

Unidad administrativa que clasifica: Delegación Federal de la SEMARNAT en Nayarit

Identificación del documento: SEMARNAT-04-002-A - MIA Particular: Recepción, evaluación y resolución de la manifestación de impacto ambiental en su modalidad particular.- mod. A: no incluye actividad altamente riesgosa.

Partes o secciones clasificadas: Páginas 1 y 29

Fundamento legal y razones: Se clasifican datos personales de personas físicas identificadas o identificables, con fundamento en el artículo 113, fracción I, de la LFTAIP y 116 LGTAIP, consistentes en: Nombres de personas físicas terceros autorizados para oír y recibir notificaciones, firmas, Dirección de particulares, números de teléfono y direcciones de correo electrónico por considerarse información confidencial.

Firma del titular: Ing. Roberto Rodríguez Medrano

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roberto Rodríguez Medrano', is written over the text of the signature field.

Fecha de clasificación y número de acta de sesión: Resolución 11/2018/SIPOT, en la sesión celebrada el 11 de enero de 2018.



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

TEPIC, NAYARIT A 26 DE OCTUBRE DE 2017.

ASUNTO: SE EMITE RESOLUTIVO

C. JESÚS PLASCENCIA HARO



Una vez analizada y evaluada la manifestación de impacto ambiental, modalidad particular (MIA-P), presentada por el C. Jesús Plascencia Haro, que en lo sucesivo se denominará como el **promovente**, para el proyecto “Operación Restaurante La Perla” en lo sucesivo denominado como el **proyecto**, con ubicación en la Zona Federal Marítimo Terrestre y Terrenos Ganados al Mar colindantes a la Avenida del Tercer Mundo núm. 24, San Francisco, Municipio de Bahía de Banderas, Estado de Nayarit, en la coordenada UTM de referencia X=456793.3524, Y=2311357.4431, Datum WGS84.

RESULTANDO

- I. Que el 14 de agosto de 2017, se recibió en esta Delegación Federal de la SEMARNAT en el Estado de Nayarit, el escrito del 7 de agosto de 2017, mediante el cual el **promovente**, presentó la MIA-P del **proyecto**, para su evaluación y dictaminación en materia de impacto ambiental con la clave 18NA2017TD047.
- II. Que el 17 de agosto de 2017 se publicó en la separata núm. DGIRA/045/17 de la Gaceta Ecológica, el listado del ingreso de proyectos y la emisión de resolutive derivados del procedimiento de evaluación de impacto ambiental, durante el periodo del 10 al 16 de agosto de 2017 y extemporáneos, en la que se publicó la fecha de recepción del **proyecto**.
- III. Que el 18 de agosto de 2017, a través del escrito sin fecha, el **promovente**, presentó la página del periódico del 17 de agosto de 2017, en la cual se publicó el extracto del **proyecto**, cumpliendo con la fracción I del párrafo tercero del artículo 34 de la LGEEPA.
- IV. Que el 20 de agosto de 2017, esta Delegación Federal integró el expediente del **proyecto**, y puso la MIA-P a disposición del público en el Espacio de Contacto Ciudadano, ubicado en Av. Allende núm. 110 Ote, planta baja, Colonia Centro, en la Ciudad de Tepic, Nayarit.

“Operación Restaurante La Perla”





- V. Que mediante oficios 138.01.00.01/2879/17 y 138.01.00.01/2880/17, ambos de fecha 28 de agosto de 2017, esta Delegación notificó a la Secretaría de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno del Estado de Nayarit (SEDERMA) y al Gobierno Municipal de Bahía de Banderas, Nayarit, respectivamente, el ingreso al procedimiento de evaluación de impacto ambiental del proyecto, para que manifestaran lo que a su derecho conviniera con relación al mismo.
- VI. Que mediante oficio núm. 138.01.00.01/3244/17 del 4 de octubre de 2017, esta Delegación Federal con fundamento en el artículo 24 del Reglamento de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente (LGEEPA) en materia de Evaluación del Impacto Ambiental (REIA) y al artículo 53 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA), solicitó la opinión técnica a la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) respecto del proyecto.
- VII. Que con fecha de 24 de octubre de 2017 se recibió (vía correo electrónico) en esta Delegación Federal, mediante oficio No. F00.DROPC/1229/2017, la respuesta de la CONANP a la solicitud de opinión referida en el Resultando anterior.

CONSIDERANDO

1. Que esta Delegación Federal de la SEMARNAT en el Estado de Nayarit, es competente para revisar, evaluar y resolver la MIA-P del proyecto, de conformidad con lo dispuesto en los artículos: 4°, 5° fracciones II y X, 15 fracciones I, IV y XII, 28 primer párrafo y fracciones IX y X, 35 párrafos primero, segundo y último de la LGEEPA; 2°, 4° fracciones I y VII, 5° incisos Q) y R), 9° primer párrafo, 12, 17, 37, 38, y 44 del REIA; 26 y 32-bis fracciones I, III y XI, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1°, 2° fracción XXX, 38, 39 tercer párrafo y 40 fracción IX inciso c) del Reglamento Interior de la SEMARNAT, publicado en el Diario Oficial de la Federación en noviembre de 2012.
2. Que conforme a lo dispuesto en el artículo 5° fracción X de la LGEEPA, que establece como facultad de la Federación la evaluación del impacto ambiental de las obras y actividades previstas en el artículo 28 de la misma Ley, y en su caso la expedición de la autorización; el proyecto por tratarse de la operación de un restaurante ubicado en un ecosistema costero y en la Zona Federal Marítimo Terrestre y Terrenos Ganados al Mar encuadra en los supuestos del artículo 28 primer párrafo y fracciones IX y X de la LGEEPA y 5° incisos Q) y R) del REIA y con ello se evidencia que el proyecto es de competencia Federal. Asimismo, con fundamento en el artículo 35 de la LGEEPA, esta Delegación inició el procedimiento de evaluación del proyecto, revisando que la solicitud se ajustara a las formalidades previstas en dicha Ley, su Reglamento y las Normas Oficiales Mexicanas aplicables; e integró el expediente del proyecto dentro del plazo establecido. Adicionalmente, para la evaluación del proyecto esta Delegación se sujetó a lo establecido en los ordenamientos citados, así como a los programas de desarrollo urbano y de ordenamiento ecológico del territorio, las declaratorias de áreas naturales protegidas y las demás disposiciones jurídicas aplicables; evaluando los posibles efectos de las obras o actividades en el o los ecosistemas de que se trate, considerando el conjunto de elementos que los conforman y no únicamente los recursos que, en su caso, serían sujetos

"Operación Restaurante La Perla"





de aprovechamiento o afectación.

3. Que el Procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental es el mecanismo previsto por la LGEEPA, mediante el cual, la autoridad establece las condiciones a que se sujetará la realización de obras y actividades que puedan causar desequilibrio ecológico o que puedan rebasar los límites y condiciones establecidas en las disposiciones aplicables para proteger el ambiente, con el objetivo de evitar o reducir al mínimo sus efectos negativos sobre los ecosistemas. Que para cumplir con este fin, el promovente presentó una MIA modalidad Particular, para solicitar la autorización del proyecto, modalidad que procede por ubicarse en la hipótesis del artículo 11 último párrafo del REIA, ya que las características del proyecto no encuadran en ninguno de los supuestos de las tres fracciones del citado precepto, por lo que le aplica únicamente lo dispuesto por su último párrafo.
4. Que una vez integrado el expediente de la MIA-P del proyecto, ésta fue puesta a disposición del público conforme a lo indicado en el Resultando IV del presente oficio, con el fin de garantizar el derecho de la participación social dentro del procedimiento de evaluación de impacto ambiental, conforme a lo establecido en los artículos 34 de la LGEEPA y 40 de su REIA, y al momento de elaborar la presente resolución esta Delegación Federal no ha recibido solicitudes de consulta pública, quejas, denuncias o manifestación alguna por parte de algún miembro de la sociedad, dependencia de gobierno u organismo no gubernamental referentes al proyecto.
5. Que con fundamento en lo que establece el artículo 30 primer párrafo de la LGEEPA, que a la letra dice que *"para obtener la autorización a que se refiere el artículo 28 de esta Ley, los interesados deberán presentar a la Secretaría una manifestación de impacto ambiental, la cual deberá contener, por lo menos una descripción de los posibles efectos en el o los ecosistemas que pudieran ser afectados por las obras o actividades de que se trate, considerando el conjunto de los elementos que conforman dichos ecosistemas, así como las medidas preventivas, de mitigación y las demás necesarias para evitar y reducir al mínimo los efectos negativos sobre el ambiente"*, esta Delegación Federal procede a analizar que la MIA-P se sujete a las formalidades previstas en las fracciones II a VIII del artículo 12 del REIA, el cual establece los requisitos que debe contener la MIA-P a fin de ser evaluada por la SEMARNAT en los siguientes términos:
6. **Fracción II. Descripción del proyecto.**

Que la fracción II del artículo 12 del REIA, impone la obligación al promovente de incluir en la MIA que someta a evaluación, una descripción del proyecto. De acuerdo a lo manifestado por el promovente, el proyecto consiste en la operación y mantenimiento de un restaurante familiar con fines de servicio turístico, la construcción está compuesta de 2 ramadas donde se distribuye el área de comensales, 1 palapa utilizada como bar, 7 conos sombras, una cocina y sanitarios con regaderas de hombres y mujeres, el proyecto contempla 314.476 m² de Terrenos Ganados al Mar (TGM) y 697.813 m²

"Operación Restaurante La Perla"



de Zona Federal Marítimo Terrestre (ZFMT) de Estero. Dentro de estos polígonos se tiene una superficie total de construcción (desplante) de 252.2473 m², donde 180.7542 m² pertenecen a TGM y 71.4931 m² a ZFMT. Así como una superficie adicional de ZFMT donde se pretende ocupar con camastros y sombrillas totalmente removibles y prefabricados, quedando un total de 1,012.289 m².

Como antecedente se informa que el proyecto contaba con sombrillas y camastros posicionados en Zona Federal Marítima Terrestre y Terrenos Ganados al Mar, mismos que fueron removidos; sin embargo, como actividad adicional, con el presente estudio se pretende obtener Autorización para la instalación no permanente de 16 sombrillas y 17 camastros, los cuales a partir de las 18:00 hrs serán retirados diariamente, para ser vueltos a posicionar al día siguiente, con el objeto de no causar afectación a la fauna.

Respecto a las obras existentes, se tiene que la PROFEPA emitió Resolución Administrativa en materia de impacto ambiental No. PFFPA24.3/2C27.5/00098/15/0224 del 4 de noviembre de 2016, mediante la cual se sancionó al promovente por realizar las obras sin autorización, la descripción de las obras plasmada en dicha resolución es la siguiente:

"se observa que está ocupando zona federal marítimo terrestre en una superficie aproximada de 623.85 metros cuadrados, con las siguientes obras consistentes en: 3 palapas de madera con techo de palapa y 2 ramadas de estructura de madera y techo de palma de palapa, (ambas construidas con material de la región palapa y madera), además de baños para hombres y mujeres construidos de block y cemento, con techo de cemento, mismos que están conectados a red de drenaje municipal, un bar construido con materiales rústicos de madera de la región, la cual está construida de 4 troncos de madera, base o templete de tablas de madera anclada a troncos, con techo de palapa, 7 conos sombras todos construidos de madera de la región (madera y palapa) cocina construida con materiales rústicos la componen 7 troncos de madera con base o templete anclada a troncos de madera de palmera, con techo de palapa, con escalinata de acceso por lado de la playa construidas de madera de la región, así mismo se observa un toldo de lona con dos camas para dar masajes.(...)"

El cuadro comparativo que presenta el promovente de las superficies sancionadas por la PROFEPA respecto a las superficies existentes, es como sigue:

Obras existentes		Obras actuadas por PROFEPA		Dif. de sup. entre obras existentes y sancionadas
Concepto	Superficie (m ²)	Concepto	Superficie (m ²)	Superficie (m ²)
3 palapas de madera con techo de palma	Fueron removidas debido a que se encontraban	3 palapas de madera con techo de palma	N/A	-

"Operación Restaurante La Perla"



[Handwritten signatures]

SEMARNAT

SECRETARÍA DE
MEDIO AMBIENTE
Y RECURSOS NATURALES



Delegación en el Estado de Nayarit
Subdelegación de Gestión para la Protección
Ambiental y Recursos Naturales
Unidad de Gestión Ambiental
Departamento de Impacto y Riesgo Ambiental
OFICIO NÚM. 138.01.00.01/3578/17

	deterioradas y para evitar algún accidente a los visitantes y el personal			
Ramada 1	71.9827	2 ramadas de estructura de madera y techo de palma de palapa	N/A	-
Ramada 2	59.4201			
Baños	20.786	Baños	N/A	-
Bar materiales rústicos	16.035	Bar materiales rústicos	N/A	-
7 Conos sombra	34.3609	7 Conos sombra	N/A	-
Cocina materiales rústicos	46.5366	Cocina materiales rústicos	N/A	-
Toldo de lona con camas de masajes	Fue removido, debido a que se encontraba deteriorado por las condiciones climáticas	Toldo de lona con camas de masajes	N/A	-
Superficie total de obras (desplante)	249.121	Superficie total de obras (desplante)	N/A	-
Superficie total	623.85	Superficie total	623.85	-
*Obras por realizar				
Concepto	Superficie (m ²)			
Sombrillas	33.1696			
Camastros	55.7974			
Superficie total de ocupación	88.967			
Superficie total adicional a la actuada por la PROFEPA	388.439			
Superficie total del proyecto = 1,012.289 m²				

No se cuantificó la diferencia entre las superficies existentes y las actuadas por la PROFEPA ya que en el Acta de Inspección correspondiente no se estableció la superficie de cada concepto.

Programa de trabajo.



"Operación Restaurante La Perla"

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.
Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx

5
R



Cronograma de actividades para la operación y mantenimiento del Restaurante.

Actividad	Diario /Semanal	Trimestral	Semestral	Anual
Saneamiento de depósitos de basura	X			
Pintura y mantenimiento de elementos constructivos			X	
Distribución de desechos clasificados recicladoras	X			
Reparaciones a instalaciones eléctricas			X	
Reparación y mantenimiento a equipos		X		
Mantenimiento de red de drenaje sanitario				X
Limpieza y mantenimiento de instalaciones en general		X		
Mantenimiento a las áreas ajardinadas	X			
Limpieza de playa	X			

Etapa de Operación y mantenimiento.

Durante la etapa de operación, el proyecto contempla servicio de restaurante, esparcimiento y recreación familiar con capacidad para 100 comensales.

Las actividades de operación de las instalaciones antes descritas consisten principalmente en lo siguiente:

- Preparación de alimentos y bebidas en restaurante.
- Poda y limpieza de áreas comunes, mantenimiento de vegetación.
- Disposición de residuos sólidos urbanos.

Etapa de abandono de sitio.

Considerando el mantenimiento que se le dará al Restaurante, no se prevé el abandono de éste, en caso de que así sea y que se desmantele el proyecto, los materiales y equipos serán puestos a disposición en lugares autorizados por el Gobierno Municipal de Bahía de Banderas.

7. Fracción III.- Vinculación con los ordenamientos jurídicos aplicables en materia ambiental y, en su caso, con la regulación sobre uso de suelo.

Que de conformidad con lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 35 de la LGEEPA, y lo establecido en la fracción III de artículo 12 del REIA en análisis, que establecen la obligación del promovente para incluir en las manifestaciones de impacto ambiental en su modalidad particular, el desarrollo de la vinculación de las obras y actividades que incluyen el proyecto con los ordenamientos jurídicos aplicables en materia ambiental y, en su caso, con la regulación del uso del suelo, entendiéndose por esta vinculación, la relación jurídica obligatoria entre las actividades que integran el proyecto y los instrumentos jurídicos aplicables. Al respecto, esta Delegación Federal realizó el análisis de la congruencia del proyecto con

"Operación Restaurante La Perla"



R
Chal
Luc

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx

6 *P*

SEMARNAT

SECRETARÍA DE
MEDIO AMBIENTE
Y RECURSOS NATURALES



Delegación en el Estado de Nayarit
Subdelegación de Gestión para la Protección
Ambiental y Recursos Naturales
Unidad de Gestión Ambiental
Departamento de Impacto y Riesgo Ambiental
OFICIO NÚM. 138.01.00.01/3578/17

las disposiciones de los instrumentos de política ambiental aplicable al mismo, los cuales se refieren a continuación:

De acuerdo con lo manifestado por el **promovente**, las normas aplicables al desarrollo del **proyecto** y su vinculación con el mismo son las siguientes:

NOM-002-SEMARNAT-1996.- Que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales a los sistemas de alcantarillado.

Vinculación.- Las aguas residuales generadas por el **proyecto** se consideran de uso doméstico, ya que solo se contemplan por el uso de sanitarios, regaderas y aguas jabonosas por lavado de loza. Por lo que éstas no rebasan los límites máximos permisibles establecido en la presente norma. Además, como se mencionó anteriormente éstas se encuentran conectadas al sistema de drenaje de la localidad, que a su vez se encuentra conectado al tratamiento de la localidad por medio de todos activados.

NOM-059-SEMARNAT-2010.- Protección ambiental-Especies nativas de México de flora y fauna silvestres-Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio-Lista de especies en riesgo.

Vinculación.- Esta norma aplica al **proyecto** ya que en el sistema ambiental del mismo se pueden encontrar especies catalogadas en alguna categoría de riesgo. A las cuales en caso de presentarse en el predio, se les dará una atención especial. Sin embargo, el **proyecto** en sí, no afecta directa o indirectamente a la fauna silvestre catalogada en la norma, por encontrarse totalmente en área urbana.

NOM-162-SEMARNAT-2012.- Establece las especificaciones para la protección, recuperación y manejo de las poblaciones de las tortugas marinas en su hábitat de anidación de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas y morales que realicen actividades de aprovechamiento no extractivo en el hábitat de anidación de las tortugas marinas.

Vinculación.- Las actividades de protección y conservación de la tortuga marina que se realizará en la zona de playa del área de las obras actuadas, se llevarán a cabo en apego a las especificaciones señaladas en esta norma, en caso de la presencia de algún ejemplar que no consideran a la zona como de arribo pero que se pueden observar algunos casos aislados.

Que el sitio donde se pretende realizar el **proyecto**, no se encuentra dentro de ninguna Área Natural Protegida (ANP) Federal o Estatal.

Respecto a la vinculación del **proyecto** con el Programa de Ordenamiento Ecológico General de Territorio (POEGT), éste se localiza en la UAB N°65 (Sierras de la Costa de Jalisco y Colima), en la que su política ambiental contempla la protección, preservación y aprovechamiento sustentable y su prioridad de atención está clasificada como baja.

"Operación Restaurante La Perla"

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.
Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx





En relación a la vinculación del **proyecto**, respecto a la regulación sobre el uso de suelo, el **promoviente** manifestó lo siguiente:

El **proyecto** confrontado con el Plan Municipal de Desarrollo Urbano de Bahía de Banderas, Nayarit. Según el Plano de Estrategia de Zonificación Secundaria de San Francisco y Lo de Marcos, Clave E-16, de marzo del 2001, en donde se determina que el uso de suelo del predio es: CUC (Corredor Urbano Costero). Uso general: La habitación de densidad alta se prevé mezclada con usos **comerciales**, servicios especializados y equipamientos urbanos y turísticos de alta densidad. Por lo tanto la operación del Restaurante La Perla, no contraviene con lo contemplado con el PMDUBB.

Por lo expuesto en el análisis de esta fracción, de conformidad con lo establecido en el segundo párrafo del artículo 35 de la LGEEPA y 36 primer párrafo de su REIA, para la resolución correspondiente, la Secretaría deberá sujetarse a las disposiciones legales vigentes aplicables al **proyecto**, se concluye que al tratarse de la operación y mantenimiento de un **proyecto** que no implica obras adicionales, esta Unidad Administrativa no se pronuncia sobre el cumplimiento o incumplimiento urbano de las obras existentes, ya que dicho análisis debió realizarlo la PROFEPA durante la determinación del grado de afectación de las obras inspeccionadas y actuadas; es decir, esta Delegación Federal sólo evalúa obras y/o actividades no iniciadas, con lo cual quedan excluidas en la evaluación las obras existentes, limitándose el presente acto administrativo a las actividades de operación y mantenimiento del **proyecto**.

Por lo expuesto en el análisis de esta fracción, de conformidad con lo establecido en el segundo párrafo del artículo 35 de la LGEEPA y 36 primer párrafo de su REIA, para la resolución correspondiente, la Secretaría deberá sujetarse a las disposiciones legales vigentes aplicables al **proyecto**, se concluye que el diseño del mismo tal como fue propuesto en la MIA-P, es congruente con lo establecido en los artículos 35 primer párrafo de la LGEEPA y 12 fracción III del REIA.

8. Fracción IV.- Descripción del Sistema Ambiental y señalamiento de la problemática ambiental detectada en el Área de Influencia del proyecto.

Que la fracción IV del artículo 12 del REIA en análisis, dispone la obligación del **promoviente** de incluir en la MIA-P una descripción del Sistema Ambiental (SA), así como señalar la problemática ambiental detectada en el Área de Influencia del **proyecto**; es decir, primeramente se debe delimitar el SA correspondiente al **proyecto**, para posteriormente realizar una descripción del citado SA; asimismo, debe detectarse el Área de Influencia del **proyecto** para valorar el desarrollo de la problemática ambiental en la citada Área de Influencia.

Sobre el particular el **promoviente**, delimitó el Sistema Ambiental (SA) con una superficie de 173.6469 ha, analizando los factores sociales, los principales rasgos geomorfoedafológicos, hidrográficos, meteorológicos, tipos de vegetación (dimensiones y ubicación del **proyecto**, microcuenca en la que reside el **proyecto**, elementos hídricos superficiales, usos de

"Operación Restaurante La Perla"



Cuís

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx



suelo, las Unidades de Gestión Ambiental del Plan Municipal de Desarrollo Urbano de Bahía de Banderas, ecosistema y el Modelo Digital de Elevación, generado a partir de la conjugación de las curvas de nivel). Como primer plano, se consideró la Microcuenca San Francisco en la que está inmerso el polígono del proyecto.

El SA se compone de 4 usos de suelo, dentro de los cuales 2 son de vegetación natural, siendo el de asentamientos humanos el de mayor superficie con 104.6262 ha, mismo donde se localiza el restaurante. Al Oeste existe vegetación de palmar natural en una superficie de 6.771 ha. Después de la franja de uso de suelo de Asentamiento Humano, se tiene Agricultura de temporal de ciclo permanente (62.2043 ha) y a la orilla del Sistema Ambiental, donde se comienza a incrementar la elevación del terreno y las condiciones naturales no coinciden con las que se encuentran en el polígono del Restaurante, se tienen manchones de Selva Mediana Subcaducifolia con una superficie de 0.0454 ha.

El área de influencia se delimitó en un radio de aproximadamente 150 metros a la redonda respecto del polígono del proyecto considerando los impactos negativos que el proyecto pudiera ocasionar sobre el medio ambiente, esto conlleva a evaluar la interacción del medio con el proyecto y viceversa, considerando que el proyecto tiene una superficie de 1,012.289 m², y que se trata de Restaurante familiar con una superficie de obras de 249.121 m², de las cuales únicamente los baños se encuentran cimentados representando una superficie de 20.786 m². La cocina y el bar se encuentran sobre un templete, permitiendo la infiltración de agua, al igual que las dos ramadas que cuentan únicamente con el techo de palma y están sobre la arena. Además el área de influencia se encuentra en una zona con un uso de suelo de asentamiento urbano (Uso de Suelo, Serie V, INEGI)

Vegetación: en el área de influencia y predio del proyecto.

La sobreposición del Polígono del proyecto en las Cartas temáticas de Uso del Suelo y Vegetación publicada por el INEGI Serie V, señala que éste se localiza en el estrato denominado asentamiento humano. El sitio del proyecto corresponde a un predio cuyo suelo fue impactado hace varias décadas por las actividades turísticas de bajo impacto ambiental llevadas a cabo con el transcurso de los años.

Existen algunos manchones de vegetación principalmente de palmeras coquito de aceite (*Orbignya guacuyule*), Amapa (*Tabebuia rosea*), Capomo (*Bursera sp.*), entre otras.

La vegetación que se encuentra dentro del área de influencia del predio es la siguiente:

Nombre común	Nombre científico	Status en la NOM-059-SEMARNAT-2010
Hibisco, majahua	<i>Hibiscus pernambucensis</i>	

"Operación Restaurante La Perla"



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten initials 'R' and 'D']
9



Bejuco de mar	<i>Ipomoea pescaprae</i>	
Papelillo	<i>Bursera Simaruba</i>	
Coco de agua	<i>Cocos nucifera</i>	
Guamúchil	<i>Pithecellobium dulce</i>	
Tabachín	<i>Caesalpinia pulcherrima</i>	
Palma abanico	<i>Washingtonia sp.</i>	
Almendro	<i>Terminalia catappa</i>	
Jarretadera	<i>Acacia cornigera</i>	
Huinol	<i>A. cochliacantha</i>	
Tepame	<i>A. pennatula</i>	
Guásima	<i>Guazuma ulnifolia</i>	
Parota/Huanacaxtle	<i>Enterolobium cyclocarpum</i>	
Trompeta	<i>Cecropia obtusifolia</i>	
Carrizillo	<i>Otatea sp.</i>	
Hierba amarga	<i>Sida acuta</i>	
Pasto de Guinea	<i>Panicum máximum</i>	
Mango	<i>Mangifera indica</i>	
Capomo	<i>Brosimum alicastrum</i>	
Higueras	<i>Ficus insipida</i>	
Payallilla	<i>Cobuepia sp</i>	
Amapa	<i>Tabebuia rosea</i>	
Palma coquito de aceite	<i>Orbignya guacuyule</i>	Protección especial
Cacalosúchil	<i>Plumeria rubra</i>	
Bonete	<i>Jacaratia mexicana</i>	
Cirucló	<i>Spondias purpurea</i>	
Garañona	<i>Aldama dentata</i>	
Dormilona	<i>Mimosa pudica</i>	
Bálsamo	<i>Momordica charantia</i>	
Margarita	<i>Melampodium divaricatum</i>	
Huinare, Malva	<i>Malvastrum coromandelianum</i>	

Fauna: De acuerdo con el PMDUBB, se tienen registros de 152 especies de reptiles, aves y mamíferos, mismas que corresponden a 26 órdenes, 61 familias y 121 géneros. El grupo más importante es el de las aves.

"Operación Restaurante La Perla"



[Handwritten signatures]

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx

[Handwritten mark]



Destaca en el municipio la protección a la fauna acuática principalmente tortugas marinas y ballenas, para lo cual se realizan monitorcos y campañas. En la siguiente tabla, solo se menciona las especies detectadas por observación directa o por evidencias indirectas como huellas, excretas, mudas restos de aves depredadas entre otras, así como registros bibliográficos respecto del sitio y se señala las especies catalogadas en la Norma oficial mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010.

A continuación se presenta el listado de fauna presente en el área de influencia.

Nombre común	Nombre científico	Status en la NOM-059-SEMARNAT-2010
Mamíferos		
Ardilla	<i>Sciurus colliaei</i>	
Ardilla, Juanito, chilindrón	<i>Notocitellus annulatus</i>	
Ratón espinoso	<i>Heteromys pictus</i>	
Rata arrocera	<i>Oryzomys melanotis</i>	
Ratón pigmeo	<i>Baiomys musculus</i>	
Ratón pigmeo	<i>Baiomys taylori</i>	
Rata	<i>Hodomys alleni</i>	
Rata magueyera	<i>Neotoma mexicana</i>	
Rata arrocera de pantano	<i>Oryzomys couesi</i>	Amenazada
Murciélago lengüetón de pallas	<i>Glossophaga soricina</i>	
Murciélago frutero	<i>Artibeus jamaicensis</i>	
Murciélago	<i>Lasiurus intermedius</i>	
Mapache	<i>Procyon lotor</i>	
Tejón, coatí	<i>Nasua Narica</i>	Amenazada
Armadillo	<i>Dasyus Novemcinctus</i>	
Tlacuache	<i>Didelphys virginiana</i>	
Zorillo	<i>Memphitis macroura</i>	
Aves		
Paloma doméstica	<i>Columba livia</i>	
Golondrina pecho gris	<i>Progne chalybea</i>	
Golondrina tijereta	<i>Hirundo rustica</i>	
Tortolita canela	<i>Columbina talpacoti</i>	
Aguililla gris	<i>Buteo plagiatus</i>	
Cernícalo americano	<i>Falco sparverius</i>	

"Operación Restaurante La Perla"



Colibrí canelo	<i>Amazilia rufila</i>	Protección especial
Colibrí pico ancho	<i>Cynanthus latirostris</i>	Protección especial
Papamoscas Rayado Común	<i>Myiodynastes luteiventris</i>	
Pata amarilla menor	<i>Tringa flavipes</i>	
Tirano pálido	<i>Tyrannus verticalis</i>	
Tirano piriri	<i>Tyrannus melancholicus</i>	
Luis Bienteveo	<i>Pitangus sulphuratus</i>	
Zanate mayor	<i>Quiscalus mexicanus</i>	
Garza dedos dorados	<i>Egretta thula</i>	
Ibis cariblanco	<i>Plegadis chibi</i>	
Ibis blanco	<i>Eudocimus albus</i>	
Pelicano café	<i>Pelecanus occidentalis</i>	Amenazada
Fragata tijereta	<i>Fregata magnificens</i>	
Playero pihuiú	<i>Tringa semipalmata</i>	
Garza Nocturna Corona Clara	<i>Nyctanassa violacea</i>	Amenazada
Monjita Americana	<i>Himantopus mexicanus</i>	
Gallareta Americana	<i>Fulica americana</i>	
Pijije Alas Blancas	<i>Dendrocygna autumnalis</i>	
Garcita Verde	<i>Butorides vivescens</i>	
Playero Alzacolita	<i>Actitis macularius</i>	
Martín Pescador Norteño	<i>Megaceryle alcyon</i>	
Garza morena	<i>Ardea herodias</i>	Protección especial
Garza blanca	<i>Ardea alba</i>	
Garza azul	<i>Egretta caerulea</i>	
Garza tricolor	<i>Egretta tricolor</i>	
Garza ganadera	<i>Bubulcus ibis</i>	
Cacique Mexicano	<i>Cassidix melanicterus</i>	
Zopilote aura	<i>Cathartes aura</i>	
Zopilote común	<i>Coragyps atratus</i>	
Cuervo sinaloense	<i>Corvus sinaloae</i>	
Gaviota pico anillado	<i>Larus delawarensis</i>	
Gaviota plateada	<i>Larus argentatus</i>	
Gaviota Plomiza	<i>Larus heermanni</i>	Protección especial

"Operación Restaurante La Perla"



[Handwritten signatures]

[Handwritten mark]



Charrán común	<i>Sterna hirundo</i>	
Costurero pico largo	<i>Limnodromus scolopaceus</i>	
Playero solitario	<i>Tringa solitaria</i>	
Patamarilla mayor	<i>Tringa melanoleuca</i>	
Playero blanco	<i>Calidris alba</i>	
Playero occidental	<i>Calidris mauri</i>	
Chorlo gris	<i>Pluvialis squatarola</i>	
Chorlo nevado	<i>Charadrius alexandrinus</i>	Amenazada
Chorlo semipalmado	<i>Charadrius semipalmatus</i>	
Chorlo tildio	<i>Charadrius vociferus</i>	
Avoceta piquicurva	<i>Recurvirostra americana</i>	
Zarapito trinador	<i>Numenius phaeopus</i>	
Zarapito pico largo	<i>Numenius americanus</i>	
Picopando canelo	<i>Limosa fedoa</i>	
Vuelvepiedras rojizo	<i>Arenaria interpres</i>	
Agachona común	<i>Gallinago gallinago</i>	
Falaropo pico largo	<i>Phalaropus tricolor</i>	
Herpetofauna		
anfibios		
Rana verde	<i>Agalychnis dacnicolor</i>	
Rana de árbol mexicana	<i>Smilisca baudinii</i>	
Sapito pinto de Mazatlán	<i>Incilius mazatlanensis</i>	
Rana fisgona	<i>Eleutherodactylus nitidus</i>	
Sapo jaspeado	<i>Incilius marmoratus</i>	
Reptiles		
Iguana verde	<i>Iguana iguana</i> *	Protección Especial, no endémica
Lagartija de árbol, abaniquillo pañuelo del Pacífico	<i>Norops Nebulosus</i>	
Coralillo del Occidente Mexicano	<i>Micrurus distans</i> *	Protección Especial, endémica
Garrobo, Iguana mexicana de cola espinosa	<i>Ctenosaura Pectinata</i> *	Amenzada, endémica

Fauna marina de relevancia y protección. Tortugas marinas: Tortuga golfina (*Lepidochelys olivacea*). Especie en peligro de extinción no endémica que arriba a las playas de Nuevo Vallarta para anidar, así como tortuga caguama (*Caretta caretta*), no

"Operación Restaurante La Perla"



See

See

R
P



se suele presentar en la playa del proyecto sin embargo por su cercanía con Nuevo Vallarta pudiera avistarse un ejemplar desorientado. La Ballena jorobada (*Megaptera novaeanglia*), Especie sujeta a protección especial no endémica, se puede tener avistamientos de esta especie en la Bahía de Banderas durante los meses de invierno de Diciembre a Abril.

Fauna del sistema lagunar. Cocodrilo de río (*Crocodylus acutus*). Especie sujeta a protección especial no endémica. En el predio se desarrollan insectos como hormigas (*Hymenoptera*), algunas Libélulas (*Odonata*), escarabajos (*Coleóptera*), mariposas y palomillas (*Lepidoptera*), entre otras especies.

9. Fracciones V. Identificación, descripción y evaluación de los impactos ambientales y VI. Medidas preventivas y de Mitigación de los impactos ambientales.

Que la fracción V del Artículo 12 del REIA en análisis, dispone la obligación al promovente de incluir en la MIA-P uno de los aspectos fundamentales del procedimiento de evaluación de impacto ambiental, que es la identificación, descripción y evaluación de los impactos ambientales que el proyecto puede ocasionar; en este apartado es donde el promovente debe enfocar su análisis a criterios de decisión establecidos en el artículo 44 del REIA, a fin de evaluar los posibles efectos de las obras o actividades a desarrollarse en el o los ecosistemas de que se trate, tomando en cuenta el conjunto de elementos que los conforman, y no únicamente los recursos que fuesen objeto de aprovechamiento o afectación, y demuestre que la utilización de recursos naturales respetará la integridad funcional y la capacidad de carga de los ecosistemas de los que forman parte dichos recursos. Asimismo, la fracción VI del artículo 12 del REIA en análisis, establece que la MIA-P debe contener las medidas preventivas y de mitigación de los impactos ambientales identificados para el proyecto.

De acuerdo con lo anterior, a continuación se presentan los principales impactos ambientales identificados por el promovente y sus correspondientes medidas de mitigación propuestas:

Etapas Operación y Mantenimiento.

Actividad generadora del impacto	Impacto ambiental	Medida de prevención, mitigación y/o compensación
Componente Ambiental: Atmósfera.		
Factor Ambiental: Confort sonoro.		
Generación de ruidos ocasionados por la operación del Restaurante y los comensales.	Contaminación atmosférica	Se controlará el uso de altavoces. El horario de trabajo es diurno, hasta las 18:00 hrs.
Factor Ambiental: Calidad del aire.		
Uso de los automotores	Contaminación atmosférica.	Los empleados acudirán al restaurante en transporte público o

"Operación Restaurante La Perla"





que acuden al restaurante.		a pie.
Componente Ambiental: Hidrología		
Factor Ambiental: Escorrentía y absorción y Calidad del agua y del acuífero.		
Consumo de agua potable y Descarga de aguas residuales.	Contaminación y disminución de los mantos freáticos.	Los empleados del restaurante harán uso racional del recurso hídrico. Así como se instalarán letreros en los baños que inviten a hacer un uso irrazonable del agua. Se remplazarán los dispositivos de agua por unos de bajo consumo y ahorradores para evitar desperdicio del recurso. Para el caso de las descargas, los baños se encuentran conectados al sistema de drenaje de la localidad de San Francisco, que a su vez esta agua es dirigida a la planta de tratamiento de lodos activados. Se realizará un mantenimiento continuo a la tubería del drenaje para evitar la formación del sarro y la oxidación, y por consecuencia la aparición de fugas.
Esparcimiento en la playa y mar.	Contaminación por las diferentes actividades recreativas que se puedan realizar.	Los empleados serán concientizados sobre la importancia de la adecuada disposición y separación de los Residuos Sólidos Urbanos (RSU). Se instalarán señalamientos sobre la adecuada disposición de los RSU en algunas partes de la playa para los comensales y turistas que ahí acudan. Por parte del personal del restaurante se tendrá vigilancia sobre el área de la playa para que los comensales no desechen sus RSU en cualquier lugar.
Generación y disposición de residuos sólidos urbanos.	Contaminación.	Dentro de las instalaciones del restaurante se realizará la correcta separación de los RSU. Para la recolección por parte del Ayuntamiento. Se instalarán señalamientos en algunas partes de la playa para los turistas.
Componente Ambiental: Suelo		
Factor Ambiental: Uso de suelo.		
Generación y disposición de residuos sólidos urbanos.	Cambio del uso del suelo donde se encuentra el Relleno Sanitario.	Los empleados del restaurante tendrán cuidado respecto a la generación controlada de residuos sólidos urbanos. Se realizará en la medida de lo posible la reutilización de

"Operación Restaurante La Perla"



See

Clay

Q

P



		<p>productos desechado.</p> <p>Se hará uso mínimo en productos empaquetados.</p> <p>Se realizará la separación de estos.</p> <p>La recolección se realizará por parte del Ayuntamiento de Bahía de Banderas y en caso de no otorgar el servicio, el restaurante se hará cargo de su disposición adecuada.</p>
Factor Ambiental: Topografía.		
Cimentación.	Cimentación de diferentes áreas a las ya existentes.	<p>No se realizarán nuevas obras.</p> <p>Solo el 1.9 % de la superficie total se encuentra cimentada. (Baños).</p>
Descargas de aguas residuales.	En caso de que haya fugas en el sistema de drenaje de la localidad y que las aguas no terminen en la PTAR de San Francisco.	Dentro de las instalaciones del Restaurante se dará mantenimiento oportuno a las tuberías, para evitar la oxidación de éstas y que exista alguna fuga.
Factor Ambiental: Contaminación.		
Generación y disposición de residuos sólidos urbanos y esparcimiento en la playa y mar.	El Relleno Sanitario de Brasiles no cuenta con las características necesarias para evitar la contaminación del suelo, por lo que existe infiltración de lixiviados, y en las actividades de playa y mar no se tenga el cuidado con los residuos, contaminarán el suelo.	<p>Los empleados del Restaurante tendrán cuidado respecto a la generación controlada de residuos sólidos urbanos.</p> <p>Se realizará en la medida de lo posible la reutilización de productos desechado.</p> <p>Se hará uso mínimo en productos empaquetados.</p> <p>Se realizará la separación de éstos.</p> <p>Se dará vigilancia para la adecuada disposición de los RSU por parte de los comensales y turistas que acudan a la zona.</p> <p>Se realizarán campañas de recolección de RSU en las inmediaciones de la playa.</p>
Componente Ambiental: Flora.		
Factor Ambiental: Riqueza y abundancia.		
Generación y disposición de residuos sólidos urbanos y esparcimiento en la playa y mar.	La mala disposición de los RSU disminuye la cobertura vegetal, además de la riqueza y abundancia.	<p>Los empleados del restaurante tendrán cuidado respecto a la generación controlada de residuos sólidos urbanos.</p> <p>Se realizará en la medida de lo posible la reutilización de productos desechado.</p> <p>*Se hará uso mínimo en productos empaquetados.</p> <p>*Se realizará la separación de estos.</p>

"Operación Restaurante La Perla"



[Handwritten signatures and initials]



		<p>Se dará vigilancia para la adecuada disposición de los RSU por parte de los comensales y turistas que acudan a la zona.</p> <p>Se instalarán y se cuenta con depósitos de basura debidamente rotulados en áreas estratégicas del sitio.</p> <p>Se realizarán campañas de recolección de RSU en las inmediaciones de la playa.</p> <p>Se apoyará en la difusión de las buenas prácticas enfocadas a la conservación y protección de las tortugas y fauna marina.</p>
Componente Ambiental: Fauna.		
Factor Ambiental: Hábitat y Diversidad y densidad.		
Generación y disposición de RSU.	Obstrucción de interacción de la fauna.	<p>Los empleados del restaurante tendrán cuidado respecto a la generación controlada de residuos sólidos urbanos.</p> <p>Se realizará en la medida de lo posible la reutilización de productos desechado.</p> <p>Se hará uso mínimo en productos empaquetados, además de su separación.</p> <p>Se dará vigilancia para la adecuada disposición de los RSU por parte de los comensales y turistas que acudan a la zona.</p> <p>Se realizarán campañas de recolección de RSU en las inmediaciones de la playa.</p>
Cimentación.	Disminución de superficie para la creación de nidos.	<p>No se realizarán nuevas obras.</p> <p>Solo el 2.36 % de la superficie del polígono se encuentra cimentado (baños, regaderas y escalones de entrada).</p>
Iluminación nocturna.	La fauna puede limitar sus actividades de esparcimiento en la noche por la presencia de iluminación.	<p>Las actividades que se realicen serán diurnas, de bajo impacto en armonía con las condiciones ambientales de los alrededores.</p> <p>No habrá actividades del restaurante después de las 18:00 hrs, principalmente que puedan afectar a la fauna.</p>
Esparcimiento en la playa y mar.	La fauna puede limitar sus actividades por la presencia de gente.	<p>*Las actividades que se realicen serán diurnas, de bajo impacto en armonía con las condiciones ambientales de los alrededores.</p> <p>Tanto los camastros como las sobrillas, sillas y mesas serán resguardados diariamente lo más alejados de la playa posible, a las 18:00 hrs a fin de evitar que la fauna pudiera ser afectada por la presencia de éstos.</p>
Componente Ambiental: Desarrollo social.		

"Operación Restaurante La Perla"



Handwritten signatures and initials

Handwritten marks and signature



Factor Ambiental: Calidad paisajística.		
Generación y disposición de residuos sólidos urbanos.	El relleno sanitario merma la calidad paisajística de la región.	Los empleados del restaurante tendrán cuidado respecto a la generación controlada de residuos sólidos urbanos. Se realizará en la medida de lo posible la reutilización de productos desechado. Se hará uso mínimo en productos empaquetados, además de la separación de estos. Se dará vigilancia para la adecuada disposición de los RSU por parte de los comensales y turistas que acudan a la zona. Se realizarán campañas de recolección de RSU en las inmediaciones de la playa.
Cimentación	La presencia de un restaurante afecta la calidad paisajística natural de la zona	El restaurante fue construido con materiales propios de la zona, mantiene las áreas naturales de palmera. No se realizarán más obras a las ya existentes. Únicamente el 2.36 % de la superficie se encuentra cimentada. No se realizarán obras constructivas que puedan fungir como barreras físicas en la pequeña superficie que queda de playa; asimismo, se retirará de ésta, durante todo el año, cualquier objeto que tenga la capacidad de atrapar, enredar o impedir el paso de las tortugas o de cualquier especie faunística. No se construirán obras permanentes en la ZFMT.
Iluminación nocturna.	La iluminación merma las condiciones naturales de la zona.	Las actividades del restaurante serán hasta las 18:00 hrs.

Componente: Agua y Suelo.

Factor: Calidad del agua del acuífero y contaminación del suelo.

Impacto: Generación de residuos sólidos y líquidos urbanos.

Se reemplazarán los muebles de baño, regaderas y dispositivos de riego existentes por unos de bajo consumo de agua, se repararán de inmediato las fugas detectadas, se promoverá el ahorro de agua entre los empleados y usuarios del restaurante.

Se implementarán las siguientes actividades para un correcto manejo de los residuos:

- Se participará en el programa para la Prevención y la Gestión Integral de los Residuos que en su momento promueva

"Operación Restaurante La Perla"



[Handwritten signatures]

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx



el estado o el municipio en apego con los artículos 18 y 26 de la Ley General para la Prevención y Gestión Integral de Residuos.

- Se destinará un sitio ex profeso en el área del proyecto para el almacenamiento temporal de los residuos que se generen, el cual se mantendrá limpio para evitar la proliferación de fauna nociva, se promoverá la separación secundaria in situ de los residuos sólidos urbanos, para lo cual se colocarán dos botes de basura en los sitios de generación, uno para los residuos reciclables y otro para los residuos mixtos. En el primero se colocarán los residuos que tienen valor en el mercado y que son comercializados localmente, y en el segundo se colocará el resto de los residuos. Los residuos sólidos urbanos generados en las áreas comunes serán acopiados en un sitio designado específicamente para tal efecto, mismo que tendrá un área para los residuos reciclables y otro para los residuos mixtos. Los residuos mixtos serán entregados al servicio de limpia para su correcta disposición. Los residuos reciclables serán entregados a personas físicas o morales que se dediquen al acopio de estos materiales con el fin de reincorporarlos a los procesos productivos y aprovechar al máximo su poder calorífico. Los residuos urbanos y de vegetación se entregarán al servicio de limpia para que realicen su correcta disposición.
- Se tendrá prohibido: Verter residuos en la vía pública, predios baldíos, ductos de drenaje y alcantarillado; en cuerpos de agua y lugares no autorizados por la legislación aplicable; incinerar residuos a cielo abierto y abrir nuevos tiraderos a cielo abierto. Con lo cual se observan las prohibiciones establecidas en el artículo 100 de la LGPGIR.

Medidas especiales en caso de encontrarse con fauna en la etapa de operación.

- Se tendrá prohibido durante todas las etapas del proyecto la colecta, captura o caza de cualquier especie.
- Se instalarán mecanismos de control para regular la intensidad y orientación del alumbrado. Las fuentes de iluminación se colocarán considerando las posiciones correctas de funcionamiento de las fuentes de luz según Herranz, 2002.
- No se realizarán obras constructivas que puedan fungir como barreras físicas en la playa; asimismo, se realizará el levantamiento de las 17 camastros y 16 sombrillas a partir de las 18:00 horas, durante todo el año que haya actividades en el restaurante, cualquier objeto que tenga la capacidad de atrapar, enredar o impedir el paso de las tortugas o de cualquier especie faunística, incluyendo el mobiliario de playa.
- Aunque las actividades serán hasta las 18:00 horas, se orientarán los tipos de iluminación que se instalen cerca de la playa, de tal forma que su flujo luminoso se dirija hacia abajo y fuera de la playa, utilizando alguna de las siguientes medidas de mitigación del impacto: i) luminarias direccionales o provistas de mamparas o capuchas; ii) focos de bajo voltaje (40 watts) o lámparas fluorescentes compactas de luminosidad equivalente; iii) fuentes de luz de coloración amarillo o rojo puro, tales como las lámparas de vapor de sodio de baja presión.

"Operación Restaurante La Perla"





- Se tendrá prohibido a personal y usuarios del proyecto el tránsito vehicular en la zona de playa.
- Se mantendrá la playa frente al proyecto libre de plásticos y otros residuos sólidos urbanos.
- Se apoyará en la difusión de las buenas prácticas enfocadas a la conservación y protección de las tortugas y fauna marina.

Medidas de Compensación y/o Restauración de los daños ocasionados por las obras.

Derivado del procedimiento administrativo elaborado por la PROFEPA, se estableció una medida de compensación por los daños que pudieron ser ocasionados por las diferentes obras y/o actividades presentes como medida de compensación al suelo y vegetación, realizará una plantación con 30 individuos de la especie Amapa (*Tabebuia rosea*), en una superficie de 46 m², en las siguientes coordenadas de referencia:

Coordenadas UTM	
X	Y
457318.76	2310812.24
457280.41	2310837.57

Impactos residuales. Se pueden considerar como impactos residuales la presencia del Restaurante *per se*, ya que este impacto perdurará durante la vida útil del proyecto.

Debido a lo anterior, esta Delegación Federal determinó que las actividades relacionadas con el proyecto, implicarían impactos que pueden ser prevenidos y mitigados, por lo que no se prevé la ocurrencia de modificaciones significativas al ambiente por su realización.

10. Fracción VII.- Pronósticos ambientales, y en su caso, evaluación de alternativas.

Que la fracción VII del artículo 12 del REIA en análisis, establece que la MIA-P debe contener los pronósticos ambientales y, en su caso, evaluación de alternativas para el proyecto; en este sentido, dicha información es relevante desde el punto de vista ambiental, ya que el pronóstico permite predecir el comportamiento del Sistema Ambiental garantizando que se respetará la integridad funcional del ecosistema a partir de una proyección teórica de las posibles implicaciones ambientales que generaría el proyecto de manera espacial y temporal.

De acuerdo a lo anterior, en la MIA-P del proyecto evaluado consideró los siguientes pronósticos.

- Sin el desarrollo del proyecto.- Las condiciones del sitio sin la presencia del restaurante, no merma las condiciones naturales y ambientales de la zona, ni de la región. ambientalmente no existiría cambio en el área, ni de manera positiva, ni negativa, porque es una zona urbana, en la que la playa a lo largo de los años se ha utilizado para esparcimiento del turismo local, nacional e internacional. Aunado a lo anterior, el predio donde se procedió a realizar el levantamiento de

"Operación Restaurante La Perla"



Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx



esta infraestructura no contaba con una alta densidad de vegetación.

- Con el proyecto sin medidas de mitigación.- Las principales afectaciones negativas se limitarán al área del proyecto y al área directamente circundante, por tratarse de un terreno con topografía básicamente plana ubicada en la parte baja de la microcuenca hidrográfica. Comenzando el análisis considerando que la construcción se hubiera realizado con la cimentación del 100% de la superficie del terreno, que exista un bardeo perimetral, que las descargas de aguas residuales se estuvieran conectadas a la playa, que la disposición de los residuos sólidos urbanos sea en las inmediaciones de la playa y con la quema de éstos, que cada uno de los empleados asistiera a laborar en vehículos, además, que no se realizarán pláticas de concientización a los empleados sobre la importancia del cuidado de la fauna, el impacto ambiental sería reprobable.
- Con el proyecto y con las medidas propuestas.- La ejecución del proyecto con la aplicación de las medidas tanto de prevención, como de mitigación y/o compensación permitirá la operación sustentable del restaurante, compensando las áreas de desplante sin la cimentación de éste y terminando actividades a las 18:00 hrs, permitiendo la libre circulación de la fauna. Se realizará la separación de los residuos sólidos urbanos, para ayudar en el reciclaje de éstos. Las aguas residuales que se generen tienen como destino final la planta de tratamiento de lodos activados de la localidad de San Francisco. Las afectaciones negativas se limitarán básicamente a la zona que abarca el área del proyecto, minimizando al máximo o incluso eliminando aquellas que pudieran generarse en la zona circundante.

11. Opiniones recibidas:

Que en el oficio núm. F00.DROPC.-1229/2017 del 24 de octubre de 2017, la CONANP manifiesta lo siguiente:

"...esta Comisión Nacional a través de su Dirección Regional Occidente y Pacífico Centro recomienda que en caso de ser procedente, el proyecto ejecute puntualmente las medidas propuestas con base en las Especificaciones Generales establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-0162-SEMARNAT-2012; así como atender las siguientes recomendaciones: Retirar de la playa cualquier objeto móvil que tenga la capacidad de atrapar, enredar o impedir el paso de las tortugas anidadoras y sus crías durante la temporada de anidación.

Evitar la manipulación de tortugas marinas anidantes sin contar con la autorización ambiental correspondiente.

Coordinarse con los campamentos tortugueros autorizados en caso de registrarse eventos de anidación de cualquiera de las cuatro especies reportadas en la zona.

[...]

*Derivado de lo anterior y de que las costas del Pacífico mexicano están consideradas como sitios de anidación particularmente de la tortuga golfina (*Lepidochelys olivácea*), en el área del proyecto se puede presentar anidación incidental de estos quelonios, por lo que se recomienda que el proyecto aplique puntualmente las especificaciones Generales de la Norma Oficial NOM-0162-SEMARNAT-2012..."*

"Operación Restaurante La Perla"



See

Calch

Q

P

**12. Análisis Técnico.**

Con base en los anteriores argumentos, esta Delegación Federal dictaminó sobre la viabilidad ambiental del proyecto en apego al artículo 44 del REIA, que obliga a esta Delegación a considerar, en los procesos de evaluación de impacto ambiental, los posibles efectos de las obras o actividades a desarrollarse, en el o los ecosistemas de que se trate, tomando en cuenta el conjunto de los elementos que los conforma, y no únicamente los recursos que fuesen objeto de aprovechamiento o afectación, así como la utilización de los recursos naturales en forma que se respete la integralidad funcional y las capacidades de carga de los ecosistemas de los que forman parte dichos recursos.

Al respecto, esta Delegación Federal de la SEMARNAT en el Estado de Nayarit, determina que las medidas y acciones propuestas por el promovente en la MIA-P presentada, son técnicamente viables de instrumentarse y son acordes con los objetivos de prevenir, mitigar y controlar, los principales impactos ambientales identificados para las diferentes etapas del proyecto.

Considerando que el proyecto fue objeto del procedimiento administrativo instaurado por la Delegación de la PROFEPA en el Estado de Nayarit, mismo que culminó con las Resolución administrativa PFFPA24.3/2C27.5/00098/15/0224 del 4 de noviembre de 2008, mediante la cual la Delegación de la PROFEPA sancionó las obras realizadas sin contar con autorización, dichas obras corresponden con las obras que actualmente se encuentran en operación; la presente resolución se refiere exclusivamente a las actividades de operación y mantenimiento de las obras existente en el sitio del proyecto, en una superficie de 623.85 m² conformada por Terrenos Ganados al Mar, y Zona Federal Marítimo Terrestre; así como la colocación y retiro diarios de 16 sombrillas y 17 camastros en 88.967 m² de ZFMT.

Que con base en el análisis y la evaluación técnica y jurídica realizada a la documentación presentada en relación con el proyecto y expuesta en los considerandos que integran la presente resolución, la valoración de las características que en su conjunto forman las condiciones ambientales particulares del sitio de pretendida ubicación del proyecto, según la información establecida en la MIA-P, esta Delegación Federal de la SEMARNAT en el Estado de Nayarit emite el presente oficio de manera fundada y motivada, bajo los elementos jurídicos aplicables vigentes en la zona, a los cuales debe sujetarse el proyecto, considerando factible su autorización, toda vez que el promovente aplique durante su realización, de manera oportuna y mediata, las medidas de prevención y mitigación señaladas tanto en la documentación presentada como en la presente resolución, minimizando así las posibles afectaciones de tipo ambiental que pudiera ocasionar.

Con base en lo expuesto y con fundamento en lo que dispone el artículo 8° párrafo segundo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; los artículos de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente que se citan a continuación: 4°, 5° fracción II y X, 28 primer párrafo y fracciones IX y X; 35 párrafos: primero, segundo y cuarto fracción II y 176;

"Operación Restaurante La Perla"

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx



[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]



de lo dispuesto en los artículos del Reglamento de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente en Materia de Evaluación del Impacto Ambiental que se citan a continuación: 2º, 3º, fracciones IX, X, XII, XIII, XIV, XVI y XVII, 4º fracción I, 5º incisos Q) y R), 9º, 12, 25, 37, 38, 44, 45 fracción II, 45 fracción II 46, 48 y 49; en lo dispuesto en los artículos de la Ley Orgánica de la Administración pública Federal, que se citan a continuación: 18, 26 y 32 bis fracción XI; a lo establecido en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo en sus artículos: 2º, 3º fracción V; 13, 16 fracción X, 57 fracción I; a lo establecido en el Reglamento Interior de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, publicado en el Diario Oficial de la federación el 21 de enero de 2003 y última reforma en noviembre del 2012, que se citan a continuación: 2º fracción XXX, 38, 39, 40 fracción IX inciso c); y las Normas Oficiales Mexicanas señaladas en el considerando 7 del presente resolutivo. Esta Delegación Federal en el ejercicio de sus atribuciones y con sustento en las disposiciones y ordenamientos invocados y dada su aplicación en este caso y para este proyecto, determina que el proyecto, objeto de la evaluación que se dictamina con este instrumento es ambientalmente viable, por lo tanto ha resuelto **AUTORIZARLO DE MANERA CONDICIONADA**, debiéndose sujetar a los siguientes:

TÉRMINOS

PRIMERO.- La presente autorización en materia de impacto ambiental, se emite con referencia a los aspectos ambientales derivados de las obras y actividades del proyecto denominado, "Operación Restaurante La Perla", a ubicarse en un predio de 1,012.289 conformado por 697.813m² de Zona Federal Marítimo Terrestre y 314.476m² de Terrenos Ganados al Mar, colindantes a la Avenida del Tercer Mundo núm. 24, San Francisco, Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit.

Las coordenadas UTM de los polígonos que conforman sitio del proyecto, son:

V	Coordenadas UTM en Terrenos Ganados al Mar	
	X	Y
1	456783.128	2311364.68
2	456776.686	2311362.52
3	456778.926	2311367.34
4	456810.67	2311347.25
5	456801.206	2311335.02
6	456795.233	2311318.66
7	456798.243	2311337.96
Superficie total: 314.476m ²		

V	Coordenadas UTM en ZFMT	
	X	Y
1	456773.844	2311340.47
2	456768.62	2311338.72

"Operación Restaurante La Perla"





3	456776.686	2311362.52
4	456783.128	2311364.68
5	456798.243	2311337.96
6	456795.233	2311318.66
7	456777.41	2311334.17
Superficie total: 697.813m ²		

Se autoriza exclusivamente las actividades de operación y mantenimiento del proyecto, de las obras existentes que se describen a continuación:

En el polígono de Terrenos Ganados al Mar.

Concepto	Superficie en m ²
Bar	16.035
Parte de baños	20.0371
Parte de área de cocina	21.0016
Ramada 1 y parte de Ramada 2	109.4772
Conos sombras 2 y parte de otro	11.0773
Total	177.6281

En el Polígono de Zona Federal Marítimo Terrestre de Estero

Polígono Zona Federal Marítimo Terrestre de Estero	
Concepto	Superficie (m ²)
Parte de Ramada 2	21.9256
Parte de Área de Cocina	25.535
Conos sombras 4 y parte de otro	23.2836
Parte de baños	0.7489
Total	71.4931

Se autoriza también la instalación no permanente de 16 sombrillas y 17 camastros prefabricados, las cuales serán rentadas y retiradas a partir de las 18:00 hrs, distribuidos como se muestra en la. Las sombrillas abarcarán una superficie de 2.0731 m² y los camastros de 3.2822 m² c/u; estarán distanciados a aproximadamente 2.5 m. La suma de estos ocupará una superficie de 88.967 m² de Zona Federal Marítimo Terrestre.

"Operación Restaurante La Perla"



See R

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx

P



Las actividades de operación y mantenimiento del proyecto se realizarán conforme a la descripción incluida en el Considerando 6 del presente oficio.

SEGUNDO.- La presente autorización tendrá vigencia de (cincuenta) 50 años para realizar las actividades de operación y mantenimiento de las obras y actividades del proyecto. Dicho plazo comenzará a partir del día siguiente de que sea recibida la presente resolución.

Este periodo podrá ser ampliado a solicitud del **promovente**, previa acreditación de haber cumplido en tiempo y forma s con todos los Términos y Condicionantes del presente Resolutivo, así como de las medidas de prevención y mitigación que fueron retomadas de la MIA-P en el presente oficio. Para lo anterior, deberá hacer su solicitud mediante el registro del trámite SEMARNAT-04-008 "Modificaciones de la obra, actividad o plazos y términos establecidos a proyectos autorizados en materia impacto ambiental" o el trámite que en su momento lo sustituya, a esta Delegación Federal, previo a la fecha de vencimiento de la presente autorización; se le informa que si ingresa la solicitud de ampliación de plazo sin obtener la bitácora del trámite, la fecha de su solicitud no será considerada para la vigencia del **proyecto**.

Asimismo el ingreso del trámite de ampliación de plazo podrá acompañarse del documento oficial emitido por la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente en el Estado de Nayarit, a través del cual dicha instancia haga constar la forma como el **promovente** ha dado cumplimiento a los Términos y Condicionantes establecidos en la presente autorización; el no contar con el oficio de la PROFEPA que se solicita, será motivo suficiente para que no preceda la ampliación de plazo solicitada.

TERCERO.- La presente resolución no autoriza la construcción, operación y/o ampliación de ningún tipo de infraestructura que no esté comprendida en el **Término PRIMERO** del presente oficio, sin embargo, en el momento que el **promovente** decida llevar a cabo cualquier actividad, diferente a la autorizada, directa o indirectamente vinculados al **proyecto**, deberá indicarlo a esta Delegación Federal, atendiendo a lo dispuesto en el término **QUINTO** del presente oficio.

CUARTO.- El **promovente**, queda sujeta a cumplir con las obligaciones contenidas en el artículo 50 del REIA, en caso de que desista de realizar las actividades, motivo de la presente autorización, para que esta Delegación Federal proceda conforme a lo establecido en su fracción II, y en su caso, determine las medidas que deban adoptarse a efecto de que no se produzcan alteraciones nocivas al ambiente.

QUINTO.- El **promovente** en el caso supuesto que decida realizar modificaciones al **proyecto**, deberá solicitar la autorización respectiva a esta Delegación Federal, en los términos previstos en los artículos 6° y 28 del REIA. Deberá hacer su solicitud mediante el registro del trámite SEMARNAT-04-008 "Modificaciones de la obra, actividad o plazos y términos establecidos a proyectos

"Operación Restaurante La Perla"



Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx



autorizados en materia impacto ambiental" o el trámite que en su momento lo sustituya, a esta Delegación Federal, previo a la fecha de vencimiento de la presente autorización; se le informa que si ingresa la solicitud de modificación sin obtener la bitácora del trámite, su solicitud no podrá ser analizada; y solo se le generará un oficio de respuesta recordándole que debe ingresar como trámite.

El trámite de modificación ingresado deberá contener la información suficiente y detallada que permita a esta autoridad analizar si el o los cambios decididos no causarán desequilibrios ecológicos, ni rebasarán los límites y condiciones establecidos en las disposiciones jurídicas relativas a la protección al ambiente que le sean aplicables, así como a lo establecido en los Términos y Condicionantes de la presente resolución. Para lo anterior, el promovente deberá notificar dicha situación a esta Delegación Federal, previo al inicio de las actividades del proyecto que se pretenden modificar.

SEXTO.- De conformidad con los artículos 35 último párrafo de la LGEEPA y 49 de su REIA, la presente autorización se refiere única y exclusivamente a los aspectos ambientales de las obras y actividades descritas en el **TÉRMINO PRIMERO** para el proyecto, sin perjuicio de lo que determinen otras autoridades federales o locales en el ámbito de su competencia y dentro de su jurisdicción, quienes determinarán las diversas autorizaciones, permisos y licencias entre otros, que sean requisito para la realización de las obras y actividades del proyecto de referencia.

La resolución en materia de impacto ambiental, solo se limita a dictaminar si un proyecto es ambientalmente viable, atendiendo lo establecido en el artículo 35 de la LGEEPA. La presente resolución no es vinculante con otros instrumentos normativos de desarrollo, por lo cual deja a salvo los derechos de las autoridades federales, estatales y municipales, respecto de los permisos y/o autorizaciones referentes en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo se le informa que la resolución de la evaluación del impacto ambiental, no legitima ni valida la tenencia de la tierra, por lo que si el promovente decide realizar el proyecto, sin tener pleno derecho y/o uso y/o disfrute del predio o terreno a utilizar, será responsable de afrontar cualquier denuncia civil o penal al respecto.

SÉPTIMO.- De conformidad con lo dispuesto por el párrafo cuarto del artículo 35 de la LGEEPA que establece que una vez evaluada la Manifestación de Impacto Ambiental, la Secretaría emitirá la resolución correspondiente en la que podrá autorizar de manera condicionada la obra o actividad de que se trate y considerando lo establecido en el artículo 47 primer párrafo del REIA que establece que la ejecución de la obra o la realización de la actividad de que se trate deberá sujetarse a lo previsto en la resolución respectiva; esta Delegación Federal, establece que la ejecución, operación, mantenimiento y abandono de las obras del proyecto estarán sujetas a la descripción contenida en el término primero de la presente resolución, y a las siguientes

CONDICIONANTES

Con base en lo estipulado en el artículo 28 de la LGEEPA, primer párrafo, que define que la SEMARNAT establecerá las

"Operación Restaurante La Perla"



[Firmas manuscritas]

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx



condiciones a que se sujetará la realización de obras y actividades que puedan causar desequilibrios ecológicos, rebasar los límites y condiciones establecidas en las disposiciones aplicables para proteger el ambiente y, considerando que el artículo 44 del Reglamento de la LGEEPA en materia de Impacto Ambiental en su fracción III establece que, una vez concluida la evaluación del impacto ambiental, la Secretaría podrá considerar las medidas preventivas, de mitigación y las demás que sean propuestas de manera voluntaria por el **promovente**, por lo cual deberá cumplir con las medidas de prevención y/o mitigación, que fueron retomadas de la MIA-P, en el presente oficio por esta Delegación Federal de la SEMARNAT en el Estado de Nayarit, dado que se consideran viables de ser instrumentadas y congruentes con la protección al ambiente de la zona de influencia del proyecto evaluado, además:

El **promovente** deberá cumplir con las siguientes:

Condicionantes que por razones técnicas, jurídicas y administrativas no pudieron sujetarse totalmente y que por sus alcances y características requieren subsanarse y avalarse por la autoridad que emite el acto administrativo, todo ello con la finalidad de que la PROFEPA tenga los elementos concretos para su seguimiento y verificación correspondiente.

1. Considerando que la planta de tratamiento de aguas residuales de la Localidad de San Francisco, Bahía de Banderas, se encuentra actualmente rebasada en su capacidad, se solicita que en un plazo de 3 meses contados a partir de la recepción del presente oficio, proponga un sistema de pretratamiento de las aguas residuales que genera el proyecto, con el fin de reducir la carga orgánica en las descargas del proyecto al sistema municipal.

Condicionantes generales, las cuales serán verificadas y avaladas en su cumplimiento por la PROFEPA, con fundamento en el artículo 68 párrafos primero, segundo, tercero, cuarto y quinto, fracciones VIII, IX, X, XI, XII, XIX y XXIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 2012.

2. Retirar de la playa cualquier objeto movible que tenga la capacidad de atrapar, enredar o impedir el paso de las tortugas anidadoras y sus crías durante la temporada de anidación.
3. Evitar la manipulación de las tortugas marinas anidantes sin contar con la autorización ambiental correspondiente.
4. Coordinarse con los campamentos tortuguceros autorizados en caso de registrarse eventos de anidación de cualquiera de las cuatro especies reportadas para la zona.
5. A fin de evitar cualquier tipo de afectación directa y/o indirecta hacia la zona de playa, el **promovente** deberá llevar a cabo acciones encaminadas a evitar la fotocontaminación ocasionada por la infraestructura adyacente a dicha zona, observando lo

"Operación Restaurante La Perla"



siguiente:

- a. La dispersión de la luz a la playa, evitándose el uso de colores brillantes en las construcciones, los cuales ocasionan un contraste muy marcado entre las mismas y el medio natural.
 - b. Verificar que la baja intensidad y orientación del alumbrado a fin de que no se ocasione modificaciones en la conducta de la fauna silvestre que habita en el predio del proyecto, para lo cual deberá instalar aquellos mecanismos de control que se requieran (cristales opacos, mamparas, luces exteriores de baja intensidad, etc.).
 - c. La iluminación externa en los edificios, deberá ser instalada al mínimo indispensable, la iluminación para la seguridad o para destacar algún señalamiento, y nunca para iluminar fachadas, cristales o alguna superficie que pudiera reflejar la luz hacia la playa.
6. Respecto a fauna silvestre que llegara a encontrar durante las diferentes etapas del proyecto, previo a su traslado y reubicación, se le indica que deberá obtener el permiso que otorga para tales efectos la Dirección General de Vida Silvestre de esta Secretaría, se aclara que es responsabilidad del promovente como parte de la obtención de dicho permiso, ubicar y proponer los sitios de liberación.
7. Deberá notificar a esta Delegación Federal el abandono del sitio, con tres meses de antelación, cuando todas aquellas instalaciones del proyecto rebasen su vida útil y no existan posibilidades para su renovación, con el fin de que proceda a su restauración y/o reforestación, destinando al área, el uso de suelo que prevalezca en el momento de la rehabilitación. Para ello, presentará ante esta unidad administrativa un "Programa de Restauración Ecológica" en el que describa las actividades tendientes a la restauración del sitio y/o uso alternativo. Lo anteriormente aplicará de igual forma en caso de que la promovente desista de la ejecución del proyecto.

OCTAVO.- El promovente deberá presentar informes de cumplimiento de los términos y condicionantes del presente resolutivo y de las medidas de mitigación que fueron retomados de la MIA-P en el presente oficio. El informe citado, deberá ser presentado a la Delegación Federal de la PROFEPA en el Estado de Nayarit con una periodicidad anual. Una copia de este informe deberá ser presentado a esta Delegación Federal. El primer informe será presentado doce meses después de recibido el presente oficio.

NOVENO.- La presente resolución a favor del promovente es personal. Por lo que de conformidad con el artículo 49 segundo párrafo del REIA, en el cual dicho ordenamiento dispone que el promovente deberá dar aviso a la Secretaría del cambio de titularidad de la autorización, por lo que en caso de que esta situación ocurra deberá ingresar un acuerdo de voluntades en el que se establezca claramente la cesión y aceptación total de los derechos y obligaciones de la misma.

"Operación Restaurante La Perla"





DÉCIMO.- El **promovente**, será el único responsable de garantizar la realización de las acciones de mitigación, restauración y control de todos aquellos impactos ambientales atribuibles al desarrollo de las obras y actividades del proyecto, que no hayan sido considerados por el mismo, en la descripción contenida en la MIA-P. En caso de que las obras y actividades pongan en riesgo u ocasionen afectaciones que llegasen a alterar los patrones de comportamiento de los recursos bióticos y/o algún tipo de afectación, daño o deterioro sobre los elementos abióticos presentes en el predio del proyecto, así como en su Área de Influencia, la Secretaría podrá exigir la suspensión de las obras y actividades autorizadas para el mismo, así como la instrumentación de programas de compensación, además de alguna o algunas de las medidas de seguridad previstas en el artículo 170 de la LGEEPA.

DECIMOPRIMERO.- La SEMARNAT, a través de la PROFEPA vigilará el cumplimiento de los Términos y Condicionantes establecidos en el presente instrumento, así como los ordenamientos aplicables en materia de impacto ambiental. Para ello ejercerá, entre otras, las facultades que le confieren los artículos 55, 59 y 61 del REIA.

DECIMOSEGUNDO.- El **promovente**, deberá mantener en su domicilio registrado en la MIA-P, copias respectivas del expediente, de la propia MIA-P, así como de la presente resolución, para efectos de mostrarlas a la autoridad competente que así lo requiera.

DECIMOTERCERO.- Se hace del conocimiento al **promovente**, que la presente resolución emitida, con motivo de la aplicación de la LGEEPA, su REIA y las demás previstas en otras disposiciones legales y reglamentarias en la materia, podrá ser impugnada, mediante recurso de revisión, conforme a lo establecido en los artículos 176 de la LGEEPA y 3° fracción XV de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

DECIMOCUARTO.- Notificar el contenido del presente oficio al C. Jesús Plascencia Haro, y/o a la [redacted] quienes fueron indicados en la solicitud como personas autorizadas para recibir notificaciones, por alguno de los medios legales previstos por el artículo 167 Bis, 167 Bis 1, de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente, artículo 35 y demás aplicables de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

ATENTAMENTE

EL DELEGADO FEDERAL

ING. ROBERTO RODRÍGUEZ MEDUNDO
SECRETARÍA DE
MEDIO AMBIENTE Y
RECURSOS NATURALES
DELEGACION NAYARIT



Turno de copias la reverso...

"Operación Restaurante La Perla"



SEMARNAT

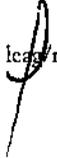
SECRETARÍA DE
MEDIO AMBIENTE
Y RECURSOS NATURALES



Delegación en el Estado de Nayarit
Subdelegación de Gestión para la Protección
Ambiental y Recursos Naturales
Unidad de Gestión Ambiental
Departamento de Impacto y Riesgo Ambiental
OFICIO NÚM. 138.01.00.01/3578/17

- c.c.p. C.P. Antonio Echevarría García.- Gobernador Constitucional del Estado de Nayarit.- Presente. Para su conocimiento.
- c.c.p. Dr. Jaime Alonso Cuevas Tello.- Presidente municipal del H. Ayuntamiento Constitucional de Bahía de Bandejas, Nayarit.- Para su conocimiento.
- c.c.p. Lic. Álvaro Isaac Mata Calzada.- Delegado Federal de la PROFEPA en el Estado de Nayarit. Para su conocimiento.
- c.c.c.p. M. en C. Alfonso Flores Ramírez.- Director General de Impacto y Riesgo Ambiental.- México, D.F.- alfonso.flores@SEMARNAT.gob.mx. Para su conocimiento.
- c.c.c.p. Ing. Luis Enrique Álvarez García.- Subdelegado de Gestión para la Protección Ambiental y Recursos Naturales.- Para su conocimiento.
- c.c.c.p. Ing. María Gabriela Castillo Chaires.- Jefa de la Unidad de Gestión Ambiental.- Para su conocimiento.
- c.c.p. ARCHIVO 18NA2017TD047

No. Bitácora: 18/MP-0077/08/17

  
leag/mazv/mgcc/ocr/vlal



"Operación Restaurante La Perla"

Av. Allende No. 110 Ote. 2do. Piso. Col Centro. CP. 63000. Tepic, Nayarit.

Tel.: (311) 215.49.01 www.semarnat.gob.mx