

## ¿Sabías que...

El aceite que llega a nuestros cuerpos de agua (mar, ríos y lagos) impacta el ciclo del agua y altera nuestro ecosistema.

El aceite que se adhiere en las agallas de los peces impide su oxigenación.

La acumulación de aceites y grasas en el sistema de alcantarillado es la causa principal de desbordes de aguas usadas en los registros sanitarios.

El 60% de los desbordes ocurren por obstrucción de aceites y grasas.

## Beneficios

Al disponer de forma correcta los aceites y grasas obtenemos los siguientes beneficios:

- Ahorro en destapes de tuberías en el hogar por acumulaciones de aceites y grasas
- Proteger la salud pública y el medio ambiente
- Reducir o eliminar los desbordes de aguas usadas
- Reducir los costos de operación y mantenimiento del sistema de alcantarillado sanitario
- Extender la vida útil del sistema sanitario de la AAA



## Programa para el control de Aceites y Grasas PARA RESIDENCIAS



Cuida el medio ambiente  
**Recicla tu aceite**



Autoridad de Acueductos  
y Alcantarillados  
GOBIERNO DE PUERTO RICO

**Directorado de Cumplimiento Ambiental,  
Salud y Seguridad Ocupacional**

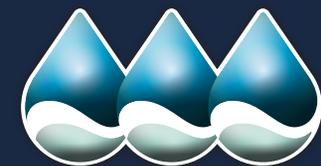
Ave. Barbosa #604, Piso 7  
PO Box 7066  
San Juan, PR 00916

Para mayor información puede comunicarse  
al Directorado Auxiliar de Asuntos Regulatorios  
(787) 620-2277 extensiones 2381 o 2389

[acueductospr.com](http://acueductospr.com)    

## Programa Control de **Aceites y Grasas**

PARA RESIDENCIAS



Autoridad de Acueductos  
y Alcantarillados

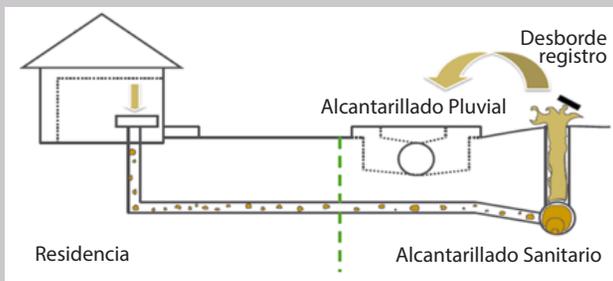
[acueductospr.com](http://acueductospr.com)    

## Impacto al descartar aceites y grasas por la tubería sanitaria

Aualmente ciudadanos y agencias de gobierno invierten tiempo y dinero en destapar tuberías sanitarias y pluviales que se afectan por la gran cantidad de aceites y grasas que se dispone incorrectamente en algunos hogares y comercios.

Los aceites y grasas de fuente animal o vegetal, tales como: aderezos para ensaladas, grasa de productos horneados, salsas, grasa de carne, aceite de freír y los residuos de alimentos se acumulan y tapan las tuberías en las redes de alcantarillado sanitario de la misma manera en que el colesterol se acumula y tapa las arterias del cuerpo.

La siguiente figura representa el impacto ambiental de la disposición incorrecta de aceites y grasas provenientes de las residencias.



El Código de Regulación Federal 40 CFR Parte 403, prohíbe la descarga de contaminantes sólidos o viscosos que puedan causar obstrucción en el sistema de alcantarillado sanitario.

Además, la Autoridad de Acueductos y Alcantarillados de Puerto Rico (AAA) en su Reglamento sobre los Servicios de Agua y Alcantarillado, en el Artículo 2.03(B), establece los requisitos para que todo usuario que descargue aguas usadas que contengan manteca, aceites y grasas, haga buen uso del sistema de alcantarillado sanitario.

## ¿Qué puedes hacer?

### Implementar las siguientes Buenas Prácticas en la cocina:

- Nunca disponga los aceites y grasas por el drenaje (fregadero, lavamanos, inodoro, pileta, etc.), alcantarillado pluvial, áreas verdes o pavimento.
- Remueva el sobrante de alimentos de las ollas, sartenes y utensilios antes de lavarlos para minimizar la descarga de alimentos, aceites y grasas por el drenaje.
- Coloque un colador en los desagües del fregadero para recoger los residuos de comida y evitar el paso de sólidos a la tubería.
- Evite el uso de triturador de alimentos, este puede ocasionar que los residuos de alimentos se acumulen en la tubería y creen obstrucciones.



## Manejo de aceites y grasas en la cocina



### Reutilización o reciclaje del aceite de cocina

- Deposite los aceites y grasas de cocina en un recipiente y llévelo al centro de reciclaje más cercano. Contacte a su municipio para conocer dónde está localizado el centro más cercano.
- El aceite de cocina puede reciclarse o reutilizarse como lubricante en tornillos o llaves, fabricación de jabones y generación de combustible.

### Si la opción de reciclaje no está disponible, dispóngalo de la siguiente manera:

- Coloque los aceites y grasas de cocina a disponer en un recipiente seguro y con tapa, una vez estén fríos.
- Al momento de descartar el recipiente asegúrese que el mismo esté bien cerrado para evitar derrames de aceites y grasas en el contenedor de basura.