



FIESTAS MÁS SUSTENTABLES

Tips y datos prácticos



#YoReciclOrganicos

www.reciclorganicos.com



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



¡Planifica tus compras navideñas!



Puedes utilizar
bolsa de tela.



En las fiestas de fin de año, la cantidad de alimentos que se desperdician aumenta considerablemente. Si en condiciones normales se bota un tercio de la comida, en Navidad puede aumentar hasta en un 80%.

Por eso, al momento de comprar para la cena navideña, te aconsejamos:

- hacer una lista detallada con lo que realmente necesitas y plenamente ajustada a tu presupuesto
- preferir los artículos comercializados a granel
- ser precavidos ante ofertas y promociones que muchas veces no se ajustan a tu ritmo de consumo

¡Evita el desperdicio de alimentos!



REUTILIZA



REFIGERA



COMPOSTA

Considerando que en las fiestas de fin de año, la cantidad de alimentos que se desperdician aumenta considerablemente. Al momento de cocinar, te aconsejamos:

- congelar la comida sobrante
- preparar menús con los "restos" del día anterior
- compostar los residuos orgánicos

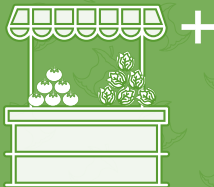
¡Todos podemos contribuir! #YoReciclOrganicos ¿y tú?

Desodoriza con café



Si eres amante del café, no desperdices el resto que queda en el filtro ¡úsalo como desodorizante para el refrigerador!
Pon un par de tazas con café molido ya usado previamente y eso eliminará los olores, ¡ideal para fin de año cuando las festividades generan diversas preparaciones!

En esta navidad ¡disminuye tu huella de carbono!



Para evitar pérdidas de alimentos que comúnmente generan las fiestas de fin de año, te recomendamos preparar la cena con productos locales en lugar de aquellos que deben ser transportados desde muy lejos; de esta forma se evita la emisión de más carbono a la atmósfera.

¡Aromatiza de modo natural!



Los aromatizantes navideños siempre son el elemento extra que hace que todo el ambiente se torne más cálido, ¡hay muchas formas de hacerlos de manera natural y fácil! Por ejemplo, utiliza cáscara de limón y canela, lo único que debes hacer para soltar la esencia es hervirlo todo. También puedes mezclar una cucharadita de extracto de coco, otra de canela en polvo, una más de pimienta y cáscara de naranja. Pon todo en un tazón para que toda la habitación se impregne con su fragancia.

¡No botes los tomates maduros! ¡Haz chancho en piedra!



Tomate maduro



Mortero

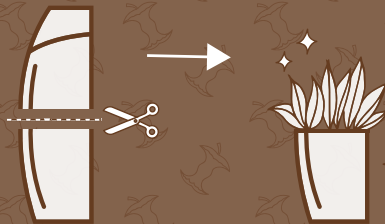


Ajo y Ají

Para preparar un clásico chancho en piedra un tomate no necesita verse impecable, ocupa los que usualmente despreciarías, machácalos y dales vida útil con esta tradicional receta:

- Muele un ajo con la piedra del mortero
- Corta un ají verde en cuadritos, luego agrégalo en el mortero y machácalo
- Corta el tomate en cubitos y machácalo hasta que quede una pasta
- Agrega aceite de oliva y sal a gusto
- Disfrútalo con una marraqueta

**¡Haz tus propios
regalos navideños!**



Esta Navidad sácale partido a tu creatividad y demuestra tu cariño con regalos hechos por ti, ¡que además promuevan el cuidado medio ambiental!

¡Envuelve con papel reutilizable!



***puedes usar
papel periódico**

Llego la época navideña y con ello, uno de los momentos del año con mayor consumo de recursos.

Por eso, te aconsejamos envolver los regalos con papel reutilizable ¡como los diarios!

Puedes darle un toque especial con trozos de tela.

¡Decora
con reciclables!



*puedes armar
una corona de
corchos cortados

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.

¡Haz tu propio árbol de navidad!



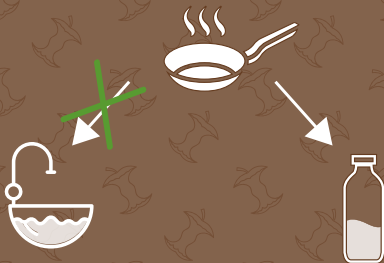
*** puedes usar
libros o lana**

Llego la época navideña y con ello, uno de los momentos del año con mayor consumo de recursos.

Por eso, te invitamos a disfrutar de una navidad sustentable, jemezando por el infaltable árbol!

Esta Navidad te recomendamos fabricarlo con libros usados o trozos de lana.

¿Qué hacemos con el aceite que sobra al freír?



En la cocina pueden generarse infinidad de residuos, uno de ellos es el aceite usado. ¿Qué hacemos con el que nos sobra de cualquier tipo de fritura? ¡No verterlo nunca por el fregadero! porque además de poder atascar desagües y cañerías, es un gran contaminante del medio ambiente.

Lo recomendable es almacenarlo en recipientes para llevarlo posteriormente a un centro de recogida, donde será reciclado.

Evita refrigerar las verduras húmedas



El 50% de los desechos que los chilenos botan a la basura corresponden a orgánicos. Ya les hemos contado que éstos pueden compostarse y así combatir el Cambio Climático. No obstante, antes de esa fase es importante sacarles el mayor provecho y evitar el desperdicio de alimentos.

Un tip para aumentar el periodo de conservación de las verduras, es NO lavarlas antes de refrigerarlas, pues al guardarlas húmedas será más fácil que proliferen las bacterias.



#YoReciclOrganicos

www.reciclorganicos.com

