

## RRWA Columna del Medio Ambiente- Noviembre 2022 Compostar y la Reducción de Desechos de Comida

### Una Ley Con Metas Ambiciosas

A principios de 2022, entró en vigencia la nueva ley estatal de Contaminantes Climáticos de Vida Corta, también conocida como Proyecto de Ley del Senado (SB) 1383. La ley es un esfuerzo estatal para reducir la cantidad de materiales orgánicos como alimentos, productos de papel y recortes de plantas que se desechan en los vertederos. Debido a que los materiales orgánicos se descomponen en los vertederos para producir metano y otros gases de efecto invernadero, que son los "contaminantes climáticos de vida corta" antes mencionados, el objetivo es frenar y reducir los efectos de la crisis climática.

La ley requiere que todos los residentes y negocios comerciales se suscriban a la recolección regular de materiales orgánicos (servicio de contenedores verdes) además del reciclaje y la basura. Todos los materiales orgánicos, incluidos los restos de alimentos en mal estado, los restos de frutas y verduras, la carne, los huesos, los productos lácteos, las servilletas sucias con alimentos y los recortes de plantas, ya no se pueden desechar en el contenedor negro (basura), sino que deben colocarse en el contenedor verde que se envía a las instalaciones de compostaje.

Las grandes empresas productoras de alimentos tienen requisitos adicionales para donar el exceso de alimentos para alimentar a las personas como un esfuerzo para combatir la inseguridad alimentaria. Estas empresas se definen a continuación como Entidades de Nivel 1, que deben comenzar a donar alimentos en 2022, y Entidades de Nivel 2, que deben comenzar en 2024.

### ENTIDADES COMERCIALES DE NIVEL 1 (2022)

- Supermercados
- Tiendas de abarrotes
- Proveedores de servicios de alimentación (con contratos)
- Distribuidores de alimentos
- Vendedores mayoristas de alimentos

### ENTIDADES COMERCIALES DE NIVEL 2 (2024)

- Restaurantes >250 asientos o >5000 pies cuadrados
- Hoteles con servicio de comidas en el lugar y >200 habitaciones
- Establecimientos de salud con servicio de alimentos y >100 camas
- Grandes recintos o eventos con un promedio de >2000 personas por día de funcionamiento
- Agencias educativas locales con servicio de alimentos en el lugar

### Usa el Compost Que Creas



En lo que respecta a las estrategias climáticas, redirigir los materiales orgánicos del vertedero a las instalaciones de compostaje es tan importante como usar el compost creado para reponer los suelos. La crisis climática está ocurriendo debido a un exceso de carbono en forma de metano (CH<sub>3</sub>) y dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) en la atmósfera. La mayoría de las políticas estatales y federales centran su atención en reducir las emisiones de carbono, lo que solo frena la crisis climática. Para detener o incluso revertir la crisis climática, es necesario secuestrar el carbono en el suelo y las rocas. Si se evita que la materia orgánica ingrese a los vertederos se pudiera comparar con cerrar el grifo, ponerle compost al suelo es como limpiar el derrame.



# Russian River Watershed Association

300 Seminary Ave, Ukiah, CA 95482 • (707) 508-3670 • [www.rrwatershed.org](http://www.rrwatershed.org)

El suelo con compost tiene una diversidad mucho más rica de microorganismos, una densidad más porosa y una mayor cantidad de nutrientes como nitrógeno, fósforo y potasio. Por lo tanto, las plantas pueden desarrollar sistemas de raíces más extensos y tener un mejor acceso al agua, todo lo cual se correlaciona con una salud vegetal superior y un tamaño de planta más grande. Cuanto más grande es la planta, más dióxido de carbono de la atmósfera se convierte en azúcares vegetales, material leñoso y carbono elemental en el suelo.

Usar compost local es mejor que usar compost comprado en una tienda minorista. Zero Waste Sonoma organiza regularmente eventos gratuitos de entrega de compost en todo el condado de Sonoma, donde el compost se elabora a partir de materiales orgánicos recolectados de contenedores verdes residenciales. Los eventos se pueden encontrar en [www.zerowastesonoma.gov/calendar](http://www.zerowastesonoma.gov/calendar). Alternativamente, la creación de su propio compost a través de un método de pila caliente en el patio trasero o mediante el vermicompostaje funciona igual de bien. La información y los recursos para comenzar se encuentran en esta página: [www.zerowastesonoma.gov/home-composting](http://www.zerowastesonoma.gov/home-composting).

## Haga de la reducción de desechos una prioridad

Si bien el compostaje y el reciclaje son buenas prácticas que se deben mantener, siguen siendo intensivas en recursos y energía, lo que significa que la reducción de desechos siempre debe ser una prioridad. En cuanto a los alimentos, según un estudio de 2020 publicado en el American Journal of Agricultural Economics, “Estimación del Desperdicio de Alimentos Como Ineficiencia de la Producción Doméstica” (<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/ajae.12036>), el hogar estadounidense promedio desperdicia el 31,9% de lo que compra anualmente. Imagina comprar 3 bolsas de comestibles pero dejar una en el estacionamiento. Esto puede tomar la forma de sobras olvidadas en la parte trasera del refrigerador, productos en mal estado, pan mohoso en el mostrador o carnes compradas durante una oferta pero ahora quemadas en el congelador. Los investigadores encontraron que los hogares con mayor desperdicio de alimentos tendían a tener dietas más saludables y mayores ingresos, mientras que los hogares con niveles más bajos de desperdicio tendían a elaborar listas de compras

Con eso en mente, aquí hay algunas sugerencias para reducir el desperdicio de alimentos en el hogar:

- Compre con una lista y evite comprar alimentos perecederos a granel.
- Cocine sólo lo que pueda comer para evitar las sobras.
- Comer y utilizar todas las partes de la planta o animal. Por ejemplo, las hojas de coliflor, los tallos de kale y los tallos de cilantro están llenos de sabor y tiernos después de ser cocinados. El libro de recortes gratuito de IKEA (<https://www.ikea.com/ca/en/files/pdf/58/9f/589f2b5d/the-scrapbook.pdf>) de recetas ofrece sugerencias únicas.
- Almacene los alimentos adecuadamente para prolongar la vida útil
- Coma primero los alimentos más perecederos. Tener una canasta o una sección del refrigerador a la altura de los ojos con una etiqueta que diga “cómeme primero” puede ayudar.
- Obtenga inspiración en línea y tenga algunas recetas que sean flexibles con los ingredientes. Chili/sopa, guisos, tazones de arroz, tortillas, arroz frito, chilaquiles y curry son algunos ejemplos.
- Los Conservadores Maestros de Alimentos del Condado de Sonoma ofrecen talleres gratuitos y recursos educativos para ayudar a prolongar y preservar la vida útil de los alimentos que de otro modo podrían desperdiciarse: <https://ucanr.edu/sites/MFPSC>
- Hacer pequeños cambios en el estilo de vida como el compostaje, el reciclaje y la reducción de la cantidad de alimentos que se desperdician puede parecer insignificante y pequeño, pero sus esfuerzos combinados pueden marcar una gran diferencia frente a una crisis climática..

*Este artículo fue escrito por Xinci Tan, Organics Program Manager con Zero Waste Sonoma, para la RRWA. RRWA ([www.rrwatershed.org](http://www.rrwatershed.org)) es una asociación de agencias públicas locales en la cuenca del Russian River que trabajan para coordinar programas regionales de agua limpia, restauración del medio ambiente y proyectos de mejoramiento de la cuenca.*