



APARTADO CON LENGUAJE CIUDADANO

01/07/2026

AUTORIDADES INVOLUCRADAS:

- Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México

OBJETIVO:

La diputada promovente considera necesario que se lleven a cabo acciones de verificación y supervisión a restaurantes, hoteles y demás establecimientos con servicios de alimentos, con el objetivo de asegurar que cuenten las trampas de grasa funcionen correctamente y el aceite vegetal sea usado de forma adecuada, para evitar la contaminación.

IMPACTO / ALCANCE:

Se busca que se extiendan las acciones de verificación y supervisión en establecimientos donde se venden alimentos, para garantizar que las trampas de grasa se encuentren en funcionamiento, a su vez que se maneje de la mejor forma el aceite usado, con motivo de prevenir contaminación, principalmente en el drenaje.

SÍGUEME EN REDES SOCIALES



DIP. JESÚS SESMA SUÁREZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO,
III LEGISLATURA
P R E S E N T E

La que suscribe **Diputada María del Rosario Morales Ramos**, integrante de la Asociación Parlamentaria Progresista de la Transformación de la III Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; apartado D, 29 de la Constitución Política de la Ciudad de México; 4 fracción XXXVIII y 13 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 5 fracciones I y II, 99 fracción II, 100 y 120 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México; someto la siguiente: **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR MEDIO DEL CUAL SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DEL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE, EN EL ÁMBITO DE SUS RESPECTIVAS ATRIBUCIONES Y CON BASE A SU SUFICIENCIA PRESUPUESTAL, REFUERCE LAS ACCIONES DE VERIFICACIÓN Y SUPERVISIÓN A ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CON SERVICIO DE ALIMENTOS, A FIN DE GARANTIZAR QUE CUENTEN CON TRAMPAS DE GRASA FUNCIONALES Y UN ADECUADO MANEJO Y DISPOSICIÓN DEL ACEITE VEGETAL USADO, CON EL OBJETIVO DE PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DEL SISTEMA DE DRENAJE EN LA CIUDAD DE MÉXICO,** bajo los siguientes:

ANTECEDENTES

A. Introducción

El acceso al agua limpia, el saneamiento y la protección del medio ambiente son derechos, por lo que la gestión integral de los residuos y la protección de la infraestructura urbana representan retos inaplazables para garantizar la sustentabilidad y la salud pública de los habitantes de nuestra capital.

Uno de los problemas ambientales y de infraestructura más severos y silenciosos que enfrenta la Ciudad de México es la contaminación de la red de drenaje provocada por el desecho inadecuado de grasas y aceites de origen vegetal. El sector de la preparación de alimentos y bebidas, si bien es un motor económico indispensable para la entidad, genera diariamente toneladas de residuos grasos.

Cuando estos son vertidos directamente al sistema de alcantarillado sin un tratamiento previo, sufren un proceso de solidificación que obstruye las tuberías, provoca inundaciones en la temporada de lluvias, encarece el mantenimiento de la red hidráulica y contamina gravemente los cuerpos de agua receptores.

Si bien la Ciudad de México cuenta con un marco normativo aplicable, la magnitud del problema exige transitar de la norma a la acción contundente. La falta de mantenimiento, la ausencia de trampas de grasa funcionales en diversos establecimientos comerciales y la disposición final clandestina de aceite vegetal usado evidencian la necesidad imperante de robustecer los mecanismos de inspección.

Por lo tanto, la presente proposición con punto de acuerdo busca exhortar respetuosamente a la Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México (SEDEMA) para que, en ejercicio de sus atribuciones y conforme a su suficiencia presupuestal, intensifique los programas de verificación, supervisión y concientización en los establecimientos con servicio de alimentos. El objetivo es asegurar el cumplimiento estricto de la instalación de trampas de grasa y el manejo

adecuado del aceite vegetal usado, previniendo así colapsos en el drenaje y transitando hacia un modelo de ciudad más sostenible y corresponsable.

B. Riesgos de desecho inadecuado de aceite de cocina

El aceite vegetal usado es uno de los residuos con mayor potencial de contaminación para el agua, el aire y el suelo en los centros urbanos. De acuerdo con datos de la organización Greenpeace, en México se generan anualmente más de 320 millones de litros de este residuo. La gravedad de su dispersión radica en que un solo litro de aceite usado posee una carga contaminante cinco mil veces superior a la del agua residual convencional que circula por las redes hidrosanitarias.¹

Cuando este residuo es vertido directamente a los sistemas de drenaje domésticos y comerciales, interactúa químicamente con detergentes y otros compuestos, provocando la formación de acumulaciones sólidas conocidas como “bolas de grasa”. Este fenómeno obstruye severamente las tuberías, disminuye la capacidad de conducción del caudal y genera condiciones óptimas para la proliferación de fauna nociva y vectores de enfermedades. Asimismo, en la temporada de precipitaciones pluviales, los taponamientos causados por estas grasas son un factor determinante en los problemas de saturación del drenaje e inundaciones que afectan a diversas zonas de la Ciudad de México.

La Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México (SEDEMA) señala que un solo litro de aceite vegetal usado tiene la capacidad de contaminar hasta 40 mil litros de agua. Al depositarse en los cuerpos hídricos, forma una película superficial impermeable que impide la correcta oxigenación del agua, interrumpiendo los ciclos

¹ González, I y González, J. (2015) Aceites usados de cocina. Problemática ambiental, incidencias en redes de saneamiento y coste del tratamiento en depuradoras. Consulta: 23 de junio del 2026. Disponible en: <https://www.residusmunicipals.cat/uploads/activitats/docs/20170427092548.pdf>.

biológicos y provocando la muerte por asfixia de la fauna acuática. De igual forma, la exposición directa a este residuo adhiere la grasa al plumaje de las aves y al pelaje de mamíferos, destruyendo su aislamiento térmico y su capacidad de movilidad, además de afectar gravemente las branquias y la piel de los peces. En el ámbito terrestre, el desecho de aceites en el suelo altera la estructura porosa de la tierra, acelerando los procesos de erosión, reduciendo la fertilidad del suelo y destruyendo microhábitats esenciales.²

La problemática del aceite quemado se extiende también a la salud pública cuando, en un intento por mitigar costos o prolongar su utilidad en los establecimientos de alimentos, el residuo es reutilizado de forma reiterada. El recalentamiento cíclico eleva el estado de oxidación y enranciamiento de las grasas, propiciando la formación de ácidos grasos trans. La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) han advertido de manera persistente que el consumo de grasas trans obstruye las arterias y incrementa exponencialmente el riesgo de infarto de miocardio y mortalidad cardiovascular, siendo su ingesta responsable de más de 500,000 muertes prematuras anuales a nivel global por cardiopatías coronarias.

En el ámbito regulatorio federal, la norma NOM-161-SEMARNAT-2011 cataloga al aceite vegetal usado como un Residuo de Manejo Especial, lo que mandata a los sectores generadores a implementar un manejo integral diferenciado, prohibiendo explícitamente su mezcla con la fracción de residuos sólidos urbanos u otros desechos comunes.³

² SEDEMA (2023). Pide Sedema separar aceite quemado y llevarlo a centros de acopio . Consulta: 23 de junio del 2026. Disponible en: <https://www.sedema.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/pide-sedema-separar-aceite-usado-y-llevarlo-centros-de-acopio#:~:text=Debido%20a%20que%20el%20aceite,con%20la%20Central%20de%20Abasto%2C>

³ <https://saludplanetaria.espm.mx/nota-impactos-del-aceite-quemado-en-el-medio-ambiente-y-la-salud-76>

A nivel local, este imperativo se encuentra estrictamente normado mediante el Aviso por el que se da a conocer la Norma Ambiental para la Ciudad de México NACDMX-012-AMBT-2015, la cual establece de forma obligatoria las condiciones y especificaciones técnicas para el manejo integral de grasas y aceites de origen animal y/o vegetal residuales en el territorio de la Ciudad de México. Dicho instrumento jurídico vincula a los establecimientos mercantiles de alimentos al uso de tecnologías de retención (trampas de grasa) y a un protocolo de separación, almacenamiento y entrega a centros de acopio autorizados que garanticen su reinserción en esquemas de economía circular.

Por lo anterior, resulta indispensable robustecer la supervisión del cumplimiento normativo en los comercios de alimentos, asegurando que las directrices de recolección, filtrado, envasado y trazabilidad del aceite residual se ejecuten conforme a los estándares de la SEDEMA, mitigando así el severo impacto ambiental e infraestructural expuesto.
Gabriela Hurtado Ocampo.⁴

C. Consecuencias de desechar el aceite de cocina de forma inadecuada

La acumulación y disposición final incorrecta de los residuos líquidos derivados de la cocción y preparación de alimentos representan uno de los desafíos más severos para la sustentabilidad, la salud pública y la infraestructura hidráulica de la Ciudad de México. Datos de diversas organizaciones ambientales apuntan a que en el país se generan anualmente millones de litros de estos remanentes líquidos, estimándose que una sola unidad de este residuo posee una carga contaminante cinco mil veces superior a la del agua residual convencional que circula por las redes hidrosanitarias, teniendo la capacidad de impactar negativamente hasta 40 mil litros

⁴ Recuperado de la Gaceta Oficial de la Ciudad de México (2018). Consulta: 23 de junio del 2026. Disponible en: <http://data.sedema.cdmx.gob.mx/sitios/conadf/documentos/NADF-012-AMBT-2015.pdf>

de agua limpia de acuerdo con registros de la Secretaría del Medio Ambiente (SEDEMA).

La gravedad de su dispersión en el entorno urbano radica en que estos fluidos y el agua poseen propiedades inmiscibles, lo que impide su disolución mutua. Al ser vertidos de forma inadecuada en el drenaje o fregaderos, generan una película superficial de alta densidad en los flujos hídricos. Dicha capa actúa como una barrera mecánica que imposibilita el intercambio gaseoso indispensable entre la atmósfera y el agua, reduciendo drásticamente la disponibilidad de oxígeno disuelto y provocando la muerte por asfixia de la fauna acuática al adherirse de forma permanente a las branquias de los peces y al plumaje de las aves. Asimismo, esta película retiene y absorbe la radiación solar, alterando las condiciones térmicas del agua e interrumpiendo los procesos fotosintéticos de la flora, mientras que en el ámbito terrestre altera la estructura porosa de la tierra, acelerando la erosión y disminuyendo la fertilidad del suelo.

A nivel de infraestructura urbana, cuando estos residuos interactúan químicamente con detergentes y otros compuestos dentro de las tuberías, sufren un proceso de solidificación que da origen a las denominadas “bolas de grasa”. Estas acumulaciones causan obstrucciones severas y atascos en los desagües, reduciendo de manera drástica la capacidad de conducción del caudal del sistema de alcantarillado, lo cual se traduce en un factor determinante para las inundaciones y saturaciones del drenaje que afectan a la Ciudad de México durante la temporada de lluvias. Además, estas obstrucciones propician la descomposición orgánica, generando malos olores y convirtiéndose en un foco de atracción y alimentación ideal para fauna nociva y plagas, como ratas y cucarachas, lo que eleva el riesgo sanitario en las zonas urbanas.

Esta problemática se extiende también a la salud pública cuando, en un intento por prolongar la utilidad de los insumos dentro de los establecimientos comerciales, la

materia grasa es recalentada de manera cíclica. Este proceso eleva el estado de oxidación y enranciamiento, propiciando la formación de ácidos grasos trans. Al respecto, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) han advertido de manera persistente que el consumo de grasas trans obstruye las arterias e incrementa exponencialmente el riesgo de infarto de miocardio y mortalidad cardiovascular, siendo su ingesta responsable de más de 500,000 muertes prematuras anuales a nivel global por cardiopatías coronarias.

Frente a este escenario, estos remanentes de la preparación de alimentos deben dejar de ser vistos como un desecho contaminante para incorporarse formalmente a las cadenas de valor y de producción bajo un enfoque de economía circular. A través de un tratamiento técnico adecuados, consistente en el enfriamiento, filtración, envasado y canalización a centros de acopio autorizados, este insumo es completamente viable para la manufactura de ceras, barnices, velas y jabones. A gran escala, la Agencia Internacional de Energía (AIE) reconoce a este tipo de biomasa líquidas como un recurso eficiente para la producción de biocombustibles, los cuales constituyen una alternativa sustentable frente a los combustibles fósiles empleados en el transporte, permitiendo que la gestión responsable de residuos revalorice el insumo, genere empleos verdes y lo devuelva a la cadena productiva.

Por cuanto hace al marco regulatorio local y federal, la norma NOM-161-SEMARNAT-2011 cataloga a estos elementos residuales como Residuos de Manejo Especial, obligando a los sectores generadores a implementar un manejo diferenciado. En consonancia, el Aviso por el que se da a conocer la Norma Ambiental para la Ciudad de México NACDMX-012-AMBT-2015 establece las especificaciones técnicas obligatorias para el manejo de estas materias en el territorio de la capital, vinculando a los establecimientos mercantiles al uso de

trampas de grasa funcionales y a protocolos estrictos de entrega a centros autorizados.

Estas obligaciones se alinean con las facultades de verificación de la SEDEMA sobre establecimientos mercantiles con servicio de alimentos, y se fortalecen de manera reciente con la publicación en la Gaceta Oficial del “Aviso por el cual se da a conocer el Programa de Certificación Cero Residuos de Alimentos de la Ciudad de México”. Este programa estratégico mandata a los grandes generadores a diseñar planes de implementación para disminuir los impactos ambientales de los residuos orgánicos y sus emisiones de gases de efecto invernadero en un periodo de 18 meses.

Por lo tanto, resulta de vital importancia que las inspecciones y criterios de esta nueva certificación vigilen con estricto rigor que el sector de alimentos cuente con trampas de grasa operativas y con un manejo trazable de todos sus desechos líquidos de cocción, garantizando la protección de nuestra infraestructura hidráulica y la sustentabilidad de la Ciudad de México.⁵

D. Cómo se puede reciclar el aceite de cocina

Una vez que el aceite ya no puede usarse en la cocina, debe recibir el tratamiento adecuado para evitar las consecuencias. Una manera fácil y efectiva de disminuir el impacto ambiental es dejar enfriar el producto, filtrarlo si tuviera residuos sólidos de comida, colocarlo en una botella y llevarlo a puntos de acopio para su correcta disposición, destaca la doctora en Ciencias Químicas.

Como bien reconoce la Fundación Aquae, un centro de referencia en el impulso de la educación, el apoyo a la sostenibilidad y la difusión del conocimiento, algunas

⁵ National Geographic. (2024). **Qué hacer con el aceite de cocina usado: ¿Se puede reciclar?**. Consulta: 24 de junio del 2026. Disponible en: <https://www.nationalgeographicla.com/medio-ambiente/2024/04/que-hacer-con-el-aceite-de-cocina-usado-se-puede-reciclar>

ciudades disponen de contenedores específicos para la recepción del aceite usado. Matkovic menciona que, en pequeñas cantidades, puede servir para crear jabones y velas. A mayor escala, se puede usar para generar biocombustibles, además de ceras y barnices.

El reciclado de aceite no solo evita daños ambientales, también revaloriza el residuo, permite que se convierta en una materia prima para producir un bien con valor agregado y hasta podría generar nuevas fuentes de trabajo. “Esta gestión responsable de residuos, lo quita del lugar de contaminante y lo coloca nuevamente en la cadena productiva”, concluye la investigadora argentina.⁶

E. PROBLEMA

En la Ciudad de México, los establecimientos mercantiles con servicio de preparación y venta de alimentos, tales como restaurantes, cocinas económicas, hoteles, comedores industriales y otros giros similares, generan de manera constante residuos grasos y desechos líquidos de cocción derivados de sus actividades gastronómicas.

Cuando estos remanentes no son manejados adecuadamente, y particularmente cuando los sistemas de retención de grasas no se encuentran instalados, no funcionan correctamente o carecen del mantenimiento adecuado, dichos desechos son vertidos directamente al sistema de drenaje y alcantarillado de la capital.

Esta situación contribuye de manera significativa a la obstrucción de la infraestructura hidráulica de la entidad, provocando taponamientos severos en las

⁶ Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México. (2020). Arranca Sedema con visitas a restaurantes para informar sobre prohibición de productos desechables a partir de 2021. Consulta: 24 de junio del 2026. Disponible en; <https://www.sedema.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/arranca-sedema-con-visitas-restaurantes-para-informar-sobre-prohibicion-de-productos-desechables-partir-de-2021>.

tuberías, emanación de malos olores, proliferación de fauna nociva y, en casos recurrentes, inundaciones en la vía pública durante la temporada de precipitaciones pluviales debido a la pérdida de capacidad en el caudal.

Asimismo, la materia grasa residual que no recibe un confinamiento adecuado representa un contaminante altamente persistente en el entorno urbano. Su vertido en la red hidrosanitaria degrada gravemente la calidad del agua residual, incrementa de forma exponencial los costos de operación y saneamiento en las plantas de tratamiento y genera impactos ambientales negativos en los cuerpos de agua receptores y ecosistemas de la región.

A pesar de que la normatividad ambiental vigente establece obligaciones estrictas para estos comercios en materia de manejo de residuos de manejo especial y control de descargas, en la práctica persisten deficiencias en la verificación y supervisión de su cumplimiento, particularmente en lo relativo a la operación funcional de las trampas de grasa y la trazabilidad en la disposición final de estos líquidos residuales.

Por ello, resulta imperativo fortalecer las acciones de inspección, vigilancia y supervisión por parte de la Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México, a fin de garantizar el cumplimiento efectivo del marco regulatorio local, optimizar el funcionamiento de la red de alcantarillado y prevenir los impactos negativos asociados a estas omisiones en los establecimientos de alimentos.

F. Conclusiones

Del análisis expuesto, se advierte que el manejo inadecuado de grasas y aceites vegetales usados por parte de establecimientos mercantiles con servicio de alimentos representa una problemática ambiental y urbana de impacto significativo en la Ciudad de México, al

contribuir a la obstrucción del sistema de drenaje, al incremento del riesgo de inundaciones y a la contaminación del agua residual.

Asimismo, se identifica que, si bien existe un marco normativo que establece obligaciones claras para los establecimientos en materia de manejo de residuos y protección ambiental, persisten deficiencias en la verificación, supervisión y cumplimiento efectivo de dichas disposiciones, particularmente en lo relativo al funcionamiento adecuado de las trampas de grasa y la disposición final del aceite vegetal usado.

En este sentido, se reconoce que la Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México cuenta con atribuciones para implementar acciones de inspección, vigilancia y coordinación en materia ambiental, orientadas a prevenir y controlar fuentes de contaminación derivadas de actividades económicas.

Por lo anterior, resulta pertinente y necesario exhortar a la SEDEMA para que, en el ámbito de sus atribuciones y con base en su suficiencia presupuestal, fortalezca las acciones de verificación y supervisión a establecimientos mercantiles como restaurantes, hoteles y servicios de alimentos en general, a fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable y prevenir los impactos negativos derivados del manejo inadecuado de grasas y aceites.

CONSIDERANDOS

PRIMERO. – Que el **artículo 2, apartado A, fracción XII**, de la **Constitución Política de la Ciudad de México**, refiere que la Nación Mexicana es única e indivisible, basada en la grandeza de sus pueblos y culturas, esta Constitución reconoce y garantiza el derecho de los pueblos y las comunidades indígenas a la libre determinación y, en consecuencia, a la autonomía para ejercer su derecho al desarrollo integral con base en sus formas de organización económica, social y cultural, con respeto a la integridad del medio ambiente y recursos naturales en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

SEGUNDO. – Que el **artículo 13, apartado A, numeral 1**, de la **Constitución Política de la Ciudad de México**, reconoce que toda persona tiene derecho a un medio ambiente sano para su desarrollo y bienestar. Las autoridades adoptarán las medidas necesarias, en el ámbito de sus competencias, para la protección del medio ambiente y la preservación y restauración del equilibrio ecológico, con el objetivo de satisfacer las necesidades ambientales para el desarrollo de las generaciones presentes y futuras.

Asimismo, el **artículo 16, apartado A, numeral 3**, menciona que los servicios ambientales son esenciales para la viabilidad de la ciudad. Las autoridades adoptarán medidas para garantizar la recarga de los acuíferos, la conservación de los bienes naturales, el incremento de áreas verdes, la protección de la atmósfera, la recuperación del suelo y la resiliencia ante fenómenos naturales; las medidas respetarán los derechos humanos. Se impedirá la deforestación, la destrucción de humedales y la contaminación de aire, agua, suelo, acústica, visual, lumínica y cualquier otra. Se fomentará la adopción de patrones de producción y consumo sustentables, compatibles con el respeto a los ciclos vitales de la naturaleza.

TERCERO. – Que el **artículo 9, fracción XI** de la **Ley Ambiental de Protección a la Tierra en la Ciudad de México**, advierte que las autoridades de la Ciudad de México están obligadas a promover y ejecutar en el ámbito de sus competencias, políticas para reducir la contaminación ambiental y sus impactos en la salud de la población, así como participar en la ejecución de acciones contenidas en los programas de gestión ambiental y de contingencias ambientales.

A su vez, el **artículo 10**, se menciona que la Secretaría del Medio Ambiente del Gobierno de la Ciudad de México, podrá celebrar todo tipo de instrumentos de coordinación y concertación de acciones con autoridades federales, estatales y

municipales, así como con los sectores social y privado, en materia de protección, conservación, aprovechamiento, consumo y producción sustentable, mejoramiento y restauración del ambiente de la Ciudad de México.

CUARTO. - Que la presente proposición con punto de acuerdo tiene como objeto exhortar respetuosamente a las personas titulares de las 16 Alcaldías de la Ciudad de México para que, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y con base en su suficiencia presupuestal, fortalezcan las acciones de mantenimiento, limpieza y seguridad de los mercados públicos ubicados en sus demarcaciones territoriales, con el objeto de preservar estos espacios como centros de abasto y desarrollo económico.

Por lo que hago un llamado a las y los integrantes de este H. Congreso de la Ciudad de México, a efecto de que emitan su voto a favor de la siguiente proposición con punto de acuerdo, bajo el siguiente:

RESOLUTIVO

ÚNICO. - SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DEL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE, EN EL ÁMBITO DE SUS RESPECTIVAS ATRIBUCIONES Y CON BASE A SU SUFICIENCIA PRESUPUESTAL, REFUERCE LAS ACCIONES DE VERIFICACIÓN Y SUPERVISIÓN A ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CON SERVICIO DE ALIMENTOS, A FIN DE GARANTIZAR QUE CUENTEN CON TRAMPAS DE GRASA FUNCIONALES Y UN ADECUADO MANEJO Y DISPOSICIÓN DEL ACEITE VEGETAL USADO, CON EL OBJETIVO DE PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DEL SISTEMA DE DRENAJE EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

Dado en el Recinto del Congreso de la Ciudad de México, a los 01 días del mes de julio del año dos mil veintiséis.

Rosario Morales

DIP. MARÍA DEL ROSARIO MORALES RAMOS

**ROSARIO
MORALES**
DIPUTADA LOCAL DTTO. 32
— ÁLVARO OBREGÓN —