



Seguridad alimentaria y buenas prácticas ambientales, pilares clave para un desarrollo sostenible

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE HABLAR DE ESTOS DOS TEMAS?

Clasificar los desechos ayuda a reducir la contaminación y a proteger recursos vitales como el agua y el suelo. Esto es clave para garantizar una producción de alimentos segura y sostenible. Así, las buenas prácticas ambientales fortalecen la seguridad alimentaria y el bienestar colectivo.



VIVEROS DE PLANTAS FRUTALES, ORNAMENTALES Y MADERABLES

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES



SABÍAS QUE...

Honducaribe y sus bases asociadas implementan una Gestión Integral de Manejo de Residuos como un mecanismo de control para la prevención, reducción, reutilización reciclaje; almacenamiento, transporte, tratamiento y disposición final de todos los desechos generados por los procesos agroindustriales de la empresa.



Plásticos



Aluminio



Desechos no Aprovechables



Desechos de Comida



Desechos de Bioseguridad



Bandas y Empaques



Aparatos Electrónicos



Madera



Aerosoles



Material Contaminado



Lámparas



Desechos Especiales

CULTIVO QUE IMPULSA

Es importante destacar que la introducción del cultivo de palma aceitera ha contribuido significativamente al mejoramiento socioeconómico de la zona, con avances notable en salud, educación, infraestructura y generación de empleo.



PROYECTOS DE IMPACTO

Biodigestores: Se ha implementado un sistema de recubrimiento en lagunas de tratamiento para la captura y aprovechamiento del gas metano generado durante el proceso, el cual es utilizado como fuente de energía en la planta extractora,



Compostaje: optimización del aprovechamiento de todos los residuos sólidos y líquidos, generados en el proceso de la planta extractora (Materia prima que será utilizada para elaboración de abonos orgánicos).



Los biodigestores y el compostaje son tecnologías sostenibles que mejoran la seguridad alimentaria y el ambiente, al convertir residuos orgánicos en fertilizantes y energía limpia.