

ACEITE USADO DE COCINA



1. ANTECEDENTES

Los aceites de cocina usado constituyen un residuo muy abundante (promedio en España 7 litros por habitante y año) y con un alto poder de contaminación (1 litro de aceite arrojado por las cañerías contamina 1000 litros de agua, el agua que consume una persona en 14 años).

Anualmente se consumen unas 850.000Tm de aceite, de acuerdo con los actuales hábitos culinarios y de consumo, se estima que pueden generarse unos 150 millones de litros anuales de aceite vegetal usado.

Se estima que del volumen total del mismo el 80 % se genera en los domicilios particulares y el 20 % restante en hostelería, colectividades e industria. Desde hace años se actúa sobre el 20% generado en industria y hostelería gestionando este residuo, pero no se han tomado medidas eficaces sobre el 80% restante, el que se produce en nuestros domicilios.



2. PROBLEMÁTICA DEL RESIDUO

El 99% del aceite de cocina generados en los hogares se elimina a través de los desagües, acabando en los cauces públicos (contaminando acuíferos subterráneos, aguas fluviales y marítimas) o en las depuradoras de aguas residuales (EDAR), generando unos elevados costes de depuración y mantenimiento de estas instalaciones, disminuyendo mucho el rendimiento de las mismas.

Con o sin depuradoras, el vertido de aceite de cocina usado por los desagües supone una proliferación de plagas (roedores, insectos,...), de microorganismos perjudiciales para la salud (olores, provocar una degradación y averías en la red de alcantarillado público), así como la formación de una película superficial en aguas de ríos, lagos, etc., que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas.



3. GESTION DEL RESIDUO

Desde 2013 en Medina del Campo junto con las pedanías de Rodilana y Gomeznarro se ha instaurado un servicio de recogida de este aceite usado de origen doméstico con la colocación inicial de 24 contenedores que posteriormente se han ampliado hasta 28 en diferentes puntos del Municipio.

La ubicación, coincidiendo en la mayoría de ellos con los “puntos limpios” (contenedores de Residuos sólidos Urbanos: vidrio, papel/cartón, plástico, “basura”), donde se pueden depositar estos residuos líquidos “SIEMPRE EN BOTELLAS DE PLASTICO CERRADAS”, NUNCA EN BOTELLAS DE CRISTAL” para su posterior retirada y reciclado.



ACEITE USADO

xNO TIRAR POR EL DESAGUE



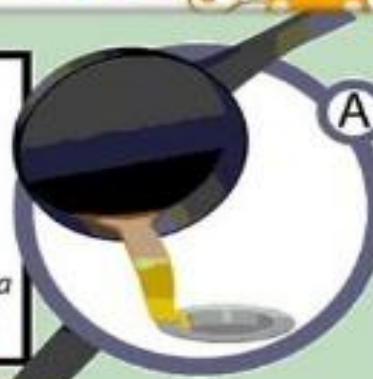
✓ El aceite se debe recoger en **RECIPIENTES DE PLÁSTICO.**

✓ Llevar a :

❖ **CONTENEDORES HABILITADOS PARA SU RECOGIDA.**

❖ **PUNTO LIMPIO / PUNTO LIMPIO MÓVIL.**

Un solo litro de aceite doméstico, contamina 1000 litros de agua.
Un sol litre d'oli domèstic, contamina 1.000 litres d'aigua.



RECICLADO DE ACEITES USADOS DE COCINA

4. RECICLADO DEL RESIDUO

Una vez recogido, el aceite de cocina usado es tratado para su posterior transformación en biocombustible –biodiesel, el cual es un combustible vegetal que contribuye a la conservación del medio ambiente. Sus principales ventajas son:

- Contribuye a la conservación de recursos no renovables (agotamiento de combustibles de origen fósil).
- Es renovable y limpio
- Reduce las emisiones de partículas e hidrocarburos no quemados (entre un 50% y un 80 %).
- Puede ser utilizado por cualquier vehículo diesel sin modificaciones mecánicas.
- Por cada 3 litros de aceite se pueden obtener 2 litros de biodiesel. Comparado con el gasóleo, el biodiesel produce un 10% menos de CO₂, un 40 % menos de humos y un 98% menos de azufre.
- Reduce el desgaste del motor.



RECOGIDA SELECTIVA DE ACEITE USADO DE FREIR Y TRANSFORMACIÓN EN BIODIESEL

ESQUEMA DEL PROCESO

