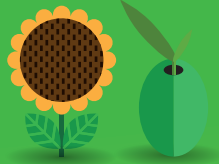
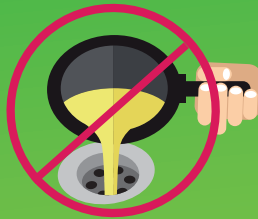


¿QUÉ SON LOS RESIDUOS DE ACEITE USADO DE COCINA?

Son grasas de origen vegetal, como el aceite de oliva o el aceite de girasol, que se utilizan en la preparación de alimentos, comedores, restaurantes...



Una vez usados **deben ser debidamente desechados**, evitando eliminarlos por el desagüe, mala práctica que se ha realizado tradicionalmente, dándole una correcta gestión como residuo.



¿QUÉ PROBLEMÁTICAS GENERAN ESTOS TIPOS DE RESIDUOS?

- Contaminación de las aguas.
- Dificultad en el proceso de depuración de las aguas residuales.
- Obstrucción de las tuberías y generación de malos olores.
- Focos de microorganismos perjudiciales para la salud.
- Pérdida de un recurso fuente de energía.



UN LITRO DE ACEITE PUEDE CONTAMINAR 1000 LITROS DE AGUA



POR CADA LITRO DE ACEITE VEGETAL RECICLADO SE OBTIENE CASI UN LITRO DE BIODIESEL.

ASÍ RECICLAMOS SU ACEITE DE COCINA

ACEITE DE COCINA USADO EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INTRODUCIR EN BOTELLA DE PLÁSTICO BIEN CERRADA INTRODUCIR EN EL CONTENEDOR DE RECOGIDA SELECTIVA



17 de mayo
Día Mundial del Reciclaje

RESPONSABILIZADOS Y COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE



RECOGIDA SELECTIVA DE ACEITES USADOS DE COCINA



¿ QUÉ HACER

CON EL ACEITE USADO DE COCINA UTILIZADO EN DOMICILIO ?

- El aceite vegetal que ya no va a volver a ser usado en el domicilio **debe introducirse en una botella de plástico**, empleando para ello un embudo.
- Evitar la **mezcla de aceite** con otros productos como agua, detergente...
- Una vez llena la botella, **debe cerrarse usando su tapón original**
- El aceite vegetal usado embotellado **debe depositarse en el contenedor de recogida selectiva** dispuesto en la vía pública a la espera de su recogida periódica.



¿ QUÉ BENEFICIOS

SE OBTIENE DEL RECICLAJE DEL ACEITE USADO DE COCINA?

- Disminución de los costes de gestión de aguas residuales.
- Producción de biocombustibles a partir de estos residuos.
- Aumento de los residuos reciclados frente a los eliminados.
- Se evita la obstrucción de tuberías.
- Con el aceite reciclado se obtienen jabones, lubricantes y otros productos que ayudan a detener el cambio climático

UBICACIONES DE LOS CONTENEDORES PARA EL RECICLAJO DE ACITES USADOS DE COCINA

Arroyomolinos

- C/. COMILLAS, 16 - C/. PONTEVEDRA.
- C/. MIGUEL DE CERVANTES - C/FCO. QUEVEDO VILLEGAS.
- C/. MARBELLA - C/. AGUILAS.
- AVDA. CASTAÑERAS - C/. RÍO TAJO-CASTILLA Y LEÓN.
- C/. BELGICA - C/. FRANCIA.
- C/. TARRAGONA - C/. ALMUÑECAR.
- C/. ROSA - C/. NARDO.
- C/ALGECIRAS JUNTO A LA ROTONDA DE LA CONSTITUCIÓN.
- AVDA. UNIÓN EUROPEA ALTURA N° 77
- C/ SANTANDER JUNTO A POLIDEPORTIVO LOS MOSQUITOS
- C/SERRANILLOS ENTRADA PARKING AYUNTAMIENTO.

