

La comida NO es basura

Es tiempo de *incluir la comida*
en su carrito de recolección verde.



Una guía para el Programa de compostaje
de comida de la Ciudad de Burbank



BurbankRecycle.org

Los desechos de comida contribuyen al cambio climático

¿El culpable? Metano.

- El metano es un gas de efecto invernadero 84 veces más potente que el dióxido de carbono a corto plazo.
- El metano se emite cuando los alimentos y otros materiales orgánicos se pudren lentamente en el vertedero.

Los vertederos de California son uno de los mayores emisores de metano, en gran parte debido a los alimentos y otros materiales orgánicos que se tiran a la basura. Sin embargo, el desperdicio de alimentos es el problema medioambiental más fácil de resolver cuando reconocemos su valor y adoptamos nuevos hábitos.

Por eso la comida es el nuevo “verde”, icomo un artículo para el carrito verde!

Reciclaje obligatorio de productos orgánicos

La Ciudad de Burbank requiere ahora que los restos de comida, papel sucio de alimentos y recortes de jardín se incluyan en la recolección de los carritos verdes para su beneficiosa reutilización.



La Ciudad de Burbank está siguiendo una nueva ley estatal, la Ley del Senado (SB) 1383, Ley de Reducción de Contaminantes Climáticos de Vida Corta de California, cuyo objetivo es reducir los desechos de alimentos, conservar la capacidad de los vertederos y hacer frente al cambio climático mediante estos métodos:

- **Redirigir:** Mantener los productos orgánicos fuera de los vertederos mediante el compostaje, la recuperación de energía y otras tecnologías en desarrollo
- **Redistribuir:** Alimentar a la gente mediante el rescate y la recuperación de alimentos comestibles de las empresas

Para mayores informes, visite:
CalRecycle.ca.gov/climate/slcp.

Programa de recolección de restos de comida en carritos verdes

¡Si crece, va en ese! Los desechos orgánicos deben ir en ese carrito verde donde serán compostados en una instalación industrial equipada para tomar una variedad de materiales orgánicos.

Los desechos orgánicos incluyen:

- Todos los restos de comida, incluyendo los de origen animal (carne, huesos, lácteos, cáscaras de huevo)
- Granos de café y hojas de té sueltas (no bolsas de plástico para el té)
- Productos de papel sucio de alimentos (sin revestimiento de plástico)
- Recortes de jardín
- Recortes de árboles, incluyendo ramas (no madera tratada)

¡Si empieza a dudar, hay que averiguar!



WhereItGoes.burbankca.gov

¡Atención! Los residentes de viviendas multifamiliares (apartamentos) atendidos por un transportista privado pueden tener normas de recolección de productos orgánicos ligeramente diferentes. Consulte con el gerente de la propiedad o con la página web del transportista de residuos para obtener instrucciones.

Mire la tapa

La Ciudad de Burbank está haciendo la transición a un nuevo esquema de colores de base para cualquier carrito nuevo o de reemplazo. Por lo tanto, si ve una base negra con una tapa de color, se trata de la misma recolección que los antiguos carritos de color sólido.

- Verde = Compostaje (orgánicos)
- Azul = Reciclaje
- Negro = Basura





La Ciudad de Burbank está ofreciendo a los residentes un cubo de recolección de restos de comida gratuito distribuido en eventos y en la oficina del Centro de Reciclaje de Burbank. Límite de uno por hogar. Visite BurbankRecycle.org para los detalles.

Alimente un cubo, no la basura

La clave es usar un recipiente de recolección práctico con tapa en la cocina para recoger y contener los restos de comida durante la semana. El día de recolección de productos orgánicos, ponga los restos de comida en el carrito de recolección verde, ya sea sueltos o en una bolsa de papel. **(Las bolsas de plástico no están permitidas, ni siquiera las comercializadas como “compostables”).**

Consejos útiles sobre el contenedor de recolección de restos de comida:

- Dé al cubo o recipiente limpio una ligera espolvoreada de bicarbonato de sodio para ayudar a eliminar los olores.
- Retire las etiquetas adhesivas y plásticos de las frutas y verduras.
- Ponga los restos de comida en una bolsa de papel o forre el cubo con papel de periódico para que absorba la humedad.
- Si es posible, mantenga los restos de comida en el refrigerador o el congelador (especialmente los productos animales).
- Vacíe los restos de comida en el carrito verde (véase “Preparación del carrito verde”).
- Lave el cubo o métalo en el lavavajillas.

Preparación del carrito verde

1. Mantenga su carrito de productos orgánicos más limpio añadiendo los productos orgánicos de cocina y los restos de comida recogidos **(sueltos o en una bolsa de papel)** el día de recolección, preferiblemente congelados.
2. Coloque los alimentos encima de los recortes de jardín y luego cúbralos con papel sucio o con más materiales de jardinería.
3. Si no tiene desechos del jardín, cree una barrera, como periódicos o una caja de pizza sucia, antes de añadir los alimentos.



Evite la contaminación del compost

La Ciudad de Burbank va a compostar los productos orgánicos recolectados, así que ponga aparte los plásticos y otros contaminantes. El compost se usa a menudo en las granjas, por lo que es importante suministrarles material limpio y de calidad.

Artículos prohibidos en los carritos verdes:

- Bolsas de plástico*
- Plásticos compostables*
- Empaquetado
- Cubiertos de plástico
- Etiquetas de comida
- Utensilios
- Guantes
- Desechos de mascota
- Arena para mascotas



***Los plásticos compostables son un problema:** Las bolsas de plástico y los utensilios de plástico etiquetados como “compostables” o “bioplásticos” **no** se aceptan en el programa de recolección de residuos orgánicos de los carritos verdes de la Ciudad porque este material no se descompone lo suficientemente rápido en una operación de compostaje comercial.

Estos son basura.

La Ciudad de Burbank dispondrá de equipos que revisen los carritos para ayudar a reducir la confusión y suministrar recordatorios “OOPS” para ayudar a corregir los errores.



Eduque a su jardinero para que mantenga limpio lo verde

La basura de la calle y de las aceras, incluyendo los restos recogidos al usar un soplador para limpiar después del trabajo de jardinería, nunca van en el carrito de productos orgánicos. Soplar en la calle en Burbank (lo que está prohibido por el Código Municipal 4-2-304) provoca tanto la contaminación del carrito verde como la de las aguas pluviales. Asegúrese de que su jardinero sepa que sólo los recortes de jardín limpios van al carrito verde.



Valore los alimentos y reduzca los desechos

Una vez que empiece a recoger los restos de comida, quedará claro cuánto está desperdiciando, isobre todo DINERO! Inspire la conservación de comida con estos consejos sencillos:

- Cree una sección de “comer primero” en su refrigerador como recordatorio.
- Planifique las próximas comidas en función de los alimentos que tenga a la mano.
- Sea realista sobre lo que va a cocinar y cuándo.
- Haga doble tanda y congele los excedentes para consumirlos después.
- Tenga en cuenta que las fechas de “consumo preferente” están relacionadas con la comercialización, no con el deterioro. Juzgue usted mismo los alimentos.
- Busque formas de reutilizar o evitar el deterioro, como hacer caldo con los recortes o congelar las frutas y verduras para hacer batidos.
- Corte las partes manchadas de las frutas y verduras magulladas y disfrute del resto. Use su mejor criterio.
- ¡Aprenda a amar las sobras!
- Aprenda a hacer conservas, encurtidos y mermeladas.
- Comparta los productos horneados extra y el exceso de productos del huerto con vecinos y amigos.

Para más consejos de ahorro de comida, visite

[SAVETHEFOOD.COM](https://www.savethefood.com)



“Revise su refrigerador” y vea la despensa antes de empezar la lista de la compra.

Consejos profesionales de residentes

Muchos residentes ya están encontrando maneras innovadoras de ahorrar en sus inversiones en alimentos mientras reducen los desechos. Los ex alumnos de Burbank Waste Warrior están encantados de ofrecer sus trucos alimentarios favoritos.



Gina: “¡Puede usar casi cualquier cosa como ingrediente de la pizza! Pruebe con pimientos dulces o picantes, giardiniera, hummus, cualquier resto de carne, pescado en conserva, verduras frescas o cocidas y cualquier tipo de queso (incluso requesón).”



Isabel: “Almacenar los alimentos adecuadamente alarga su vida. Un vaso de agua en el refrigerador puede contener hierbas, tallos de lechuga, zanahorias, apio y otras verduras. Sólo tiene que cambiar el agua cada 3 a 5 días.”

Tyler: “¿Tomates arrugados? ¿Cilantro mustio? ¡No hay problema! Siempre que tengo verduras que están en su último día, simplemente las congelo y las uso la próxima vez que hago una salsa fresca, una salsa o una sopa. Añadir verduras no tan frescas a los alimentos de este modo evita que se conviertan en desechos y no afecta al sabor.”



RePENSAR: Reducir, Reusar, Luego Reciclar

La comida que se desperdicia no es sólo un despilfarro de valiosos recursos; es un despilfarro de dinero. Una familia de cuatro miembros gasta \$1,500 al año en comida que no come. La buena noticia es que el desperdicio de alimentos es un problema que podemos resolver. Usted puede:

- **Reducir:** Evite el desperdicio de alimentos.
- **Reusar:** Comparta los excedentes de alimentos con la comunidad. Sea creativo y encuentre otras formas de usar los alimentos antes de que se echen a perder.
- **Reciclar:** Participe en programas locales de recolección de productos orgánicos o haga compost en su hogar.

Compostaje en el jardín — Una solución casera

Cree paisajes más saludables con los nutrientes gratuitos de la naturaleza. Aprenda a hacer abono mediante el Programa de Jardinería Inteligente del Condado de Los Ángeles. A lo largo del año se imparten seminarios en línea y talleres presenciales gratuitos sobre el compostaje. También se pueden adquirir unidades de contenedores de abono con descuento. Para obtener información, visite SmartGardening.com.



“Se necesitan muchos recursos para cultivar, transportar, almacenar, cocinar y llevar la comida a nuestro plato. Cuando tiramos la comida, tiramos también esos recursos.”

~ Dana Gunders, Directora Ejecutiva, ReFED

Centro de Reciclaje de Burbank • 500 South Flower Street • Burbank, CA 91502 • 818-238-3900



BurbankRecycle.org

WhereItGoes.Burbankca.gov

Facebook.com/BurbankRecycle

Instagram.com/BurbankRecycle

Guía la Comida NO Es Basura está disponible en inglés y armenio. Descárguelas en: burbankca.gov/web/public-works/sb1383