



Cómo reciclar grasa y aceite para cocina:

1. Deje que se enfríe
2. Vierta el aceite en un frasco o envase con tapa
3. Programe una cita GRATUITA con el programa de Desechos Peligrosos Domésticos (HHW, por sus siglas en inglés) del Condado de Santa Clara: visite www.HHW.org O llame al (408) 299-7300
4. Lleve a un lugar de entrega

Elementos aceptados:

- Grasa, sebo y lardo
- Aceites para cocinar: vegetales, de maíz, de maní, de girasol, de canola, de oliva, de soja, de linaza o cualquier combinación de aceites comestibles para cocina
- Los aceites y las grasas se pueden mezclar en un mismo envase

Envases a utilizar

- Algo que no desee recuperar
- De un tamaño de 5 galones o más pequeño | No más de 15 galones
- Envase original, plástico grueso o frasco de vidrio con tapa

¿Por qué reciclar?

- La grasa y el aceite para cocina se pueden acumular en las tuberías de alcantarillado provocando obstrucciones o desbordes, lo que puede incrementar las tarifas de los servicios públicos cuando se deban despejar las tuberías
- Despejar las obstrucciones por grasa en su propio hogar puede ser muy costoso
- La eliminación incorrecta pone en peligro a la salud pública, al ambiente y a la vida silvestre inocente
- Ayude a mantener el aceite de cocina lejos de los rellenos sanitarios y a que se convierta en energía; el aceite de cocina reciclado se utiliza para producir combustibles alternativos como biodiésel, ¡que es mejor para el ambiente!

Consejos de seguridad para el aceite de cocina:

- No lo deje sin supervisión
- Nunca use agua para extinguir un incendio por aceite; no se mezclan y puede generar un incendio mayor
- No llene por demás sus ollas o sartenes con aceite; si empieza a hervir, retire del fuego

