



“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”

ORDENANZA N° 6601

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LA RIOJA SANCIONA
PARA LA MUNICIPALIDAD DE LA CAPITAL LA SIGUIENTE**

ORDENANZA:

ARTICULO 1º. - Declarar de Interés Municipal, Educativo y Ambiental el Proyecto Eco Ambiental para promover el Establecimiento de Puestos de Colecta de Aceite de Cocina de uso domiciliario”

ARTICULO 2º. - Dispóngase desde el área de pertinencia del DEM la Promoción de lo declarado en el Artículo 1ro, como así también coordinar la Difusión del Proyecto.

ARTICULO 3º. - Sugierase al DEM realizar gestiones y/o acuerdos ante instituciones Públicas o Privadas que realicen el reciclado de de aceite de cocina en el Departamento Capital, de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza 6118/22, en concordancia al Anexo de la presente.

ARTICULO 4º. - La presente Ordenanza, producto del Proyecto denominado “ESTABLECER PUESTOS DE RECOLECCIÓN DE ACEITE DE COCINA DE USO DOMICILIARIO, PARA RECICLADO” surge del Trabajo realizado en el Programa Deliberativo Infantil “Soy Concejalito x 1 Día” (Ordenanza N° 6441) por el Equipo de la ESCUELA N° 392 – DANTE ALIGHIERI. –

ARTÍCULO 5º: Encomendar a la Dirección de Ceremonial la organización para la entrega en acto público de un diploma acreditando tal calidad, y copia autenticada de la presente Ordenanza a la Institución mencionada.

ARTICULO 6º. - Comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial Municipal y archívese. -

Dada en el recinto “Dr. Ricardo Mercado Luna” del Concejo Deliberante de la Ciudad de La Rioja, a los once días del mes de diciembre del año dos mil veinticuatro. Proyecto presentado por el Cuerpo de concejales.

- Ref. Expte. N° 15249-C-24

(correlativa a Ordenanza N° 6601)

ANEXO I

Proyecto Eco Ambiental de la Escuela Dante Alighieri para promover el “Establecimiento de puestos de recolección de aceite de cocina de uso domiciliario, para reciclado”.

En nuestra gastronomía existen diversos sabores, donde la mayoría tienen como ingrediente el aceite, este funciona como medio de transmisor de calor y aporta sabor y textura a los alimentos. Como beneficio a la salud algunos aceites de cocina poseen vitaminas A, D, E y K.

El aceite de cocina tiene varios beneficios, aunque su uso y reciclaje deben ser manejados con cuidado, en cuanto a los aportes nutricionales podemos mencionar los siguientes: Muchos aceites de cocina, como el aceite de oliva, son ricos en ácidos grasos esenciales y antioxidantes que son beneficiosos para la salud cardiovascular y en general. Versatilidad en la Cocina: los aceites tienen distintos puntos para cocinar, lo que los hace adecuados para una variedad de métodos de cocción, desde freír hasta aderezar ensaladas. En cuanto a la preservación: los aceites pueden ayudar a conservar ciertos alimentos al crear una barrera contra el aire.

El reciclaje del aceite de cocina usado es importante por varias razones, el vertido de aceite de cocina usado en el desagüe, puede causar obstrucciones en las tuberías y contaminar el agua, reciclarlo evita esta contaminación y reduce la cantidad de residuos que terminan en los vertederos o en el medio ambiente. El aceite de cocina usado puede ser un recurso valioso si se recicla adecuadamente.