



Entrevistamos a...



Javier Caínzos
Alcalde de Curtis

“La nueva planta de transferencia nos convertirá en referente”

[Ler máis...](#)



Madalena Rugeroni

Directora de Too Good to Go España - Portugal

“En Galicia ya hemos salvado más de 284.000 packs de comida”

[Ler máis...](#)

Editorial



Javier Domínguez
Presidente de Sogama

“Unha nova marca para unha nova era”

[Ler máis...](#)

Mundo SOGAMA

Sogama renova imaxe

Despois de tres décadas co seu logotipo orixinal, Sogama entrou en 2022 cunha nova marca corporativa que simboliza os cimentos sobre os que asenta a súa estratexia de xestión dos residuos urbanos conforme ás directrices estipuladas pola Unión Europea, traballando da man da Administración autonómica e local para facer de Galicia todo un exemplo de sostibilidade.



O novo símbolo que identifica á empresa pública evoca a economía circular e a esencia de Galicia a través das súas cores.

[Ler máis...](#)

Actualidade



A bonificación do canon aos concellos adscritos aforrou aos galegos 9,7M€ desde 2019

Menos de lixo na bolsa negra

Recuperado o 90% do vertedoiro de Areosa co selado das fases 2 e 3

[Ler máis...](#)

Multimedia

Aprende inglés co Caderno Verde!

Novo vídeo institucional de Sogama



Planta de Copenhill (Dinamarca), ecoarquitectura para coidar o medio ambiente e gozar da vida

[Ver máis...](#)

Eventos

Visita de senadores franceses ao Complexo Medioambiental

Recoñecemento ao compromiso do concello da Baña cos 3R

[Máis eventos...](#)

Curiosidades

Os peregrinos tamén reciclan

2022, Ano Internacional do vidro

I+D+i para producir hidróxeno con restos agroalimentarios

[Máis curiosidades...](#)

Receitario



Que comes hoxe?

Pinchos de lasaña

[Ver receita...](#)

Síguenos en...



www.sogama.gal

Editorial



“Unha nova marca para unha nova era”

A principios deste ano estreamos nova marca. Consideramos que, ademais de ser o momento apropiado, constituía tamén unha oportunidade para simbolizar, tras 30 anos de actividade, a entrada de Sogama nunha nova era e cunha nova folla de ruta.

A consolidación do sistema de xestión de residuos urbanos polo que a Xunta de Galicia apostou de forma decidida na década dos 90 e a confianza que nel depositaron 295 concellos, que aglutinan a máis 2.240.000 habitantes, deunos a forza e a enerxía necesarias para avanzar un paso máis e abordar a xestión da materia orgánica recollida de forma diferenciada nos municipios galegos a través do contedor marrón. Para isto, debuxamos xa unha rede específica de infraestruturas conformada por 17 instalacións (4 plantas de biorresíduos e 13 de transferencia), pretendendo que os municipios contén cunha planta destas características a menos de 50 km de distancia.

Trátase dun camiño pedregoso que coincide no tempo cunha serie de acontecementos que están a distorsionar en gran medida

a economía e a estabilidade de Europa, e do mundo en xeral, desencadeando unha gran incerteza, máis acuciante para uns sectores que para outros, pero que, no marco da globalidade, aseméllase a un castelo de naipes. Malia estas interferencias e altibaixos, Sogama, co apoio da Xunta, continuará no seu empeño de axudar aos concellos, que son os que teñen as competencias en materia de residuos, a cumprir coas súas obrigacións legais: implantar o contedor marrón antes do 31 de decembro de 2023.

Aínda que a incorporación da recuperación dos residuos orgánicos a través da súa transformación en compost contribuirá en boa medida a engrosar as taxas de reciclaxe en Galicia, seguiremos traballando, con máis afán que nunca, para avanzar na concienciación cidadá e que cada vez sexamos máis os que participemos de forma activa na xestión sostible dos nosos refugallo. Isto implica reducir a súa produción, mediante un consumo responsable; potenciar a reutilización, maximizando o aproveitamento dos produtos ata

esgotar a súa vida útil; e propiciar a súa reciclaxe a través da correcta separación dos residuos en orixe e posterior depósito dos mesmos nos contedores de recollida selectiva, facilitando así a súa transformación en novos recursos. As sucesivas crises que nos tocou vivir (económica, enerxética, política, de valores, etc) e que afectaron a practicamente todo o planeta, ensináronnos que somos moito máis vulnerables do que pensabamos e que nada é eterno e ilimitado. Necesitamos recursos para vivir e garantir a nosa supervivencia dependerá en boa medida da xestión que hoxe fagamos dos mesmos. A economía circular xa non é unha opción, senón unha obrigación.

Presidente

Javier Domínguez Lino

Editorial en castelán

Entrevistamos a...



Javier Caínzos

Alcalde de Curtis



“La futura planta de transferencia tendrá capacidad para dar cobertura a 18 ayuntamientos del interior de Galicia”

La nueva planta de transferencia de residuos de Curtis (A Coruña) es una de las 17 infraestructuras previstas por la Xunta de Galicia para apoyar a las entidades locales en el cumplimiento de los objetivos de la UE. El objetivo es sustituir y ampliar las funcionalidades y capacidad de la actual microplanta para recibir y gestionar diferentes tipologías de residuos, incluido el contenedor marrón. Hablamos con el alcalde de Curtis, Javier Caínzos, sobre el salto cualitativo y cuantitativo que esta infraestructura ambiental supone para un municipio preocupado, desde hace años, por el cuidado del medio ambiente.

El compromiso del Ayuntamiento de Curtis con la protección del medio ambiente se hizo patente a través de diferentes proyectos, pudiendo destacar la aplicación de la Agenda XXI de Naciones Unidas para el desarrollo sostenible. ¿Qué actuaciones se han llevado a cabo en el marco de esta iniciativa y cuáles han sido sus resultados?

La apuesta del Ayuntamiento de Curtis por el progreso sostenible se tradujo en la puesta en marcha, previa elaboración de un diagnóstico, de un Plan de acción para la sostenibilidad con numerosas actuaciones en materia medioambiental, entre las que podemos destacar el desarrollo agrario (agroecología), gestión de residuos, saneamiento y ordenamiento urbanístico. Gracias a estas acciones y a las que se han realizado con el tiempo, asociadas a los mismos objetivos, hemos conseguido varios logros concretos como son implantar un sistema de gestión medioambiental para proteger los recursos naturales

o una mayor eficiencia energética en la red de alumbrado público. A través de este plan de acción, también logramos mejorar los hábitats asociados al río Mandeo, Deo y Mendo, preservando las zonas de interés por su diversidad, así como eliminar todos los vertidos a las cuencas hidrográficas. Por otra parte, también registramos un mejor aprovechamiento energético de las industrias e incrementamos la sensibilización de la población en el respeto por el medio ambiente.

La sostenibilidad, entendida como la armonía entre el crecimiento económico, la conservación del entorno y la cohesión social, constituye una de las principales señas de identidad de este ente local. ¿Cómo han conseguido mantener estas vertientes en equilibrio?

El compromiso de la entidad local con la formación en gestión ambiental y desarrollo sostenible, con numerosas jornadas participativas con toda la ciudadanía. La conservación y

mejora del medio ambiente como algo intrínsecamente ligado al desarrollo, la salud y el bienestar de la población nos dieron ese equilibrio.

El Concello de Curtis cuenta también con un centro etnográfico del río Mandeo. ¿Cuál ha sido su acogida y cómo está funcionando?

“Las campañas de concienciación, informativas y divulgativas han generado una mayor sensibilidad y compromiso de los vecinos con el reciclaje y la separación de residuos en origen.”

Entrevistamos a...

¡Ha tenido una acogida excepcional! Es un centro dedicado plenamente a la interpretación, divulgación y formación de la cuenca hidrográfica del Mandeo. Hoy en día, es un atractivo turístico que ha atraído a casi 24.000 visitantes en los seis años que ha estado a pleno rendimiento, convirtiéndose en un referente medioambiental, arquitectónico y turístico de Galicia.

En el ámbito de los residuos, el ente local ofrece un servicio de recogida y gestión de las diferentes tipologías de desechos. ¿Hay colaboración por parte de los vecinos? ¿Se está contribuyendo al reciclaje?

Las campañas de concienciación informativas y divulgativas a lo largo de los últimos años han generado una mayor sensibilidad y compromiso de los vecinos con el reciclaje y la separación de residuos en origen.

Desde el Ayuntamiento estamos poniendo todos los medios y

“El nuevo contrato del servicio de recogida y gestión de los residuos urbanos llevará implícita la implantación del contenedor marrón. Trabajamos con la previsión de que esté en marcha en el primer trimestre de 2023.”

recursos disponibles para mejorar cada día.

Además de un punto limpio, el polígono industrial acoge una microplanta de transferencia de residuos urbanos que, a corto plazo, se convertirá en una planta de transferencia de mayor capacidad, con más funcionalidades y más eficiente. Háblenos de este proyecto. Gracias a la dotación de servicios

de proximidad que nos ofrecen las políticas medioambientales que está poniendo en marcha la Xunta de Galicia, dispondremos en los próximos meses de una infraestructura medioambiental con capacidad para dar cobertura a 18 ayuntamientos del interior de Galicia, que nos hará referentes y supondrá un ahorro importante para las arcas municipales.



El centro etnográfico del río Mandeo, inaugurado en 2015, es un referente medioambiental, arquitectónico y turístico de Galicia.



Entrevistamos a...



La Xunta licitó la nueva planta de transferencia de residuos de Curtis por 1,36 M€

Los ayuntamientos gallegos disponen de plazo hasta el 31 de diciembre de 2023 para implantar la recogida diferenciada de la materia orgánica a través del quinto contenedor, de color marrón.

¿Qué planning tiene Curtis?

Estamos elaborando un estudio de costes del servicio de recogida y gestión de los residuos sólidos urbanos (RSU) para su licitación en este año. Trabajamos con la

previsión de inicio en el primer trimestre de 2023 del nuevo contrato de servicios, que llevará implícita la implantación del contenedor marrón.



PERFIL PROFESIONAL

Javier Francisco Caínzos Vázquez es alcalde del Ayuntamiento de Curtis desde julio de 2001 si bien su implicación en la gestión municipal comenzó seis años antes, en junio de 1995, cuando entró a formar parte de la corporación. Antes del cargo de primer edil, entre junio de 1999 hasta junio de 2001, fue teniente alcalde y concejal de Medio Ambiente y Régimen Interior. Caínzos Vázquez también fue miembro (2004 a 2011) de la Comisión Ejecutiva de la Federación Galega de Municipios e Provincias (FEGAMP), miembro de la Comisión de Deportes, Juventud y Ocio de la FEMP (2011 a 2015), diputado provincial por A Coruña (2015 a 2017), y desde 2015 es miembro de la Comisión de Desarrollo Económico y Empleo de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP).

Entrevistamos a...



Madalena Rugeroni

Directora de Too Good To Go para España y Portugal

“La mitad de todo el desperdicio de comida se produce en los hogares”

Las sobras de un buffet en perfecto estado que acaban en la basura junto a todos los recursos empleados para producir esa comida. Este fue el “detonante” que en 2016 provocó la conciencia social y ambiental de los creadores de la app contra el desperdicio alimentario Too Good to Go. Siete años después, esta idea de negocio 2.0 conecta a más de 145.000 supermercados, pequeñas tiendas, hoteles o restaurantes de 17 países con ciudadanos de a pie para “salvar” excedentes en beneficio de todos, incluido el planeta. Entrevistamos a la directora para España y Portugal, Madalena Rugeroni.

En el mundo se desperdicia 1/3 de los alimentos que se producen para el consumo humano. ¿Qué está pasando?

Lo que está pasando es que hay un gran problema a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluidos también los consumidores, puesto que se ha dejado de dar importancia y de valorar los alimentos como se hacía antes o como lo hacían nuestros mayores. Se ha perdido esa conexión directa con los orígenes de la comida y no se piensa en todo lo que hay detrás de un alimento hasta que llega a la mesa. Solo por poner un ejemplo. Se están tirando alimentos simplemente por su apariencia estética como es el caso de las frutas o verduras, a las que se denomina como feas porque lucen con menos brillo, tienen imperfecciones o formas menos comunes, cuando la realidad es que estas se pueden consumir perfectamente porque no hay nada de malo en ellas, nutricionalmente hablando. Y todo esto hace que efectivamente cada año se esté desperdiciando más de un tercio de toda la comida que se produce

a nivel mundial. Según datos de WWF, actualmente se desperdician en el mundo más de 2.500 millones de toneladas de comida. En el caso de España, las cifras también son elevadas, pues la FAO calcula que aquí se tiran más de 7,7 millones de toneladas de alimentos, lo que supone unos 250kgs de comida cada segundo en nuestro país. Y esto hace que la lucha contra el desperdicio de alimentos se haya convertido en un problema global al que hay que dar prioridad si queremos evitar sus consecuencias, ya no solo sociales y económicas, sino también el impacto medioambiental que supone.

Sabemos que el desperdicio alimentario está presente en toda la cadena (producción, distribución, comercialización y consumo), pero ¿en qué fase es más acuciante? ¿Somos conscientes los ciudadanos de este despilgarro?

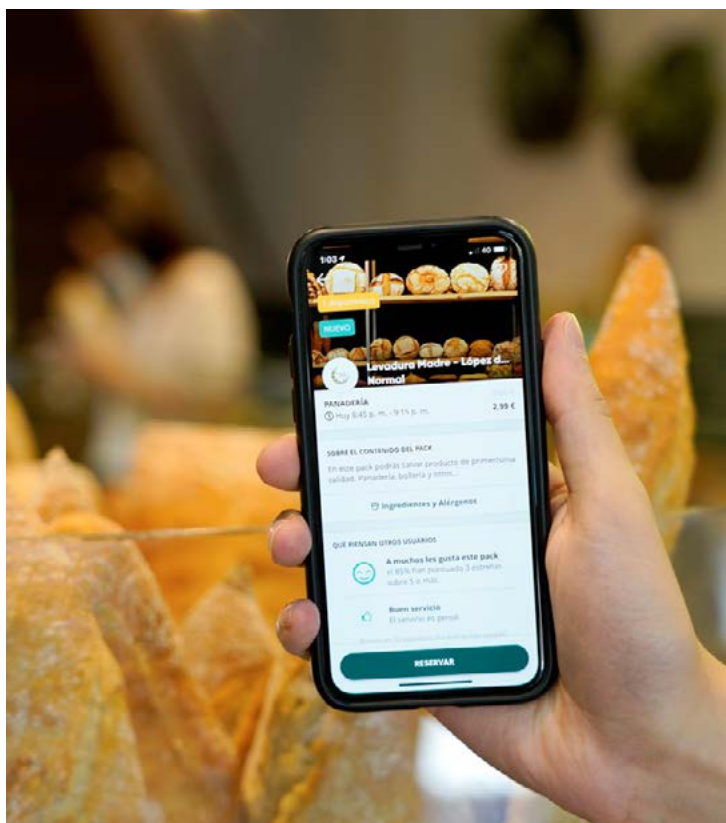
Efectivamente, el desperdicio de alimentos se produce a lo largo de toda la cadena de alimentación y se trata de un problema complejo donde intervienen muchos factores.

Sin embargo los datos nos están diciendo que la mitad de todo ese desperdicio de comida se está produciendo en los hogares. Es decir, que es en las casas donde más alimentos se están tirando a la basura. Según estudios recientes que hemos hecho desde Too Good To Go, entre las razones principales por las que se están desperdiciando más alimentos en el ámbito doméstico es porque se compra más comida de la necesaria que se acaba estropeando y porque, muchas veces, se cocina comida de más y luego no saben qué hacer con lo que ha sobrado. Por ello es importante que tanto desde las instituciones como desde las empresas del sector de la alimentación y distribución, que además de aplicar medidas para evitar el desperdicio de comida en su operativa diaria, también se realicen campañas de concienciación y sensibilización a través de las que visibilizar el problema, promover el aprovechamiento y poder dar a los consumidores herramientas que puedan aplicar en su día a día para combatir el desperdicio de alimentos.



Entrevistamos a...

“Hemos dejado de valorar la comida. Se ha perdido esa conexión directa con los orígenes de los alimentos y no se piensa en todo el trabajo que hay hasta que llegan a la mesa. Tirar un solo plátano equivale a dejar abierto 10 minutos el grifo de la ducha.”



La descarga de la app móvil de Too Good To Go es gratuita para Android y Apple.

Porque si conseguimos concienciar al consumidor, conseguiremos reducir en gran medida las cifras de tanto despilfarro, aunque también hay que trabajar en el resto de eslabones de la cadena.

¿Cómo surgió la idea de poner en marcha Too Good To Go y cuál ha sido su recorrido hasta el día de hoy?

La idea de crear Too Good To Go surgió en 2016 en Dinamarca y partió de un grupo de amigos que estaban disfrutando de un buffet cuando vieron que los camareros estaban tirando a la basura toda la comida que había sobrado, pero que estaba perfecta para consumir. Esa imagen les impactó tanto que en ese mismo momento decidieron que había que ponerse manos a la obra para encontrar una solución que permitiese aprovechar la comida que no se vende en los establecimientos de alimentación al final de la jornada y evitar así que se desperdiciara. Y así fue como se les ocurrió crear esta app a través de la cual poder conectar a restaurantes, supermercados o cualquier comercio de alimentación que

tienen excedentes de comida al final del día con personas que estén interesadas en salvar y aprovechar esos alimentos por menos dinero, logrando no solo ahorrar dinero sino también que no se desperdiciara esa comida.

La acogida ha sido muy positiva desde que se puso en marcha en Dinamarca, tanto es así que poco a poco se fue extendiendo a otros países. A día de hoy ya estamos actuando contra el desperdicio de alimentos en 17 países, tanto europeos como en Estados Unidos y Canadá, ayudando a todo tipo de comercios y negocios de alimentación a gestionar de manera más eficaz y a dar una salida responsable a su excedente diario de comida. De este modo, ya hemos conseguido salvar más de 125 millones de packs de comida a nivel global, lo que equivale a haber evitado el desperdicio de más de 125.000 toneladas de alimentos en total.

En el caso de España, comenzamos a luchar contra el desperdicio de alimentos en septiembre de 2018 y a día de hoy ya estamos actuando en todo el país, donde hemos

conseguido salvar ya más de 6,8 millones de packs de comida. Esto significa que hemos conseguido aprovechar más 6.800 toneladas de alimentos. Y en cuanto a Galicia hemos salvado aquí ya más de 284.000 packs de comida.

¿Cuántos negocios están adscritos a esta iniciativa y cómo funciona?

En estos momentos ya son más de 145.000 establecimientos que están luchando para combatir el desperdicio de alimentos en nuestra app a nivel global. Solo en España son más de 14.000 pequeños y grandes comercios entre los que destacan grandes cadenas de supermercados como Carrefour o Alcampo, cadenas de restaurantes, o cadenas de hoteles como Sercotel, Barceló o NH, entre otros muchos, así como un gran número de pequeños comercios, paradas de mercados y productores que cada día están ofreciendo su excedente de comida a través de la app.

El funcionamiento de la app es muy sencillo. En función del excedente que tengan ese día, los establecimientos preparan los packs sorpresa que van a contener



Entrevistamos a...

“En España comenzamos a luchar contra el desperdicio alimentario en septiembre de 2018 y ya actuamos en todo el país con 145.000 establecimientos disponibles en nuestra app. Solo en Galicia hemos salvado más de 284.000 packs de comida.”

esa comida de calidad y que van a ofrecer a través de la aplicación por un precio mucho más reducido, que es un tercio del valor original que esos productos tendrían en la tienda. De este modo, el usuario al entrar en la app va a poder ver aquellos establecimientos que tiene a su alrededor con packs sorpresa disponibles para salvar. A continuación, elige su favorito, paga a través de la app, ahorrando hasta un 70%, y va al establecimiento a recoger su pack a la hora indicada, que normalmente suele ser antes del cierre de la tienda para así conseguir que la comida que no habían vendido a lo largo del día no se desperdicie.

Más allá del negativo impacto que, sobre la economía y los recursos, tiene tirar comida a la basura, preocupa igualmente sus efectos sobre el medio ambiente. Háblenos de ello.

Así es, desperdiciar comida es un problema complejo con un impacto económico y social importante, pero también con unas consecuencias medioambientales que lo que están haciendo es castigar aún más la salud y supervivencia de nuestro planeta. Y es que al desperdiciar comida se desperdician también todos los recursos que se han empleado para producir esa comida. Hablamos de la tierra empleada para cultivar, la energía o del agua. Si bien creo que a nadie se le ocurre dejar un grifo de agua abierto en casa porque somos conscientes de que no solo nos cuesta dinero sino que tampoco es sostenible, conviene saber que tirar un plátano es lo mismo que desperdiciar el agua equivalente a dejar abierto un grifo de la ducha durante 10 minutos. Sin embargo parece que como se trata de comida no pasa nada, pero no es así. Toda la comida que tiramos deja una huella sobre nuestro planeta.

Pero ya no son solo los recursos que se desperdician, sino también del impacto que suponen los fertilizantes utilizados, el transporte de esos alimentos para que lleguen hasta nuestras casas... A día de hoy se calcula que el desperdicio de alimentos es responsable del 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, las mismas que produce el transporte mundial por carretera y tres veces más que las producidas por el plástico o el transporte aéreo. Por tanto, el impacto que el desperdicio de alimentos tiene sobre nuestro planeta es claro. De ahí que reducirlo se haya convertido para los expertos en la principal solución para frenar el cambio climático.

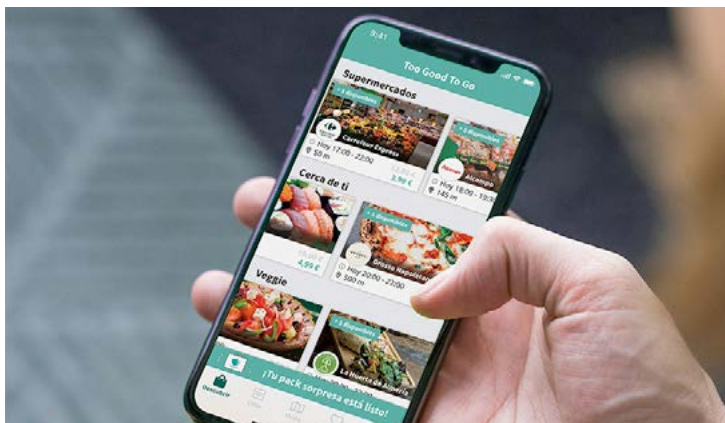
En ese sentido estamos trabajando desde Too Good To Go con el objetivo de frenar todo ese impacto. Por ejemplo, por cada pack salvado a través de nuestra app estamos ahorrando la emisión de 2,5kgs de CO₂eq. Gracias a las 6,8 millones de packs de comida que hemos salvado solo en España ya hemos conseguido ahorrar más de 17 millones de kilos de CO₂eq. Pero

no solo eso. Somos conscientes de que para poner freno a tanto desperdicio, las campañas y acciones de concienciación son fundamentales y por ello estamos impulsando todo tipo de iniciativas para sensibilizar a los consumidores en torno a temas como aclarar el verdadero significado de la fecha de consumo preferente. Muchos siguen confundiendo con la fecha de caducidad y esto provoca que mucha comida sigue en buen estado se esté desperdiciando de manera innecesaria.

Todo lo que podamos hacer en este sentido es importante y es que la ONU ha establecido el objetivo de reducir las cifras de desperdicio a la mitad para 2030. Quedan solo 8 años para cumplir con ese objetivo y aún queda mucho por hacer.

¿Qué alimentos tiran con más frecuencia las tiendas, los supermercados y la hostelería, y qué deberían hacer para reducir estas pérdidas?

Lo cierto es que se suelen desperdiciar todo tipo de alimentos, pero sobre todo productos frescos como frutas y verduras es lo que más se suele desperdiciar a nivel general. En cualquier caso, e independientemente de los alimentos que sean, está claro que la comida no se debe tirar por todas las razones que ya hemos comentado anteriormente y, en este sentido, sí que estamos viendo cómo cada vez son más empresas del sector de la alimentación las que están adoptando medidas dentro de su operativa y como parte de sus estrategias de sostenibilidad



Desde 2018, en España han salvado 6,8 millones de packs de comida y ahorrado más de 17 millones de kilos de CO₂eq.



Entrevistamos a...

para redistribuir y gestionar de manera más eficaz sus excedentes colaborando y trabajando con organizaciones sociales, habilitando espacios dentro de sus instalaciones en los que ofrecen descuentos en productos que están a punto de terminar su vida útil, implementando herramientas como la nuestra

dentro de su operativa e, incluso, en el caso de los restaurantes, haciendo formaciones a su personal de sala y cocina o ofreciendo a sus clientes la opción de llevarse la comida que no han podido terminar. Todo ello para reducir el desperdicio.

Además, ya el Gobierno de España ha anunciado que está trabajando

en la primera ley nacional contra el desperdicio de alimentos, que muy previsiblemente entrará en vigor en 2023. Supondrá un gran cambio y un paso en firme de nuestro país en el compromiso por la lucha contra el desperdicio de alimentos..



PERFIL PROFESIONAL

Madalena Rugeroni es directora en España y Portugal de Too Good To Go, la app que lucha contra el desperdicio de alimentos. Estudió Relaciones Internacionales y Comunicación en Estados Unidos. Madalena ha desarrollado su trayectoria profesional en empresas como Young & Rubicam, Fox News, Havas Media Group y Google, y también cofundó Misk, su propia start-up, una app que permite a los usuarios descubrir recomendaciones de restaurantes alrededor del mundo a través de su círculo de amigos. En 2019, aceptó el desafío de ser directora de Too Good To Go en Portugal, y un año más tarde también se puso al frente de la división en España. Hoy, dirige el movimiento contra el desperdicio alimentario en estos dos países demostrando a portugueses y españoles que podemos ser auténticos "foodies" y salvar el planeta al mismo tiempo.



Mundo SOGAMA

A nova marca corporativa de Sogama simboliza a súa evolución constante cara á sostibilidade

Con este cambio de imaxe, a empresa pública inaugurou 2022 asentando os cimentos sobre os que se asenta a súa estratexia de xestión dos residuos urbanos



O novo símbolo que identifica a Sogama evoca a economía circular e a esencia de Galicia a través das súas cores: verde (bosques), amarelo (sol do sur) e azul (mar).

Despois de tres décadas co seu logotipo orixinal, a Sociedade Galega do Medio Ambiente inaugurou 2022 cunha nova marca corporativa a través da cal pretende dar maior visibilidade aos esforzos investidos durante os últimos anos para facer fronte aos retos, tanto actuais como futuros, no ámbito da sostibilidade, contemplando a dimensión ambiental, económica e social. O presidente executivo da empresa pública, Javier Domínguez, subliñou que, con este cambio de imaxe, Sogama pretende transmitir,

de forma máis nítida, os seus valores de empresa: limpeza, protección, empatía, solidariedade, amabilidade, versatilidade e, por suposto, o rigor e a honestidade que sempre a caracterizaron. "Evidenciamos unha clara aposta pola modernidade e a innovación, así como unha maior proximidade aos cidadáns", destacou. Trátase dun cambio que afecta de forma global á proxección da imaxe da compañía: desde a tipografía ata as cores, que se fan máis vivas, impregnándoa dun carácter

diferenciador co fin de facela máis recoñecible nos distintos soportes de comunicación.

Bos cimentos

Con esta imaxe renovada, Sogama entrou en 2022 poñendo os cimentos sobre os que se asenta a súa xestión dos residuos urbanos conforme ás directrices estipuladas pola Unión Europea, traballando da man da Administración autonómica e local para facer de Galicia todo un exemplo de sostibilidade.



Actualidade

Aforro de máis de 9,7M€ para os galegos pola bonificación do canon de Sogama durante os tres últimos anos

A rebaixa podería chegar ao 21% en 2022, elevando este aforro a aproximadamente 11 M€



Sogama presta servizo a máis de 2.240.000 galegos residentes en 295 concellos.

A bonificación do 10% no canon de Sogama durante o últimos tres anos aforrou aos galegos un total de 9.756.328 euros. Para 2022, este aforro poderá superar os 11M€ cunha rebaixa total do 21%. Isto é debido á que á bonificación do 10%, circunscrita ao cumprimento de determinados requisitos, engádese unha rebaixa do 5% que a empresa pública aplica a todos os concellos adheridos ao seu sistema de xestión, coa particularidade de que non computará o IPC correspondente. Con esta medida, preténdese aliviar a presión sobre a economía das familias, fortemente golpeadas pola crise do COVID-19 e a implacable subida do prezo da electricidade. Así mesmo, Sogama tamén quere

compensar o negativo impacto que terán os impostos promovidos polo Goberno central ao uso do vertedoiro e á propia valorización enerxética, aínda cando está última está contemplada na lexislación como a mellor opción de tratamento para os residuos non reciclables. Desde a empresa pública tamén queren recordar que esta redución do prezo lévase a cabo malia os investimentos realizados pola entidade nos últimos anos, que ascenden a preto de 90 millóns de euros. Estas melloras na infraestrutura industrial permitiulle introducir importantes avances na súa operativa, dotando de maior eficiencia ao servizo que presta ao 94% dos concellos galegos.

Requisitos

Unha gran maioría dos entes locais solicitantes conseguiron acollerse a esta bonificación ao dar debido cumprimento aos dous requisitos esixidos por Sogama: promover a redución da produción de residuos e/ou a reciclaxe de envases lixeiros, e trasladar a rebaixa ao recibo dos veciños.

En 2021, foron 165 os entes locais que pediron a compensación, dos cales 152 levaron á práctica os criterios establecidos. Para este 2022, foron 167, quedando estes obrigados a acreditar, a principios de 2023, e a través de certificado asinado pola autoridade competente, que materializaron ambas as dúas esixencias.

Actualidade

Unhas 405 toneladas menos de residuos no contenedor xenérico en 2021

A reciclaxe de envases de plástico, latas e briks tamén aumentou un 1,4%



Contedor xenérico (bolsa negra).

Os residuos que botamos no contenedor xenérico, a denominada bolsa negra, reducíronse nunhas 405 toneladas respecto a 2020 ao descender ata as 794.878,62 t. É dicir, 405.000 quilos de lixo que os concellos adscritos ao modelo Sogama deixaron de producir. Cómpre ter en conta que a minoración é significativa no último ano por compararse cun 2020 marcado pola pandemia da COVID-19, con confinamentos da poboación e peche de moitos sectores de actividade económica.

Os datos de 2021 tamén constatan melloras no relativo á separación na bolsa amarela (envases de plástico, latas e briks), que medrou nun 1,4, respecto de 2020, e sitúase nas 32.780,26 toneladas recibidas no pasado ano.

Comprometidos coa sustentabilidade

Estes bos datos, sinalan desde Sogama, son unha mostra da

implicación dos galegos coa xestión sostible dos residuos urbanos e co consumo responsable. Tamén coa reciclaxe, a través da correcta separación dos refugallos en orixe e posterior depósito dos mesmos nos contedores de cores para propiciar a súa transformación en novos produtos, contribuíndo deste xeito ao aforro de enerxía e materias primas. Como se adoita dicir, "o mellor residuo é o que non se produce".

Selado integral das fases 2 e 3 do vertedoiro de Areosa

O 90% da superficie xa está cuberta e revexetada



Sogama investiu 5,3 M€ nos traballos de selado.

As obras de selado definitivo das fases 2 e 3 arrincaron o 21 de maio de 2021 e concluíron o 10 de novembro dese mesmo ano. Con esta actuación, á que a empresa pública destinou un investimento de 5,3 M€, o 90% da superficie do vertedoiro de Areosa está xa cuberta e revexetada, contando cun único vaso de vertido en funcionamento a día de hoxe. A redución do vertido foi posible

grazas á ampliación do Complexo Medioambiental de Cerceda para incrementar a súa capacidade nun 81%, subindo de 550.000 t/ano tratadas a 1.000.000. De feito, entre 2008 e 2020, Sogama reduciu o depósito directo en vertedoiro nun 98,68%, baixando desde as 413.379 toneladas ás 5.463.

En liña con Europa

Dado que o vertedoiro se posiciona

no último chanzo da xerarquía de xestión de residuos promulgada pola Unión Europea debido ao seu negativo impacto sobre o medio ambiente e a saúde, o Parlamento Europeo fixou 2035 como data límite para que os Estados membros cheguen ao vertido técnico cero. Sogama alcanzará este obxectivo con anos de antelación.

Actualidade

Axuda na compra de material para o centro sociocomunitario “Isabel Zendal” de Ordes

Sogama achega unha axuda económica para que o centro conte con medios suficientes e apropiados para atender as necesidades dos seus usuarios, desde nenos a maiores



Sogama e o Concello de Ordes formalizaron un convenio mediante o cal a empresa pública colabora na dotación de recursos materiais e mobiliario para o centro sociocomunitario “Isabel Zendal”, que presta servizos de asistencia a distintos colectivos tales como nenos, adolescentes, mozos e maiores. Neste marco, a empresa pública achega 12.000 euros a unha causa social exemplar, na que a plena igualdade cobra todo o seu sentido. Faino a través da actividade dun centro de referencia bautizado precisamente co nome de “Isabel Zendal”, a enfermeira ordense que hai máis de dous séculos participou, de forma estoica, na expedición

que levaría a vacina da virola a América. A xuízo do rexedor, José Luis Martínez, representou “todo un exemplo de valentía, fortaleza, dedicación, coraxe e solidariedade”; cualidades que, sinalou, “impregnan o ADN dos ordenses”.

Responsabilidade social

Pola súa banda, Javier Domínguez Lino, máximo responsable de Sogama, subliñou o firme compromiso da compañía coa súa contorna, especialmente con aquelas iniciativas orientadas á

O alcalde de Ordes, José Luis Martínez, co presidente de Sogama, Javier Domínguez, durante a firma do convenio de colaboración.

mellora do medio ambiente e da calidade de vida dos cidadáns. Como empresa ambiental punteira en Galicia, a colaboración co Concello de Ordes está en liña coa súa estratexia de responsabilidade social corporativa (RSC).

O profesorado galego fórmase para educar en valores ambientais aos adultos do futuro

Sogama impartiu un novo curso en liña para docentes de infantil, primaria e ESO

Baixo o título “Pechando o círculo: a educación ambiental do século XXI”, Sogama impartiu un novo curso en liña dirixido ao profesorado de infantil, primaria e ESO adscrito á Xunta de Galicia.

Coordinado polo CAFI (Centro Autonómico de Formación e Innovación), contou con 30 horas lectivas, encargándose dous técnicos de Sogama do servizo de tutoría. O obxectivo destas accións formativas impulsadas por Sogama é implicar aos docentes na educación ambiental dos adultos do futuro, así como contribuír a preservar o medio ambiente desde as aulas e fóra delas. Neste



sentido, os contidos do curso complementáronse con novas de actualidade para convidar á reflexión do profesorado e, sobre todo, á innovación nos procesos de aprendizaxe.

Formación dos referentes

Con este, xa son 17 os cursos en liña

O curso en liña foi de 30 horas lectivas.

impartidos por Sogama, dirixidos, ademais de ao profesorado, a técnicos e a cargos políticos locais, así como ás forzas de seguridade.

Actualidade

Recoñecemento como empresa colaboradora coa FP Dual

Sogama introduciuse neste modelo formativo en setembro de 2020 e, desde entón, e ata o próximo 31 de agosto, acolle en prácticas a dous estudantes do IES Monte Neme de Carballo



O acto organizado pola Xunta tivo lugar na Cidade da Cultura, en Santiago de Compostela.

O presidente executivo de Sogama, Javier Domínguez, acompañado polo técnico de Asesoría Xurídica e Responsable de Seguridade, José Manuel Pallas, asistiu o pasado 10 de febreiro, ao acto de recoñecemento da Xunta de Galicia ás empresas colaboradoras coa FP Dual, entre as que se atopa a compañía pública. Aínda que a Sociedade Galega do Medio Ambiente leva acollendo en prácticas a titulados universitarios de diferentes ámbitos tales como a enxeñería, a economía, a bioloxía, a química e a educación social, entre outros, foi en 2020 cando, por primeira vez, se introduciu neste modelo formativo a través da rúbrica dun convenio de colaboración coa Consellería de

Cultura, Educación e Universidade. Desde entón, e ata o próximo 31 de agosto, alumnado do IES Monte Neme de Carballo, municipio veciño co que sempre mantivo estreitos lazos institucionais e co que coopera en distintas áreas ambientais, completarán aquí as súas prácticas académicas. En concreto, dous rapaces (mozo e moza) do ciclo superior en Mecatrónica Industrial están adscritos á planta de recuperación de materiais contidos no lixo en masa, que opera en liña coa industria 4.0, e titorizados por un responsable do equipo de Sogama.

Profesión de futuro

A compañía pública pretende

achegar todo o seu coñecemento e bagaxe para capacitar a estes estudantes no exercicio da súa futura profesión, con gran proxección a día de hoxe, xa que a mecatrónica combina áreas tales como a mecánica, a robótica e a electrónica, que permiten desenvolver equipos de automatización a través dos cales xa se logrou cambiar a produción nas empresas, dando como resultado unha maior precisión, rapidez e calidade. Tal e como subliñou Javier Domínguez durante o evento: "A economía circular require de profesionais solventes, con grandes doses de enxeño, creatividade, especialización e expectativas".

Actualidade

Visita ás obras da nova planta de transferencia na Lama

Adxudicada por un importe superior a 1,1M€, constrúese no polígono industrial de Racela



Javier Domínguez Lino, xunto co alcalde da Lama, Jorge Canda Martínez.

A nova infraestrutura, cuxa obra foi adxudicada por un importe superior a 1,1 millóns de euros, permitirá transferir, ademais da bolsa negra e da bolsa amarela, a materia orgánica recollida de forma diferenciada a través do contedor marrón. Cando entre en funcionamento, substituirá á microplanta, operativa neste municipio pontevedrés desde hai anos. En todo caso, a previsión é que estea en activo no último trimestre deste ano.

A visita do presidente executivo de Sogama, Javier Domínguez Lino, xunto co alcalde da Lama, Jorge Canda Martínez, coincidiu, a principios de febreiro, co inicio das obras.

A instalación, que contará cunha capacidade para máis de 5.000 toneladas anuais, levantarase no polígono industrial de Racela, nunha parcela de case 2.300 m2, e dará servizo aos concellos de Cerdedo-Cotobade, Fornelos de Montes e Ponte Caldelas.

A nave contará cun compactador fixo, unha báscula, un sistema de translación de dous contedores, un aparcamento de contedores e unha depuradora de augas residuais. Así mesmo, autoabastecerase enerxeticamente con paneis solares, fomentando deste xeito as enerxías renovables.

Parte dunha gran rede de biorresiduos

A planta da Lama integrárase na rede de infraestruturas promovida pola Xunta de Galicia, e cofinanciada polos Fondos FEDER con 30 millóns de euros, que ten por obxectivo axudar aos concellos, que son os que teñen as competencias na xestión dos residuos urbanos, a cumprir coas súas obrigas legais. Estes deben ter implantado o contedor marrón para a recollida da fracción orgánica antes do 31 de decembro de 2023.

Actualidade

Máis de 2.500 persoas participaron en 80 cursos impartidos por Sogama

A temática central destes encontros con escolares e veciños de toda Galicia foi a estratexia dos tres erres ou os beneficios da autoxestión da materia orgánica

Dos 2.500 asistentes, ao redor de 1.400 eran escolares de distintos niveis educativos e 1.000 eran veciños de concellos adheridos ao programa de compostaxe doméstica liderado pola empresa pública. Este programa presencial reforzouse con distintas campañas en liña para os mesmos públicos. As sesións guiadas polos educadores ao servizo de Sogama centráronse, en primeira instancia, na estratexia dos tres erres (redución, reutilización e reciclaxe), incluíndo os beneficios da autoxestión da materia orgánica. A pesar da complexa situación sanitaria actual, a entidade aproveitou algúns dos respiros que deu a pandemia para viaxar

a distintas localidades, previa petición dos concellos, e explicar aos cidadáns os pormenores da xestión sostible dos residuos urbanos, incidindo no labor que estes deben asumir para propiciar a valorización dos refugalloos mediante a súa transformación en recursos.

Continuidade

Dados os excelentes resultados desta campaña formativa itinerante, a intención de Sogama, sempre e cando as medidas de protección fronte á pandemia así

O calendario de cursos de Sogama adaptouse, en tempo e forma, á situación sanitaria actual.

o permitan, é dar continuidade á mesma durante este 2022 para que cada vez sexan máis os cidadáns que incorporen os tres erres aos seus hábitos cotiáns, incrementando desta forma as cifras de reciclaxe en Galicia.



Convocados os premios escolares “Recíclate con Sogama” 2021-2022

Os 24 centros de primaria desta edición poden canalizar os coñecementos adquiridos no deseño dun cartel sobre reciclaxe

Un curso máis, o programa educativo “Recíclate con Sogama” complementa a formación ambiental sobre os tres erres cunha dose de creatividade para que o alumnado participante poida materializar os coñecementos adquiridos. Cada un dos 24 centros de primaria inscritos neste curso 2021-2022 foi convidado a participar no premio escolar enviando un cartel que tivese como temática central a reciclaxe. Tamén debía incorporar un título, así como un pequeno texto descritivo no que quedase constancia da mensaxe.

A presentación de candidaturas finaliza este 25 de abril, e feita a valoración do xurado, os gañadores anunciaranse cara a finais de curso. O concurso contempla tres premios. O primeiro, dotado con 1.300 euros; o segundo, con 1.000 euros, e o terceiro, con 700 euros. En todos os casos, estas contías económicas deberán ser investidas en material didáctico ou accións educativas para cada centro.

Os superheroes da reciclaxe teñen de prazo ata o 25 de abril para presentar as súas candidaturas.

Innovación educativa

Os premios escolares correspondentes ao programa “Recíclate con Sogama” 2021-2022 están convocados por Sogama xunto coa Consellería de Cultura, Educación e Universidade a través do Plan Proxecta da Xunta de Galicia.



Actualidade



Todos os membros da familia poden colaborar na elaboración do compost doméstico.

Outros nove concellos amplían o seu compromiso coa autocompostaxe dos residuos orgánicos

Son Coristanco, Salceda de Caselas, Fene, Foz, Mos, Pazos de Borbén, Pontearreas, Covelo e Salvaterra do Miño

Coristanco, Salceda de Caselas, Fene, Foz, Mos, Pazos de Borbén, Pontearreas, Covelo e Salvaterra do Miño son os nove concellos galegos que, desde comezos de ano, contan con outras 320 vivendas particulares nas que as familias apostan pola autocompostaxe dos seus residuos orgánicos. Fano cos composteiros de 400 litros subministrado gratuitamente por Sogama a través dos seus Concellos. Igualmente, a meirande parte dos beneficiarios recibiron cubos marróns de 10 litros para transportar a materia orgánica desde as coziñas ata o composteiro, que está colocado no exterior da vivenda e en contacto directo coa terra para facilitar a entrada dos microorganismos descompoñedores.

Cursos de formación presenciais, un manual didáctico en papel para ter sempre a man en caso de dúbidas, ou o acceso á web compostaconsogama.gal, son outros servizos aos que teñen acceso todos os usuarios do programa para elaborar un compost de calidade.

Sempre sumando

O obxectivo é que cada vez sexan máis os fogares que se sumen á autoxestión da materia orgánica en orixe, dados os seus importantes beneficios ambientais, económicos e sociais. Con isto conséguese minorar a cantidade de residuos a depositar no contedor xenérico da fracción resto, podendo diminuír a frecuencia de recollida e transporte de lixo e, en consecuencia, as emisións de

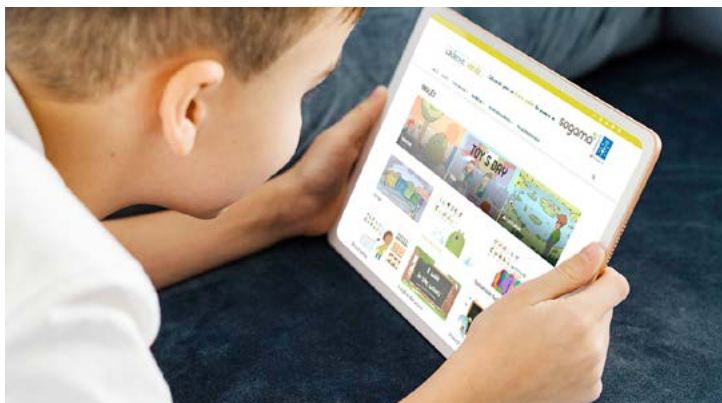
CO₂ á atmosfera. Ao mesmo tempo, redúcese a cantidade de refugallo que deben ser tratados en planta, neste caso na de Sogama, en Cerceda (A Coruña), mingando o importe da factura que deben pagar á empresa pública.

A día de hoxe, xa son 431 as entidades adscritas ao programa de compostaxe doméstica de Sogama, das cales 222 son concellos (ademais de centros educativos e colectivos sociais), tendo repartido entre as mesmas máis de 18.300 composteiros. Á vista dos datos, as continuas adhesións reflicten a grande aceptación entre a veciñanza galega deste proxecto de Sogama que conecta directamente coa economía circular e cun modo de vida máis sostible..

Multimedia

Fichas e xogos do Caderno Verde en inglés

Caderno Verde é un dos múltiples proxectos de Sogama para a divulgación da conciencia ambiental entre os escolares galegos, desde a etapa infantil, pasando por primaria e ata secundaria. É unha formación transversal, adaptada a cada nivel educativo, que bota man do humor e da axuda de curiosas personaxes animadas como a familia Trebón e os amigos de Vilaverde. As boas prácticas medioambientais aplícanse a asignaturas de Matemáticas, Lingua castelá e galega, Educación artística, Coñecemento do medio e tamén Inglés. De feito, as fichas didácticas e



xogos interactivos do Caderno Verde son unha boa oportunidade para achegarse a esta lingua estranxeira e aprender novo vocabulario da vida diaria e relacionado cos tres erros dunha forma lúdica e moi visual. Algunhas temáticas que se poden ver ou descargar son "Glass

Mockup: freepik.es

Recycling", "Sustainable fashion", "Shopping day", "A walk in the woods" ou "Protect the animals!", entre outras.



Accede a Caderno Verde para botarlle un vistazo

Novo vídeo institucional de Sogama

Coincidindo coa renovación da súa imaxe corporativa, Sogama entrou en 2022 lanzando un novo vídeo institucional co que quere divulgar os seus valores e dar a coñecer a súa estratexia industrial dunha forma amena. Imaxes de peregrinos, da catedral de Santiago, dos nosos montes, praias ou vilas, en definitiva, do que é Galicia, son o escenario visual para facelo.



Mockup: freepik.es



Ver o vídeo institucional Sogama



Volver á portada

Multimedia

ODS? Sabes o que son?

Que é a Axenda 2030 para o desenvolvemento sostible? Que obxectivos expón? Eses son os famosos Obxectivos de Desenvolvemento Sostible? Os ODS? Neste vídeo da UNESCO explican estes conceptos dunha forma sinxela, relacionándoos coa mobilización dunha cidadanía activa e consciente.

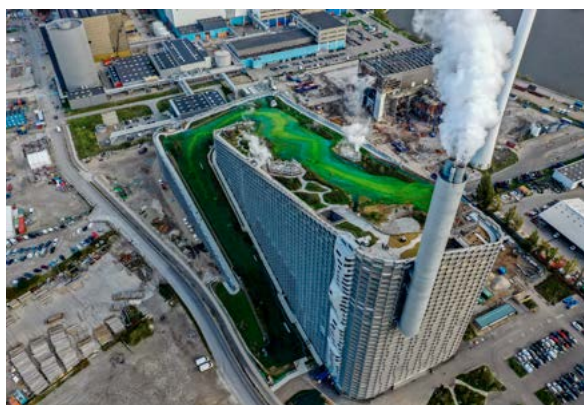


Ver o vídeo da UNESCO

Copenhill, unha planta de recuperación de enerxía con pista de esquí integrada

A planta de valorización enerxética de Copenhill, en Copenhague (Dinamarca) é unha infraestrutura pública que, ademais de proporcionar luz e calor á poboación, tamén serve como área de ocio e lecer.

Non só converte os residuos non reciclables en enerxía, como tamén o fan as plantas integradas



en Aeversu (Asociación Española de Plantas para la Valorización Enerxética de Residuos Urbanos), entre elas Sogama, senón tamén

conta con pistas de esquí na cuberta, un rocódromo artificial na súa fachada (o máis alto do mundo) e camiños bordeados de árbores.



Mira o vídeo para unha visita primeira visita virtual!



Volver á portada

Eventos



Visita de senadores franceses

A finais de 2021, a conselleira de Medio Ambiente, Territorio e Vivenda, Ángeles Vázquez, e o presidente de Sogama, acompañaron a visita institucional dunha delegación de senadores franceses ao Complexo Medioambiental de Cerceda. Ambos responsables recordaron que a posición consolidada de Sogama como a planta de tratamento de

residuos das súas características máis moderna e eficaz de toda Europa permitiu que Galicia se convertera, a día de hoxe, nun referente internacional e nun "espello no que mirarse" para outros países e rexións. En Sogama son frecuentes as visitas que se organizan para delegacións tanto internacionais,

así como españolas. Nos últimos anos recibíronse a responsables de Croacia, Uruguai, Arxentina, República Dominicana, Nova Guinea, Romanía, Brasil ou a República Democrática do Congo e tamén as do Goberno murciano, a Deputación de Huelva ou o Consorcio de Residuos do Maresme, de Cataluña.

A Baña incrementou nun 55,2% a recuperación dos envases lixeiros



A Baña foi un dos municipios galegos que en 2021 logrou reducir máis a bolsa negra, 34 toneladas menos que o ano anterior. Así mesmo, a recuperación de envases de plástico, latas e briks tamén aumentou de

forma notable no concello coruñés, cun total de 46,41 toneladas recollidas o ano pasado, un 55,2% máis que no exercicio anterior. Durante unha visita institucional ao punto limpo municipal, a conselleira

de Medio Ambiente, Territorio e Vivenda, Ángeles Vázquez, e o presidente de Sogama, Javier Domínguez, puxeron a este concello como bo exemplo de xestión do lixo de orixe doméstica.

Relatorio na UdC sobre o cometido de Sogama

A Universidade da Coruña convidou a Sogama a explicar o seu cometido industrial, social e ambiental aos estudantes que cursan o Máster en Ciencias, Tecnoloxías e Xestión Ambiental. O encargado de impartir o relatorio foi Pedro Alcázar Arévalo, xefe de Control Técnico e Económico, Calidade e Medio Ambiente, quen abordou nos pormenores da actividade de Sogama e na xestión sostible dos residuos urbanos, facendo especial fincapé nos labores de control e seguimento ambiental, unha das prioridades desta empresa pública.

Así mesmo, describiu o traballo de coordinación e supervisión que leva a cabo desde o seu departamento en ámbitos clave como poden ser a calidade do aire, a calidade da auga e tamén os niveis de ruído, temáticas moi relacionadas co mestrado.



Curiosidades

Os peregrinos do Camiño de Santiago reciclaron 117 toneladas de envases

Os peregrinos que o pasado verán percorreron cinco dos itinerarios do Camiño de Santiago reciclaron 117 toneladas de envases, co que se acadou o mellor rexistro desde a posta en marcha da campaña "Camiño da Reciclaxe", impulsada pola Xunta e Ecoembes. Por categorías de residuos, foron case

33.000 kg de recipientes de plástico, latas e briks e case 84.000 kg de papel e cartón durante os meses de xuño a setembro.

A ratio de quilos recollidos por albergue medrou un 8,6% grazas ao compromiso dos camiñantes e dos 173 ecoalbergues participantes nesta iniciativa, onde tamén se repartiron

71.600 bolsas reutilizables para evitar a "basuralaxe".

A celebración dun Ano Santo que por primeira vez ten dúas anualidades, 2021 e 2022, é unha dobre oportunidade para que sexa recordado como "o Xacobeo máis comprometido co medio ambiente da historia".



Fonte e imaxe: Consellería de Medio Ambiente, Territorio e Vivenda

2022, Ano Internacional do Vidro

Este 2022 foi proclamado Ano Internacional do Vidro, unha conmemoración aprobada pola Asemblea Xeral de Nacións Unidas e impulsada pola Comisión Internacional do Vidro, a Comunidade de Asociacións do Vidro e o ICOM- Glass.

Ecovidrio tamén se sumou á efeméride en colaboración con ANFEVI (Asociación de Fabricantes de Envases de Vidro) e os investigadores do Instituto de Cerámica e Vidro do CSIC (Consello Superior Investigacións Científicas).



O obxectivo da iniciativa é visibilizar a importancia científica, económica, ambiental e cultural do vidro como elemento transformador da humanidade. Hoxe en día, é un elemento esencial en sectores clave como o da enerxía, a biomedicina, a agricultura, a electrónica, as

telecomunicacións ou o sector aeroespacial, entre outros. Así mesmo, merece unha mención especial o papel que xogou na batalla contra a pandemia global da COVID-19, ao servir para os viais das vacinas. Os envases de vidro son 100% sostibles e circulares.

Fonte: FuturEnviro | Imaxe: Ecovidrio

🔄 Volver á portada



Curiosidades

Balance positivo na recollida do iglú verde

Cada cidadán galego depositou no iglú verde medio quilo máis de envases de vidro en 2021, ata acadar unha media de 18,8 quilos ou 64 envases, por riba da media nacional. No conxunto da comunidade, a recollida deste tipo de residuos ascendeu a 50.732 toneladas, un 2,7% máis que no ano anterior, o que supuxo depositar máis de 190.000 envases cada día ou 330 envases por minuto. Destaca o papel do canal



profesional Horeca (sector hosteleiro) neste fito xa que o número de establecementos colaboradores en 2021 acadou os 5.105, máis do dobre que en 2020.

Fonte e imaxe: Consellería de Medio Ambiente, Territorio e Vivenda

Ambicioso proxecto para recollida e reciclaxe de cápsulas de café

Baixo o paraugas da Asociación Española do Café (AECafé), 24 compañías fabricantes de cápsulas de café uníronse para formar Círculo RECICAP e desenvolver un ambicioso proxecto de recollida e reciclaxe de cápsulas de café (de aluminio e de plástico), que garanta unha solución integral para o sector. Cunha rede inicial de 4.057 puntos de recollida, o sistema xa está a dar servizo a preto de 42 millóns de persoas en todo o territorio español. Os puntos de recollida de Círculo RECICAP e a súa localización pódense consultar a través da páxina web www.circulorecicap.com.



Fonte: Círculo RECICAP | Imaxe: Pixabay

Curiosidades

Dixitalización sostible grazas á doazón de 5.000 equipos informáticos

Tras a primeira, e exitosa, campaña "Dixitalización sostible" da Fundación CEOE, a segunda edición xa está en marcha. Só en 2021, e grazas ás doazóns solidarias de máis de 60 empresas e autónomos de toda España, xuntáronse 5.000 equipos e compoñentes informáticos que estaban destinados a ser RAEE, acrónimo co que se coñecen aos residuos eléctricos e electrónicos.



O seu destino será agora satisfacer as peticións realizadas por centros educativos e de formación, residencias de persoas maiores sen ánimo de lucro, entidades que atenden a cidadáns en risco de exclusión, e outras persoas e colectivos que os necesiten. En total,

os beneficiarios serán preto de 16.000 persoas. Calcúlase que a reutilización dos dispositivos permite un aforro de emisións de CO₂eq, ademais de reducir a xeración de residuos e protexer o medio ambiente.

Fonte: Fundación CEOE | Imaxe: Pexels

Crecemento económico vs produción de lixo

Desvincular a xeración de residuos do crecemento económico é capital para transitar cara á economía circular, segundo expón a AEMA (Axencia Europea de Medio Ambiente) no informe "Progreso cara á prevención de residuos en Europa: o caso da prevención de residuos téxtiles".

Se ben a xeración de residuos estase a desacoplar do crecemento económico, non hai indicios de que o obxectivo de reducir a xeración total de lixo estea preto de lograrse. As cifras falan por si soas. Os residuos producidos en Europa aumentaron un 5,2% entre os anos 2014 e 2018, mentres que o PIB fíxoo nun 14,8%. Non obstante, no caso do sector téxtil a AEMA si ve un gran potencial, principalmente a través da diminución do consumo de materias primas, do deseño



ecolóxico e, en última instancia, da reutilización. O europeo medio xera aproximadamente 11 kg de residuos téxtiles por ano.

Fonte: AEMA | Imaxe: Pexels

Curiosidades

Acordo mundial para acabar cos plásticos

Representantes de 175 países respaldaron o 2 de marzo pasado unha resolución histórica para acabar coa contaminación por plásticos e forxar un acordo internacional xuridicamente vinculante para finais de 2024. O traballo do Comité Intergubernamental de Negociación comezará este ano.

A decisión foi adoptada no seo da Asemblea das Nacións Unidas para o Medio Ambiente, celebrada en Nairobi, o máximo órgano mundial para preservar a saúde do noso planeta. A histórica resolución



aborda o ciclo de vida completo do plástico, incluíndo a súa produción, deseño e eliminación. A contaminación por plásticos pasou

de 2 millóns de toneladas en 1950 a 348 millóns en 2017, e agárdase que se duplique a súa cantidade de aquí a 2040.

Fonte: Nacións Unidas | Imaxe: Pexels

Unha eficiente conversión de residuos en enerxía reduciría as emisións de CO²

O estudo, impulsado por varias organizacións europeas de xestión de residuos tales como FEAD, CEWEP, RDF Industry Group e a Asociación Holandesa de Xestión de Residuos (DWM), e realizado por Prognos e CE Delft, mostra o potencial de redución

de emisión de dióxido de carbono no sector da xestión de residuos. Os resultados mostran importantes emisións de CO² evitadas para os seguintes 10 fluxos de residuos: papel, vidro, plásticos, metais ferrosos, aluminio, madeira, téxtiles,

pneumáticos fóra de uso, residuos biolóxicos e residuos non reciclables. É dicir, a clave para lograr a máxima redución de CO² é aproveitar ao máximo as capacidades de reciclaxe e conversión de residuos en enerxía.



Fonte: Residuos profesional

[Volver á portada](#)

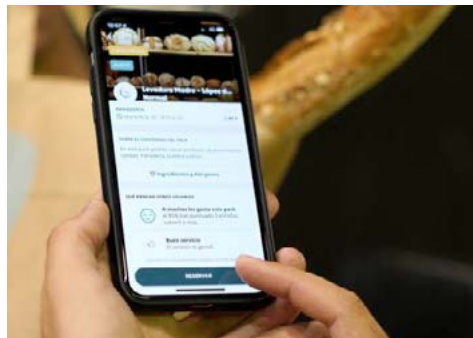
Curiosidades

Loita directa contra o desperdicio alimentario desde 4 millóns de móbiles

Too Good to Go (www.toogoodto.go.es), a maior app que loita contra o desperdicio de alimentos no mundo, aterrou en España en setembro de 2018 e acaba de anunciar que xa salvou máis de 6 millóns de packs de comida de milleiros de establecementos no noso país, evitando o desperdicio de máis de 6.000 toneladas de alimentos en pouco máis de tres anos. Con isto aforrou a emisión de

máis de 15.000 toneladas de CO₂eq á atmosfera, o que equivale ás emisións de 49.625 avións voando de Madrid a Londres ou de 2.953 avións dando a volta ao mundo.

Máis de 14.000 establecementos están unidos a este movemento, que conta con máis de 4 millóns de usuarios (case o 10% da poboación española).



Le aquí a nosa entrevista á directora de Too Good to Go para España e Portugal

Fonte: Compromiso RSE | Imaxe: Too Good to Go

25 vidas para o cartón

Segundo un estudo independente realizado en 2021 pola Universidade Tecnolóxica de Graz (Austria), o material de envasado a base de fibra (papel, cartolina, cartón e caixas pregables) pode reciclarse máis de 25 veces sen apenas perder a integridade. A investigación reciclou repetidamente cartón pregable para entender que efecto, se o houbera, tería sobre as propiedades mecánicas do material, incluídas a súa forza innata e a súa resistencia aos impactos. Estas conclusións volven destacar a vital contribución do cartón á economía circular e a función que pode desempeñar á hora de mellorar as credenciais de sustentabilidade das empresas e marcas. A taxa actual de reciclaxe dos envases de papel e cartón en Europa



é de aproximadamente o 84,2 % e a industria papeleira europea fixouse como obxectivo unha taxa de reciclaxe do 90 % para o 2030.

Fonte: Boletín Repacar | Imaxe: Pexels



Curiosidades

Latas de bebidas: dez vantaxes dun envase circular

Con máis de 85 anos no mercado, é un dos envases preferidos polos consumidores debido á súa comodidade, lixeireza, resistencia e por estar fabricada cun material infinitamente reciclable como é o aluminio. Aquí 10 motivos que a fan moi atractiva:



- 1.- Ao ser un envase monomaterial, é fácil de reciclar.
- 2.- A súa reciclaxe é moi vantaxosa para o medio ambiente. A reciclaxe de aluminio aforra o 95% da enerxía necesaria para producir aluminio primario.
- 3.- É un envase infinito.
- 4.- A súa lixeireza é froito de anos de innovación e do esforzo continuo da industria por reducir o seu peso sen afectar á resistencia.
- 5.- A súa fabricación é áxil e rápida grazas aos avances na enxeñería. Nun minuto fábrícanse 2.500 latas cunha gran precisión.
- 6.- É enormemente resistente. O seu peche hermético soporta golpes sen abrirse.
- 7.- Está dispoñible nunha ampla variedade de tamaños.
- 8.- Malia ser tan lixeira, ten unha elevada estabilidade e resistencia, o que, unido á súa forma, permite amontoalas facilmente.
- 9.- Conta cunha superficie 360° totalmente personalizable.
- 10.- A propia lata de bebidas comunica a importancia da reciclaxe e lémbraunos que é infinitamente reciclable co logo universal "Metal Recycles Forever".

Fonte: Asociación Latas de Bebidas | Imaxe: Pexels

Curiosidades

As máscaras non van ao punto SIGRE das farmacias

A nova campaña de SIGRE lembra a todos os cidadáns que os residuos derivados da COVID-19, como máscaras, luvas de látex e test de antíxenos, non deben depositarse no punto SIGRE das farmacias xa que non son restos de medicamentos. Tampouco hai que desbotar aquí agullas, termómetros, gasas ou produtos químicos. Estes residuos

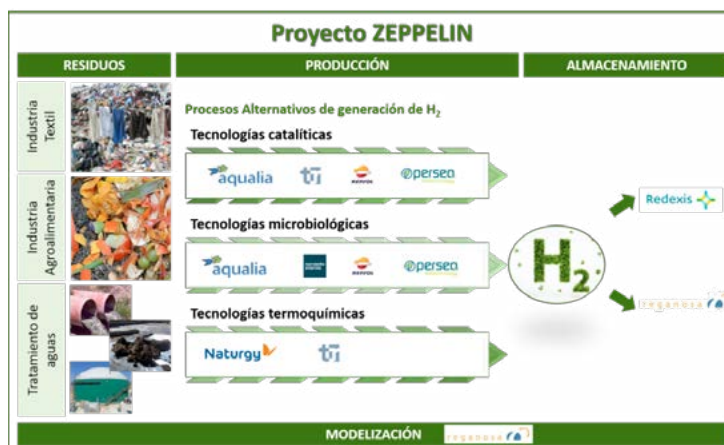


deben desbotarse no contedor xenérico (fracción resto). Con todo, débese destacar que os envases onde veñen as máscaras, luvas e test de antíxenos si deben

depositarse no contedor de recollida selectiva correspondente. Isto é azul para as caixas de cartón e os papeis e, amarelo para as bolsas de plástico.

Producción de hidróxeno verde con residuos agroalimentarios

O obxectivo do proxecto de I+D+i ZEPPELIN é investigar novas tecnoloxías de produción e almacenamento de hidróxeno verde alternativas á electrólise e que fomenten a economía circular mediante a valorización de residuos e subprodutos de diferentes sectores como o agroalimentario, téxtil, EDARs, refinerías,... O seu nexo común é que todos son residuos ricos en carbono. Actualmente, o 96% do hidróxeno producido no mundo provén de fontes fósiles e tan só un 1% de fontes renovables. A Folla de ruta española do hidróxeno marca que, para 2030, un 25% do hidróxeno consumido pola industria sexa renovable e que con el se impulsen os nosos trens, avións e coches. Estímase que a produción de hidróxeno verde empregando as tecnoloxías ZEPPELIN ofrecerá a España un potencial de xeración anual dunhas 135.000 toneladas ao ano.



Este proxecto de investigación está financiado polo Centro de Desenvolvemento Tecnolóxico e Industrial (Ministerio de Ciencia e Innovación), a través do programa Misiones CDTI. O consorcio de empresas que o apoian, liderado

por Aqualia, está integrado por outras 7 compañías líderes en España (Naturgy, Norvento Enerxía, Repsol, Redexis, Perseo, Técnicas Reunidas e Reganosa) con CETIM Centro Tecnolóxico como coordinador científico.

Receitario

Lasaña con sobras de comida? É posible!

Si, a lasaña tamén se pode facer con sobras de comida e cun pouco de imaxinación. Nunca o pensastes? Os socorridos macarróns á boloñesa non teñen por que ser os protagonistas de tres ceas consecutivas! Nós sacamos esta idea de “pinchos de lasaña” do receitario editado polo Penal de Monterroso “[Sabroso reciclaje](#)” no que tedes moitas máis preparacións para aproveitar os restos de comida!

Se vos animades a cociñar algunha destas propostas con sobras, compartide con nós fotos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) ou etiquetádenos!

Lasaña



Ingredientes reciclados

- Pementos morróns
- Macarróns á boloñesa



Outros ingredientes

Para a bechamel:

- Leite
- Fariña
- Manteiga
- Queixo



Elaboración:

1. Empezar abrindo os pementos e cortándoos á metade, como se fosen dúas láminas.
2. Enriba de cada unha poñer un pouco dos restos dos macarróns á boloñesa e cubrir coa salsa bechamel. O número de “pinchos” de lasaña dependerá da cantidade de sobras que teñamos.
3. Se é de gusto, acabar con queixo relado e gratinar no forno con calor arriba e abaixo uns dez minutos a 180°.



Presentación:

- Acompañar cunha boa ensalada de leituga con tomate!



Volver á portada

