

# GESTIÓN EN LA GENERACIÓN, RECOLECCIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL ACEITE DE VEGETAL, USADO EN EL MUNICIPIO DE CAJICÁ

El reciclaje del aceite vegetal usado, puede suponer un gran beneficio para el medio ambiente. Porque reciclar no solo ayuda a conservar los recursos naturales y a disminuir la cantidad de residuos producidos, sino que también contribuye a reducir la contaminación y la demanda de energía.



OFICINA DE PRENSA  
Y COMUNICACIONES



SECRETARÍA DE AMBIENTE  
Y DESARROLLO RURAL

ESTAMOS  
CUMPLIENDO  
Y LO ESTAMOS  
VIVIENDO

CAJICÁ  
NUESTRO  
COMPROMISO





## ¿POR QUÉ?

El aceite de cocina usado, también conocido como Aceite Vegetal Usado (AVU) es todo aquel aceite proveniente, en forma continua o discontinua, de establecimientos de todo tipo que generan o elaboran productos comestibles y que, en su utilización, han sufrido un proceso térmico que ha cambiado las características del producto original.



El principal uso de la fritura, funciona como medio transmisor de calor y aporta sabor y textura, uno de los requisitos es que sea estable en condiciones extremas.

El Aceite Vegetal Usado es un residuo que se produce diariamente en la mayoría de los hogares. Una familia de cuatro miembros es capaz de generar entre 18 y 24 litros de aceite vegetal usado al año.



## ¿PARA QUÉ?

- Reciclar el Aceite Vegetal Usado que genera el municipio de Cajicá, controlando las diferentes problemáticas asociadas a su inadecuado manejo.
- Se pretende mediante la sensibilización a las personas en los hogares e industrias, hacer una disposición adecuada del residuo después de su uso.
- Con este proyecto se busca que el residuo de Aceite Vegetal Usado se deposite en puntos posconsumo, en los lugares de recogida específicos para que se pueda reciclar, como disposición final la elaboración de biodiésel.

## PROBLEMÁTICA

- La falta de concientización y la desinformación ciudadana, llevan a la gran mayoría de consumidores a verterlo directamente a la red de saneamiento urbana, ya sea de forma directa al lavaplatos o desagües, o indirecta a través de la basura, generando lixiviados en las basuras.
- Esto genera toxicidad en ecosistemas naturales, proliferación de insectos y roedores como también causa de olores ofensivos.
- Por el desagüe, se corre el riesgo de producir una obstrucción en las tuberías. La grasa, al enfriarse, se adhiere a las paredes de las conducciones y actúa como un imán para otros residuos, formando un tapón que impide que el agua fluya libremente.
- Causa muerte de flora acuática, no se biodegrada con facilidad, formando en lagunas y ríos una película difícil de eliminar que afecta la capacidad de intercambio de oxígeno del agua en el aire y gaseoso con la atmósfera. Además, se adhiere a las agallas de los peces alterando su capacidad respiratoria.
- Una mala disposición del aceite causa mayor tiempo de tratamiento de las aguas residuales para reutilizarlas en el ambiente.
- Residuo en la tierra o en pozos, el suelo fértil se pierde definitiva e irreversiblemente.



# PROBLEMÁTICA

## Residuo contaminante

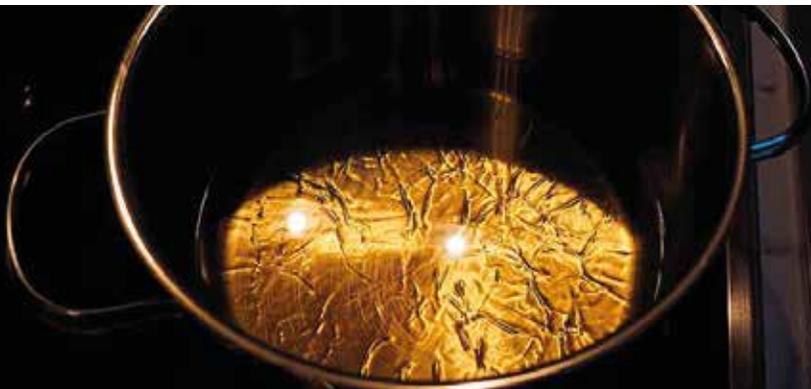
El Aceite Vegetal Usado tiene un poder contaminante bastante alto, un litro puede contaminar hasta 1.000 litros de agua potable. Hay que tener en cuenta que menos del 1% del agua del planeta es potable, entonces cuando se arroja un litro de aceite de cocina usado se van a contaminar hasta 1.000 litros de agua potable.

## Mercado negro

- Se conoce que el 20% de las ventas de los aceites comestibles en el país es ilegal, eso quiere decir que 1 de cada aceite que se vende a nivel nacional proviene de una industria ilegal.
- Después de haberse sometido a altas temperaturas, se genera el residuo. Para su reutilización y posterior venta es necesario blanquearlo, para esto utilizan productos con cloros, fósforo, azufre , zinc y metales pesados.

## Salud

- Al consumo humano directo o indirecto puede generar:  
-Enfermedades cancerígenas y cardiovasculares como la arterosclerosis.
- Envejecimiento prematuro por los radicales libres fijados en la sangre y se reflejan en la piel.
- También hay enfermedades como la diabetes —azúcar en la sangre—, hipertensión —descompensación en la presión arterial—, dislipidemia.





## ¿CÓMO RECICLAR EL ACEITE?



**Dejar enfriar el sartén:** dependiendo el tipo de aceite se recomiendan no más de tres usos del mismo aceite.

**Vertirlo en un recipiente:** irrompible y limpio.

**Colar el aceite:** garantiza que ninguna pequeña partícula de comida entre en el recipiente de aceite, lo que provoca el crecimiento de moho.



## CORRECTA DISPOSICIÓN DEL RESIDUO

Se debe acopiar en la vivienda y posteriormente se debe llevar a los puntos posconsumo. Una empresa gestora hace el tratamiento para la producción del biocombustible.

Biodiésel: proviene de un recurso renovable, es biodegradable, menos contaminante que el combustible mineral, reduce partículas (smoke) en más de un 50% y las emisiones de CO<sub>2</sub>. Además, está libre de sulfuro, benceno y aromatizantes potencialmente cancerígenos.