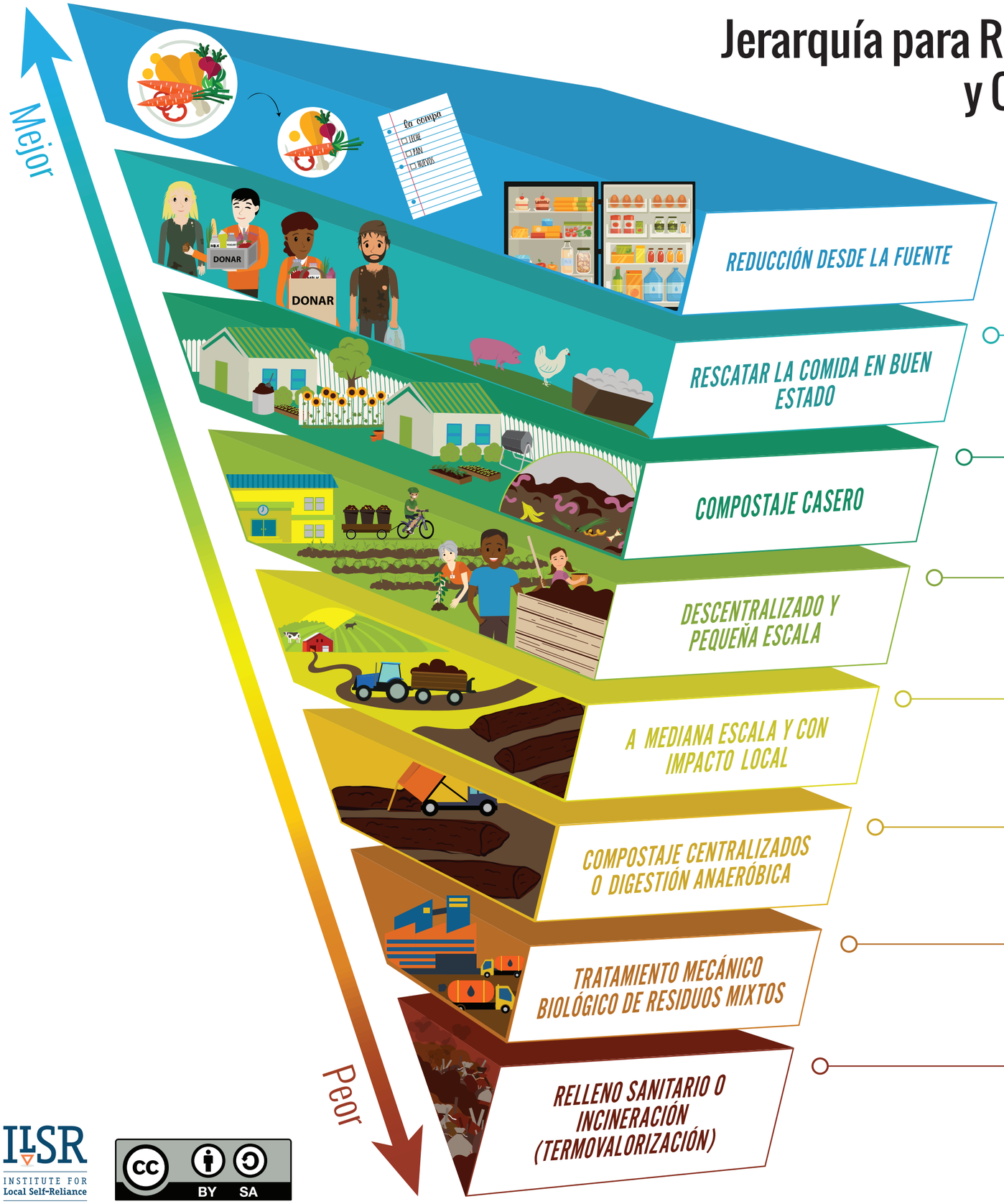
Jerarquía para Reducir los Residuos de Alimentos y Cultivar Comunidad



Prevención. ¡No generar residuos de alimentos en primer lugar! Reduzca las porciones, compre lo que necesita y organice su refrigerador para un uso óptimo.

Alimentar a las personas hambrientas. Dirigir los alimentos no aptos para las personas a los animales, como los pollos de traspatio o al ganado de los agricultores locales.

Compostaje en traspatios o casas. ¡Evite los costos de recolección!

Compostaje in situ o digestión anaeróbica, y los de compostaje comunitarios pueden aceptar material externo o simplemente procesar su propio material orgánico.

Compostaje o digestión anaeróbica a nivel de pequeña ciudad o granja. Estos sistemas puede manejar típicamente desde 10 hasta 100 toneladas por semana y son diseñados para atender una pequeña área geográfica.

Sitios de compostaje que atienden grandes áreas geográficas pueden manejar típicamente más que 100 toneladas por semana. Los materiales generalmente salen de la comunidad donde son generados.

La basura mezclada se procesa mecánica y biológicamente para recuperar los materiales reciclables y reducir el volumen de residuos y el potencial de emisiones de metano antes de la eliminación de vertederos.

Los residuos de alimentos deben de ser prohibidos en los vertederos y en los incineradores de basura debido a sus altos costos de capital, contaminación y contribución a las emisiones de gases de efecto invernadero.

ILSR INSTITUTE FOR Local Self-Reliance

CC BY SA