



## ¿Sabes dónde tirar el aceite de las frituras o de todos los alimentos que frías en aceite, hechos en casa?

Tal vez sí, pero siempre es bueno divulgar una información como ésta. Aunque no cocinemos muchos alimentos fritos en aceite, cuando lo hacemos, 'normalmente' tiramos el aceite usado en el fregadero de la cocina o en algún otro resumidero- ¿Verdad?

Ése es uno de los mayores errores que podemos cometer. ¿Por qué lo hacemos? Simplemente porque no hay nadie que nos explique cómo hacerlo en forma adecuada. Siendo así, lo mejor que podemos hacer es:

- 1.- Esperar (Sí, esperar, aunque eso te tome un poco más de tiempo) a que el aceite usado se enfríe
- 2.- Colocar el aceite de desperdicio en una botella de plástico (como las de Cola, etc.)
- 3.- Cerrarla y colocarla luego en la basura normal.

¡¡¡ UN LITRO DE ACEITE CONTAMINA CERCA DE UN MILLÓN DE LITROS DE AGUA!!! Cantidad suficiente para el consumo de agua de una persona durante 14 años.

Si todos compartimos esta información con nuestros amigos, vecinos y familiares, les aseguro que habremos iniciado una cadena que podría llegar a más de 10,000 personas, está en nosotros cuidar **DIEZ MIL Millones de litros de agua...** Ayudemos a cuidar nuestro mundo, no sólo por ti o por mí, sino por nuestros hijos; seamos **personas y empresas socialmente responsables**, iniciemos hoy. Éste es un mensaje enviado para cada uno de nosotros.

