



BUENAS PRÁCTICAS SUSTENTABLES PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS



#YoReciclOrganicos

www.reciclorganicos.com



Diciembre 2018

Agradecimientos

La ejecución de este programa es gracias al apoyo del Ministerio de Medio Ambiente de Chile y el Ministerio de Medio Ambiente y Cambio Climático de Canadá, que impulsados por el Acuerdo de Cooperación Ambiental que sostienen, además de los compromisos adquiridos en el Acuerdo de París, decidieron dar vida a esta iniciativa que busca incorporar el reciclaje de la fracción orgánica a lo largo de Chile, a través de la implementación de plantas de compostaje o biodigestores anaeróbicos en diferentes comunas del país.

Programa impulsado por



Environment and
Climate Change Canada





**A nivel mundial
solo el 5,5% de los residuos
se compostan y en Chile
sólo el 0,4%.**

Aprovecha al máximo las propiedades del limón



Ya sea con fines culinarios o medicinales, la mayoría acostumbramos a utilizar solo el jugo de limón, sin embargo, muchas propiedades curativas del limón están en su cáscara, ya que ésta contiene de 5 a 10 veces más vitaminas que su jugo. ¡No las desperdicies tirándolas a la basura! Lava el limón y congélalo un par de horas para posteriormente rallarlo y así aprovechar su cáscara. Esta ralladura la puedes espolvorear en tus sopas o ensaladas.

A top-down view of a green recycling bin filled with a variety of food waste. The bin contains fresh produce such as yellow bell peppers, carrots, leafy greens, cherry tomatoes, and a blue plastic container of small white potatoes. There are also some clear plastic bags and a dark grey plastic bag. The bin is overflowing with these items, illustrating the volume of food waste being discarded.

95% de las personas
piensa que botar
alimentos es normal.

Fuente: Estudio "Cuánto alimento desechan los chilenos" (2016)

Los residuos orgánicos corresponden a restos que tienen un origen animal o vegetal.



Los residuos orgánicos corresponden a todos los restos que tienen un origen animal o vegetal, los cuales pueden ser recuperados y convertidos en abono o energía a través de distintas estrategias, tales como, el compostaje, lombricultura o biodigestión. Para el caso de los restos de origen animal infórmate en tu Municipio acerca de sus factibilidad de tratamiento.



127 millones
de toneladas de alimentos
se pierden anualmente.

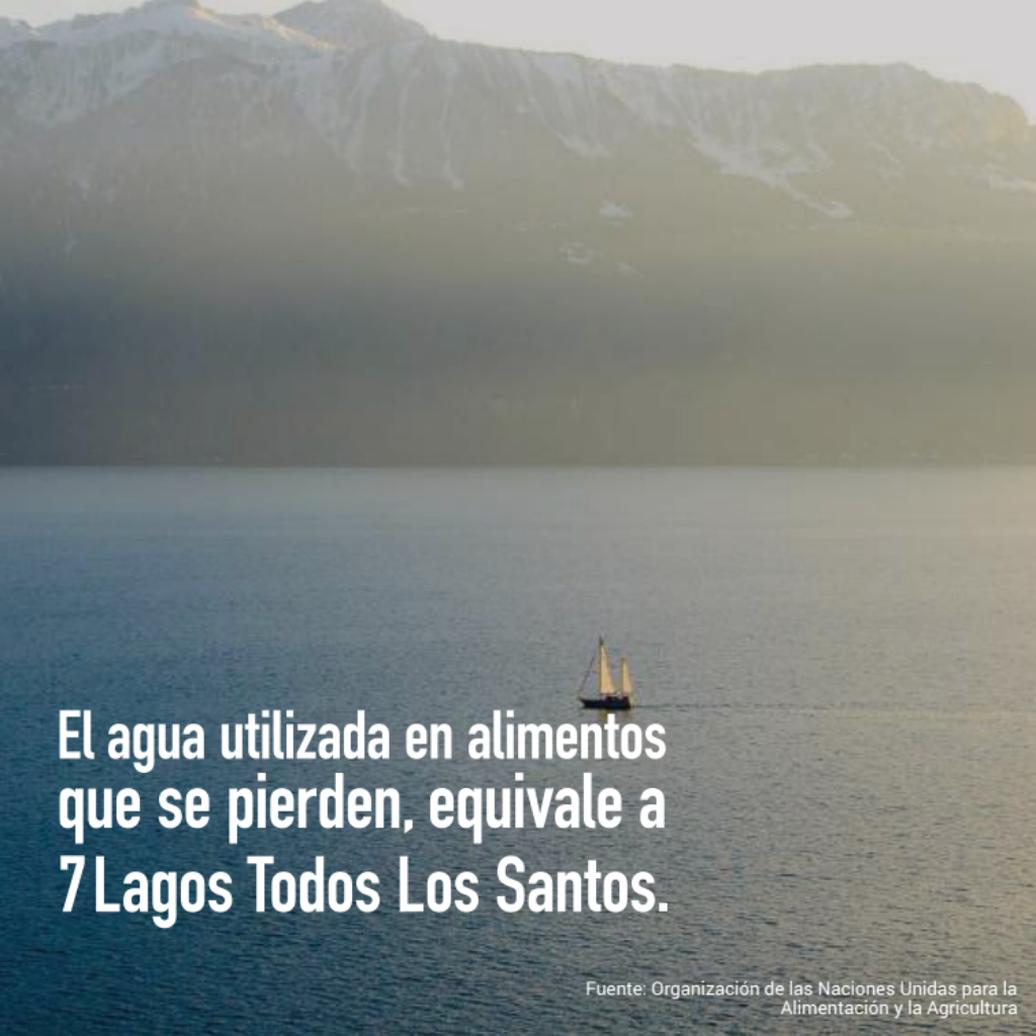
Fuentes: •Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) •Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA)

Antes de incorporar los residuos orgánicos a tu compostera ¡asegúrate de trozarlos!



*** Puedes dejar fermentar unos días tus orgánicos antes de vaciarlos al compost, para acelerar su proceso.**

Antes de incorporar los residuos orgánicos a tu compostera, asegúrate de trozarlos para que el proceso sea más rápido. La idea es que siempre haya un equilibrio entre material orgánico, material seco y humedad.



**El agua utilizada en alimentos
que se pierden, equivale a
7 Lagos Todos Los Santos.**

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

Prefiere ferias libres y tiendas a granel



Puedes utilizar
bolsa de tela.



Si te interesa llevar un vida más sustentable, comprar productos a granel es una de las acciones que puedes hacer. De ese modo, puedes reutilizar frascos y contenedores, comprar cantidades pequeñas para hogares con pocas personas y así, evitar el desperdicio de alimentos que generen más residuos.



La emisión promedio
del país por persona es de
4 toneladas de CO₂ anual.

¿Sabías que puedes cosechar lechuga en tu casa?

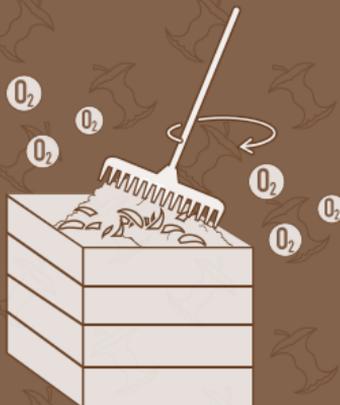


En lugar de cortar la base de la lechuga y tirarla a la basura, colócala en un tazón con un poco de agua. Déjala en un lugar soleado, después de 3 o 4 días te darás cuenta de que nuevos brotes de hojas empiezan a aparecer. Cuando estos tengan unos pocos centímetros de altura puedes trasplantarla en una maceta con tierra.



Chile
es el país sudamericano
que más **basura genera.**

Oxigenar tu compost es una de las acciones más importantes al **reciclar orgánicos**



Uno de los requisitos fundamentales para el proceso de compostaje es que la mezcla tenga una aireación suficiente. Por ello, cada dos o tres días (o al menos una vez a la semana) revuelve el interior de tu compost para oxigenarlo.



La generación de residuos
podría aumentar un **70%**
para 2050.

Fuente: Informe del Banco Mundial "Qué desperdicio 2.0"
(World Bank Report "What a Waste 2.0")

Aprovecha los restos de comida



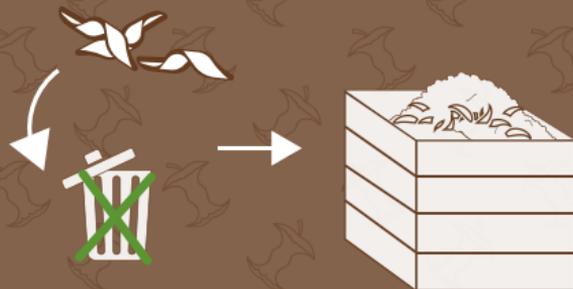
En lugar de tirar a la basura los restos de comida, utilízalos para la cena del día siguiente o congéloslos para otra ocasión. Por ejemplo, la fruta madura sirve para hacer batidos o compotas, mientras que las verduras pueden aprovecharse para cremas o sopas.



En el mundo
1.300 millones de toneladas **de alimentos**
se pierden **anualmente.**

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) 2013

Si no comes las cáscaras...
¡recíclalas!



Si no comes las cáscaras... ¡recíclalas! ¿Sabías que las cáscaras contienen la mayoría de las sustancias activas de las frutas? Por eso, es recomendable consumir (aquellas que sea posible) siempre con cáscara.

Si no te gusta su sabor ¡no las botes a la basura, recíclalas y llévalas a la compostera!



El compostaje doméstico **150 kg**
puede recuperar hasta
de residuos de alimentos al año.

¿Palta “pasada”? ¡Úsala para hidratar tu piel!



Quando una palta sobrepasa su maduración, puede que comerla no sea la mejor opción, pero es posible darle vida útil convirtiéndola en una máscara facial refrescante para hidratar la piel seca.



#YoReciclOrganicos

www.reciclorganicos.com

