



De la Banqueta a la Composta

Un Manual para el Compostaje Comercial de los Residuos Alimentarios

Tabla de Contenidos

1

Introducción

- Antecedentes 2
- ¿Por qué compostar? 3
- Recuperación de Alimentos 4

2

Por dónde Comenzar

- Buenas Prácticas 5
- Debilidad Mortal 8
- Cómo empezar 9
- Lista de verificación 9

3

Preguntas Frecuentes

10

4

Señalizaciones/Carteles y Pósters

11



Un camión compactador cargando residuos alimentarios. Fotografía: Stephanie Minor

Antecedentes

En 2017, las iniciativas Teton County's Road to Zero Waste y America's Zero Landfill in National Parks, de la empresa automotriz Subaru, condujeron un programa piloto de recolección de residuos alimentarios en el Parque Nacional Grand Teton. Dicha colaboración, de suma importancia para el Condado de Teton, Wyoming, identificó a los residuos alimentarios como un punto clave de aprovechamiento para alcanzar la meta propuesta por el condado, de desviar 60% de sus residuos para el año 2030. Durante las temporadas de verano de los años 2017, 2018 y 2019, los participantes del programa piloto, la Grand Teton Lodge Company y Signal Mountain Lodge, desviaron exitosamente 247 toneladas de residuos alimentarios del vertedero. Tras la finalización del programa piloto de recolección de residuos alimentarios, el Condado ahora busca expandir dicho programa a restaurantes y otras entidades productoras de alimentos.



Programa de Recolección de Residuos Alimentarios del Condado de Teton

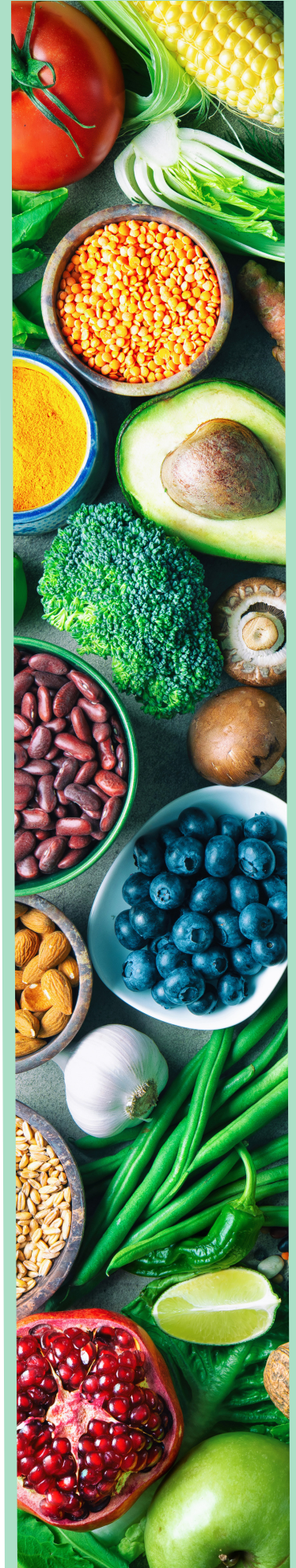
Para garantizar un programa exitoso y completo en todo el condado, en 2022, lanzaremos el programa de recolección de residuos alimentarios del Condado de Teton con un número reducido de entidades productoras de alimentos. La implementación de este programa será un gran paso en el Camino hacia Residuos Cero. Lo más importante es que el programa recolectará solo desperdicios de alimentos. No se aceptarán materiales como utensilios o contenedores para llevar, papel o filtros de café. Al ser de los primeros en adoptar este programa y garantizar una recolección adecuada de residuos alimentarios limpios en tu cocina, podrás beneficiar inmensamente al crecimiento del programa.

¿Por qué compostar?

Adoptar el compostaje en tu negocio puede tener muchas ventajas:

1. PERMITE AHORRAR DINERO. Separar los desechos alimentarios para su recolección puede reducir tus tarifas de recolección de basura.
2. AYUDA A REDUCIR LAS EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO. En el Condado de Teton, los desechos de alimentos en el vertedero conllevan un incremento en las emisiones de CO₂, resultantes del transporte de las cargas pesadas al vertedero o relleno sanitario, ubicado a más de 100 millas de la ciudad y, asimismo, un aumento en la producción de metano, conforme dichos residuos se descomponen anaeróbicamente en el vertedero.
3. CONTRIBUYE A UNA COMUNIDAD MÁS SOSTENIBLE. Al compostar las sobras de alimentos, ayudarás a crear un abono alto en nutrientes, que puede reemplazar a los fertilizantes químicos sintéticos de granjas locales, jardines y jardinería.
4. LA RECOLECCIÓN DE LOS DESPERDICIOS ALIMENTARIOS CREA CONCIENCIA COMUNITARIA SOBRE LOS RECURSOS DESPERDICIADOS. Reconocer los diferentes tipos de desperdicios alimentarios puede informar tus prácticas de compra y hacer más eficiente a tu organización. Tu negocio también recalcará a otros productores de alimentos la importancia de la recolección de dichos residuos, a la vez que involucra a tus empleados y a clientes potenciales en un compromiso con las prácticas sostenibles.
5. SER RECONOCIDO COMO UN NEGOCIO VERDE. La gente quiere apoyar a los negocios que favorecen al medio ambiente. Al participar en un programa de compostaje, tu negocio será más atractivo y ¡podrá distinguirse por sus prácticas medioambientales!

Los programas de recolección de desechos de alimentos en restaurantes y otras entidades productoras de alimentos pueden tener grandes ventajas medioambientales, económicas y sociales para la comunidad del Condado de Teton.



Recuperación de Alimentos

El compostaje no es el único paso que considerar en la reducción del desperdicio alimentario. Si examinamos la Jerarquía de Recuperación de Alimentos a la derecha, podemos vislumbrar un amplio abanico de métodos de reducción del desperdicio de alimentos.

El segundo nivel de la jerarquía es alimentar a quienes padecen hambre. La organización Hole Food Rescue del Condado de Teton rescata y redistribuye alimentos saludables a la comunidad local. Con la ayuda de voluntarios, los alimentos destinados al vertedero por supermercados y otros negocios minoristas de alimentos se recolectan y redistribuyen para alimentar a la comunidad. A su vez, cualquier alimento que no sea aprovechado es destinado a animales de granja o a composta.



¿Qué productos rescata Hole Food Rescue?

	Productos frescos y perecederos	Lácteos	Despensa	Charcutería, salchichonería	Carnes
SÍ <i>por favor</i>	De buen aspecto, comestible	Fecha máxima de caducidad 1 semana	Empaquetados, enlatados	Antes o en la fecha límite de venta	Congeladas, no caducadas
NO <i>gracias</i>	Moho, en mal estado	Caducidad mayor a 1 semana	Abiertos, dañados	Tras la fecha límite de venta	Congeladas caducadas

¿Tienes preguntas?

Visítanos en línea en
HOLEFOODRESCUE.ORG
 o contacta a Hannah al teléfono
 307.201.3010
HANNAH@HOLEFOODRESCUE.ORG



Buenas Prácticas para la Recolección de Desperdicios de Alimentos

Recolectar SOLO COMIDA

- **INCLUYE:** carne, lácteos, otros productos de fuente animal (con la excepción de crustáceos)*, frutas, verduras, granos, etc... DRENA o CUELA el líquido de sopas y otros alimentos líquidos.
- **NO INCLUYAS CONTENEDORES O UTENSILIOS PARA LLEVAR:** incluso si son compostables. Estos productos derivan en altos niveles de contaminación y una composta de menor calidad.
- **NO INCLUYAS PRODUCTOS DE PAPEL:** actualmente el proceso de compostaje no acepta servilletas, popotes de papel, filtros de café, etc. Por favor tíralos a la basura.
- **CONSULTA LA SECCIÓN 4** para más información, incluyendo señalizaciones, carteles y pósters para imprimir mostrando los tipos de contaminación más frecuentes.

*La lista de crustáceos incluye, pero no se limita a, la carne y caparazón/exoesqueleto de: camarones o gambas, langostas, almejas, mejillones, callos o vieiras, ostras y ostiones. El Programa de Compostaje del Condado de Teton prohíbe la integración de crustáceos en los desperdicios alimentarios.

Presta Consideración Especial a la Ubicación y el Tamaño de tus Contenedores

- El espacio de muchas cocinas es limitado. Piensa creativamente sobre qué tamaño de contenedores serán óptimos según tus instalaciones y dónde colocarlos; deben posicionarse convenientemente para que el compostaje sea fácil.
- Facilita el depósito de los desechos de alimentos.
- Coloca dichos contenedores donde se preparan y manipulan los alimentos, a un costado de los contenedores de basura.
- Coloca un dispensador de guantes para manipulación de alimentos adyacente al contenedor de composta.



20 galones



32 galones



64 galones



96 galones



Sara mide 5'4"



Capacita a tus empleados temprana y continuamente

- Incluye la capacitación en recolección de desechos de alimentos en la formación inicial de nuevos empleados
- Vuelve a capacitar a tus empleados si se llegan a contaminar tus contenedores
- Aborda la recolección exitosa de residuos alimentarios en reuniones de empleados o en las pizarras de anuncios de tu sala de descanso/juntas.
- Invita al Coordinador de Divulgación del Programa de Desvío de Residuos del Condado de Teton a reuniones mensuales de empleados, para recibir oportunidades de capacitación y hacer aclaraciones.

(307) 733-7678
ISWROUTREACH@TETONCOUNTYWY.GOV

Sitúa Carteles y Pósters en Sitios de Alta Visibilidad

- Coloca tus carteles o pósters en áreas de mucho tráfico, para crear conciencia y dar indicaciones claras al personal que prepara alimento, así como al personal de limpieza.
- Asegúrate de que todos los contenedores estén debidamente etiquetados.
- Utiliza lenguaje accesible, simple y en múltiples idiomas, además de incluir imágenes.

En la sección 4 de este manual encontrarás
señalizaciones/carteles o pósters para imprimir.

Establece a un “Campeón Compostador”

- Este será el individuo encargado de la recolección de los desechos de alimentos. Puede ser la persona que ya administra los servicios de recolección de basura y reciclaje de tu negocio, alguien que trabaje de cerca con los empleados de la cocina o alguien a quien le apasione la reducción de los desechos y la sostenibilidad.
- Sus responsabilidades incluirán:
 - Capacitación
 - Monitoreo
 - Comunicación con ISWR, la gerencia del negocio y otros empleados sobre desafíos y éxitos
 - Compartir la pasión y el compromiso por el desvío de los desechos y servir de ejemplo a los demás empleados.





- El Campeón de la composta deberá monitorear regularmente los contenedores de recolección, en especial al arranque del programa y con empleados de nuevo ingreso.
 - Revisa el interior de los contenedores y basureros para asegurarte de que no estén contaminados con productos no compostables (por ejemplo, plástico, guantes, contenedores para llevar, productos de papel). De encontrarlos, descártalos, discútelo con tu personal y considera llevar a cabo una reorientación.

Durante las fases de planificación e implementación de tu programa de compostaje es muy importante contar con el apoyo de tu gerencia.

Vacía y Limpia tus contenedores frecuentemente

- Vacía los contenedores de composta de cocina regularmente – los desechos de alimentos pueden ser muy pesados.
- Para evitar malos olores, parásitos y plagas, planea lavar regularmente tus contenedores.
- Mientras que los forros para contenedores de composta no son ideales, sí los aceptamos. Por favor primero considera las alternativas y solo utilízalos cuando sea necesario.

Aceptamos las siguientes marcas de forros compostables:



Promueve los Esfuerzos de Sostenibilidad

- Al crear una cultura comprometida con la sostenibilidad, ayudarás a fomentar el compromiso hacia la recolección de desechos alimentarios.
- ¡Diviértete! Organiza competencias internas u otras iniciativas para maximizar el desvío de desechos de alimentos sin contaminación.
- Difunde los avances en desvío de residuos (por ejemplo, el total de residuos recolectados semanal o mensualmente) en las áreas comunes o en una reunión de empleados.
- Considera compartir y celebrar tus prácticas de compostaje con el público.

La contaminación es la debilidad mortal de la Recolección de Residuos Alimentarios.

La calidad del producto final de la composta está directamente relacionada con el material con el cual se lleva a cabo. Cuando los desechos se contaminan, deben tirarse a la basura.



La contaminación repetida puede llevar a multas y/o al rechazo del cliente por parte del programa.

When in Doubt; Throw it OUT!

**CONTAMINATION
=
LANDFILL**



**CONTAMINACIÓN
=
VERTEDERO**

Si tienes duda, ¡tíralo a la basura!

Una forma de garantizar una composta limpia y segura es limitar los materiales aceptables para solo* aceptar comida en las etapas iniciales del programa. Por esta razón, es indispensable que los empleados que estén involucrados en cualquier etapa de la recolección comprendan bien lo que se debe y no se debe hacer.

*La lista de crustáceos incluye, pero no se limita a, carne y caparazón/exoesqueleto de: camarones/gambas, langostas, almejas, mejillones, callos o vieiras, ostras y ostiones. El Programa de Compostaje del Condado de Teton prohíbe la integración de crustáceos en los desperdicios alimentarios.

Cómo empezar



Contacta a ISWR

Para información sobre precios, opciones de contenedores, fechas y horarios de recolección y para obtener un kit de inicio, contacta a Reciclaje y Residuos Sólidos Integrados del Condado de Teton, al teléfono 307-733-7678 o al correo electrónico ISWRoutreach@tetoncountywy.gov.



Establece Contenedores de Recolección al Interior de tus Instalaciones

Usa cubetas etiquetadas o contenedores verdes con ruedas, para distinguirlos de los basureros. Colócalos a un costado de tus basureros y contenedores de reciclaje y asegúrate de etiquetar todo debidamente. Coloca el contenedor de composta cerca de donde se manipulan los alimentos (zonas de preparación, cocción y limpieza).



Sitúa los Carteles o Pósters en Zonas de Alta Visibilidad

Instala tus carteles en áreas de tráfico y visibilidad para crear conciencia y dar indicaciones claras a tus empleados.



Establece a tu Campeón Compostador

Considera designar a más de uno o quizás uno por cada turno para poder responder a preguntas, fomentar la participación y garantizar la calidad de tu composta, al tener quien monitoree constantemente los contenedores.



Capacita a tus Empleados

Explica qué alimentos pueden incluirse en el programa de compostaje enseñándoles directamente y dándoles el ejemplo. Da seguimiento en correos electrónicos, boletines semanales o durante reuniones. Sé claro con las expectativas. Realiza dicha capacitación con cada empleado nuevo.



Monitorea Continuamente

Alentamos a tu campeón compostador a llevar a cabo auditorías aleatorias para identificar posible contaminación. Si se encuentran contaminantes, retírenlos y abórdelo con el personal. Asegúrate de que tus empleados se sientan facultados para dar crítica y retroalimentación acerca de las prácticas de recolección de residuos de alimentos. Muestra a tus empleados los datos recopilados en tu programa para que vislumbren el impacto de sus esfuerzos y fija metas.

Lista de verificación



Contacta a ISWR



Designa a tu Campeón Compostador



Adquiere y coloca tus contenedores en interiores



Capacita a tus empleados



Sitúa carteles en zonas de alta visibilidad



Monitorea continuamente

¿Por qué es importante rescatar los desechos de alimentos?

Al rescatar los alimentos y redistribuirlos en la comunidad, ayudas a tus vecinos y amigos que más lo necesitan. Lo que ellos no puedan aprovechar, podrá destinarse a apoyar a los animales de granja y estos, a su vez, volverán nuevamente a tu mesa, como alimento. El alimento sobrante puede ser compostado y utilizado por prácticas de manejo de suelo, preservando al paisaje. El Condado de Teton tiene un aspecto natural muy distintivo y el compostaje puede seguir dando a este amado lugar dicha apariencia.

¿Cuántos desperdicios se estima que producirá mi negocio?

Depende de cada negocio. En general, puedes calcular que 35% de tus residuos o desperdicios serán alimentos. ¡No olvides que los desechos de alimentos son pesados! Considera utilizar contenedores pequeños que sean más fáciles de levantar y transportar, aunque los tengas que vaciar más frecuentemente.

En mi negocio, nos preocupa la cercanía de osos y demás vida silvestre. ¿Cómo minimizo posibles enfrentamientos con la vida silvestre?

Manteniendo un entorno limpio y libre de olores, vaciando regularmente tus contenedores. El uso de forros compostables para contenedores cuando sea imprescindible o el lavar frecuentemente los contenedores también ayuda a apaciguar los malos olores y evitar atraer plagas. Todos nuestros contenedores de compostaje para exteriores son resistentes a osos.

¿Por qué es tan importante evitar la contaminación en la recolección de desechos de alimentos?

Los alimentos recolectados se convertirán en composta. La composta se utilizará en campos, jardines, áreas naturales y otros espacios libres de basura. Rechazaremos cualquier carga de desechos alimentarios contaminada. Si se contamina una carga, toda la labor llevada a cabo por los negocios en tu ruta de recolección será en vano.

¿Cómo capacito a mis empleados en este nuevo proceso de desvío de desechos?

La mejor forma de entrenar a alguien es cara a cara. También será necesario aprender sobre la marcha. Para evitar dificultades en la recolección de desperdicios alimentarios, coloca carteles y pósters en áreas de mucha visibilidad. La capacitación y el reentrenamiento deberán hacerse temprana y frecuentemente hasta que la mayoría del personal se sienta lo suficientemente cómodo como para capacitar a otros. ¡Machacando se aprende el oficio! Para capacitación de empleados, contacta a ISWR.

¿Y qué pasa con los productos de papel y contenedores para llevar que son compostables o biodegradables?

En las fases iniciales del programa y para reducir la posibilidad de contaminación, el Condado de Teton NO aceptará estos productos.

¿Qué pasa si mi personal no tiene tiempo para compostar?

El tiempo necesario para clasificar los desechos es mínimo. Es tan simple como añadir otro contenedor a la línea de preparación, que solo se utilizará para alimentos.

Si tengo preguntas ¿con quién me comunico?

Contacta a Becky Kiefer, de Reciclaje y Residuos Sólidos del Condado de Teton, al correo ISWR outreach@tetoncountywy.gov o a los teléfonos 307-733-7678 (línea telefónica principal) y 307-732-5769 (línea directa).



Sugerencias de Recursos sobre Compostaje

¡Reciclaje y Residuos Sólidos Integrados del Condado de Teton está listo para ayudar a tu negocio a arrancar su programa de compostaje de manera simple y eficaz!

A continuación, te presentamos los materiales que tendrás a tu disposición tras apuntarte para nuestro programa de Compostaje de Residuos Alimentarios.



Carteles sobre Compostaje



Calcomanías/
Etiquetas para contenedores



Forros para Compostaje
(sobre pedido)

- EcoProducts
- BioBag



Cubeta para composta



Contenedor para composta
de 64 o 95 gal



Los Desechos Alimentarios – Qué sí y qué no

SÍ



Carne y huesos



huevo y cascarones



verduras y restos vegetales



Frutas y restos



queso



grano usado

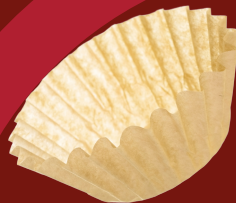


pan

NO



Empaques de plástico



filtros para café



sobres para azúcar o para salsas



guantes



Crustáceos: carne y cascarón



cajas para huevo



etiquetas o ligas de productos perecederos



productos de papel y servilletas



Contenedores y cubiertos compostables para llevar, incluyendo vasos, platos y tazas para café



todo alimento en líquido y sopa debe drenarse

¡SOLO DESECHOS DE ALIMENTOS!



Carne y huesos



pan



Queso



huevo y cascarón



granos



Verduras y restos
vegetales



frutas y restos de fruta

When in Doubt; Throw it OUT!

CONTAMINATION

=

LANDFILL



CONTAMINACIÓN

=

VERTEDERO

Si tienes duda, ¡tíralo a la basura!

