

Día del Consumo Responsable: el aceite de frituras puede contaminar hasta mil litros de agua ¿Qué hacer con él?

15 marzo, 2023



Más de la mitad de los argentinos no recicla el aceite que utilizó para cocinar. La empresa DH-SH lleva adelante la campaña de concientización “Reciclá tu Aceite”, y pone el eje sobre la importancia de separar y disponer en forma responsable el aceite usado de cocina. Así, se logra extender la vida útil de un recurso que se usa habitualmente para convertirlo en biodiesel. Tupungato, Tunuyán y San Carlos han firmado un convenio con la empresa para la recolección y tratamiento del aceite usado. El compromiso incluye la gestión de este residuo para grandes generadores, la instalación de puntos verdes en zonas estratégicas y capacitaciones para

escuelas.

El Día del Consumo Responsable invita a repensar hábitos a la hora de comprar y la importancia de gestionar correctamente los descartes de aquello que consumimos. Un estudio elaborado por la Facultad de Agronomía de la UBA junto a la empresa DH-SH alerta, específicamente, sobre el residuo de aceite vegetal usado en nuestro país.

Reflexionar sobre los modelos de consumo que imperan en la actualidad con el objetivo de adoptar acciones que tiendan a preservar el ambiente es un imperativo todo el año: el **15 de marzo**, especialmente, se conmemora el **Día del Consumo Responsable** que pone el foco en nuestros **hábitos de conducta al momento de las decisiones de consumo**.

En el marco de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible, el **ODS número 12 propone “garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”**. Entre las metas dentro de este Objetivo de Desarrollo Sostenible, se distinguen: la **reducción del desperdicio mundial de alimentos** y la **reducción sustancial de residuos a través de la prevención y estímulo del reciclaje y reutilización**.

El aceite vegetal usado, que no es más que el descarte de aceite luego de la cocción de frituras, **puede ser perjudicial para nuestros recursos hídricos cuando es mal gestionado**: por las cañerías, en la basura común o en la tierra, entre otras alternativas. Tan solo un litro del descarte de aceite que se usó para freír puede contaminar hasta mil litros de agua.

En esta línea, un **informe elaborado por la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (UBA) junto a la empresa DH-SH**, evidencia que en Argentina, **la mitad de los hogares no separan el aceite vegetal usado** lo cual significa un **descarte anual de hasta cien millones de litros** que podrían ser recuperados para la producción de biocombustibles de segunda generación.



“El aceite vegetal usado en la tierra y en el agua forma una película impermeable en la superficie que impide el intercambio gaseoso y de oxígeno entre la atmósfera y el suelo y entre la atmósfera y el agua, causando la muerte de todos los seres vivos que habitan debajo de ellas. Hace falta más concientización sobre la manera en la que consumimos y cuidamos los recursos naturales”, señala **Antonella Druetta**, responsable de Ambiente de la empresa DH-SH, ubicada en Capitán Bermúdez, Santa Fe.

La buena noticia es que quienes reciclan ‘A veces’ y ‘Nunca’, declararon una disposición entre alta y muy alta a hacerlo (67% y 56% respectivamente). “Desde el sector privado y público debemos unirnos para poder concientizar y generar cada vez más herramientas para evitar que lo que es un recurso se convierta en residuo”, asegura Druetta.

Consumidores responsables

“Reciclá tu Aceite” es la campaña de concientización que lleva adelante la empresa DH-SH, oriunda de Capitán Bermúdez, Santa

Fe, y que pone el eje sobre la importancia de separar y disponer en forma responsable el aceite usado de cocina. Así, se logra extender la vida útil de un recurso que se usa habitualmente en hogares y en comercios como restaurantes, hoteles, rotiserías y deliverys, para convertirlo en biodiesel.

La Municipalidad de Tupungato firmó un convenio con la empresa DH-SH para la recolección y tratamiento del aceite usado de cocina de la localidad. Es el quinto distrito que se suma, junto a Tunuyán, Luján de Cuyo, Las Heras y San Carlos. El compromiso incluye la gestión de este residuo para grandes generadores, la instalación de puntos verdes en zonas estratégicas y capacitaciones para escuelas.



La campaña alcanza a 15 provincias con la firma de convenios con municipios para la gestión de grandes generadores, la instalación de puntos verdes y la implementación de acciones con la comunidad y escuelas. Comprende la **recolección y acondicionamiento del aceite usado de cocina** a cargo de DH-SH, que cuenta con más de veinte años de experiencia en este sector. El residuo recolectado se convierte en **materia prima para la producción de biocombustibles de segunda generación.**

Durante el 2022, DH-SH firmó 42 convenios, lo que da un total de **80 municipios que ya se sumaron a la campaña**. A su vez, la empresa cuenta con casi **300 puntos distribuidos en 7 provincias**, muchos de los cuales están ubicados en escuelas con las cuales se lleva adelante un **programa de educación ambiental en forma gratuita y virtual**.

“A partir de la instalación de puntos verdes en distintas ciudades del país, los vecinos pueden acercar su aceite vegetal usado en botellas plásticas bien cerradas y dejarlas allí mismo para que nosotros nos encarguemos de su recolección y hagamos el tratamiento de reciclado en la planta. También trabajamos con comercios que producen este desecho en grandes cantidades y con escuelas, generando charlas y capacitaciones para concientizar sobre esta problemática y lo fundamental de ser parte de la solución”, sostiene **Sebastián Soso, responsable de Comunicación de DH-SH**.

Sobre la compañía:

DH-SH SRL es una empresa familiar, fundada en 1993, en Capitán Bermúdez, Provincia de Santa Fe, dedicada a la logística, saneamiento y gestión integral de los residuos de la industria aceitera.

En 2017 desarrolló su Programa de Recolección de Aceite de Cocina Usado en el cual involucra a la comunidad con sus puntos verdes, a la industria gastronómica y apuesta a la sensibilización de la comunidad educativa con programas de concientización. Cuenta con la certificación ISCC que garantiza su compromiso con la disminución de emisiones de gases de efecto invernadero y el cuidado del ambiente.

Más info:

<https://instagram.com/reciclatuaceiteusado>

<https://www.facebook.com/reciclatuaceiteusadodecocina/>

Mapa puntos verdes:

[Puntos Verdes](#)

Fuente: DH-SH