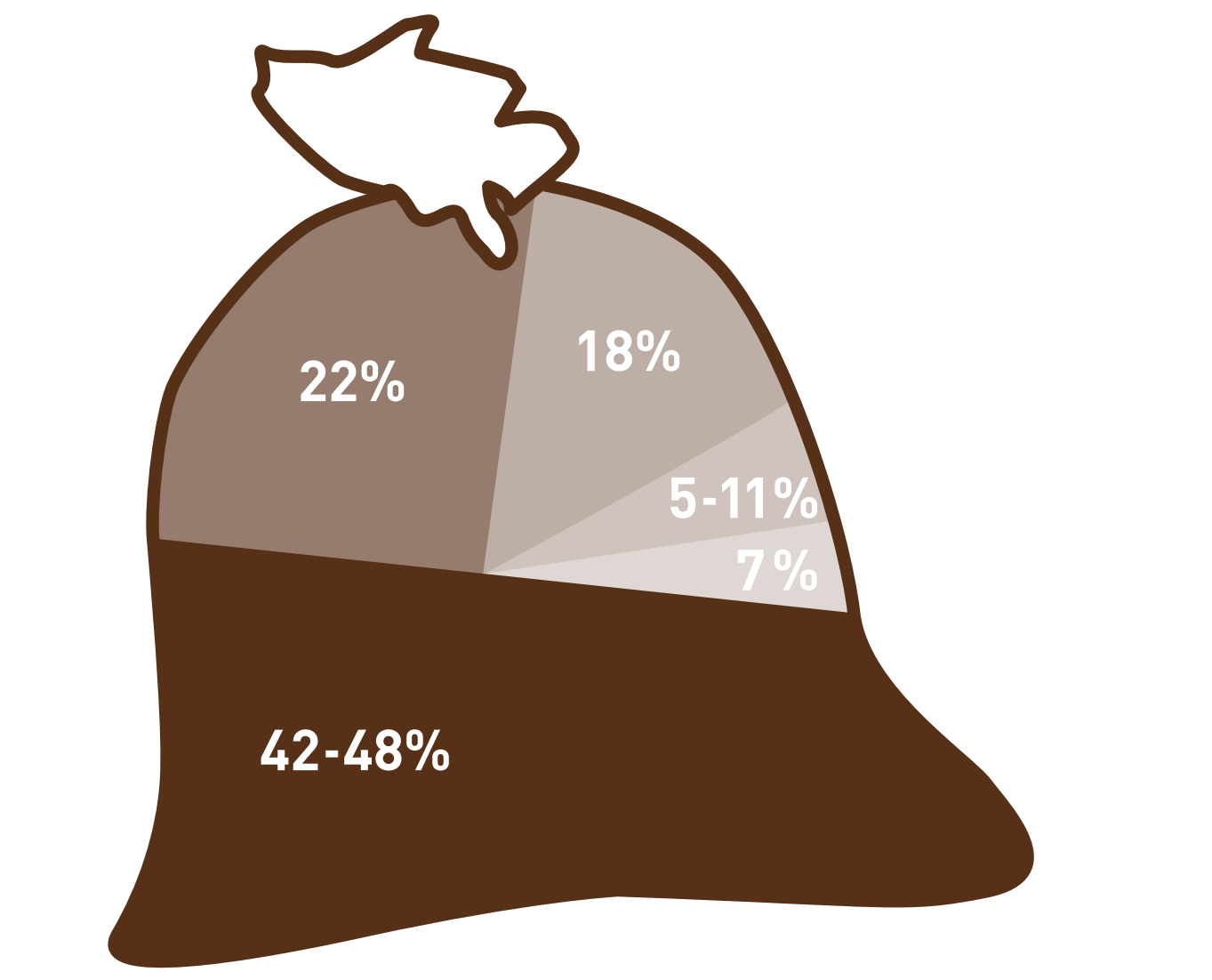
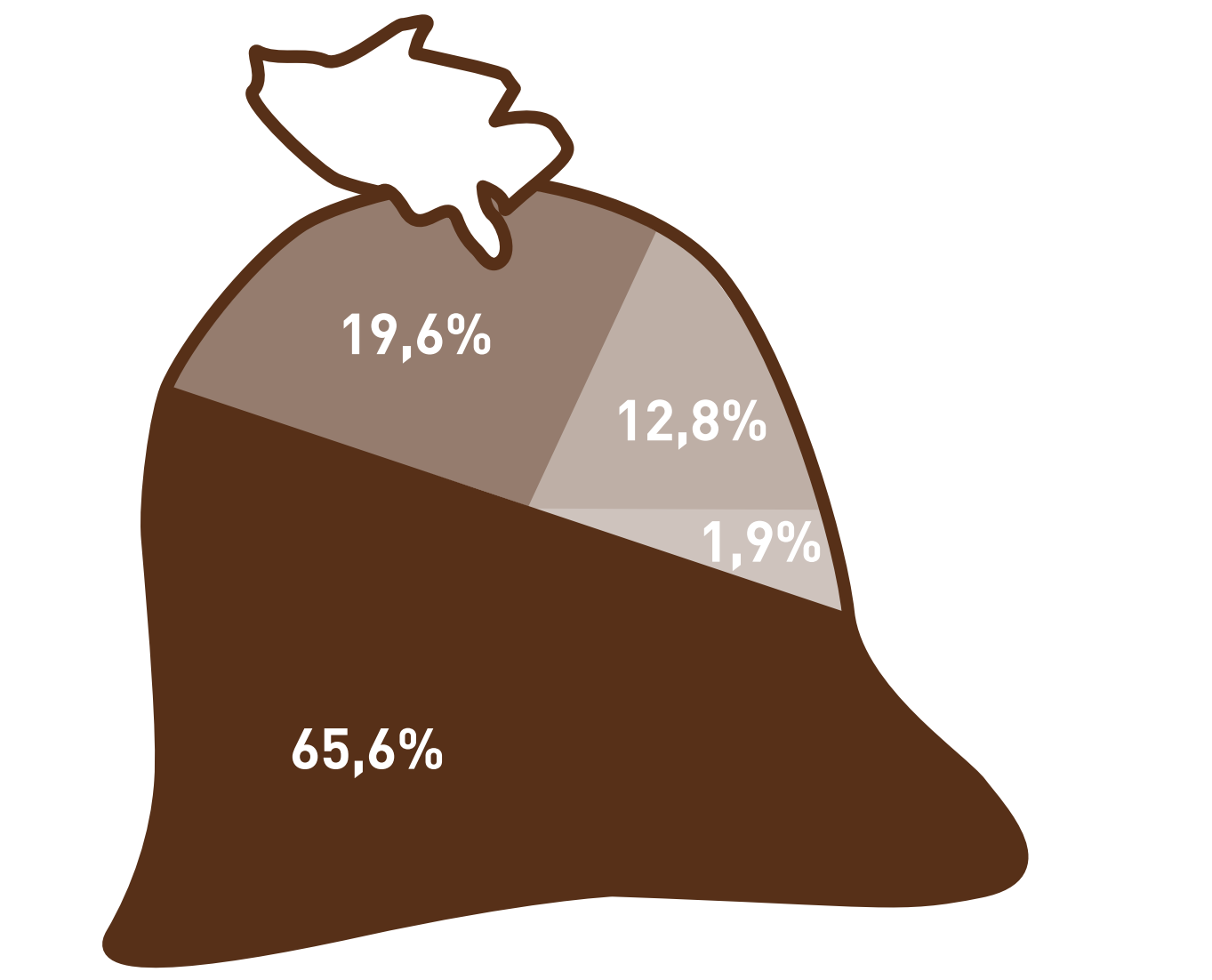


BOLSA DO LIXO EN GALIZA



Residuos orgánicos biodegradábeis	42-48 %
Envases e outros materiais reciclábeis	22 %
Papel e cartón	18 %
Outros	5-11 %
Vidro	7 %
Total:	100 %

BOLSA DO LIXO NA UDC



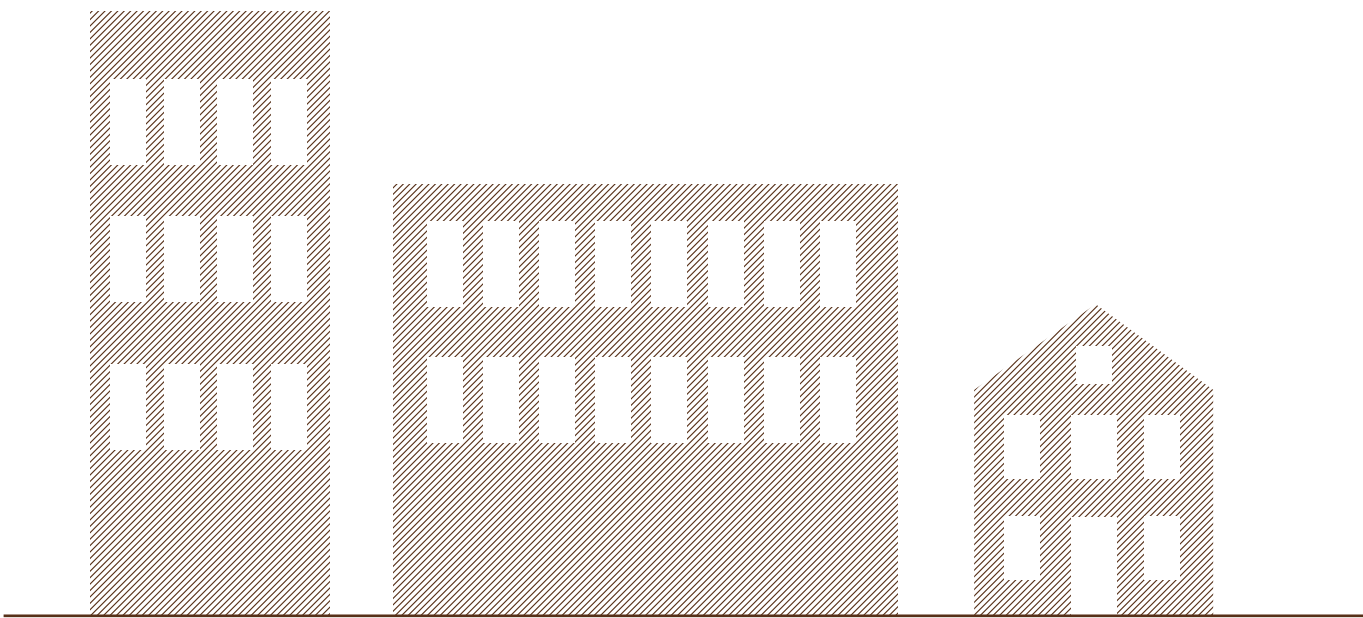
Outros residuos asimilábeis a urbanos	65,6%
Papel e cartón	19,6 %
Residuos orgánicos de comedores	12,8 %
Residuos perigosos de laboratorio	1 ,9 %
Total*:	100 %

* Non inclúe os residuos de xardinería

(RO) NOS FOGARES

0,5 kg/
persoa e día

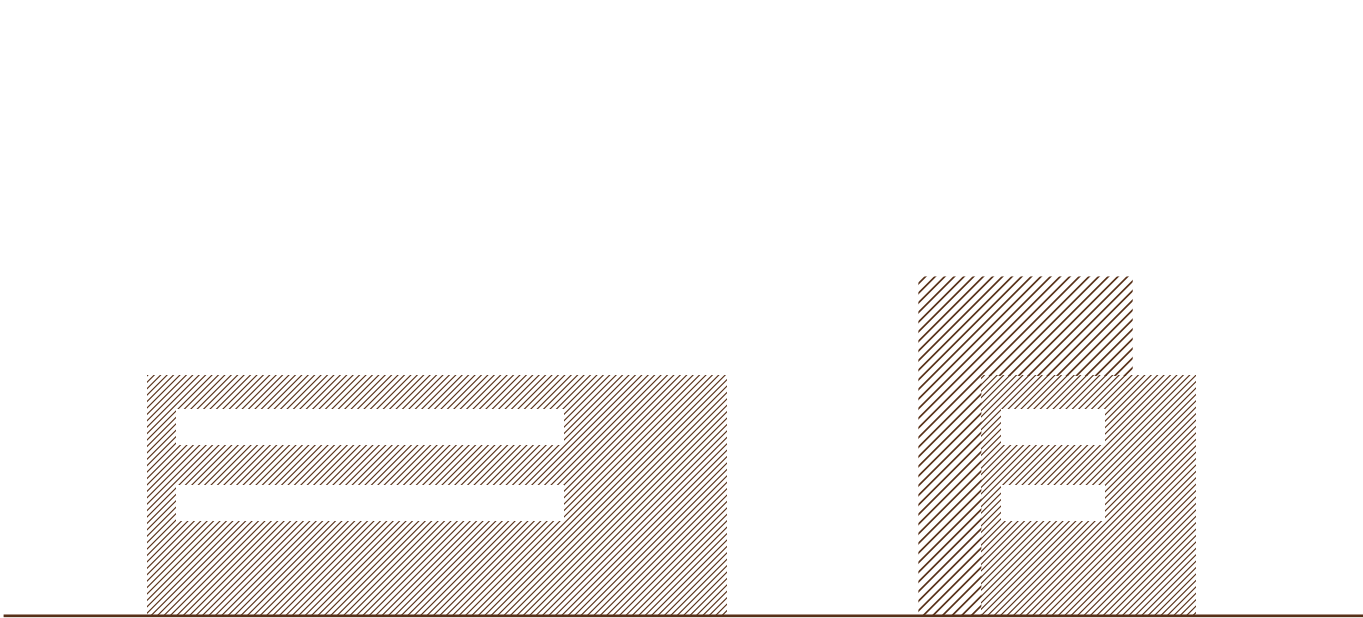
500 kg/
vivenda e ano



(RO) NA UDC

10-50 kg/
comedor e día

2.000-10.000 kg/
comedor e ano



* OS
RESIDUOS
ORGÁNICOS (RO)
DA COMIDA E
DO XARDÍN

A PRÁCTICA DA COMPOSTAXE

Achega as persoas á natureza, é unha forma sinxela e natural de reciclar os restos orgánicos, e ten múltiples beneficios ambientais:

De loita contra o cambio climático:

- Retén carbono no solo (sumidoiro de CO₂)
- Evita o transporte do lixo (aforro de combustíbeis fósiles)

De mellora dos solos e da agricultura ecolóxica:

- Enriquece o solo con materia orgánica e nutrientes: + fertilidade, mellor estrutura e retención de auga, menor erosión
- Evita o uso de fertilizantes químicos

A compostaxe pódese realizar en calquera escala, comezando pola vivenda (compostaxe doméstica, naquelas vivendas con xardín ou horta, incluso no balcón) e seguindo polo barrio, escola ou centro de traballo.

Os programas de compostaxe da UDC complementáanse co proxecto de hortas ecolóxicas: hortas urbanas e maceiral.

Máis información en: ww.udc.es/sociedade/medio_ambiente



Ilustración: ADEGA

www.educacionambientaladega.info

Lumbricultura

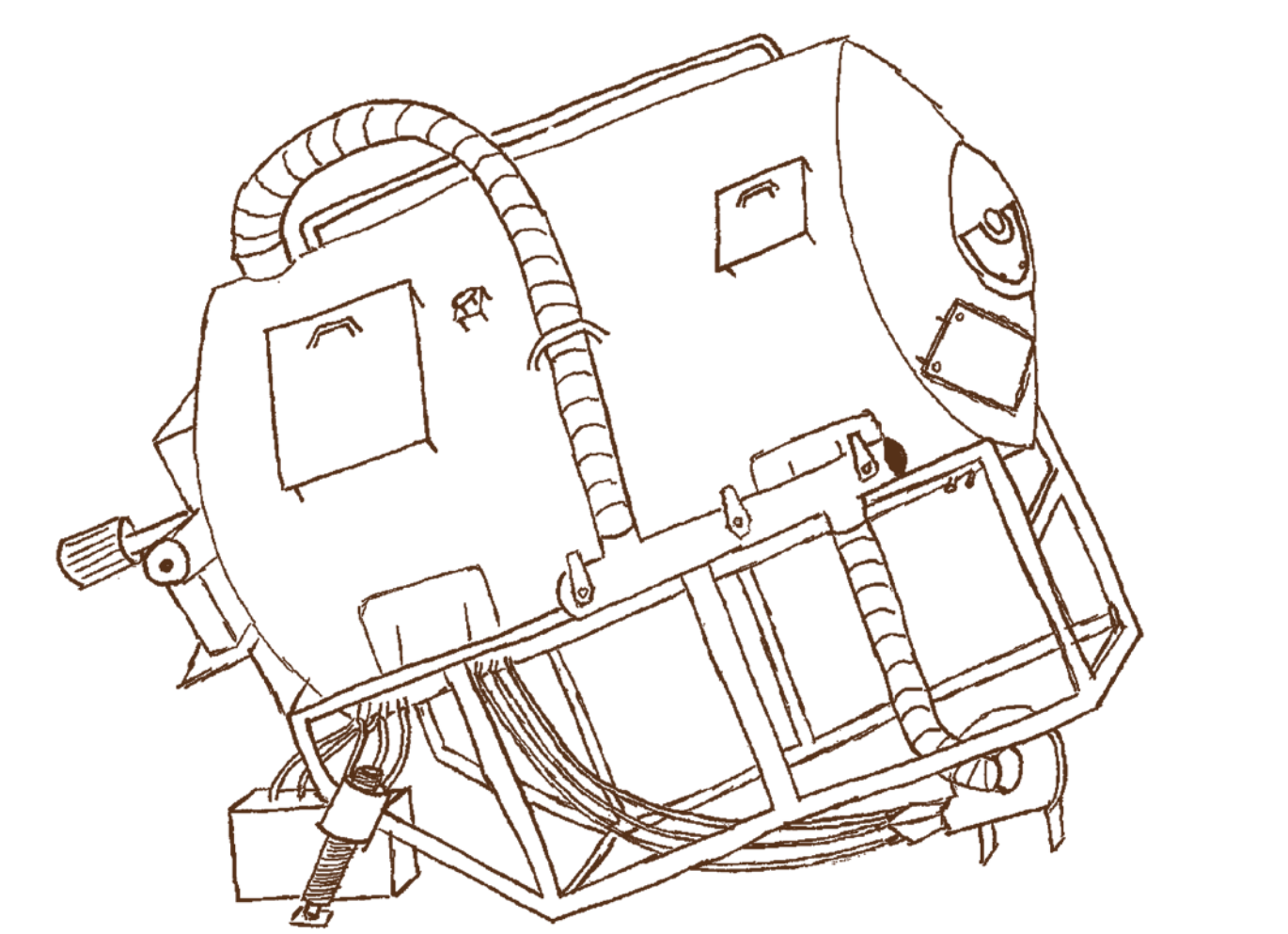
A lumbricultura é unha alternativa para mellorar a calidade do compost para o solo e as plantas



* A COMPOSTAXE NA PEQUENA ESCALA

FASE 1 TRANSFORMACIÓN

No composteiro realizamos a primeira transformación da materia orgánica dos comedores, mesturada con material estruturante (restos vexetais da xardinería) e nun ambiente aerobio garantido pola combinación de aireación forzada e volteo.

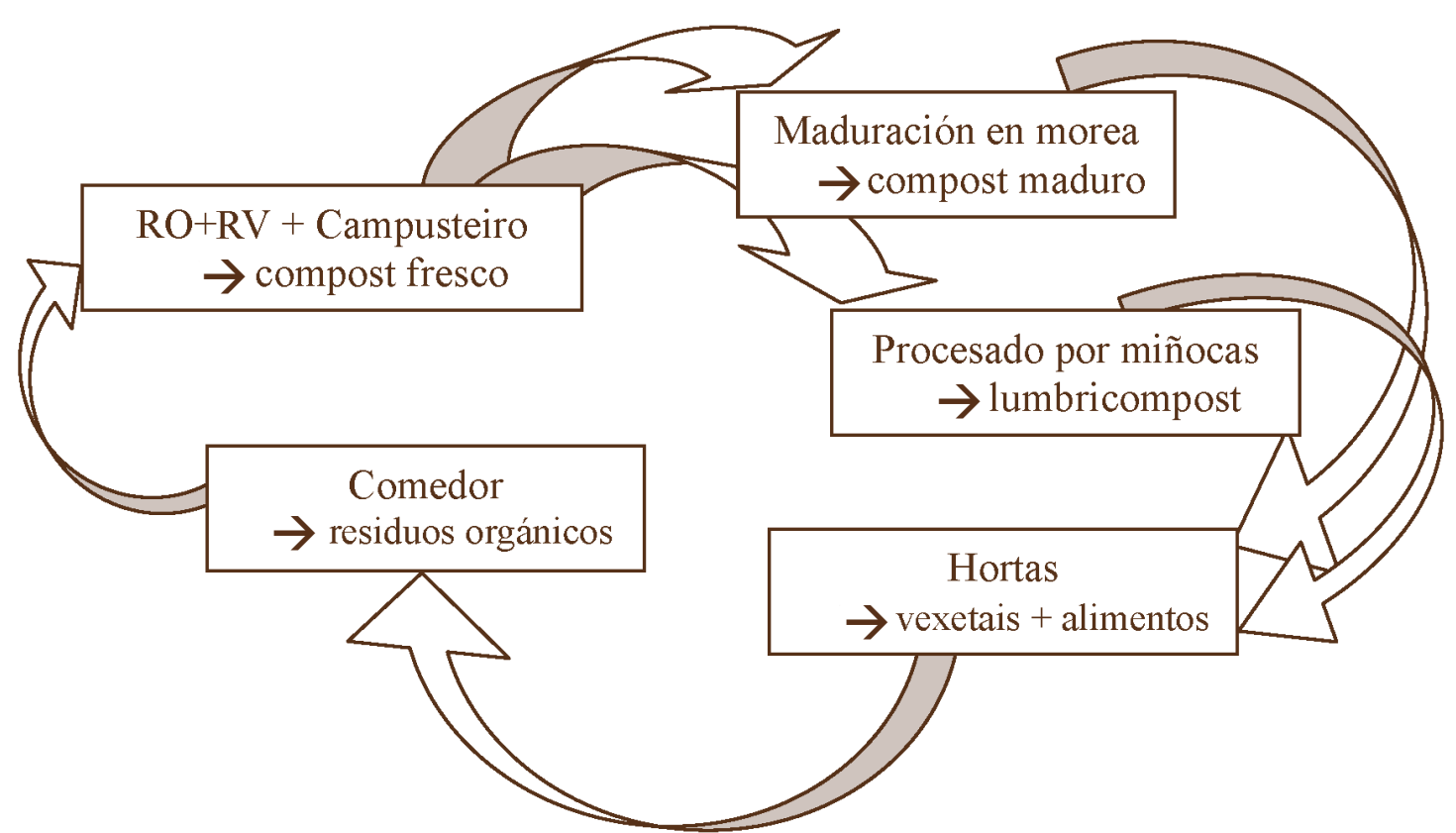


O “Campusteiro”

Para cantidades de máis de 30 kg/día (ETS de Arquitectura) é conveniente utilizar un composteiro mecanizado.

FASE 2 MADURACIÓN

O resultado da primeira etapa é un compost fresco, que debemos madurar durante varios meses. Tamén se pode dar de alimento para as miñocas de terra e producir así o lumbricompost.



Composteiros domésticos

Cando a cantidade de residuos é reducida (Fac. Filoloxía), pódese empregar un ou máis composteiros estáticos de tipo doméstico.

Residuos orgánicos



Residuo Orgánico (RO)



Maduración na ETS Arquitectura



Área de compostaxe en Filoloxía



Compost

* O CAMPUSTEIRO

O obxectivo da compostaxe na UDC é o aproveitamento *in situ* dos residuos orgánicos dos comedores (RO) e das zonas verdes (RV). O compost será reutilizado nos solos do campus, ou nas nosas casas e hortas.

CAMPUS DA UDC

O Campus Central da UDC conserva os espazos agrícolas e forestais máis próximos á cidade da Coruña. A UDC quiere axudar a conservar e mellorar este patrimonio.

Monte da Fraga (1)

Área forestal restaurada en 2007 con especies autóctonas. Conta con espazos para a compostaxe de restos vexetais.

Áreas verdes (2)

Xeran céspede, podas e outros restos vexetais. A compostaxe

require unha fracción vexetal (RV) que se obtén por trituración dos restos de arbustos e podas.

Comedores universitarios (3)

Os RO fermentábeis xéranse nos 11 comedores e cafetarías do campus.

Hortas urbanas (4)

Un proxecto da UDC prevé adaptar un espazo agrícola para a cesión como pequenas hortas urbanas aos membros da comunidade universitaria.



Foto: Arquivo SAU-UDC

* OS
RESIDUOS
ORGÁNICOS
EA AGRICULTURA
NO CAMPUS DA UDC

PRIORIDADE Nº1 A PREVENCIÓN

O proceso de compostaxe é natural e sinxelo, mais ten un requirimento moi importante:

A calidade do compost depende da calidade da recollida selectiva do residuo orgánico. (responsabilidade e participación)

No fogar debemos separar os residuos orgánicos coa máxima calidade. Na UDC temos que facer o mesmo.

— Vai ao compost

Restos de comida en xeral, pousos do café, podas de árbores e arbustos, flores, herba e restos de plantas, follas, restos de hortalizas e froitas, restos de carne e peixe, ósos, cunchas (mellor trituradas), etc.

— Non debe ir ao compost

Restos de plásticos, vidro, papel con tintas, papel de escritura, aluminio, tapóns, adhesivos, bolígrafos, etc. PARA ESTES RESIDUOS, O MELLOR É A REDUCIÓN NA ORIXE.

Na túa casa, se practicas a compostaxe doméstica, tamén podes incluír: excrementos de animais (galiñas, coellos...), algas, cabelo (non tinxido), cinza de madeiras naturais (non tratadas), restos de varrer

COMO GOZAR DUNHA COMIDA ECOLÓXICA NO CAMPUS

No xantar, decántate polas alternativas máis ecolóxicas:

- Elixo produtos sen envasar ou co mínimo envase: auga da billa, sobremesas naturais ou caseiras, pan sen envasar, etc.
- Envases retornábeis de vidro; vaixela 100% reutilizábel.

- Comida con ingredientes naturais, de produción ecolóxica e local.
- Dietas vexetarianas ou con baixa proporción de proteína animal.



* EN RESIDUOS: RECOLLIDA SELECTIVA E PREVENCIÓN

Oficina de Medio Ambiente
Vicerreitoría de Infraestruturas
e Xestión Ambiental
UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Texto e material gráfico
Manuel Soto, Ramón Plana,
Marcos Vázquez

Arquitectura
trespes.arquitectos

Deseño Gráfico
Felipe Trillo Design

Coa colaboración de

