



Programa de recolección de aceite de la sartén para convertirlo en biodiesel

El programa de recolección de aceite de sartén para convertirlo en biodiesel (Fryer to Fuel - F2F-) es un servicio semanal GRATUITO, proporcionado a los restaurantes del condado de Santa Cruz. El programa, desarrollado en colaboración con las agencias medioambientales, la industria de servicios alimentarios y los transportadores de desechos líquidos, ha sido financiado por la EPA Urban Biofuel Initiative de los Estados Unidos. La recolección de aceite de cocina usado para la producción de biodiesel ofrece muchas ventajas a la comunidad que incluyen: una mejor calidad del agua, una disminución del uso de combustibles fósiles, oportunidades económicas y servicio gratuito de desecho de basura para los restaurantes.



1 ¿ADEMÁS DE LA RECOLECCIÓN GRATUITA DEL ACEITE, CUÁLES SON LAS OTRAS VENTAJAS PARA MI NEGOCIO?

Con la inscripción en el programa de recolección "F2F", su restaurante aparecerá publicado en los periódicos locales, usted podrá utilizar los logos de "F2F" que destacan el compromiso de su restaurante con el uso de combustibles alternativos y podrá satisfacer una porción significativa de los criterios del programa de negocios verdes del área de la bahía de Monterey o "Monterey Bay Area Green Business Program".

2 MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE DEL ACEITE DE SARTÉN:

El programa y los socios de "F2F" proveerá gratuitamente a su cocina o negocio los envases para el almacenaje externo de grasa. Estos envases tienen tapas bloqueables y rejillas en ángulo para la extracción de sólidos. Los envases y la recolección gratuita serán proporcionados mientras se cumpla con los requisitos de manejo y almacenaje.



3 ALMACENAJE EXTERNO

Además de separar el aceite de sartén de otros desechos del restaurante, tenga cuidado al vaciar el aceite al envase de almacenaje externo. Por favor, no contamine los alrededores con derramamiento de grasa. En la ciudad y en el condado de Santa Cruz, es ilegal verter grasa desechable o grasa marrón de las rejillas por los drenajes.

4 COMO MIEMBRO DEL PROGRAMA, SU COCINA DEBE MANTENER EL ACEITE DE SARTÉN SEPARADO de otras grasas que se usen y seguir las pautas específicas resumidas a continuación:

- SOLAMENTE EL ACEITE DESECHABLE DE SARTÉN debe ser vertido en el envase mantener
- siempre la tapa del envase cerrada y bloqueada
- no permitir que exceso de agua, de humedad o de sólidos se introduzca en el envase externo de grasa
- entrenar a todo el personal de cocina en los requisitos de almacenaje para el programa de recolección "F2F"
- utilizar un envase con tapa para transportar el aceite de sartén al almacenaje externo y verter la grasa lentamente y con cuidado para reducir al mínimo la posibilidad de derramamiento.

5 RECOLECCIÓN

El programa "F2F" colabora estrechamente con los transportadores de grasa para lograr que la recolección se haga, en lo posible, sin problemas. La grasa será recogida en las rutas designadas. Esto significa que si el aceite de sartén de una cocina sale contaminado, podría contaminar la carga entera. El horario de la recolección será establecido durante el proceso de solicitud.



6 pasos para convertir el aceite de sartén en biodiesel

Mantenimiento y almacenaje de grasas desechables

Paso 1

SOLAMENTE GRASA DE SARTEN en el contenedor:



Grasa de sartén OK



Ningún desecho de grasa de la estufa



Nada de desechos sólidos de la rejilla

Paso 2

Mantenga siempre la tapa del envase de almacenaje cerrada y bloqueada.

Paso 3

Cerciórese de que el aceite no contenga sólidos. Si es necesario, desengrase la sartén.

Paso 4

Transporte siempre el aceite de sartén en un envase con tapa.



Paso 5

Nunca contamine la grasa de la sartén con exceso de humedad o con sólidos.

Paso 6

**Nunca contamine los contenedores externos con derramamiento de grasa.
Si ocurre un derramamiento, límpielo inmediatamente con trapos.**