



DADSA PROMUEVE INICIATIVA AMBIENTAL PARA LA RECOLECCIÓN DE ACEITES USADOS EN EL 4º FESTIVAL DE LA COMIDA RAPIDA

Con el objetivo de promover prácticas sostenibles en el sector gastronómico y proteger los recursos naturales El Departamento Administrativo Distrital de Sostenibilidad Ambiental – Dadsa, desarrolla e impulsa una iniciativa que invita a los restaurantes a participar en la adecuada recolección de aceites de cocina usados y el no utilizar plásticos de un solo uso.

Durante esta jornada que se desarrollara los días 3.4 y 5 de abril, nuestra directora Dra. Paola Milena Gómez, que lidera esta estrategia destacó la importancia de evitar la disposición inadecuada de estos residuos, los cuales pueden generar graves afectaciones ambientales, especialmente en nuestras fuentes hídricas y resaltó que este festival cuenta con el sello verde de la autoridad ambiental ya que todos los establecimientos gastronómicos se han sumado activamente a esta campaña, adoptando hábitos responsables que contribuyan a la conservación del entorno.

La iniciativa no solo busca generar conciencia, sino también facilitar mecanismos para que los restaurantes entreguen estos residuos de manera segura y organizada, aportando así a una economía circular y a la reducción de la contaminación.

Asimismo, se extendió la invitación a la ciudadanía y a los actores del sector a participar en las actividades programadas, resaltando que este tipo de acciones colectivas son clave para avanzar hacia un modelo de desarrollo más sostenible.

Estas jornadas buscan consolidarse como un espacio de articulación entre comunidad, sector gastronómico y autoridades donde vivirán una experiencia gastronómica deliciosa mientras aprenden a reutilizar, reciclar y disponer correctamente los residuos aportando al cuidado ambiental.

Así que ven participa y se parte del cambio porque comer rico también puede ser sostenible.

