

# ALTERNATIVAS PARA LA DISMINUCIÓN DE CONTAMINACIÓN POR ACEITE USADO DE COCINA, USANDO ESTRATEGIAS COMO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS JABONES Y VELAS AROMATIZADAS EN EL CORREGIMIENTO DE BAYUNCA-CARTAGENA BOLÍVAR

María José Vega<sup>1</sup>, Geyver Santiago Jiménez Vilorio<sup>2</sup>, Marliux Alieth Rodríguez Torres<sup>3</sup>, Nancy Cristina Cabrera Martínez<sup>4</sup>.

<sup>1, 2, 3, 4</sup> Tecnoacademia Itinerante Bolívar, SENNOVA.

## Resumen

A través de un rastreo conceptual y revisión bibliográfica se determina las características químicas y biológicas del aceite usado de cocina como residuos, destacando el alto potencial de contaminación tanto para cuerpos de agua como en el componente suelo, afectando así la diversidad en flora y fauna. En el corregimiento de Bolívar no se cuenta con alcantarillado, las personas disponen directamente sobre el suelo o cuerpos de agua causando así gran contaminación, es por eso que se pretenden determinar en 4 barrios del corregimiento cuantos ml de aceite dispone las familias en un mes, para determinar así el grado de afectación a los ecosistemas. Se pretende hacer un estudio, y hacer la recolecta del aceite para que se pueda usar en la fabricación de productos como velas aromatizadas y jabones, con el fin de dar ideas de negocio y a la vez aportar en la disminución de contaminación por aceite usado de cocina.

**Palabras Claves:** Contaminación ambiental, aceite usado, composición química del aceite, emprendimiento

<sup>4</sup> [ncabreram@sena.edu.co](mailto:ncabreram@sena.edu.co)