

CLASIFICACIÓN DE RECICLAJE ORGÁNICO

Esta guía permite identificar correctamente los residuos orgánicos y separarlos según su función en el proceso de compostaje, optimizando su descomposición y valorización.



VERDE: RESIDUOS FRESCOS (RICOS EN NITRÓGENO)

- Restos de frutas y verduras
- Cáscaras (plátano, huevo, cítricos en baja cantidad)
- Café y filtros / bolsas de té
- Restos de comida vegetal
- Césped fresco

Aportan humedad y aceleran la descomposición.

CAFÉ: RESIDUOS SECOS (RICOS EN CARBONO)

- Hojas secas
- Cartón sin tratar
- Papel sin tinta o servilletas
- Aserrín y viruta de madera
- Ramas pequeñas

Aportan estructura y evitan malos olores.

PROPORCIÓN IDEAL

2 PARTES RESIDUOS SECOS : 1 PARTE RESIDUOS FRESCOS



Permite equilibrio entre humedad, oxígeno y descomposición.

NO ORGÁNICO / NO COMPOSTABLE

- Plásticos
- Metales
- Vidrios
- Residuos químicos

RESIDUOS ORGÁNICOS NO RECOMENDADOS

- Carnes
- Pescados
- Lácteos
- Aceites y grasas

Generan malos olores, plagas y descomposición inadecuada.

BUENAS PRÁCTICAS DE RECICLAJE ORGÁNICO



CONTROL DE HUMEDAD

Mantener como "esponja húmeda", sin exceso de agua.



AIREACIÓN

Voltear cada 1-2 semanas.



TAMAÑO ADECUADO

Cortar residuos en trozos pequeños para acelerar el proceso.

APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA DE SERVICIOS TURÍSTICOS



RESTAURANTES RESPONSABLES

Separación en origen de residuos orgánicos para compostaje.



HOTELES SOSTENIBLES

Uso del compost en jardines, huertos y áreas verdes del establecimiento.



EXPERIENCIAS CONSCIENTES

Educación ambiental a huéspedes y colaboradores sobre la importancia del compostaje.



DESTINOS SOSTENIBLES

Gestión responsable de residuos orgánicos que contribuye a la conservación del entorno.



MENOS RESIDUOS, MÁS VIDA. Cada residuo orgánico que reciclamos hoy, es un paso hacia un turismo más responsable y un futuro más verde.