	Cualquier efecto, positivo o negativo, que una actividad genera sobre el entorno o la comunidad.
Área de Influencia	La zona geográfica donde se espera que se sientan los efectos de un proyecto.
Efluente	Agua que sale de una actividad después de haber sido usada (de limpieza, de baños, etc.).
Pretratamiento	Proceso simple para retirar sólidos u otros elementos del agua antes de mandarla a la red cloacal.
MADES	Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible, la autoridad ambiental del Paraguay.
ESSAP	Empresa de Servicios Sanitarios del Paraguay, encargada del agua potable y las cloacas.
Plan de Gestión Ambiental	El conjunto de medidas concretas que una empresa aplica para prevenir y controlar sus efectos sobre el ambiente.
Contingencia	Un hecho que podría ocurrir, aunque no es lo esperado en el funcionamiento normal (por ejemplo, un incendio o una falla eléctrica).

El uso de suelo del terreno

Como se mencionó en el punto 4, la Municipalidad clasifica la zona como "Área Residencial de Alta Densidad", que en principio limita el tamaño de las actividades industriales permitidas por cada lote individual. El predio de Mickey S.R.L. está formado por varios lotes catastrales unidos, y la posición de la empresa es que ese límite se respeta lote por lote, ajustando el diseño y la construcción a esa condición, de manera a generar el menor impacto posible sobre el entorno.

El nivel de ruido exigible según la zona

El nivel de ruido que corresponde a la planta según la Ordenanza Municipal N° 162/24, en su parte “áreas mixtas” (70 decibeles de día y 55 de noche), que es el criterio intermedio entre lo residencial y lo industrial.

CONCLUSIÓN

El proyecto de Mickey S.R.L. en el Barrio Santa Librada es la ampliación de una empresa alimenticia paraguaya con más de nueve décadas de trayectoria, que hoy da trabajo a cientos de familias. Sus efectos sobre el ambiente son, en su gran mayoría, leves y manejables: de los 16 efectos evaluados, ninguno alcanzó una magnitud grave, tres son directamente positivos (relacionados con el empleo y el comercio local), y los cuatro de mayor atención —olores, ruido, riesgo de incendio y riesgo de descarga de agua sin tratar— ya cuentan con medidas concretas de prevención dentro del Plan de Gestión Ambiental de la empresa.

En paralelo a este Estudio, la empresa gestiona ante la Municipalidad de Asunción dos definiciones administrativas —el uso de suelo y el nivel de ruido exigible— que no cuestionan la viabilidad ambiental del proyecto, pero que forman parte de los pasos necesarios para su habilitación definitiva.

Este Relatorio es un resumen en lenguaje simple. El Estudio de Impacto Ambiental Preliminar completo, con todos los datos técnicos, la normativa aplicable y las fuentes de información consultadas, está disponible para consulta de cualquier persona interesada.