

# En Isla Sevilla aprenden a reciclar el aceite de cocina



Moradores de Isla Sevilla, en el Parque Nacional Marino Golfo de Chiriquí (PNMGCh), fueron capacitados por personal técnico de la Sección de Cultura Ambiental, en la elaboración de jabones y velas a base de aceite de cocina reutilizado.

“Con esto evitamos la contaminación por la mala disposición del aceite y a su vez generamos producto de limpieza a bajo costo, amigable con el ambiente y libre de otros químicos” explica Jorge Santos, promotor ambiental.

Esta capacitación también les facilita a los beneficiados convertirse en emprendedores con el fin de realzar la economía en la isla; y más en este momento, en que el turismo se ha reiniciado.

“A los asistentes se les instruyó en el manejo adecuado de los residuos teniendo como iniciativa depositar todo el plástico que se genera en la faena del hogar en una botella plástica y así evitar que caiga al suelo, disminuyendo notablemente la contaminación” agregó Santos.

La isla forma parte del Plan Colmena, y se localiza a unos 45 minutos de la costa davideña; forma parte del corregimiento de Pedregal, distrito de David.

Cabe señalar que la isla, forma parte de los atractivos con los que cuenta el PNMGCh, entre ellos: los arrecifes de coral, pastos marinos, las áreas costeras, lecho arenoso y lecho lodoso que dan como consecuencia la gran cantidad de ecosistemas que juntos han generado a lo largo de la historia, del tiempo a nivel de la provincia y del país, muchos recursos.

