



—COMPROMETIDOS CO
TEU FUTURO E O DE GALICIA—



Entrevistas



Héctor Barco
INVESTIGADOR
UNIVERSIDAD
DE DEUSTO Y
COLABORADOR
WASTE4THINK

"Podemos reducir el impacto ambiental del planeta evitando el despilfarro alimentario"

[Ler máis...](#)



Pablo García
DIRECTOR DEL
PROGRAMA
"CADA LATA CUENTA"

"Depositara una lata en el contenedor amarillo es un gesto para estar orgulloso"

[Ler máis...](#)

Editorial



Javier Domínguez
PRESIDENTE DE SOGAMA

"A pé de obra"

[Ler máis...](#)

Mundo SOGAMA

Balace de actividade excelente en 2018

O ano pasado foi un exercicio histórico para Sogama. Completou a primeira fase do proxecto de ampliación do Complexo Medioambiental de Cerceda, alcanzou cifras récord de transporte de residuos por ferrocarril, rebaixou a débeda dos concellos nun 80% e tivo un bo balance industrial e económico.



[Ler máis...](#)

Actualidade

Reunión de Res2ValHum en Oporto

Convocados os premios de "Recíclate con Sogama" 2018-2019

Recíclaxe textil no Centro Penitenciario de Monterroso

Conto infantil sobre compostaxe

[Ler máis...](#)

Multimedia

Ecoconto dos Trebón

Res2ValHum en vídeo



FAO coa biodiversidade



[Ver máis...](#)

Eventos

Congreso ISWA 2019

Alianza mundial contra os residuos plásticos

[Máis eventos...](#)

Curiosidades

Moda azul con pel de peixe



Desaparece unha illa polo cambio climático

[Máis curiosidades...](#)

Receitario



Que comes hoxe?

1. Potaxe de grelos con garavanzos
2. Marmitako de bonito
3. Arroz con leite, canela e melocotóns

[Ver receita...](#)

Síguenos en...



www.sogama.gal

Editorial



“A pé de obra”

Seguimos en obras e a pé de obra, pero moito máis preto de alcanzar a excelencia. Trala posta en marcha da nova planta de recuperación de materiais, que xa opera en liña coa emerxente industria 4.0, e o inicio da remodelación da antiga planta de reciclaxe, tratamento e elaboración de combustible, achegámonos xa ao noso obxectivo estrela para este ano: culminar o proxecto de ampliación do Complexo Medioambiental de Cerceda, ao que destinamos un investimento de 29 millóns de euros.

A mediados deste ano, a capacidade da nosa infraestrutura central terase incrementado nun 81% e Sogama pasará a ocupar o primeiro posto en Europa a nivel de eficiencia no tratamento sostible dos residuos urbanos, posicionándose tamén como referente a nivel mundial. Un título que alcanzaremos grazas aos accionistas desta entidade pública, a todos os concellos que confían no noso servizo e, por suposto, á colaboración de máis de 2.242.000 galegos, os nosos principais aliados.

Así mesmo, o pasado mes de febreiro, 229 concellos decidiron acollerse á bonificación do canon de Sogama nun 10%, comprometéndose, en plena sintonía coas directrices europeas na materia, a propiciar unha redución da produción de refugallo en orixe e/ou unha maior reciclaxe, coa particularidade de que esta rebaixa do canon será trasladada a preto de 2 millóns de veciños. Gratifícase así

o seu esforzo e aléntaselles a seguir participando de forma activa na xestión sostible dos residuos a través da aplicación efectiva do principio dos tres erres (redución, reutilización e reciclaxe) baixo o paraugas da responsabilidade.

E precisamente neste número da nosa Newsletter facémonos eco de dúas interesantes entrevistas nas que, por unha banda, se alerta sobre a inxente cantidade de alimentos que cada día acaban no lixo, ocasionando un negativo impacto ambiental, económico, social e tamén moral; e, por outro, ponse de relevo a oportunidade que brinda a reciclaxe de materiais tan valiosos como as latas, contribuíndo ao aforro de recursos.

Os prazos apremian e urxe estreitar a colaboración entre administración, empresas e cidadáns para que a sostibilidade se instale de forma definitiva na xestión dos residuos e que a economía circular se abra camiño e flúa para converterse, máis pronto que tarde, nunha realidade. ●

Presidente de Sogama

Javier Domínguez Lino

Editorial en castelán

Entrevistamos a...



Héctor Barco Cobalea

Investigador de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Deusto y colaborador del proyecto europeo Waste4Think

"Hay que darle la vuelta al problema del despilfarro alimentario y enfocarlo como una oportunidad"

"Hemos perdido la noción de qué es un alimento y su valor", asegura Héctor Barco, investigador europeo sobre despilfarro alimentario a nivel local y supralocal. Este cambio de mentalidad tiene consecuencias muy graves. Según la FAO, la comida tirada a la basura sería el tercer país del mundo en emisiones de efecto invernadero. ¿Hay solución? Sí, muy fácil y está en la mano de cada uno de nosotros.

Se desperdicia un tercio de los alimentos que se producen en el mundo para el consumo humano.

¿Qué es lo que estamos haciendo mal?

Pues desde luego hay muchos motivos, depende de dónde pongamos el foco. Si analizamos la cadena agroalimentaria a nivel global, aquí es donde se están extendiendo los grandes monocultivos, reduciendo la diversidad de especies cultivadas y la llamada agricultura familiar, principal responsable de la nutrición de nuestros pueblos y del aprovechamiento sostenible de los recursos.

Si acercamos la mirada y nos centramos en territorios más pequeños, deberíamos de distinguir el desperdicio alimentario producido por el mal estado de las infraestructuras de muchos países no industrializados (mala refrigeración, sistemas de transportes, etc.). También puede ser por otros motivos muy diferentes, como sería el caso de España como país industrializado. Aquí podríamos ver cómo se desperdician alimentos,

por ejemplo, simplemente por criterios estéticos, por pérdida de cultura culinaria y de aprovechamiento de alimentos o por mantener espacios con apariencia de abundancia en cualquier momento del día. Por todo esto, y más, se generan esas cifras finales de desperdicio de alimentos.

Sin embargo, de entre todas las razones me gustaría destacar la que considero más importante: no ser aún conscientes del problema. Tan solo viendo las cifras a nivel mundial debe de alertarnos y hacernos pensar que esto es un problema realmente grave. Esta situación debe alentarnos para abordar esta cuestión con toda la prioridad que se requiere.

Es un proceso que tenemos que hacer entre todos, desde las instituciones públicas, privadas, ONGs, universidades o la sociedad en general. Solo así podremos abordar este problema de manera efectiva. De hecho, las buenas prácticas que están emergiendo en todo el planeta nos muestran que es posible dar la

vuelta a estas cifras. En nosotros como sociedad está, pero todo parte de una primera premisa que considero clave: la convicción de que se puede hacer y lo tenemos que hacer.

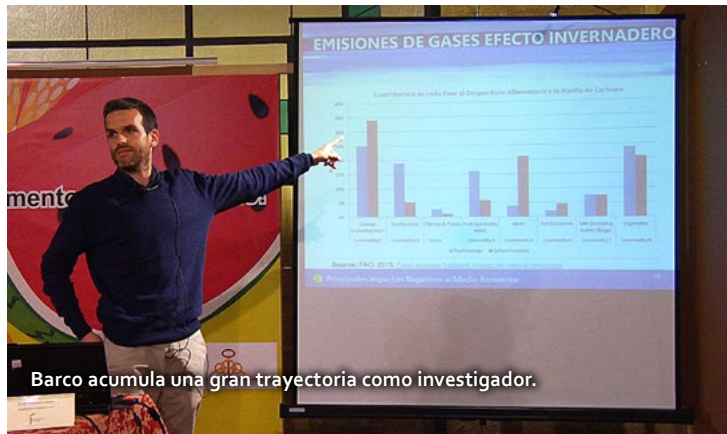
No cabe duda de que nos encontramos ante un problema con graves consecuencias ambientales, económicas, sociales e incluso morales...

Sin duda. Algún compañero habla hasta de crimen contra la Humanidad ya que hay suficiente comida para todos en el planeta. No podemos asumir que en nuestra sociedad que podamos comunicarnos desde cualquier parte del mundo en un segundo, pero sigamos sin reducir las tasas de hambre a la vez que mantenemos las inaceptables cifras de despilfarro alimentario en el planeta.

Además, como bien comenta, se trata también de un problema con muchas vertientes. De hecho, hay enormes interrelaciones a lo largo de la cadena y entre diferentes territorios. Como reflexión al lector me gustaría comentar

Entrevistamos a...

"La mayoría de nosotros está a favor de una agricultura cada vez más ecológica y que use menos fertilizantes y pesticidas, pero en el mercado solo queremos los productos estéticamente perfectos."



lo siguiente. Muchas selvas de lugares remotos están siendo taladas para cultivar alimentos para el ganado del llamado "primer mundo" y en algunos casos acabamos enviando esa carne directamente a la basura. Todo está interrelacionado, no hay compartimentos estancos dentro de la cadena.

Asimismo, según las cifras de la FAO, si el desperdicio alimentario fuese un país, ocuparía el tercer puesto en emisiones de gases de efecto invernadero, tan solo por detrás de Estados Unidos y China. En esta misma situación se encuentran los recursos hídricos, la ocupación de tierras o el impacto económico que enviamos a la basura por este motivo. Hay que darle la vuelta al problema y enfocarlo como una oportunidad. Podemos reducir el impacto ambiental del planeta simplemente evitando despilfarrar comida.

"La comida no se tira": esta era una de las frases más repetidas en el seno de las familias hace décadas. ¿Hemos dejado de valorar la comida?

Tal vez hemos caído en esa frase de "es de necios confundir valor y precio" ya que debido al abaratamiento de los alimentos en las últimas décadas, hemos dejado de darle el valor que tienen. Tenemos que volver a darle la importancia que siempre han tenido, y siguen teniendo, ya que es un aspecto básico en nuestras vidas diarias.

De hecho, también a modo de reflexión, deberíamos de analizar cómo gracias a la legislación vigente tenemos derecho a una sanidad o una educación pública. Sin embargo, no existe un "derecho a la alimentación" que garantice una alimentación digna y saludable a todas las personas, siendo este uno de los derechos humanos recogidos en las legislaciones internacionales. Tan solo hay que darse un paseo por nuestras calles y ciudades

y analizar si estamos cumpliendo este derecho fundamental. O preguntar a las diferentes organizaciones que están trabajando sobre el terreno, tales como los bancos de alimentos, Cruz Roja, Cáritas, etc. para ver si se está cumpliendo este derecho.

El desperdicio alimentario tiene lugar en toda la cadena, no solo en los hogares. Desde que se cultiva un producto hasta que llega a nuestras casas, ¿en qué fases hay riesgo de pérdidas y cómo deberían gestionarse?

Las cifras oficiales muestran que en los países europeos el mayor porcentaje de despilfarro alimentario se produce en los hogares, en torno al 53%. No obstante, también es cierto que existe un 47% en el resto de la cadena agroalimentaria.

Por tanto, en todas las etapas existe riesgo de generar desperdicio de alimentos si bien ya hay fórmulas para generar menos pérdidas. Poner un ejemplo, se están aprovechando patatas que antes no se vendían por su forma o tamaño en el sector de la restauración, generando así mayores beneficios para el productor y el transformador.

Sin embargo, pienso que para solucionar el problema habría que hacer hincapié en la propia cuantificación del desperdicio que cada una de las entidades puede llegar a generar. Este aspecto es clave. De hecho, ya existen empresas a nivel internacional que ayudan a las entidades a cuantificar de una manera rápida y sencilla el desperdicio generado a lo largo del tiempo. Así, al ser conscientes del problema que cada entidad, esta misma empresa genera acciones concretas. Está ocurriendo en hospitales, restaurantes, empresas de catering y colegios de todo el mundo.

"Antes, los tenderos de barrio nos asesoraban sobre qué alimentos debíamos comprar según quisiéramos cocinar ese día o qué productos eran más locales y de temporada. Esa figura se ha perdido."

Lamentablemente, los cánones estéticos también priman en la venta y el consumo de los alimentos, y en muchas ocasiones los feos son descartados del circuito comercial, a pesar de que cuentan con las mismas propiedades nutritivas que los guapos. ¿Nos podemos permitir esta irracionalidad?

De ninguna manera. Hemos perdido la noción de qué es un alimento. Además, es interesante observar cómo la mayoría de nosotros está a favor de una agricultura cada vez más ecológica y que use menos fertilizantes y pesticidas, pero en el mercado solo queremos los productos estéticamente perfectos. Estamos siendo totalmente incoherentes: queremos una cosa, pero en el mercado premiamos la contraria.

Hay varias explicaciones posibles a esta predilección por la estética de los productos. Una de ellas proviene de la propia legislación europea, donde se marcan los criterios de calidad para la venta de un producto al consumidor. En este sentido, todos podríamos pensar que fundamentalmente se tratarían de factores relacionados con la salud de las personas, que fueran alimentos enormemente

Entrevistamos a...

nutritivos para todos nosotros, pero sorprendentemente algunos de los parámetros están más vinculados a la estética del producto (forma, tamaño, color, imperfecciones,...), que genera un círculo vicioso en el propio sector de la agricultura. Por ejemplo, para que no existan imperfecciones, en muchas ocasiones producidos por los insectos de los campos, se deben incrementar las dosis de fertilizantes y pesticidas. En otras palabras: para evitar un simple daño estético, completamente inocuo para todos nosotros, añadimos mayores dosis de pesticidas que sí son perjudiciales para nuestra salud.

Otro motivo está relacionado con el cambio que hemos experimentado en la compra durante los últimos 25 años. Antes contábamos con unos "asesores", como eran los tenderos de barrio. Ellos nos indicaban qué alimentos debíamos comprar según quisiéramos cocinar ese día o qué productos eran más locales y de temporada. Esa figura ha ido desapareciendo con los supermercados, donde se han perdido todas esas recomendaciones

y conocimiento, dejándonos a los consumidores decidir qué comprar en cada momento, donde los parámetros más determinantes, incluso únicos en algunos casos, son la estética y el precio. Nosotros mismos estamos incentivando el círculo vicioso en el sector agrícola.

Los ciudadanos tenemos mucho que aportar a la hora de recomponer esta situación. De forma muy genérica, ¿qué pautas debemos seguir para evitar arrojarnos comida al cubo de la basura?

Preguntemos a nuestros padres y madres, ellos mejor que nadie saben cómo aprovechar los alimentos en los hogares. Pero no nos quedemos solamente ahí, hablemos de esta problemática con nuestro entorno cercano y reflexionemos sobre él; no desconectemos del tema en el mismo momento en el que dejamos de leer esta entrevista. Además, seamos más conscientes de lo que compramos ya que cada día "votamos" con nuestra cesta de la compra. Dentro de nuestras posibilidades, intentemos ser lo más coherentes

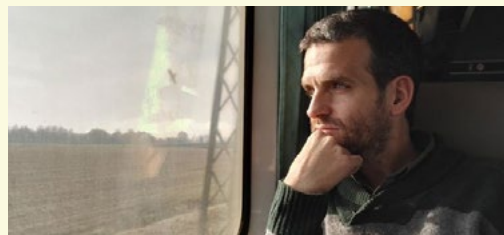
posible entre lo que hablamos y lo que premiamos con nuestra compra. Por supuesto, si además en nuestros empleos abordamos el tema de la alimentación de alguna forma, podemos aportar otro granito de arena. Quiero resaltar la importancia de cada uno de los granitos de arena que todos podemos dar. Para resumirlo, en las ponencias me gusta terminar con una frase de Eduardo Galeano: "Son cosas chiquitas. No acaban con la pobreza, no nos sacan del subdesarrollo, (...) pero quizá desencadenen la alegría de hacer, y la traduzcan en actos. Al fin y al cabo, actuar sobre la realidad y cambiarla aunque sea un poquito, es la única manera de probar que la realidad es transformable".

No solo es importante cada pequeño gesto por el impacto que pueda llegar a tener por sí mismo bajo la visión del "piensa global, actúa local", sino por un impacto adicional que no podemos medir, y viene por aquellas personas que nos puedan estar viendo, escuchando o incluso leyendo. ●

PERFIL PROFESIONAL

Héctor Barco Cobalea es Licenciado en Ciencias Ambientales por la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla) y Máster sobre la Ordenación Territorial en el Área Mediterránea en la misma universidad.

Su labor profesional ha estado vinculada a la gestión territorial mediante el uso de diferentes herramientas tales como la formulación, evaluación seguimiento e interpretación de indicadores, o el uso de los Sistemas de Información Geográfica (SIG) en apoyo de la evaluación de políticas y su implementación. Este campo le ha permitido trabajar en distintas instituciones tales como el Priority Actions Programme / Regional Activity Center (PAP/RAC) de Naciones Unidas, el Coastal & Marine Research Centre (CMRC), la Agencia de Medio Ambiente y Agua de la Junta de Andalucía, o la Universidad Pablo de Olavide.



Actualmente, está realizando el doctorado en la Universidad de Deusto sobre la reducción de las actuales tasas de despilfarro alimentario a nivel local y supralocal. Esta tesis doctoral forma parte del proyecto europeo Waste4Think, y está llevando a cabo la estancia internacional en el centro de investigación de la Comisión Europea Joint Research Centre.

Entrevistamos a...



Pablo García Serrano

Director del programa
"Cada Lata Cuenta"

"La lata de bebidas es pura economía circular"

Tirar una lata en el contenedor amarillo. Con este simple gesto contribuimos a mitigar el cambio climático porque ahorramos agua, energía y materias primas. "Es un acto del que deberíamos estar orgullosos", asegura Pablo García Serrano, máximo responsable del programa de sensibilización internacional "Cada Lata Cuenta" que desde 2015 recorre festivales, mercados y eventos deportivos. A partir de este año, también llevarán su mensaje a playas además de trabajar con grandes empresas, entidades vecinales y centros de juventud.

"Cada Lata Cuenta". Así se denomina el programa medioambiental que usted dirige. ¿Ya son más las latas que se cuentan cada día para reciclar?

Efectivamente, en el caso de las latas, España ya cumple los objetivos europeos de reciclado. Los datos de Ecoembes dicen que en 2017 se recicló el 86,9% de los envases metálicos consumidos en España. Y sin duda, dentro de ellos, la lata de bebidas es uno de los que la población tiene más asumido reciclar. Esto no significa que no debamos continuar mejorando hacia el objetivo del 100% de reciclado para un material que es pura economía circular.

El metal, como material permanente, se puede reciclar de modo muy sencillo y además indefinidamente. Nuestro objetivo es conseguir que todas las latas de bebidas lleguen a la cadena de reciclado y para ello, administración, empresas y ciudadanos deben tomar conciencia de su responsabilidad.

Háblenos de esta iniciativa: en qué consiste, cómo surge, qué entidades

la promueven y cuáles son sus objetivos.

"Cada Lata Cuenta" es un programa de sensibilización medioambiental en torno al reciclaje de latas de bebidas presente en 14 países europeos. Surge por primera vez en el año 2009 en Reino Unido, arrancando en España en 2015.

"Cada Lata Cuenta" hace especial hincapié en la importancia que tiene reciclar nuestra lata de bebidas cuando nos encontramos fuera del hogar, sensibilizándonos en torno a la acción del reciclaje. Cada lata de bebidas que reciclamos puede convertirse en una nueva, o bien en otro producto. En definitiva se trata de poner en valor el acto de reciclar envases metálicos; con un solo gesto ahorramos agua, energía y materiales, contribuimos por tanto a mitigar el efecto del cambio climático. Es un acto del que deberíamos estar orgullosos.

El pasado verano, la campaña se movió por distintos puntos de España, estando presente en múltiples festivales, mercados,

"No paramos de pensar en cómo tocar el corazón del ciudadano para fijar una práctica tan sencilla y con tanto retorno como poner la lata de bebidas en el contenedor amarillo."

jornadas y otros eventos. ¿Qué balance hace de esta frenética actividad estival?

El balance 2018 es muy positivo y nuestra labor ha sido reconocida con premios internacionales, pero lo más importante es haber contribuido a cambiar con éxito prácticas en la gestión de residuos y envases en los festivales que han acogido nuestra ayuda y experiencia.

Este año hemos creado e internacionalizado Pixelata, un dispositivo de comunicación sobre

Entrevistamos a...

reciclaje; hemos establecido acuerdos con la Federación de Asociaciones de Vecinos de Madrid para crear fiestas de barrio más sostenibles; colaborado con grandes eventos deportivos como la Madrid Challenge Powerade (Madrid) o la Setmana Valenciana de Ciclisme (Valencia) y hemos recorrido España junto a grandes festivales como Etnosur (Jaén), los dos Womad (Cáceres y Las Palmas de Gran Canaria) y el Bioritme (Barcelona).

Sin duda ha sido un año lleno de actividad y de trabajo, pero lo más satisfactorio ha sido cómo las administraciones y festivales van acogiendo nuestra experiencia e incorporándola a su práctica de gestión de residuos, logrando eventos más limpios y sostenibles, mejorando sus tasas de recogida de latas y de otros envases.

Por cierto, ¿qué es el famoso pixelata 2.0?

"Cada Lata Cuenta" trata de poner en valor el acto de reciclar, para ello junto con el Estudio Photoalquimia hemos creado un mural participativo donde en cada festival el público crea una obra de arte con las latas de bebidas que consume.

Pixelata es una matriz con celdillas donde se alojan las latas previamente pintadas por el público, creando pixeles que juntos conforman una imagen alegórica del evento. Este mural de gran formato compuesto por 2.000 latas ha sido reconocido internacionalmente por los International Design Awards (Los Ángeles, USA) en las categorías de Diseño para la Sostenibilidad y Diseño para la Sociedad y, recientemente, en nuestro país por la Bienal Iberoamericana de Diseño con una Mención en Diseño para la participación Ciudadana.

En definitiva, es una potente herramienta de sensibilización que trabaja desde las emociones para lograr un cambio de comportamiento que lleve al ciudadano a poner su envase consumido en el contenedor adecuado, que en el caso de las latas de bebidas es el contenedor amarillo. Que el ciudadano sepa que ese esfuerzo que realiza es trascendente y tiene sentido.

¿Cómo va el reciclaje de latas en nuestro país? ¿En qué cifras nos movemos y cuál es nuestra situación respecto a nuestros vecinos europeos?

Como ya hemos dicho nuestra tasa de reciclaje cumple hoy por hoy los



El metal se puede reciclar de modo muy sencillo e indefinidamente.

objetivos europeos para 2030. Por ello, España está en cabeza en Europa junto con Alemania, Holanda y Bélgica en reciclado de envases metálicos, con una tasa ligeramente inferior al 87%. No obstante hay que seguir trabajando en el reciclaje de envases hasta un 100% contribuyendo a la economía circular y al ahorro de agua, energía y materiales.

¿Qué nuevas acciones tiene previstas "Cada Lata Cuenta" y cómo se desarrollará el programa a lo largo de este año?

Los buenos resultados de 2018 nos llevan con ilusión a seguir trabajando con administraciones, promotoras y el público en general, generando nuevas acciones de sensibilización e implantando nuevas prácticas de gestión de envases en los eventos que pueblan la geografía nacional. Nuestro objetivo este año es asesorar y facilitar a los organizadores los materiales y el conocimiento para mejorar la sostenibilidad de sus fiestas y festivales.

Además de estar presentes en festivales y eventos deportivos, vamos a reforzar nuestra acción con entidades vecinales y centros de juventud, también lanzaremos este verano una experiencia piloto en playas, también vamos a trabajar con grandes empresas en su estrategia de RSC.

"Pixelata 2.0 es un mural participativo compuesto por 2.000 latas. En cada festival, el público crea una obra de arte alegórica con las latas de bebidas que consume, las pinta y luego las deposita en una matriz con celdillas."



El programa recorre desde 2015 festivales y eventos deportivos.

Entrevistamos a...



Junto con Alemania, Holanda y Bélgica, España es uno de los países de Europa líderes en reciclado de envases metálicos.

"Los datos de Ecoembes dicen que en 2017 se recicló el 86,9% de los envases metálicos consumidos en España y la lata de bebidas es uno de los que la población tiene más asumido reciclar."

Por supuesto habrá también innovaciones, nuevas dinámicas y acciones que iremos desvelando. No paramos de pensar en cómo tocar el corazón del ciudadano para fijar una práctica tan sencilla y con tanto retorno como poner la lata de bebidas en el contenedor amarillo. ●

PERFIL PROFESIONAL

Doctor en Ecología por la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Pablo García Serrano dirige el programa "Cada Lata Cuenta" desde 2016. Su trayectoria conforma un perfil transdisciplinar que parte de las ciencias ambientales y la geografía para abordar problemas de ecología urbana desde la perspectiva de la ecología humana, con un fuerte compromiso con la participación ciudadana a través de metodologías de investigación-acción participativa. Bajo este enfoque ha desarrollado proyectos de investigación e innovación social en España, Cuba, Brasil, Costa Rica, Colombia y Ecuador.



Mundo SOGAMA

A rebaixa do canon aforrará aos 229 concellos que optaron pola bonificación da orde de 4,7 millóns de euros

O informe sobre a actividade e xestión anual reflicte que 2018 foi un dos anos máis importantes para Sogama



Sogama xestiona os residuos da bolsa negra e a bolsa amarela.

O pasado 2018 foi un ano histórico para Sogama. Así se reflicte no informe anual presentado recentemente ao Consello de Goberno da Xunta de Galicia. No exercicio anterior, a Sociedade Galega do Medio Ambiente completou a primeira fase do proxecto de ampliación do Complexo Medioambiental de Cerceda, reduciu a débeda dos concellos nun 80% respecto a 2013, alcanzou cifras récord de transporte de residuos por ferrocarril, tivo un bo balance industrial e económico e, en base a estes resultados, decidiu rebaixou o canon aos concellos. Actualmente, Sogama dá servizo a 295 concellos (94% do total), o que se traduce en máis de 2,2 millóns de galegos, e xestiona máis de 800.000 toneladas de residuos ao ano.

Unha das medidas máis importantes do pasado exercicio foi a aprobación dunha redución do 10% no canon a aqueles concellos que quixeran acollerse a esta medida. Para iso deben comprometerse co cumprimento de dous requisitos. Por unha banda, procurar unha redución dos residuos producidos e/ou fomentar a reciclaxe dos envases lixeiros e, por outra, trasladar esta rebaixa aos beneficiarios do servizo. Tendo en conta que 229 concellos solicitaron esta bonificación, a rebaixa do canon suporá un aforro para as arcas locais da orde de 4,7 millóns de euros.

Investimentos e balance industrial

En canto aos investimentos, o informe cifraos en 47 M€, incluíndo os 29 M

€ para a ampliación do Complexo Medioambiental e os 2,5 M€ da nova planta de compostaxe industrial construída nos terreos do vertedoiro de residuos non perigosos de Areosa.

En 2018 tamén se iniciaron as obras de ampliación das instalacións de Sogama e, en novembro dese mesmo ano, completouse a primeira fase coa posta en marcha dunha nova planta para a recuperación dos materiais contidos no lixo en masa. Xa en xaneiro de 2019 comezou a segunda fase do proxecto, que consiste na remodelación da antiga planta de reciclaxe, tratamento e elaboración de combustible. Unha vez finalizado o proceso de ampliación, previsto para mediados deste ano, a planta incrementará a súa capacidade de tratamento un 81%, pasando das actuais 550.000 toneladas a 1 millón de toneladas.

De feito, coa entrada en servizo da planta de recuperación de materiais no último trimestre

do pasado ano, Sogama está en disposición de separar e recuperar ata 11 tipoloxías de materiais contidos na bolsa negra.

Redución progresiva

A intención de Sogama é seguir nesta mesma liña de redución progresiva. O balance destaca que, se en 2017 a taxa de vertido se situaba no 27,19%, o ano pasado baixou ao 25,91%, unha porcentaxe claramente inferior á media española, que ascende ao 57%. O obxectivo é reducilas ata o 10% no ano 2020, considerado como vertido técnico cero, co que Sogama adiantarase 15 anos ao obxectivo establecido para o conxunto dos Estados membros polo Parlamento Europeo para 2035.

En canto ao transporte de residuos por ferrocarril, a Sociedade batiu récords o pasado mes de novembro ao trasladar por este medio o 58,5% dos refugallos, cando en 2016 a porcentaxe se situaba nun 25%. ●



Nova planta de recuperación de materiais contidos na bolsa negra (lixo convencional).

Actualidade

Reunión de Res2valhum en Oporto

Sogama, un dos socios deste proxecto europeo, acolleu a anterior mesa de traballo na súa sede en Cereda

O director xeral de Sogama, Isidro García Téllez, e técnicos da empresa pública despráronse a mediados de febreiro á cidade portuguesa de Oporto para participar nunha nova reunión do proxecto europeo de cooperación transfronteiriza Res2ValHum. O obxecto desta iniciativa é poñer en valor a materia orgánica para evitar o seu vertido.

O encontro tivo lugar na planta de xestión de residuos de Lipor, que dá servizo aos oito municipios da zona de Grande Porto. As anteriores mesas de traballo foron na Universidade do Miño (Braga), na Universidade de Santiago de Compostela, así como no propio Complexo Medioambiental de Sogama en Cereda.

No transcurso da xuntanza, que contou coa presenza de representantes de todas as entidades socias do proxecto, Sogama deixou constancia dos traballos de formación e divulgación realizados pola súa parte. García Téllez aludiu aos avances da entidade no ámbito da compostaxe doméstica, toda vez que xa reparti



O encontro tivo lugar na planta portuguesa de xestión de residuos de Lipor.

preto de 10.000 composteiros entre 295 entidades galegas.

Compostaxe industrial

O director xeral tamén recordou que a empresa pública dispón dunha nova planta de compostaxe industrial que entrará en operación cando os concellos máis próximos á mesma implanten a recollida selectiva da fracción orgánica a través do quinto contedor. A instalación, con capacidade para procesar 15.000

toneladas anuais, producirá da orde de 3.000-4.000 toneladas de compost de boa calidade cada ano.

Os socios portugueses son a Universidade do Minho, que actúa como líder, CVR-Centro de Valorización de Residuos-; BRAVAL; e LIPOR (Servizo Intermunicipalizado de Xestión de Residuos de Grande Porto), e os galegos SOGAMA, CVAN e a Universidade de Santiago de Compostela. ●

Convocados os premios "Recíclate con Sogama" 2018-2019

A presentación de candidaturas conclúe o luns 29 de abril

O concurso circunscríbese á elaboración dunha obra de arte con materiais de refugallo, sendo o seu obxectivo promover o interese do alumnado pola reutilización e a reciclaxe, e demostrar, con exemplos prácticos, que os residuos poden albergar un gran potencial e ser transformados en recursos, ata en auténticas obras de arte cun alto valor creativo. Poderán presentarse os 25 centros de Educación Primaria que participan no programa "Recíclate con Sogama 2018-2019" O prazo conclúe o próximo 29 de abril.

A temática a abordar será libre, pero sempre debe levar implícito o concepto de reutilización. A fin

de acreditar e evidenciar o traballo realizado, os colexios deben achegar tres fotos do seu proxecto xunto cunha información básica: datos de contacto (endereço, teléfono, correo electrónico, etc), identificación do profesor/a que exerce os labores de coordinación, relación de docentes participantes, título da obra, mensaxe a transmitir, tipos de residuos utilizados na mesma, así como as cantidades e porcentaxes de cada material.

O xurado está conformado por representantes de Sogama e da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional.



Imaxe dunha das illas de reciclaxe instalada nun centro educativo.

Tres premios

O primeiro premio consistirá nunha viaxe ao parque acuático de Cereda (A Coruña), encargándose Sogama de financiar o aluguer do autobús e as entradas para un total de 50-55 alumnos/as. No caso do segundo premio, Sogama asumirá o custo do aluguer dun autobús (50-55 prazas) para que o colexio agraciado poida viaxar a calquera punto de Galicia co fin de gozar, no lugar elixido, dunha xornada formativa e de lecer. E o terceiro premio consistirá nunha tablet para o centro. ●

[Lista de colexios participantes](#)

Actualidade

Remata de forma exitosa a edición 2018 do programa de compostaxe doméstica da Deputación de Ourense

Contemplou, coa colaboración de Sogama, o reparto de 1.125 composteiros en 79 concellos da provincia

A edición 2018 do programa de compostaxe doméstica promovido pola Deputación de Ourense e Sogama concluíu de forma exitosa. No marco do mesmo, repartíronse 1.125 composteiros entre outras tantas vivendas de 79 concellos con poboación inferior aos 20.000 habitantes.

Un dos requisitos para participar nesta iniciativa era que os usuarios non tivesen formado parte de campañas anteriores destas características e que dispuxesen dun pequeno terreo para aplicar o abono resultante.

A asistencia técnica do programa realizou dúas visitas aos fogares adscritos. Unha inicial, na que se entregou o composteiro, proporcionando as explicacións básicas e o material

ENTREGA ESTE FORMULARIO DE SOLICITUDE NO TEU CONCELLO

Nome e Apellidos: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

e-mail: _____

Conta con superficie propia para participar: SI NON

Participou en campañas anteriores: SI NON

Sexo: _____

Folleto de inscrición utilizado no programa.



didáctico de apoio, e unha segunda na que se resolveron e corrixiron posibles erros.

Veciñanza implicada

En termos xerais, os veciños participantes valoraron de forma

moi positiva a campaña, sendo conscientes da necesidade de involucrarse nunha xestión máis sostible dos residuos para avanzar cara a un modelo de desenvolvemento circular. ●

Máis de 2.000 persoas formadas en sostibilidade en dous meses

Veciños, alumnado de colexios e visitantes ao Complexo Medioambiental de Sogama debateron sobre temas de actualidade tales como a contaminación por plásticos, o desperdicio alimentario e a compostaxe doméstica

Durante os pasados meses de xaneiro e de febreiro, Sogama instruíu a máis de 2.000 cidadáns no principio europeo dos tres erros (Redución, Reutilización e Reciclaxe). A través dun programa combinado de charlas en centros educativos e sociais, e visitas ao Complexo Medioambiental de Cerceda, a empresa pública profundou en temáticas de máxima actualidade tales como a contaminación por plásticos, o desperdicio alimentario e a compostaxe doméstica.

No primeiro caso, recordouse que o 80% dos residuos que acaban no mar teñen a súa orixe en terra,



Unha parte do programa consiste en charlas en centros educativos.

dando lugar a un problema que ameaza gravemente os ecosistemas mariños, a fauna, a pesca, o turismo e a propia alimentación humana.

Atallar o problema desde a casa

Respecto do desperdicio alimentario, sinalouse que un terzo da comida que se produce no mundo para o consumo humano

acaba refugada, dando lugar a un negativo impacto ambiental, económico, social e moral.

No ámbito da compostaxe doméstica, Sogama explicou as súas vantaxes e a oportunidade que este sistema brinda para garantir a reciclaxe da materia orgánica en orixe, devolvéndoos ao solo en forma de nutrientes. ●

Segundas oportunidades sempre foron boas

A Escola de Adultos do Centro Penitenciario de Monterroso sorprende cun novo proxecto de recuperación de téxtil para a fabricación de bolsas



Internos do penal ofrecéronse como voluntarios para participar nesta experiencia.

Tras os éxitos recollidos polos múltiples programas de educación ambiental postos en marcha pola Escola de Adultos do Centro Penitenciario de Monterroso (Lugo) durante os últimos anos, o seu director, Pedro Cantero, decidiu meterse de cheo nunha nova aventura a raíz da novidosa idea achegada por unha das mestras, Lucía Rodil. Leva por título "Unha segunda oportunidade" e con ela quere simbolizar a importancia de contar cunha segunda oportunidade no camiño da vida para redescubrirse, para adaptarse, para reencontrarse e, por suposto, para reinsertarse.

En concreto, elaborarán dúas tipoloxías de bolsas con roupa reutilizada. Unha a partir de tea vaqueira, máis sport e transgresora; e outra con tea de camisas e batas, máis tradicional e conservadora. Con esta iniciativa, non só se pretende poñer en valor a roupa fóra de uso, senón loitar contra o inxente consumo de bolsas plásticas.

Internos do penal ofrecéronse como voluntarios para participar nesta experiencia. A súa misión será recoller a roupa fóra de uso nos módulos adscritos á actividade e levala á escola, onde se almacenará, clasificará e procesará. Este traballo xa

está organizado e o taller de cosido xa entrou en escena.

Proxecto curricular do centro

Este proxecto vén a complementar a ampla experiencia que o penal ten en iniciativas medioambientais. Neste sentido, cabe recordar, entre moitas outras, os seus programas de compostaxe e vermicompostaxe, de redución do desperdicio alimentario "Don't Waste Food" e a posta en marcha dunha horta ecolóxica fabricada con materiais reciclados que hoxe alberga o cultivo de múltiples alimentos. Proxectos nos que o penal contou co apoio de Sogama. ●



A ensinanza online é unha ferramenta de gran valor para a formación especializada.

Fin do curso online sobre educación ambiental para concellos

Sogama conta cunha gran bagaxe neste tipo de formación na que xa participaron máis de 700 persoas de distintos perfís

Uns 60 alcaldes, concelleiros, técnicos e auxiliares de concellos das catro provincias participaron, entre o 28 de xaneiro e mediados de marzo, no curso online "A educación ambiental, unha aposta de futuro" organizado por Sogama. O obxectivo de todos eles foi enriquecer e complementar os seus coñecementos na materia, conscientes de que as estratexias educativas e de concienciación no ámbito da xestión dos residuos urbanos resultarán imprescindibles para alcanzar os obxectivos europeos no

ámbito da redución, da reutilización e da reciclaxe.

Con 30 horas lectivas, impartíuse integramente a través da plataforma pedagóxica de Sogama "Caderno Verde" (www.cadernoverde.gal). O alumnado contou coa axuda de dous titores para resolver dúbidas e mantelo ao tanto da actualidade ambiental.

Programa moi completo

Ademais do principio europeo dos tres erres, abordouse a historia e o marco legislativo da educación ambiental e

perfilouse a figura do educador. Tamén se falou do concepto de economía circular, da importancia da formación de cidadáns conscientes e responsables ou das técnicas, estratexias e deseño de actividades e materiais didácticos.

Sogama conta xa cunha gran bagaxe neste tipo de formación. Non en van, con este promoveu e materializou 14 cursos online, tanto básicos e xerais, sobre xestión e tratamento de residuos urbanos, así como avanzados e específicos sobre economía circular nos que participaron máis de 700 persoas de distintos perfís. ●

221 novas familias súmanse, a través dos seus concellos, ao programa de compostaxe doméstica de Sogama

Residen nos concellos de Boqueixón, O Rosal, Moraña, Mos, Soutomaior, Pazos de Borbén e Burela

Nunha decidida aposta pola reciclaxe da materia orgánica en orixe, os concellos de Boqueixón (A Coruña), O Rosal, Moraña, Mos, Soutomaior, Pazos de Borbén (Pontevedra) e Burela (Lugo) ampliaron o seu programa de compostaxe doméstica co apoio de Sogama. En total, son 221 novas familias que serán embaixadoras activas dos beneficios ambientais, económicos e sociais asociados á autocompostaxe.

De feito, a condición indispensable para participar nesta iniciativa é que os usuarios habiten en vivendas unifamiliares que contén con terreo (horta ou xardín) no que aplicar o compost resultante.

Sempre a man

A empresa tamén remitiu a cada ente local manuais para que os



A implicación veciñal é básica para obter un compost de calidade.

usuarios dispoñan da información básica que lles permita formar parte deste proxecto con garantías. O seguimento da operativa levarao a cabo "casa por casa" o propio concello do seu personal.

De forma adicional, os interesados teñen a disposición na páxina web www.compostaconsogama.gal información complementaria e diversos recursos didácticos. ●

Un conto infantil ensina aos pequenos as vantaxes da compostaxe

O libro, en formato dixital, distribuíuse entre os escolares de infantil e primaria de Galicia e pódese visualizar na web de Sogama



No libro empregáronse debuxos orixinais e inéditos.

Co título "Aqueles monstros anciáns que viven baixo a terra" saíu á luz este conto infantil promovido por Sogama no marco do proxecto europeo Res2ValHum, no que participa en calidade de socio, a fin de ensinar aos pequenos os pormenores e bondades da compostaxe.

A través duns simpáticos microorganismos que viven baixo a terra (Rufo, Pedro e Coco), enzálzanse os beneficios que o compost ten para o

medio ambiente ao achegar nutrientes de alta calidade para plantas e cultivos que logo serven de alimento a animais e persoas.

Na mesma linguaxe

Cun enfoque lúdico e didáctico, e utilizando debuxos orixinais e inéditos, os escolares descubren un novo mundo de posibilidades, adentrándose plenamente no concepto de economía circular,

baseado no máximo aproveitamento dos produtos e a transformación dos residuos en recursos. ●

 **Visualizar o conto na web de Sogama**

Multimedia



A vista de paxaro

Voar é marabilloso e facelo en parapente é increíble. Tamén é certo que manexar este aparello require moita experiencia e técnica. Poida que Anselmo se precipitase en voar só... ●

[Mira aquí o ecoconto Planeta Verde \(capítulo 39\)](#)

3 minutos de razóns para compostar

Un vídeo promovido por Sogama no marco do proxecto Res2ValHum divulga os beneficios da compostaxe industrial e doméstica dunha forma amena, didáctica, lúdica e próxima para todos os públicos.

En 3 minutos argumenta a necesidade de que, en ambas modalidades, o cidadán leve a cabo unha correcta selección da materia orgánica en orixe para evitar que elementos impropios resten calidade ao abono final.

A peza está dispoñible castelán e portugués debido á propia natureza do proxecto europeo de cooperación transfronteiriza "Res2ValHum" no que participan socios de Portugal e de Galicia. ●



[Ver vídeo Res2ValHum](#)

Multimedia

Aínda estamos a tempo de salvar a biodiversidade

Sen as conexións entre todas as especies que habitan o planeta, non teríamos os alimentos que comemos. Non obstante, esa biodiversidade estase perdendo a un ritmo alarmante. É preciso tomar medidas urxentes. Esa é a idea principal que quere transmitir a FAO co seu vídeo "A biodiversidade, esencial para a seguridade alimentaria". ●

 [Ver vídeo da FAO](#)



En busca dos próximos Campións da Terra

Emprendedores con idades comprendidas entre os 18 e 30 anos, e con ideas para facer fronte aos actuais desafíos medioambientais. Este é o perfil dos candidatos do prestigioso Premio Mozos/as Campións da Terra 2019 que convocou as Nacións Unidas. Con esta iniciativa, en vigor desde 2017, Nacións Unidas quere promover a participación dunha próxima xeración de axentes de cambio capaces de achar solucións aos problemas ambientais e facer fronte ás graves ameazas do cambio climático. ●

 [Ver vídeo da ONU Medio Ambiente](#)



Eventos

ISWA 2019 chega a España



Considerado como o evento líder e máis importante do mundo en xestión de residuos, o ISWA World Congress 19, na que será a súa edición número 29, celebrarase o vindeiro mes de outubro (do 7 ao 9) no Pazo de Congresos Euskalduna de Bilbao.

Agárdase a asistencia de 1.200 expertos procedentes de distintos

puntos do mundo que analizarán as novas tendencias e tecnoloxías en materia de residuos. O congreso desenvolverase a través dun programa científico centrado na xestión sostible dos residuos, na economía circular e na eficiencia dos recursos, cobrando protagonismo as cidades sostibles, as novas tecnoloxías ambientais, a

innovación dixital, o cambio climático, a innovación social e o lixo mariño.

ATEGRUS é o Membro Nacional de ISWA en España que desempeñará un papel crucial na organización e materialización deste evento.

Toda a información en <https://iswaz2019.org/>

Traballando por unha Europa circular

Trala aprobación do paquete de economía circular, en decembro de 2015, desde o ano 2016 a Dirección Xeral de Medio Ambiente da Comisión Europea veu levando a cabo unha serie de misións orientadas a abandonar o caduco sistema de economía lineal e transitar cara a un circular que teña por obxectivo o uso eficiente dos recursos.

En concreto, o organismo da UE materializou seis grandes misións políticas e empresariais en Chile, Perú, China, Sudáfrica, Colombia, Xapón, Indonesia e a India que están apoiando esta transición desde unha dimensión mundial e axudando ás empresas europeas a atopar novos mercados.



O obxectivo non é outro que incrementar a cooperación internacional na política ambiental, comprender mellor os desafíos

ambientais aos que se confrontan os terceiros países e promover solucións ecolóxicas a través de asociacións comerciais. ●

Fonte e imaxe: Comisión Europea

Premio de Economía Circular 2019 para a Comisión Europea

A Comisión Europea recibiu en Davos o Premio de Economía Circular 2019 outorgado polo Foro Económico Mundial e o Foro de Novos Líderes Mundiais. Recoñécese así o seu esforzo en acelerar a transición desde unha economía lineal a unha circular que protexa o medio ambiente e reduza as emisións de gases de efecto invernadoiro e que, ao mesmo tempo, sexa capaz de crear emprego, crecemento e investimento.

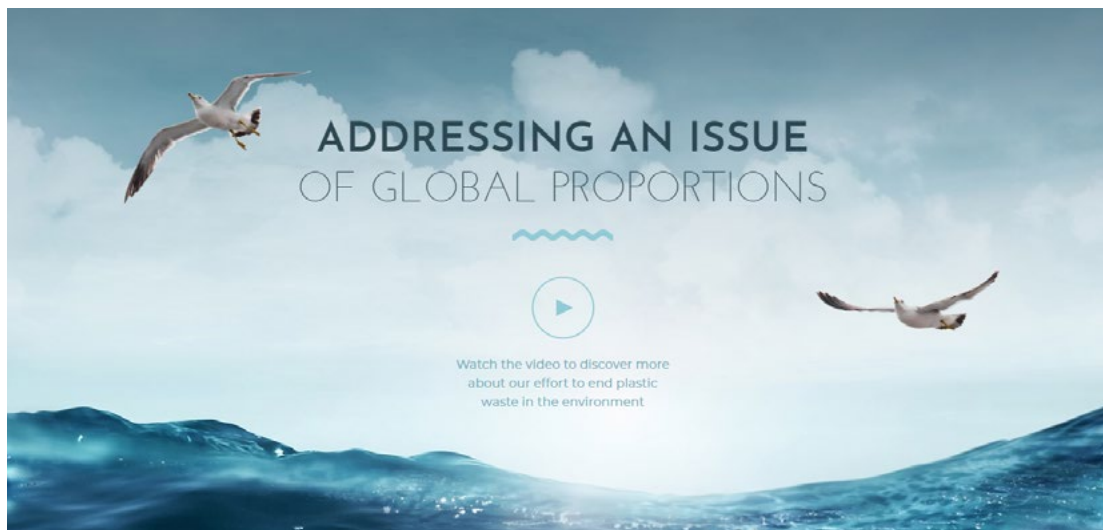
En 2015, a CE deu luz verde ao paquete de medidas sobre economía circular co obxectivo de utilizar os recursos de forma máis sostible, contemplando todo o ciclo de vida dos produtos e materiais, e facendo especial fincapé na correcta xestión dos residuos.

Desde entón, a Comisión xa entregou máis do 90% das 54 accións previstas e o seu obxectivo é que a UE se converta, a nivel mundial, na primeira economía neutral co clima para o ano 2050. ●



Fonte: Comisión Europea
Imaxe: Pixabay

Alianza de grandes compañías contra os residuos plásticos



Grandes compañías, entre elas Procter & Gamble, crearon unha alianza para promover solucións aos residuos plásticos. Baixo a denominación Alliance to End Plastic Waste (AEPW), configúrase como organización sen ánimo de lucro e está conformada por case unha trintena de membros da cadea de valor dos plásticos e bens de consumo. Está localizada en América do Norte e do Sur, Europa, Asia, sureste de Asia, África e Medio Oriente.

O seu obxectivo pasa por promover e desenvolver solucións a escala para

minimizar a xeración de refugallos plásticos e xestionalos de forma axeitada nun marco de economía circular. Algúns motivos que os moven son que preto do 80% dos residuos plásticos que acaban no océano teñen a súa orixe na terra e, que preto da maioría, chegan ao mar a través dos ríos. De feito, estímase que máis do 90% do plástico que circula por vía fluvial ata o mar faíno a través de oito ríos en Asia e dous en África.

A Alianza estivo traballando co Consello Empresarial Mundial para o

Desenvolvemento Sostible como socio estratéxico fundador e xa anunciou diversos proxectos e colaboracións. Entre outros, asociación con cidades, o financiamento do The Incubator Network by Circulate Capital, o desenvolvemento dun proxecto de información global de código aberto, a colaboración con Nacións Unidas ou apoio a Renew Oceans. ●

Fonte: www.endplasticwaste.org

Eventos

ONU Medio Ambiente busca á próxima xeración de Campións da Terra

A ONU Medio Ambiente lanzou a convocatoria do Premio Novos Campións da Terra 2019. O galardón máis prestixioso que Nacións Unidas outorga a emprendedores con idades comprendidas entre 18 e 30 anos capaces de xestar unha idea para protexer o planeta no futuro. Cada un dos premiados, procedentes de sete rexións do mundo, recibirá 15.000 dólares de capital inicial para investir no seu proxecto.

Un xurado mundial seleccionará aos sete gañadores de 2019 e cada un deles deberá levar á práctica a súa idea e informar dos seus progresos a ONU Medio Ambiente e aliados a través de blogs e videoblogs. ●

Fonte e imaxe: ONU Medio Ambiente



Pensa no Planeta, Vive Simple

Así reza o lema que enmarcou a cuarta Asemblea das Nacións Unidas para o Medio Ambiente, celebrada en Nairobi (Kenia) do 11 ao 15 de marzo pasados. A atención centrouse nesta ocasión na articulación de solucións innovadoras para os desafíos ambientais, así como na produción e no consumo sostibles.

Durante a asemblea lanzouse o sexto informe Perspectiva do Medio Ambiente Mundial, unha radiografía que ONU Medio Ambiente fai de forma periódica sobre o estado dos sistemas de enerxía, alimentos e residuos do planeta.

As xornadas e sesións paralelas foron unha oportunidade para profundar en temas de actualidade tales como a contaminación por plásticos, a creación de emprego verde ou a moda sostible. ●

Fonte e imaxe: ONU Medio Ambiente



Eventos

60 países adscritos á campaña “Mares Limpos”

Desde o seu lanzamento oficial en febreiro de 2017, a campaña “Mares Limpos” de ONU Medio Ambiente reforzouse coa adhesión de 60 países. Todos eles comparten un obxectivo común: facer fronte á contaminación por plásticos e liberar aos océanos dos millóns de toneladas de residuos que cada ano acaban nos mesmos, ocasionando un negativo impacto sobre os ecosistemas e a fauna mariña, a pesca, o turismo e a alimentación humana.

En concreto, América Latina e o Caribe sitúanse á vangarda deste movemento global no que cobra protagonismo a restrición para os plásticos dun só uso. Ademais dos propios gobernos, a iniciativa conta coa participación de empresas e particulares, tendo formalizado 100.000 persoas o seu compromiso coa redución da pegada plástica.

A campaña estivo presente en eventos deportivos de carácter internacional e tomou a forma de curtametraxes, xogos e animacións, recursos todos eles cos que puido chegar a un amplo espectro de público. ●



Fonte: ONU Medio Ambiente

Como eliminar os envases desbotables para sempre?



O recente descubrimento dunha bolsa de plástico totalmente intacta no fondo da fosa das Marianas, que é o punto máis profundo do océano, dá boa idea de que a Terra reverte lixo.

Esta á razón pola que hai que convencer a todos de que a economía circular é atractiva, rendible, irresistible e, nesta liña, o Foro Económico Mundial propón cinco formas de descartar os envases desbotables para sempre:

- 1.- Investir en reciclaxe.
- 2.- Deixar de producir, usar e comprar artigos dun só uso sen sistemas de recuperación.
- 3.- Enfocarse no redeseño de produtos e envases como estratexia de crecemento.
- 4.- Innovar para o futuro do consumo mirando ao pasado.
- 5.- Construír un movemento de economía circular centrado na abundancia e na prosperidade. ●

Fonte e imaxe: Foro Económico Mundial

Moda azul con pel de peixe

A perca do Nilo, no lago Turkana (Kenia), constitúe xa unha importante fonte de ingresos para a poboación que habita nesta zona empobrecida e azoutada pola seca. O peixe comercialízase fileteado e a pel, que ata hai pouco se desperdiciaba, visualízase xa como un interesante subproduto, facéndose un oco na esixente industria da moda.

O seu gran tamaño, xunto con outras características tales como a súa capacidade para absorber as cores e a súa lixeireza, faina especialmente atractiva.

Os pescadores locais atoparon na perca unha importante fonte de ingresos e a pretensión é que este sector dea traballo a mulleres e mozos locais, polo xeral moi castigados polo desemprego. ●

Fonte e imaxe: FAO



Desaparece unha illa polo cambio climático



O cambio climático levou por diante a illa East Island, a segunda máis grande do atol French Frigate Shoals situado ao noroeste das illas principais de Hawai. Sucedeu tras o paso do furacán Walaka, que golpeou a rexión o pasado mes de outubro.

Xunto coa veciña illa Tern, era un lugar de anidamento crítico para especies ameazadas como as focas monxe, que conta só cuns 1.400 exemplares, así como para as tartarugas mariñas verdes, en perigo de extinción segundo a UICN (Unión Internacional para a Conservación de la Naturaleza).

Non está claro se East Island desapareceu de forma permanente ou se algún día poderá rexurdir do océano. Aínda que así fose, tardaría anos en volver a desenvolverse e ser capaz de albergar e soste de novo ás especies que un día a habitaron. Os científicos móstranse preocupados pola frecuencia deste tipo de tormentas como consecuencia do quecemento dos océanos. ●

Fonte: www.sciencetrends.com

Elevada pegada hídrica da produción de alimentos

A produción de alimentos a nivel mundial contribúe á pegada hídrica nun 70%. A carne é o produto máis esixente, requirindo de grandes cantidades de auga xa que para producir un só quilo de tenreira necesítanse 15.400 litros.

Se atendemos aos produtos que consumimos habitualmente no fogar, sorprende saber que, para producir medio quilo de manteiga, requírese uns 2.700 litros de auga; para medio quilo de queixo, 2.500 litros; para unha hamburguesa, 2.400 litros e, para unha bolsa de patacas fritas, 185 litros.

Na categoría de legumes e cereais, o arroz ocupa o primeiro lugar, con 1.700 litros para medio quilo. E, no caso das bebidas, precísanse 1.000 litros de auga para producir 1 litro.

Os países con maior pegada hídrica son China, India e Estados Unidos, aglutinando o 38% do consumo de auga a nivel mundial. No marco da Unión Europea, España ocupa o segundo posto, por detrás



de Portugal. No noso país estaríamos a falar dunha demanda de 2.461 metros cúbicos de auga ao ano por habitante, o que equivale a gastar 6.700 litros por persoa e día. ●

Fonte: www.fundacionaqueaue.org

Alimentos feos, recursos preciosos

Hai iniciativas empresariais curiosas e loables. Nicole Klaski é unha moza alemá que hai un par de anos fundou un curioso supermercado, "The Good Food", na cidade de Colonia especializado en comercializar alimentos "feos".

Cada semana, xunto cun grupo de voluntarios, visita as granxas próximas a Colonia e recupera aqueles alimentos que, debido á súa estraña aparencia, ás súas imperfeccións ou pequeno tamaño, foron refugados para comercializalos a través das grandes cadeas de supermercados.

Ademais, tamén recuperan nos supermercados locais alimentos próximos a caducar, pero que aínda se atopan en perfectas condicións para ser consumidos. Estes produtos véndense no establecemento de Nicole ao prezo que os compradores consideren xusto. ●

Fonte: FAO



Solicita un recopilador de pilas para a casa

As pilas poden supoñer un grave problema medioambiental se non se xestionan correctamente e conforme á normativa vixente. A Fundación Medioambiental Ecopilas recolle diariamente unhas 320.000 pilas usadas en España a fin de darlles un tratamento axeitado e recuperar os recursos de valor contidos nas mesmas, que se traducen en 1,5 toneladas de ferro e 2 de zinc ao día.

En xuño de 2018, a Fundación puxo en marcha a campaña "Adopta un recopilador" coa finalidade de concienciar á cidadanía da importancia de depositar estes residuos no recipiente correspondente. Con tal fin, xa repartiun unhas 12.400 recipientes domésticos.

Os interesados non teñen máis que solicitalo a través da súa páxina web www.ecopilas.es. Aquí tamén se pode consultar onde se atopa o punto de recollida máis próximo de entre os 37.000 cos que conta Ecopilas repartidos entre establecementos comerciais, grandes superficies, empresas e edificios públicos. ●



Imaxe: Ecopilas

Resurrección das flores murchas no río sagrado



Un mozo emprendedor hindú creou unha empresa para loitar contra a contaminación do río Ganges provocada polas inxentes cantidades de flores arroxadas ao mesmo procedentes dos templos próximos. A iniciativa supón unha importante beneficio ambiental xa que para cultivar as flores é preciso utilizar pesticidas que, finalmente, acaban nas augas.

Representa tamén unha oportunidade de integración social para mulleres sen recursos, xa que, utilizando flores previamente tratadas para eliminar os pesticidas, producen conos e barriñas de incenso sen empregar nin carbón nin aditivos químicos. O futuro pasa por converter a empresa nunha franquía. ●

Fonte e imaxe: ONU Medio Ambiente

Receitario

Últimas culleradas contra o frío

A primavera aínda nos ha de deixar algún día de frío e nada mellor que estar preparados cunhas comidas que fumequen! O menú que vos traemos volve ser unha proposta baseada no receitario editado polo Penal de Monterroso **"Sabroso reciclaje"**. Non deixedes de botarlle un ollo na nosa web porque todas as receitas están feitas con sobras de comida e están mmm!.

Potaxe de garavanzos con grelos

Ingredientes reciclados:

- Sobrantes de grelos conxelados
- Sobrantes de verduras para o caldo

Outros ingredientes:

- Garavanzos
- Xudías verdes
- Cenoria
- Patacas
- Pemento verde e vermello
- Cebola
- Allo
- Allo porro
- Tomate
- Loureiro, perexil, flor de romeu, cúrcuma
- Aceite de oliva, sal

Elaboración:

1. Facer un caldo cos sobrantes das verduras e cocer nel os garavanzos con sal e loureiro un pouco menos do tempo establecido.
2. Nunha cazola refogar o pemento verde, o vermello, a cebola, o allo e o allo porro.
3. Engadir a cenoria e saltear. A continuación, botar a pataca en dados e refogar.
4. Cortar en anacos un tomate pelado, rustrir e engadir un vasiño de viño branco. Deixar reducir o alcohol e agregar os garavanzos co seu caldo.
5. Deixar ferver 10 minutos e botar as xudías cortadas en anacos (para textura). Botar o perexil e a flor de romeu picados e deixar cocer 5 minutos máis.
6. Engadir os grelos conxelados, unha culleradiña de cúrcuma e ferver outros 5 minutos, rectificar de sal e de auga se é necesario.
7. Mellor comer repousado.



Receitario

Marmitako de bonito



Ingredientes reciclados:

- Cola de bonito
- Cebola, pemento, allo porro



Outros ingredientes:

- Ameixas
- Patacas
- Allo, sal, pementa branca, chile, azafrán, aceite de oliva, loureiro e viño branco



Elaboración:

1. Quitar a pel e as espiñas do bonito. Engadir follas de allo porro e facer un caldo.
2. Mentres, abrir as ameixas nunha tixola con aceite.
3. Nunha cazola con aceite dourar o allo. Engadir o pemento e a cebola picados e deixar rustrir a lume lento.
4. Nun morteiro, engadir un vasiño de viño branco, un pouco de sal gordo, azafrán, perexil e machucar. Reservar.
5. Cando a cebola está rustrida, botar as patacas rompéndoas para que solten o almidón. Salpementar e refogar. Engadir a mestura do morteiro e deixar ferver a lume vivo ata que se evapore o alcohol. Logo botar o caldo e deixar ferver coa mesma intensidade outros 5 minutos, revolvendo para que non se pegue. Baixar a lume lento, tapar e cocer ata que as patacas estean no seu punto, movendo a cazola a miúdo.
6. Cortar o bonito en tacos e salpementar.
7. Unha vez a pataca estea cocida ao gusto, engadir as ameixas e o bonito, rectificar de sal e deixar ferver a lume vivo outro minuto e medio. Tapar e repousar 7 minutos para que o bonito non seque.
8. Servir de inmediato.

Arroz con leite, canela e melocotóns



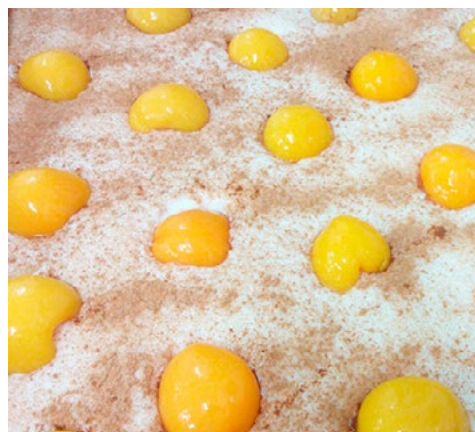
Ingredientes reciclados:

- Arroz de cocido sen condimentos
- Leite



Outros ingredientes:

- Canela
- Melocotóns en almibrar



Elaboración:

1. Volver cocer as sobras do arroz cun pouco con leite e azucre a lume lento ata que estea ben meloso.
2. Unha vez no punto, botalo nunha bandexa e nivelar ata formar unha capa lisa.
3. Empoar con canela e colocar sobre o arroz as metades de melocotón en almibrar.