



Superintendencia del Medio Ambiente  
Gobierno de Chile

HOJA 1 de 2

## ACTA DE INSPECCION AMBIENTAL

(FORMATO DE ACTA PARA NORMAS DE EMISIÓN Y PLANES DE PREVENCIÓN Y/O DESCONTAMINACIÓN AMBIENTAL)

### 1. ANTECEDENTES

1.1 Fecha de Inspección: 02/08/2019	1.2 Hora de inicio: 15:40 h	1.3 Hora de término: 16:05 h
1.4 Identificación de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada: Restaurante El Comalero		
1.5 Ubicación de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada: V. Mackenna N° 811	Comuna: Temuco	Región: La Araucanía
Coordenada Norte (WGS84): 5709.146	Coordenada Este (WGS84): 709.240	Huso: 19S 18S <sup>X</sup>
1.6 Titular de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada: Sociedad Gestor Económica El Comalero Ltda. V. Mackenna N° 811, Temuco.		
RUT o RUN: 76.184.606-K	Teléfono: 2401355	Correo electrónico: elcomalero@gmail.com
1.7 Encargado o responsable de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada durante la Inspección: Sergio Cortés Sandoval		
RUT o RUN: 15.655.439-1	Teléfono: 2401355	Correo electrónico: elcomalero@gmail.com

### 2. MOTIVO DE LA ACTIVIDAD DE FISCALIZACIÓN

2.1 <input checked="" type="checkbox"/> Programada	2.2 <input type="checkbox"/> No programada	Denuncia: _____	Oficio: _____	Otro: _____
2.3 Instrumento(s) de Gestión Ambiental fiscalizado(s):	Norma de Emisión		Plan de Prevención y/o Descontaminación Ambiental <sup>452</sup> <input checked="" type="checkbox"/> MMA	
	D.S. N° ____/____	D.S. N° ____/____	D.S. N° 8205	D.S. N° ____/____
	Otros Instrumentos (N° de Resolución / Año / Organismo)			
2.4 Otro(s) Instrumento(s):	Tipo ____ N° ____ Año ____ Organismo emisor: _____			
	Tipo ____ N° ____ Año ____ Organismo emisor: _____			
2.5 Objeto de la Inspección Ambiental:	Uso de colector a letr. Art 24.			

### 3. ASPECTOS RELATIVOS A LA EJECUCIÓN DE LA FISCALIZACIÓN

3.1 Existió oposición al ingreso: SI ____ NO <input checked="" type="checkbox"/>	3.2 Se solicitó auxilio de la fuerza pública: SI ____ NO <input checked="" type="checkbox"/>	3.3 Existió Colaboración por parte de los fiscalizados: (En caso de ser negativo, se deben fundamentar los hechos en Observaciones) <input checked="" type="checkbox"/> SI ____ NO ____
---	---	---

### 4. OBSERVACIONES (actividades pendientes, documentos solicitados y/o entregados, imprevistos, otras observaciones)

--

### 5. FISCALIZADORES (Comenzando el listado con el encargado de las actividades de Inspección Ambiental)

Nombre (Nombre, Apellidos)	Organismo (s)	Firma
Diego Maldonado B.	SMA	



6. HECHOS CONSTATADOS Y/O ACTIVIDADES REALIZADAS

- ① Se inspecciona local de alimentos "Restaurante El Conde no de Temuco".
- ② Se constata que el local utiliza sistemas de aire acondicionado para la calefacción del local.
- ③ Se observa que familia (son dos) solo utilizan carbón para la preparación de alimentos.
- ④ Según informe el Sr. Sergio Cortés (Administrador) en el local no hay calefactores, ni cocinas que utilicen leña como combustible.
- ⑤ Se toman fotografías.

7. RECEPCIÓN DEL ACTA Y FIRMA ENCARGADO ACTIVIDAD FISCALIZADA

7.1 El Encargado o Responsable de la Actividad, Proyecto o Fuente Fiscalizada acogió copia del Acta:

SI ☒ NO ☐

7.2 En caso de que el Acta no haya sido recepcionada, indique el motivo:

Ausencia del Encargado \_\_\_\_\_ Negación de Recepción \_\_\_\_\_

Constancia en caso de Negación (Detallar las circunstancias y/o acontecimientos ocurridos):

Firma encargado actividad:

## Anexos fotográficos UF RESTAURANTE EL CORRALERO DE TEMUCO

**DFZ-2019-1621-IX-PPDA**

### Registros



**Fotografía 1.**

**Fecha:** 02/08/2019.

**Descripción medio de prueba:** Fotografía de una de las dos parrillas utilizadas para la preparación de carnes del restaurant El Corralero de Temuco. Para esta parrilla se utiliza carbón y no leña.

**D.S. N° 8/2015 MMA.**

*“Artículo 24.- A partir del 1º de enero de 2016, se prohíbe el uso de calefactores a leña en los establecimientos comerciales y de servicios, ubicados en la zona saturada, así como también en cualquier establecimiento u oficina cuyo destino no sea habitacional”.*



**Fotografía 2.**

**Fecha:** 02/08/2019.

**Descripción medio de prueba:** Sistemas de aire acondicionados instalados en los comedores del restaurant, que sirven como sistema de calefacción del local.