

#te ven, no ensucias la calle, sé limpio



Proyecto de instalación de 9 contenedores metálicos de recogida separada de aceite de cocina usado, financiado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico MITERD. Programa de economía circular y el Plan de Impulso al Medio ambiente - PIMA residuos 2021, con la colaboración de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca, Medio Ambiente y Emergencias

Inversión: 10.454,40 €

Subvención: 7.425 €



Aportación municipal: 3.029,4 €



Colaboración: Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca, Medio Ambiente y Emergencias



Sencillo y sin derrames

¿Sabías que...

...aceite vertido por el fregadero atasca las tuberías?

...el olor de aceite y grasa atrae ratas?

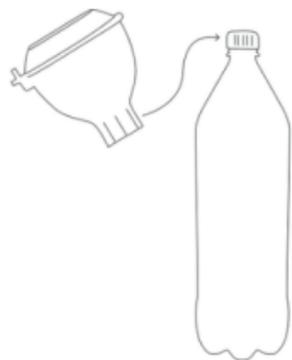
...al atascarse las tuberías ocurren roturas y ocasionan inundaciones?

El aceite de cocinar y las grasas contaminan las aguas, y obstruyen el sistema de alcantarillado ocasionando desbordamientos ¡ Es mejor prevenir que lamentar! Manengamos el aceite y las grasas fuera de nuestras tuberías.

Guardemos el aceite usado de cocina en una botella de plástico.

Con el embudo es más fácil manipular el aceite usado, evitando derrames y olores. Le será muy fácil su uso.

1. Ajusta el embudo



Enrosca el embudo en una botella. Guarda el tapón en el alojamiento que tiene el embudo en su tapa.

2. ¡No viertas caliente!



Deja que se enfríe el aceite y después viértelo en la botella de plástico.

3. Almacena



Guarda el envase debajo del fregadero o en algún lugar que tengas a mano.

4. Recicla el aceite



Cuando el envase esté lleno, deposítalo en el contenedor de aceite usado de cocina.