

JABONES DE ACEITE RECICLADO

RESUMEN

Las personas y empresas del rubro alimenticio desechan aceite de cocina en grandes cantidades los cuales generalmente son desechados en los lavamanos o en la tierra (basado en entrevistas a diferentes personas de la) lo que finalmente termina contaminado el agua o la tierra

El noticlero Blobfo chile Asegura que en 2018 Se estima que los locales de comida en Osorno disponen desde 20 a 80 litros de aceite mensuales, dependiendo la dimensión del establecimiento

Según un estudio del sitio de salud y seguridad Eroski Consumer informado por Radio Blo Blo, se estima que con apenas un litro de aceite usado se puede contaminar mil litros de agua

DATOS DE RESEÑAS

Cristopher Vásquez:
Cuando lo usé me sirvió mucho ya que rinde mucho y da bastante espuma lo que es muy beneficioso a la hora de lavar losa

Espectos a mejorar : se vería mejor de otro color más llamativo

Mariela barria:
Es bueno, dura arto y es económico y limpia bien, solo que en caso de lavar algo con grasa se debe ocupar algún otro producto ya que este no limpia la grasa

Aspectos a mejorar : le podrian agregar esencias o aceites de hierbas o frutas para un mejor aroma

Cero residuos

Ennyghier Asenjo
lukas gallardo
ignacio Valenzuela

DESECHOS DE ACEITE QUE CONTAMINAN AL MEDIO AMBIENTE



Oportunidad:
¿Cómo reutilizar el aceite usado?

BENEFICIOS DEL JABÓN DE ACEITE RECICLADO

Reducción de residuos

con esto quiere decir que reciclamos residuos los cuales pueden llegar a contaminar las aguas o tierras

Ahorro económico

En estos jabones de aceite reciclado gastan menos que uno convencional, lo cual ayuda al bolsillo

Sostenibilidad

está va de la mano con la reducción de residuos ya que al reducir estos ayudamos a la sostenibilidad del medio ambiente

Prototipo

