

AVISO No. 777572026

La Coordinadora de la Unidad de Gestión de Cuenca LA VIEJA - OBANDO de la Dirección Ambiental Regional Norte de la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca, CVC,

HACE SABER:

El día 27 DE JULIO DE 2026, se recibió en la Dirección Ambiental Regional Norte de la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca CVC, una PQRS relacionada con la gestión inadecuada de residuos sólidos provenientes del Restaurante Trifásico localizado en la Calle 20 # 9-04 esquina, Barrio Laureles, zona urbana del municipio de Cartago, Valle del Cauca. Funcionarios adscritos a la Dirección Ambiental Regional Norte de la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca CVC, realizaron seguimiento a las actividades mencionadas en la denuncia.

La PQRS fue radicada con el número **777572026**.

La Dirección Ambiental Regional Norte, al respecto informa lo siguiente:

El día 15 de Septiembre de 2026, funcionarios de la CVC DAR Norte, realizaron visita de inspección al establecimiento con el fin de verificar la información reportada.

Durante la visita técnica, se estableció que el restaurante desarrolla actividades comerciales que generan Aceites de Cocina Usados (ACU), adicionalmente, se identificó la necesidad de requerir la implementación de medidas para garantizar el manejo adecuado de los residuos provenientes del establecimiento.

Teniendo en cuenta lo anterior, se realizó requerimiento al establecimiento, consistente en:

- Inscripción como generador de ACU:
- Gestionar la recolección de los Aceites de Cocina Usado – ACU con gestores autorizados inscritos ante la Autoridad Ambiental Competente.
- Reportar anualmente ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente
- Realizar capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.
- Mejorar las condiciones de almacenamiento de los Aceites de Cocina Usado,
- Manejo de los residuos de la trampa de grasas
- Implementar medidas y procedimientos de limpieza del andén, la trampa de grasas y las áreas externas del establecimiento que eviten el ingreso de grasas, residuos, detergentes, desengrasantes, soda cáustica y demás sustancias al sumidero de aguas lluvias.



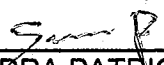
Corporación Autónoma
Regional del Valle del Cauca

Página 2 de 3

CONCLUSIONES

Se puede concluir, que, de acuerdo a la visita realizada, se estableció que el restaurante desarrolla actividades comerciales que generan Aceites de Cocina Usados (ACU), por lo cual le son aplicables las obligaciones establecidas en la Resolución 316 de 2018, relacionadas con la inscripción ante la autoridad ambiental competente, la entrega de los ACU a gestores inscritos y la presentación de reportes anuales.

Adicionalmente, se identificó la necesidad de requerir la implementación de medidas para garantizar el manejo adecuado de los residuos provenientes de la trampa de grasas y evitar el vertimiento de aguas de lavado, detergentes, desengrasantes o soda cáustica al sumidero de aguas lluvias, con el fin de prevenir posibles afectaciones al sistema de drenaje y al recurso hídrico.



SANDRA PATRICIA ISAZA DUQUE
Coordinadora UGC La Vieja – Obando

CONSTANCIA DE FIJACION

En la fecha 21-09-2026 se fija este aviso en lugar público y visible de la oficina de la Dirección Ambiental Regional Norte de la CVC, con sede en el municipio de Cartago, por un término de cinco (5) días hábiles.

Mariana Ramos

Funcionario de Apoyo UGC La Vieja Obando.

Nombre: Mariana Ramos

Cargo: Asistencia

CONSTANCIA DE DESFIJACION

En la fecha de hoy 23-09-2026 se desfija este aviso el cual estuvo fijado en lugar público y visible de la oficina de la Dirección Ambiental Regional Norte de la CVC, con sede en el municipio de Cartago, por un término de cinco (5) días hábiles.

Mariana Ramos

Funcionario de Apoyo UGC La Vieja Obando.

Nombre: Mariana Ramos

Cargo: Asistencia

INFORME DE VISITA

1. FECHA Y HORA DE INICIO:

15 de septiembre de 2026, 3:00 pm

2. DEPENDENCIA/DAR:

Dirección Ambiental Regional Norte - Unidad de Gestión de Cuenca UGC La Vieja - Obando

3. IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO:

Tabla 1. Identificación del usuario

Razón Social	Restaurante trifásico
NIT	1006318220
Representante Legal	Camilo Patiño
Dirección	Calle 20 # 9-04 esquina, Barrio Laureles
Municipio	Cartago, Valle del Cauca
Correo electrónico	riospati2004@gmail.com
Teléfonos	3225876505

4. LOCALIZACIÓN:

Calle 20 # 9-04 esquina, Barrio Laureles, Zona urbana del municipio de Cartago, Valle del Cauca.

5. OBJETIVO:

Realizar visita técnica para atender radicado 777572026, por medio del cual, de manera anónima informan sobre situación de disposición inadecuada de residuos domésticos como la grasa del restaurante TRIFASICO ubicado en la calle 20 con carrera 9 # 9-04, los cuales, según el radicado, están depositando en el sumideros de aguas lluvias estos residuos.

6. DESCRIPCIÓN:

En atención al radicado 777572026, se realizó visita técnica al establecimiento ubicado en la calle 20 # 9-04, esquina, barrio Laureles, con el propósito de verificar la situación expuesta en el radicado anónimo.

La visita fue atendida por el señor Santiago De Los Ríos, quien manifestó ser hijo de la propietaria del establecimiento, y la señora Mary Bonilla, quien se presentó como la persona encargada de la cocina. Los asistentes informaron que en el establecimiento funciona un restaurante dedicado a la preparación y venta de almuerzos y comidas rápidas.

Durante la visita se observó que el establecimiento se encuentra ubicado en la esquina de la calle 20 con carrera 9, donde se localiza un sumidero destinado a la captación de aguas lluvias. En el interior de la estructura se evidenció la presencia de sedimentos y residuos sólidos de pequeño tamaño. Las personas que atendieron la visita manifestaron conocer los días y horarios de

recolección de residuos sólidos ordinarios, servicio prestado por la empresa Clean Atmosphere de Cartago. Informaron que los residuos son depositados en las canecas dispuestas para tal fin y que la recolección se realiza los días martes, jueves y sábado, con el propósito de prevenir derrames o la disposición de residuos en las inmediaciones del sumidero. Así mismo, señalaron que otras personas del sector también disponen residuos sólidos ordinarios en dicha esquina.



Foto 1. Sumidero para la captación de aguas lluvias localizado en la esquina del restaurante Trifásico.

De igual manera, se verificó la existencia de un sistema de trampa de grasas en el área de cocina. Los asistentes manifestaron que realizan la limpieza de dicha estructura dos veces por semana y que los residuos extraídos son empacados en bolsas y posteriormente depositados en las canecas destinadas a los residuos sólidos ordinarios, cuya recolección es realizada por la empresa prestadora del servicio de aseo.

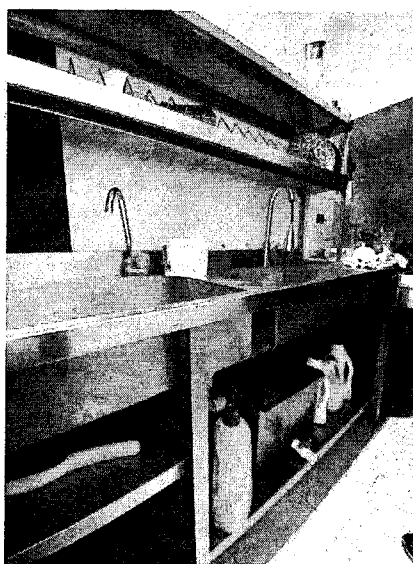


Foto 2. Sistema de trampa de grasas implementado en el restaurante Trifásico.



Corporación Autónoma
Regional del Valle del Cauca

Finalmente, informaron que el andén del establecimiento es lavado utilizando detergente y desengrasante, mientras que para la limpieza del sumidero emplean agua caliente y soda cáustica. Esta última práctica fue informada por los asistentes y deberá ser valorada desde el punto de vista ambiental, considerando el posible ingreso de sustancias de limpieza y residuos al sistema de drenaje de aguas lluvias.

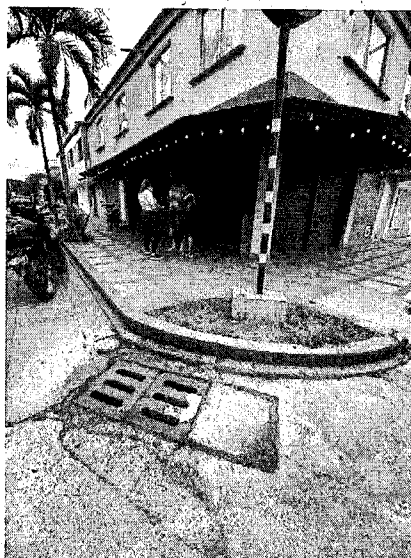


Foto 3. Zona externa y andén del restaurante Trifasico

En el interior del establecimiento se observaron hornos y actividades relacionadas con el uso de aceite vegetal. Al indagar sobre la gestión de los aceites de cocina usados (ACU), los asistentes informaron que cuentan con un servicio de recolección; sin embargo, no suministraron información sobre la empresa o persona encargada de dicha actividad ni presentaron certificados que acreditaran la entrega y gestión de los aceites. El establecimiento manifiesta que genera aproximadamente 2 galones de 40 Kg al mes de ACU.

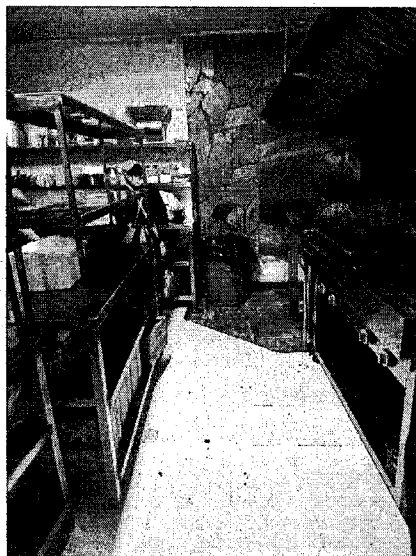


Foto 4. Área de la cocina donde se ubican los hornos

Teniendo en cuenta que se identificó que el establecimiento es un generador de ACU, Se les informo sobre las obligaciones que tienen como generadores de ACU, según el Artículo 9 de la Resolución 0316 de 2018 “Obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de ACU”, las cuales se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 2. Obligaciones de los generadores de ACU

Obligaciones de los generador de ACU	Verificación	Observaciones
a). Inscribirse ante la Autoridad Ambiental competente, según lo establecido en el Artículo 5 de la presente resolución.	NO CUMPLE	El usuario no cuenta con inscripción ante la Corporación como generador de ACU.
b). Entregar el ACU a gestores de ACU inscritos ante la Autoridad Ambiental Competente.	NO CUMPLE	No se logro verificar en la visita el nombre de la empresa o gestor que les recoge el ACU
c). Capacitar al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el ambiente.	NO CUMPLE	No cuentan con evidencias de capacitación a personal.
d). Reportar anualmente ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.	NO CUMPLE	No cuentan con un reporte anual de sobre los kilogramos totales de ACU generados.



Foto 5. Lugar de almacenamiento temporal de ACU

Durante la visita, se realizaron las siguientes recomendaciones:

1. Manejo de residuos sólidos ordinarios:

- Se les recomienda mantener los residuos sólidos en recipientes adecuados, con tapa y en condiciones que eviten derrames, dispersión por acción del viento o lluvia y disposición de residuos en las inmediaciones del sumidero de aguas lluvias.



Corporación Autónoma
Regional del Valle del Cauca

- **Protección del sumidero:** Abstenerse de disponer residuos sólidos, grasas, aceites, detergentes, desengrasantes, soda cáustica u otras sustancias de limpieza dentro o sobre el sumidero de aguas lluvias, con el fin de prevenir la contaminación del sistema de drenaje y de los cuerpos de agua receptores.
- **Limpieza del andén y sumidero:** Implementar prácticas de limpieza que eviten el arrastre de residuos, grasas y productos químicos hacia el sumidero. Se recomienda realizar la limpieza en seco o mediante métodos que permitan recolectar y manejar adecuadamente los residuos generados, evitando el lavado directo con sustancias químicas. Se recomienda al establecimiento propender por el uso de detergentes biodegradables, preferiblemente de pH neutro y bajo contenido de fósforo, seleccionados de acuerdo con sus fichas técnicas y características de biodegradabilidad.
- Se le recomienda suspender el uso de soda cáustica con el fin de prevenir posibles afectaciones al sistema de drenaje y al recurso hídrico.

2. Gestión de aceites de cocina usados (ACU):

- **Gestores autorizados de ACU:** Gestionar los Aceites de Cocina Usado ACU con los gestores autorizados por la Corporación.
- **Certificados de gestión de ACU:** Solicitar los respectivos certificados o comprobantes de entrega y gestión de los ACU.
- **Almacenamiento:** Los ACU deberán almacenarse temporalmente en recipientes adecuados, cerrados y protegidos, evitando su disposición en el sistema de alcantarillado, el suelo o el sumidero de aguas lluvias, de conformidad con la Resolución 316 de 2018 y demás disposiciones aplicables.
- Los recipientes donde se disponen los Aceites de Cocina Usado, deben estar debidamente rotulados, limpios y sellados.
- Se recomienda contar con una identificación general garantizando su correcta selección. Por otra parte los recipientes aunque son adecuados para almacenar el ACU, están ubicados directamente al suelo, por esto se recomienda implementar el manejo de estibas anti derrame certificadas o en su defecto un dique de contención con su respectiva inclinación y válvula, esto permitirá garantizar la contención en caso de un derrame y evitar la disposición directa de ACU al alcantarillado. Este sitio debe estar alejado de fuentes de calor o llamas, mantener el lugar fresco y bien ventilado, alejado de zona de preparación de alimentos.
- **Capacitación del personal:** Capacitar al personal del establecimiento sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos, aceites de cocina usados, residuos de la trampa de grasas y productos de limpieza, haciendo énfasis en la prevención de su ingreso al sistema de drenaje de aguas lluvias. Deberán contar con los certificados de capacitación del personal, disponible para la validación y seguimiento por parte de la Autoridad Ambiental.
- **Mantenimiento de trampa de grasa:** Se recomienda implementar un formato físico el cual permita conocer la frecuencia del mantenimiento, así como el nombre de quien lo realizó, su documento de identificación, fecha de la limpieza, tipo de residuo, disposición final y firma. Estos datos permitirían contar con un soporte al momento de realizar visitas por parte de CVC.

7. OBJECIONES:

No Aplica

8. CONCLUSIONES:

De acuerdo con la información recopilada durante la visita técnica, se estableció que el restaurante desarrolla actividades comerciales que generan Aceites de Cocina Usados (ACU), por lo cual le son aplicables las obligaciones establecidas en la Resolución 316 de 2018, relacionadas con la inscripción ante la autoridad ambiental competente, la entrega de los ACU a gestores inscritos y la presentación de reportes anuales.

Durante la visita, el establecimiento manifestó contar con un servicio de recolección de ACU; sin embargo, no suministró información que permitiera identificar al gestor ni presentó los certificados o constancias que acreditaran la entrega y gestión adecuada de los aceites. En consecuencia, se considera pertinente iniciar un expediente de seguimiento y control ambiental al establecimiento como generador de ACU, así como requerir su inscripción ante la autoridad ambiental, la presentación de los reportes anuales correspondientes y los soportes que acrediten la entrega de los aceites a un gestor debidamente inscrito.

En ese sentido, se sugiere realizar requerimiento al establecimiento con respecto a los puntos identificados como parcial o no cumple en la Tabla 2 del presente informe.

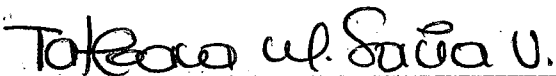
Adicionalmente, se identificó la necesidad de requerir la implementación de medidas para garantizar el manejo adecuado de los residuos provenientes de la trampa de grasas y evitar el vertimiento de aguas de lavado, detergentes, desengrasantes o soda cáustica al sumidero de aguas lluvias, con el fin de prevenir posibles afectaciones al sistema de drenaje y al recurso hídrico.

Se remite informe a la UGC La Vieja – Obando para conocimiento y trámites administrativos pertinentes.

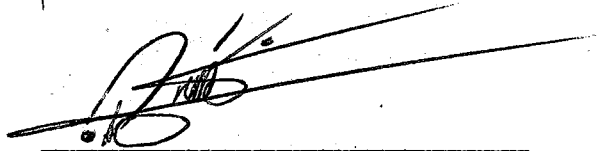
9. HORA DE FINALIZACIÓN:

4:30 P.M.

10. FUNCIONARIO(S) QUE REALIZA(N) LA VISITA:



TATHIANA MARINA SARRIA VARGAS
Profesional universitario 6
DAR Norte



DUVAN MUÑOZ OSORIO
Contratista – Guardabosques
DAR Norte