

# Reciclado de aceites vegetales usados

Carlos López





<p><b>Informar y Sensibilizar al sector hostelero de las buenas prácticas en la gestión de residuos de aceites y grasas comestibles.</b></p>	<p><b>Velar por el cumplimiento de la normativa vigente para que se cumpla la <u>TRAZABILIDAD</u> de origen a destino.</b></p>	<p><b>Potenciar la figura del <u>GESTOR</u> con Planta de Tratamiento.</b></p>
<p><b>CONVENIO MAGRAMA</b></p>	<p><b>Interlocutor válido ante las Administraciones Públicas y otras Organizaciones</b></p>	<p>Normativa aplicable UE: Reglamentos, Directivas...etc  AGE: Notas Técnicas.  CCAA: Leyes y Reglamentos  EELL: Ordenanzas</p>

## Correcta gestión de los Aceites Vegetales Usados

➤ Recogida selectiva del UCO en origen.

El sector hostelero tiene que separar los residuos: materia orgánica, envases (plástico, vidrio...) Aceites Vegetales.



## Para qué ??

- > Para Contribuir a remediar el efecto invernadero. Efectos sobre el medio ambiente.
- Aprovechar mejor los recursos naturales de nuestro planeta, que son limitados.
- Ahorrar combustible. Utilidad del Aceite Usado de Cocina → [BIODIÉSEL](#).  
Ventajas: disminuye el porcentaje de emisiones de CO2 y sólidos en suspensión.  
emisión exenta de óxido de azufre.  
Contamina un 80% menos que el diesel convencional.

La producción de Biodiésel (BD10) a partir de aceites usados comporta:  
un ahorro de energía fósil del 21% en relación con el uso de aceites crudos, y  
un ahorro de energía fósil del 96% respecto a la producción del diesel.

Otros usos: jabones, ceras, barnices...etc.

## Pº de Jerarquía de los Residuos

- \* **Prevención:** Reducir emisiones GEI entre 2% y 4% antes de 2030.

ISCC/EU Directiva 2009/28/EC del P.E y del Consejo de fomento del uso de energía procedente de fuentes renovables.

Autodeclaración anual productor, Delivery Note Gestor (DN), Cadena de Custodia.

LRSC: Documento de Identificación (DI), Contrato de Tratamiento (CT).

- **Reciclaje:** Caso del UCO. Residuo. L.E.R. 20.01.25 Aceites y Grasas Comestibles /Subproducto Cat 3.  
Proceso de tratamiento: filtrado, decantación, separación de fases:  
Restos de fritura: Biometanización antes que Eliminación.
- **Valorización energética:** Biocombustibles.
- **No Vertido.**

## Por qué reciclar

- **Residuo No peligroso.** Punto de vista ambiental / Salud animal o humana.
    - Punto de vista ambiental: Vertido altamente contaminante.
- Efectos:** (1 L. aceite contamina 40.000 L. agua).
- Obturación de cañerías, insalubridad, formación de gérmenes.
- Mayor coste de depuración en EDAR.
- Eutrofización del medio acuático.





## Buenas Prácticas a desarrollar

Qué hace el hostelero por sus clientes?



**Cocinar de forma saludable y conservar la calidad de los productos.  
No mezclar el aceite usado degradado con el aceite virgen.**

APPCC : Establecer un sistema de vigilancia de formación de compuestos polares. Sustitución cuando supera límite 25%

(Orden 26-01-1989, 01-02-1991, RD 176/2013). Proceso de fritura aceites y grasas se exponen al Oxígeno, Humedad y Temperatura +160 ° = reacción química que producen compuestos nocivos que alteran características organolépticas (olor, color, sabor), salubridad. ComP valoran el grado de oxidación.



**Entrega del Residuo de Aceites y Grasas a Gestor Autorizado para su correcta gestión en toda la cadena de valor : Trazabilidad.  
(recogida, transporte, almacenamiento, tratamiento y valorización).**

*Gracias*

