

Compostar y reciclar son dos acciones que van calando en cada vez más personas que, preocupadas por la cantidad de residuos que se generan, tratan desde su día a día de mitigar los efectos sobre el medioambiente apostando por la reutilización de residuos. Si eres uno de los muchos concienciados deberás tener mucho ojo porque ni todo se puede reciclar ni cualquier cosa cabe en el cubo del compostaje.



¿Compostas estos productos? ¡Mala idea!

1. **Aceite para cocinar:** Los aceites para su uso en la cocina atraerán a los insectos y, además, alterarán la humedad del compost por lo que evítalos siempre.
2. **Arroz:** Ni crudo ni cocido ni de ninguna manera. El arroz en tu compost atraerá todo tipo de bacterias.
3. **Excrementos:** Ni humanos y animales. El riesgo para la salud que se derivaría de añadirlos es alto. Evita incluir también la arena de la caja de tu gato.
4. **Nueces:** El gluten que contienen multitud de frutos secos, como las nueces, las almendras o las avellanas, puede resultar tóxico para ciertas especies vegetales, por lo

que echar mano de estos productos será un riesgo.

5. **Pan y derivados:** Los dulces, las pastas y prácticamente cualquier producto horneado será como abrir en tu compost una vía libre de acceso a las plagas.
6. **Papel impreso:** Restos de revistas, catálogos comerciales o el papel de plata deberán quedar fuera del compostaje a no ser que quieras plagarlo de productos químicos.
7. **Plantas:** Si tienes una planta afectada por una plaga, el lugar al que depositarla es, sin duda, la basura, salvo que quieras correr el riesgo de extender el problema a tu compost. Igualmente, especies como la hiedra o el diente de león probablemente crezcan en el compost, en vez de descomponerse, por lo que tampoco es recomendable optar por ellas.
8. **Productos cárnicos y lácteos:** Cualquier tipo de producto cárnico, incluidos huesos y sangre, así como la leche, el queso o el yogurt son, de nuevo, un atractivo difícil de resistir para las plagas.
9. **Productos de higiene íntima:** Como ocurría con los excrementos, cualquier producto de higiene personal que haya sido usado, como tampones o compresas, puede entrañar riesgos para la salud, así que evítalos a toda costa.
10. **Serrín:** Aunque el uso de serrín se recomienda por ejemplo para reducir la humedad, procura no añadirlo si no sabes exactamente de qué tipo de madera procede. Si es de madera tratada, ojo con usarlo.



Decálogo de lo que nunca reciclar.

1. **Latas para aerosoles:** Su alto contenido en productos químicos hace que sea totalmente desaconsejable incluirlas en los materiales a reciclar en general.
2. **Neumáticos:** Las ruedas usadas, o neumáticos fuera de uso, es conveniente reciclarlos pero no en el mismo sitio que el resto de desechos. Infórmate en tu ciudad sobre las opciones que existen o pregunta en tu taller mecánico si gestiona este tipo de reciclaje.
3. **Objetos de cerámica o porcelana:** Aunque no son pocos los que derivan este tipo de objetos al contenedor de cristal, esta no es en absoluto una buena práctica, porque estos restos dificultan el proceso de reciclaje y pueden dejar inservibles los productos que se creen fruto de la reutilización.
4. **Papel:** Aunque el papel sí se puede reciclar, hay determinados tipos que debes mandar a la papelera. Las servilletas usadas; el papel mojado o, muy importante, las **cajas de pizza, excesivamente grasientas**, no deben ir al contenedor de reciclado puesto que existen riesgos de contaminación. La **espuma de poliestireno**, tan recurrida en todo

tipo de embalajes, debe reciclarse en un sitio habilitado especialmente para este material.

5. **Plásticos:** Juguetes de plástico, cajas de plástico o aquellas que vayan revestidas en este material, así como las bolsas de plástico, no deberían reciclarse. Una buena práctica en este caso es **apostar por la reutilización tanto como se pueda.**
6. **Pilas:** Son altamente contaminantes por lo que tendrás que reciclarlas, pero en el lugar exacto que tu ciudad haya habilitado para ello.
7. **Residuos médicos y productos de higiene:** Como ocurría con el compost, ni pañales, ni compresas ni otros productos de higiene utilizados son aptos para reciclar. Lo mismo ocurre con material médico usado, por ejemplo jeringuillas.
8. **Residuos potencialmente peligrosos:** Aunque parece una obviedad, asegúrate de que no estás mandando a reciclar residuos que pueden ser altamente tóxicos como los anticongelantes, los productos químicos de uso en el hogar o el combustible.
9. **Cristal:** Aunque sí es posible reciclar botellas y jarras de cristal, evita repetir esa práctica con ventanas, espejos o el cristal de una bombilla.
10. **Tubos fluorescentes o bombillas de bajo consumo.** Son residuos peligrosos por lo que tendrás que depositarlos en un punto limpio para su correcta eliminación.

¿Qué podemos compostar?



Materiales orgánicos compostables sin problemas

- Plantas de huerto o jardín (restos de cosechas y flores viejas o marchitas).
- Hierbas adventicias (a ser posible, antes de que hagan semillas).
- Estiércol de camas de corral de animales, de cría ecológica.
- Ramas trituradas procedentes de la poda de árboles frutales, setos, arbustos, flores arbustivas, etc.
- Matas y matorrales procedentes de la limpieza de bosques o sotobosques.
- Plantas medicinales.
- Hojas caídas de los árboles.
- Heno y hierba segada.
- Césped (en capas finas o previamente desecado).

- Algas marinas (tras un proceso de lavado del salitre).
- Mondas del pelado de frutas y hortalizas.
- Restos orgánicos de comida.
- Alimentos estropeados o caducados.
- Cáscaras de huevo trituradas.
- Posos de café (inclusive los filtros de papel) y plantas medicinales usadas en infusión (sin el sobre).
- Servilletas y pañuelos de papel (no impresos ni coloreados).
- Cortes de pelo (no teñido).
- Lana en bruto o viejos colchones o almohadas de lana (en pequeñas capas, mezclada con otros restos).

Materiales compostables con reservas o limitaciones

- Pielas de naranja, de cítricos y de piña americana (sólo en pequeñas cantidades y muy troceadas).
- Productos cárnicos y restos cárnicos sobrantes de las comidas (huesos pequeños, grasa, espinas de pescado, caparazones de mariscos triturados,...).
- Patatas estropeadas, podridas, germinadas.
- Cenizas (espolvoreadas en pequeñas cantidades o prehumedecidas).
- Virutas de serrín de maderas no tratadas.
- Papel y cartón (sin impresión de tintas).
- Trapos y restos de tejidos de fibras naturales (algodón, lana, lino,...).

No añadir al compost

- Materiales químico-sintéticos (fibras sintéticas, materiales o fibras naturales plastificadas,...).
- Materiales no degradables (vidrio, metales, plásticos,...).
- Restos orgánicos contaminados con sustancias tóxicas y plantas tratadas con pesticidas o muy enfermas.
- Ramas y hojas de tuya y ciprés (demasiado ácidas y contienen sustancias inhibidoras).
- Grama y otras plantas invasoras (excepto si realizamos un compostaje con elevación de temperatura).
- Huesos grandes (no triturados).
- Virutas y serrín de madera tratada (fungicidas, sales de cobre, arsénico, pentaclorofenol, creosotas o procedentes de aglomerados y contrachapados).
- Aglomerados o contrachapados de madera (en trozos, virutas o serrín).
- Cáscaras de almendras o nueces (se degradan demasiado lentamente).

Fuente: www.ecoinventos.com

www.portalfruticola.com