



PAOT
ACUSE

PROCURADURÍA AMBIENTAL
Y DEL ORDENAMIENTO
TERRITORIAL DEL D.F.

SUBPROCURADURÍA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Subdirección de Dictámenes y Peritajes Ambientales



Folio: SPA/SDPA/OT-005/2008

ASUNTO: SE EMITE OPINIÓN TÉCNICA

México, D.F., a 11 de julio de 2008.

ARQ. RUTH CONCEPCIÓN GARCÍA FERNÁNDEZ
Directora de Atención e Investigación de Denuncias Ambientales
Presente

La presente opinión técnica se emite en atención a su solicitud mediante Atenta Nota PAOT/200.2-48-2008, de fecha 20 de junio de 2008, con relación a la denuncia que la Subprocuraduría de Protección Ambiental investiga bajo el expediente PAOT-2008-410-SPA-210.

OPINIÓN TÉCNICA

I. Descripción del problema ambiental

En la denuncia ciudadana presentada ante esta entidad, se presume que las trampas de grasas instaladas en establecimientos mercantiles con giro de pollerías ubicados en Calle Aranda entre Calle Puente de Peredo y Avenida Arcos de Belén, Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc, Distrito Federal son inadecuadas. Por otra parte, se señala el mal manejo de los residuos sólidos que generan fauna nociva y molestias a los vecinos de la zona.

II. Objeto de la opinión técnica

1. Analizar y determinar si el diseño y funcionamiento de las trampas de grasas instaladas en los establecimientos son las adecuadas.
2. Caracterizar los residuos sólidos que generan los establecimientos, así como analizar las condiciones de manejo de los mismos y si influyen en la red de alcantarillado.

III. Opinión

El viernes 13 de junio de 2008, de las 10:00 a las 12:20 horas, se practicó una visita al sitio aludido en el numeral I de esta opinión, con el objeto de revisar las condiciones de instalación y funcionamiento de las trampas de grasa y el manejo de los residuos sólidos de los diferentes establecimientos de giro venta de pollo, ubicados en la Calle Aranda.

III.1. Determinación del diseño y funcionamiento de la trampa de grasas

III.1.1. De 47 establecimientos agremiados, 42 presentan avances en la instalación de una trampa de grasas, de acuerdo con la relación exhibida por el representante de este grupo. Se seleccionó aleatoriamente un grupo de 20 pollerías con el fin de constatar físicamente si cuentan con una trampa de grasas, observando que 16 de ellas ya disponen de este dispositivo y 4 aun no lo han adquirido.

Medellín No. 202, Cuarto Piso, Col. Roma Norte, Delegación Cuauhtémoc,
Distrito Federal. Teléfono: 5265 0780 Ext. 1201 y 1202



III.1.2. Para realizar la instalación de dicha trampa se procede de la siguiente forma:

III.1.2.1. Llega personal calificado por parte de la delegación para dar su opinión de donde se colocara la trampa de grasas dentro del local o cuando son locales pequeños conectar la trampa en un arreglo en serie de interconexión de su red de drenaje para posteriormente terminar conectada con el sistema de alcantarillado.

III.1.2.2. Se hace un corte a la línea del drenaje ya existente para instalar la trampa; esta es independiente de la línea del albañal sanitario.

III.1.2.3. Se instala la trampa de grasas con dimensiones de 0.41 x 0.36 x 0.245 m, para un volumen de 0.036 m³, hecho de acero inoxidable y con tapa del mismo material, La trampa de grasa tiene su entrada y salida en forma paralela y cuenta con una entrada de 1.5 pulgadas para manejar caudales menores de 1 l/s.

III.1.2.4. Algunos autores recomiendan que para asegurar el tiempo de retención de por lo menos 30 minutos, tiempo adecuado para que se realice la separación de los diversos componentes, la relación del largo con el ancho tiene que ser de este último multiplicado por un factor de 1.8; en vista de las dimensiones de la trampa, la proporción es $L = 1.18 \times A$, donde L es el largo y A es el ancho.

III.1.2.5. Se sella la trampa con tornillos con que viene acompañada. Cabe mencionar que al momento de realizar la apertura del dispositivo nuevo para mostrarnos su interior fue laboriosa.

III.1.2.6. Se realiza el mantenimiento de la trampa periódicamente, destapando la cubierta y después de esta acción con el auxilio de unos guantes se procede a sacar el contenido de grasas y se deposita este último en bolsas de plástico para su recolección por el servicio de limpia. Ya que por la composición de la grasa con respecto al agua va a presentar una diferencia de densidades de una con respecto a la otra, con lo que se facilita la separación, y el estado de agregación de la primera es sólida.

III.1.2.7. Cabe mencionar que el flujo de descarga de la trampa es intermitente, ya que cuando realizan la operación de limpieza del establecimiento se tiene el mayor flujo. En esta actividad se utilizan aproximadamente de 4 a 8 cubetas de 18 litros (72 a 144 litros) para después realizar el secado que requiere de 5 a 10 minutos y en la mayoría del tiempo laboral se mantiene con nula o muy baja actividad.

III.1.2.8. Por los comentarios de locatarios a quienes se preguntó sobre el mantenimiento y operación de la trampa de grasas en los establecimientos, da la impresión que les falta información y conocer quien es el responsable del mantenimiento, ya que en algunos locales lo realizan ellos mismos y en otros dicen que la empresa que les suministro el equipo es la que les va a proporcionar el servicio.

III.2. Caracterización de los residuos sólidos generados y análisis del manejo

III.2.1. En la visita del personal actuante se realizó un recorrido por los diferentes locales acompañados por el señor Víctor Díaz Alvarado, representante de un grupo de comerciantes del giro de venta de pollo establecidos en esta zona, quien facilitó el acceso a diversos locales para mostrarnos las acciones emprendidas por los locatarios para disminuir el impacto al ambiente. Entre las observaciones están las siguientes:



PAOT

Folio: SPA/SDPA/OT-005/2008

III.2.2. El proceso consiste en la separación de grasas y subproductos provenientes de la operación de limpieza y corte del pollo, actividades realizadas en mesas de trabajo y, después de finalizar la jornada, se realiza la limpieza de las instalaciones, separando los sólidos de los residuos líquidos, para posteriormente realizar un lavado para que estos últimos se canalicen al sistema hidrosanitario interno, el cual desemboca a la red de alcantarillado.

III.2.3. Se observó durante el recorrido que se llevaban a cabo trabajos de limpieza de los diferentes locales con lo cual no se vio acumulación de residuos sólidos sobre las aceras.

III.2.4. También se comprobó que la generación de subproductos es mínima ya que el producto viene en taras con hielo y dicho producto llega conforme a las medidas sanitarias de la SAGARPA; entre estas medidas están:

III.2.4.1. Lugar de origen del producto y compañía comercializadora.

III.2.4.2. Tara del producto (peso expresado en kilogramos)

III.2.4.3. Certificado de calidad TIF.

III.2.4.4. El producto llega crudo en presentación para pollo rostizado que la característica más importante es que el mismo llega sin vísceras, sin cabeza, sin patas, y muy poca grasa esto debido a los mismos procesos de las compañías, a la automatización de limpieza del producto y por las normas que le aplican dentro del ramo de la industria alimenticia y producción animal.

III.2.4.5. El producto crudo con presentación de pollo entero llega sin vísceras pero son en muy pocos establecimientos que manejan este producto.

III.2.4.6. Las cabezas, hígados, corazones, mollejas y patas llegan en taras o en bolsas de plástico y costales de rafia con su respectiva información de origen y cantidad del producto.

III.2.5. Se observó en los diferentes locales que la mayoría de ellos no separan adecuadamente sus residuos orgánicos e inorgánicos, aunque dispongan de contenedores destinados para tal fin; no obstante, se observó que un número menor de locatarios si realizan la separación. Entre los residuos orgánicos que generan están subproductos de pollo como piel, huesos y grasas y entre los residuos inorgánicos están papel periódico, envolturas de plástico, vasos y platos desechables. Aproximadamente generan de 4 a 10 kilogramos diarios por local dependiendo de la venta del producto.

III.2.6. Algunos locatarios argumentaron que los residuos sólidos son recolectados por el camión del servicio público de limpia y otros aseguran que una parte es recolectada por un particular.

IV. Conclusiones

Primera. Con relación al diseño y funcionamiento de las trampas de grasas instaladas en los establecimientos mercantiles visitados, las dimensiones de las mismas no son las adecuadas en función del tiempo requerido para la separación de las grasas, de acuerdo con lo referido en los numerales III.1.2.3 y



III.1.2.4. Se recomienda que la operación de limpieza de la trampa de grasas se realice de forma más frecuente.

Segunda. Cambiar el tipo de tornillo utilizado en el cierre de la tapa de la trampa de grasas o colocar una bisagra o una agarradera que facilite la apertura de la misma y permita mayor maniobrabilidad de la actividad de limpieza.

Tercera. Todos los locales visitados tienen contenedores para depositar los residuos sólidos que generan.

Cuarta. Los residuos sólidos que se generan no son separados en orgánicos e inorgánicos. Se recomienda que los locatarios agremiados implementen un plan de manejo integral de los residuos que por la cantidad generada les conviene adherirse a la realización de un solo plan que abarque a todos los locatarios.

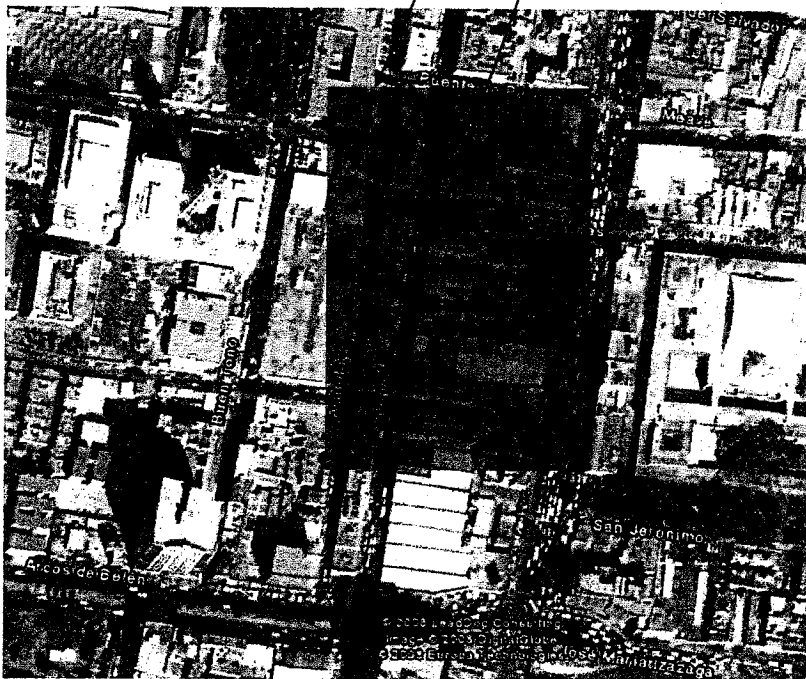
Quinta. Durante la visita practicada no se observó depósito de residuos sólidos en la acera de la Calle Aranda provenientes de los establecimientos mercantiles en cuestión.

ATENTAMENTE

Dictaminador

P.T.P.A. Luis Antonio Morales Jacobo

Anexo A. Esquema de ubicación de la "fuente generadora"



La zona sombreada ubica a los diferentes establecimientos mercantiles dentro de la Calle Aranda en el centro





Anexo B. Fotos de "fuente generadora"



Fotos Izq. Local de "Mexayi" durante el momento de realizar la visita. Der. Movilización de los contenedores dentro de las instalaciones de otro local.



Foto Izq. Limpieza de la acera después de la operación de descarga de los contenedores. Foto Der. Producto "Pollo Entero"; el producto llega sin visceras.



Foto Izq. Producto "Pollo Rostizado" recibido en tara con hielo, Foto Der Producto "Pollo Rostizado".

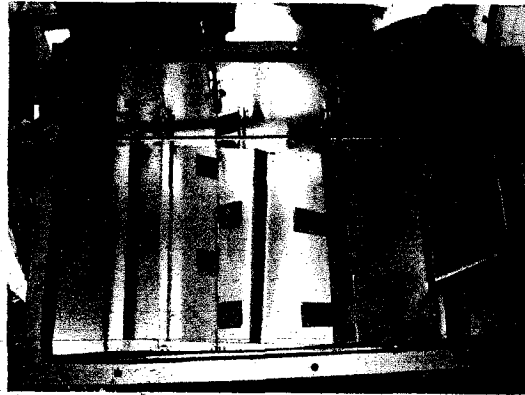
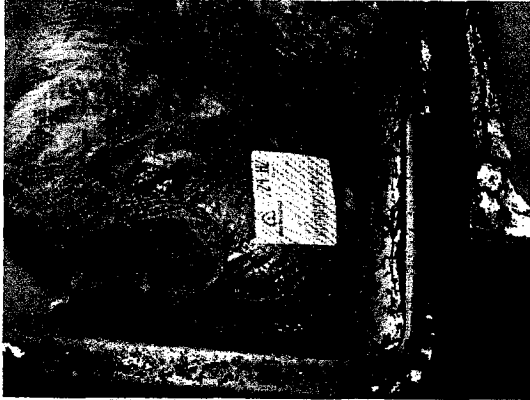


Foto Izq. Producto "Mollejas" recibido en bolsa y costal de rafia con certificación del producto. Foto Der. Vista interior de una trampa de grasas.

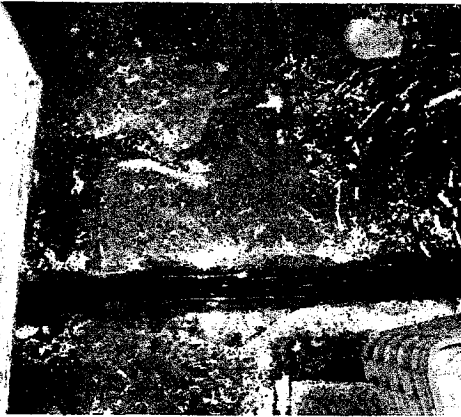


Foto Izq. Rejilla de captación del desagüe de uno de los locales . Foto Rejilla de captación de desagüe de otro local.

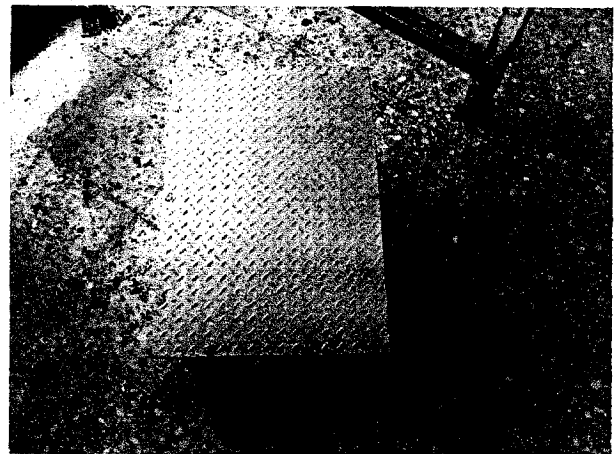
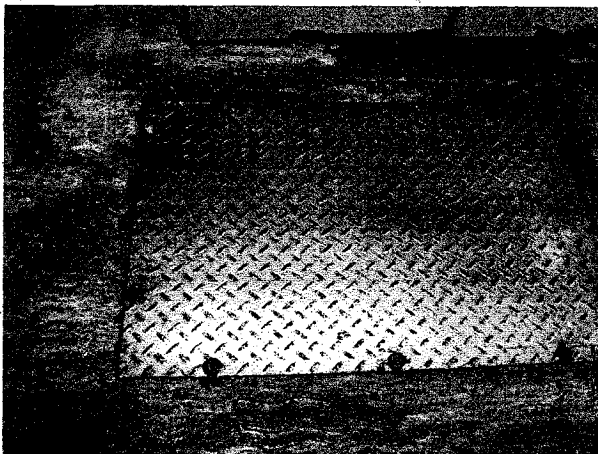


Foto Izq. Trampa de grasas instalada. Foto Der. Trampa de grasas sin instalar.