

# CUIDADO CON TUS ACEITES Y RESTOS DE GRASAS!

Equipo  
Evaluación  
de Calidad  
de Aguas  
Residuales

## BUENAS PRÁCTICAS

## MALAS PRÁCTICAS



Colocar los aceites y restos de grasas en contenedores cerrados para recolección.

Separar las sobras de comida de los platos y colocarlas en bolsas para basura o papel y eliminarlas debidamente. Evite usar triturador de basura.



Separar el aceite y la grasa de los platos, ollas, freidoras, parrillas, etc.

Cubrir los lavaderos de la cocina con mallas, rejillas o canastillas para capturar los residuos sólidos.



Verter directamente al desagüe los aceite y grasas.

Arrojar por el desagüe sobras de alimentos.



Enjuagar los aceites y grasas con agua caliente.

