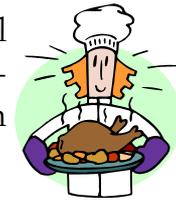


# Gestión Ambiental de Aceites Usados Comestibles

## Introducción

Esta Guía contiene pautas generales para el adecuado manejo de los aceites usados comestibles generados en pollerías, restaurantes y en otras empresas que preparan alimentos.



## Aceite usado comestible

Es todo aquel aceite , utilizado en frituras, que ha perdido sus características principales para el consumo humano.



## Problema ambiental

El inadecuado manejo de los aceites usados comestibles provoca los siguientes problemas:

- Contaminación del agua por la excesiva presencia de aceites usados.
- Deterioro de tuberías del desagüe e incremento de costos de tratamiento de aguas servidas.
- Eliminación de la productividad de la tierra cuando son arrojados al suelo.
- Peligros a la salud de las personas cuando se mezclan con restos de comidas y se utilizan en chancherías clandestinas.



# Fases del manejo del aceite usado

## 1. Generación

Fase en la que luego del proceso de fritura, el aceite comestible se convierte en aceite usado.

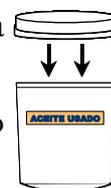


## 2. Almacenamiento

Fase en la que el aceite usado se deposita y almacena en baldes de plástico con tapa y rotulados con “ACEITE USADO”.

### Recomendaciones

- ✓ Ubicar el balde en la zona de frituras pero no muy cerca al fuego.
- ✓ De preferencia esperar que el aceite usado enfríe para depositarlo en el balde.
- ✓ Mantener los baldes con tapa y la zona de almacenamiento limpia para evitar derrames, malos olores y accidentes.



## 3. Recolección y transporte

Fase en la que el aceite usado es recolectado y transportado en forma periódica por una empresa autorizada por medio de un vehículo acondicionado para este servicio.



Los operarios recolectores, luego de identificarse, contarán los baldes con aceite usado y procederán a cambiarlos con baldes vacíos.

Los baldes llenos serán subidos al vehículo para su transporte a la planta de reciclaje, con las medidas de seguridad necesarias.



## 4. Aprovechamiento

Fase en la que el aceite usado es reciclado para la elaboración de grasas mecánicas o industriales, a través de los siguientes procesos:

- ✓ Filtrado inicial.
- ✓ Almacenamiento y decantación.
- ✓ Filtrado final (deodorización y clarificación).
- ✓ Saponificación con soda cáustica u otra base.
- ✓ Mezclado con un elemento lubricante y aditivos.
- ✓ Envasado y etiquetado.



### Productos reciclados

Los productos que se pueden obtener del reciclaje de los aceites usados comestibles son:

- ✓ Grasa mecánica multiusos
- ✓ Grasa mecánica para chasis
- ✓ Grasa mecánica para rodajes
- ✓ Grasa mecánica para palieres



*Gestión Ambiental de Aceites Usados*

### Otros productos

También se pueden obtener jabones industriales, ceras, velas, abono orgánico, biodiesel, entre otros productos.



## Beneficios del manejo ambiental del aceite usado

- ☺ Disminución de la contaminación del agua y del suelo.
- ☺ Disminución del deterioro y mantenimiento de tuberías.
- ☺ Disminución de los riesgos a la salud.
- ☺ Disminución de los costos de tratamiento de las aguas servidas.
- ☺ Mayor conciencia y cultura ambiental en trabajadores y empresarios.
- ☺ Generación de ingresos económicos por la venta del aceite usado.



### ¿Con quién te puedes comunicar para gestionar ambientalmente tus aceites usados comestibles?

Comunícate con el IPES y pregunta por su programa **Bolsa de Residuos**  
Tel. 475-1325 / 475-1690 Anexo 106  
Fax: Anexo 107  
E-mail: [bolsa@ipes.org.pe](mailto:bolsa@ipes.org.pe)  
Web: [www.ipes.org/bolsa/bolsa.htm](http://www.ipes.org/bolsa/bolsa.htm)

Esta Guía Técnica la realizó el IPES con el auspicio de la Agencia de los Estados Unidos de América para el Desarrollo Internacional (USAID) y forma parte de un conjunto de materiales educativos y de difusión en el marco del Proyecto Piloto Demostrativo APGEP/SENREM:

**“Fomento de la Gestión Ambiental de Aceites Usados en Grifos, Lubrificentos, Pollerías y Restaurantes en el distrito de Villa El Salvador”**

#### Equipo Técnico IPES

Ing. Oscar Espinoza  
Ing. Percy Gutiérrez  
Ing. Libio Villar



*El IPES es una institución privada sin fines de lucro que fomenta la protección ambiental a través del desarrollo de buenas prácticas ambientales en grupos organizados (empresas, centros educativos, organizaciones de base, oficinas, municipalidades, entre otros).*

**Dirección:** Carlos Krundiek 325, Santa Catalina  
**Teléfono:** 475-1325 / 475-1690 Anexo 106  
**Fax:** Anexo 107  
**E-mail:** [ipes@ipes.org.pe](mailto:ipes@ipes.org.pe)  
**Web:** [www.ipes.org](http://www.ipes.org)

Este cartilla ha sido impresa  
en papel reciclado.  
Gama Gráfica 470-0546