

RESUMEN

La empresa promovente Gastrotitlan, S.A. de C.V es del giro Restaurante- Bar, que provee productos culinarios de la región por medio de un servicio excepcional, en instalaciones únicas, con una ambientación y equipamiento aptos para proveer el mejor de lo servicios. Obteniendo su materia prima que consiste básicamente en alimentos perecederos y no perecederos diversos de la región, aprovechando la calidad con la que cuenta en la ciudad, preparando y creando platillos innovadores y deliciosos, Dentro de su Restaurante Bar ubicado en Bulevar Eusebio Francisco Kino No. 908-A, colonia Pitic, en la ciudad de Hermosillo, Sonora.

El abastecimiento, procesamiento de alimentos, almacenamiento y atención a clientes, son las actividades que se ven reflejadas como parte del área de la operación del establecimiento, por parte del personal del área de cocina y meseros principalmente, que son los que cuentan con los conocimientos para la preparación de alimentos y atención de clientes. Para la preparación de alimentos, se realiza el manejo de gas natural, por lo que se está solicitando a través de esta licencia ambiental la autorización en materia de riesgo ambiental.

El establecimiento como se ha indicado, se encuentra en operación, contando con una planta baja donde se ubica área de comensales, barra, cocina y sanitarios. En planta alta, se encuentra un área para restaurante-bar, reservado, terraza, oficina, almacén, lavandería y sanitarios. Se cuenta con una superficie de 400 m² para las instalaciones del restaurante bar.

El proyecto no se encuentra dentro o cercano a áreas naturales protegidas, regiones o áreas prioritarias de la CONABIO; no se observa la presencia de especies de fauna o flora protegida por la federación y no hay afectación a ríos o arroyos, por lo que ambientalmente se considera que factible su construcción.

Impactos Ambientales

ETAPA DEL PROYECTO	COMPONENTE AMBIENTAL	IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA O ACTIVIDAD QUE OCASIONARÁ IMPACTO Y/O RIESGO AMBIENTAL	DESCRIPCIÓN DEL IMPACTO O RIESGO A OCACIONARSE	VALORACION DEL IMPACTO Y RIESGO AMBIENTAL
OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO	Aire	Preparación de alimentos y operación de equipo	Emisión de calor	a
			Emisiones a la atmosfera	a
	Agua	Lavado de equipo, loza, limpieza de instalaciones	Consumo de agua	a
			Descarga de aguas residuales	a
		Servicios sanitarios empleados y comensales	Descarga de aguas residuales	a
	Suelo	Preparación de alimentos	Generación de residuos	a
		Recepción de materia prima	Generación de residuos del empaque	a
		Consumo de comensales	Generación de residuos	a
		Limpieza del establecimiento	Generación de residuos	a
		Mantenimiento de establecimiento	Generación de residuos	a
	Riesgo	Manejo de gas natural	Incendio	A
			Explosión por acumulación de gas	A
			Intoxicación	A
	Social	Preparación de alimentos, compra de insumos y servicios	Generación de empleos directos e indirectos.	b
			Generación de plagas por mal	a

			manejo de residuos	
			Daños a la salud en la preparación de alimentos o uso de equipo	A
	Económico	Compra materia prima y contratación de servicios	Ser una opción en el mercado de alta calidad y servicio.	b
			Compra de insumos en comercio local	b
			Contratación de servicios a nivel local	b
			Daños a la infraestructura por accidente	A

Medidas de Mitigación

ETAPA DEL PROYECTO	OBRA O ACTIVIDAD QUE OCASIONARÁ IMPACTO Y/O RIESGO AMBIENTAL	COMPONENTE AMBIENTAL	IMPACTO O RIESGO A OCASIONARSE	MEDIDA CORRECTIVA O MITIGACIÓN	DURACIÓN
	Preparación de alimentos y operación de equipo	Aire	Emisión de calor	Extractor en área de cocina	
			Emisiones a la atmosfera	Campana con filtro	
	Lavado de equipo, loza, limpieza de instalaciones	Agua	Consumo de agua	Empleo de Equipo ahorrador de agua en llaves de lava lozas y lavamanos, sanitarios ahorradores de agua	
			Descarga de aguas residuales	Trampas de grasas Monitoreo periódico de descargas Sanitarios ahorradores de agua	
			Descarga de aguas residuales	Monitoreo periódico de descargas Sanitarios ahorradores de agua	
	Servicios sanitarios empleados y comensales		Descarga de aguas residuales	Monitoreo periódico de descargas Sanitarios ahorradores de agua	

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO	Preparación de alimentos	Suelo	Generación de residuos	<p>Contenedor para la disposición de sus residuos de manejo especial</p> <p>Contratación de empresas especializadas para la disposición final de sus residuos</p> <p>Colocación de contenedores al interior y exterior de residuos de acuerdo a su naturaleza</p>	Toda la etapa
	Recepción de materia prima		Generación de residuos del empaque	<p>Separación de residuos de acuerdo a su naturaleza</p> <p>Disposición en contenedor o sitio adecuado en el establecimiento</p> <p>Envío a disposición autorizada a través de empresas especializadas</p>	
	Consumo de comensales		Generación de residuos	<p>Ubicación de contenedores en áreas estratégicas y separación en base a su tipo</p>	
	Limpieza del establecimiento		Generación de residuos		
	Mantenimiento de establecimiento		Generación de residuos		
	Manejo de gas natural	Riesgo	Incendio	Detector de gas en el área de cocina	
			Explosión por acumulación de gas	Extintores ubicados en el establecimiento	
			Intoxicación	<p>Detectores de humo en edificio</p> <p>Mantenimiento periódico del equipo que maneja gas, tuberías y tanque</p> <p>Mantenimiento periódico de extractores y campana en el área de cocina</p>	
	Preparación de alimentos, compra de insumos y servicios	Social	Generación de empleos directos e indirectos.	Darle prioridad a personas de la localidad en la contratación de personal y contratación de empresas locales	
			Generación de plagas por mal manejo de residuos	<p>Limpieza del área donde se coloca el contenedor de residuos</p> <p>Disposición periódica de los residuos a través de empresas especializadas</p>	
			Daños a la salud en la preparación de alimentos o uso de equipo	<p>Capacitación del personal en el manejo del equipo y utensilios</p> <p>Dotación de equipo de seguridad</p>	
	Compra materia prima		Ser una opción en el mercado	Aplicar sistemas de calidad en atención al	

	y contratación de servicios	Económico	de alta calidad y servicio.	público y elaboración de alimentos Mantenimiento periódico de las instalaciones	
			Compra de insumos en comercio local	Darle prioridad al comercio local en la compra de insumos	
			Contratación de servicios a nivel local	Darle prioridad a las empresas locales para brindar servicios	
			Daños a la infraestructura por accidente	Contratar seguro de daños a terceros	