

## Resumen de la Revisión Ambiental y Social (ESRS) PROMARISCO - Ecuador

**Idioma original del documento:** Español  
**Fecha de emisión:** Diciembre, 2022

### 1. Información general sobre el proyecto y el alcance de la Revisión Ambiental y Social de BID Invest

Promarisco (la “Empresa”, el “Cliente” o “Promarisco”) es una filial de la multinacional<sup>1</sup> española Grupo Nueva Pescanova (NPVA), líder en productos del mar, integrando toda la cadena de valor, especializado en la captura, cultivo, producción y comercialización de productos del mar, de multitud de especies, formatos y conservación (congelado, refrigerado y fresco). El Cliente con una trayectoria de 30 años, se dedica al cultivo extensivo<sup>2</sup> de la especie *Litopenaeus Vannamei* comúnmente conocida como langostino o camarón, que incluye: i) reproducción, incubación y larvicultura; ii) pre-criadero y piscinas de engorde; iii) planta empacadora que incluye selección, pelado, fileteado, congelado y empacado; y iv) exportación. La presente operación busca apoyar a Promarisco, para sus inversiones de capital de los períodos 2022-2023, el cual está enfocado en la tecnificación de sus procesos, por medio de la: i) implementación de nuevos alimentadores automáticos para mejorar la eficiencia energética; ii) implementación de aireadores que contribuirán a la disminución en el uso de agua y iii) mejoramiento de las estaciones de bombeo; lo anterior tendrá impacto directo en el mejoramiento de la eficiencia energética y de la producción.

El proceso de debida diligencia ambiental y social (“DDAS”) incluyó una visita a las instalaciones de la Empresa por parte del equipo de BID Invest, entrevistas y reuniones con gerentes, directores y trabajadores y personal de las comunidades del área de influencia directa de sus granjas (“fincas o camaroneras”). Se visitó la planta empacadora y las camaroneras Quiñonez, Santa Cecilia, Bellavista y Marfrisco. El proceso de DDAS también incluyó la revisión documental de información ambiental, social, de seguridad y salud ocupacional y laboral facilitada por el Cliente, que principalmente incluyó: i) permisos, licencias ambientales y certificaciones; ii) políticas y procedimientos relacionados con la gestión ambiental y social (“A&S”); iii) aspectos laborales; iv) gestión de programas de seguridad y salud ocupacional; v) planes de emergencia; vi) cadena de abastecimiento; y vii) relacionamiento comunitario. Además, se abordaron otros aspectos A&S de acuerdo con los requisitos de la legislación ecuatoriana y las buenas prácticas internacionales relacionados con: cambio en el uso de suelo, salinización, la posible introducción de especies exóticas, impactos en las comunidades aledañas y riesgos en la cadena de suministro.

### 2. Clasificación ambiental y social y justificación

De conformidad con la Política de Sostenibilidad Ambiental y Social de BID Invest, el Proyecto ha sido clasificado en la Categoría B debido a que podrá generar, entre otros los siguientes impactos y

---

<sup>1</sup> Con operaciones en los 4 continentes América, Europa, África y Asia.

<sup>2</sup> Este sistema posee bajas densidades, de entre 15.000 y 80.000 Post larvas/ha.

riesgos: i) consumo/agotamiento del agua; ii) contaminación de aguas superficiales y subterráneas; iii) degradación del suelo; iv) generación de emisiones atmosféricas (gases de combustión y material particulado); v) generación de ruido ambiental; vi) generación de desechos peligrosos y especiales; vii) consumo de energía; viii) uso de fertilizantes, agroquímicos y productos veterinarios; ix) uso de combustibles fósiles; x) afectación a la flora y fauna; xi) exposición a riesgos químicos y ergonómicos de los trabajadores; xii) afectación a la salud y seguridad de la comunidad. Estos impactos y riesgos se estiman sean de mediana intensidad.

Las Normas de Desempeño (“ND”) activadas por el Proyecto son: i) ND1: Evaluación y gestión de los riesgos e impactos ambientales y sociales; ii) ND2: Trabajo y condiciones laborales; iii) ND3: Eficiencia del uso de los recursos y prevención de la contaminación; iv) ND4: Salud y seguridad de la comunidad; y v) ND6: Conservación de la biodiversidad y gestión sostenible de los recursos naturales

### **3. Contexto ambiental y social**

#### **3.1 Características generales del sitio del proyecto**

Actualmente el camarón es el segundo producto de exportación en el Ecuador, después del petróleo. Promarisco, se dedica exclusivamente a la exportación del producto y para ello cuenta con 2353 hectáreas para la producción que están concentradas en la costa del país, específicamente en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, pero también mantiene operaciones en el cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena. Hasta el año 2021, su producción fue de 42000 Tn.

Las facilidades con las que cuenta el Cliente son: i) un Laboratorio de criadero de larvas ubicado en la parroquia Chanduy, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena; ii) otro laboratorio San Pablo, localizado en la provincia de Santa Elena, que se encuentra bajo la modalidad de arrendamiento; iii) 4 fincas ubicadas en la Isla Quiñonez<sup>3</sup>, Isla Bellavista<sup>4</sup> del Golfo de Guayaquil y en el cantón Naranjal<sup>5</sup>; y iv) una planta de procesamiento de camarón (“planta empacadora”) ubicada en la vía Durán Tambo<sup>6</sup>, en una Zona declarada Industrial. Todas las plantas productivas de la empresa no se encuentran dentro de la clasificación de la “Convención de Humedales” o sitio “Ramsar”<sup>7</sup>, o dentro del Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP), Bosques Protectores y Patrimonio Forestal del Estado. A nivel social, no existen poblaciones o asentamiento humanos en el área de influencia directa (AID) y área de influencia indirecta (AII) de las granjas, sin embargo, existen actividades de subsistencia en los esteros adyacentes de las personas que pertenecen a la asociación de cangrejeros de la zona.

Los terrenos donde operan las plantas productivas son de propiedad de la Empresa, la cual cuenta con los permisos respectivos para uso de agua subterránea y superficial, y el uso de energía eléctrica.

<sup>3</sup> Camaronera Quiñonez (estero Robalo Guindado) y Camaronera Santa Cecilia (estero Las Canoas).

<sup>4</sup> Camaronera Bellavista (estero Chupadores Grande).

<sup>5</sup> Camaronera Marfrisco (estero Río Jagua o Siete) ubicada en la parroquia rural Naranja, a 3km al Suroeste de Bala Chico.

<sup>6</sup> Cantón Durán, provincia del Guayas.

<sup>7</sup> <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/content/sitios-ramsar>

Las camaroneras Quiñonez, Santa Cecilia y Bellavista con extensiones de 779,7 ha, 103.82 ha y 593,93 ha respectivamente y se encuentran localizadas en tierras altas colindantes al manglar de la Isla Quiñonez e Isla Bellavista. El acceso a dichas camaroneras es por vía acuática, por el río Guayas, aproximadamente 70-80 minutos navegando desde el muelle de la planta procesadora del Cliente hasta el muelle de las camaroneras.

La camaronera Marfrisco, con una extensión de 817,8 ha, se encuentra en tierras altas colindantes al manglar de Balao Chico. El acceso puede ser por vía acuática o terrestre, el acceso por vía terrestre desde la parroquia Jaime Roldós, es un camino lastrado que atraviesa cultivos predominantes de banano, cacao y camaroneras de terceros.

El laboratorio de criadero de larvas tiene una extensión aproximada de 5 hectáreas. En este se realizan principalmente las actividades de cultivo integral en las fases de: i) maduración; ii) reproducción; iii) desove; iv) eclosión; v) producción de nauplios; vi) cría lavaría; vii) recepción de reproductores de camarón *Litopenaeus Vannamei* provenientes de las fincas propias mediante un programa de selección genética masal generando las mejores líneas en cada generación; y viii) comercialización de su producto interno y externo.

### 3.2 Riesgos contextuales

A finales del año 2000, según las estimaciones de la CNA debido a la epidemia de la mancha blanca (WSSV, por sus siglas en inglés), se tuvo un descenso en la producción del 70% y las pérdidas ascendieron a 1200 millones de dólares, 130000 plazas de trabajo reducidas y solo 46% ha de producción nacional activa.

En el Ecuador, en el año 2022 la delincuencia ha tenido un incremento significativo. Alrededor del 80% de estos crímenes están relacionados a disputas de grupos criminales por el dominio territorial del narcotráfico a micro y macro escala. Si el Ecuador continúa en esa tendencia, cerraría el año 2022 con la cifra más alta de su historia 22,2 homicidios por cada 100.000 habitantes, y superaría el promedio de Latinoamérica, que es de 17,2, según la Oficina de Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC).

El camarón se ha visto afectado también por la situación generalizada que se vive en el país de falta de seguridad, sufriendo en el año 2019 una crisis importante a causa de la delincuencia organizada<sup>8</sup>, con una pérdidas aproximada de 60 millones de dólares (principalmente en las provincias de Guayas y El Oro) que se atribuyen a asaltos y robos del camarón, alimento balanceado, insumos, equipos, embarcaciones y sus motores, lo cual ha hecho indispensable la contratación de seguridad privada y la inversión en sistemas de vigilancia y tecnología infrarroja que aún resultan ser insuficiente y ha impactado en el costo de producción.

Es importante destacar que la falta de: i) patrullajes en zonas georreferenciadas terrestres y marítimas que son consideradas peligrosas; ii) retenes en puntos estratégicos; iii) personal operativo y de inteligencia; iv) equipos de comunicación efectivos; y v) recursos logísticos para atender emergencias, agudizan la crisis que se vive actualmente por la delincuencia organizada; cabe

---

<sup>8</sup> <https://www.cna-ecuador.com/sector-camaronero-en-crisis-por-delincuencia-organizada/>

mencionar que, no únicamente las empresas son directamente afectadas sino también asociaciones de cangrejeros, quienes tienen concesionadas áreas de manglar para realizar sus actividades de pesca artesanal de manera sostenible, las cuales son directamente afectadas por robos de embarcaciones, motores fuera y boda y producto cosechado.

A nivel social, las actividades camaroneras del país se desarrollan en comunidades remotas, donde existe un alto índice de pobreza o incluso pobreza extrema y el acceso a la educación, salud y servicios básicos es escaso y en algunos casos inexistente, lo anterior, puede verse exacerbado por los impactos y la presión por el acceso a los recursos naturales que pueda generar las operaciones de crianza de camarón, así como la presencia de personal externo en dichas comunidades. Adicionalmente, los riesgos de salud y seguridad son considerables, y en algunos casos carecen de capacitación, entrenamiento y equipo de protección personal apropiados.

#### **4. Riesgos e impactos ambientales y medidas de mitigación e indemnización propuestas**

##### **4.1 Evaluación y gestión de los riesgos e impactos ambientales y sociales**

###### **4.1.a Sistema de Gestión Ambiental y Social**

La Empresa ha implementado sólidas prácticas A&S y está certificada acorde a múltiples estándares de sostenibilidad e inocuidad alimentaria reconocidos internacionalmente, como son: i) Good Agricultural Practices (Global GAP); ii) Aquaculture Stewardship Council (ASC); iii) Best Aquaculture Practices (BAP); iv) Marine Stewardship Council (MSC); v) International Food Standard (IFS) en su planta empacadora; y vi) Análisis de peligros y punto de control crítico (HACCP).

Promarisco forma parte de la Cámara Nacional de Acuicultura (CNA) y de la Sustainable Shrimp Production (SSP) la cual tiene como objetivo producir el camarón de mejor calidad a nivel global a través de una producción responsable y sostenible, cuidando del medio ambiente, los ecosistemas, la biodiversidad, la seguridad y salud de sus trabajadores, condiciones laborales justas, responsabilidad con pequeños productores, garantizar la inocuidad alimentaria y un enfoque particular en el uso de cero antibióticos y neutralizar el impacto al agua a través de la trazabilidad desde el cultivo hasta la mesa, transparentando y accediendo a la información de cada una de las etapas de la producción que asegure la calidad del producto al consumidor final, para ello SSP se ha unido al IBM Food Trust™, basado en blockchain que permite la digitalización de las transacciones y datos, proporcionando una forma más eficiente de trabajar en toda la cadena de suministro, que incluye productores, procesadores, transportistas, minoristas, reguladores y consumidores.

A pesar de contar con procedimientos específicos asociados al laboratorio de reproducción y maduración, granjas de crianza (camaroneras) y a la planta empacadora, la Empresa desarrollará un Sistema de Gestión Ambiental y Social ("SGAS") y lo implementará a nivel de toda la empresa. El SGAS incorporará los siguientes elementos: i) política; ii) identificación de riesgos e impactos; iii) programas de gestión; iv) capacidad y competencia organizativas; v) preparación y respuesta ante situaciones de emergencia; vi) participación de los actores sociales, y vii) seguimiento y evaluación.

#### 4.1.b Política

Promarisco mantiene una Política de Calidad, Seguridad Alimentaria, Seguridad y Salud Ocupacional (SSO), Medio Ambiente en la cual se compromete a brindar a sus colaboradores condiciones apropiadas de trabajo para prevenir accidentes y enfermedades ocupacionales, minimizar el impacto ambiental de sus operaciones y sensibilizar a sus proveedores y clientes sobre la necesidad de proteger el medio ambiente, la biodiversidad, la SSO y la inocuidad de los alimentos; finalmente, se compromete a promover la igualdad de oportunidades y prohibición de prácticas discriminatorias.

No obstante, la Empresa desarrollará una política de Salud y Seguridad de la Comunidad aplicable a todas las operaciones, que haga referencia a: i) la intención de la Empresa de respaldar sus compromisos para gestionar las interacciones externas a través de una participación de las partes interesadas; ii) incluir un proceso documentado para revisar periódicamente las políticas; y iii) incluir una política de abastecimiento corporativo sostenible. Una vez aprobadas la política se comunicará a los contratistas, proveedores y comunidades afectadas.

#### 4.1.c Identificación de riesgos e impactos

De acuerdo con la normativa nacional, la Empresa ha obtenido los permisos ambientales<sup>9</sup> correspondientes para la operación de su laboratorio, camaroneras y planta empacadora para lo cual se incluyó como parte de los estudios de impacto ambiental (“EIA-Expost”)<sup>10</sup>, la evaluación de los impactos ambientales y sociales derivados de sus operaciones. Además, cuenta con permisos para uso y aprovechamiento de agua subterránea de pozo en la planta empacadora.

Sin embargo, Promarisco: i) desarrollará un Procedimiento para la Identificación y Evaluación de Riesgos e Impactos Ambientales e implementará una matriz general de riesgos e impactos ambientales de cada una de las plantas de producción (laboratorio, granjas y empacadora); y ii) una actualización de la matriz de riesgos A&S y de SSO cada 2 años, o cuando ocurran ampliaciones, cambios operacionales, o contingencias (ej. accidentes ambientales, disturbios sociales, etc.).

Para la identificación de riesgos de sus trabajadores, la Empresa mantiene un Procedimiento de identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER), y matrices IPER por puesto de trabajo, las cuales son emitidas a la autoridad nacional competente; se disponen actualmente de matrices para la planta empacadora y camaroneras. Sin embargo, la Empresa desarrollará la matriz IPER para su laboratorio localizado en Chanduy.

En cuanto a la evaluación de riesgos sociales, la Empresa desarrollará un procedimiento de identificación y evaluación de riesgos e impactos a la comunidad, generados por las actividades propias de sus operaciones en todos sus niveles de producción (laboratorio, granjas y empacadora), el cual incluirá, como mínimo, lo siguiente: i) una evaluación de los riesgos sociales inherentes a cada operación; ii) un mapeo de actores sociales del AISD; iii) un mapa cartográfico de los puntos críticos de la operación (descargas, ruido, olores, emisiones) con su correspondiente AISD.

---

<sup>9</sup> 4 Licencias Ambientales y 1 Ficha Ambiental

<sup>10</sup> Declaración de Impacto Ambiental “DIA”.

#### 4.1.c.i Impactos y riesgos directos e indirectos

En cuanto a los riesgos indirectos están asociados a la cadena de abastecimiento, para lo cual, el Cliente cuenta con su Carta de Ética y Social del Proveedor, la cual es firmada por los representantes legales de cada uno de sus proveedores donde se comprometen al cumplimiento de su Código de Ética que define los lineamientos de cumplimiento en material laboral, A&S y de SSO. Así también, todos los proveedores de alimento<sup>11</sup> balanceado de Promarisco mantienen certificaciones BAP y Global GAP, así como reportes y memorias de sostenibilidad publicados en sus páginas web<sup>12</sup>.

#### 4.1.c.ii Riesgos de género

El sector camaronero ha sido dominado a lo largo de los años por el género masculino, debido a que es considerado un “trabajo pesado” que requiere de la aplicación de fuerza física en actividades como levantamiento manual de cargas, limpiezas de compuertas, entre otros, razón por la cual las mujeres han quedado rezagadas de este sector, donde las empresas no promueven oportunidades laborales orientadas hacia la mujer, lo que en principio define una discriminación por género.

Sin embargo, para mitigar los riesgos de género, la Empresa ha desarrollado un procedimiento corporativo para la identificación y atención de casos de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo, con el objetivo de realizar una gestión adecuada a las denuncias que puedan recibirse. Además, el Cliente, a través de la fundación María Guare mantiene un programa de sensibilización a los colaboradores con el objetivo de erradicar la violencia de género, brindando conocimiento y herramientas para combatir este problema social y promover la igualdad en derechos.

De acuerdo con la estructura de Promarisco, actualmente existen 534 (24%) mujeres del total de trabajadores de la empresa, de las cuales: i) 452 (85%) ocupan posiciones operativas, distribuidas en 99% planta empacadora y 1% en granjas; ii) 72 (13%) en posiciones administrativas; y iii) 10 (2%) ocupan cargos a nivel gerencial.

La Empresa, realiza la provisión de Equipo de Protección Personal (EPP) y uniformes de trabajo, adecuados a la normativa vigente y al género de los trabajadores. No obstante, la Empresa gestionará los riesgos laborales de sus trabajadoras, incluyendo las que están en estado de embarazo. Tomando en cuenta que en los últimos años se ha tenido la incorporación de personal femenino, la empresa desarrollará un procedimiento de identificación y evaluación de riesgos de género mediante la aplicación de la “Herramienta de Evaluación de Riesgo de Género” (HERG) de BID Invest para prevenir y gestionar los riesgos relacionados a género en sus operaciones. Adicionalmente, de manera firmará la declaración<sup>13</sup> de apoyo a adoptado “Los Principios de

---

<sup>11</sup> El alimento está principalmente compuesto por soja, trigo y harina de pescado, el cual puede ser extrusado o peletizado.

<sup>12</sup> <https://www.skretting.com/siteassets/global/sustainability/pdfs/pdf-interactive-skretting-sustainability-report-2021.pdf?v=4a2cef>; <https://vitapro.com.pe/sostenibilidad/>; <https://www.biomar.com/es-cl/ecuador/sostenibilidad/politicas-lineamientos/>

<sup>13</sup> <https://www.weps.org/join>

Empoderamiento de las Mujeres” (“WEP”, por sus siglas en inglés)<sup>14</sup> y completar la herramienta WEP<sup>15</sup> de medición de igualdad de género.

#### 4.1.c.iii Exposición al cambio climático

Las operaciones de la Empresa están expuestas a riesgos físicos altos, ya que tienen una exposición moderada a alta a riesgos climáticos agudos y otros desastres naturales. Todas las locaciones están expuestas a terremotos; todas las unidades productivas están altamente expuestas a olas de calor extremas. Así también, en el caso de Marfrisco, se tiene una exposición moderada a alta a inundaciones y todas las granjas camaroneras tienen una alta exposición a sequías. En cuanto a riesgos crónicos existe un riesgo moderado a alto en el incremento de los patrones de precipitación considerando diferentes escenarios climáticos. Finalmente, existe una exposición alta a tsunamis en Quiñonez, Bellavista, Santa Lucía y Chanduy. En consecuencia, Promarisco considerará los riesgos climáticos más relevantes dentro de su matriz de riesgo y actualizará sus Planes de Autoprotección de toda su cadena de valor.

#### 4.1.d Programas de gestión

La existencia de las certificaciones de múltiples estándares internacionales y el cumplimiento de los requisitos reglamentarios de Ecuador denota que la Empresa ha desarrollado instrumentos que le permiten demostrar su cumplimiento. Promarisco procesa y etiqueta la producción de sus propias granjas según los estándares ASC y el camarón de sus proveedores se exporta bajo estándares de calidad y seguridad alimentaria. Las operaciones en la planta de empaqueo cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria del estándar de procesamiento BAP. Adicionalmente, se tiene un sistema de trazabilidad destinado a cumplir con los requisitos fitosanitarios, de seguridad alimentaria y de sustentabilidad. Además, la compañía brinda apoyo a los proveedores interesados en elevar sus prácticas a los requisitos de Global GAP y espera que el suministro de materia prima<sup>16</sup> certificados se incremente en el futuro cercano.

No obstante, la Empresa deberá desarrollar procedimientos que permitan evitar, prevenir, mitigar o compensar los impactos ambientales, sociales, de seguridad y salud en el trabajo y laborales identificados de forma proporcional a la evaluación realizada, de tal modo que las medidas de mitigación sean gestionadas de manera sistemática.

#### 4.1.e Capacidades y competencia organizativas

Para la gestión ambiental, la Empresa cuenta con un Coordinador de Procesos y Medio Ambiente encargado de las camaroneras y un Coordinador del Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente de la planta empaquera, quienes velan por el cumplimiento de los PMA y reportan al Responsable de Calidad Corporativa (a nivel de NPVA) de la especie *Litopenaus vannamei*. Se tienen dos encargados del Sistema de Gestión de SSO, quienes reportan a nivel de país a la Dirección de

---

<sup>14</sup> Estos principios, son producto de la asociación entre la Entidad de las Naciones Unidas para la Igualdad de Género y el Empoderamiento de las Mujeres “ONU Mujeres”, y el Pacto Mundial de las Naciones Unidas.

<sup>15</sup> <https://weps-gapanalysis.org/>

<sup>16</sup> Camarón que ha culminado con el proceso de crianza y engorde acorde a los requerimientos definidos por la Empresa.

Desarrollo Humano y también a la Gerencia Corporativa (a nivel de NPVA). Así también mantiene un médico ocupacional principal que reporta directamente a la Dirección de Desarrollo Humano y médicos ocupacionales rotativos que se encargan de las camaroneras y laboratorios, los cuales reportan al médico ocupacional principal.

No obstante, la Empresa: i) definirá un responsable por la integración del SGAS que lidere el desarrollo, la implementación y el seguimiento de todos los planes, programas y procedimientos de gestión ambiental, social y de salud y seguridad, incluyendo a contratistas y proveedores; ii) definirá y asegurará la adecuación de los recursos humanos y financieros necesarios para atender el desarrollo y la implementación del SGAS, en concordancia con la magnitud de las operaciones actuales y futuras; y iii) evaluará periódicamente la efectividad y la adecuación de las capacidades y competencias asignadas.

#### 4.1.f Preparación y respuesta ante situaciones de emergencias

El Cliente ha desarrollado un Plan de Autoprotección (PA) para la planta empacadora en el cual, se han identificado los riesgos más probables que pueden tener consecuencias severas para su operación, entre los que se encuentran: fugas de amoníaco en la sala de procesos y sala de máquinas, incendios, explosión por transformadores de alta tensión y subestación eléctrica e inundaciones por lluvia o creciente del río Guayas. Para lo cual, la planta empacadora cuenta con un sistema contraincendios, pulsadores de detección de humo, extintores portátiles en todas las áreas operativas y administrativas de la Planta, además se han conformado las brigadas contraincendios, evacuación y primeros auxilios para las cuales se cuenta con un programa anual de capacitación especializado. Dentro de su PA, también se tienen identificados y mapeados las instituciones de apoyo externo<sup>17</sup> a las cuales se acudirá en caso de que la emergencia lo amerite. Dentro del PA, consideran los planes de mantenimiento del sistema contraincendios y de los equipos e instalaciones eléctricas. Adicionalmente, la Empresa mantiene un programa de prácticas y simulacros, que contempla dos simulacros anuales. A la fecha de la DDAS, la Empresa se encontraba realizando una ampliación al sistema contraincendios en cumplimiento de las disposiciones del Cuerpo de Bomberos de la jurisdicción para la obtención de su permiso de funcionamiento.

Los planes de Autoprotección para las fincas camaroneras se han identificado los siguientes riesgos: incendios, derrames o fugas de materiales peligrosos, sismos, inundaciones, accidentes, tsunamis, y de tipo social. Se han clasificado las emergencias acordes a la severidad, se disponen de sistemas de aviso por medio de sirenas y altavoz; se considera el mantenimiento anual de extintores, alarmas e instalaciones eléctricas de baja tensión, centro de transformación, depósitos de diésel e instalaciones de gas. Se han conformados las brigadas contraincendios, derrame, evacuación y primeros auxilios para las cuales se cuenta con un programa anual de capacitación especializado y se detallan el procedimiento de actuación para cada riesgo identificado.

Sin embargo, la Empresa deberá: i) detallar los recursos materiales que se disponen para atención de emergencias en sus plantas camaroneras; ii) detallar los medios de comunicación disponibles en sus plantas camaroneras; iii) detallar el procedimiento en caso de evacuación de emergencias

---

<sup>17</sup> Emergencias (911), Bomberos Durán, Hospital IESS Durán, Policía Durán, Comisión Tránsito, Cruz Roja, Defensa Civil, Dirección Nacional de Espacios Acuáticos, Empresa Eléctrica.



médicas; iv) realizar consultas periódicas a las comunidades del AISD para identificar escenarios de emergencia en el sitio y fuera del sitio; v) desarrollar e implementar canales de comunicación externa; y vi) desarrollar recursos compartidos y sistemas colectivos de respuesta comunitaria.

#### 4.1.g Seguimiento y evaluación

El Cliente, debido a los permisos ambientales que mantiene, presenta informes de cumplimiento ambiental (semestrales y anuales) de los Planes de Manejo Ambiental (PMA) y auditorías ambientales de cumplimiento (AAC) a la Dirección Provincial de Ambiente de Guayas, quien ejerce como autoridad ambiental competente del Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica (MAATE). Los PMAs, contienen subplanes de prevención y mitigación y planes de monitoreo (PM), que incluyen: i) efluentes; ii) residuos sólidos y líquidos peligrosos, no peligrosos y especiales; iii) calidad del agua; iv) ruido ambiental; v) emisiones al aire; vi) consumo de energía; vii) consumo de agua; y viii) materiales peligrosos.

Promarisco, mantiene vigentes varias certificaciones (GLOBAL GAP, BAP, ASC e IFS) que anualmente son auditadas por equipos externos e internos, por lo que, ha determinado procesos de control internos enfocados principalmente a la inocuidad alimentaria, basado en inspecciones programadas para verificar su cumplimiento; y, además, mantiene un calendario riguroso de auditorías externas con frecuencia mínima semestral, lo cual permite un seguimiento del desempeño A&S acorde a los requisitos determinados por cada certificación.

En cuanto a la cadena de abastecimiento, la Empresa ha emprendido un proceso de fortalecimiento y seguimiento del desempeño A&S, inocuidad y seguridad alimentaria de sus proveedores de camarón, por medio del acompañamiento en sus procesos, como es la cosecha, ya que significa el proceso más importante para garantizar la calidad del producto y además puede significar un impacto ambiental significativo por un manejo inadecuado del metabisulfuro de sodio.

En materia laboral, la Empresa recibe auditorías no anunciadas por parte del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y del Ministerio de Trabajo (MDT) para confirmar el cumplimiento de las obligaciones patronales como revisar nómina de trabajadores, pagos y documentos acorde a la normativa y se verifica con entrevistas a trabajadores. A la fecha, no se han tenido no conformidades por parte de las autoridades de control.

No obstante, el Cliente desarrollará: i) un procedimiento para monitorear y evaluar el desempeño del Sistema de Gestión Ambiental y Social de la Empresa que incluya indicadores clave de desempeño (KPIs, por sus siglas en inglés); ii) una matriz de cumplimiento de todas las obligaciones legales y contractuales, que incluya la autoridad competente que da la autorización o emite el permiso o licencia; y las fechas de emisión y vigencia; iii) procedimiento de cumplimiento de Requisitos Legales, con el objetivo de definir las directrices, responsabilidades y la metodología a seguir para identificar, acceder, actualizar, comunicar, evaluar y realizar seguimiento al cumplimiento de los requisitos legales, relacionados a sus operaciones; iv) un procedimiento de auditoría interna o externa, que incluya responsables, metodología, cronograma, planes de acción; y v) vincular las mejoras y cambios operativos en el SGAS e integrarlos a la mejora continua.

#### 4.1.h Participación de los actores sociales

Como parte del desarrollo de los EIA Expost de la planta empacadora y camaroneras y laboratorio, se realizó la identificación de las poblaciones del área de influencia directa e indirecta social, donde se determinó que no existían comunidades o asentamientos humanos dentro del AID y AII acorde a los criterios temporales y espaciales establecidos, sin embargo, se realiza el estudio de las condiciones sociales, económicas y culturales de los cantones donde se localizan cada una de las unidades productivas de la Empresa. En el 2021, la Empresa realizó una evaluación participativa de impacto social (EPIS) de las comunidades que se encuentran dentro del área de influencia social (AIS). Durante este proceso se definió como área de influencia social directa (AISD) a las comunidades Jaime Roldós<sup>18</sup>, Cerrito de los Morreños y Puerto Bellavista<sup>19</sup>, para lo cual, en el año 2019 se realizó un proceso de consulta y participación de estas comunidades.

Así también, la Empresa, a través de su Política de Resolución de Conflictos se ha comprometido a atender las inquietudes levantadas en el Estudio de Impacto Social realizado en 2021 de las comunidades identificadas dentro de su AISD.

##### 4.1.h.i Divulgación de información

La Empresa, a través de la EPIS iniciada en el año 2019, realizó la difusión a las comunidades del AISD, de la siguiente información; i) actividades que desarrolla la empresa; ii) gestión de los impactos ambientales identificados; iii) manejo de metalbisulfito; iv) respuestas a las quejas, reclamos y preocupaciones del proceso de participación y consulta. Además, ha compartido con las comunidades el EIAB y la EPIS.

##### 4.1.h.ii Consulta y participación informadas

En el 2019, se realizó un proceso de consulta y participación de estas comunidades, en la cual se recogieron todas las preocupaciones expresadas por sus habitantes, y la Empresa se comprometió a su debida atención y gestión. Lo anterior, se ha manejado a través de las reuniones frecuentes que han establecido con la comunidad.

#### 4.1.i Comunicaciones externas y mecanismo de quejas

##### 4.1.i.i Comunicaciones externas

Promarisco desarrollará e implementará un procedimiento para el manejo de las comunicaciones externas que incluya métodos para: i) recibir y registrar las comunicaciones externas del público; ii) analizar y evaluar los asuntos planteados en dichas comunicaciones y determinar la manera de abordarlos; iii) dar las respuestas correspondientes, hacer su seguimiento y documentarlas, y iv) ajustar el programa de gestión, según corresponda. Además, se alienta al Cliente a poner a disposición del público informes periódicos sobre su sostenibilidad ambiental y social.

---

<sup>18</sup> Ubicado en la zona rural de la parroquia Naranjal, perteneciente al cantón Naranjal, provincia del Guayas

<sup>19</sup> Parroquia Puná, Cantón Guayaquil, provincia del Guayas

#### 4.1.i.ii Mecanismo de quejas para comunidades afectadas

La Empresa, ha implementado una Política de Resolución de Conflictos, a través de la cual, se ha comprometido en mantener buenas relaciones con las comunidades vecinas del AISD, siendo el diálogo un instrumento primordial para la resolución de conflictos; se hace referencia a los canales de comunicación para presentar una queja, reclamo o denuncia los cuales son a través de: i) vía telefónica y ii) correo electrónico ([aruizcamara@nuevapescanova.com](mailto:aruizcamara@nuevapescanova.com), [pyepepe@promarisco.com](mailto:pyepepe@promarisco.com), [vcastro@promarisco.com](mailto:vcastro@promarisco.com)). A la fecha de la DDAS, se pudo identificar que, no existen preocupaciones por parte de la comunidad referentes a los impactos ambientales, sino más bien, sus quejas están referidas al personal de seguridad privada en el contexto de los miembros de las asociaciones de cangrejeros que realizan sus actividades cercanas al perímetro de las camaroneras del Cliente.

No obstante, el mecanismo en funcionamiento no permite identificar la trazabilidad de la queja desde su recepción hasta la respuesta final. Por lo tanto, Promarisco, actualizará su mecanismo de quejas externo para incluir, entre otros temas, los siguientes: i) detalle de los medios de recepción de quejas; ii) un sistema de documentación para registrar, dar seguimiento y analizar las quejas y soluciones; iii) registros de respuesta; iv) mecanismos de comunicación y divulgación de las quejas presentadas y procesadas a actores sociales externos; v) proceso de revisión de la alta gerencia para evaluar la efectividad del sistema; y vi) capacitación de la aplicación del procedimiento a las partes interesadas.

#### 4.1.i.iii Informes a las comunidades afectadas

La Empresa dentro de cronograma de reuniones que ha definido con las comunidades identificadas dentro del AISD, brindará información con respecto al desempeño ambiental y social de la Empresa.

## 4.2 Trabajo y condiciones laborales

### 4.2.a Condiciones de trabajo y administración de las relaciones laborales

La Empresa, al momento de la DDAS contaba con 2376 trabajadores, de los cuales el 586 (25%) son mujeres y 1790 (75%) son hombres; donde existe una baja rotación del personal, teniendo en el 2021 un porcentaje de 12,82%. La Empresa, además de contar con un Reglamento Interno de Trabajo (RIT)<sup>20</sup>, cuenta con políticas y procedimientos que le permiten gestionar apropiadamente las relaciones con sus trabajadores, la selección transparente y objetiva de su personal, promoción de planes de carrera, programas de capacitación, entre otros. Dichos procedimientos incluyen: i) documentos generales de política de recursos humanos; ii) procedimiento general de gestión del talento; iii) procedimiento corporativo de reclutamiento, selección, incorporación y salida; vi) procedimiento de selección y contratación; y vii) plan de formación.

---

<sup>20</sup> Aprobado por el Ministerio de Trabajo mediante Resolución MDT-RI2022213685 el 8 de junio del 2022, tiene una validez de dos años.

#### 4.2.a.i Políticas y procedimientos de recursos humanos

La Empresa cuenta con las siguientes políticas: i) política de bienestar social, en la se ha comprometido a: cumplir con la legislación laboral, garantizar un lugar libre de acoso o abuso, prohibir actos de discriminación e igualdad de oportunidades, proteger a la fuerza laboral, mantener una comunicación activa y proporcionar un entorno de trabajo seguro y saludable. Adicionalmente, Promarisco se ha adherido a las siguientes políticas del Grupo NPVA: i) política Corporativa de Gestión del Talento; y ii) política corporativa de reclutamiento, selección, incorporación y salida.

#### 4.2.a.ii Condiciones laborales y términos de empleo

El RIT de la Empresa contiene disposiciones relacionadas a: i) contrato de trabajo; ii) horario y duración de la jornada de trabajo, iii) remuneraciones; iv) vacaciones; iv) deberes y obligaciones de los trabajadores; v) prohibición de los trabajadores; vi) obligaciones y prohibiciones del empleador; y vii) sanciones.

Promarisco maneja diferentes jornadas y turnos de trabajo<sup>21</sup>, dependiendo la locación en la que se encuentren; en las camaroneras se manejan jornadas de trabajo extendidas<sup>22</sup>, las cuales son debidamente aprobadas<sup>23</sup> por el organismo competente (Ministerio de Trabajo), y los trabajadores pernoctan en los campamentos que provee la Empresa. En esta modalidad, el Cliente ofrece a sus trabajadores transporte desde el muelle de la planta empacadora hasta su sitio de trabajo y alimentación durante toda la jornada laboral, además los campamentos cuentan con facilidades para el lavado de ropa, áreas de esparcimiento<sup>24</sup> y comedor. La habitación de los trabajadores cuenta con cortinas para garantizar la privacidad, camas literas, y lockers para su ropa e implementos personales, así también una adecuada ventilación y confort térmico están provisto por medio de aires acondicionados, se dispone de un baño y una ducha por habitación, en algunos casos, la distribución en cada habitación tiene un número máximo de 15 trabajadores. Se tienen habitaciones exclusivamente para personal femenino y además segregada de las habitaciones de los hombres; las mujeres comparten máximo 2 por habitación y disponen de un baño y una ducha. Sin embargo, la Empresa revisará y aplicará las mejoras necesarias alineadas con las Guías de Acomodación de Trabajadores: Procesos y estándares de la IFC-EBRD<sup>25</sup> en los campamentos.

#### 4.2.a.iii Organizaciones laborales

Promarisco como parte del Grupo Nueva Pescanova, incorpora y se rige por el Código de Ética Corporativo y se compromete a respetar la libertad de asociación y negociación colectiva, así como los derechos de las minorías étnicas y de los pueblos indígenas en los lugares donde desarrolle su actividad. Dicho esto, la Empresa actualmente cuenta con el Sindicato de Trabajadores de la

---

<sup>21</sup> Jornada diurna y nocturna.

<sup>22</sup> Turnos de Trabajo Empacadora 8:00 – 18:00 Y 19:00 – 05:00; Camaroneras Granjas: Turnos 15 – 6 de 07:00 – 16:00; Cosecha 19:00 – 03:00 (3 noches por semana)

<sup>23</sup> Las aprobaciones se detallan en el Reglamento Interno de Trabajo (RIT)

<sup>24</sup> Canchas de volley y televisión en los comedores.

<sup>25</sup> [https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/60593977-91c6-4140-84d3-737d0e203475/workers\\_accomodation.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACE-60593977-91c6-4140-84d3-737d0e203475-ijetNlh](https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/60593977-91c6-4140-84d3-737d0e203475/workers_accomodation.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACE-60593977-91c6-4140-84d3-737d0e203475-ijetNlh)

Empresa Promarisco S.A., conformado en el año 2016; no obstante, no se tiene un contrato colectivo vigente.

Cabe mencionar que, la Empresa, en los últimos 5 años, cuenta con demandas laborales de 5 extrabajadores, que, a la fecha de la DDAS, 2 de estas demandas están esperando la ejecución de la sentencia a favor de la Empresa y 3 aún están en proceso.

#### 4.2.a.iv No discriminación e igualdad de oportunidades

La Empresa en cumplimiento de la legislación nacional, incluidos los convenios<sup>26</sup> suscritos entre el Ecuador y la Organización Internacional del Trabajo (“OIT”), normas y acuerdos internacionales<sup>27</sup>, su Código de Ética, las Auto-declaraciones de Prácticas Sociales referentes a Derechos Humanos emitidas para todas sus unidades productivas y lo establecido en su RIT, se compromete al cumplimiento de los derechos humanos y laborales, no discriminación o violencia, promoción de trabajo digno, igualdad de remuneraciones, mantener procesos de contratación transparentes y a no represalias frente a quejas o reclamos. Rechaza cualquier conducta de violencia o discriminación por motivos de ideología, religión o creencias, situación familiar, por su pertenencia a una etnia, raza o nación, su origen nacional, su sexo, orientación o identidad sexual, por razones de género, enfermedad o discapacidad. Además, ha implementado el procedimiento para identificación y atención de casos de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo.

#### 4.2.a.v Reducción de la fuerza laboral

Promarisco, a través de su Política empresarial ha declarado que, en caso de una reducción del tamaño de la fuerza laboral, se realizará de forma planificada basado en el principio de no discriminación.

#### 4.2.a.vi Mecanismo de atención de quejas

La Empresa ha implementado su Procedimiento Corporativo denominado Buzón de Sugerencias, el cual tiene como principal objetivo habilitar un canal de comunicación entre los trabajadores y la organización para promover un clima laboral adecuado para las partes. Dicho procedimiento permite que se presenten quejas, reclamos o sugerencias de manera anónima y así mismo detalla que no existirán represalias a quienes interponga una queja o reclamo. El canal para presentar una queja es únicamente a través de buzón de sugerencia con el formato previamente definido. Los buzones se revisan cada 15 días por parte de los o las trabajadores sociales, mismos que conjuntamente con la Coordinadora de Bienestar Social filtran y evalúan la pertinencias de las quejas, las mismas son direccionadas a los departamentos que corresponde para el desarrollo de un plan de acción correctivo, y se emite la respuesta en un periodo de 15 días ya sea al interesado o a través de las carteleras que mantiene en cada una de sus instalaciones; las quejas son registradas por parte del área de Bienestar Social a cargo de la Dirección de Desarrollo Humano.

<sup>26</sup> Convenio No. 100 sobre igualdad de remuneración y el Convenio No. 111 sobre discriminación (empleo y ocupación).

<sup>27</sup> Principios del Pacto Mundial de Naciones Unidas (UN Global Compact); Directrices de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) para empresas multinacionales; Declaración Tripartita de principios sobre las empresas multinacional y la política social de la OIT; entre otros.

No obstante, Promarisco elaborará un Programa de Capacitación del uso de este mecanismo, para su implementación y divulgación a sus contratistas y subcontratistas.

#### 4.2.b Protección de la fuerza laboral

El Código de Ética Corporativo, manifiesta su total rechazo al trabajo infantil y al trabajo forzoso u obligatorio. Durante la DDAS, no se observó trabajo forzoso o infantil.

#### 4.2.c Salud y seguridad en el trabajo

Para la gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST), Promarisco cuenta con su Reglamento Interno de Higiene y Seguridad en el Trabajo (RIHST), en donde se determinan obligaciones, responsabilidades, procedimientos y entrenamiento para su correcta gestión.

Promarisco, mantiene planes y procedimientos para ejecutar las actividades, los cuales incluyen entre otros: i) control y dotación de equipos de protección personal (EPP); ii) investigación de accidentes; iii) inspecciones de seguridad industrial; iv) señalización de seguridad; v) gestión de contratistas y proveedores; y vi) prevención y control de incendios. Sin embargo, la Empresa: i) implementará en todas sus camaroneras señalética de seguridad para el control de velocidad aplicable para vehículos, motocicletas, y demás vehículos pesados que se utilizan durante la operación; ii) adecuará en sus camaroneras, los sitios para el almacenamiento de materiales peligrosos en estado sólidos, líquidos y gases comprimidos; iii) realizará las mediciones de higiene industrial acorde a las matrices IPER, con una frecuencia mínima anual.

De acuerdo con los índices de frecuencia (LTIFR, por sus siglas en inglés) y gravedad (LTISR, por sus siglas en inglés), la Empresa deberá definir dentro de sus planes de seguridad y salud ocupacional anual metas para reducir dichos indicadores.

Además, Promarisco en cumplimiento de la normativa nacional<sup>28</sup>, ha conformado los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo (CPSST), los cuales están conformados por representantes de los trabajadores y representantes de los empleadores y sus respectivos suplentes; debido a que mantienen varios centros de trabajo, a la fecha tienen conformados 6 Comités debidamente registrados ante la autoridad correspondiente. Entre, las principales funciones del CPSST son las de velar por el cumplimiento del RIHST, y promover una cultura preventiva de seguridad en la empresa para evitar accidentes y enfermedades ocupacionales. Los CPSST sesionan de con frecuencia mensual y los temas tratados son registrados en actas para su posterior control y seguimiento.

En cuanto a la salud ocupacional, todas las unidades productivas de la empresa tienen un dispensario médico con personal disponible las 24 horas del día. La Empresa ha desarrollado un procedimiento de Servicio de Asistencia de Emergencia y Traslado y un Procedimiento de Evacuación Médicas (MEDEVAC) a través de los cuales se ha determinado que, en el caso de

---

<sup>28</sup> Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo (Decreto Ejecutivo Nro. 2393/1986), toda organización con más de 15 trabajadores deberá conformar un Comité Paritario de Seguridad y Salud.

accidente, el paciente será evaluado y estabilizado con el personal médico que cuenta la empresa, y los pasos a seguir en el caso de requerir una evacuación médica. Así también, se mantiene un cronograma de actividades de la gestión de salud anual de los trabajadores. La Empresa mantiene, en su planta empacadora, una sala de lactancia con su debido procedimiento para su uso. No obstante, el Cliente desarrollará e implementará un procedimiento para provisión de servicios de alimentación, que garantice la inocuidad de los alimentos en los campamentos.

De los registros de morbilidad, en las camaroneras las enfermedades más significativas corresponden a infecciosas y ergonómicas mientras que, en la planta empacadora corresponden a infecciosas, metabólicas y en menor proporción ergonómicas. Por lo tanto, la Empresa, deberá fortalecer la capacitación y entrenamiento en cuanto a las actividades ergonómicas e incorporará protocolos estrictos de bioseguridad para prevenir las enfermedades infecciosas, tanto en sus plantas camaroneras como la empacadora.

La Empresa mantiene un Programa Anual de capacitaciones, el cual incluye formación específica en materia de seguridad industrial para cumplir con las competencias requeridas por la normativa vigente y certificaciones que mantiene la empresa. Dichas capacitaciones son ejecutadas principalmente por empresas externas especializadas y otras se manejan internamente. Así también, los trabajadores reciben una capacitación anual de riesgo psicosocial por parte del Ministerio de Salud Pública (MSP) de acuerdo con el Programa de Prevención de Riesgos Psicosociales.

#### 4.2.d Disposiciones para personas con discapacidad

La Empresa en cumplimiento a la normativa del país, a la fecha de la DDAS mantenía el 3,4% de personas con discapacidad o que sean asignatarias de una pensión de invalidez de cualquier régimen previsional, con relación al total de sus trabajadores. Al momento de la DDAS se encontraba en la búsqueda de personal a ser contratado para cumplir con el 4% que exige la norma. Sin embargo, la Empresa definirá disposiciones específicas para personal con discapacidad dentro de la empresa, la cual garantice el pleno desenvolvimiento del trabajador en su entorno de trabajo y considerará la incorporación de los principios del diseño universal, en el diseño, construcción y operación (incluidos planes de emergencia y evacuación) ya sea una construcción nueva o reestructuración, expansión o modernización de instalaciones, para maximizar el uso por parte de todos los usuarios potenciales, incluidas las personas con discapacidad, en todas sus instalaciones.

#### 4.2.e Trabajadores contratados por terceras partes

Promarisco contrata principalmente los servicios permanentes de seguridad física y logística fluvial. Adicionalmente, mediante su Carta de Ética compromete a las empresas al cumplimiento de su Código de Ética Corporativo y demás normas y reglamentos internos. Adicionalmente, en cuanto a SSO, la Empresa cuenta con el RISHT, el cual incluye dentro de su alcance a contratistas; así también la Empresa mantiene un Procedimiento de Gestión de Contratistas y Proveedores en cual tiene como objetivo el cumplimiento de medidas de inocuidad, calidad, seguridad, salud y ambientales establecidas por la legislación, la organización, normas de certificación y por la propia empresa contratista. Sin embargo, la Empresa incluirá dentro de sus contratos de trabajo con las empresas de servicios cláusulas específicas para el cumplimiento de la normativa en materia laboral, de

seguridad y salud en el trabajo y ambiental; e incluirá en el procedimiento de gestión de contratistas y proveedores, una inducción inicial por parte de Promarisco acerca de los procedimientos internos que deberán cumplirse.

#### 4.2.f Cadena de abastecimiento

Promarisco mantiene su Carta Ética y Social del Proveedor, la cual exige el cumplimiento de las normas de conducta empresarial, la legislación nacional y convenios de la OIT, ratificados por el país. Adicionalmente, los principales proveedores<sup>29</sup> que forman parte de la cadena de abastecimiento de alimento balanceado, mantienen certificaciones BAP y Global GAP, códigos de ética y conducta y políticas en cuanto a cumplimiento laboral y de seguridad y salud en el trabajo, las cuales, prohíben el trabajo infantil, apoyan a la igualdad de oportunidades, respetar la libre asociación laboral, ofrecer condiciones de trabajo seguras y saludables, proporcionar entornos de trabajo libre de acoso, entre otras.

### 4.3 Eficiencia del uso de los recursos y prevención de la contaminación

#### 4.3.a Eficiencia en el uso de recursos

Promarisco desde el año 2020, ha logrado una mayor eficiencia en el uso de recursos debido a la tecnificación de sus procesos, por medio de la implementación de: i) alimentadores automáticos, que ha permitido: a) un consumo eficiente del alimento debido a los hidrófonos incorporados que permiten saber el momento preciso en que el camarón se está alimentado; y b) uso de energía renovable ya que los alimentadores utilizan paneles solares; y ii) aireadores eléctricos<sup>30</sup> los cuales tienen como objetivo disminuir el consumo de agua de recirculación de un 10% a 7%, mejorar la calidad de agua y el rendimiento productivo. Así también, se destaca que, la Empresa para sus camaroneras ubicadas en las Islas Quiñonez y Bellavista ha desarrollado un estudio de factibilidad para el reemplazo de energía de fuentes fósiles a energía renovable (solar), sin embargo, la demanda energética requerida no es compatible con la realidad de la empresa en términos de área requerida y los costos que implica. No obstante, el Cliente para la camaronera Marfrisco, se encuentra en un plan a largo plazo para utilizar el total de la energía demandada de la red pública, eliminando la generación por combustibles fósiles.

#### 4.3.a.i Gases de efecto invernadero

Las principales fuentes de generación de gases de efecto invernadero (“GEI”) en la Empresa son las siguientes: i) en las camaroneras localizadas en las islas, el 100% de la producción de energía se realiza mediante el uso de combustibles fósiles<sup>31</sup> (diésel y gasolina); ii) plantas de tratamiento de aguas residuales industriales de su planta empacadora; iii) transporte fluvial y terrestre de materia prima, insumos y producto terminado.

<sup>29</sup> Skretting, <https://www.skretting.com/globalassets/shared-documents/ec/code-of-conduct-brochure-spanish-general.pdf?v=4979c8>; Biomar, Haid, Inbalnor, Vitapro

<sup>30</sup> Actualmente se encuentran en un proyecto piloto en la Camaronera Marfrisco.

<sup>31</sup> Estaciones de bombeo de agua, bombas flotantes, uso de maquinaria pesada (tractores, volquetas, draga, grúa, cosechadora), generadores para campamentos, camionetas, motores fuera de borda, motos, montacargas, planta eléctrica, taller mecánico, botes y motos de seguridad privada, concretera, soldadora.



La Empresa, en sus camaroneras disponen de lo siguiente: i) Quiñonez – 2 estaciones de bombeo con un total de 14 motores a diésel; ii) Santa Cecilia – 2 estaciones de bombeo con 8 motores a diésel; iii) Bellavista - 3 estaciones de bombeo con 10 motores a diésel; y iv) Marfrisco – 3 estaciones de bombeo con 18 motores a diésel. Actualmente calculan que la eficiencia energética es de aproximadamente 11000 a 32000 megajulios/Tn de camarón producido.

La Empresa, a nivel de Grupo NPVA si realiza una medición de la huella de carbono, sin embargo, a nivel de Promarisco no dispone de un cálculo y medición completa de alcance 1, para lo cual se implementará un Programa de Gestión Integral de GEI, para identificar, cuantificar y reportar el inventario de emisiones de GEI con alcance 1, 2 y las emisiones materiales de alcance 3. La línea base de emisiones de GEI será el año 2022 y anualmente se presentará reportes anuales incluyendo una explicación de su variación, si las hubiere.

#### 4.3.a.ii Consumo de agua

En las camaroneras, el agua se bombea desde los estuarios, llega a estanques de sedimentación antes de liberarla a las piscinas de criadero a través de un canal de reservorio central. El agua es devuelta por gravedad a los estuarios a través de grandes extensiones de manglares nativos. La toma de agua a través de las estaciones de bombeo es del estero, depende de los niveles para su extracción y la producción depende de la estabilidad de los niveles de salinidad y la calidad de las entradas del río. Los parámetros que se miden diariamente del agua son: oxígeno, temperatura, salinidad, turbidez, son monitoreados dos veces al día para asegurar la calidad del agua de las piscinas para el proceso. Cuando es requerido, se adiciona al agua peróxido de oxígeno ( $H_2O_2$ ) para obtener el porcentaje de oxígeno mínimo requerido (3.0 mg  $O_2/l$ ) para la producción; así también, diariamente se realiza un recambio del 10% del agua de cada piscina para mantener niveles óptimos de  $O_2$ . Cabe mencionar que, de acuerdo con los EIA Ex post realizados en el año 2010, se tomaron muestras de la calidad de agua<sup>32</sup> de los esteros para definir la línea base de estos, con la cual, a la fecha se puede mencionar que no han existido alteraciones significativas a la calidad de agua. Los instrumentos normativos existentes no demandan la obligación de obtener permisos para el uso y aprovechamiento del recurso; sin embargo, la Empresa ha emitido a la autoridad competente (Ministerio de Ambiental, Agua y Transición Ecológica, MAATE) las solicitudes correspondientes.

En cuanto al agua dulce, en las camaroneras localizadas en las islas, el agua para consumo es adquirida y llega a través de transporte fluvial en camiones cisterna y en el caso de la camaronera que se encuentran en el continente el agua se obtiene de pozo para lo cual cuenta su respectivo permiso de uso y aprovechamiento, al agua es filtrada y clorada previo a su consumo. El consumo anual es de 8000 m<sup>3</sup>/año.

---

<sup>32</sup> TABLA 3. Criterios de Calidad admisible para la preservación de la flora y fauna en aguas dulces, frías o cálidas, y en aguas marinas y de estuario: Temperatura, pH, Aceites y Grasas, Oxígeno Disuelto, Amoniaco, Sulfuros, Hierro, Sólidos Suspendidos Totales, Sólidos Sedimentables, Material Flotante; y, TABLA 13: Temperatura, pH, Aceites y Grasas, Demanda Bioquímica de Oxígeno DBO5, Demanda Química de Oxígeno DQO, Nitrógeno Kjeldahl (Orgánico), Sólidos Suspendidos Totales del Libro VI, Anexo 1, del Texto Unificado de Legislación Secundaria del Ministerio del Ambiente TULSMA).

En el laboratorio de Chanduy, se dispone de una toma de agua de mar por medio de dos puntas (well points), el cual tiene un sistema de filtración natural a través de conchillas y arena de playa. El agua requerida para el proceso es de 6000m<sup>3</sup>/mes. En cuanto al agua dulce, la misma es adquirida a terceros y sus usos están relacionados principalmente al proceso de obtención de la larva, y también ayuda a disminuir la salinidad hasta los límites requeridos; su consumo anual es de 10500 m<sup>3</sup>/año.

La planta empacadora mantiene permisos para uso y aprovechamiento de agua superficial<sup>33</sup> (río Guayas) y agua de pozo profundo para sus procesos industriales de: i) lavado, clasificación, congelado de camarón y lavado de las instalaciones (9.64 l/s); y ii) producción de hielo, hielo líquido (5.78 l/s). Dicha agua es potabilizada por medio de un proceso de coagulación y floculación y posterior cloración. La Empresa mide y registra los volúmenes de agua utilizados, de tal manera que no excedan los caudales autorizados, anualmente el consumo de agua es de 921443 m<sup>3</sup>/año. Actualmente la empresa se encuentra en el proceso de actualización de los permisos mencionados, dentro de los cuales se ha realizado una solicitud para el incremento de los caudales permitidos en las autorizaciones vigentes.

#### 4.3.b Prevención de la polución

En las operaciones de las camaroneras, las aguas residuales se generan en los recambios de agua de las piscinas. Para mejorar la salud del camarón, la calidad de agua y las condiciones de estabilidad del cultivo se utilizan probióticos y bioremediadores que son aplicados en las piscinas o precriaderos o directamente en el alimento balanceado, constituidos por microorganismos eficientes (EM) aeróbicos y anaeróbicos. También se aplican fertilizantes orgánicos acompañados con melaza. Los efluentes son descargados a través de las compuertas de salida al canal de drenaje y el efluente es monitoreado con frecuencia semestral acorde a los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por la normativa nacional<sup>34</sup> vigente para descargas en cuerpos de agua; no obstante, el monitoreo de parámetros como O<sub>2</sub> y temperatura son monitoreados diariamente.

En cuanto a las aguas residuales domésticas provenientes de inodoros y duchas, en las camaroneras se han implementados pozos sépticos para el tratamiento, al cual se adicionan bacterias y enzimas para acelerar el proceso de degradación. Se realiza un mantenimiento anual o cada dos años a los pozos según la necesidad.

Los lodos y sedimentos provenientes del dragado de los canales de reservorio, de los estanques de decantación y las piscinas, son dispuestos en piscinas de sedimentación. Cabe mencionar que la Empresa, desde el año 2020 ha iniciado el proceso de dragado permanente de sus canales, para lo cual, debido al volumen generado, ha habilitado piscinas que estaban destinadas a la producción para una adecuada disposición de estos sedimentos y no alterar las condiciones del manglar circundante.

---

<sup>33</sup> Volumen total de agua anual permitido de 486663.55 m<sup>3</sup> de cada permiso.

<sup>34</sup> TABLA 3 Criterios de Calidad admisible para la preservación de la flora y fauna en aguas dulces, frías o cálidas, y en aguas marinas y de estuario, y, TABLA 13. Límites de Descarga a un Cuerpo de Agua Marina, del Libro VI, Anexo 1, del Texto Unificado de Legislación Secundaria del Ministerio del Ambiente TULSMA).

En la planta empacadora, se tiene una Planta de Tratamiento de Agua Residual (PTAR), la cual corresponde a un tratamiento aeróbico mediante lodos activados, combinado un reactor biológico de membrana (MBR). Se realizan los análisis de agua con una frecuencia semestral acorde al PM del PMA; a pesar de ello, la Empresa desarrollará un Procedimiento para la operación de la PTAR, donde incluyan las acciones a seguir en los diferentes escenarios de situaciones de emergencia y definirá los formatos respectivos y el registro de los monitoreos de parámetros diarios de los efluentes que se descargan al Río Daule en cumplimiento con los parámetros de la normativa nacional vigente y de las Guías sobre medio ambiente, salud y seguridad para la acuicultura de Banco Mundial<sup>35</sup>.

En cuanto al ruido ambiental y las emisiones de gases de combustión y material particulado en las camaroneras, son generadas principalmente en las estaciones de bombeo y generadores de energía eléctrica.

Promarisco realizará: i) mediciones semestrales de gases de combustión y material particulado de fuentes fijas y móviles; ii) medición anual de la calidad de aire; iii) medición trimestral del ruido ambiental; y comparará dichos resultados con los límites máximos permisibles establecidos en las Guías Generales sobre medio ambiente, salud y seguridad, del Banco Mundial<sup>36</sup>.

#### 4.3.b.i Residuos

Los desechos sólidos no peligrosos, orgánicos y reciclables se generan en la cocina, oficinas, viviendas, baterías sanitarias, baños personales y aquellos originados del consumo individual o personal. La gestión de estos desechos se realiza de la siguiente manera: i) los no peligrosos (tanques de plástico, bolsas de aluminio para contener sustancias o alimentos) son recolectados en contenedores y acopiados en un sitio temporal para ser desalojados al continente con frecuencia semanal; ii) los orgánicos (desperdicios de alimentación y de la cocina, residuos verdes) de igual manera son recolectados y llevados al sitio donde se realiza compost in situ para lo cual se adiciona Cal P24 para el tratamiento de malos olores; y iii) los reciclables (papel, vidrio, botellas plásticas, sacos de plástico o fibra vegetal, cartones y, tanques plásticos) son recolectado diariamente, sin embargo, no tiene frecuencia fija de recolección.

Los desechos peligrosos y especiales son generados en las actividades de: i) mantenimiento de equipos y maquinaria como los generadores de energía eléctrica principales y auxiliares, motores de combustión interna, turbinas y vehículos, actividades de mantenimiento de la infraestructura existente. Estos desechos son gestionados a través de gestores debidamente autorizados, el transporte fluvial es responsabilidad de los gestores ambientales, para lo cual dispone de los correspondientes planes de emergencia previamente aprobados.

Sin embargo, la Empresa en todas sus plantas camaroneras, laboratorio y planta empacadora desarrollará procedimientos para el manejo de los desechos peligrosos, no peligrosos, especiales y reciclables y realizará una difusión de dicho procedimiento a todos sus trabajadores. El procedimiento mínimamente deberá contener: i) clasificación de desechos (código de colores);

---

<sup>35</sup><https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/950277c1-6f16-4c07-9ad2-f1af63e7a3a6/0000199659Eses%2BAquaculture%2Brev%2Bcc.pdf?MOD=AJPERES&CVID=nPtf56r>

<sup>36</sup> <https://documents1.worldbank.org/curated/en/862351490601664460/pdf/112110-SPANISH-General-Guidelines.pdf>

ii) responsables de la recolección interno y acopio temporal; iii) transporte externo, tratamiento y disposición final de desechos peligrosos, no peligrosos, reciclables y especiales; iv) gestión de desechos orgánicos (in situ y ex situ); iv) mantenimiento de los sitios de acopio de desechos; iv) registro diario de cada tipo de desecho generado, lo cual será consolidado en una matriz de control; y v) frecuencia de evacuaciones de desechos peligrosos con el Gestor Autorizado cuando se cumpla la capacidad del 50 % almacenado. Además, Promarisco deberá: i) realizar un mantenimiento general a los sitios de acopio temporal existentes, disponer de separaciones para cada tipo de desecho almacenado para evitar contaminación cruzada, instalar la señalética acorde a cada residuo almacenado, disponer de un kit antiderrames para desechos peligrosos y acopiar los desechos acordes a su compatibilidad; ii) difusión y capacitación del procedimiento a su personal directo y contratistas; iii) definirá indicadores clave de desempeño para el manejo de estos residuos.

#### 4.3.b.ii Manejo de materiales peligrosos

En las camaroneras las sustancias peligrosas utilizadas de mayor consumo son los derivados del petróleo: diésel y aceites lubricantes utilizados en bombas, generadores y vehículos. En la planta empacadora, los riesgos son inherentes a almacenamiento de: i) diésel para fuentes de energía de emergencia; ii) transferencia de productos químicos; y iii) almacenamiento significativo de refrigerante de amoníaco anhidro utilizado para enfriamiento, congelación rápida individual (IQF, por sus siglas en inglés) y almacenamiento congelado. Promarisco, utiliza empresas de transporte autorizadas que son supervisadas por el gobierno y todo el diésel se almacena en tanques de acero están debidamente protegidos y cumplen con las regulaciones. Los aceites usados y los filtros de aceite se almacenan temporalmente en el sitio y luego se transportan al exterior para su tratamiento y disposición final por parte de empresas autorizadas para prestar estos servicios. No obstante, la orientación y el equipo de prevención y supresión de incendios están disponibles en los sitios apropiados en las camaroneras.

Un producto químico de uso masivo en la empresa, que se almacena en su planta empacadora y es enviado a las camaroneras, es el metabisulfito de sodio (sulfito de hidrógeno de sodio<sup>37</sup>), que se utiliza como aditivo para el procesamiento del camarón, para evitar su melanosis y alarga su tiempo de vida útil; sin embargo, es un compuesto que degrada los suelos, disminuye el oxígeno del agua. La Empresa desde hace 8 años implementó la metodología de aplicación del metabisulfito directamente en los bins con hielo, que reciben el camarón una vez que es cosechado, es decir que, el químico no ingresa en las piscinas. Cabe mencionar que, desde la planta empacadora, el metabisulfito es pesado y dosificado, por lo que actualmente no se tiene almacenamiento de este producto en las granjas.

La Empresa, en todas sus plantas operativas y campamentos utiliza refrigerantes que no están considerados como sustancias que agotan la capa de ozono (PAO) y tiene un bajo potencial de calentamiento atmosférico (PCA): i) R-134a para refrigeradoras (camaroneras y empacadora); ii) R-410a y r-404a para aires acondicionados.

En la planta empacadora se utiliza Sistemas de Amoniaco para refrigeración para los cuales han desarrollado Procedimientos de Respuesta ante Emergencias por fuga. Sin embargo, Promarisco

---

<sup>37</sup> Food and Drugs Administration (FDA), lo reconoce como benigno en concentraciones bajas.

actualizará este procedimiento alineado con los estándares internacionales como los del Instituto Internacional de Refrigeración con Amoníaco (IIAR, por sus siglas en inglés), que además incluirá capacitación, simulacros programados y un plan de comunicación proactivo y regular para todos los trabajadores, contratistas y la comunidad.

#### 4.3.b.iii Manejo y uso de pesticidas

Promarisco mantiene un uso mínimo de materiales peligrosos y no utiliza antibióticos, pesticidas o aditivos químicos en sus cultivos. El cultivo extensivo<sup>38</sup>, que permite bajas tasas de población y camarones resistentes a las enfermedades son pilares clave de la estrategia de la compañía para prevenir brotes de enfermedades, incluido el virus del síndrome de la mancha blanca (WSSV, por sus siglas en inglés). La resiliencia del sector camaronero éste último, ha llevado a resultados alentadores para la industria, mediante el uso de estabilizadores biológicos como los probióticos, vitaminas C y E, entre otros, que han inducido una condición al sistema inmune del camarón que controla la réplica del virus, se destaca también, que en la etapa de maduración no se utilizan antibióticos ya que al momento no se presentan mayores enfermedades. Así mismo, de acuerdo con el Plan Veterinario de Salud, en la política de cultivo y control de enfermedades no se contemplan vacunaciones, ya que, el sistema inmune del camarón no posee memoria inmunológica. Por lo tanto, la División de Laboratorio de Promarisco para verificar que la producción de postlarvas esté libre de patógenos realiza análisis PCR rutinarios. Finalmente, el monitoreo regular de los efluentes asegura que los parámetros de calidad del agua estén dentro de los límites nacionales y los estándares industriales establecidos.

Las poblaciones de roedores en las camaroneras y la planta de procesamiento están controladas por dispositivos físicos monitoreados por un contratista especializado, el cual ha desarrollado un Procedimiento para el Control de Plagas, que incluye dentro de su listado de plaguicidas algunos que se encuentran clasificados como la (sumamente peligroso) dentro de la clasificación recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), para los cuales, el Cliente: i) actualizará el Procedimiento para control de plagas, el cual no incluirá dentro del listado sustancias clasificadas tipo Ia y en el caso de utilizar sustancias clasificadas II (moderadamente peligrosas) incluirá detalles de su almacenamiento, capacitaciones para su uso, EPP e instalaciones adecuadas para manipular, almacenar, aplicar y eliminar correctamente esos productos.

### 4.4 Salud y seguridad de la comunidad

#### 4.4.a Salud y seguridad de la comunidad

##### 4.4.a.i Diseño y seguridad de infraestructura y equipos

Las camaroneras que se encuentran en las Islas Quiñonez y Bellavista, además de Bala Chico se encuentran en zonas poco pobladas, consideradas rurales; además cabe mencionar que dentro del AID y AII de las granjas no se determinó la presencia de comunidades; sin embargo, en el año 2019 en la evaluación de impacto social se definieron tres comunidades como AISD del proyecto. Los miembros de estas comunidades son principalmente agricultores. La planta empacadora se

---

<sup>38</sup> Este sistema posee bajas densidades, de entre 15.000 y 80.000 Post larvas/ha.

encuentra localizada en un área declarada como zona industrial por la Municipalidad de Durán; sin embargo, las residencias más cercanas, se encuentran dentro de un radio de 500 m. De lo anterior, se resalta que, las empresas de la zona industrial han construido una vía alterna para un acceso directo a dicha zona, que evite el paso de vehículos de carga pesada y maquinaria por las zonas residenciales vecinas y con ello evitar los impactos y riesgos a los habitantes del sector.

Sin embargo, los principales impactos en la comunidad en la fase operativa son aquellos relacionados con el ruido y la seguridad en el tráfico durante el transporte de materias primas y productos acabados. Con lo anterior, la Empresa realizará mediciones de ruido ambiental en todas las plantas con comunidades cercanas que se han identificado dentro del AISD y mantendrá comunicación estrecha con las comunidades afectadas para controlar los impactos. El transporte es propio y subcontratado, para este último los requerimientos asociados al servicio, son detallados en los contratos firmados con los proveedores. No obstante, Promarisco desarrollará un Procedimiento de Contratación Servicio de Transporte en línea con los principios descritos en las Guías Generales del Banco Mundial (WBG, por sus siglas en inglés) y las mejores prácticas internacionales para la seguridad de los conductores y el tráfico<sup>39</sup>.

#### 4.4.a.ii Gestión y seguridad de materiales peligrosos

La Empresa hace uso mínimo de materiales peligrosos y no usa antibióticos. El riesgo significativo de derrames se minimiza mediante el uso de empresas especializadas en el transporte y manipulación de productos derivados del petróleo autorizados<sup>40</sup>, el uso de instalaciones de almacenamiento apropiadas y en cumplimiento de las regulaciones locales; por lo que, no existe un riesgo importante asociado a la exposición de materiales peligrosos para las comunidades.

#### 4.4.a.iii Exposición de la comunidad a enfermedades

Promarisco con el objetivo de prevenir la transmisión de enfermedades respiratorias ocasionadas por el virus COVID 19, desarrolló un Protocolo de Bioseguridad ante COVID 19 para la planta empacadora, sus plantas camaroneras, laboratorio y además desarrolló un Procedimiento de Medidas Preventivas frente al COVID19 para contratistas, que incluyen: i) lineamiento y medidas generales de prevención; ii) medidas de prevención para el material de empaque; iii) medidas de bioseguridad para contenedores; iv) prohibiciones de asistencia al trabajo; v) traslado desde y hacia el sitio de trabajo; vi) bioseguridad en el lugar de trabajo; vi) reglas de bioseguridad para los trabajadores; vii) reglas de bioseguridad al salir del lugar de trabajo; viii) reglas de bioseguridad al llegar a la casa; ix) reglas de bioseguridad para proveedores, transportistas pesados y contratistas; y x) proveedores de material de empaque.

#### 4.4.a.iv Preparación y respuesta a emergencias

De acuerdo con los planes de emergencia de las plantas de producción, las comunicaciones entre las granjas y las operaciones en las oficinas principales (planta empacadora) son buenas y están

---

<sup>39</sup> Good Practice Note: Road Safety World Bank <https://thedocs.worldbank.org/en/doc/648681570135612401-0290022019/original/GoodPracticeNoteRoadSafety.pdf>

<sup>40</sup> Armada Nacional del Ecuador.

garantizadas por servicio de radio y celular. Entre los riesgos potenciales de sus operaciones, se encuentran los eventos climáticos severos que podrían hacer que los caminos de acceso sean vulnerables a la flotación o la sequía. No obstante, la Empresa ha tomado acciones para prevenir impactos como la mejora en el mantenimiento de las vías de acceso dentro de sus plantas, manteniendo constantemente las carreteras humedecidas durante la estación seca y así también ha implementado protocolos de circulación en la época lluviosa. Sin embargo, Promarisco extenderá sus Planes de Autoprotección a las comunidades del AISD sus instalaciones y las hará partícipes de los simulacros que realice acorde al nivel de exposición de los riesgos identificados.

#### 4.4.b Personal de seguridad

El Cliente mantiene un contrato con una empresa de seguridad privada debidamente autorizada y licenciada por el Ministerio de Gobierno del Ecuador (MGE), para protección contra robo en las fincas y durante el transporte de materia prima<sup>41</sup> a la granja, producto terminado a la planta empacadora y zona de exportación. Los guardias de seguridad en las fincas están armados y se someten a un programa integral de capacitación aprobado por el MGE antes de iniciar sus actividades de vigilancia; así también, las fuerzas de seguridad están entrenadas en el uso progresivo de la fuerza. Promarisco, verificará si los contratos con la empresa de seguridad están en línea con los requisitos de la ND 4<sup>42</sup>. Además, el cliente: i) elaborará un Manual de Gestión de Seguridad Física en el que se incluyan temas de ética profesional y derechos humanos, donde se incorporen los Principios Voluntarios (“PV”) de Fuerzas de Seguridad y Derechos Humanos de Naciones Unidas<sup>43</sup>; y ii) capacitará al personal de seguridad en temas de derechos humanos.

### 4.5 Conservación de la biodiversidad y gestión sostenible de los recursos naturales vivos

#### 4.5.a Requisitos generales

Los manglares en el Golfo de Guayaquil albergan una importante riqueza biológica, provisión de servicios ecosistémicos de los cuales se benefician tanto las poblaciones urbanas como rurales, una riqueza paisajística que permite el turismo y la recreación en parte de ellas. Las actividades de acuicultura en el país inician en el 1968, año desde el cual los manglares han sido modificados. Sin embargo, desde entonces, estos ecosistemas han sido protegidos bajo serie de leyes y normas, entre las que se destacan la Ley Forestal y de la Conservación de Áreas Naturales y Vida Silvestre y la actual Ley Orgánica para el Desarrollo de la Acuicultura y Pesca. Las camaroneras de Promarisco no intersecan con las áreas establecidas en el SNAP, que forman parte del Patrimonio de Áreas Naturales del Estado (PANE).

---

<sup>41</sup> Larvas desde su laboratorio de Chanduy

<sup>42</sup> La Compañía administrará las fuerzas de seguridad de acuerdo con los requisitos de la ND 4 (como se describe en los párrafos 12 a 14)

<sup>43</sup> [https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/5e74e4d6-f977-49f3-85cb-e626519b0e49/p\\_handbook\\_SecurityForces\\_2017\\_Spanish.pdf?MOD=AJPERES&CVID=nzgFMTI](https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/5e74e4d6-f977-49f3-85cb-e626519b0e49/p_handbook_SecurityForces_2017_Spanish.pdf?MOD=AJPERES&CVID=nzgFMTI)

#### 4.5.b Protección y conservación de la biodiversidad

Debido a la certificación ASC<sup>44</sup>, que mantiene la Empresa en sus camaroneras, se ha desarrollado un Estudio de Impacto Ambiental a la Biodiversidad (EIAB) generado por sus actividades; lo cual ha permitido reducir el impacto en los manglares y otros hábitats naturales. Así también la Empresa, comprometida con la conservación del manglar y la biodiversidad y el cumplimiento de la normativa<sup>45</sup>, desde el año 2011 ha implementado Planes de Reforestación para reforestar 82.99 ha<sup>46</sup> de mangle en la región del Golfo de Guayaquil. Así también, de acuerdo con los requerimientos<sup>47</sup> de las certificaciones ASC obtenidas en el año 2019, Promarisco en el año 2021 ha iniciado un Plan de Reforestación adicional que tendrá una duración de 10 años hasta compensar las hectáreas acordes a la certificación en referencia (6.31 ha/año).

La zona de las camaroneras se encuentra relacionada al hábitat de aves marinas que utilizan los manglares adyacentes a la camaronera para alimentación y descanso, se identifican especies como *Sesuvium portulacastrum* y *Batis* marítima que tiene efectos positivos en la regeneración del manglar. Los bosques de manglar en las riberas de la Isla Quiñonez lo domina la especie *Rhizophora harrisonii* y crustáceos y peces de los esteros adyacentes.

#### 4.5.b.i Hábitat crítico, natural o modificado

De acuerdo con el EIAB, se disponen de imágenes satelitales del área a partir de 1985, fecha en la cual se puede identificar que, las camaroneras ya existían; desde entonces Promarisco no ha tenido expansiones de área que puedan haber resultado en una afectación al manglar, además no se han identificado modificaciones en los últimos 20 años y no se tienen planes de expansión o impactos potenciales por alteración del sistema productivo. Así también, de acuerdo con el monitoreo realizado no se han encontrado especies que estén amenazadas o en peligro de extinción; no obstante, se han realizado capacitaciones con las comunidades del AISD, acerca del cuidado y manejo del *Cocodylus Acutus* conocido comúnmente como el cocodrilo de la costa, el cual está catalogado como una especie Vulnerable. Las áreas de amortiguamiento o zonas buffer, para validar la cobertura vegetal se ha determinado a 25 metros del perímetro de las camaroneras, sin embargo, de acuerdo con las imágenes satelitales disponibles no se cumple en todos los puntos con esta distancia, para lo cual la Empresa acorde al PAB deberá realizar una medición in situ y cumplirá con el área de amortiguamiento requerida. Se recalca que, debido a que la empresa no utiliza productos químicos tóxicos y antibióticos, no existe una afectación a la flora y fauna del manglar.

---

<sup>44</sup> Principio 2, Situar las granjas en lugares medioambientalmente adecuados y, a la vez, conservar la biodiversidad y los ecosistemas importantes naturales.

<sup>45</sup> Decreto No. 1391 del 15 de octubre de 2008. Reformas al Reglamento General de la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero y texto unificado de legislación pesquera.

<sup>46</sup> Áreas de reforestación en la Josefina, Golfo de Guayaquil

<sup>47</sup> Para las granjas construidas o permitidas antes de mayo de 1999, los acuicultores deben compensar los impactos a través de la rehabilitación según lo determinado por el EIAB, o los planes/listas de las autoridades nacionales/estatales/locales, o el 50% del ecosistema afectado (lo que sea mayor).



#### 4.5.b.ii Áreas legalmente protegidas y reconocidas internacionalmente

Las camaroneras de Promarisco no se encuentran dentro del SNAP, sin embargo, las áreas protegidas más cercanas corresponden a: Reserva Ecológica, Manglares Churute, Reserva de Producción de Fauna, Manglares El Salado, Refugio de Vida Silvestre, Manglares El Morro; cabe mencionar que dichas se encuentran entre 14 km y 40 km de las camaroneras. La Empresa se encuentra comprometida con la protección de las zonas de manglar, para lo cual ha definido un plan de acción de biodiversidad (PAB) que se encuentran implementando actualmente.

#### 4.5.b.iii Especies exóticas invasivas

La especie *litopennaeus vannamei*, es nativa de la costa oriental del Océano Pacífico desde Sonora México Norte hasta Tumbes en Perú en aguas donde la temperatura es normalmente superior a 20°C durante todo el año<sup>48</sup>. Sin embargo, históricamente Guayaquil ha sido el puerto principal del país, por lo que ha estado expuesto a la introducción de especies invasivas. Además, la cobertura vegetal en el Golfo de Guayaquil ha sido modificada ampliamente por las actividades agrícolas y la introducción de muchas especies invasivas y no endémicas. Sin embargo, a lo largo de los años los controles fitosanitarios cada vez están siendo más exigentes. La actividad de la empresa no supone una introducción de especies invasivas, y adicionalmente el Cliente no introducirá ninguna especie invasiva que exponga un riesgo alto a la flora y fauna del sitio.

#### 4.5.c Gestión de servicios ecosistémicos

Las camaroneras de la Empresa se encuentran rodeadas principalmente por zonas de manglar, estos últimos son ecosistema frágiles y muy productivos, que se caracterizan por sus servicios ecosistémicos de aprovisionamiento, regulación, de apoyo y culturales al ser: i) hábitat de especies de interés para la conservación<sup>49</sup>; ii) refugio y fuente de alimento para especies de alto valor comercial como el cangrejo rojo, el camarón y la concha prieta; iii) barreras protectoras contra fenómenos naturales; iv) retenedores de metales pesados y otros contaminantes, mejorando la calidad de agua; v) minimizadores de los efectos del cambio climático ya que son esenciales para el secuestro y captura de carbono; vi) sitios de recreación y disfrute del paisaje natural; y vii) promotores del turismo en comunidades costeras. Sin embargo, la Empresa debido a que no prevé una expansión o modificación sustancial al sistema de producción, no representan una afectación directa al manglar y a los servicios ecosistémicos que éste provee.

#### 4.5.d Cadena de abastecimiento

La Empresa mantiene proveedores de alimento certificados con BAP y Global GAP. Si bien, aún los requisitos de certificación para el alimento presentan algunas limitaciones para la total transparencia, gestión ambientalmente responsable y sostenible en toda la cadena de suministro, mínimamente los productores deben dar cuenta de: i) la trazabilidad de las materias primas; ii) el origen de los ingredientes acuáticos y terrestres; y iii) control y declaración en el uso de ingredientes modificados genéticamente (MG).

---

<sup>48</sup> [https://www.fao.org/fishery/docs/DOCUMENT/aquaculture/CulturedSpecies/file/es/es\\_whitelegshrimp.htm](https://www.fao.org/fishery/docs/DOCUMENT/aquaculture/CulturedSpecies/file/es/es_whitelegshrimp.htm)

<sup>49</sup> Delfines, cocodrilos y tortugas carey

Promarisco adquiere materia prima (camarón que ha finalizado su etapa de crecimiento) que llega a su planta empacadora para ser empacados y congelados, lo cual representa actualmente el 46% de su producción total. Dichos proveedores son más de 100, para lo cual la Empresa, en los últimos años inició un proceso de acompañamiento y fortalecimiento de las capacidades para que estas empresas puedan adquirir certificaciones de ASC, Global GAP o BAP, alineada a las políticas y estándares del Cliente y a una producción ambiental y socialmente responsable. A la fecha de la DDAS, 12% de sus proveedores han adquirido certificaciones ASC.

No obstante, para verificar que el alimento y la materia prima, no provengan de zonas ilegalmente deforestadas o de áreas ambientalmente protegidas, hábitat críticos o naturales, la Empresa desarrollará una Política de la Cadena de Abastecimiento que incluya sistemas y prácticas de verificación mediante herramientas de georeferenciamiento, que permitan un seguimiento satelital del estado de las zonas de cultivo y una seguimiento permanente del desempeño ambiental de sus proveedores principales (esto último, acorde al nivel de control o influencia sobre dichos proveedores).

#### **5. Acceso local a la documentación del proyecto**

Las consultas relativas al proyecto puede ser dirigidas a [eescobar@promarisco.com](mailto:eescobar@promarisco.com).