



—COMPROMETIDOS CO  
TEU FUTURO E O DE GALICIA—



## Entrevistas



Clara Pérez  
RESPONSABLE DE  
COMUNICACIÓN  
DE ÁMBILAMP

**"Tenemos una logística sólida que llega a todos los puntos de España"**

[Ler máis...](#)



Alejandro Lajo  
SOCIO DIRECTOR  
DE REVERTIA

**"Estamos perdiendo el miedo a adquirir equipos reacondicionados"**

[Ler máis...](#)

## Editorial



Javier Domínguez  
PRESIDENTE DE SOGAMA

**"Ollo: a comida non se tira"**

[Ler máis...](#)

## Mundo SOGAMA

**"Comer si, tirar non", nova campaña contra o desperdicio alimentario**

Un terzo dos alimentos producidos no mundo, cos que se podería alimentar a 2.000 millóns de persoas, acaban desperdiciados. Conscientes da necesidade de poñer o seu gran de area para atallar este problema, Sogama e a Consellería de Medio Ambiente e Ordenación do Territorio puxeron en marcha a campaña "Comer si, tirar non".



[Ler máis...](#)

## Actualidade

**"Recíclate con Sogama" encara o final de curso cun alto nivel**

Balance da actividade de Aeversu en 2017

Edición dun conto dos Bolechas sobre a redución de residuos

Novo folleto corporativo sobre os 3R

[Ler máis...](#)

## Multimedia

Videoconto: os traxes de baño son para o verán

Xogo online para escolares e microvídeos da campaña "Comer si, tirar non"



[Ver máis...](#)

## Eventos

Nimega, Capital Verde 2018

Detección en órbita de residuos plásticos mariños

Medra o gran parche de lixo no Pacífico

Convocados os "Proxectos Clima" do Mapama

[Máis eventos...](#)

## Receitario



**Que comes hoxe?**

Hamburguesa de cocido galego

[Ver receita...](#)

Síguenos en...



[www.sogama.gal](http://www.sogama.gal)





## “Ollo: a comida non se tira”

Coincindo co Día Internacional da Reciclaxe (17 de maio), dende Sogama lanzamos, co apoio da Consellería de Medio Ambiente e Ordenación do Territorio, a campaña “Comer si, tirar non”. Trátase dun pequeno gran de area na loita que todos debemos abandeirar contra o desperdicio alimentario, un grave problema con serias consecuencias ambientais, económicas e sociais, ademais de morais, que debe ocuparnos e preocuparnos, e en cuxa solución deben participar todos os axentes da cadea alimentaria: desde os propios produtores ata os consumidores finais.

Cando un reflexiona ao respecto, resulta francamente irracional comprender que se estean investindo inxentes cantidades de recursos (terra, auga, enerxía, traballo humano) na produción de alimentos que, posteriormente e por diversas circunstancias, acaban refugados. Nalgúns casos por razóns francamente estériles e insólitas: non cumpren cos requisitos estéticos. Ao parecer, os alimentos feos non merecen un oco na nosa cesta da compra, e iso malia que as súas características nutricionais sexan idénticas ás dos guapos.

Hai que poñer límites a esta senrazón. As cifras son arrepiantes. Un terzo dos alimentos que se producen no mundo para o consumo humano, é dicir, da orde de 1.300 millóns de toneladas

anuais, acaban desperdiciadas; unha cantidade coa que se podería dar de comer a 2.000 millóns de persoas. O fogar, cun 42%, contribúe en gran medida a este fenómeno e é neste ámbito no que queremos traballar.

Con tal fin, editamos unha guía didáctica na que incluímos sinxelos consellos cos que reducir a cantidade de comida que cada día acaba tirada no cubo do lixo, deseñamos un xogo en liña para os máis pequenos da casa, elaboramos unha serie de microvídeos divulgativos con recomendacións accesibles e de interese, así como cuñas radiofónicas, e estamos a impartir charlas, informativas e formativas, en asociacións e colectivos sociais.

En definitiva, queremos contribuír a modificar hábitos. Trátase de poñer un pouco de cordura e rescatar a cultura do máximo aproveitamento da que facían gala os nosos devanceiros e que, alegremente, tamén foi refugada co modo de vida lineal.

Consumir de forma responsable, diferenciar entre data de caducidade e data de consumo preferente, organizar e revisar a despensa e a neveira, axustar as racións ao número de comensais, aproveitar as sobras e pedilas nos restaurantes. Pequenos xestos para grandes resultados.

A circularidade impoñe, do mesmo xeito que o sentido común. ●

### Presidente de Sogama

Javier Domínguez Lino

Editorial en castelán

## Entrevistamos a...



Clara Pérez

Responsable de  
Comunicación de  
AMBILAMP

### *"Siempre hemos registrado una tendencia ascendente en el volumen de recogida de lámparas y luminarias"*

Todas las bombillas y leds fundidos que depositamos para su reciclaje son recogidos por AMBILAMP, una asociación sin ánimo de lucro creada en 2005 para gestionar este tipo de residuos. Solo en estos trece años han gestionado el reciclaje de más de 174 millones de unidades de lámparas, lo que les han permitido dar una segunda vida a los materiales que las componen como vidrio, metales y plástico. Hablamos con la Responsable de Comunicación, Clara Pérez.

#### **"Reciclamos la luz" es el lema que acompaña la gestión de AMBILAMP, pero ¿en qué se traduce realmente la actividad de esta asociación?**

La actividad fundamental de AMBILAMP es el reciclaje de los residuos de lámparas (fluorescentes, bajo consumo, lámparas de descarga y leds), de luminarias y, a partir de agosto, a través de AMBIAFME también de material eléctrico.

#### **Se nos ha agotado la vida útil de un fluorescente, de una bombilla de bajo consumo, de un led o de una luminaria. ¿Qué hacemos? ¿A dónde los llevamos?**

AMBILAMP tiene distribuidos a nivel nacional una red de más de 35.000 puntos de recogida, de los cuales 1.385 está ubicado en Galicia. En función del origen del residuo, la red proporciona distintas opciones para que todos podamos realizar nuestra labor de reciclaje de una manera cómoda y sencilla. Para AMBILAMP una de las premisas más importantes, y que

siempre tiene en mente, es la de "acercar el contenedor". Los ciudadanos, por ejemplo, pueden llevar los residuos a su punto limpio municipal más cercano, o al comercio (tienda de iluminación, supermercado,...) donde vayan a adquirir una lámpara nueva. Allí encontrarán contenedores de AMBILAMP. Para conocer la ubicación exacta de todos ellos, en nuestra web existe un [localizador de puntos de recogida](#) en el que podrán encontrar cuál es el más cercano a sus domicilios, tanto para ciudadanos como para profesionales.

#### **Entendemos que la recogida y transporte de estos materiales en todo el territorio español requiere de un gran esfuerzo logístico y de organización. ¿Cómo lo consiguen?**

Desde el inicio de su actividad en 2005, AMBILAMP ha desarrollado su sistema logístico para efectuar la recogida en todos los puntos de reciclaje. Cuando el contenedor está cercano al 80% de su capacidad, desde el punto de recogida

### ***"AMBILAMP tiene distribuidos a nivel nacional una red de más de 35.000 puntos de recogida, de los cuales 1.385 está ubicados en Galicia."***

se avisa a AMBILAMP que se ocupa de recoger el residuo de forma gratuita. Después, los residuos de lámparas son llevados a las 5 plantas de tratamiento con las que trabajamos y que están situadas a lo largo de la geografía española: Recypilas (Bilbao), UTE Vilomara (Barcelona), Recilec (Sevilla), Recybérica Ambiental (Madrid) y Vaersa (Valencia). Por su parte, el residuo que proviene de las luminarias se traslada hasta Indumetal Recycling (Bilbao), Recybérica Ambiental (Madrid), UTE

## Entrevistamos a...

*"Con un sencillo gesto de reciclar una lámpara o una luminaria, los ciudadanos pueden contribuir a la preservación del medio ambiente."*



Vilomara-Electrorecycling (Barcelona) y Recicle (Sevilla). Tenemos un sistema logístico sólido cuya capilaridad supone llegar a todos los puntos de España y dar un servicio eficiente y próximo a la generación del residuo.

**¿Qué tratamiento medioambiental reciben estos materiales? Es decir, ¿en qué se puede convertir esa bombilla, led, fluorescente o luminaria que ya no sirve?**

Una vez que los residuos de lámparas y luminarias llegan a la planta de reciclaje, lo más importante es separar y recuperar cada uno de los elementos que las conforman: vidrio, metales, plástico y pequeñas cantidades de mercurio que pueden contener la fluorescencia y las lámparas de bajo consumo.

El vidrio se emplea en la fabricación de frascos, asfalto y cerámicas. Los metales se utilizan nuevamente en la industria siderúrgica para la fabricación de cualquier objeto de metal. Por su parte el plástico, a través de recicladores especializados, se destinará a cualquiera de las múltiples aplicaciones de plástico reciclado. Por

último, los polvos fluorescentes que contienen mercurio son almacenados en condiciones de seguridad.

**Hablemos de cifras. ¿Cómo ha evolucionado en los últimos años el reciclaje de los dispositivos luminosos que se encuentran bajo la gestión de AMBILAMP?**

En AMBILAMP nos sentimos especialmente orgullosos de poder afirmar que desde que comenzó nuestra actividad en 2005 (reciclaje de lámparas) y en 2012 (reciclaje de luminarias) siempre hemos registrado una tendencia ascendente en el volumen de recogida año a año. En concreto, en 2017 recogimos para su reciclaje 2.649 toneladas de residuos de lámparas y 1.779 toneladas de residuos de luminarias a nivel nacional. Estas cifras representan un incremento con respecto a las del año anterior. Desde 2005 la asociación registra un acumulado de 23.000 toneladas de residuos de lámparas reciclados (más de 174 millones de unidades) y desde 2012, ya ha contabilizado 4.888 toneladas recicladas de luminarias. Solo entre enero y febrero de 2018, AMBILAMP ha recogido para su

reciclaje 468 toneladas de lámparas y 400 toneladas de luminarias. En el caso de Galicia, se recogieron 153.887 kg de residuos de lámparas en 2017 y 64.075 kg de residuos de luminarias. En este caso en concreto, el ascenso de recogida de residuos de luminarias ha sido de más del 20% con respecto al año anterior.

**Ustedes también llevan a cabo labores de educación, formación y concienciación social. ¿Cómo está respondiendo la población?**

Muy bien. En términos generales, estamos muy contentos de los resultados obtenidos. El que cada año se incremente el volumen de residuos recogidos nos demuestra que hay que seguir reforzando los dos pilares en los que se basa nuestra actividad diaria. Por un lado, la ampliación de la red de recogida, para que todos dispongamos de un contenedor de AMBILAMP cerca que nos facilite la labor de reciclado. Por otro lado, la concienciación medioambiental es primordial para que los ciudadanos conozcan cómo con un sencillo gesto de reciclar una lámpara o una luminaria pueden contribuir a la preservación del medio ambiente. ●

## PERFIL PROFESIONAL

Licenciada en Periodismo y máster en Comunicación Corporativa por la Universidad Pontificia de Salamanca, ha realizado asimismo el máster en Dirección de Comunicación, Relaciones Públicas y Protocolo de la ESERP Business School. Tras su paso por Vocento MediaTrader como project manager y por Imedia Sostenibilidad como ejecutiva de cuentas, en 2009 se incorporó a AMBILAMP donde desempeña en la actualidad el cargo de Responsable de Comunicación, dentro del departamento de Marketing de la asociación.



## Entrevistamos a...



Alejandro Lajo

Socio director de Revertia

### *"Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos son los que más están creciendo a nivel europeo"*

A pesar de ser una empresa joven, Revertia se ha convertido a día de hoy en todo un ejemplo de economía circular al hacer de la reutilización de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) su seña de identidad. Un caso de éxito surgido en un contexto de crisis, en un sector ya maduro, pero con potencial. De hecho, en solo seis años, han pasado de gestionar 20 a 280 toneladas de material. Hablamos con Alejandro Lajo, socio director, de sus inicios, trayectoria y proyectos.

#### **¿Cuál es el cometido de Revertia y cómo ha evolucionado en los últimos años?**

Revertia es una iniciativa empresarial gallega que se constituye en 2011 con el fin de prestar un servicio integral a la gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Desde nuestros inicios estamos plenamente alineados con la economía circular al apostar por la reutilización de los residuos como la mejor de las opciones de tratamiento, tal y como establece la normativa vigente sobre la materia. Se nos suele olvidar que el reciclaje, siendo deseable, tiene por delante dos alternativas preferibles desde un punto de vista medioambiental. Hablamos de las famosas 3 R: reducción de los residuos generados, reutilización y reciclaje. Buena parte de los equipos que llegan hasta nuestras instalaciones de tratamiento pueden tener a menudo una segunda vida por lo que siempre tratamos de prolongar su vida útil mediante un adecuado reacondicionamiento, haciendo posible

que se vuelvan a usar y, cuando esto ya no sea posible, se desmantelen y se reciclen en un círculo continuo.

A pesar de que Revertia surgió en un contexto de crisis económica general y de pertenecer a un sector maduro y con mucha competencia, teníamos claro que debíamos diferenciarnos y ofrecer servicios adicionales en materia de sostenibilidad que dieran valor a nuestras propuestas como son la cuantificación del beneficio ambiental de nuestros procesos de reutilización mediante el cálculo de la huella de carbono o la colaboración con proyectos sociales.

Tras más de 6 años de actividad, hemos pasado de gestionar 20 toneladas de residuos en 2011 a recibir 280 en 2017, aumentando considerablemente nuestros porcentajes de reutilización.

#### **La expansión de la firma se ha evidenciado con la apertura de un centro en Madrid. ¿Cómo valoran este salto?**

Efectivamente, a finales de 2016 abrimos un nuevo centro de

tratamiento en Madrid con el objetivo de optimizar la logística de las retiradas y evitar trasladar residuo desde los puntos de la península más alejados de nuestro centro de O Porriño, con el impacto que ello tiene en emisiones de CO<sub>2</sub> debido al transporte.

No cabe duda de que Madrid era la mejor de las opciones por su situación geográfica y por consolidar allí buena parte de nuestra estrategia de negocio. Esto nos ha permitido prestar un mejor servicio reduciendo tiempos de recogida y tratamiento además de poder ser más competitivos al reducirse los costes de transporte.

#### **Aunque, en general, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos entran en la gestión de Revertia, lo cierto es que su especialidad se encuentra en la reutilización de equipos informáticos y de telecomunicaciones obsoletos. ¿Cómo lo hacen?**

Dentro de los RAEE, los derivados de equipamiento informático y de telecomunicaciones están creciendo de

## Entrevistamos a...

manera exponencial debido al aumento de su consumo y muchos de los que llegan hasta nuestras instalaciones son potencialmente reutilizables. Una vez en nuestra planta, procedemos de manera visual a clasificar aquellos equipos que todavía pueden tener una segunda vida de los que no, en función de su estado, características y modelo. Los que no son aptos para su reutilización se separan para su envío a gestor final de reciclaje garantizando en todo momento su trazabilidad. Nuestros procesos de reutilización están basados en manuales estandarizados y catálogos de tratamiento que hemos ido desarrollando y mejorando con el tiempo. Sometemos los equipos a una serie de operaciones como son la limpieza, el borrado seguro de la información de los discos duros y la instalación del sistema operativo para, finalmente, realizar una serie de controles de calidad y test de estrés para garantizar que el equipo va a salir de nuestras instalaciones como producto con todas las garantías de funcionamiento.

#### No contentos con ello, todo apunta a que, en breve, se irán a por las tablets y los smartphones...

Al igual que los informáticos, estamos ante una categoría de aparatos cuyo consumo se ha disparado de manera espectacular en los últimos años lo que conlleva, por tanto, un aumento considerable de la generación de residuos derivados de los mismos. Consideramos que muchas de las tablets y smartphones tienen un periodo de uso muy corto en manos de su primer propietario o consumidor lo que hace que muchos se desechen cuando todavía pueden tener una vida mucho más larga. En Revertia, vamos a estudiar si la reutilización de esta categoría de residuos es viable desde tres puntos de vista: el ambiental, económico y social aunque, *a priori*, consideramos que sí. Somos conscientes de que la reutilización solo será una actividad viable y sostenible si hay una salida de mercado para este tipo de equipos. En este sentido, detectamos que cada vez más estamos perdiendo el miedo a adquirir equipos reacondicionados puesto que pueden cumplir sobradamente nuestras expectativas.

**Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos crecen tres veces más rápido que el resto de desechos y su correcta gestión se ha convertido en todo un desafío para la humanidad.**



La sede de Revertia está en O Porriño (Pontevedra).

#### ¿Estamos preparados?

De hecho, es el residuo que más está creciendo a nivel europeo. El año pasado generamos en Europa cerca de 20 millones de toneladas y en España en torno a 800 mil por lo que, efectivamente, su adecuada gestión se convierte en todo un desafío y más cuando una buena parte de los mismos no se gestiona de manera correcta. Esto se traduce en graves consecuencias ambientales en forma de contaminación del agua, aire y suelo. Pero además hay una derivada económica importante como es la pérdida de valiosos recursos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos como son metales, tanto básicos (cobre, estaño, plomo y aluminio), metales especiales (cobalto, indio y antimonio), metales preciosos (plata, oro y paladio) o tierras raras, entre otros. Estos materiales confieren un elevado valor a estos residuos, ya que su extracción en la naturaleza es costosa y escasa, por lo que estos residuos se consideran una forma de minería urbana. De ahí la importancia de su recuperación y conservación como materias primas secundarias y subproductos para otros posibles usos. Estamos, por tanto, ante el momento de convertir un problema de gestión de residuos en nuevas oportunidades económicas y empresariales y transitar hacia modelos productivos circulares en el que los residuos de unos se conviertan en recursos para otros. En definitiva, la pérdida de recursos que

*"Los RAAE son fuente de materias primas secundarias y subproductos. Son una forma de minería urbana."*

conlleva el actual modelo es algo que ninguna economía puede permitirse.

#### Ha sido también destacable la participación de Revertia en proyectos europeos de alto nivel. ¿Cuáles han sido los resultados y conclusiones de estas experiencias?

Podemos destacar nuestra participación en dos proyectos europeos de alcance, uno ya finalizado y que dio unos excelentes resultados y el segundo, aún en fase de inicio, pero muy interesante al explorar las opciones de reutilización de nuevas categorías de RAAE. Respecto al primero, se trata del proyecto ecoRaee financiado por el programa LIFE+ de la Unión Europea en el que participamos en consorcio con la Universidad de Vigo y con el Centro Tecnológico Energylab. Finalizó en julio de 2015 y quedó demostrado que la reutilización de equipos informáticos es económica, técnica y

## Entrevistamos a...

ambientalmente más eficiente que el reciclaje de los mismos.

Una de las acciones más destacables fue el análisis de ciclo de vida (ACV) de un puesto informático completo con el fin de evaluar el impacto ambiental del proceso de preparación para la reutilización y poder comparar los resultados con un escenario alternativo. Para ello se analizaron todas las etapas de la vida de un puesto informático, desde la extracción de materias primas hasta el fin de su vida útil.

Uno de los resultados más interesantes de este estudio es que, en la categoría

de cambio climático, un puesto informático reutilizado permite ahorrar, en términos globales, 191 kg de CO<sub>2</sub> frente a uno nuevo.

### ¿Y el segundo?

El segundo es el proyecto Estrae que está financiado por el Programa Interreg de cooperación transfronteriza España - Portugal y que tiene por finalidad mejorar la gestión de los RAEE en el espacio transfronterizo Galicia – Norte de Portugal. Está liderado por la Diputación Provincial de Pontevedra y formamos parte del consorcio 6 entidades del sector público y privado de ambos países. El papel de Revertia en este proyecto va a ser el de contribuir activamente a aumentar los porcentajes de reutilización de la categoría de residuos relativos a tablets y smartphones para lo que se tratará de demostrar su viabilidad desde el punto de vista económico, social y ambiental. ●

*"Un puesto informático reutilizado permite ahorrar 191 kg de CO<sub>2</sub> frente a uno nuevo."*

*"Estamos ante el momento de convertir un problema de gestión de residuos en nuevas oportunidades económicas y empresariales."*

## PERFIL PROFESIONAL

Alejandro Lajo es licenciado en Ciencias Económicas por la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), MBA por el IE Business School y tiene más de 10 años de experiencia en el sector de la recuperación y el reciclaje.

A partir de 2004 ocupó distintos puestos de responsabilidad en el Grupo Lyrsa, empresa líder en la gestión de residuos metálicos de origen industrial. Desde 2012 es socio director de Revertia, empresa dedicada a la gestión de residuos eléctricos y electrónicos (RAEE) y especializada en la reutilización de equipos informáticos obsoletos.

En este cargo, es responsable de la participación de Revertia en dos proyectos europeos relacionados con la economía circular y la gestión sostenible de residuos, liderados por la Universidad de Vigo y la Diputación de Pontevedra, respectivamente.



# Mundo SOGAMA

## “Comer si, tirar non”, nova campaña de Sogama contra o desperdicio alimentario

Estará en vigor durante todo este mes de maio e, de forma permanente, pode consultarse na web da empresa pública



### COMER SI, TIRAR NON

Dez consellos para reducir o desperdicio alimentario no noso fogar - E.O.B.A. SEMANA

**OS DATOS**

- Ao longo da cadea agroalimentaria perdéase entre un 30% e un 50% de alimentos sáns e comestibles que podían ser aproveitados.

- Un terzo dos alimentos que se producen no mundo para o consumo humano, e dicir, 1.300 millóns de toneladas anuais, acaban desperdiciados, unha cantidade que sería suficiente para alimentar a 2.000 millóns de persoas.

- Non fogaren espellos, e, se o comestible refégase, compáranse e, se sobra, non se comede, e dicir, non se tira. O 85,7% dos comestibles que se tiran son hortalizas, verduras e pan branco.

- O fogar contribúe ao desperdicio alimentario con 43%, correspondendo o resto ás etapas de fabricación (39%), distribución (14%) e restauración (14%).

- Non fogaren espellos, e, se o comestible refégase, compáranse e, se sobra, non se comede, e dicir, non se tira. O 85,7% dos comestibles que se tiran son hortalizas, verduras e pan branco.

- O Parlamento Europeo propoñe reducir un 30% o desperdicio de alimentos para 2017, e un 50% para 2030. Sumate a este fin!

- Na ámbito comunitario, e segundo estimacións da Comisión Europea, pódese, en dependencia do país, evitar o desperdicio de alimentos, se traballa en 150 millóns por habitante, un fenómeno que provoca a emisión 170 millóns de toneladas de CO<sub>2</sub> e require o uso de 36 millóns de toneladas de recursos.

- Se o desperdicio alimentario fose un país, sería o terceiro maior emisor de GEI (Gases de Efecto Invernadoiro), tras EEUU e China.

- España é o sétimo país da UE que máis comida desperdicia, con 7,7 millóns de toneladas.

- España é o sétimo país da UE que máis comida desperdicia, con 7,7 millóns de toneladas.

**QUE FACER**

1. Crea un menú semanal e, en función dos menus, elabora unha lista da compra na que se inclúan unicamente o necesario.
2. Comproba o estado da despensa e a nevera, recordeira os prazos para consumir antes daquela que máis tempo de vida restante que os alimentos. Se aínda teñan as mesmas propiedades nutritivas que os "gamos".
3. Diferencia entre data de caducidade (momento a partir do cal o alimento pode presentar problemas de seguridade alimentaria) e risco para o saúde e vida, de consumo inmediato (momento a partir do cal o alimento pode sufrir cambios de características, tal e como textura e sabor, pero sen supor ameaza para a saúde).
4. Dá preferenza aos produtos locais e de tempada. Contribúe a reducir o consumo de CO<sub>2</sub> derivado do transporte.
5. Axusta os racións en número de comensais e, se sobra comida que non vas poder consumir, reparte o stock entre os invitadas.
6. Píde as sobras nos restaurantes. Non debes avergozarte por iso. Trátase de restos que podes e que che corresponden.
7. Converte os alimentos antes de que se vayan e aproveita os sobras para elaborar novas receitas gastronómicas.
8. Se utilizaras dos restos en horto ou xardín, en certos organismos non comestibles poden converterse en abono natural con características propias para o solo.
9. Se dispoñes de horta ou xardín, en certos organismos non comestibles poden converterse en abono natural con características propias para o solo.
10. Recordar a comida é un bien valioso que non está ao alcance de todo o mundo. Respetala, consérvaa e compártela, pero sempre a torto.

**Diferencia entre data de caducidade e data de consumo preferente**

A guía recolle dez consellos básicos para aplicar no fogar.

Enmarcada no Día Internacional da Reciclaxe, que tivo lugar o pasado 17 de maio, Sogama pretende axudar aos cidadáns a reducir a cantidade de comida que cada día acaba no cubo do lixo das nosas casas. A iniciativa conta co apoio da Consellería de Medio Ambiente e Ordenación do Territorio.

A urxencia de zanxar o problema do desperdicio alimentario hai que buscala nas cifras. Un terzo dos alimentos producidos no mundo para consumo humano acaban desperdiciados, unha cantidade coa que se podería alimentar a 2.000 millóns de persoas. Os expertos apuntan que, se o desperdicio alimentario fose un país, sería o terceiro maior emisor de GEI (Gases de Efecto Invernadoiro) despois de Estados Unidos e China.

No noso caso, España é o sétimo país da UE que máis comida desperdicia, sendo o fogar, co 42%, o ámbito que contribúe en maior medida a este fenómeno, con graves consecuencias ambientais, económicas, sociais e mesmo morais.

### Para todas as idades

A iniciativa de Sogama, que estará en vigor durante todo este mes de maio, aglutina distintos soportes didácticos e divulgativos cos que se pretende informar, formar e concienciar a todos os sectores da poboación, en sintonía coa pretensión do Parlamento Europeo de reducir nun 30% o desperdicio de alimentos no ano 2025 e nun 50% en 2030.

A campaña está conformada por unha **guía didáctica** (dixital) que a Sociedade Galega do Medio Ambiente

remitiu aos concellos galegos, así como aos grupos de interese (asociacións, centros educativos e colectivos sociais).

Complétase con **seis microvídeos**, unha **cuña radiofónica** e un **xogo online para escolares titulado “Nesta casa non se tira nada”**, a través do cal os pequenos aprenden a dar unha saída eficiente aos distintos tipos de alimentos en función das súas características, evitando en todo momento que se convertan en residuos.

Todos os materiais están dispoñibles na web de Sogama [aquí](#).

### Que facer na nosa casa?

Con sinxelos xestos pódese loitar contra o desperdicio alimentario. Consumir de forma responsable, reordenar a despensa e a nevera, diferenciar entre data de caducidade e data de consumo preferente, optar polos alimentos “feos”, aproveitar as sobras para novos menús, compostar e doar a comida en bo estado a bancos de alimentos son algunhas das propostas.



# Actualidade

## Convocados os premios escolares de "Recíclate con Sogama" 2017-2018

A iniciativa emprendedora e a innovación destacan entre os proxectos deste curso

A Sociedade Galega do Medio Ambiente e a Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria convocaron conxuntamente os premios escolares da sexta edición do Programa "Recíclate con Sogama" 2017-2018, enmarcado á súa vez no Plan Proxecta da Xunta de Galicia.

Os tres galardóns contemplados están dotados con vales económicos canxeables por material escolar, podendo concederse igualmente accésitos a aqueles colexios que, sen ser gañadores, tiveran destacado pola realización dalgunha actividade que contribúa a alcanzar os obxectivos do programa.

Ademais, os coordinadores e o profesorado recibirán unha certificación de premio de innovación educativa, cunha equivalencia en 30 horas de formación para os docentes coordinadores e de 20 horas para o resto.



Illas de reciclaxe "customizadas" para chamar a atención dos nenos.

A valoración do xurado, presidido polo presidente de Sogama, Javier Domínguez Lino, tomará como referencia os criterios xenéricos establecidos polo Plan Proxecta, así como os específicos de "Recíclate con Sogama", programa co que se pretende formar á comunidade educativa na práctica dos tres erres (redución, reutilización e reciclaxe) conforme aos preceptos da economía circular.

### Implicación e innovación

Precisamente, a mediados de abril tivo lugar a segunda visita de seguimento aos 22 centros de Primaria cun resultado moi positivo xa que implicación e innovación son as principais características dos proxectos desenvolvidos neste curso.

Alguns colexios formaron "patrullas verdes", outro incluso participa no

proxecto nacional Libera (promovido por Ecoembes e SEO Bird/Life) e hainos que editan publicacións de corte ambiental ou fan xogos educativos.

Tamén é de destacar a iniciativa dun colexio ourensán que substituíu os vasos plásticos de usar e tirar da merenda por outros reutilizables ou a dun coruñés que decidiu explicar, dunha forma moi gráfica, o proceso de desintegración dos materiais cando se arrojan á natureza. Outro fabricou as medallas dunha carreira solidaria con material de refugallo e tamén houbo algún, que cunha visión empresarial, transformou os residuos en produtos artesanais que vendeu a través da súa propia cooperativa. ●

[Relación dos 22 colexios participantes](#)



Alumnos da Escola de Enxeñería Forestal.

## Preto de 600 visitas educativas en marzo

Entre os grupos que tamén se achegaron recentemente ao Complexo Medioambiental de Cerceda estiveron a Escola de Enxeñería Forestal de Pontevedra ou os integrantes dun proxecto europeo promovido polo Concello de Padrón

Das 600 visitas educativas recibidas en marzo, seguen a despuntar as dos colexios, algúns deles adscritos ao programa "Recíclate con Sogama", que quixeron coñecer *in situ* as instalacións da Sociedade para reforzar a súa bagaxe na xestión sostible dos residuos urbanos e dar un impulso aos seus proxectos medioambientais. Tamén acudiron colectivos sociais que integran a persoas con discapacidade, tanto física como psíquica, como Cogami de Silleda (Pontevedra) ou Valadares, en Val do Dubra (A Coruña).

Un ano máis, e como vén sendo habitual, os alumnos da Escola de

Enxeñería Forestal de Pontevedra, acompañados polo profesor Luís Ortiz, tamén se desprazaron ao Complexo Medioambiental para coñecer a súa operativa e, de paso, constatar o estado das obras correspondentes á ampliación desta infraestrutura que estarán listas en 2019.

Outra visita destacada foi a do grupo do proxecto europeo "Economía circular: métodos de traballo sostibles para o futuro" promovido polo Concello de Padrón (A Coruña). Representantes de países tales como Bulgaria, Portugal, Italia, Francia, Grecia e

España percorreron as instalacións de Sogama para comprobar a súa operativa e tomar nota da súa achega ao emprego verde.

### Valoración

Estas visitas teórico-prácticas foron valoradas de forma moi satisfactoria polos distintos grupos. O motivo é que lles permite recoñecer e interiorizar o problema que supón a elevada produción de residuos, a importancia que ten a colaboración cidadá no sistema e o labor satisfactorio que Sogama está a levar a cabo para protexer a contorna. ●

## Actualidade

## A compostaxe doméstica afiánzase como práctica ambiental de referencia nos concellos galegos

Marín sumouse á iniciativa e os municipios de O Rosal, Burela, Monforte de Lemos e Xove demandaron máis composteiros



O programa de compostaxe doméstica de Sogama suma e segue a súa evolución positiva con novas incorporacións e ampliacións contribuíndo a que os concellos poidan avanzar cara a un modelo de desenvolvemento que fomente a economía circular e que propicie a conversión de residuos en recursos.

O concello pontevedrés de Marín decidiu adscribirse a principios de abril a fin de poñer en valor a materia orgánica e promover a súa reciclaxe en orixe. Inicialmente, o proxecto circunscribírase á parroquia de

Pardavila, incorporando un centenar de vivendas que dispoñen de terreo (horta, xardín ou terra de cultivo) no que aplicar o compost resultante. O curso de formación presencial foi aproveitado para repartir os 100 composteiros subministrados pola empresa pública, con capacidade para 350 litros e fabricados con materiais reciclados e reciclables.

Os municipios nos que se ampliou o programa foron O Rosal, tamén en Pontevedra, onde 20 novas familias se unen á iniciativa e xa suman case 200. Na provincia de Lugo foron Burela,

con 40 novos recipientes (134 en total), Monforte de Lemos, con 25 (125 en total), e Xove con 20 (84 en total).

Pola súa banda, técnicos ao servizo do concello de As Pontes de García Rodríguez unha nova visita de seguimento para comprobar a marcha do novidoso programa combinado de compostaxe doméstica e vermicompostaxe. O concello coruñés foi o primeiro no que se instalou este programa piloto e seguiron Narón e Carballo. ●



Sogama dá servizo a 294 dos 317 concellos galegos.

## Preto de 600 profesionais formados a través dos cursos online de Sogama

Cun perfil moi diverso, o seu obxectivo común era mellorar a súa formación ambiental e coñecer os pormenores da xestión dos residuos domésticos en Galicia

Preto de 600 profesionais do ámbito ambiental, educativo e administrativo foron formados na xestión sostible dos residuos urbanos grazas aos sucesivos cursos online que a empresa puxo en marcha para responder aos seus intereses.

Con 30 e 50 horas lectivas, e clasificados entre cursos básicos e avanzados, a entidade impartiu 12 actividades formativas nas que participaron profesores de educación infantil, primaria e secundaria; alcaldes, concelleiros e técnicos dos concellos adscritos ao seu modelo de xestión; así como membros da Academia Galega

de Seguridade Pública e axentes da Garda Civil.

Todos tiñan un obxectivo común: desgranar os pormenores da xestión dos residuos domésticos, coñecer os distintos sistemas de tratamento existentes, así como a normativa comunitaria na materia e profundar no modelo Sogama por ser o maioritario na comunidade galega, tendo en conta que aglutina ao maior número de entes locais (294 concellos, que representan a unha poboación superior aos 2.260.000 habitantes).

En todos os casos, os programas estaban

integrados por dez temas asociados a outros tantos test que os alumnos debían aprobar para superar a actividade formativa. Os servizos de tutoría foron exercidos por dous técnicos ao servizo de Sogama, que se encargaron igualmente de motivar e dinamizar a intervención dos participantes para propiciar o intercambio de experiencias e coñecementos.

### Próxima edición

Sogama xa se atopa traballando nos contidos dos próximos cursos, que xirarán ao redor da educación ambiental como garantía para un futuro mellor. ●

Actualidade

## Aeversu impidiu en 2017 o vertido de máis de 2,5 millóns de toneladas de residuos non reciclables

Os case dous millóns de megavatios de enerxía producida abastecerían a unhas 500.000 vivendas



A valorización enerxética da fracción non reciclable do lixo dá emprego en España a máis de 2.500 profesionais cualificados.

As 11 plantas (10 en España e 1 en Andorra) integradas na Asociación Española de Empresas de Valorización Enerxética (AEVERSU) conseguiron valorizar enerxeticamente o ano pasado 2.566.647 toneladas de residuos non reciclables, evitando o seu depósito en vertedoiro e, en consecuencia, o seu negativo impacto sobre o medio ambiente e a saúde. A enerxía producida, 1.997.198 MWh, sería suficiente para abastecer unhas 500.000 vivendas.

Seguindo un proceso de mellora continua, todas as instalacións tamén reforzaron a súa operativa para facer posible unha xestión máis eficaz e eficiente dos residuos procesados a fin de convertelos, coas máximas garantías ambientais, nunha "enerxía verde". Prova disto son os niveis de emisión á atmosfera, situados en todos os casos moi por baixo dos límites

legais, e isto malia que estas plantas están sometidas a rigorosos controis, superiores ata aos que rexen para outras infraestruturas.

Non obstante, e a diferenza do que acontece nos países do norte de Europa, a valorización enerxética resulta claramente insuficiente en España, cun exíguo 14%, circunstancia que dispara o vertido ata un insostible 57%.

É por isto que este sistema de tratamento finalista reivindica o seu papel crucial para que o noso país poida avanzar con paso firme cara a un modelo circular de desenvolvemento no que prime o máximo aproveitamento dos produtos e a conversión de residuos en recursos.

**Oportunidade para o emprego verde**  
Neste camiño tamén é clave a oportunidade para o emprego verde

que representa a o sector dos residuos en xeral, e o da valorización enerxética en particular. A día de hoxe, este último dá emprego en España máis de 2.500 persoas (1.000 directas e 1.425 indirectas e inducidas), destacando que, na súa maioría, son postos de traballo altamente cualificados e estables. ●

### Que plantas están adscritas a Aeversu?

Tirme, nas Illas Baleares; Zabalgarbi, no País Vasco; Trargisa, Mataró, Sirusa e Tersa, en Cataluña; Remesa, en Melilla; Tircantabria, en Cantabria; Tirmadrid, en Madrid; Sogama, en Galicia, e Ctrasa, en Andorra.



Portada do novo conto dos Bolechas.

## Os Bolechas ensinan aos pequenos da casa a xerar menos residuos

A colección amplíase cun novo título: "Como producir menos lixo"

A menor produción de residuos en orixe constitúe o primeiro paso na xestión eficiente e sostible dos mesmos. Este é o punto de partida do novo conto dos Bolechas promovido por Sogama coa colaboración da Consellería de Medio Ambiente e Ordenación do Territorio.

Baixo o título "Como producir menos lixo", estes personaxes de ficción da literatura infantil galega proporcionan

as claves para minorar a xeración de lixo en distintos escenarios.

### Como a vida mesma

Así, no supermercado, recomendan o uso do carriño da compra, a reutilización da bolsa de tea ou rafia e a adquisición de produtos a granel. Na casa imponse a utilización de panos de tea, a donación de roupa que xa non

se usa e a diminución do desperdicio alimentario, cociñando as racións xustas e aproveitando as sobras.

A publicación conclúe cunha serie de actividades coas que os escolares teñen a oportunidade de poñer a proba os seus coñecementos. ●

[Ler aquí o novo conto dos Bolechas](#)



## Os tres erres, ao alcance de todos

É o título na nova publicación divulgativa editada por Sogama para trasladarlle aos cidadáns as boas prácticas na xestión dos residuos

Baixo o título “Os tres erres, ao alcance de todos”, a Sociedade Galega do Medio Ambiente lanzou unha publicación coa que pretende trasladar aos cidadáns as boas prácticas na xestión sostible dos residuos urbanos, facendo fincapé na prevención e na redución, na reutilización ou alongamento da vida útil dos produtos, e na separación en orixe para propiciar o posterior reciclado dos materiais.

Dado que o mellor residuo é o que non se produce, a entidade proporciona unha serie de claves e consellos para xerar menos lixo e alongar a vida útil dos produtos. Así mesmo, detalla a relación de materiais que deben e non deben ser depositados en cada contedor de recollida selectiva, advertindo dos erros e confusións máis comúns.

A entidade conclúe a súa secuencia de recomendacións cunha clara apelación á responsabilidade compartida como clave para realizar, con plenas garantías, o tránsito desde a actual economía lineal a unha circular. ●

[Descarga aquí o folleto “Os tres erres, ao alcance de todos”](#)

## O Parlamento Europeo aposta por limitar o uso do vertedoiro

A Eurocámara legislará para que o vertido se converta na excepción e non na norma a seguir, limitándoo ao 10% para 2035



O Parlamento Europeo dou, o pasado 19 de abril, o seu visto e parece a varias iniciativas legislativas sobre xestión sostible de residuos e economía circular, posicionándose a favor de impulsar a reciclaxe e limitar o uso do vertedoiro, dadas as súas negativas consecuencias para o medio ambiente e a saúde.

O obxectivo é que a Unión Europea deixe atrás o imperante modelo de vida lineal e avance cara a un circular no que os produtos e os materiais se manteñan o maior tempo posible na economía, propiciando así un maior aproveitamento dos produtos e

unha menor xeración de refugallos, circunstancia que contribuirá a preservar os xa escasos recursos naturais. Ademais de todo isto, avanzar cara á economía circular aumentará a subministración de materias primas, impulsará a competitividade, a innovación, o crecemento e, por suposto, a creación de emprego.

### Ten que ser a excepción

Neste marco, a Eurocámara quere que o vertido se converta na excepción e non na norma a seguir, e por iso apoia limitalo ao 10% para 2035. Así mesmo, pretende promover o reciclado a

través do cumprimento dunha serie de obxectivos establecidos para os próximos anos: 55% para 2025, 60% para 2030 e 65% para 2035. Aposta tamén pola recollida selectiva dos refugallos biodegradables e a reciclaxe da fracción orgánica no fogar a través da compostaxe doméstica. A redución do desperdicio alimentario constitúe outra das súas preocupacións, pretendendo rebaxalo nun 30% para 2025 e nun 50% para 2030.

Todas estas propostas legislativas serán remitidas agora ao Consello para a súa aprobación formal antes da súa publicación no Diario Oficial da UE. ●

## Multimedia



### Os traxes de baño son para o verán

Que friaxe vai fóra. E que gusto entrar na casa... Aínda que ben pensado parece que vai calor de máis... E Anselmo anda en traxe de baño... Este home perdeu a cabeza! ●

[Mira aquí o ecoconto Planeta Verde \(capítulo 35\)](#)

### Xogo escolar "Nesta casa non se tira nada"

A campaña "[Comer si, tirar non](#)" non se esquece dos máis pequenos e para eles está pensado o xogo didáctico "Nesta casa non se tira nada". A través del, os nenos aprenden a dar unha saída eficiente aos distintos tipos de alimentos en función das súas características, evitando en todo momento que se convertan en residuos. ●

[Descarga aquí o xogo "Nesta casa non se tira nada"](#)



### Microvídeos contra o desperdicio alimentario

Unha imaxe vale máis mil palabras e por iso, que mellor que ver estes seis microvídeos da campaña "[Comer si, tirar non](#)" que conceptualizan as ideas clave para aplicalas no noso día a día! ●

Míraos aquí:

- Cantos cartos perdes tirando alimentos ao lixo?
- Cantas persoas poderían alimentarse coa comida que tiramos?
- Sabías que no mundo se despilfarra 1/3 dos alimentos que se producen
- O fogar, un dos maiores xeradores de desperdicio alimentario
- O desperdicio alimentario, fonte de emisións de CO<sub>2</sub>
- Loitar contra o desperdicio alimentario é posible



[Volver á portada](#)

## A intelixencia artificial ao servizo do consumo responsable e sostible

Un proxecto europeo de innovación, no que participa o centro tecnolóxico español Ainia, entre outros, permite a supermercados e grandes superficies coñecer as tendencias e comportamentos de compra dos consumidores, á vez que a estes lles ofrece información personalizada sobre produtos do seu interese. O proxecto contéplase como unha solución tecnolóxica bidireccional dirixida tanto aos clientes como ás empresas de distribución, posibilitando a interacción entre ambos.

A información adicional dada vai máis aló da básica proporcionada na etiqueta, incorporando datos sobre responsabilidade social corporativa, procedencia das materias primas utilizadas, comercio xusto, trato animal, etc.

A plataforma está conformada por unha base de datos de artigos alimenticios, un sistema de intelixencia artificial co que adecuar estes aos perfís dos consumidores, unha app denominada "My Prefs", que permite interactuar co consumidor, e un sistema de posicionamento co que ubicar ao cidadán no supermercado. ●



## Mozos con síndrome de Down desenvolven un videoxogo sobre reciclaxe

Con isto preténdese evidenciar que a programación e a tecnoloxía non constitúen barreiras para as persoas con síndrome de Down e que, a través das mesmas, se poden potenciar capacidades tales como a xestión da información, autonomía, comunicación, alfabetización dixital e o desenvolvemento do pensamento creativo.

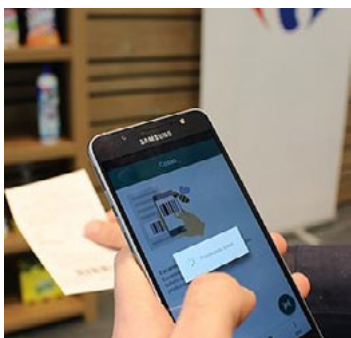
Os rapaces desprázanse todos os venres ás instalacións da Facultade de Educación da Universidade

Complutense de Madrid para participar nun taller de programación con scrath que imparten Voluntarios Telefónica e Down Madrid, e no que tamén colaboran Mozos Inventores.

Esta iniciativa douse a coñecer o Día Mundial da Síndrome de Down (21 de marzo) no marco da campaña "Auténticos", a través da cal se mostra a persoas deste colectivo tal e como son: inimitables, espontáneas e xenuínas. ●



## O teu ticket da compra marca o camiño da reciclaxe



TheCircularLab, o centro de innovación de Ecoembes situado en Logroño (La Rioja), acolleu unha proba piloto do programa TagItSmart, iniciativa financiada pola Comisión Europea dentro do programa Horizonte 2020. O seu obxectivo é converter cada artigo cotián nun obxecto "intelixente" mediante un sistema dixital que garanta a súa trazabilidade.

Neste marco, a cadea de supermercados Carrefour, xunto coa

plataforma educativa Dondelotiro.com, ensaia unha aplicación orientada a informar aos seus clientes, a través de tickets de compra intelixentes, sobre como separar os produtos consumidos, e xa convertidos en residuos, a fin de que sexan posteriormente reciclados. Un ticket dotado cun código de barras indicará, nunha realidade virtual, os contedores de destino de cada material. ●

## Eventos

### A Hora do Planeta apaga as luces do mundo



O último sábado de marzo, o día 24, a Hora do Planeta logrou escurecer moitos lugares do mundo. Máis de 10.000 monumentos e edificios emblemáticos de 180 países apagaron as súas luces entre as 20:30 e as 21:30 horas para sumarse ao maior movemento ambiental de todos os tempos, que promove a organización de conservación da natureza WWF.

En Galicia, este xesto tamén foi adoptado polo Edificio Administrativo de San Caetano e a Cidade da Cultura, pretendendo con isto concienciar á sociedade sobre a necesidade de protexer a contorna. A nivel nacional, a iniciativa contou coa participación de 450 municipios, ademais de numerosas empresas e organizacións.

Desde que se estreou hai 11 anos

en Sidney (Australia), cun total de 2,2 millóns de seguidores nesta cidade, a Hora do Planeta converteuse en todo un fenómeno de masas.

Apagar as luces, usar o transporte público, diminuír o consumo de plástico dun só uso e practicar os tres erres (redución, reutilización e reciclaxe) constitúen medidas cun extraordinario impacto positivo sobre o planeta. ●

### Nimega, Capital Verde 2018

A cidade máis antiga dos Países Baixos fíxose con este galardón grazas ás súas políticas de adaptación ao cambio climático, ao incondicional apoio á mobilidade sostible, á xestión racional da auga e dos residuos, e á implicación dos seus cidadáns nas accións medioambientais. O seu obxectivo final é que a urbe sexa climaticamente neutra en 2045.

O impulso ao transporte ecolóxico levounos a construír máis de 60 quilómetros dunha "superautopistas para bicicletas", propiciando que máis do 65% das persoas que visitan a cidade e o campus universitario de Heyendall se movan a través deste medio.

Así mesmo, co proxecto "Room for the River Waal", e que se centraba en dragar unha canle auxiliar adicional detrás dun dique xa existente, conseguiron unha maior protección fronte ás inundacións, representando igualmente novas oportunidades residenciais e de lecer.

Por último, a redución e a reciclaxe constitúen o plan de acción sobre o que pivota a xestión dos refugallos, levando a cabo campañas de concienciación para que os cidadáns os conciban como recursos.

#### Autoesixencia

O galardón de Capital Verde xerou máis actividade organizando máis e diversas accións cidadás agrupadas baixo a iniciativa "The Green Capital Challenges" (Os retos da Capital Verde). ●



## Europa encabeza a loita contra os residuos plásticos

A adopción da primeira Estratexia sobre plásticos permitiu, a xuízo da Comisión Europea, sentar as bases para unha nova economía sostible do plástico, constituíndo igualmente un elemento clave na transición cara a unha economía circular e baixa en carbono, ademais de representar un avance no cumprimento dos Obxectivos de Desenvolvemento Sostible 2030 e os propios do Acordo de París.

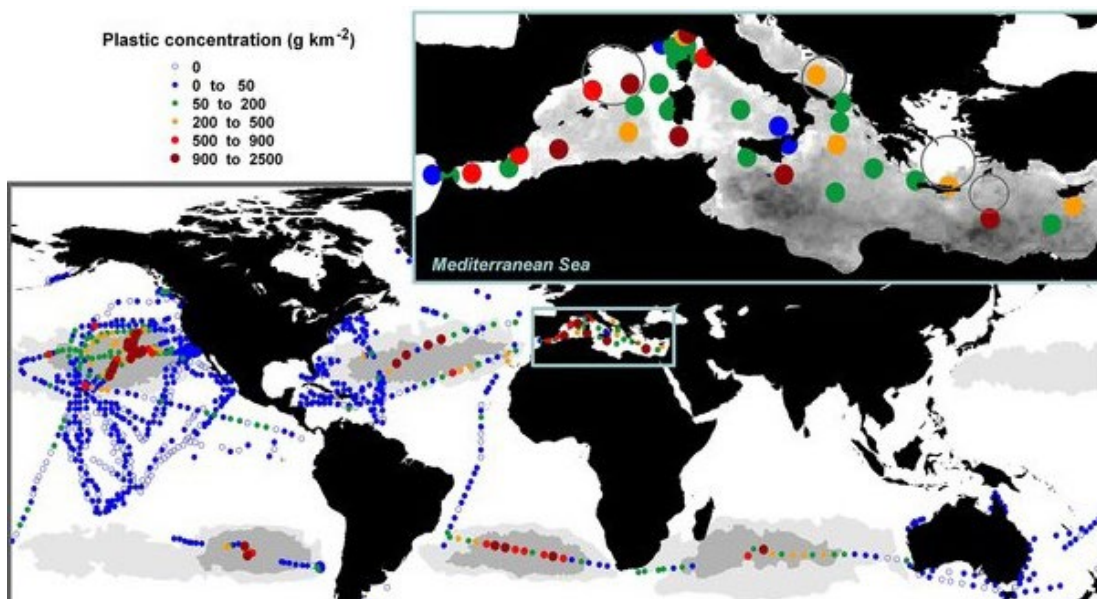
Tres das primeiras pretensións da Estratexia é que, antes de 2030, todos os envases plásticos do mercado da UE sexan reciclables ou reutilizables, ademais de que se reduza o consumo daqueles de usar e tirar, e que se restrinxa a utilización deliberada de microplásticos.

Rendibilizar a súa reciclaxe, reforzar a innovación e dar a coñecer as oportunidades de financiamento son outros dos obxectivos da Comisión Europea que se suman a un global e de gran alcance: conseguir unha taxa de reciclaxe do 50% dos refugallos plásticos antes de 2040.

A estratexia contempla igualmente distintas medidas para facer fronte ao lixo mariño, toda vez que o 80% procede do plástico. ●



## Monitorización dos residuos plásticos mariños dende o espazo



A Axencia Espacial Europea (ESA, polas siglas en inglés) ensaia a monitorización dos residuos plásticos mariños dende o espazo. A súa pretensión é elaborar un mapa no que se reflectan as maiores concentracións e comprender así a magnitude dun problema que trae consigo graves

prexuízos para os ecosistemas, a fauna mariña, o turismo, a pesca e a alimentación.

O obxectivo deste novo proxecto é avaliar a viabilidade de medir opticamente, e vía satélite, os residuos plásticos mariños, unha misión que, aínda que aparentemente

complexa, a xuízo da ESA pode levarse a cabo.

Na actualidade hai dous equipos humanos traballando en paralelo nesta iniciativa. O que dirixe Argans Limited, en Francia, e o que coordina Plymouth Marine Laboratory, no Reino Unido. ●



## Eventos

## Intensa campaña contra os residuos electrónicos

O pasado 21 de marzo, as organizacións do sistema de Nacións Unidas comprometéronse a estreitar a colaboración e coordinación en aras dunha xestión máis sostible dos residuos electrónicos (RAEE). As entidades signatarias da Carta de Intención son ONU Medio Ambiente, Unión Internacional de Telecomunicacións, Universidade das Nacións Unidas, Organización Internacional do Traballo, Convenio de Basilea e Estocolmo, Instituto das Nacións Unidas para Formación Profesional e Investigacións, e Organización das Nacións Unidas para o Desenvolvemento Industrial.

Agárdase que, tras un traballo conxunto neste ámbito, se chegue a desenvolver unha plataforma de intercambio de información que permita un coñecemento máis profundo do sector, achegando datos e estatísticas de interese.

## En España

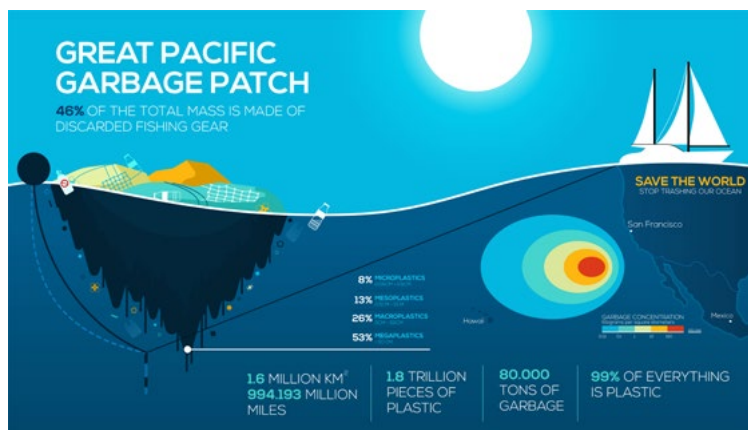
A nivel nacional, cada español reciclou o pasado ano 5,30 quilos de RAEE, un 25% máis ca en 2015. Isto foi posible grazas ao traballo efectuado polos sistemas dedicados á xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos, coordinados á súa vez a través de OfiRae, así como á colaboración de todos os axentes da cadea. Desta forma, España logrou xestionar en 2017 preto de 247.000 quilos de RAEE, evidenciando o debido cumprimento da normativa europea na materia.



Os acordos e convenios de colaboración formalizados coas administracións autonómicas e locais, así como con outras entidades, contribuíron igualmente a alcanzar estes resultados. Tamén as campañas de concienciación social como a desenvolvida en Galicia baixo o lema "O que se enchufa recíclase".

Así mesmo, a Organización de Consumidores e Usuarios (OCU) insta a tomar medidas para loitar contra a obsolescencia programada. Con motivo do Día dos Dereitos do Consumidor o 15 de marzo, lanzou unha campaña coa que pretende recabar o apoio dos cidadáns para lograr que haxa unha lexislación que vele pola durabilidade e a reparabilidade destes produtos. ●

## O parche de lixo no Pacífico segue medrando



O gran parche de lixo do pacífico segue a medrar de forma exponencial. Un novo estudo publicado na revista "Scientific Reports" revela que o Great Pacific Garbage Patch (GPGP), emprazado a medio camiño entre Hawai e California, constitúe a zona da Terra que máis plástico acumula: 10 quilos por quilómetro cadrado e

alberga actualmente ata dezaseis veces máis residuos plásticos que os estimados con anterioridade.

A día de hoxe, flotan nesta área 1,8 billóns de pezas de plástico que representan un peso de 80.000 toneladas métricas. O 92% da masa está representada por obxectos grandes e o 8% por

microplásticos, con tamaño inferior a 5 milímetros.

Os últimos datos dispoñibles foron recabados a través dunha completa mostraxe realizada por 30 buques e un avión Hércules C-130 equipados con sensores avanzados que permitiron recoller imaxes multispectrais e escaneos 3D. ●

## Eventos

## “Proxectos Clima”, unha exitosa actuación para reducir as emisións contaminantes

O Mapama (Ministerio de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente) lanzou unha nova convocatoria dos Proxectos Clima. O obxectivo que ampara esta actuación é diminuír as emisións de gases de efecto invernadoiro en sectores difusos tales como o transporte, residencial, gases fluorados, pequena industria, residuos ou agricultura.

A través das distintas edicións desta iniciativa xa se contabilizaron preto de 900 propostas presentadas, máis de 300 proxectos de redución de emisións seleccionados e 115 millóns de euros en contratos asinados, con capacidade para reducir as emisións en máis de 10 millóns de toneladas de CO<sub>2</sub> equivalente. Máis aló das evidentes vantaxes ambientais, estes proxectos reportan beneficios no ámbito económico e social.



O Ministerio confía en manter o éxito alcanzando en anteriores edicións e contribuír así a avanzar cara a unha economía máis verde, circular e hipocarbónica. ●

## Terceira edición de “Pajaritas Azules-Tu papel 21”

Aspapel (Asociación Española de Fabricantes de Pasta, Papel e Cartón) lanzou a terceira edición, do programa “Pajaritas Azules-Tu papel 21”, co que se pretende asesorar e recoñecer a calidade da xestión municipal no ámbito da recollida selectiva e a reciclaxe do papel e cartón.

Os destinatarios son os concellos de máis de 50.000 habitantes, agrupacións locais que superen esta cifra e que dispoñan dun servizo conxunto de xestión residuos, debendo contar con, alomenos, un municipio de máis de 40.000 habitantes, así como capitais de provincia.

### Calendario pechado

O 30 de xuño conclúe o período para que as entidades locais interesadas cubran o cuestionario cos datos necesarios para avaliar os 21 indicadores sobre os que se outorga a puntuación. O 28 de setembro, todo máis tardar, Aspapel comunicará o resultado e o 31 de outubro, conclúe a fase de avaliación. A partir desta data, as entidades xa disporán do seu informe, así como das recomendacións de mellora. A entrega das paxarelas farase efectiva no primeiro trimestre de 2019. ●



## Eventos

### Efemérides ambientais

De que datas temos que acordarnos?

- Día Internacional dos Bosques. "Bosques para unhas cidades sostibles" (21/03/18)
- Día da Auga. "Natureza para a auga" (22/03/18)
- Día Meteorolóxico Mundial. "Listos para ol tempo, preparados para o clima" (23/03/18)
- Día da Saúde (07/04/18)
- Día da Bicicleta (19/04/18)
- Día da Terra (22/04/18)

#### Marzo

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES                           | JUEVES                          | VIERNES                         | SÁBADO | DOMINGO |
|-------|--------|-------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------|---------|
|       |        |                                     | 1                               | 2                               | 3      | 4       |
| 5     | 6      | 7                                   | 8                               | 9                               | 10     | 11      |
| 12    | 13     | 14                                  | 15                              | 16                              | 17     | 18      |
| 19    | 20     | 21<br>Día Internacional dos Bosques | 22<br>Día Internacional da Auga | 23<br>Día Meteorolóxico Mundial | 24     | 25      |
| 26    | 27     | 28                                  | 29                              | 30                              | 31     |         |

#### Abril

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES                 | VIERNES | SÁBADO            | DOMINGO            |
|-------|--------|-----------|------------------------|---------|-------------------|--------------------|
|       |        |           |                        |         |                   | 1                  |
| 2     | 3      | 4         | 5                      | 6       | 7<br>Día da Saúde | 8                  |
| 9     | 10     | 11        | 12                     | 13      | 14                | 15                 |
| 16    | 17     | 18        | 19<br>Día da Bicicleta | 20      | 21                | 22<br>Día da Terra |
| 23    | 24     | 25        | 26                     | 27      | 28                | 29                 |

[Volver á portada](#)

# Receitario

## Un clásico reconvertido

Os cocidos galegos son famosos porque, se non sobra, é que eran bos! Aínda así, sempre se garda algún resto durante días na neveira... Hai quen os aproveita como recheo nas típicas empanadas aínda que hai outras opcións máis "actuais" e, ao mellor, máis atractivas para unha cea como esta hamburguesa de cocido galego que nos propón o noso amigo **Jorge Alonso**. Se tedes outras propostas, xa sabes, contádenlo en [Facebook](#) ou a [Twitter](#).



## Hamburguesa de cocido galego



Nivel de dificultade:

1

Fácil

2

Medio

3

Avanzado



Cantidades e ingredientes:

- Sobras do cocido (chourizo, polo, tenreira, costela, garavanzos triturados para que a masa quede máis homoxénea)
- Fariña
- Aceite de oliva
- 2-3 cebolas
- 60-80 g de azucre
- 1-2 tomates
- Follas de leituga
- Varias lascas de queixo cheddar
- Varias lascas de touciño entrefebrado



Onde vai que?



Restos de comida



Contedor xenérico ou composteiro



Elaboración:

1. Pasar as sobras pola batidora engadindo, se fose necesaria, auga do cocido para conseguir unha masa que se poida traballar coas mans para darlle a forma de hamburguesa.
2. Facer pelotas duns cinco centímetros de diámetro e esmagalas nunha táboa previamente enfariñada para que non se peguen. Reservar.
3. Cortar a cebola en tiras finas ao longo (cada unha dá para unhas tres hamburguesas máis ou menos).
4. Refogar a cebola nunha tixola e cando estea ao punto, engadir unha ou dúas culleradas de azucre. Calcular dependendo da cantidade de cebola que se puxese ao lume.
5. Engadir menos de medio vaso de auga, remexer lentamente e deixar que o azucre caramelic. Cando a cebola estea feita, manter ao mínimo na tixola mentres se fai a carne e o touciño. Isto é para que ao montar a hamburguesa aínda estea quente.
6. Facer a carne sen pasala moito porque xa está cocida. Con darlle un lixeiro toque dourado por cada cara será suficiente.



Presentación:

1. Sobre unha rebanda de pan de hamburguesa, colocar un toro de tomate, unha folia de leituga, a hamburguesa, un par de lascas de queixo, o touciño entrefebrado e coroadando, a cebola caramelizada. Tapar coa outra rebanda de pan e servir de contado para que non arrefría!

**Pero moito mellor que non sobre nada...Hai que loitar contra o desperdicio alimentario!**