



+

Terra Verde®
UN MUNDO MÁS LIMPIO

Tu aceite usado puede llevarlos más lejos

**Una causa deportiva y ambiental
nacida en Michoacán.**

Compra y recolección de aceite vegetal usado
para apoyar a nuestros atletas.

MORELIA · ALIANZA 2026-2027



LA CAUSA

El esfuerzo también necesita un vuelo

Buscamos apoyar a alrededor de

10 atletas
mexicanos destacados

MUNDIAL DE FUNCTIONAL FITNESS 2026

Glasgow · 11–13 de diciembre

Apoyos sujetos a selección final y recursos reunidos.



El potencial de recuperar aceite

Una estimación histórica dimensiona lo que podemos empezar a recuperar.

MÉXICO



120.5–361.6

millones de litros al año

SIETE MUNICIPIOS DE MICHOACÁN



3.1–9.3

millones de litros al año

Potencial estimado, no cantidades efectivamente recicladas.

Estudio de 2016, con base en 2015. Escenarios de recuperación de 10% y 30% para localidades del estudio.
Michoacán: suma de Apatzingán, Cd. Hidalgo, Lázaro Cárdenas, Morelia, Uruapan, Zamora y Zitácuaro.

El cuidado empieza con el destino del aceite

Verterlo de forma inadecuada puede afectar el agua, el suelo y los drenajes.

- 1 Separa el aceite usado**
No lo viertas en el fregadero.
- 2 Consérvalo para la recolección**
Una vez frío, en un recipiente cerrado.
- 3 Acuerda una entrega documentada**
Registra cantidad, fecha y receptor.

Una acción concreta desde tu cocina.



¿Cuándo es momento de cambiar el aceite?



El aceite muy degradado puede perjudicar la salud.

Calentarlo en exceso y reutilizarlo durante mucho tiempo favorece la formación de compuestos potencialmente dañinos.

Humo prematuro

Humea a la temperatura habitual de fritura.

Espuma persistente

No se disipa fácilmente; no son solo burbujas de los alimentos.

Olor rancio o extraño

Un olor claramente desagradable es una señal de cambio.

Cambio marcado

Color y textura anormales: revísalo, no lo juzgues solo por color.

PARA CUIDAR LA CALIDAD

Controla la temperatura y retira residuos.
Añadir aceite nuevo no recupera el que ya está degradado.

No hay un número universal de reutilizaciones. Aplica tu control de calidad.

Tu aceite impulsa sus vuelos

Te hacemos una oferta según volumen y condiciones de recolección.



¿Ya lo vendes? Danos la oportunidad de cotizar. ¿Lo regalas? También puedes sumarlo a la causa.

Reunir

10,000

litros de aceite de cocina usado

PRIMER HITO · MEDIADOS DE NOVIEMBRE DE 2026



Primero, los vuelos.

Con la venta a Terra Verde apoyaremos principalmente los vuelos.
Si hay remanente, cubriremos otros gastos de participación.

Trazabilidad: de tu cocina a la entrega

Saber de dónde viene el aceite, cuánto se recoge y quién lo recibe.



1

Origen

Negocio, fecha y responsable de la entrega.

2

Recolección

Tipo de aceite, volumen medido y folio.

3

Entrega al aliado

Receptor, fecha y respaldo de recepción.

Proponemos constancia de entrega y reporte de aportación.

El aprovechamiento final solo se reporta con evidencia. Una constancia privada no acredita por sí sola el reciclaje final, no sustituye autorizaciones ni concede el Distintivo ESR®, certificaciones ambientales o deducibilidad fiscal.

No es una colecta de una sola vez.

2026 → 2027



Recolección periódica

Acordamos una frecuencia según tu generación de aceite y la ruta.



Visitas cuando lo necesites

También puedes escribirnos para programar una recolección.



Acuerdos claros

Precio, volumen y condiciones se negocian contigo.

Seguiremos activos lo que resta de 2026 y durante todo 2027.

Tu restaurante también gana visibilidad

Una colaboración para cuidar el entorno y fortalecer nuestra comunidad.



En nuestras redes

Podemos reconocer tu apoyo y mostrar tu negocio, con tu autorización.

Más adelante

Buscaremos dinámicas para que nuestros atletas conozcan y apoyen a los restaurantes aliados.

Una relación que puede crecer

Podemos explorar patrocinios para futuros eventos, sujetos a acuerdo.

Comunidad deportiva con presencia local, nacional y panamericana.
Difusión y actividades por acordar; no se garantiza alcance ni ventas.



+



Guarda este número. Nosotros pasamos.

56 5639 6156

Escríbenos para cotizar o programar una recolección.

Adrian Alejandro Becerril Urena

Presidente de Functional Fitness Michoacán A.C.

adrianb.urena@gmail.com

Sede de entrenamiento: Polivalente del CDER, Olivares de Tzintzuntzan 513, esquina Bucareli.
Col. Vasco de Quiroga, Morelia, Michoacán. Recolecciones: coordinar por WhatsApp.



[ABRIR WHATSAPP](#)

**¿Conoces otro restaurante?
Compártele esta presentación.**

Fuentes y alcance

Los títulos son enlaces. Las referencias completas también están en las notas del PowerPoint.

SALUD Y EVENTO

[6]

[Singapore Food Agency](#)
Reusing Cooking Oils: degradación y salud.

[7]

[Centre for Food Safety · 2019 / 2024](#)
Señales de cambio y buenas prácticas de fritura.

[8]

[USDA · FSIS](#)
Can oil be reused safely? Manejo y descarte.

[1]

[iF3 · Calendario oficial 2026](#)
Mundial: Glasgow, 11–13 de diciembre.

AMBIENTE Y POTENCIAL

[2]

[Ecofys / REMBIO · 2016](#)
Diagnóstico BID–SENER; §4.4 y tabla 21.

[3]

[Gobierno de Zacatecas · 2025](#)
Aceite usado: afectaciones a agua, suelo y drenaje.

[4]

[UNAM Global · 2026](#)
Proyecto EsPumita y aprovechamiento de aceite.

[5]

[ICTI Michoacán · 2025](#)
Antecedente de acopio en Morelia.

DOCUMENTACIÓN

[9]

[Michoacán · Ley de residuos](#)
Marco de manejo y documentación.

[10]

[Cemefi · Distintivo ESR®](#)
Proceso independiente de postulación.

[11]

[PROFEPA · PROFEPA-02-001](#)
Certificación ambiental: trámite independiente.

[12]

[SAT · Reglamento LISR, art. 36](#)
La campaña no ofrece donativos deducibles.

[13]

[Cecufid · CONADE 2025](#)
Ubicación del Polivalente del CDER.

Alcance de la propuesta

Meta, alianza con Terra Verde y operación: información de FFM. Las cifras ambientales son históricas; la documentación es privada. Se conserva la bibliografía original y se añaden fuentes de salud. Actualización: 8 de octubre de 2026.