

INFORME DE AVANCE MANEJO DE IMPACTOS AMBIENTALES

Proyecto: Adecuación de la trampa de grasas de la cafetería del Complejo Sur

Objeto: Adecuación de la trampa de grasas

Ubicación: Área exterior de la cocina – a cielo abierto

Estado del proyecto: En ejecución

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA OBRA

La obra corresponde a la adecuación de la trampa de grasas de la cafetería del Complejo Sur, la cual se ejecuta en la parte exterior de la cocina, en un área a cielo abierto y debidamente cerrada. Las actividades principales incluyen excavación, conformación estructural y adecuación hidráulica del sistema de trampa de grasas.

Durante la ejecución del proyecto se han implementado medidas de manejo ambiental con el fin de prevenir, mitigar y controlar los impactos asociados a la obra, sin afectar las instalaciones existentes ni el entorno inmediato.

2. CONTROL DE EMISIONES

2.1 Manejo de material particulado

Los materiales de construcción como arena, grava, cemento y acero se transportan empacados y en cantidades controladas, evitando el almacenamiento a granel. El manejo de escombros se realiza mediante el uso de lonas, minimizando la dispersión de polvo y residuos. El área de trabajo se mantiene organizada y limpia.

2.2 Gases de combustión

No se utilizan equipos de combustión permanente. El uso de maquinaria es ocasional y de corta duración, por lo que la generación de gases contaminantes es mínima y no representa riesgo para el entorno ni para los trabajadores.

2.3 Ruido ocupacional y ambiental

El ruido generado es mínimo debido a que las actividades se desarrollan en una excavación, lo que permite la disipación del sonido en profundidad. La obra se encuentra cerrada, aislada y no está próxima a aulas u otras áreas sensibles.

3. MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES Y QUÍMICOS

3.1 Materiales de construcción

Los materiales se ingresan de manera controlada y se almacenan de forma ordenada, sin generar desorden, desperdicios o afectaciones a las instalaciones existentes.



3.2 Manejo de químicos

No se ha requerido el uso significativo de productos químicos. En caso de uso puntual, estos se manejan en cantidades mínimas y bajo condiciones controladas, evitando derrames.

4. MANEJO DE VERTIMIENTOS Y CONTROL DEL CONSUMO DE AGUA

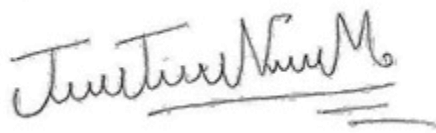
Los vertimientos generados se conducen hacia un sifón cercano a una caja de inspección de aguas residuales, sin causar contaminación. El agua proveniente de la cocina se controla mediante un bypass temporal hacia la caja de inspección. No se realizan vertimientos directos al suelo.

5. MANEJO DE RESIDUOS Y ESCOMBROS

Los residuos y escombros se retiran periódicamente utilizando lonas, evitando acumulaciones, desorden o dispersión de material. Se cuenta con registro fotográfico del adecuado manejo de escombros.



Cordialmente,



Johon Jairo Nova Melo
Representante legal
Innova Engineering S.A.S.