



Si usted continúa navegando dentro de nuestro portal web, autoriza a **GRUPO SEMANA** para que realice el uso de cookies, de conformidad con los [Términos de uso](#)

Acepto



Reciclaje

Conozca cómo reciclar aceite de cocina

La mala disposición de este producto puede generar graves consecuencias ambientales.

21/12/2021





Un litro de aceite de cocina puede llegar a contaminar hasta mil litros de agua potable. - Foto: Cortesía: Corporaciones Autónomas Regionales (CAR)

Una de las características más importantes de la época decembrina es la comida. Buñuelos, empanadas, cenas navideñas, entre otros, son imprescindibles en fechas festivas. Sin embargo, muchos de estos platos tienen un factor en común: el uso de aceite de cocina para su preparación, un producto que en su mala disposición puede generar graves daños a ecosistemas y especies.

Un estudio de Asograsas y la Universidad Javeriana reveló que solo el 1 % del aceite de cocina es reciclado de forma correcta en el país; siendo usual la práctica de tirar este producto al desagüe o fuentes hídricas. Lo anterior resulta en un enorme daño ambiental, ya que se estima que **un solo litro de aceite puede contaminar 1.000 o más litros de agua, siendo los principales afectados los cuerpos de agua como ríos, quebradas o humedales.**





Cerca de 690 toneladas de basura son arrojadas al río Bogotá en su cuenca media. - Foto: Nicolás Acevedo Ortiz

Es por eso que entidades como Corporación Autónoma Regional (CAR) Cundinamarca han hecho constantes llamados para que durante el mes de diciembre, días donde aumenta el consumo de aceites de cocina, sean usados con responsabilidad y sean desechados correctamente para evitar el daño a fuente hídricas como el río Bogotá.

¡Aproveche esta oferta introductoria!

3 meses de acceso total por \$5.000*

*Aplican T y C

Suscríbese aquí

“En su mayoría, el aceite utilizado se vierte en el lavaplatos y de esta manera llega a nuestras fuentes hídricas, contaminando no solo el agua para consumo humano y animal, sino afectando la salud de la fauna que habita en los ecosistemas acuáticos”, manifestó Julieth Ramírez, profesional de la CAR Cundinamarca y líder del proyecto “Ciclo re ciclo”.

El aceite no solamente contamina fuentes hídricas, ya que también, explicó la funcionaria, que este producto suele “solidificarse en las tuberías, generando tapones de grasa que obstaculizan el paso del agua en los sistemas de alcantarillado y propician inundaciones y otras emergencias en épocas de lluvia”.





¿Cómo reciclar aceite?

Como se explicó previamente, un litro de aceite de cocina puede llegar a contaminar hasta 1.000 litros de agua potable, por lo que su incorrecta disposición pone en riesgo la calidad del agua y la salud humana.

Por eso la correcta disposición de este residuo es clave. **Los aceites de tipo vegetal como el de palma, coco, girasol, canola o soya son los más usados en la cocina. Luego de utilizarlo, en lugar de arrojarlo por el sifón, usted puede depositar este residuo en botellas plásticas para su reciclaje y llevarlo a los puntos de recolección.** El aceite de tocineta, comidas fritas o atún en lata, también se pueden reciclar, siempre y cuando se le quiten los residuos de comida antes de envasarlos.



Envasar el aceite usado en una botella es el primer paso para reciclar este residuo. - Foto: Getty Images/iStockphoto

Como añadido, los aceites de motor también se puede disponer de esta manera, pero no debe mezclarse en un mismo frasco con otro tipo de aceites.



recolección en 104 municipios y en su sede central en el Centro Empresarial Gran Estación en Bogotá, también puede hacerlo en alguna de sus 14 oficinas regionales. También esta entidad ambiental ha realizado eventos de reciclaje, los cuales han podido recolectar más 450 litros de aceite ya usado.



El Río Bogotá avanza en su recuperación

La Secretaría de Ambiente (SDA) de Bogotá también ha dispuesto diferentes puntos de recolección en todas las localidades de la capital. En este enlace puede conocer cuál es el punto más cercano a usted: <https://bit.ly/3fISEOe>. **[Recientemente, la SDA y Fedepalma hicieron una alianza para promover el buen uso del aceite de cocina en los ciudadanos, y como buenas prácticas ayudan a proteger fuentes hídricas y miles de especies.](#)**

Empresas privadas como Alianza Team se han unido también a estos esfuerzos para proteger ecosistemas y reciclar, instalando más de 280 puntos de reciclaje en tiendas D1. El aceite que se recolecta allí pasa por un proceso de transformación para convertirlo en biocombustible para motores diésel, un tipo de combustible que genera hasta 80 % menos emisiones de CO₂.

Estas acciones cotidianas y sencillas son un gran aporte para la descontaminación de los cuerpos hídricos de la ciudad como el río Bogotá, cuyas aguas reciben diariamente toneladas de residuos sólidos, aceites, escombros, desperdicios industriales y basuras.

