MINISTERIO de AMBIENTE
y control del desarrollo sustentable
CHUBUT

ACEITE VEGETAL USADO (AVU)

MINISTERIO de AMBIENTE
y control del desarrollo sustentable
CHUBUT

Introducción

Los aceites vegetales usados (AVUs) son los que proceden del reino vegetal o animal, los encontramos disponibles para consumo humano en diferentes tiendas y supermercados.

Son los aceites que usualmente utilizamos para cocinar, como por ejemplo, el aceite de maíz, soja, coco, oliva, girasol, entre otros.

MINISTERIO de AMBIENTE
y control del desarrollo sustentable
CHUBUT

- Los AVUs se diferencian de los aceites minerales no solo por su procedencia (estos últimos derivan del petróleo) sino también por su estructura química y los impactos que el uso de estos puede provocar en el ambiente.

- Los aceites minerales se utilizan como lubricantes, mientras que los aceites vegetales se utilizan para fines comestibles. Aunque el conjunto puede ser denominado genéricamente como “Aceites” la situación es radicalmente distinta.

- Cuando utilizamos un aceite para cocinar no estamos pensando en el daño ambiental que este puede causar, es lógico que pensemos, que si es un producto de origen natural, no debería causar daño alguno. Sin embargo, una vez que lo utilizamos este se convierte en un contaminante ambiental difícil de tratar.

MINISTERIO de AMBIENTE
y control del desarrollo sustentable
CHUBUT

¿QUIENES UTILIZAN ACEITES VEGETALES?

- Rotiserías
- Restaurantes
- Confiteríasy Bares
- Comunidad (Domicilio)
- Casas Comidas Rápidas
- Estrablecimientos de Catering
- Comedores (Hoteles e industriales)
- Supermercados (con elaboración propia de comidas preparadas)

¿QUE EFECTOS PUEDE CAUSAR EL ACEITE USADO DESECHADO DE MODO INCORRECTO?

1 **PROBLEMAS DE HIGIENE Y CONTAMINACIÓN, CON EFECTOS PERJUDICIALES PARA NUESTRO AMBIENTE**

2 **DIFICULTA EL TRATAMIENTO DE LAS AGUAS RESIDUALES DANDO UN TRABAJO EXTRA A LAS DEPURADORAS**

la depuración de 1 litro de aceite es 700 veces más cara que el tratamiento del mismo litro de aguas residuales

3 **AFECTA A LA FLORA Y FAUNA ACUÁTICA**

Cuando se vierte al desagüe y llega a los mares y ríos, se queda en la superficie, imposibilitando que el agua se oxigene de manera correcta

4 **CONVIERTE LA TIERRA EN SUELO ESTÉRIL**

impide la oxigenación y circulación del agua, ningún tipo de planta podría crecer en ella

5 **OBSTRUYE LOS DESAGÜES CLOACAS Y PLUVIALES**

MINISTERIO de AMBIENTE
y control del desarrollo sustentable
CHUBUT

¿QUE PODEMOS HACER CON EL ACEITE UNA VEZ USADO?

INFORMARSE

Primeramente informarse sobre las alternativas en materia de gestión que ofrece la ciudad/Municipio

REUSARLO

volver a utilizar, teniendo en cuenta ciertos pasos: No superar en la cocción los 180°C y Dejarlo reposar entre 3 y 4 horas después de utilizarlo y colarlo una vez que esté frío.

ENVASARLO

Envasarlo después de su utilización, (puede ser el mismo recipiente en el que se adquirió u otro similar asegurándole un cierre hermético)

DESECHARLO

Una vez lleno el recipiente con aceite usado, trasladarlo a un centro de disposición o acopio más cercano

MINISTERIO de AMBIENTE
y control del desarrollo sustentable
CHUBUT

MINISTERIO de AMBIENTE
y control del desarrollo sustentable
CHUBUT

¿EL ACEITE DE COCINA SE RECICLA?

Si

Fuente: Conciencia Eco

Proceso de reciclado de AVUs en Bodiesel

- El aceite usado se recicla y se emplea para muchas cosas, DE LAS CUALES SE PUEDEN OBTENER beneficios económicos y ambientales.

- Algunos productos son: Compostaje, Lubricantes, Ceras, Jabones, Barnices, Cremas y principalmente Biodiesel (un combustible que se que se obtiene por la transesterificación de triglicéridos (aceite). El producto obtenido es muy similar al gasóleo obtenido del petróleo y puede usar separa motores diesel en general. Por cada litro de aceite tratado se obtiene prácticamente un litro de Biodiésel.