



ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES PER TREBALLAR LA RECOLLIDA D'OLI DOMÈSTIC DESDE L'ESCOLA

2013-2014

Recull informatiu per treballar l'Oli Usat al Centre Educatiu

DADES DE CONSUM I RESIDUS

Espanya:

700.000.000 litres d'oli consumits

75% - 25% consum domèstic vs Hostaleria i restauració

14 litres consumits per llar/any

Catalunya:

17 litres per llar/any

Província de Lleida:

440.000 habitants que **consumeixen més de 1.700.000 litres d'oli.**

425.000 litres de residus d'oli abocats al clavegueram

752.250 € de cost de neteja de depuradores i col·lectors.

Els olis de fregir es poden reescalfar diverses vegades, però a cada escalfament l'oli es va deteriorant, donant lloc a determinats productes d'alteració que afecten la qualitat de l'aliment i poden ser nocius per a les persones.*

Cal evitar, doncs, cuinar amb olis molt reescalfats.

**L'Ordre, de 26 de Gener de 1989, per la que s'aprova la norma de qualitat per als olis i greixos escalfats, BOE 31.01.1989, modificada per l'Ordre de 1 de febrer de 1991, BOE 07.02.1991, que amplia l'anterior. Estableixen les característiques higiènico-sanitàries que han de tenir els olis escalfats, i defineix les pràctiques i manipulacions permeses i prohibides.*

PERQUÈ ÉS IMPORTANT RECOLLIR L'OLI I COM FER-HO?

Us recomanem veure la presentació "La ruta del aceite" del web

www.reciclamoselaceite.org

Aquesta web s'ha creat per donar suport al projecte de recollida d'oli domèstic de la Fundació DO2 (una plataforma d'economia social que promou projectes empresarials de gestió mediambiental amb l'objectiu de crear llocs de treball estables per persones amb discapacitat), en la que participen els tallers Shalom, i per tant, en la que s'emmarca la recollida d'olis vegetals domèstics de Lleida.

COM RECOLLIR L'OLI?

A les llars, els ciutadans guarden l'oli usat en ampolles de plàstic (d'aigua, refrescos, garrafes).

XARXA DE PUNTS DE RECOLLIDA

Un cop l'ampolla està plena la diposita als contenidors que hi ha:

- A tots els supermercats PLUSFRESC de la ciutat de Lleida:

- o C/ isbe Martín Ruano, 12
- o Camí de Picos 6
- o C/ Cristòfol de Boleda 10-12
- o C/ Pi i Maragall 32
- o Av. Alcalde Porqueres 51
- o Av. Prat de la Riba 20
- o Pl. Sant Joan de Mata 3-5
- o Av. Alcalde Porqueres 44
- o Pl. Galícia s/n
- o C/ Templers 13
- o C/ Baró de Maials 31-33
- o C/ Baró de Maials 107-113
- o Av. Barcelona 65-69
- o Pl. la Sal 4
- o Pl. Sanahuja 2
- o Av. Blondel 96
- o Passeig de Ronda 130
- o Av. Llibertat 63
- o C/ Pius XII 13
- o C/ Hostal de la Bordeta 40

- Als mercats municipals
 - o Mercat de Fleming
 - o Mercat de Balàfia

- Als contenidors situats a :
 - o Pl. Sant Tereseta /Bisbe Ruano
 - o Pl. de l'Escorxador
 - o Pl. del Clot de les Granotes

- A les deixalleries municipals:
 - o Deixalleria mòbil (Consultar calendari i ubicacions a <http://sostenibilitat.paeria.cat>)
 - o Deixalleries fixes
 - La Bordeta – C/de les Roses, 4 (dilluns de 9 a 20h)
 - La Mariola – C/ Germans Izquierdo, 3 (dilluns de 9 a 20h)
 - L'Estació – C/ del Nord 37 (de dilluns a dissabte de 15 a 21h, diumenges i festius de 10 a 14h)
 - Sucs i Raïmat
 - o Deixalleria de Pardinyes (Central)
 - Ctra de Corbins, km 1 (darrera ILNET). Obert de dilluns a dissabte feiners de 9 a 20h, diumenges i festius de 9 a 14h.

SEPARA l'oli de cuina usat



Aprofita una ampolla d'aigua o de refresc buida i posa-l'hi l'embut.



Aboca i guarda l'oli de cuina usat a l'ampolla i quan estigui plena, porta-la al contenidor d'oli de cuina usat.

DIPOSITA les ampolles plenes d'oli al contenidor del Punt de Recollida



Contenidor d'interior

Contenidor d'exterior

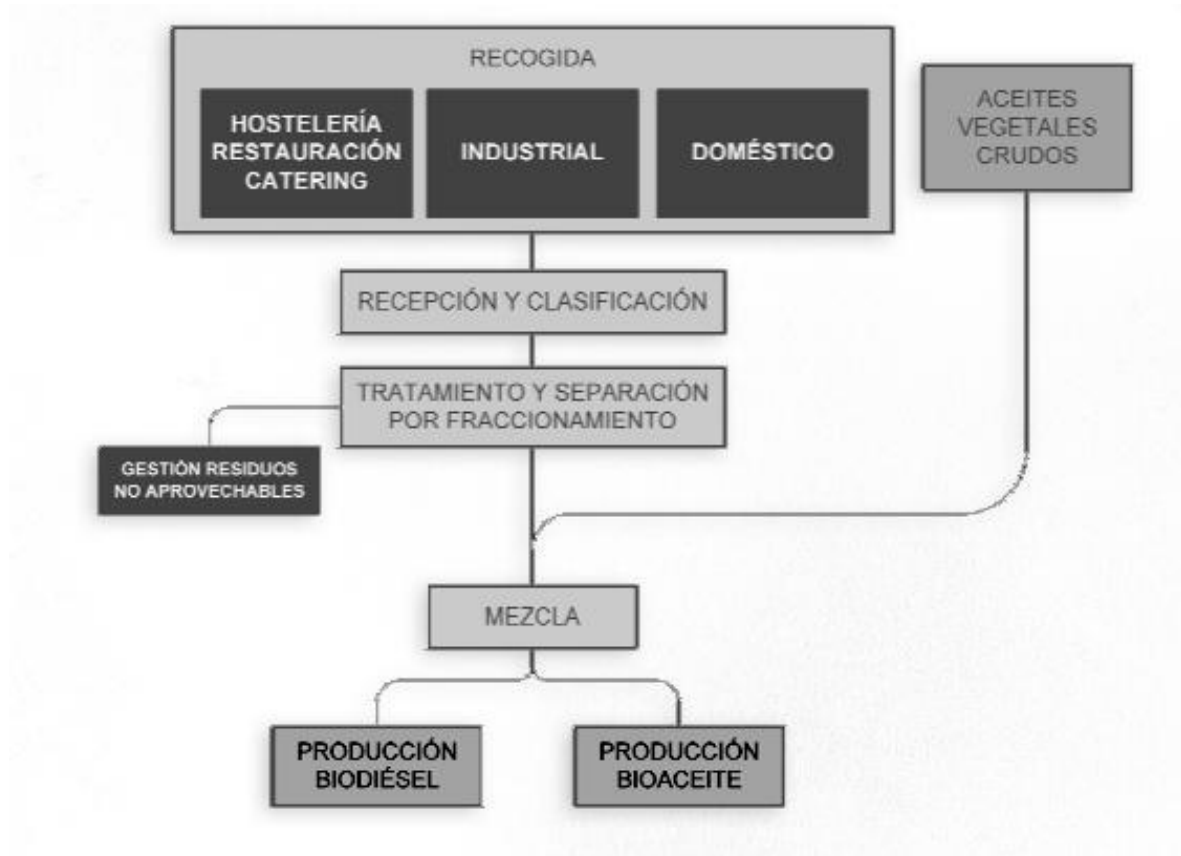
NO VIDRE NO TETRABRICK

La **recollida** es fa per part de Shalom Taller, amb un vehicle adaptat, de manera periòdica i d'acord amb els volums recollits.

GESTIÓ DEL RESIDU

Un cop recollides les ampolles amb oli usat, Shalom les buida i les processa.

- L'oli s'emmagatzema en dipòsits homologats que són recollits per un productor de Biodiesel (en aquest cas, COMPALSA)
- Les ampolles es porten a la recollida selectiva d'envasos.



Imatge: Procés de gestió de l'oli a COMPALSA (www.compalsa.com)

BENEFICIS DE LA RECOLLIDA D'OLIS USATS

- Evitem la contaminació de l'aigua i del terra i la conseqüent afectació als éssers vius.
- Evitem l'obstrucció de canonades i eliminem un residu altament contaminant de la xarxa de clavegueram.
- Disminuïm la probabilitat de proliferació d'organismes nocius i molt perjudicials per la salut i les males olors
- Abaratim la depuració d'aigües residuals i facilitem la reutilització de l'aigua tractada
- Fomentem el desenvolupament tecnològic per la seva reutilització i/o reciclatge.
- Permetem l'aprofitament de l'oli com a recurs energètic
- Evitem la dependència energètica amb altres països. Reduïm la dependència de combustibles fòssils
- Produïm Biodiesel, compostatge, lubricants, sabons, productes de cosmètica, ceres, pintures...

- A través de la seva utilització com a matèria primera per a la fabricació de biodiesel, contribuïm a la millora del balanç de la producció de CO2 amb la utilització de fonts energètiques renovables.
- Evitem el risc de que els olis usats tornin a la cadena alimentària

BENEFICIS DE LA RECOLLIDA D'OLIS USATS AMB ENTITATS SOCIALS, COM SHALOM TALLER

- Creació de llocs de treball de persones amb discapacitat i risc d'exclusió social

Durant tot el 2012 es van recollir al municipi de Lleida, 10.233 litres d'oli usat.... De gener a setembre de 2013 portem recollits, 12.971 litres!!

Més informació:

La recollida d'oli a Lleida

Fulletó del Servei de Recollida d'oli de cuina usat a Lleida

<http://sostenibilitat.paeria.cat/fitxers/formacio-educacio-i-sensibilitzacio-ambiental/campanyes-sensibilitzacio-2012/fulleto-recollida-oli-cuina-2012>

Notícies de Lleida

<http://www.paeria.es/cat/ajuntament/noticies.asp?Detall=True&IdNoticia=15990&PaginaAnterior=/cat/index.asp>

<http://www.araponent.cat/noticia/39056/shalom-i-plusfresc-collaboraran-en-el-servei-de-recollida-doli-domestic-a-lleida>

Altres olis industrials:

<http://www20.gencat.cat/portal/site/arc/menuitem.0b722e55d906c87b624a1d25b0c0e1a0/?vgnnextoid=196a6125ef1d6210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=196a6125ef1d6210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD> La gestió dels olis industrials usats

<http://www20.gencat.cat/docs/arc/Home/LAgencia/Publicacions/Residus%20industrials/olis.pdf> Dossier informatiu sobre la regeneració d'olis

Sobre biocombustibles:

Revista Perspectiva Ambiental, Biocombustibles

<http://www.ecoterra.org/data/pa24.pdf>

Programa de ràdio. Ciència a l'abast de tothom (La veu de Navàs), "De l'oli al biodiesel"

http://laveudenavas.navas.cat/programacio/index.php?f=ciencia_a_labast_de_tothom/programes_grabats/2000-2013/012_De_l_oli_al_biodiesel.mp3

Proposta d'activitats educatives entorn a l'oli usat

Idees clau:

- Problemàtica de l'oli usat, per a la salut i per al medi ambient
- Com i on es pot recollir l'oli de cuina usat. Quina gestió se'n fa
- Quins processos de recuperació es poden donar amb l'oli. Com l'oli usat pot passar de ser un residu a un recurs

1- Informar/donar a conèixer el servei municipal de recollida d'oli domèstic usat

Qüestions a plantejar:

- Quan utilitzem l'oli a la cuina? En quins casos es genera oli sobrant? Què en fem d'aquest oli?
- Sempre cal desfer-se de l'oli sobrant? Fins quan es pot tornar a fer servir?
- Com hem de recollir l'oli usat? On el podem portar? Què hem d'evitar?
- Què li passarà a l'oli si el portem a un punt de recollida? I si el llencem per l'aigüera?

Fer arribar a tota la comunitat educativa i les famílies, informació sobre la visita de la deixalleria mòbil a l'escola i sobre els serveis de deixalleries i de recollida d'olis domèstics.

2- Investigar sobre l'ús i la gestió de l'oli a l'escola

- Identificar si a l'escola es genera oli brut en algun punt i informar-se sobre què es fa amb aquest oli.
- Revistar com es recull i es gestiona l'oli brut de l'escola i, si s'escau, fer propostes de millora:
 - o Si el volum de recollida és petit, cal disposar d'un sistema de recollida i emmagatzematge de l'oli, que es pot portar als punts de recollida municipals
 - o Si el volum és important, cal contactar directament amb les empreses autoritzades que ofereixen el servei de recollida i gestió de l'oli

3- Experimentem amb l'oli a l'aula

- Hi ha experiències senzilles que ens permeten treballar la problemàtica que suposa l'abocament d'oli a les aigües naturals, i les possibilitats d'aprofitament que té. Us presentem un breu recull de webs amb propostes al respecte:

Recull d'adreces web:

Unitat didàctica Campanya Escolar per al Reciclatge d'oli Vegetal Usat de l'Ajuntament de Manlleu

www.manlleu.cat/files/doc1509/ud-l-oli-manlleu-2011.pdf

Consorci per a la gestió de residus urbans d'Osona

<http://lolinosaigua.com/lu.com/> Webquest per a secundària.

<http://www.slideshare.net/mambla/cont-de-loli> Conte de l'oli

Hàbitat. Guia d'activitats per a l'educació ambiental

Activitat 33. Marea Negra. Els participants fan una simulació d'una marea negra a base d'aigua, oli, ous durs i plomes

http://80.33.141.76/habitat/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=40&Itemid=54

Com fer sabó a partir d'oli de cuina usat:

<http://www.xtec.cat/~jcastel6/sab%F3.pdf>

<http://www.xtec.cat/~ccols/quevapa/sabo/sabo.htm>

http://www.gencat.cat/mediamb/butlleti/bev/graf_but38/sabo_casola.pdf

<http://www20.gencat.cat/docs/dmah/Home/Ambits%20dactuacio/Educacio%20i%20sostenibilitat/Educacio%20per%20a%20la%20sostenibilitat/Escoles%20Verdes/Espais%20dintercanvi/Forums/V%20Forum%20dEscoles%20Verdes/Experiencies%20de%20secundaria/docs/241.pdf>

<http://cosasbizarras.blogspot.com.es/2010/09/que-hacer-con-el-aceite-de-cocina.html>

Elaboració de sabó en pastilla, moll i biodiesel

<http://www.raco.cat/index.php/ciencies/article/viewFile/105004/131297>