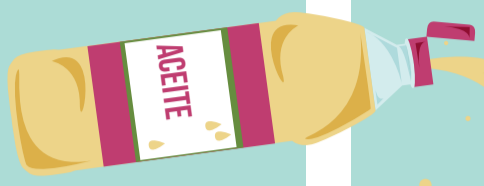


¿A DÓNDE VA A PARAR EL ACEITE VEGETAL USADO?

¿Qué es? El Aceite Vegetal Usado (AVU) es el residuo que produce el uso del aceite vegetal en la elaboración de alimentos en hogares, restaurantes y empresas del sector alimenticio.



¿QUÉ PROBLEMAS PUEDE GENERAR?

Quando se tira al drenaje

- Provoca serios problemas en tuberías, drenajes y en las plantas de tratamiento de aguas residuales.
- Favorece la proliferación de fauna nociva como cucarachas, ratones y bacterias patógenas.
- Puede llegar hasta mantos acuíferos y freáticos.

Quando se ingiere de forma continúa

Puede provocar hipertensión, incremento de ácidos grasos, afectaciones al hígado y diabetes.

Quando se tira en arroyos, ríos o cualquier cuerpo de agua, se esparce en membranas finas que cubren la superficie del agua lo que lo dificulta o impide los ciclos de oxigenación de los organismos que ahí habitan.

¿QUÉ DEBO HACER CON EL AVU?

- ❌ No reuses el aceite para cocinar.
- ❌ Muchos de los alimentos fritos que puedes comprar en la calle son preparados con AVU, evita comer fuera de casa, así evitas consumir AVU.
- ❌ No lo tires por el drenaje o a la tierra, evita que llegue a cuerpos de agua. Después de utilizar aceite comestible, déjalo enfriar y guárdalo en un frasco de vidrio de boca ancha con tapa y llévalo a un centro de acopio para reciclar.

CAPA DE ACEITE

EL ACEITE SE ADHIERE EN LAS BRANQUIAS DE LOS PECES.

OBSTACULIZA LA OXIGENACIÓN DEL AGUA.

EL AVU SI SE PUEDE RECICLAR

Se convierte en materia prima para:

- ✓ Producción de alimento para animales
- ✓ Elaboración de jabones
- ✓ Abono orgánico
- ✓ Lubricantes
- ✓ Fabrica de velas, pinturas y barnices
- ✓ Biocombustibles.

CUIDA TU SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE. AYUDA A DISMINUIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL AVU.

¡INFÓRMATE!

