

Recicla el aceite doméstico usado

Gracias al esfuerzo de todos desde el año 2005, en Almansa, hemos recogido más de 16.000 litros

En nuestros hogares, cuando cocinamos o preparamos los alimentos consumimos importantes cantidades de aceites vegetales (de oliva, de girasol, etc.). Si vertemos aceites o restos de comida por el fregadero, contaminamos las aguas, ya que cada litro de aceite contamina 1.000 litros de agua.

El aceite incrementa la carga contaminante y forma una película superficial en el agua, que dificulta el intercambio normal de oxígeno, impidiendo el desarrollo de vida acuática y alterando el funcionamiento de los ecosistemas.

¿QUÉ CONSEGUIMOS AL RECICLAR EL ACEITE?

A partir de ellos se puede obtener de nuevo productos tan necesarios como jabones, detergentes, velas, aceites industriales y combustibles diésel para vehículos.

BENEFICIOS PARA EL MEDIO AMBIENTE

- El aceite derramado sobre la tierra o el vertido en el fregadero contamina el suelo y las aguas subterráneas. Si colaboramos en el reciclaje de los aceites:
- Eliminamos un residuo muy contaminante de la red de alcantarillado.
- Facilitamos la reutilización del agua depurada y el funcionamiento de la depuradora.
- Disminuimos la proliferación de organismos Patógenos.

USOS INDUSTRIALES Y VENTAJAS ECONÓMICAS

- Con los aceites usados de la cocina se pueden fabricar diferentes productos: ceras, glicerina, pinturas, barnices, aceites industriales, jabones, cremas y otros productos de cosmética y limpieza. Además, con estos aceites se genera el biodiésel, producto muy similar al gasóleo y utilizable en motores diésel. Por cada litro de aceite tratado se obtiene prácticamente un litro de biodiésel.
- Al disminuir el consumo de petróleo se reduce la dependencia energética con el exterior.
- El uso del biodiésel no contribuye al aumento del efecto invernadero.

¿CÓMO LO RECOJO?

Simplemente hay que utilizar un embudo para verterlo en un recipiente de plástico o cristal provisto de tapón para su cierre hermético.

¿DÓNDE LLEVAR EL ACEITE?

En el municipio de Almansa existen dos lugares para su recogida: el Ecoparque y el Mercado Municipal. Ambos están equipados con contenedores adecuados para la recogida del mismo.

LA GESTIÓN DEL ACEITE USADO:

El aceite de las cocinas se recoge por una empresa especializada (GERMINALIA) en la que se separan los sólidos y el agua. Después se destina a la fabricación de diferentes productos.

Hemos de seguir así, en beneficio de todos



MEDI
NATURAL
AYUNTAMIENTO DE ALMANSA

Germinalia