

CAPITULO VI

6.1 IMPACTO AMBIENTAL

6.1.1 ANTECEDENTES

Todo tipo de proyecto de inversión ya sea público o privado, se encuentra supervisado por el Ministerio de Ambiente con el fin de que no pueda afectar a la biodiversidad y medio ambiente.

Para poder cumplir con este objetivo el Ministerio de Ambiente, realiza su gestión mediante leyes y decretos. Por ser un proyecto de comercio no genera mayor impacto ambiental.

Según la ley de gestión ambiental, (anexo 14) para iniciar con las actividades es necesario contar con la licencia que otorga el ministerio de medio ambiente. Para este permiso se realizan estudios para evaluar el impacto ambiental, evaluación de riesgos, planes de manejo, planes de manejo de riesgo, sistemas de monitoreo, planes de contingencia y mitigación, auditorias ambientales y planes de abandono. Una vez cumplidos

estos requisitos y de conformidad con la calificación de los mismos el ministerio podrá otorgar o negar la licencia correspondiente.

Según el art. 23 “La evaluación del impacto ambiental comprenderá:

- a) La estimación de los efectos causados a la población humana, la biodiversidad, el suelo, el aire, el agua, el paisaje y la estructura y función de los ecosistemas presentes en el área previsiblemente afectada;
- b) Las condiciones de tranquilidad públicas, tales como ruido, vibraciones, olores, emisiones luminosas, cambios térmicos y cualquier otro perjuicio ambiental derivado de su ejecución y
- c) La incidencia que el proyecto, obra o actividad tendrá en los elementos que componen el patrimonio histórico, escénico y cultural”¹.

Según este artículo es necesario tomar en cuenta todas las condiciones que la ley exige para que el proyecto pueda llevarse a cabo.

1. Ley de gestión ambiental artículo 23.

6.1.2 IDENTIFICACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL IMPUTABLE AL PROYECTO

La instalación de un restaurante de comida típica costeña como cualquier otro proyecto produce un impacto ambiental al que se debe encontrar una solución. Los impactos más importantes para el ambiente son:

- la emanación de olores,
- Grasas
- Humo
- La generación de desechos sólidos y
- El gas butano de uso doméstico que además puede ser letal.

6.1.3 MEDIDAS QUE CONTRARRESTAN EL IMPACTO AMBIENTAL

Como el proyecto se encuentra en una zona residencial, no existen edificios muy altos lo que es beneficioso ya que se tomara en cuenta un sistema de extracción de olores, humo y grasas.

Este extractor de olores tendrá un tubo que sobresale del local hacia el cielo lo que ayudara a que los olores salgan y no ocasione molestias a los habitantes que se encuentran alrededor del restaurante, las grasas son controladas por un hongo extractor donde están filtros que atrapan las grasas.

Para los desechos sólidos se tendrá un sistema de separación de basura en un lugar fuera del local junto a la bodega pero independiente los mismos serán llevados por los recogedores de basura del Ilustre Municipio de Quito.

Los cilindros de gas se encuentran empotrados alejados del fuego las mangueras que conectan a la cocina tienen un conductor por donde caben perfectamente lo que ayuda a controlar que no exista peligro con el gas butano. Se instalara extintores de incendio en donde se estime necesario, así también como mangueras contra incendios.