

¿Por qué deberías reciclar el aceite de cocina usado de casa?

- > Del total de aceite que consumimos, se desecha una media de 20 litros anuales por familia. Aunque sea biodegradable, verter tal cantidad por el fregadero o inodoro provoca serios problemas medioambientales.
- > Si tiras el aceite de cocina usado en el desagüe, a la salida (en los barrancos, ríos, lagos) se forma una capa que dificulta la respiración de los organismos acuáticos.

Reciclando el aceite de cocina usado participas en:

- > Mantener los desagües y las tuberías limpias y se reducen los malos olores en los desagües.
- > Reducir la inversión pública necesaria para depurar el agua que luego bebemos.
- > Utilizarlo posteriormente para biocarburante, alternativa a los combustibles fósiles y para la realización de diversos materiales, evitando la pérdida de tierras agrícolas y la deforestación para su producción, reduciendo la contaminación atmosférica.

Contacta con tu Ayuntamiento:

En caso de incidencia en el contenedor naranja como una posible fuga de aceite.



Para solicitar un embudo universal.



RECICLA
EL ACEITE
USADO
DOMÉSTICO

PARTICIPA en el reciclado
REDUCE la contaminación
FAVORECE la economía circular



Impreso en papel reciclado.



MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA



¿Cómo reciclar adecuadamente el aceite de cocina usado de casa?



Aceite vegetal*

¿Sabías que en el Somontano se han identificado nada menos que 18 variedades locales de olivos? Cultivando o comprando aceite de oliva virgen extra participas en el desarrollo de la agricultura local y la conservación de sus cultivos tradicionales.

* de oliva, de girasol, etc.

Cocina en casa con aceite



- Algunas precauciones:**
- > Reutiliza el aceite de freír no demasiadas veces porque va perdiendo sus propiedades nutricionales.
 - > Para reutilizar el aceite, fíltralo después de haberlo freído para separarlo de los restos sólidos que se quemarían al volver a ser cocinados, dando mal sabor a la comida y siendo poco saludables.

Recogida, reciclado del aceite usado y producción de biocarburante



Deposita el envase de aceite usado en el contenedor naranja*

Algunas precauciones:

- > Una vez llena de aceite de cocina usado y bien cerrada con tape, lleva la botella de plástico al contenedor naranja de tu municipio.
- > En caso de incidencia en el contenedor naranja, contacta con tu Ayuntamiento.

*También puedes guardar el aceite para elaborar jabón casero.



Envasa el aceite usado

- Algunas precauciones:**
- > No viertas el aceite caliente, espera a que se enfríe.
 - > Utiliza botellas de plástico con tape a rosca (**no utilizar botellas de vidrio**), así evitarás que se rompa al depositarla en el contenedor y que haya fugas.
 - > **El embudo universal se acopla a cualquier botella de plástico hasta 5 l** (fácil de almacenar y de transportar hasta el contenedor naranja).
 - > Guarda la botella bien cerrada y el embudo en una caja cerrada, ambos en un lugar de fácil acceso, por ejemplo debajo del fregadero.
 - > Guarda la botella hasta que esté completamente llena.
 - > El embudo se puede lavar de vez en cuando en lavavajillas o a mano.

