

Reciclaje de Aceite

DATOS DE CONTACTO

Web:

www.recikla.org [1]

RECOGIDA ACEITE DOMÉSTICO

El Ayuntamiento de María de Huerva mediante el convenio suscrito con la empresa Recikla promueve la recogida y reciclaje de aceite.

Recikla, es una entidad sin ánimo de lucro constituida en 2007 que pertenece a ADISLAF (Asociación de Personas con Discapacidad Intelectual de las Fuentes) que tiene como objetivos principales: la inserción social y laboral de las personas con discapacidad intelectual y la mejora y cuidado del medio ambiente.

1. Por qué gestionar el aceite vegetal usado y su destino

Tirar por el desagüe el aceite vegetal usado que utilizamos para cocinar es una práctica más que habitual. Lo que no todos sabemos, es que de esta manera contribuimos a la contaminación de las aguas *residuales* al tiempo que destrozamos las cañerías, e incluso, este aceite que llega a los ríos altera el ecosistema y causa la destrucción de la flora y de la fauna acuática. En Aragón se calcula que se viene a consumir 10 litros de aceite por persona y año. De todo el aceite residual generado por la hostelería (3.600.000 litros anuales) y por la población de la Comunidad Autónoma de Aragón (12.000.000 de litros anuales), se estima que el 40 % es reciclable. Es un deber para todos nosotros cuidar de la naturaleza, con un pequeño gesto podemos conseguir una gran hazaña, entre todos, por un desarrollo sostenible.

Tirar por el desagüe el aceite vegetal usado que utilizamos para cocinar es una práctica más que habitual. Lo que no todos sabemos, es que de esta manera contribuimos a la contaminación de las aguas residuales al tiempo que destrozamos las cañerías, e incluso, este aceite que llega a los ríos altera el ecosistema y causa la destrucción de la flora y de la fauna acuática. En Aragón se calcula que se viene a consumir 10 litros de aceite por persona y año. De todo el aceite residual generado por la hostelería (3.600.000 litros anuales) y por la población de la Comunidad Autónoma de Aragón (12.000.000 de litros anuales), se estima que el 40 % es reciclable. Es un deber para todos nosotros cuidar de la naturaleza, con un pequeño gesto podemos conseguir una gran hazaña, entre todos, por un desarrollo sostenible.

2. Cómo reciclarlo

En primer lugar, es necesario que se enfríe para evitar quemaduras por salpicaduras o que el recipiente si es de plástico se derrita o en caso de ser de vidrio se rompa por el contraste frío/calor.

Una vez a temperatura ambiente podemos utilizar botellas de refresco o de agua para almacenarlo y para facilitar dicha tarea existen embudos a la venta en centros comerciales y/o ferreterías específicamente diseñados para dicha tarea los cuales se adaptan a la botella evitando que se derrame fuera, y suelen llevar un tape para evitar posibles olores. Dado que el proceso de reciclado de aceite vegetal usado suele ser más lento una opción es guardarlo debajo del mismo fregadero el cual suele estar cerca de donde cocinamos los alimentos.

Una vez llena la botella hay que cerrarla correctamente y depositarla en los contenedores específicamente diseñados para ello que encontrarás en tu municipio (si llevas bolsa también puedes echarla ya que reciclamos tanto el aceite como el vidrio y el plástico). De esta forma, el punto de recogida se mantiene limpio evitando derrames fortuitos de aceite, olores, así como las vistas de roedores en busca de comida.

3. Donde depositar el aceite

En nuestro municipio disponemos de cinco puntos de recogida de aceite vegetal usado doméstico:

- C/ La Jota, detrás del Ayuntamiento
- Avda. Zaragoza C.P. San Roque
- C/ Cordolin, angular a C/ Monteperdido
- Ctra. Valencia frente al Bar Nephtis
- Guardería Municipal "Palmas Palmitas"

¡PARTICIPA CON NOSOTROS EN EL RECICLAJE DE ACEITE!

Estos son los datos del mes de marzo | [Informe marzo 2013](#) ^[2]

Source URL: <http://www.mariadehuerva.es/node/260>

Links

[1] <http://www.recikla.org>

[2] http://www.mariadehuerva.es/sites/default/files/sites/default/files/recikla%20_0001.jpg