Compostaje en casa

Guía Básica

Por: Denise Salinas

Contaminación residuos orgánicos

El proceso de degradación anaeróbica (sin oxígeno) en los rellenos sanitarios produce la emisión de Gases de Efecto Invernadero como el metano, altamente contaminantes para el medio ambiente.

Cuando este gas es emitido a la atmósfera tiene un potencial de calentamiento global 28 veces más alto que el Dióxido de Carbono (CO_2), el cual es uno de los Gases de Efecto Invernadero de mayor importancia e impacto para el fenómeno del Cambio Climático.

¿Cómo podemos ayudar?

Hay distintas maneras de gestionar nuestros residuos orgánicos para evitar la contaminación generada por estos a la atmósfera. Una de estas es el compostaje o vermicompostaje (compostaje con lombrices para acelerar el proceso).

Los pasos básicos para comenzar a compostar en casa son:

1. Separar los residuos orgánicos aptos para el compost (especificados en página 6)
2. Que tu compostera esté en contacto con la tierra. En el caso de ser un departamento tendrás que poner una bandeja abajo de la compostera para eliminar los líquidos.
3. Airear revolviendo los desechos una vez por semana
4. Intercambiar capas de materia orgánica "verde" con "café" para evitar malos olores.
5. Luego de 6-7 meses puedes cosechar tu hummus y usarlo como abono!

Tipos de desechos orgánicos

Sí se puede compostar:

Materiales Verdes: Té, frutas y verduras, restos de café, cáscara de huevo (evitar cítricos)

Materiales Cafés: Hojas y flores secas

Otros:

-Servilletas y papel higiénico.

-Especias y hierbas

-Pan y galletas duras

No se puede compostar:

-Aceite

-Excrementos

-Plásticos, papeles de impresión, latas u otros

¡Siempre buscando planificar tus comidas para reducir la cantidad de residuos al máximo!

Origen de los alimentos

¿Alguna vez te has detenido a pensar qué tuvo que pasar para que tu plato de comida llegue a tu mesa? ¿Quién lo produjo, los ingredientes que tiene, o los impactos sociales o ambientales que tuvo su producción?

Almendras desde California y paltas de Chile en Nueva Zelanda son solo unos ejemplos de las distancias que recorren los alimentos para poder ser consumidos. La globalización de los alimentos destina zonas enteras a la especialización y monocultivos para exportar estos a todo el mundo.

El gran problema con esta situación es la enorme huella de carbono relacionada con la producción de estos alimentos, tanto por los procesos industriales para elaborar estos como por la deforestación que están provocando hoy en día los monocultivos (34% de los suelos a nivel mundial son utilizados para agricultura) y el uso excesivo del agua que requieren estas plantaciones. Todo esto sumado a la enorme cantidad de plásticos usados para empaques que duran tan solo minutos en nuestras manos.

¡Aprende más!

Esta es una guía básica, sin embargo existen muchos recursos más detallados que te enseñarán cómo armar y mantener tu compostera, casos especiales y mucho más! Aquí te dejamos algunas:

https://www.reciclorganicos.com/wp-content/uploads/2020/04/Conceptos-y-tips-para-reciclar-organicos.pdf

https://www.reciclorganicos.com/wp-content/uploads/2020/04/Guia-Compostaje-Domiciliario.pdf

https://lompost.cl/aprende/

Solo tenemos

UN HOGAR

Hagamos todo lo posible por él.

CAI 2020 - Sigamos sumando