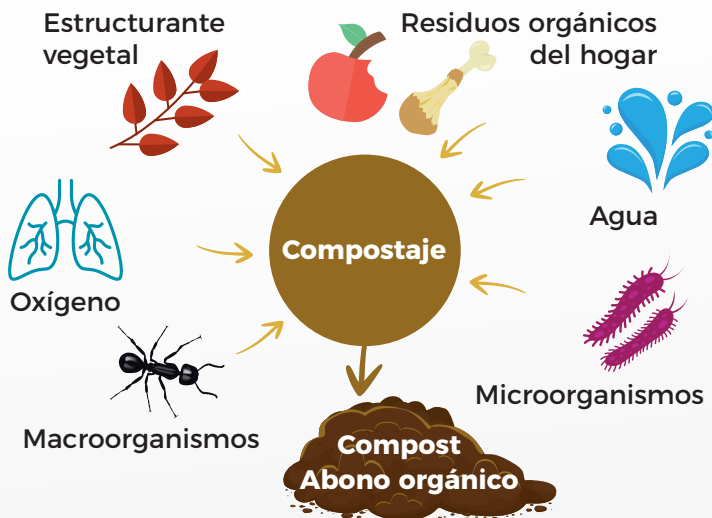
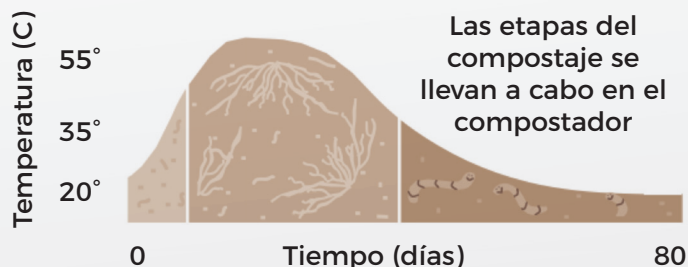


¿QUÉ ES EL COMPOSTAJE?



ETAPAS DEL COMPOSTAJE



ETAPA 1: MESÓFILA	ETAPA 2: TERMÓFILA - DE ENFRIAMIENTO	ETAPA 3: MADURACIÓN
Primeros días	2-3 semanas	6-8 + semanas
La pila tiene temperatura moderada (20° - 35°C) y los organismos comienzan a digerir los materiales fáciles de degradar.	Termófila: A medida que se digiere el material, la pila se calienta (45° - 60°C) 3-4 semanas De enfriamiento: Comienza a disminuir la temperatura de la pila. Los materiales más difíciles de digerir se descomponen.	La actividad microbiana y la descomposición comienzan a disminuir. El compostaje se termina cuando el material es de color marrón oscuro y está a temperatura ambiente (20° - 30 °C).

¿EN QUÉ CONSISTE EL COMPOSTAJE COMUNITARIO?

“Consiste en aprovechar los residuos orgánicos generados en varios domicilios o en actividades colectivas (comunidad de vecinos, municipio, grandes productores...) con el fin de obtener compost, que es un abono orgánico de elevado valor. De un residuo, generamos un recurso. El proceso de compostaje se lleva a cabo en una instalación, llamada “isla” en el caso del servicio del Consorcio Crea”.

¿Y CÓMO PARTICIPO EN EL COMPOSTAJE COMUNITARIO?



SERVICIO DE COMPOSTAJE DEL CONSORCIO DE RESIDUOS CREA



El compostaje comunitario

PARA MÁS INFORMACIÓN

www.creacompost.org

creacompost@creacompost.org

623 12 14 50/ 629 57 75 09



¿POR QUÉ PARTICIPAR EN EL COMPOSTAJE COMUNITARIO?

¡TODO SON VENTAJAS!



Reduce el desperdicio de alimentos y los residuos.



Contribuye a reducir los gases de efecto invernadero.



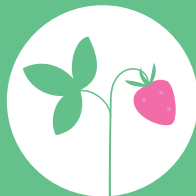
Mantiene el suelo saludable.



Mejora la capacidad de retención de agua en el suelo.



Reduce la necesidad de fertilizantes químicos.



Mejora la calidad de los cultivos.



Compostar protege y mejora el medio ambiente.



Compostamos juntos para mejorar nuestra comunidad.

PEQUEÑOS TRUCOS PARA FACILITAR Y MEJORAR EL PROCESO DE COMPOSTAJE EN TU ISLA

TROCEA LOS ALIMENTOS.

Depositando pequeños trozos de alimentos facilitamos la superficie de ataque de los microorganismos, favoreciendo la degradación de los mismos.

EN LAS ISLAS, CUANDO DEPOSITES TUS RESIDUOS ORGÁNICOS, CÚBRELOS CON MATERIAL SECO.

Habrás material seco o marrón (tipo hojas secas, ramitas, etc.) en la zona de la isla de compostaje. Está a tu disposición. Pon una leve capa por encima y evitaremos la aparición de insectos.

CIERRA SIEMPRE LA TAPA DEL COMPOSTADOR.

Por un lado, facilitaremos el trabajo de los microorganismos, y a su vez evitaremos, por ejemplo, la aparición de insectos. Además, existen factores externos que pueden afectar al proceso de compostaje si no se cierra la tapa (lluvia, viento, sol...).

LOS MATERIALES NECESARIOS EN CASA

¡TE LOS ENTREGAMOS SIN NINGÚN COSTE!



Cubo aireado y bolsas compostables



¿QUÉ SE PUEDE COMPOSTAR?

RESIDUOS MARRONES



Poda triturada



Restos jardinería secos (tipo hojas, pequeñas ramas, etc.)



Serrín, paja, tapones de corcho



Papel de periódico (en trozos pequeños)



Papel de cocina, servilletas

RESIDUOS VERDES



Restos de verdura, fruta, legumbres y hortalizas



Poso de café, filtros y té



Cáscaras de huevo



Carnes, pescados, cáscaras de marisco



Pasta, arroz, harina



Hojas verdes, hierba, flores y plantas