RESOLUCIÓN No. 3118
15 DE OCTUBRE DE 2026

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PLAN PARA LA REDUCCIÓN DEL IMPACTO POR OLORES OFENSIVOS – PRIO, PRESENTADO POR LA SOCIEDAD EXPORT PEZ S.A.S.

La Directora Territorial Norte de la Corporación Autónoma del Alto Magdalena –CAM, en uso de sus atribuciones legales y estatutarias, en especial las conferidas en la ley 99 de 1993, Decreto Ley 2811 de 1974, la Resolución No. 4041 de diciembre 21 del 2017 modificada por la Resolución No. 104 de enero 21 del 2019, la Resolución No. 466 de febrero 28 del 2020, la Resolución No. 2747 de octubre 5 del 2022 y la Resolución No. 864 del 16 de abril de 2024, expedidas por el Director General de la CAM y, considerando los siguiente,

ANTECEDENTES

Mediante oficios con radicados CAM No. 2023-E 1172 del 19 de abril de 2023, 2023-E 2162 del 3 de mayo de 2023, 2023-E 3848 del 19 de mayo de 2023, 2023-E 2169 del 03 de mayo de 2023, 2023-E 2198 del 03 de mayo de 2023, 2023-E 2238 del 03 de mayo de 2023, 2283 del 04 de mayo de 2023, 2023-E 2521 del 08 de mayo de 2023, 2023-E 2735 del 10 de mayo de 2023, 2023-E 2788 del 10 de mayo de 2023, 2023-E 3759 del 19 de mayo de 2023, 2023-E 2098 del 02 de mayo de 2023, 20233100057392 del 11 de marzo de 2023, 20233100057822 del 13 de marzo de 2023, 20233100058832 del 14 de marzo de 2023, 2023-E 1990 del 28 de abril de 2023 y 2023-E 5649 del 13 de junio de 2023, la comunidad del Centro Poblado El Juncal en jurisdicción del municipio de Palermo – Huila y los habitantes del Condominio Golf Club Campestre ubicado en el municipio de Rivera – Huila, presentaron las siguientes inconformidades, entre los que se destacan:

"(...)

"1. (...)

Resido en el Condominio Golf Club Campestre no hay un solo día que no perciba este olor tan putrefacto que penetra hasta teniendo las puertas cerradas y es ilógico que teniendo casa campestre no se pueda disfrutar de ella, tengo dos hijos uno de seis años y otra de 11 que no quieren comer por ese mal olor "mamá huele a popo no quiero comer que asco, mami huele a ratón podrido", entre otros. Como familia nos vemos afectados porque este olor es permanente y se siente en toda la casa, la verdad yo vivo muy fastidiada el mal olor es permanente y se siente en toda la casa, la verdad yo vivo muy fastidiada el mal olor me produce dolor de cabeza, insomnio, náuseas, vómitos y mal genio, nadie merece padecer en ninguna etapa de la vida estos olores tan infectos para la salud humana, mi hijo ha presentado cuadros de infección respiratoria varias veces y mi hija está teniendo inapetencia, en conclusión son varias y todas graves las consecuencias que estamos viviendo diariamente se ve desgastada nuestra salud (...)"

"2. (...)

Solicito encarecidamente siendo ustedes la Autoridad Ambiental encargada, que se tomen todas las medidas necesarias para que las empresas que ocasionan este mal general lo solucionen cuanto antes ya que tengo entendido por medios de comunicación de circulación

regional que este es un problema que aqueja a toda una comunidad ya hace bastantes años, y que no sé porque aún no solucionan, obviamente sin dejar de lado todo el mal que produce esta contaminación al planeta. Agradezco su atención y confió en una rápida acción por parte de ustedes.

(...)"

En virtud de lo anterior, esta Dirección Territorial, procedió los días 30 de mayo, 15 de agosto y 18 de octubre de 2023, a realizar la aplicación de una encuesta conforme a los parámetros establecidos en la Resolución No. 1541 de 2013 y la norma técnica colombiana NTC 6012-1 *"Efectos y evaluación de los olores. Evaluación sicométrica de las molestias por olores. Cuestionarios"*, a los residentes del Condominio Golf Club Campestre ubicado en la vereda Rio Frio en jurisdicción del municipio de Rivera – Huila, a los residentes del Centro Poblado el Juncal en jurisdicción del municipio de Palermo – Huila y residentes del área urbana de Neiva - Huila, con el fin de evidenciar la existencia de molestia por olores. La encuesta se aplicó de manera aleatoria.

Que una vez adelantado lo anterior, se emite el informe de visita y concepto técnico No. 5095 de fecha 4 de diciembre de 2023, en el cual se indica lo siguiente:

"(...)

2. ACTIVIDADES REALIZADAS Y ASPECTOS TÉCNICOS EVALUADOS

Para validar la queja se inició con una planificación de la visita, identificando las posibles fuentes generadoras del olor ofensivo, la ubicación de la rosa de los vientos, el área afectada y la posible población sujeto de la evaluación sicométrica, entre otros, que deberán ser debidamente verificados y ajustados.

Igualmente se realizó la identificación de las zonas Zn, Zf y Zk según lo establecido en la resolución No. 1541 de 2013, y el esquema de general del proceso, en donde se describe 1) presentación de la queja como indicador de la existencia de una presunta problemática; 2) evaluación de la queja a través de la encuesta estandarizada en la Norma Técnica Colombiana NTC 6012-1 "Efectos y evaluación de los olores. Evaluación sicométrica de las molestias por olores. Cuestionarios"; 3) requerimiento del Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos, a la actividad generadora; 4) implementación del plan, evaluación y seguimiento permanente por parte de la CAM y 5) Medición en caso de incumplimiento del PRIO.

Se realiza el día 30 de mayo de 2023 un recorrido inicialmente por la zona aledaña a la queja en donde se identifica como posibles generadores de sustancias generadoras de olores ofensivos a las empresas CEAGRODEX DEL HUILA S.A., CONTEGRAL S.A., EXPORT PEZ S.A.S., las cuales se encuentran ubicadas en el kilómetro 12 de Neiva vía al sur jurisdicción del municipio de Rivera y a la empresa Harinas Canicas del Huila, la cual se encuentra ubicada en el kilómetro 21 vía Neiva – Yaguará.

Así mismo se realiza el proceso de encuestas a las tres (3) zonas de influencia de interés ambiental denominadas de la siguiente manera:

Siglas	Definición	Zona encuestada
Zn	Zona de estudio cerca de la fuente, aproximadamente 100m2	Rio Frío (condominio de Golf Club Campestre)
Zf	Zona de estudio fuera de la vecindad inmediata, aproximadamente de 200m2	Juncal

Zk	*Zona de estudio apartada de fuente de evaluación*	*Área urbana de Neiva*

Tabla No. 1: *Clasificación de las zonas de interés ambiental, según la resolución 1541 de 2013.*

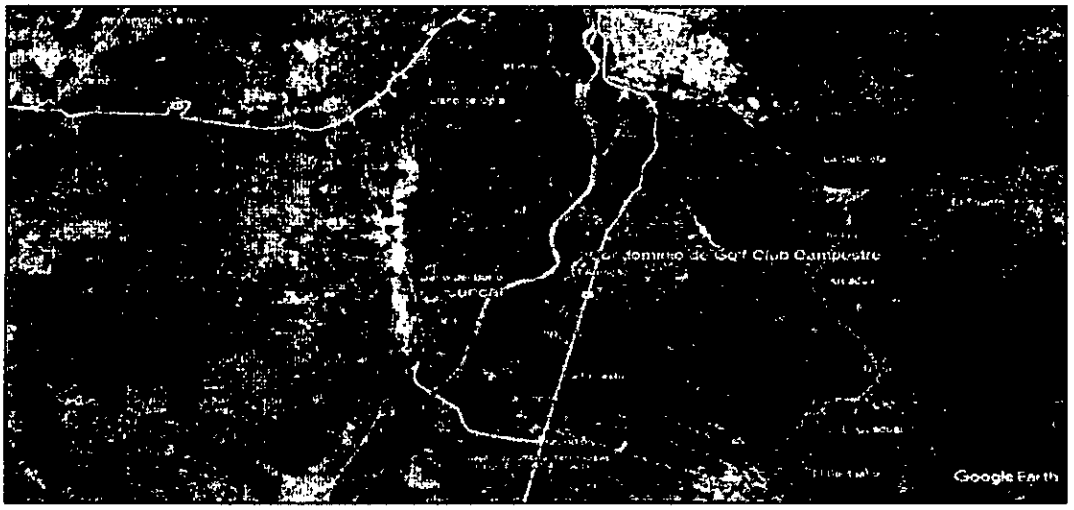


Imagen No. 1: Ubicación satelital de los puntos (Zn y Zf). **Fuente**: Google Earth.

Se aplicaron un total de 66 encuestas, obteniendo los siguientes resultados:

1. Distribución de los encuestados por Rango de Edad

% Frecuencia Relativa				
Rango de Edad	*ZN*	*ZF*	*ZK*	*Total general*
Entre 18 y 20 años	*14%*	*0%*	*0%*	*4%*
Entre 21 y 30 años	*29%*	*40%*	*60%*	*44%*
Entre 31 y 40 años	*29%*	*20%*	*20%*	*22%*
Entre 41 y 50 años	*29%*	*40%*	*20%*	*30%*
Entre 51 y 60 años	*0%*	*0%*	*0%*	*0%*
Entre 61 y 70 años	*0%*	*0%*	*0%*	*0%*
Total general	*100%*	*100%*	*100%*	*100%*
Total de Datos validos	***22***	***22***	***22***	***66***

2. Distribución de los encuestados por Sexo

% Frecuencia Relativa				
Sexo	*ZN*	*ZF*	*ZK*	*Total general*
Mujer	*73%*	*45%*	*36%*	*52%*
Hombre	*27%*	*55%*	*64%*	*48%*
Total general	*100%*	*100%*	*100%*	*100%*
Total de Datos validos	***22***	***22***	***22***	***66***

3. Distribución de los encuestados por Nivel Educativo

%	Frecuencia Relativa			
Nivel Educativo	ZN	ZF	ZK	Total general
Sin estudio	5%	0%	0%	2%
Primaria Incompleta	14%	0%	0%	5%
Primaria completa	41%	18%	0%	20%
Secundaria Incompleta	5%	9%	0%	5%
Secundaria completa	23%	27%	18%	23%
Hasta Técnico-Universitario-Posgrado	14%	45%	82%	47%
Total general	100%	100%	100%	100%
Total de Datos validos	**22**	**22**	**22**	**66**

4. Distribución de los encuestados por tipo clasificación predio

%	Frecuencia Relativa			
Tipo Vivienda	ZN	ZF	ZK	Total general
Vivienda	82%	100%	86%	89%
Finca productiva	0%	0%	0%	0%
Finca de recreo	0%	0%	0%	0%
Establecimiento público	9%	0%	0%	3%
Establecimiento comercial	9%	0%	14%	8%
Otro.	0%	0%	0%	0%
Total general	100%	100%	100%	100%
Total de Datos validos	**22**	**22**	**22**	**66**

5. Distribución de los encuestados por permanencia en la Zona

%	Frecuencia Relativa			
Tiempo Permanencia	ZN	ZF	ZK	Total general
Menos de 2 años	36%	18%	9%	21%
Entre 2 y 5 años	9%	9%	9%	9%
Entre 6 y 10 años	9%	36%	9%	18%
Entre 11 y 20 años	0%	27%	27%	18%
Entre 20 y 30 años	5%	9%	45%	20%
Mas de 30 años	41%	0%	0%	14%
Total general	100%	100%	100%	100%
Total de Datos validos	**22**	**22**	**22**	**66**

6. Distribución de los encuestados por tiempo permanencia en la vivienda

% Tiempo Permanencia	Frecuencia Relativa ZN	ZF	ZK	Total general
menos de 2 horas	0%	20%	0%	6%
entre 2 y 5 horas	29%	20%	50%	36%
entre 5 y 10 horas	71%	60%	50%	58%
mas de 10 horas	0%	0%	0%	0%
Total general	100%	100%	100%	100%
Total de Datos validos	**22**	**22**	**22**	**66**

7. Distribución de los encuestados por que trabajan/familiares que trabajan en zona

% Zona de trabajo	Frecuencia Relativa ZN	ZF	ZK	Total general
No	100%	100%	100%	100%
Si	0%	0%	0%	0%
Total general	100%	100%	100%	100%
Total de Datos validos	**22**	**22**	**22**	**66**

8. Satisfacción con su estado de salud

% Satisfacción Salud	Frecuencia Relativa ZN	ZF	ZK	Total general
Nada satisfecho	5%	0%	0%	2%
Poco satisfecho	5%	0%	9%	5%
Moderadamente satisfecho	14%	27%	9%	17%
Satisfecho	55%	73%	45%	58%
Muy satisfecho	23%	0%	36%	20%
Total general	100%	100%	100%	100%
Total de Datos validos	**22**	**22**	**22**	**66**

3. CONCEPTO TÉCNICO

Con base las encuestas realizadas, se realiza una validación de la queja conforme a pruebas estadísticas obteniendo los siguientes resultados:

	VALIDACIÓN DE LA EVALUACIÓN SICOMÉTRICA DE LAS MOLESTIAS POR OLORES	Código	T-CAM-141
		Versión	1
		Fecha	28-jul-20

INDICADORES

Niveles promedio de molestia por Olores (Termómetro)	Zn	Zf	Zk
	8.95	7.00	2.00

RESULTADOS PRUEBAS		Zf vs zk	Zn vs Zk
	Valores T	8.56	17.91
	Valores P	0.00	0.00

* Valores P inferiores al 0,05 indican diferencias significativas entre las zonas.

VALIDACION QUEJA:	EVIDENCIA DE MOLESTIA POR OLORES	NO HAY EVIDENCIA DE MOLESTIA POR OLORES
	X	

Conforme a lo anterior, a los aspectos técnicos evaluados y a los resultados de la validación de las encuestas por olores, se hace necesario requerir mediante el expediente de un acto administrativo, la presentación del Plan para la reducción del impacto por olores ofensivos las empresas CEAGRODEX DEL HUILA S.A., CONTEGRAL S.A., EXPORT PEZ S.A.S., y HARINAS CANICAS DEL HUILA.

4. RECOMENDACIONES

Para la presentación del Plan para la reducción del impacto por olores ofensivos, las empresas CEAGRODEX DEL HUILA S.A., CONTEGRAL S.A., EXPORT PEZ S.A.S., y HARINAS CANICAS DEL HUILA, deberán seguir los lineamientos de la resolución 2087 de 2014.

(...)"

De acuerdo con lo citado en el concepto técnico en mención, esta Territorial procedió a requerir mediante Resolución No. 4.261 de fecha 29 de diciembre de 2023, a la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. identificado con Nit. 900.734.903-0 representado legalmente por el señor Manuel Antonio Macías Arango identificado con cédula de ciudadanía No. 12.137.539, o quien haga sus veces, la presentación de un Plan para la reducción del impacto por olores ofensivos – PRIO. Acto administrativo que fue notificado personalmente el día 4 de marzo de 2024.

Mediante oficio con radicado CAM No. 2024-E 6888 de fecha 5 de marzo de 2024, la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. identificado con Nit. 900.734.903-0, solicito copia del expediente correspondiente al PRIO – EXPORT PEZ SAS; requerimiento que fue atendido según constancia secretarial de fecha 7 de marzo de 2024.

- **<u>Recurso Reposición</u>**

Mediante oficio con radicado CAM No. 2024-E 8324 de fecha 15 de marzo de 2024, la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. identificado con Nit. 900.734.903-0, presento escrito bajo el asunto: *"Recurso de reposición y en subsidio apelación contra la Resolución 4.261 del 29 de diciembre de 2023"*.

Mediante Auto No. 239 de fecha 07 de mayo de 2024, este despacho resolvió admitir el recurso de reposición interpuesto en contra de la decisión adoptada mediante Resolución 4.261 de fecha 29 de diciembre de 2023, por parte del señor Manuel Antonio Macías Arango, en calidad de representante legal de la empresa EXPORT PEZ S.A.S. identificada con Nit. 900.734.903-0. Acto administrativo notificado de manera electrónica mediante oficio con radicado CAM No. 2024-S 12105 de fecha 9 de mayo de 2024.

En virtud de lo anterior, se emitió el informe de visita y concepto técnico No. 1689 de fecha 11 de junio de 2024, en el cual se resaltó lo siguiente:

"(...)

3. CONCEPTO TÉCNICO

Con base en los aspectos mencionados en el recurso de reposición presentado mediante el radicado CAM No. 8324 2024-E, en contra de la decisión adoptada por el señor Manuel Antonio Macías Arango, en su calidad de Representante Legal de la empresa EXPORT PEZ S.A.S. y considerando los aspectos técnicos y jurídicos evaluados en el concepto técnico, no es posible conceder la petición de revocación completa de la Resolución No. 4.261 del 29 de diciembre de 2023.

(...)"

Mediante Resolución No. 2118 de fecha 11 de julio de 2024, este despacho resolvió:

"(...)

***ARTÍCULO PRIMERO**: Confirmar en todas sus partes la decisión adoptada mediante Resolución 4.261 de fecha 29 de diciembre de 2023.*

***ARTÍCULO SEGUNDO**: Rechazar por improcedente el Recurso de Apelación interpuesto.*

(...)"

El citado acto administrativo fue notificado de manera electrónica mediante oficio con radicado CAM No. 2024-S 18841 de fecha 12 de julio de 2024.

- **Presentación PRIO**

Mediante oficio con radicado CAM No. 2024-E 30341 de fecha 15 de octubre de 2024, la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. identificada con Nit. 900.734.903-0 presentaron escrito bajo el asunto: *"Solicitud de aprobación del Plan de Reducción del Impacto por Olores Ofensivos, solicitado mediante la Resolución No. 4261 del 29 de diciembre de 2023"*.

Mediante oficio con radicado CAM No. 2024-S 34187 de fecha 19 de noviembre de 2024, esta Territorial requirió información ostentada al documento *"Plan de Reducción de Impacto por Olores Ofensivos"*, siendo atendido el requerimiento mediante memorial con radicado CAM No. 2025-E 3141 de fecha 07 de febrero de 2025.

En virtud de lo anterior, el profesional asignado procedió a realizar la verificación del documento de conformidad con los requisitos establecidos para el contenido del Plan de Reducción de Impacto por Olores Ofensivos, conforme a lo establecido en la Resolución No. 2087 de 2014, dejando lo evidenciado en el informe de visita y concepto técnico No. 3778 de fecha 7 de octubre de 2026, en el cual se resume lo siguiente:

"(...)

1. ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 4.261 del 29 de diciembre de 2023, la Dirección Territorial Norte de la Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena - CAM requirió a la empresa EXPORT PEZ S.A.S., identificada con NIT 900.734.903-0, la presentación de un Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos - PRIO. En el articulo primero de dicho acto administrativo se estableció que el plan debía presentarse conforme con los lineamientos de la Resolución No. 2087 del 16 de diciembre de 2014 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Como soporte de la decisión, la resolución incorporó el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 5095 del 4 de diciembre de 2023 y sesenta y seis (66) encuestas practicadas por la Corporación en las zonas Zn, Zf y Zk, en el marco de la evaluación de molestias por olores ofensivos.

Mediante radicado CAM No. 30341 2024-E del 15 de octubre de 2024, la empresa presentó una propuesta de PRIO para revisión y aprobación. indicando un periodo de ejecución comprendido entre 2025 y 2029.

Revisada la documentación, se emitió el requerimiento CAM No. 34187 2024-S del 19 de noviembre de 2024. en el cual solicitó complementar, entre otros aspectos. el certificado de existencia y representación legal; la cantidad y caracterIsticas de las materias primas utilizadas, productos. subproductos y residuos generados; y los capítulos correspondientes a buenas prácticas o mejores técnicas disponibles y cronograma de ejecución. En particular, se solicitó incorporar nuevas estrategias e inversiones a desarrollar en un horizonte de tres (3) a cinco (5) años. establecer mecanismos de seguimiento e indicadores de gestión y considerar opciones para la mejora continua del sistema de tratamiento de aguas residuales mediante inversiones en tecnología e infraestructura.

En respuesta al requerimiento anterior, EXPORT PEZ S.A.S. presentó mediante radicado CAM No. 3141 2025-E del 7 de febrero de 2025 el PRIO ajustado. En la comunicación de entrega. la empresa indicó que anexó certificado de existencia y representación legal actualizado al 7 de enero de 2025; incorporó el capítulo sobre materias primas. productos. subproductos y residuos; y complementó los capítulos de buenas prácticas o mejores técnicas disponibles y cronograma de ejecución, incluyendo alternativas orientadas a la mejora de los procesos y del tratamiento de las aguas residuales.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS Y ASPECTOS TÉCNICOS EVALUADOS
2.1. Alcance de la evaluación documental

La evaluación se efectuó sobre el documento denominado "Plan de Reducción del Impacto por Olores Ofensivos - PRIO EXPORT PEZ S.A.S.". versión presentada en febrero de 2025 mediante radicado CAM No. 3141 2025-E, junto con sus anexos. La revisión se orientó a verificar la información relacionada con la localización y descripción de la actividad. procesos productivos, materias primas y residuos, áreas potencialmente generadoras de olores. sistemas de tratamiento. buenas prácticas y mejores técnicas disponibles propuestas. metas e indicadores. cronograma de ejecución y plan de contingencia.

2.2. Identificación y localización de la actividad

El PRIO identifica como responsable de la actividad a EXPORT PEZ S.A.S., NIT 900.734.903-0. En el documento se registra a Mario Díaz Restrepo, identificado con cédula de ciudadanía No. 80.090.313. teléfono 3208348814, dirección de correspondencia Carrera 18 No. 9-38 y correo electrónico diazrestrepomario@gmail.com. El certificado de existencia y representación legal aportado fue expedido por la Cámara de Comercio del Huila el 7 de enero de 2025; en este se registra como domicilio principal el kilómetro 12 vía al sur, localidad de Rivera - Río Frío, y dentro de los representantes legales se identifica a Manuel Antonio Macías Arango como Gerente General y a Mario Díaz Restrepo como Gerente Suplente.

La planta de proceso se encuentra ubicada en la vereda Río Frío, municipio de Rivera, Huila, en el Km 12 vía al Sur de Neiva, con coordenadas reportadas 864882E - 804513N. El PRIO tiene como objetivo mitigar y controlar los efectos negativos que pueden llegar a causar los olores que presuntamente se generan en la planta y que pueden afectar el ambiente, la salud y la calidad de vida de las personas; su alcance consiste en definir las áreas, metas y medidas específicas dirigidas a reducir el impacto por olores.

2.3. Abastecimiento de agua informado en el PRIO

El documento indica que la planta se abastece de tres fuentes hídricas: una captación superficial de la quebrada La Garcita; una captación subterránea mediante pozo profundo; y una captación subterránea mediante aljibe. Para la fuente superficial se relacionan las Resoluciones 1999 del 26 de julio de 2010, 1129 de 2021 y 2047 del 29 de octubre de 2020, con un caudal reportado de 2,7 l/s para uso industrial de procesamiento de pescado. Para el pozo profundo se relacionan las Resoluciones 842 del 27 de marzo de 2017, 1507 del 2 de julio de 2021, 2790 del 28 de septiembre de 2021, 4189 del 27 de diciembre de 2023 y 534 del 11 de marzo de 2024. Para el aljibe se relacionan las Resoluciones 0528 del 11 de marzo de 2013, 1507 de 2021 y 4242 del 29 de diciembre de 2023, con caudal reportado de 0.72 l/s para usos industrial y doméstico.

2.4. Actividad productiva y procesos desarrollados

La planta está diseñada para el procesamiento de pescado entero, escamado y eviscerado, así como para la elaboración y exportación de filetes frescos y congelados de tilapia nilótica, híbridos de tilapia roja, híbridos de cachama y yamú. El PRIO reporta una capacidad anual de procesamiento de 16.000 toneladas, capacidad aproximada de congelamiento de 32.000 kg y capacidad de almacenamiento de 80.000 kg. La operación se desarrolla mediante dos líneas de proceso: pescado entero y filete.

En la línea de pescado entero, el proceso inicia con recepción, pesaje e ingreso del pescado. Continúa con escamado, rayado y eviscerado, etapa en la que se realiza un corte longitudinal y extracción manual de vísceras. Posteriormente se efectúa lavado de la cavidad interna, retiro manual de agallas y vejigas, enfriamiento y desinfección. El producto es clasificado por talla mediante pesaje manual para definir su destino de exportación o venta nacional; durante esta etapa se realiza enjuague con agua potable y desinfección por inmersión. Para los productos de exportación se realiza recorte manual de la aleta dorsal, nueva desinfección por inmersión, pesaje y almacenamiento temporal en canastillas. Finalmente se lleva a cabo alistamiento y desinfección de termos, empaque en caja térmica, detección de partículas metálicas, etiquetado, embalaje, pre-empaque, congelación, almacenamiento y despacho.

En la línea de filete, el proceso inicia con recepción, pesaje e ingreso del pescado, seguido de escamado, descabezado y eviscerado, con separación manual de la cabeza y extracción manual de vísceras. Se realiza fileteo manual, despielado mecánico, corte en V para retirar

la espina central y maquillaje o acabado manual del filete. Posteriormente se efectúa inspección visual y táctil de calidad, enfriamiento mediante chiller, clasificación por pesaje manual y desinfección final mediante enjuague por inmersión. El proceso continúa con pesaje neto, alistamiento y desinfección de termos, empaque del producto fresco en caja térmica, detección de partículas metálicas, etiquetado, embalaje, pre-empaque, congelación, almacenamiento y despacho.

2.5. Sistemas de tratamiento y manejo de aguas residuales

El PRIO describe un sistema de tratamiento de aguas residuales industriales compuesto por etapas preliminar, primaria y secundaria. En el tratamiento preliminar, las aguas provenientes de los desagües de la planta, especialmente de las áreas donde se realizan descamado, eviscerado y descabezado, pasan a través de una rejilla de acero inoxidable destinada a retener partículas de mayor tamaño, tales como escamas y vísceras.

El tratamiento primario tiene como objetivo la remoción de material graso por flotación. El sistema dispone de cinco (5) trampas de grasa de 20 m³ cada una, ubicadas de manera sucesiva. La separación se produce por diferencias de densidad y reducción de la velocidad del líquido, permitiendo la acumulación de grasas en la superficie para su retiro mecánico-manual. Las trampas cuentan con láminas de acero inoxidable perforadas que permiten el flujo del líquido y favorecen la retención de grasas, y en la descarga se dispone una lámina con perforación inferior para la salida del efluente. El documento indica que la grasa flotante es retirada de manera constante y frecuente y se aprovecha para extracción de aceite.

El tratamiento secundario corresponde a un biodigestor anaerobio. El agua procedente de la última trampa de grasa ingresa al primer tanque del sistema, cuya capacidad reportada para sedimentación es de 1.000 m³ y cuyo tiempo de retención hidráulica es de 36 horas. El documento describe un sistema de flujo horizontal con tanques conectados en los cuales se desarrollan procesos de hidrólisis, acidogénesis, acetogénesis y metanogénesis. La biomasa se complementa mediante dosificación periódica de un producto comercial con bacterias aisladas, seleccionadas y estabilizadas, aplicado en puntos del sistema para favorecer la colonización y actividad microbiana. El tiempo de retención permite además la reducción de sólidos sedimentables por decantación.

Para las aguas residuales domésticas se reporta un sistema de pozo séptico, al cual se realiza mantenimiento cada 12 meses o cuando resulte necesario. El PRIO indica que el servicio de extracción, tratamiento y disposición final es efectuado por una empresa contratada. Respecto del agua residual industrial tratada, se reportan permisos de reúso para riego de cultivos de arroz y pastos en los predios Lote Proceal y Lote 2, con un caudal total autorizado informado por la empresa de 6,5 l/s.

2.6. Áreas y operaciones identificadas como potencialmente generadoras de olores

El PRIO identifica como áreas u operaciones en las que potencialmente pueden generarse olores ofensivos las siguientes:

- *Procesamiento de pescado entero: escamado y rayado-eviscerado; la afectación señalada corresponde al personal de producción.*
- *Procesamiento de filete: descabezado-eviscerado, fileteo, corte en V, maquillaje y despielado; la afectación señalada corresponde al personal de producción.*
- *Trampas de grasas: retiro de grasa superficial y vaciado de trampas; la afectación señalada corresponde al personal que realiza el retiro o vaciado y a los alrededores.*
- *Tanque biodigestor: drenaje de tanques y remoción de lodos; la afectación señalada corresponde al personal que realiza la remoción y a los alrededores.*

- *Tanque séptico: extracción de agua y lodos; la afectación señalada corresponde al personal que realiza la extracción y a los alrededores.*
- *Predios de reúso: riego con agua residual tratada; la afectación señalada corresponde a la zona de reúso y áreas aledañas.*

2.7. Materias primas, productos, subproductos y residuos reportados

Para el año 2024, la empresa reportó el ingreso a planta de 9.050 toneladas de tilapia, procesadas y despachadas en presentaciones de filete fresco y congelado y tilapia entera fresca y congelada. Para el mismo periodo, el documento relaciona como productos generados: 2.286 toneladas de filete de tilapia; 1.772 toneladas de tilapia entera; 1.560 toneladas de cabeza; 356 toneladas de recorte; y 320 toneladas de cuero.

Como subproductos y residuos se relacionan vísceras, escamas, huesos y lodos. Las vísceras y escamas son separadas de la corriente de agua mediante una parrilla y retiradas manualmente. Las vísceras se depositan en marmitas, se someten a aplicación de calor para extracción de aceite y el aceite obtenido es vendido a plantas que fabrican alimento balanceado para animales; los sólidos remanentes y las escamas son destinados a planta de harinas para su uso como materia prima en alimentos balanceados. El PRIO reporta 320 toneladas de hueso, 135 toneladas de escamas y 995 toneladas de vísceras.

Respecto de los lodos del biodigestor anaerobio, se indica que son recolectados por una empresa especializada contratada según la programación y el estado de la planta de tratamiento. Para el periodo informado se reporta la entrega en dos ocasiones y un total de 140 barriles de lodos tratados y dispuestos. Adicionalmente se reporta la extracción manual de lodos decantados, los cuales son llevados a un sitio del mismo predio para elaboración de compost utilizado como abono en cultivos de arroz y pasto en los predios contiguos Lote Proceal y Lote 2.

2.8. Buenas prácticas y mejores técnicas disponibles propuestas

El PRIO establece medidas diferenciadas por área generadora de olor, con especificaciones técnicas para su implementación. Las actividades propuestas son las siguientes:

- *Planta de proceso en general: mantenimiento de las barreras vivas existentes alrededor de la planta mediante riego y poda de limoncillos, con el propósito de favorecer la retención y limitar la propagación de olores.*
- *Procesamiento de pescado entero: incorporación del uso obligatorio de tapabocas y guantes en la matriz de elementos de protección personal; capacitación anual a los operadores sobre uso correcto de implementos de bioseguridad, impartida por personal experto en salud ocupacional; y limpieza y desinfección diaria de las áreas de proceso mediante detergentes y desinfectantes.*
- *Procesamiento de filete: incorporación del uso obligatorio de tapabocas y guantes; capacitación anual sobre bioseguridad; y limpieza y desinfección diaria de las áreas de proceso.*
- *Trampas de grasas: evaluación de la capacidad óptima de una nueva trampa de grasa, construcción y puesta en operación de una estructura de dimensiones aproximadas 13 m x 0,75 m x 0,8 m, volumen aproximado de 7,8 m³, equivalente según el PRIO a un aumento del 25 % de la capacidad de remoción; uso obligatorio de delantal, tapabocas, guantes y botas para labores de limpieza y mantenimiento; extracción y aprovechamiento de grasas para producción de aceite; y lavado y desinfección permanente de las trampas.*

- *Tanque biodigestor: uso de tapabocas, guantes y botas por el personal de limpieza; drenaje y limpieza de los tanques cada 12 meses o cuando resulte necesario, mediante empresa gestora que recolecte, trate y disponga adecuadamente los lodos; y aplicación de probióticos de acuerdo con las recomendaciones del proveedor para mejorar la calidad del agua tratada.*
- *Tanque séptico: uso obligatorio de delantal, tapabocas, guantes y botas durante las actividades de mantenimiento; extracción de lodos residuales cada 12 meses o cuando resulte necesario mediante empresa especializada y certificada, con soporte de recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y disposición final: y limpieza y desinfección cada 12 meses o según necesidad.*
- *Predios de reúso: construcción de curvas a nivel con caballones altos para realizar riego por franjas; preparación y volteo del suelo antes de establecer cada cultivo para evitar compactación; y programación anual de siembras en función del área y del caudal disponible para reúso.*

2.9. Metas e indicadores de seguimiento definidos por la empresa

El plan establece metas e indicadores de gestión e impacto para verificar el avance de las medidas. Entre los indicadores de gestión se incluyen: porcentaje del área del predio con barreras vivas mantenidas respecto del área to al; relación entre capacitaciones programadas y realizadas; programación de limpiezas de las áreas de producción; registros fotográficos del personal que ejecuta limpieza y mantenimiento con elementos de bioseguridad; registros de retiro de grasas y de lavado y desinfección de trampas; relación entre trampas nuevas programadas y construidas: informes o certificados de limpiezas y drenajes del biodigestor; relación entre cantidad de probiótico comprado y utilizado: soportes de extracción y limpieza del tanque séptico: registros fotográficos de caballones y preparación de suelos: y planillas de programación de siembras.

Como indicadores de impacto, el documento contempla, según el área evaluada, la distancia a la cual se perciben los olores ofensivos, el número de horas diarias en que se perciben, y la relación entre el número de trabajadores de la planta y los trabajadores que perciben los olores, expresada porcentualmente. Con el propósito de evaluar el efecto de las buenas prácticas y medidas planteadas en el PRIO sobre la generación y percepción de olores ofensivos, la empresa estableció metas e indicadores de impacto para las diferentes áreas identificadas como potencialmente generadoras de olor Estos indicadores permiten efectuar seguimiento a la variación en la percepción de los olores durante la implementación del Plan, considerando aspectos como la distancia a la cual son percibidos los olores ofensivos, el número de horas diarias durante las cuales se presenta dicha percepción y la proporción de trabajadores que manifiestan percibirlos.

En la siguiente tabla se relacionan las metas, las buenas prácticas propuestas y los indicadores de impacto establecidos por EXPORT PEZ S.A.S. para cada una de las áreas generadoras de olores identificadas en el PRIO.

Área	*Metas*	*Buenas prácticas a implementar*	*Indicadores de impacto*
Planta de proceso en general	*Mantenimiento de barreras vivas alrededor de la planta, asegurando la retención de olores ofensivos.*	*Mantener las barreras vivas alrededor de la planta para evitar la propagación de olores.*	*Distancia a la cual se perciben los olores ofensivos. Número de horas diarias en que se*

Área	Metas	Buenas prácticas a implementar	Indicadores de impacto
			perciben los olores ofensivos.
Procesamiento de pescado entero	Mejorar el manual de operaciones perfeccionando la seguridad personal. Capacitar al personal en temas de seguridad personal. Mejorar las condiciones higiénicas de las áreas de trabajo.	Implementar y establecer como obligatorio en el manual de operaciones el uso de tapabocas al personal de operaciones. Realizar capacitaciones en temas del correcto uso de implementos de bioseguridad. Realizar limpiezas diarias a las áreas de producción, implementando el lavado con desinfectantes y detergentes a las respectivas zonas.	**(# trabajadores de la planta / # trabajadores que perciben los olores) × 100.** Número de horas diarias en que se perciben los olores ofensivos.
Procesamiento de filete	Mejorar el manual de operaciones perfeccionando la seguridad personal. Capacitar al personal en temas de seguridad personal. Mejorar las condiciones higiénicas de las áreas de trabajo.	Implementar y establecer como obligatorio en el manual de operaciones el uso de tapabocas al personal de operaciones. Realizar capacitaciones en temas del correcto uso de implementos de bioseguridad. Realizar limpiezas diarias a las áreas de producción, implementando el lavado con desinfectantes y detergentes a las respectivas zonas.	**(# trabajadores de la planta / # trabajadores que perciben los olores) × 100.** Número de horas diarias en que se perciben los olores ofensivos.
Trampas de grasas	Mejorar el manual de mantenimientos perfeccionando la seguridad personal. Optimizar los mantenimientos de las áreas del tratamiento disminuyendo los olores ofensivos generados. Mejorar las condiciones higiénicas de las trampas de grasas. Mejorar el proceso de retención y evacuación de las grasas presentes en las aguas residuales.	Implementar y establecer como obligatorio el uso de tapabocas, guantes y botas al personal de limpieza en el proceso de mantenimiento y limpieza. Realizar retiros de las grasas en las trampas y aprovecharlas para producción de aceite. Realizar los lavados y desinfecciones de las trampas de grasas. Evaluar mediante pruebas la capacidad óptima de una nueva trampa de grasas. Construcción de una nueva trampa de	**(# trabajadores de la planta / # trabajadores que perciben los olores) × 100.** Distancia a la cual se perciben los olores ofensivos.

Área	Metas	Buenas prácticas a implementar	Indicadores de impacto
		grasa para mejorar la eficiencia del sistema.	
Tanque biodigestor	Mejorar el manual de mantenimientos perfeccionando la seguridad personal. Optimizar los mantenimientos de las áreas del tratamiento disminuyendo los olores ofensivos generados. Mejorar las condiciones higiénicas del tanque biodigestor.	Implementación de tapabocas, guantes y botas al personal de limpieza. Realizar drenajes y limpiezas cada 12 meses o según sea necesario en los tanques.	**(# trabajadores de la planta / # trabajadores que perciben los olores) × 100.** Distancia a la cual se perciben los olores ofensivos.
Tanque séptico	Mejorar el manual de mantenimientos perfeccionando la seguridad personal. Optimizar los mantenimientos de las áreas del tratamiento disminuyendo los olores ofensivos generados. Mejorar las condiciones higiénicas de las áreas de trabajo.	Implementar y establecer como obligatorio el uso de tapabocas, guantes y botas al personal de limpieza en el proceso de mantenimiento y limpieza. Realizar la extracción de lodos residuales cada 12 meses al tanque séptico o según sea necesario. Realizar la limpieza y desinfección cada 12 meses o según sea necesario.	**(# trabajadores de la planta / # trabajadores que perciben los olores) × 100.** Distancia a la cual se perciben los olores ofensivos.
Predios de reúso	Construir caballones altos. Preparar suelos antes de sembrar los cultivos. Programación de siembras en los lotes de reúso.	Construir caballones altos. Preparar suelos antes de sembrar los cultivos. Implementar planilla de programación de siembras en los lotes de reúso.	**(# trabajadores de la planta / # trabajadores que perciben los olores) × 100.** Distancia a la cual se perciben los olores ofensivos.

2.10. Cronograma de ejecución presentado

El PRIO ajustado contiene un cronograma distribuido en cinco anualidades. La propuesta inicial presentada por la empresa mediante radicado CAM No. 30341 2024-E definió el periodo de ejecución 2025-2029; por tanto, para efectos del presente concepto se expresa la programación en años calendario, sin modificar la secuencia trimestral consignada por la empresa.

Área	Actividad / compromiso	Programación presentada
Planta general	Implementar/mantener barreras vivas alrededor de la planta para evitar la propagación de olores.	Primer trimestre de año 1

Área	*Actividad / compromiso*	*Programación presentada*
Pescado entero	*Incorporar como obligatorio en la matriz de EPP el uso de tapabocas para el personal de operaciones.*	*Tercer trimestre de año 1.*
Pescado entero	*Capacitación sobre correcto uso de implementos de bioseguridad.*	*Tercer trimestre de todos los años*
Pescado entero	*Limpieza y desinfección de las áreas de producción con detergentes y desinfectantes.*	*Actividad permanente durante*
Filete	*Incorporar el uso de tapabocas para el personal de operaciones.*	*Actividad permanente durante.*
Filete	*Capacitación sobre correcto uso de implementos de bioseguridad.*	*Tercer trimestre de todos los años*
Filete	*Limpieza y desinfección diaria de las áreas de producción.*	*Actividad permanente durante .*
Trampas de grasas	*Uso obligatorio de tapabocas, guantes y botas por el personal de limpieza y mantenimiento.*	*Actividad permanente durante.*
Trampas de grasas	*Retiro permanente de grasas y aprovechamiento para producción de aceite.*	*Actividad permanente durante.*
Trampas de grasas	*Lavado y desinfección permanente de las trampas de grasas.*	*Actividad permanente durante.*
Trampas de grasas	*Pruebas para determinar las dimensiones óptimas de la nueva trampa de grasa.*	*Primer, segundo y tercer trimestre de 2026.*
Trampas de grasas	*Construcción de una nueva trampa de grasa.*	*Primer trimestre de segundo año.*
Biodigestor	*Uso de elementos de protección personal por el personal de limpieza.*	*Actividad permanente durante.*
Biodigestor	*Drenajes y limpiezas cada 12 meses o según necesidad.*	*Cuarto trimestre de todos los años.*
Biodigestor	*Aplicación de probióticos de acuerdo con las recomendaciones del proveedor.*	*Actividad permanente durante.*
Tanque séptico	*Uso obligatorio de tapabocas, guantes y botas por el personal de limpieza y mantenimiento.*	*Actividad permanente durante.*
Tanque séptico	*Extracción de lodos residuales cada 12 meses o según necesidad.*	*Cuarto trimestre de 2025, 2026, 2027, 2028 y 2029.*
Tanque séptico	*Limpieza y desinfección cada 12 meses o según necesidad.*	*Cuarto trimestre de todos los años.*
Predios de reúso	*Implementar curvas a nivel con caballones altos para riego por franjas.*	*Primer trimestre de todos los años.*
Predios de reúso	*Preparar el suelo antes de cada siembra.*	*Primer trimestre de todos los años.*
Predios de reúso	*Programar las siembras de acuerdo con el área y caudal disponible.*	*Primer trimestre de todos los años.*

2.11. Plan de contingencia

El PRIO indica que el plan de contingencia fue elaborado e implementado para la Planta de Proceso Export Pez por el Departamento de Gestión Ambiental y lo incorpora como anexo. El documento anexo corresponde al "Plan de Emergencias" del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, código MSS02, versión 10, con fecha de aprobación 24 de abril de 2024. El plan desarrolla, entre otros aspectos, identificación de riesgos y amenazas, análisis de vulnerabilidad, estructura organizacional para atención de emergencias, responsabilidades, recursos internos y externos, capacitación y entrenamiento, mecanismos de reporte, evacuación, simulacros, evaluación y actualización periódica.

3. CONCEPTO TÉCNICO

Evaluada la documentación presentada por EXPORT PEZ S.A.S., se conceptúa técnicamente viable la APROBACIÓN del Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos - PRIO de la empresa EXPORT PEZ S.A.S., NIT 900.734.903-0, para la planta localizada en la vereda Río Frío, Km 12 vía al Sur de Neiva, municipio de Rivera, Huila.

La aprobación técnica comprende las actividades, metas, indicadores, buenas prácticas, mejores técnicas disponibles y cronograma consignados en el PRIO ajustado. En consecuencia, la empresa deberá ejecutar y mantener, según corresponda, las siguientes acciones:

- *Mantener las barreras vivas perimetrales mediante las labores de riego y poda previstas en el plan.*
- *Incorporar y mantener los elementos de protección personal definidos para las actividades de operación, limpieza y mantenimiento, de acuerdo con lo señalado en el PRIO.*
- *Realizar las capacitaciones anuales de bioseguridad previstas para el personal de las líneas de pescado entero y filete.*
- *Ejecutar diariamente las actividades de limpieza y desinfección de las áreas de producción y mantener los registros previstos.*
- *Mantener el retiro y aprovechamiento de grasas, así como el lavado y desinfección de las trampas de grasa.*
- *Realizar durante los tres primeros trimestres de 2026 las pruebas para establecer las dimensiones óptimas de la nueva trampa de grasa y ejecutar su construcción durante el primer trimestre de 2027, conforme con la programación presentada. La propuesta técnica reporta dimensiones aproximadas de 13 m x 0,75 m x 0,8 m y volumen de 7,8 m³, asociado por la empresa a un incremento del 25 % en la capacidad de remoción.*
- *Realizar los drenajes y limpiezas del biodigestor cada 12 meses o cuando resulte necesario, utilizando gestor para la recolección, tratamiento y disposición final de lodos, y aplicar los probióticos de acuerdo con las recomendaciones del proveedor.*
- *Realizar la extracción de lodos y la limpieza y desinfección del tanque séptico cada 12 meses o cuando resulte necesario, mediante empresa especializada, conservando los respectivos soportes.*
- *Implementar anualmente, en los predios de reúso, las curvas a nivel con caballones altos, la preparación del suelo antes de las siembras y la programación de cultivos en función del área y caudal disponible.*
- *Diligenciar y conservar los indicadores de gestión e impacto previstos en el PRIO, incluidos registros de mantenimiento, capacitaciones, limpiezas, retiros de grasas, certificados de gestión de lodos, uso de probióticos, soportes fotográficos, programación de siembras y los indicadores de percepción de olores definidos por la empresa.*

- *Mantener disponible y actualizado el plan de contingencia incorporado como anexo del PRIO.*

El cumplimiento del cronograma deberá verificarse con base en los años calendario, correspondientes al periodo de ejecución informado por la empresa en la presentación inicial del PRIO. Las actividades definidas como permanentes deberán mantenerse durante todo el periodo de ejecución, mientras que las actividades anuales deberán ejecutarse con la periodicidad y trimestre señalados en el cronograma presentado.

CRONOGRAMA DE EJECUCION DEL PRIO

AREA	BP	MTD	ACTIVIDAD	AÑO 1 T1	T2	T3	T4	AÑO 2 T1	T2	T3	T4	AÑO 3 T1	T2	T3	T4	AÑO 4 T1	T2	T3	T4	AÑO 5 T1	T2	T3	T4
Planta de proceso en general	X		Implementar barreras vivas alrededor de la planta para evitar la propagación de olores																				
Procesamiento de pescado entero	X		Implementar y establecer como obligatorio en el manual de operaciones el uso de tapabocas al personal de operaciones.																				
	X		Realizar capacitaciones en temas del correcto uso implementos de bioseguridad																				
	X		Implementando el lavado con desinfectantes y detergentes a las respectivas zonas																				
Procesamiento de filete	X		Implementar y establecer como obligatorio en el manual de operaciones el uso de tapabocas al personal de operaciones																				
	X		Realizar capacitaciones en temas del correcto uso implementos de bioseguridad																				
	X		Realizar limpiezas diarias a las áreas de producción, implementando el lavado con desinfectantes y detergentes a las																				
Trampas de grasas	X		Implementar y establecer como obligatorio el uso de tapabocas, guantes y botas al personal de limpieza en el proceso de mantenimiento y limpieza																				
	X		Realizar retiros permanentes de las grasas en las trampas y aprovechamiento para producción de aceite																				
	X		Realizar los lavados y desinfecciones permanente a las trampas de grasas																				
Tanque Biodigestor	X		Limpieza																				
	X		Realizar drenajes y limpiezas cada 12 meses o según sea necesario en los tanques																				
	X		Aplicación de probioticos de acuerdo a las recomendaciones del proveedor																				
Tanque Séptico	X		Implementar y establecer como obligatorio el uso de tapabocas, guantes y botas al personal de limpieza en el proceso de mantenimiento y limpieza																				
	X		Realizar la extracción de lodos residuales cada 12 meses al tanque séptico o según sea necesario.																				
	X		Realizar la limpieza y desinfección cada 12 meses o según sea necesario.																				
Predios de Redro		X	Implementar curvas a nivel con caballones altos para realizar el riego por surcos.																				
			Preparar el suelo antes de cada siembra																				
			Implementar la programación de siembras de acuerdo al área y tiempo disponible																				

BP: Buena práctica; MTD: Mejor Técnica Disponible; T: Trimestre

Así mismo, deberá realizarse seguimiento al cumplimiento de las actividades, metas, indicadores y soportes del PRIO con una periodicidad mínima de una (1) vez al año, verificando el avance del cronograma, la implementación de las buenas prácticas y mejores técnicas disponibles y los resultados de los indicadores de gestión e impacto establecidos por la empresa.

4. RECOMENDACIONES

Realizar seguimiento técnico anual al PRIO aprobado, verificando documentalmente y en campo, según corresponda, el cumplimiento de las actividades programadas, el mantenimiento de las medidas permanentes, los soportes de ejecución, los indicadores de gestión e impacto y el avance de la construcción y operación de la nueva trampa de grasas conforme al cronograma presentado.

(...)"

MARCO NORMATIVO

Que de conformidad con los artículos 79 y 80 de la Constitución Política, todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano y corresponde al Estado, entre otras

obligaciones, proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica, planificar el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales para garantizar su desarrollo sostenible y prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental.

Que el artículo 23 de la Ley 99 de 1993 establece que las Corporaciones Autónomas Regionales son entes corporativos de carácter público, creados por la ley, integrados por las entidades territoriales que por sus características constituyen geográficamente un mismo ecosistema o conforman una unidad geopolítica, biogeográfica o hidrogeográfica, dotados de autonomía administrativa y financiera, patrimonio propio y personería jurídica, encargados por la ley de administrar, dentro del área de su jurisdicción, el medio ambiente y los recursos naturales renovables y propender por su desarrollo sostenible.

Que el numeral 2 del artículo 31 de la Ley 99 de 1993 establece como función de las Corporaciones Autónomas Regionales ejercer la función de máxima autoridad ambiental en el área de su jurisdicción, de acuerdo con las normas de carácter superior y conforme a los criterios y directrices trazadas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Que la Resolución No. 1541 del 12 de noviembre de 2013 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible establece los niveles permisibles de calidad de aire o de inmisión, el procedimiento para la evaluación de actividades que generan olores ofensivos.

Que el capítulo II Ibídem hace referencia a las quejas por olores ofensivos en los siguientes términos:

"(...)

***Artículo 4. Recepción de quejas**: para la recepción de quejas por olores ofensivos, se aplicará el siguiente procedimiento:*

1. Una vez radicada la queja, la autoridad ambiental competente contará con treinta (30) días hábiles para la evaluación de la misma y dentro del mismo término podrá practicar una visita a la actividad.

2. Vencido el plazo anterior, la autoridad ambiental competente contará con treinta días calendario para expedir el acto administrativo mediante el cual se pronunciará sobre la viabilidad o no de exigir a la actividad la presentación de un Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos. (PRIO)

3. Dentro de los tres (3) meses siguientes a la firmeza del acto administrativo, el titular de la actividad deberá presentar un plan Para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos. (PRIO), de conformidad con lo establecido en el capítulo V de la presente Resolución.

Parágrafo 1: para la evaluación de la queja, la autoridad ambiental competente seguirá el procedimiento establecido en el Protocolo para el Monitoreo, Control y Vigilancia de Olores Ofensivos".

Que el Artículo 8 de la citada resolución establece los siguientes requisitos mínimos que debe contener el Plan Para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos. (PRIO):

- *"Localización y descripción de la actividad.*

- *Descripción, diseño y justificación de la efectividad de las buenas prácticas o las mejores técnicas disponibles a implementar en el proceso generador de olor ofensivo.*
- *Metas específicas del plan para reducir el impacto por olores ofensivos.*
- *Cronograma para la ejecución.*
- *Plan de contingencia.*

Parágrafo: en ningún caso se podrá aprobar más de un Plan para la misma actividad generadora de olores ofensivos.

(...)"

Que la Resolución No. 2087 del 16 de diciembre de 2014 *"Por la cual se adopta el Protocolo para el Monitoreo, Control y vigilancia de olores ofensivos"*, establece en los ítems 2.1. Contenido del Plan para la reducción del impacto por olores ofensivos, así:

"(...)

2.1 Contenido del Plan para la reducción del impacto por olores ofensivos
A continuación, se establece el contenido mínimo del Plan para la reducción del impacto por olores
Ofensivos.

2.1.1 Localización y descripción de la actividad

a. *Datos generales. El responsable de la actividad generadora de olores ofensivos debe incluir:*
- *Nombre o razón social del responsable y del representante legal o apoderado, si los hubiere, con indicación de su domicilio.*
- *Certificado de existencia y representación legal, si es persona jurídica.*
- *Poder debidamente otorgado, si se obra por intermedio de apoderado.*
- *Dirección de correspondencia.*
- *Teléfono.*
- *Correo electrónico.*

b. *Localización. Ubicación (p.e. dirección, vereda, municipio, departamento*
c. *Descripción de la actividad. Se deberá incluir como mínimo la siguiente información:*
- *Descripción general de los procesos y equipos utilizados*
- *Diagrama de flujo del proceso: deberá incluir las operaciones unitarias, sus etapas (si aplica) y sus interrelaciones.*
- *Distribución general de la planta de producción.*
- *Cantidad y características de las materias primas utilizadas, productos, subproductos y residuos generados.*
- *Identificación de las etapas u operaciones en las que se generan los olores ofensivos*
- *Consumo de energía y combustible cuando aplique*

2.1.2 Descripción, diseño y justificación técnica de la efectividad de las buenas prácticas o
***las mejores técnicas disponibles** a implementar en el proceso generador del olor ofensivo.*

- *Descripción de las buenas prácticas o mejores técnicas disponibles para la reducción de impacto por olores ofensivos aplicables a la actividad, tales como: mejoras de procesos, cambios de materias primas o de tecnología e implementación de sistemas de control en los eventos en los que la actividad lo requiera, entre otros.*

- *Selección de las buenas prácticas o mejores técnicas disponibles para la reducción del impacto por olores ofensivos a implementar, teniendo en cuenta un análisis técnico operativo y económico de las prácticas o técnicas descritas.*
- *Diseño de buenas prácticas o técnicas a implementar que incluya: descripción detallada, especificaciones técnicas, manuales de operación y mantenimiento cuando haya lugar.*
- *Los sistemas de control de olores ofensivos, deben cumplir con lo establecido en el Capítulo XIX de la Resolución 909 de 2008 o aquella que la modifique o sustituya.*

2.1.3 Metas específicas del plan para reducir el impacto por olores ofensivos.
A continuación, se relacionan criterios para el establecimiento de las metas del plan. Cada una de las buenas prácticas o técnicas a implementar deberá contar con una meta específica. Las metas deberán medirse con indicadores de gestión o de impacto, los cuales a su vez pueden ser cuantitativos o cualitativos.

Para fines del seguimiento del Plan para la reducción del impacto por olores ofensivos, los indicadores de gestión son aquellos que permiten establecer el avance en el desarrollo de las buenas prácticas o mejores técnicas, tales como:

- *Porcentaje de obra civil ejecutado*
- *Número de instalaciones adecuadas*
- *Porcentaje de materias primas reemplazadas*
- *Volumen de residuos gestionados*

Los indicadores de impacto son aquellos que permiten establecer la variación en los niveles de emisión o inmisión de olores ofensivos y en la percepción de la población, tales como:

- *Porcentaje de la población que percibe los olores ofensivos.*
- *Distancia a la cual se perciben los olores ofensivos.*
- *Número de horas diarias en que se perciben los olores ofensivos.*

Para medir la percepción en la población se deberá hacer uso de encuestas basadas en la NTC 6012-1.

Para establecer el número de horas diarias en las que los olores ofensivos son percibidos se deberá metodologías basadas en las Normas Técnicas Colombianas 6049-1 y 6049-2.

2.1.4 Plan de contingencia
El plan de contingencia debe contener como mínimo:

- *Identificación y análisis de riesgos (identificación de amenazas exógenas y endógenas).*
- *Posibilidad de ocurrencia.*
- *Objetivos*
- *Responsables*
- *Medidas preventivas y de atención para cada uno de los riesgos*

2.1.5 Cronograma para la ejecución del Plan para la reducción del impacto por olores ofensivos.
El cronograma debe corresponder con la magnitud de las buenas prácticas o mejores técnicas a implementar para el cumplimiento de las metas propuestas, de conformidad con los plazos establecidos en el artículo 9 de la Resolución 1541 de 2014 o de la norma que lo modifique o sustituya.

(...)"

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que, en ejercicio de las funciones de autoridad ambiental que legalmente le corresponden, la Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena – CAM debe adoptar las decisiones administrativas necesarias para prevenir, mitigar y controlar los factores de deterioro ambiental que puedan afectar la calidad del ambiente y el bienestar de la población, dentro del marco de las competencias atribuidas por la Constitución Política y la ley.

Que la presente actuación administrativa tuvo origen en las quejas presentadas durante el año 2023 por habitantes del Centro Poblado El Juncal, jurisdicción del municipio de Palermo – Huila, y del Condominio Golf Club Campestre, ubicado en jurisdicción del municipio de Rivera – Huila, relacionadas con la percepción de olores ofensivos en el área de influencia de diferentes actividades identificadas como potencialmente generadoras de este tipo de emisiones.

Que, en desarrollo de las actuaciones adelantadas por esta Corporación, se efectuó la evaluación de las quejas mediante la aplicación de encuestas conforme a los parámetros establecidos en la Resolución No. 1541 de 2013 y la Norma Técnica Colombiana NTC 6012-1, y posteriormente se emitió el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 5095 del 4 de diciembre de 2023, mediante el cual se determinó la procedencia de requerir la presentación de un Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO a las actividades identificadas como potencialmente generadoras, entre ellas la desarrollada por la sociedad EXPORT PEZ S.A.S.

Que, en consecuencia, mediante Resolución No. 4.261 del 29 de diciembre de 2023, esta Dirección Territorial requirió a la sociedad EXPORT PEZ S.A.S., identificada con NIT. 900.734.903-0, la presentación de un Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO, de conformidad con los lineamientos establecidos en la Resolución No. 2087 de 2014, acto administrativo que fue notificado personalmente el 4 de marzo de 2024.

Que, en cumplimiento de lo requerido, mediante oficio con radicado CAM No. 2024-E 30341 del 15 de octubre de 2024, la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. presentó ante esta Corporación el documento denominado *"Plan de Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO EXPORT PEZ S.A.S."*, solicitando su revisión y aprobación.

Que, una vez revisada la documentación presentada, mediante oficio con radicado CAM No. 2024-S 34187 del 19 de noviembre de 2024, esta Territorial requirió a la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. complementar la información relacionada con el Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos, particularmente en lo referente al certificado de existencia y representación legal, materias primas, productos, subproductos y residuos generados, buenas prácticas o mejores técnicas disponibles, cronograma de ejecución, mecanismos de seguimiento e indicadores de gestión, así como alternativas de mejora de los procesos y del sistema de tratamiento de aguas residuales.

Que, mediante memorial con radicado CAM No. 2025-E 3141 del 7 de febrero de 2025, la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. atendió el requerimiento formulado por esta Corporación y presentó el PRIO ajustado, incorporando, entre otros documentos, el certificado de existencia y representación legal actualizado y complementando los capítulos relacionados

con materias primas, productos, subproductos y residuos, buenas prácticas o mejores técnicas disponibles y cronograma de ejecución.

Que, de conformidad con el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026, se efectuó la evaluación documental del "Plan de Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO EXPORT PEZ S.A.S.", presentado mediante radicado CAM No. 2025-E 3141 del 7 de febrero de 2025, junto con sus respectivos anexos, verificándose la información relacionada con la localización y descripción de la actividad, los procesos productivos, materias primas, productos, subproductos y residuos, áreas potencialmente generadoras de olores, sistemas de tratamiento, buenas prácticas y mejores técnicas disponibles, metas, indicadores, cronograma de ejecución y plan de contingencia.

Que la sociedad EXPORT PEZ S.A.S., identificada con NIT. 900.734.903-0, desarrolla sus actividades en la vereda Río Frío, municipio de Rivera – Huila, Km 12 vía al Sur de Neiva, en las coordenadas reportadas 864882E – 804513N, y que su actividad comprende el procesamiento de pescado entero, escamado y eviscerado, así como la elaboración y exportación de filetes frescos y congelados de tilapia nilótica, híbridos de tilapia roja, híbridos de cachama y yamú.

Que, de acuerdo con el PRIO evaluado, las principales áreas y operaciones potencialmente generadoras de olores ofensivos corresponden al procesamiento de pescado entero, procesamiento de filete, operación y mantenimiento de las trampas de grasa, tanque biodigestor, tanque séptico y predios destinados al reúso de agua residual tratada.

Que el documento presentado describe los sistemas de tratamiento y manejo de aguas residuales asociados a la actividad, incluyendo el tratamiento preliminar mediante rejilla, el tratamiento primario mediante trampas de grasa y el tratamiento secundario mediante biodigestor anaerobio, así como el manejo de las aguas residuales domésticas mediante sistema séptico y el reúso del agua residual industrial tratada, conforme a la información y permisos relacionados en el PRIO.

Que, dentro de las buenas prácticas y mejores técnicas disponibles propuestas por EXPORT PEZ S.A.S., se contemplan, entre otras, el mantenimiento de las barreras vivas existentes alrededor de la planta; la implementación y uso de elementos de protección personal; la capacitación periódica del personal; la limpieza y desinfección de las áreas de producción; el retiro y aprovechamiento de grasas; el lavado y desinfección de las trampas de grasa; la evaluación y construcción de una nueva trampa de grasa; el drenaje y limpieza del biodigestor; la aplicación de probióticos; el mantenimiento periódico del tanque séptico; y la implementación de medidas para el adecuado manejo de los predios de reúso.

Que el PRIO establece metas e indicadores de gestión e impacto destinados a efectuar seguimiento a la implementación de las medidas propuestas y a evaluar su incidencia en la generación y percepción de olores ofensivos, incluyendo indicadores relacionados con la distancia a la cual son percibidos los olores, el número de horas diarias de percepción y la proporción de trabajadores que manifiestan percibirlos.

Que, igualmente, el PRIO incorpora un plan de contingencia elaborado e implementado para la Planta de Proceso Export Pez, el cual contempla la identificación de riesgos y amenazas, estructura organizacional para la atención de emergencias, responsabilidades,

recursos, capacitación, entrenamiento, mecanismos de reporte, evacuación, simulacros, evaluación y actualización.

Que el PRIO contiene un cronograma de ejecución distribuido en cinco anualidades, en el cual se establecen actividades permanentes, periódicas y de ejecución especifica para las diferentes áreas identificadas como potencialmente generadoras de olores ofensivos.

Que, una vez evaluada la documentación presentada por la sociedad EXPORT PEZ S.A.S., el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026 concluyó que resulta técnicamente viable la aprobación del Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO, para la planta localizada en la vereda Río Frío, Km 12 vía al Sur de Neiva, municipio de Rivera – Huila.

Que, de acuerdo con el concepto técnico referido, la aprobación comprende las actividades, metas, indicadores, buenas prácticas, mejores técnicas disponibles y cronograma consignados en el PRIO ajustado, incluyendo el mantenimiento de las barreras vivas; la utilización de elementos de protección personal; las capacitaciones anuales; las actividades de limpieza y desinfección; el retiro y aprovechamiento de grasas; las actividades de mantenimiento de las trampas de grasa; la construcción de una nueva trampa de grasa; los drenajes y limpiezas del biodigestor; la aplicación de probióticos; el mantenimiento del tanque séptico; las actividades previstas en los predios de reúso; el diligenciamiento y conservación de los indicadores de gestión e impacto; y el mantenimiento actualizado del plan de contingencia.

Que, en consecuencia, la aprobación del PRIO implica para la sociedad EXPORT PEZ S.A.S. la obligación de implementar y mantener las actividades, buenas prácticas, mejores técnicas disponibles, mecanismos de seguimiento y medidas de contingencia contemplados en el Plan aprobado, en los términos y condiciones establecidos en el presente acto administrativo y en el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026.

Que, revisado el contenido del PRIO presentado por la sociedad EXPORT PEZ S.A.S., frente a los requisitos técnicos y normativos aplicables, y atendiendo a las conclusiones contenidas en el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026, este Despacho considera procedente aprobar el Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO presentado por la sociedad, en los términos y condiciones que se establecerán en la parte resolutiva del presente acto administrativo.

Que, en mérito de lo expuesto, la Directora Territorial Norte de la Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena – CAM,

RESUELVE

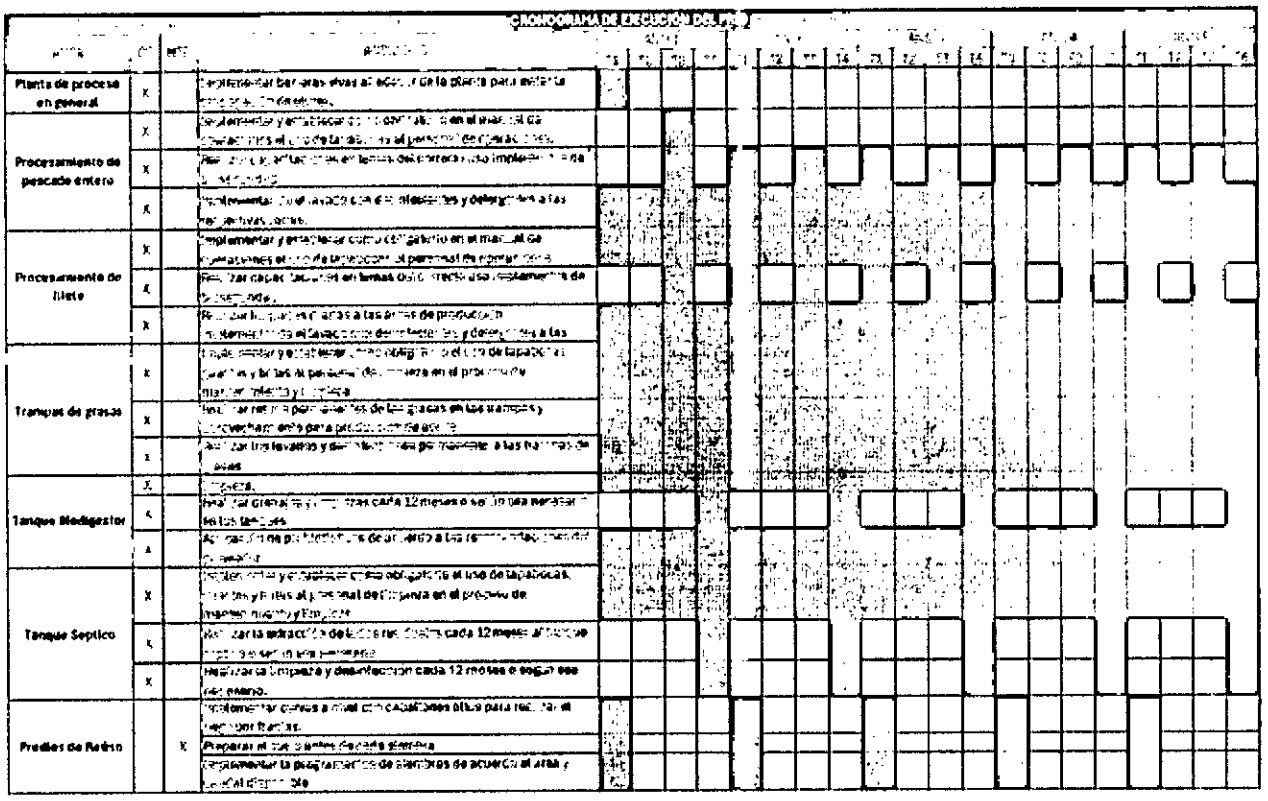
ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR a la sociedad **EXPORT PEZ S.A.S.**, identificada con NIT. 900.734.903-0, representada legalmente por el señor Manuel Antonio Macías Arango, identificado con cédula de ciudadanía No. 12.137.539, o quien haga sus veces, el **PLAN PARA LA REDUCCIÓN DEL IMPACTO POR OLORES OFENSIVOS – PRIO**, presentado mediante radicado CAM No. 2025-E 3141 del 7 de febrero de 2025, denominado "Plan de Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO EXPORT PEZ S.A.S.", de conformidad

con lo señalado en el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026.

PARÁGRAFO: La presente aprobación se otorga con fundamento en las consideraciones y obligaciones contenidas en el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026, el cual hace parte integral del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO: PLAZO DE EJECUCIÓN Y CRONOGRAMA. Establecer un término de cinco (5) años, contado a partir de la ejecutoria del presente acto administrativo, para la ejecución del Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO aprobado a la sociedad EXPORT PEZ S.A.S., de conformidad con el cronograma evaluado en el informe de visita y concepto técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026.

Las actividades deberán desarrollarse atendiendo a periodicidad y programación establecidas en el PRIO aprobado, de acuerdo con la siguiente programación:



BP: Buena práctica; MTD: Mejor Técnica Disponible; T: Trimestre

PARÁGRAFO PRIMERO: Las actividades y medidas previstas en el PRIO deberán ejecutarse y mantenerse de acuerdo con la periodicidad operativa y programación establecidas en el Plan aprobado y en el Informe de Visita y Concepto Técnico No. 3778 del 7 de octubre de 2026.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Las actividades identificadas en el PRIO como permanentes deberán mantenerse durante todo el periodo de ejecución del Plan, sin perjuicio de la

obligación de atender oportunamente las fallas que puedan presentarse y de implementar las medidas previstas en el plan de contingencia.

ARTÍCULO TERCERO: OBLIGACIONES. La sociedad EXPORT PEZ S.A.S. deberá dar cumplimiento a las medidas y actividades previstas en el PRIO aprobado mediante el presente acto administrativo, garantizando su implementación, continuidad, mantenimiento, seguimiento y documentación, especialmente las siguientes:

1. Mantener las barreras vivas existentes alrededor de la planta mediante las labores de riego y poda previstas en el PRIO.
2. Incorporar y mantener los elementos de protección personal establecidos para las actividades de operación, limpieza y mantenimiento.
3. Realizar las capacitaciones anuales sobre bioseguridad dirigidas al personal de las líneas de procesamiento de pescado entero y filete, conservando los respectivos soportes.
4. Ejecutar las actividades diarias de limpieza y desinfección de las áreas de producción, de conformidad con lo establecido en el PRIO.
5. Mantener el retiro y aprovechamiento de las grasas, así como las actividades de lavado y desinfección de las trampas de grasa.
6. Ejecutar las pruebas necesarias para establecer las dimensiones óptimas de la nueva trampa de grasa y realizar su construcción conforme al cronograma y especificaciones técnicas contempladas en el PRIO.
7. Realizar los drenajes y limpiezas del biodigestor cada doce (12) meses o cuando resulte necesario, utilizando los gestores correspondientes para la recolección, tratamiento y disposición de los lodos, y aplicar los probióticos conforme a las recomendaciones del proveedor.
8. Realizar la extracción de lodos del tanque séptico y las actividades de limpieza y desinfección con la periodicidad establecida en el PRIO, mediante empresa especializada, conservando los respectivos soportes.
9. Implementar en los predios de reúso las medidas relacionadas con la construcción de curvas a nivel y caballones altos, preparación de suelos y programación de siembras de acuerdo con el área y caudal disponible.
10. Diligenciar y conservar los indicadores de gestión e impacto establecidos en el PRIO, así como los soportes documentales, registros fotográficos, certificados, planillas y demás documentos que permitan verificar la ejecución de las actividades y el comportamiento de los indicadores.
11. Mantener disponible, actualizado e implementado el plan de contingencia incorporado al PRIO.

ARTÍCULO CUARTO: SEGUIMIENTO. La Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena – CAM realizará seguimiento al cumplimiento y ejecución de las actividades establecidas en el PRIO con una periodicidad mínima de una (1) vez al año, sin perjuicio de las demás actuaciones de seguimiento, control y vigilancia que considere necesarias.

En el marco de dicho seguimiento, la Corporación podrá verificar, entre otros aspectos, la ejecución de las buenas prácticas, el funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de control, las actividades desarrolladas en el proceso de compostaje, las condiciones de operación del proceso de sebo, los registros de inspección y quejas, la implementación de las medidas de contingencia y los demás soportes asociados al cumplimiento del Plan.

ARTÍCULO QUINTO: CUMPLIMIENTO DE LAS DEMÁS OBLIGACIONES AMBIENTALES. La aprobación del Plan para la Reducción del Impacto por Olores Ofensivos – PRIO no exime a la sociedad EXPORT PEZ S.A.S., identificada con NIT. 900.734.903-0, del cumplimiento de las demás obligaciones, permisos, autorizaciones y normas ambientales que le sean aplicables, ni limita las facultades de evaluación, seguimiento, control y vigilancia de la Corporación.

ARTÍCULO SEXTO: INCUMPLIMIENTO. El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente acto administrativo dará lugar a las actuaciones administrativas a que haya lugar, de conformidad con lo establecido en la Ley 1333 de 2009, modificada por la Ley 2387 de 2024, y demás normas que resulten aplicables, previo el procedimiento administrativo correspondiente.

ARTÍCULO SÉPTIMO: NOTIFICACIÓN. Notificar el contenido del presente acto administrativo a la sociedad EXPORT PEZ S.A.S., identificada con NIT. 900.734.903-0, por intermedio de su representante legal o quien haga sus veces, de conformidad con lo establecido en la Ley 1437 de 2011 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO OCTAVO: RECURSOS. Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición ante el funcionario que expide el presente acto administrativo, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo establecido en la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO NOVENO: VIGENCIA Y PUBLICACIÓN. La presente resolución rige a partir de su ejecutoria y deberá ser publicada en la página web de la Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena – CAM, en los términos del artículo 71 de la Ley 99 de 1993.

NOTIFIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE

CAROLINA TRUJILLO CASANOVA
Directora Territorial Norte

Proyecto: Edna Pastrana – Contratista apoyo jurídico DTN
Expediente: PRIO – EXPORT PEZ S.A.S.