



Fecha: 16-05-2018
Fuente: Las Últimas Noticias
Pag: 22
Art: 2
Título: Cuatro métodos caseros para deshacerse del aceite usado en frituras

Tamaño: 27,7x33,0
Cm2: 915,1

Tiraje: 86.632
Lectoría: 235.434
Favorabilidad: No Definida

Especialistas dicen que el error más común es verterlo en el lavaplatos tapando el alcantarillado

Cuatro métodos caseros para deshacerse del aceite usado en frituras





Fecha: 16-05-2018
Fuente: Las Últimas Noticias
Pag: 22
Art: 3

Tamaño: 20,7x26,6
Cm2: 550,6

Tiraje: 86.632
Lectoría: 235.434
Favorabilidad: No Definida

Título: Cuatro métodos caseros para deshacerse del aceite usado en frituras

“Si se quiere ayudar al medio ambiente, se tiene que dejar el aceite solo en centros de reciclajes, pero no todas las comunas tienen”, dice Mauricio Fuentealba, doctor en ciencias.

TERESA VERA/MELISSA FORNO

¿Cómo se deshace usted del aceite usado en frituras? El error más común es verterlo en el lavaplatos o en el inodoro, porque tapa el alcantarillado y le hace un flaco favor al medio ambiente. “Pocos saben que un litro de aceite quemado que se lanza por el desagüe contamina aproximadamente mil litros de agua. Por eso, la responsabilidad con este tema es feroz”, aclara Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas. Aquí le informamos de cuatro métodos para reciclar el aceite de la fritanga. Elija.

1.- Échelo en una botella plástica

“Lo más común para eliminar ese aceite de la casa es envasarlo en botellas de plástico”, dice César Riffo,

chef y creador del local “La Fuente Reina”, quien reconoce que es complicado el tema del reciclaje de dicho producto “porque no hay tantos puntos donde ir a dejarlos, como se hace con los vidrios”. Luego, este envase con la tapa bien asegurada se echa directamente en el tacho de la basura o se deja al lado del basurero con un letrero que diga aceite.

2.- Viértalo en papel usado

“Otra forma de deshacerse de este líquido es derramarlo, una vez que esté frío, sobre restos de papel que absorberán parte de la grasa. Luego el papel se echa a la bolsa de basura”, precisa Riffo. Para esto sirven, por ejemplo, las toallas y bolsas de papel, y los pañuelos desechables.

3.- Congélelo en el refrigerador

Si no cuenta con un recipiente hermético para acopiar el aceite, deposítelo en una lata vieja por unas horas y méntalo en el congelador. Cuando se haya endurecido, se retira con una cuchara y se va directo al basurero. Mauricio Fuentealba, doctor en ciencias y profesor del Instituto de Química de la Universidad Católica de Valparaíso, advierte que “este método solo sirve si hace frío, de lo contrario, se derretirá de la misma forma que el hielo y contaminará los suelos y las fuentes de aguas que están cerca de los vertederos”.

4.- Retiro domiciliario

“Hay empresas que lo reciclan.

Cuando tenga una buena cantidad llame a una de ellas para que lo retiren y lo transformen en pinturas, por ejemplo”, sugiere Solorza.

Bioils (www.bioilslatam.com) es una de las compañías que retira y reutiliza el aceite de cocina usado en los domicilios particulares. Norberto Butendieck, gerente de la empresa, explica que los interesados pueden mandar un correo o llamar para que les retiren el producto. “Al aceite, con un tratamiento especial, le sacamos las impurezas y se recupera como materia prima para elaborar biocombustible”, dice. Con el aceite recuperado se pueden fabricar detergentes,

masillas, velas, aceites industriales y jabones. Agrega que “en Chile hay poca cultura de reciclaje”.

Otra compañía es Rendering, que no hace retiro domiciliario, pero sí tiene convenios con varias municipalidades para que los vecinos puedan depositar sus aceites vegetales en puntos limpios. Entre estas está Vitacura, que busca darle una segunda vida al aceite de cocina. Para ello repartió embudos para facilitar el vertido del aceite en las botellas plásticas que los vecinos pueden depositar en cuatro puntos de la comuna.

Butendieck recuerda que el aceite que se tira a la basura dentro de una botella o mezclado con papel se mezcla con desechos no orgánicos, lo que genera daño ecológico. En tanto, Fuentealba enfatiza que “si se quiere ayudar al medio ambiente, se tiene que dejar el aceite solo en centros de reciclajes, pero no todas las comunas tienen”.

● Puede revisar si en su comuna es posible depositar ecológicamente el aceite vegetal en <http://www.rendering.cl/>