H. CONGRESO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO

LXXVI LEGISLATURA

DIPUTADO ABRAHAM ESPINOZA VILLA

DIP. BALTAZAR GAONA GARCIA
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO
DE MICHOACÁN DE OCAMPO

PRESENTE.

El que suscribe el Diputado **ABRAHAM ESPINOZA VILLA** de la LXXVI Legislatura del H. Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México, en ejercicio del derecho que me confiere el artículo 36, fracción II y artículo 44, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo, así como los artículos 8º fracción II, 234 y 235 de la Ley Orgánica y Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, me permito presentar ante ustedes la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA AL ARTÍCULO 40 LA FRACCIÓN XIV RECORRIENDO LA SUBSECUENTE Y SE ADICIONA EL ARTÍCULO 42 QUINQUIES AMBOS DE LA LEY PARA LA PREVENCIÓN Y GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS EN EL ESTADO DE MICHOACÁN** al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El aceite vegetal forma parte de nuestra vida cotidiana y está presente prácticamente todos los días en nuestras cocinas. Sin embargo, detrás de un producto tan común existe un impacto ambiental que pocas veces dimensionamos,

ya que tan solo representa cerca del 37% de la superficie agrícola mundial dedicada a cultivos.

El problema comienza cuando este aceite, después de ser utilizado para cocinar, deja de tener un destino adecuado. Este insumo, que generamos todos los días en nuestros hogares, restaurantes, mercados y negocios de comida, tras preparar alimentos en sartenes, planchas o freidoras, se ha convertido en uno de los contaminantes líquidos más silenciosos y dañinos de nuestro entorno.

Cada vez consumimos más aceite en el país, pero una vez que termina su vida útil en la cocina, solemos desecharlo sin imaginar el grave daño que esto provoca en el agua, en la tierra y en nuestras ciudades.

Actualmente, el error más común es echar el aceite usado directamente al lavatrastes, al fregadero o al drenaje. Se calcula que un solo litro de este aceite puede contaminar entre 1,000 y hasta 40,000 litros de agua potable, de acuerdo con la información de la Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México, dependiendo la metodología utilizada.

Pero más allá de buscar una cifra exacta debemos entender que el agua y el aceite no deben mezclarse y su disposición inadecuada representa un riesgo para nuestros recursos hídricos. Al tirarlo, se forma una capa grasosa que impide que el agua respire, matando la flora y la fauna, y tardando hasta 15 años en desintegrarse de forma natural.

Si este aceite llega a los ríos o al mar, destruye especies enteras; y si cae en la tierra, arruina su fertilidad e interrumpe el crecimiento de las plantas. Además, en las plantas de tratamiento de agua, el aceite entorpece todo el proceso de limpieza y encarece muchísimo los costos.

El problema también golpea directamente a nuestras calles e infraestructura. Cuando el aceite usado de las frituras se mezcla en las tuberías con el jabón y otros restos de comida, se endurece tanto que forma bloques masivos muy parecidos al concreto que tapan por completo los drenajes, atraen plagas y provocan inundaciones graves en época de lluvias.

Por esta razón, arrojar aceite al drenaje ya no es solo un descuido, sino una falta ambiental grave que puede considerarse un delito.

Frente a esta realidad, ya no podemos seguir bajo la lógica de usar y tirar. El aceite de cocina usado no es basura, es un recurso muy valioso si lo sabemos aprovechar.

En varios países de América Latina como Brasil, Argentina y Colombia donde programas como “Manos Verdes” han recolectado miles de toneladas evitando emisiones de dióxido de carbono, así como también la Ciudad de México ha impulsado programas de recolección y aprovechamiento de aceite vegetal usado. Veracruz lo ha incorporado dentro de sus acciones de manejo de residuos; en Sinaloa se han desarrollado campañas para evitar que el aceite llegue al drenaje; y en otros lugares se han establecido esquemas de recolección vinculados con empresas recicladoras y procesos de transformación.

Lo mejor de todo es que reciclarlo es un proceso muy fácil y al alcance de todos, una vez que el aceite se enfría, debe filtrarse para retirar restos de alimentos y almacenarse en un recipiente limpio, preferentemente de plástico, con tapa y en buenas condiciones. Posteriormente, debe llevarse a un centro de acopio o entregarse a un sistema autorizado de recolección. De esta manera, un residuo que podría terminar contaminando el agua puede incorporarse nuevamente a una cadena de aprovechamiento.

Una vez recolectado adecuadamente, puede convertirse en materia prima para distintos procesos de valorización. Dependiendo del tratamiento, puede utilizarse para la elaboración de biodiésel y otros biocombustibles, así como para productos como jabones, velas, ceras y otros derivados. Es decir, aquello que normalmente termina en una coladera puede dejar de representar un problema y convertirse en un recurso con valor económico y ambiental.

Actualmente, nuestra legislación contempla mecanismos que permiten promover la participación de los Ayuntamientos, la iniciativa privada y otros sectores en la gestión integral de los residuos. Particularmente, el artículo 26 de la Ley para la Prevención y Gestión Integral de Residuos en el Estado de Michoacán de Ocampo

establece que la Secretaría podrá suscribir convenios con la iniciativa privada y las autoridades municipales para implementar programas de manejo, incentivar la valorización y facilitar el aprovechamiento de los residuos, así como impulsar tecnologías que sean económica, ambiental y socialmente factibles.

Es por ello, que buscamos establecer de manera expresa el manejo de aceite vegetal de cocina usado dentro de nuestra legislación estatal, buscando una gestión adecuada de este residuo, mediante acciones que permitan prevenir su disposición incorrecta, facilitar su recolección y promover su aprovechamiento. Involucrando a los ayuntamientos, a la autoridad ambiental, a los establecimientos que generen mayores cantidades de aceite y al sector privado, de manera que exista una ruta definida desde su generación hasta su valorización.

Estableciendo un sistema estatal que permita contar con espacios de acopio para el aceite vegetal de cocina usado, facilitar su recolección y transporte.

Cada litro de aceite que recibe un manejo adecuado representa una oportunidad para reducir la contaminación, proteger nuestra agua, tierra, infraestructura de drenaje; evitar inundaciones y aprovechar un residuo que todavía puede tener utilidad. Buscando siempre, que existan las condiciones necesarias para que esta practica pueda realizarse de manera accesible, ordenada y permanente.

Necesitamos avanzar hacia una cultura en la que separar, recolectar y aprovechar los residuos deje de ser una acción extraordinaria y se convierta en parte de nuestra vida cotidiana. El aceite que ya no sirve para cocinar no tiene por qué convertirse en contaminación. Puede convertirse en energía, en nuevos productos, en actividad económica y en una oportunidad para construir un Michoacán más responsable con su agua y con su medio ambiente.

Por lo anteriormente expuesto y fundado me permito presentar la siguiente iniciativa con proyecto de:

DECRETO

ÚNICO. Se **adiciona al artículo 40 la fracción XIV recorriendo la subsecuente y se adiciona el artículo 42 QUINQUIES ambos de la Ley para la Prevención y Gestión Integral de Residuos en el Estado de Michoacán,** para quedar como sigue:

Artículo 40. […]

I. a XIII. […]

XIV. **El aceite vegetal de cocina usado, generado por restaurantes, hoteles, comedores industriales, cocinas económicas, escuelas de gastronomía y demás establecimientos comerciales, industriales o de servicios dedicados a la preparación de alimentos; y,**

XV. Los demás que determinen las disposiciones jurídicas aplicables.

Artículo 42 QUINQUIES: Los Ayuntamientos en coordinación con la Secretaría, establecerán al menos un centro de acopio de aceite vegetal de cocina usado. Su instalación y operación podrán convenirse con empresas recicladoras u otras personas de la iniciativa privada dedicadas al aprovechamiento de este residuo, en términos de lo previsto por el artículo 26 de esta ley, a fin de facilitar su recolección, transporte y valorización. Los generados de alto volumen de aceite vegetal de cocina usado quedaran sujetos a plan de manejo, conforme a los dispuesto por los artículos 14 y 41 de esta Ley.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Michoacán de Ocampo.

SEGUNDO. Los Ayuntamientos contarán con un plazo de noventa días naturales, posteriores a la entrada en vigor del presente Decreto, para dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 42 QUINQUIES.

Sede del Poder Legislativo de Morelia, Michoacán de Ocampo, a 08 del mes de Octubre del año 2026.

ATENTAMENTE

_____

Diputado Abraham Espinoza Villa.

Grupo Parlamentario Del Partido Verde Ecologista De México LXXVI Legislatura Del H. Congreso Del Estado De Michoacán De Ocampo.