



Proyecto de la UNED incluye establecimientos de Montes de Oca

Sodas de la UCR se unen al reciclaje de grasas residuales

11 FEB 2016 Sociedad



Los menús de las sodas universitarias incluyen sólo un alimento frito en cada tiempo de comida (foto Laura Rodríguez).

Un total de **2.291 litros de aceite residual** ha sido recolectado por las sodas de la UCR para reciclarlo. Así se contribuye a evitar que esta sustancia contaminante llegue a los ríos y mares de nuestro país, produzca daños a la salud pública y al sistema de alcantarillado del cantón de Montes de Oca.

Los concesionarios de los servicios de alimentación de la Sede Rodrigo Facio, con la colaboración de la Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales y de la Unidad de Gestión Ambiental (UGA), trabajan en conjunto para hacer un manejo adecuado de los aceites y grasas residuales con la sesoría del proyecto denominado **Manejo de grasas residuales en beneficio de la salud pública, el ambiente y la infraestructura pluvial del cantón de Montes de Oca.**

Este proyecto que surgió en el año 2014, en la Cátedra de Registros y Estadísticas en Salud de la Universidad Estatal a Distancia (UNED) pretende ayudar a reducir los efectos negativos que producen grasas residuales en la salud pública y el ambiente, por medio de la capacitación a **personal de sodas, restaurantes, hoteles y bares del cantón.**



El personal de cocina de las sodas universitarias ha recibido tres capacitaciones para el buen manejo de los aceites y grasas residuales (foto Laura Rodríguez).

Cada semana se desechan cientos de litros de grasas residuales como resultado de la fritura de alimentos en los establecimientos ubicados en este cantón. Estas grasas afectan los ecosistemas de ríos, lagos y mares, además producen obstrucciones en el alcantarillado. En el año 2015 este proyecto logró recolectar y reciclar un total de **8.388 litros de aceite.**

Capacitación y reciclaje

Desde el 2015 la Universidad de Costa Rica (UCR) se unió a este ambicioso proyecto, donde también participa la Municipalidad de Montes de Oca, liderado por la nutricionista **Dra. Patricia Chinchilla, investigadora y docente de la UNED.**

Durante tres sesiones la Dra. Chinchilla ofrece a los dueños de establecimientos y personal de cocina capacitación sobre los efectos de las grasas en la salud, el manejo de grasas y aceites residuales y medidas de higiene en la cocina. Además enseña buenas prácticas en la preparación de alimentos fritos, así como lineamientos para el almacenamiento y disposición correcta del aceite que redundan en beneficios para la salud de los consumidores, para el ambiente, e incluso para los negocios.



Los cocineros y cocineras aprendieron a evaluar en qué momento es necesario cambiar aceite utilizado para freír. El aceite que aparece en la imagen es apto para freír, a pesar de su color oscuro (foto Laura Rodríguez).

Como parte del proyecto, se coordina la recolección de las grasas residuales por medio de **un recolector local, quien a su vez las transporta y entrega un gestor ambiental autorizado**. Ellos se encargan de eliminar las impurezas del aceite residual y lo convierten en materia apta para la preparación de alimentos para animales o biodiesel.

La Unidad de Gestión Ambiental de la UCR ha colaborado en la verificación de que estos gestores, los cuales se encuentran inscritos en el registro de gestores autorizados por el Ministerio de Salud, cumplan con todos los requerimientos y condiciones. Entre ellos: la Empresa Energías Biodegradables, Guardianes del agua y Jesús Rojas.

Controles ambientales

El personal de nueve sodas que prestan servicios de alimentación en la Sede Rodrigo Facio ha recibido las tres capacitaciones del programa. Estas son Estudios Generales, Ciencias Económicas, Odontología, Ciencias Sociales, Educación, Derecho, Farmacia, Agroalimentarias y el Comedor Estudiantil. La soda de Letras no se incluyó en el proyecto pues no ofrece alimentos fritos.



El aceite residual es almacenado en un lugar fresco y protegido del sol hasta que el recolector lo traslade a un gestor (foto: Laura Rodríguez).

Estos establecimientos son operados por concesionarios, quienes deben cumplir con estrictos controles que establece la Universidad en cuanto al manejo de los residuos sólidos, las aguas residuales y las grasas residuales, además de ofrecer menús balanceados supervisados por nutricionistas en los que se restringen las frituras.

La Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales se encarga de verificar cada semestre el cumplimiento de las disposiciones establecidas en los contratos para el cumplimiento de la normativa ambiental vigente en el país, así como de la vigilancia en cuanto a los menús que ofrecen al público.

La Salubrista Ambiental de la Sección de Servicios Contratados, **Cristina Masis Calvo**, asegura que este proyecto aporta varios beneficios a los usuarios de las sodas y a los concesionarios porque les está ayudando a cumplir las especificaciones técnicas de los contratos.

Para este 2016 el proyecto se extenderá a las sodas de las sedes y recintos de la Universidad de Costa Rica, además se brindará capacitaciones a otros establecimientos del cantón de Montes de Oca donde hay cambio de concesionarios o de personal.



[Katzy O'Neal Coto](#)
Periodista Oficina de Divulgación e Información
katzy.oneal@ucr.ac.cr



Etiquetas: nutricion, salud, sodas, ambiente, reciclaje, biocombustible.