



DESPERDICIO

#3

DESPERDICIO CERO

sumate al consumo transformador

Revista de distribución gratuita

para toda Latinoamérica

Julio 2022

Quienes somos...



Lic. Darwin Marigliani Más



Sylvana Cabrera Nahson



**Chef Desperdicio Cero
Guillermina Bauer**



DESPERDICIØ

Contamos con la colaboración especial de: Lic. Estela Naya



DESPERDICIO

Pandemia Silenciosa, así la hemos denominado

¿Pérdida o desperdicio?

La pérdida y el desperdicio son dos cosas diferentes. La pérdida ocurre principalmente durante la producción y la distribución del alimento, que son los primeros eslabones de la cadena. Se debe a un inadecuado manejo en el lugar de producción y poscosecha, al mal almacenamiento o por usar un transporte inadecuado (por ejemplo: falta de cadenas de frío) y que el comprador rechace parte del producto. Sin embargo el desperdicio se da durante el consumo.

Uno de los factores principales de esta causa es a lo que denominamos desde **Desperdicio Cero** el **bullying alimentario**, esa absurda manía de desestimar los alimentos por tener una apariencia distinta a la esperada, aunque tengan el mismo valor nutritivo.

Cada vez que un alimento se desperdicia, también se están perdiendo los nutrientes que deberían alimentar a una persona. Por eso es importante comprometernos para generar un cambio de paradigma desde el lugar que nos corresponda. Como productores, como recolectores, como transportistas, como compradores, como comerciantes o como consumidores.

La buena noticia es que a diferencia del covid, en el que dependemos de vacunas, científicos y muchas veces de decisiones gubernamentales, en esta Pandemia Silenciosa todos podemos ser agentes de cambio.

Cuando vamos a comer afuera y no termino la porción que me sirven, de papas al horno, por ejemplo, debo de tomar conciencia, que además de lo que no consumo, estoy desperdiciando agua con las que se lavó el producto, así como la electricidad o el gas utilizado para su cocción.

Pero en un proceso anterior, debemos de tener en claro que desperdiciamos además la tierra, el agua, el abono y el recurso humano que se utilizó para cultivarlas. A esto se debe de agregar el transporte, el empaque.

Si se hace una suma de los kilos de alimentos que se desperdician y de todos los recursos empleados, se obtiene que el desperdicio de alimentos contribuye de manera importante a la huella de carbono. Sin embargo, esa huella de carbono no se detiene ahí, sino que se sigue alimentando del proceso de descomposición de los alimentos que, al desintegrarse, generan gases de efecto invernadero.

Estos desechos son biodegradables y actualmente cerca de la mitad de estos residuos se dispone en rellenos sanitarios. Por estas razones es que a la hora de dejar comida en un plato -que ya hemos pedido y por la cual pagaremos- es que debemos pedir que nos la envuelvan y llevar a casa para comer en otro momento.

Si no la vamos a consumir el mismo día o en el correr de las 48 horas, tal vez podamos llevar al freezer y así tener una ingesta a mano. Lo que durante mucho tiempo significó un acto de avaricia, que casi rozaba con la vergüenza, hoy es sinónimo de respeto por el trabajo de muchos y una forma de vivir en armonía con el medio ambiente.

Sylvana Cabrera Nahson

DESPERDICIO

Qué es y porqué lo creamos «Bullying alimentario»

Creamos un nuevo concepto para nuestro país y para el mundo, al cual denominamos «Bullying alimentario».

¡Te invitamos a No desechar alimentos por su apariencia!





Puma modificó su clásico campeón o zapatilla y lo hizo biodegradable

La empresa apunta a reducir el desperdicio aumentando el nivel de poliéster reciclado en sus productos hasta alcanzar el 75%.

La compañía apuesta a crear productos que sean sustentables.

Luego de su reciente lanzamiento de la nueva suela para champions eco-friendly y de modificar sus cajas para poder ahorrar más de 2800 toneladas de cartón por año, creó un nuevo modelo de su más reconocido modelo de campeón o zapatilla.

La empresa deportiva desarrolló una versión experimental de su zapatilla más reconocida, (la SUEDE), con productos que la hacen biodegradable.

Su objetivo "es satisfacer la creciente demanda de productos sostenibles para un futuro mejor".

Eso nos deja en claro la fuerza que tiene el consumidor en hacer que las empresas se adapten a las nuevas necesidades que nos plantea nuestro planeta.

Su modelo SUEDE, "que utiliza la última tecnología disponible en la actualidad, estará fabricada con materiales más sostenibles, como gamuza curtida Zeology, TPE biodegradable y fibras de cáñamo" indicaron desde Puma.

Cómo es el modelo

El diseño está enfocado en ayudar al desafío de la gestión de residuos en la industria. "La RE:SUEDE permitirá a PUMA asumir su responsabilidad en lo que respecta al abordaje del final de la vida útil de sus productos",

la prueba fue lanzada en enero de 2022 y ofrece a 500 participantes seleccionados en Alemania la oportunidad de unirse a PUMA en un viaje experimental hacia la circularidad. Los participantes deberán usar el nuevo modelo durante seis meses para probar la durabilidad de este producto hecho con materiales biodegradables en la vida real, "antes de enviarlos de regreso a Puma a través de una infraestructura de recuperación, diseñada para mover el producto al siguiente paso del experimento".

Luego de ello el calzado se someterá "a un proceso de biodegradación industrial en un entorno controlado en Valor Composting B.V., propiedad de Ortessa Groep B.V., una empresa familiar de especialistas en residuos en los Países Bajos, para determinar si se puede producir abono de grado A para uso agrícola".

Programa circular

Este es el primer programa circular que Puma lanza en el marco del "Laboratorio Circular" de la empresa, el cual es un nuevo centro de innovación dirigido por los expertos en diseño y sostenibilidad donde trabajan para desarrollar el futuro de los programas de circularidad a los que apunta la empresa.

"Para el año 2025, Puma apuesta a reducir el desperdicio aumentando el nivel de poliéster reciclado en sus productos buscando alcanzar el 75%, estableciendo esquemas de devolución de productos en sus principales mercados y desarrollando opciones de materiales reciclados para cuero, caucho, algodón y poliuretano".

DESPERDICIO

Los beneficios de un espacio +verde



Los jardines verticales se han vuelto un elemento de suma importancia en las ciudades para contribuir al ecosistema, ofreciendo un espacio fresco y relajante además de decorativo.

Por eso quisimos conversar con **Florencia Páez** e **Inés Monteverde**, creadoras y directoras de **+verde**, la primera empresa del país dedicada al diseño y construcción de jardines verticales de pequeño, mediano y gran porte.

La empresa busca generar un cambio en la concepción ciudadana que colabore a mejorar la calidad de vida de sus habitantes y lograr una cercanía con la naturaleza. Trabajan con el mejor sistema patentado, que es que se utiliza en los proyectos más grandes del mundo.

Este sistema de Paisajismo Urbano proporciona las garantías de un método que ya tiene más de 80.000 m² de jardines verticales construidos en todo el mundo.

+Verde diseña y monta jardines verticales sostenibles, adaptados al espacio y con sistemas de riego automático que permiten su sostenibilidad a largo plazo. Espacios que logran una cercanía con la naturaleza, que proporcionan beneficios inmediatos para el bienestar personal y enseñan una nueva forma de concebir el relacionamiento con el medio ambiente.



DESPERDICIØ



¿Cómo nace el proyecto?

Comienza en 2019 con la intención de crear un entorno urbano en equilibrio con el medio ambiente, permitiendo generar espacios verdes sobre un plano poco aprovechado: el plano vertical.

¿Cuáles son los objetivos del proyecto?

Construir una ciudad sustentable, que reduzca a niveles mínimos la contaminación. Si en las ciudades se produce el 75% de gases de CO2 y la vegetación convierte este gas en oxígeno, lo inteligente sería apostar, cada vez más, a cubrir el hormigón de plantas.

¿Cuáles son los próximos pasos que darán?

Además de jardines verticales para locales comerciales, o residencias domésticas, los nuevos proyectos incluyen huertas verticales que realizaremos en conjunto con colaboradores expertos en huerta, combinando técnicas que nos aportarán más productividad en menos espacio.

¿Qué es un Jardín Vertical?

Es una técnica que integra la vegetación y la arquitectura de una forma natural, entregando colores y formas al entorno urbano, calidad de vida a las personas, beneficios medio ambientales, todo de una manera sustentable e innovadora.

Los jardines verticales son ecosistemas que dan realce y vida a fachadas y muros interiores en edificaciones industriales, comerciales y residenciales.

El riego es realizado mediante un sistema automatizado el cual asegura la disponibilidad constante de humedad y nutrientes, garantizando así que las raíces nunca invadan las estructuras o el muro. La naturaleza de nuestro negocio nos obliga a resaltar cuáles son los múltiples beneficios de la instalación de los ecosistemas verticales, buscando un equilibrio entre lo urbano y natural.

DESPERDICIO

Armonizando la naturaleza con la vida en la ciudad
Llamado también muro verde, muro vivo, muro vegetal o green wall, consiste en un sistema de multicapas manejado bajo técnicas hidropónicas, diseñado para impulsar una amplia gama de plantas ornamentales, aromáticas, nativas o adaptadas al clima de la zona.

Gracias a las técnicas hidropónicas se reduce la necesidad del uso de tierra o cualquier otra materia vegetal, ya que los nutrientes son cuidadosamente dosificados en el agua para promover un controlado y sano crecimiento de las plantas.

El aumento de las áreas verdes contribuye tanto a la salud como al medio ambiente. Éstas actúan como pulmones que renuevan el aire polucionado, al tiempo que relajan y suponen una evasión necesaria para mantenernos en equilibrio, constituyendo auténticas burbujas de naturaleza.

Diseño

Jardines verticales a la medida, con gran variedad de plantas, con colores y formas diversas. Ofrecemos pre visualizaciones de la propuesta para dar cabal idea a nuestros clientes del producto terminado.

Proyecto y ejecución

Jardines verticales interiores y exteriores de pequeño, mediano y gran porte.

Mantenimiento

+verde es la única empresa en nuestro país que garantiza, mediante un contrato de mantenimiento por escrito, la durabilidad de los trabajos que realiza.

Beneficios de implementar un Jardín Vertical

- Reduce la contaminación sonora del ambiente, ya que funciona como aislante acústico.
- Crea un entorno natural, ahorrando espacio por su disposición vertical.
- Filtra los gases nocivos que se generan en el ambiente.
- Ayuda a mejorar la estética en paredes, muros dañados o rotos.
- Reduce la temperatura interior en verano y la mantiene en invierno, generando un ahorro de energía.
- Vivir y trabajar en un entorno verde tiene un efecto positivo sobre el bienestar de las personas.



En 2015, la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, una oportunidad para que los países y sus sociedades emprendan un nuevo camino con el que mejorar la vida de todos, sin dejar a nadie atrás. La Agenda cuenta con 17 objetivos de desarrollo sostenible, que incluyen desde la eliminación de la pobreza hasta el combate al cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer, la defensa del medio ambiente o el diseño de nuevas ciudades.

+verde comparte estos objetivos y trabaja con responsabilidad para formar parte de este cambio.

¿Cómo se pueden contactar?

Las formas de contactarnos son a través de:

e-mail: info@masverdedesign.com

091 230 250 / 098 168 858

Instagram: [masverdedesign](https://www.instagram.com/masverdedesign)

DESPERDICIO

Uruguay Una ley que ayudará al Medio Ambiente

Con el objetivo de **aumentar la recuperación de envases plásticos de un sólo uso**, los envases descartables tendrán costo y habrá que pagar para devolverlos. Hoy en día solo se recupera el 4% de esos envases.

Por otra parte, también se trabaja en la gestión de los desechos electrónicos.

El ministro de Ambiente, Adrián Peña, anunció un plan para recuperar los aparatos electrónicos al tiempo que se avanza en una estrategia para la reducción de los plásticos de un sólo uso.

En una reciente rueda de prensa, el ministro Peña destacó el proyecto Arazatí, mencionó el plan de saneamiento para más de 50 localidades del interior del país y el de gestión de residuos. El jerarca se refirió a la iniciativa para recuperar los aparatos electrónicos. Estos desechos llegan a un total de 40 mil toneladas anuales. Peña puso como ejemplo que en el recambio de televisores, las personas tendrán un lugar donde llevar el aparato que ya no usan.

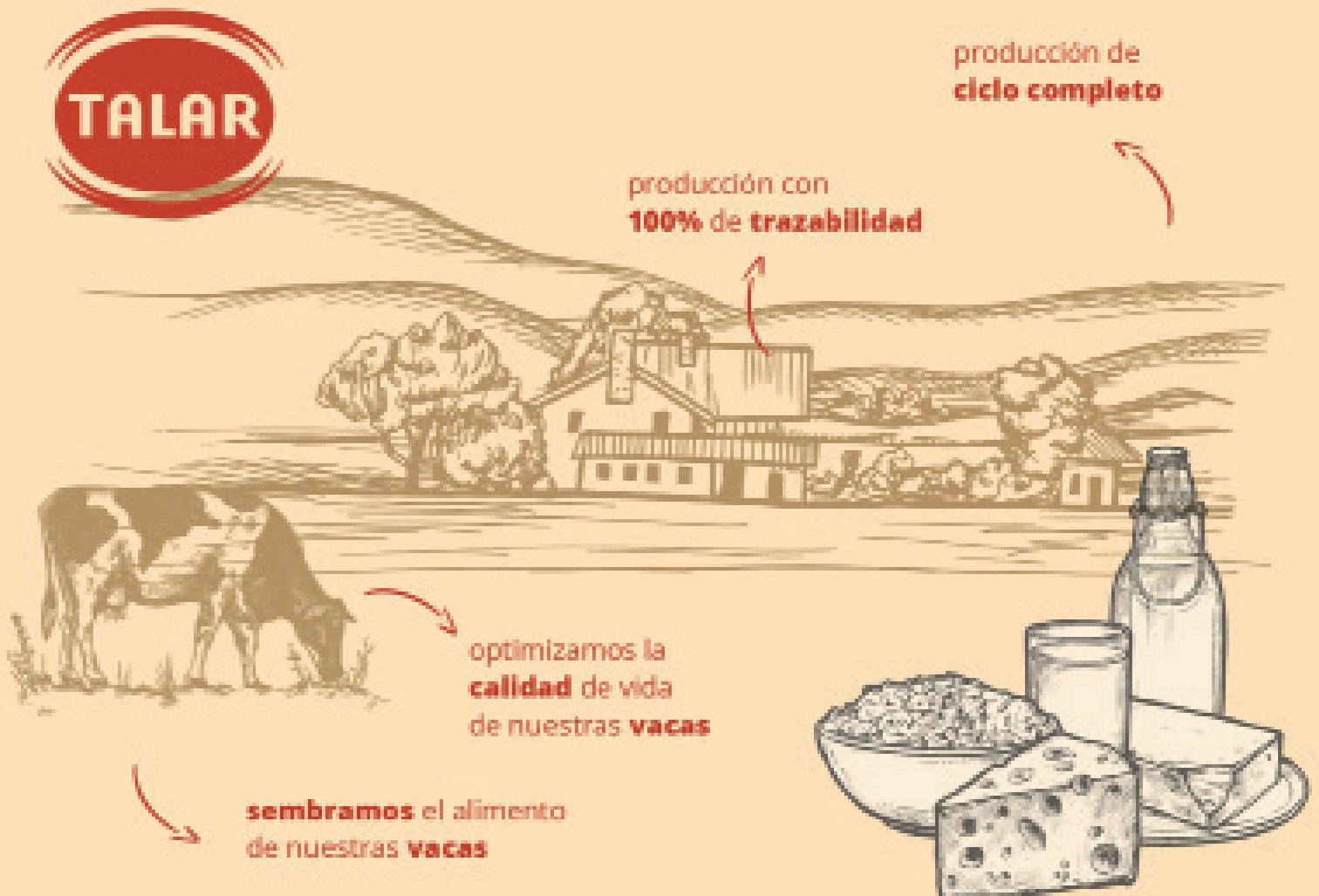
El ministro señaló que esto supone un cambio importante que reducirá el volumen de residuos electrónicos que llegan a las intendencias.

Explicó el plan para la reducción del plástico de un solo uso. La apuesta es a recuperar un 30% en 2023 y un 50% para 2025. "Hoy, la recuperación de envases en Uruguay es de apenas 4%", afirmó Peña.

Consiste en un sistema "depósito – reembolso", que resulta un incentivo económico para favorecer el retorno y la recuperación.

La **Cámara de Industrias de Uruguay (CIU)** estima la creación de 1.300 empleos en 229 puestos, según consta en un documento que contiene detalles sobre el plan.

"El descartable pasa a tener un precio, entonces además de la voluntad de la persona de reciclar, de separar, ahora tendremos un incentivo económico", afirmó Peña. El plan está siendo diseñado por una empresa noruega líder a nivel mundial y comenzará a funcionar en noviembre de 2023, con la financiación de la CIU.





El bagazo de cervecería como fuente de fibra en alimentos.

Aprovechando un subproducto.

Maite Serantes; Fátima Prisco; Carolina Pontet; Ana Curutchet y Patricia Arcia
Departamento de Ingeniería, Universidad Católica del Uruguay Latitud –
Fundación LATU

En los últimos años se ha evidenciado una creciente preocupación de la población en todo el mundo, por los temas ambientales. El sistema alimentario actual contribuye a las emisiones de gases verdes, al cambio climático y la producción de residuos alimentarios, por lo que no está exento de críticas. A menos que se introduzcan múltiples cambios innovadores, el impacto negativo de los sistemas alimentarios en el medio ambiente aumentaría hasta el punto en que la Tierra ya no sería "un espacio operativo seguro para la humanidad". Por lo tanto, es de urgencia que la industria alimentaria adopte prácticas nuevas y más respetuosas con el medio ambiente.

El Bagazo de cervecería (BSG: Brewer's Spent Grains) es el subproducto más importante de la industria cervecera y representa una generación anual estimada de 38,2 millones de toneladas. Su impacto adverso sobre el medio ambiente y los costes adicionales que implica su tratamiento pueden evitarse si se aprovechan. En cuanto a la composición química del BSG, el alto porcentaje de fibra, superior al 44% en extracto seco, así como también el elevado porcentaje de proteínas (19-30%), justifica su utilización como ingrediente funcional en la elaboración de alimentos para el consumo humano.

En efecto, el consumo de fibra presenta beneficios potenciales sobre la salud humana, relacionados con la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles como es el caso de la obesidad.

Según un estudio realizado por el Ministerio de Salud Pública, en el año 2019, el 65% de los adultos y casi el 40% de los niños en Uruguay presentan sobrepeso u obesidad. Asimismo, la ingesta de fibra reduce también el riesgo de presentar enfermedades cardiovasculares y diabetes. Esto es de especial relevancia en Uruguay ya que las enfermedades cardiovasculares constituyen la primera causa de muerte representando el 26,3% de las defunciones.

A pesar de los beneficios inherentes al consumo de este componente, la mayoría de la población uruguaya no alcanza la ingesta diaria recomendada de fibra. A nivel internacional, se observa una deficiencia en su consumo tanto en países desarrollados como subdesarrollados. La ingesta de fibra recomendada varía dependiendo de la edad y estilo de vida de la persona, sin embargo, según la OMS, en promedio debería ser mayor a 25 g/día.

Por lo expuesto, la incorporación del BSG en alimentos de consumo frecuente es una potencial solución al déficit de ingesta de fibra, con posibilidades de mitigar los problemas adversos a la salud mencionados y también con impacto positivo en el medio ambiente.

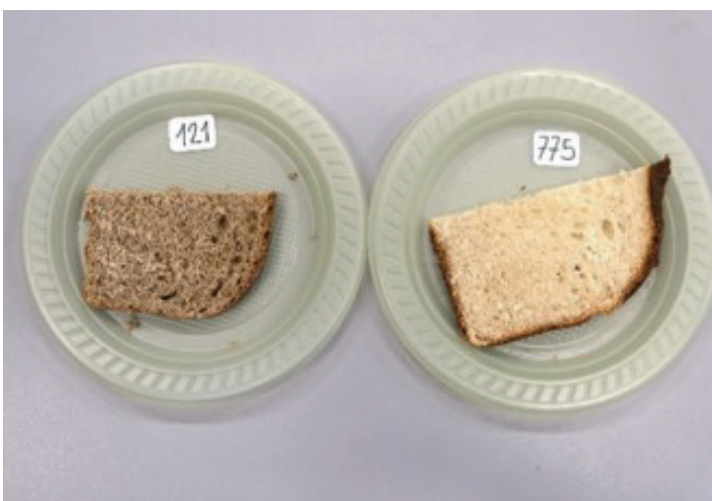


DESPERDICIO

A pesar de los múltiples beneficios que brinda la revalorización del bagazo al incorporarlo en productos alimenticios, resulta fundamental conocer la respuesta del consumidor frente a estos productos, sean nuevos o reformulados, ya que ello disminuiría el riesgo de fracaso a la hora de su lanzamiento en el mercado. En este marco, en este trabajo se reformularon tres productos diferentes enriquecidos con fibra, mediante la adición de bagazo de cervecera (BSG) y se evaluó el impacto de este enriquecimiento de fibra en la calidad sensorial, la aceptabilidad y la intención de compra de los consumidores. Las evaluaciones se realizaron sin proporcionar información a los consumidores, acerca de las características de los productos (evaluación en "ciego"). El BSG se incorporó a pan, pasta y leche chocolatada en cantidades tales que permitieran que estos productos llevaran la declaración "Fuente de fibra" según el Codex Alimentarius.



Los productos enriquecidos con fibra y sus contrapartes regulares fueron evaluados juntos por los consumidores a través de un cuestionario CATA (marque todo lo que corresponde), una evaluación de aceptabilidad general y de intención de compra.



La adición de fibra provocó algunos cambios en la aceptabilidad y la intención de compra. Los resultados mostraron que el enriquecimiento con BSG produjo cambios en las propiedades sensoriales de los tres productos, afectando tanto la textura como el sabor. Aunque el pan enriquecido con fibra y la leche con chocolate enriquecida con fibra obtuvieron una aceptabilidad general más baja en comparación con sus contrapartes, no se encontraron diferencias entre la pasta enriquecida con fibra y la pasta normal. Curiosamente, la intención de compra no difirió entre las muestras de pan ni tampoco entre las muestras de pasta. Los consumidores quizás reconocieron el enriquecimiento de fibra en estos dos productos y, por lo tanto, estuvieron dispuestos a comprometer parcialmente los atributos sensoriales por el beneficio de la fibra sobre la salud. Sin embargo, la leche con chocolate enriquecida con fibra obtuvo una puntuación menor en la intención de compra que el control.



Este trabajo demuestra que el efecto de la adición de BSG a alimentos es posible y su efecto en la percepción del consumidor es específico del producto. En particular; la pasta y el pan enriquecidos con BSG fueron aceptados por los consumidores, lo que justifica su potencial producción y comercialización a futuro como vía para la realización de los beneficios ambientales y nutricionales.

Nunca quemes cubiertas o neumáticos



Uno de los grandes problemas del desecho de cubiertas es la quema. Los gases producidos en este proceso son tóxicos y pueden resultar cancerígenos y muy dañinos para la salud. Es por eso que reutilizar los neumáticos puede salvar muchas vidas y además se evita la contaminación del planeta.

¿Cómo se pueden reutilizar?

Las llantas, al reciclarse, pueden tener distintos usos dada la gran variedad de materiales que tienen, como es el caso del caucho natural y sintético, carbón, fibras textiles (como nylon, poliéster, rayón), así como metales como el alambre y acero. Para el reciclaje de llantas existen dos alternativas: pirólisis y trituración.

¿Qué es la pirólisis?

Es una técnica que consiste en quemar las llantas sin oxígeno, lo que permite la recuperación del 100% de los materiales que las constituyen. Estos componentes "salvados" pueden ser reutilizados en otros procesos industriales o en la fabricación de nuevas cubiertas.

¿Qué es la trituración?

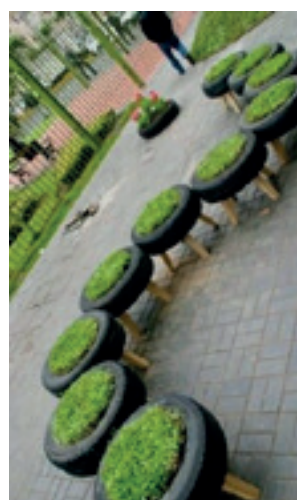
Este proceso se basa en moler los neumáticos hasta obtener diferentes tamaños de partículas que pueden utilizarse para diversos fines. En esta técnica se separan el acero y las fibras textiles del caucho mediante un electroimán, para así salvar las partículas que podrán ser reutilizadas.

Otro proceso de reciclaje, consiste en congelar la cubierta a temperaturas extremas de $-120\text{ }^{\circ}\text{C}$. Una vez que está congelada, se la golpea hasta separar sus componentes.

¿Qué aplicaciones puede tener una llanta reciclada?

El reciclaje de neumáticos, además de servir para crear nuevos neumáticos, pueden tener otros usos, como el sellamiento de grietas, hoyos o perforaciones; la impermeabilización de techos y paredes; fabricación de tejas, adoquines, losetas y materiales para la construcción e incluso reparación de asfaltos en calles. Además tienen un uso deportivo como construcción de pistas de atletismo, canchas o fabricación de pelotas y suelas de zapatos, e incluso para la fabricación de suelas de zapatillas.

Te damos algunas ideas para que aproveches las cubiertas





La alimentación saludable,
más que de una tendencia,
es una evolución.

DESPERDICIØ



México avanza

DESPERDICIO

El Banco de Alimentos de México (más conocido como BAMX), es una de las organizaciones más conocidas en lo que refiere al trabajo en pro de la reducción de desperdicios en Latinoamérica. Su foco está puesto en la donación de alimentos aptos para el consumo humano por parte de empresas, restaurantes y hoteles. Conformado por más de 55 bancos de alimentos, logra recuperar el 2% del desperdicio de todo el país azteca, los que son distribuidos directamente entre las comunidades y familias en condiciones más vulnerables. Las familias pagan una mínima cuota de recuperación, lo que permite a los bancos ser auto sostenibles. Ese 2% recuperado representa un total de 120 mil toneladas de comida al año. El objetivo de BAMX es hacer crecer año tras año ese porcentaje de modo de llegar cada vez a más hogares y comunidades.

Realidad mexicana

Con una superficie destinada de poco más de 1 millón de hectáreas, según datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SIAP, y una producción que rebasa los 280 millones de toneladas de alimentos, México sigue estando entre los primeros 10 países productores de alimentos a nivel global. Paradójicamente y en contraste, según cifras del Banco Mundial, más del 34% de la producción de alimentos, (más de 23 millones de toneladas) se pierden o desperdician anualmente, por diferentes razones, a lo largo de toda la cadena de suministro.

Dentro de los factores que determinan esos desperdicios, se encuentran la sobreproducción, fallas en el pronóstico o anticipación de la demanda, volatilidad de los precios, normas de etiquetado, falta de apoyo económico, subsidios y tecnología en el campo mexicano, falta de intención de compra justa, caminos intransitables, transporte y almacenamiento inadecuados, elevados juicios estéticos, impuestos por los exportadores y consumidores finales, prácticas de producción y consumo no responsable, falta de cultura de donación para el combate al hambre, entre otras razones. Esta problemática tiene afectaciones en tres dimensiones: económica, medioambiental y social.

Es importante tener en cuenta que 28 millones de mexicanos no acceden a una alimentación digna.

Según un informe de la FAO, las pautas de la alimentación de los mexicanos se han transformado en las últimas cuatro décadas, impactando negativamente en el estado nutricional de las personas, y aumentando su vulnerabilidad a enfermedades no transmisibles.

Llega el Primer Concurso Nacional
de Recetas Cocina "Sin Desperdicios".
Uruguay - Latinoamérica



¿Sos un comprador
consciente?



**¡Una sola forma
de ver y vivir la vida!**

DESPERDICIØ

Sumate

@aquinose tiranada.uy

Cereal Pack

Envases comestibles

Bandejas Resistentes
hechas con cereales y
legumbres

- * Apta para microondas
- * Apta para freezer
- * Apta para horno
- * Resistentes a alimentos húmedos y calientes
- * Compostables
- * Comestibles



En nuestro libro
ejemplos de las geniales ideas que se llevan a
cabo en todo el mundo para el rescate de
desperdicios
a los que se les da una oportunidad a través de
desarrollos ingeniosos y amigables con el medio
ambiente.

Por otra parte, están aquellos amantes de
la ecología que buscan, a través de sus
experimentos, convertir sus ideas en soluciones
para transformar este mundo en algo mejor.

Este es el caso del matrimonio formado por
Luciana Pérez Costanzo (una joven cordobesa
radicada en Uruguay desde hace 9 años) y Se-
bastián Wolman (uruguayo oriundo de Montevi-
deo), ambos chefs que se conocieron trabajando
en temporada en Punta del Este.

Sebastián está al frente de Bar el Recreo y
elabora los embutidos y productos de almacén
y Luciana prepara los helados y las conservas.
Con un profundo compromiso con el cuidado
del medio ambiente y desde el convencimiento
que quieren un mundo más sano para su hijo
León de casi 3 años es que crearon Cereal Pack,
una idea perfecta para un problema grave.

DESPERDICIØ

DESPERDICIO

¿Cómo nace el proyecto Packaging Comestible?

El proyecto nace por ser testigos directos del "mal uso" del plástico en la gastronomía, rubro en el que nos movemos hace más de 20 años.

Los dos trabajamos en distintas cocinas y emprendimientos gastronómicos y siempre vimos en el packaging un problema ambiental.

Desde una porción de tarta hasta unos tomates, todo viene envasado en bandejas plásticas, que son innecesarias.

Otro gran consumidor de plástico son los eventos gastronómicos como fiestas, cumpleaños y ferias gastronómicas, entre otros.

Por si fuera poco, con el confinamiento de la pandemia se incrementó mucho el uso de descartables y el pedido a domicilio, modalidades que permanecen a pesar de la vuelta a la normalidad.

El objetivo de Cereal Pack es elaborar un producto comestible, rico y resistente que pueda sustituir la mayor cantidad posible de bandejas de plástico. Promover un consumo armonioso con el medio ambiente disminuyendo el exceso de basura y sustituyendo la idea de residuo por la de un producto comestible y material biodegradable.

Si bien hoy existe variedad de packaging "amigable", la mayoría son importados y algo costosos. Cereal pack es de producción uruguaya y utiliza materiales de fácil acceso.

En este momento estamos perfeccionando la receta y ensayando nuevos modelos, desde cubiertos hasta artículos planos como tablas y platos personalizados, pasando por bandejas circulares con capacidad para 5 usos diferentes.

Nos pueden contactar a los teléfonos
098587656 o 091098662

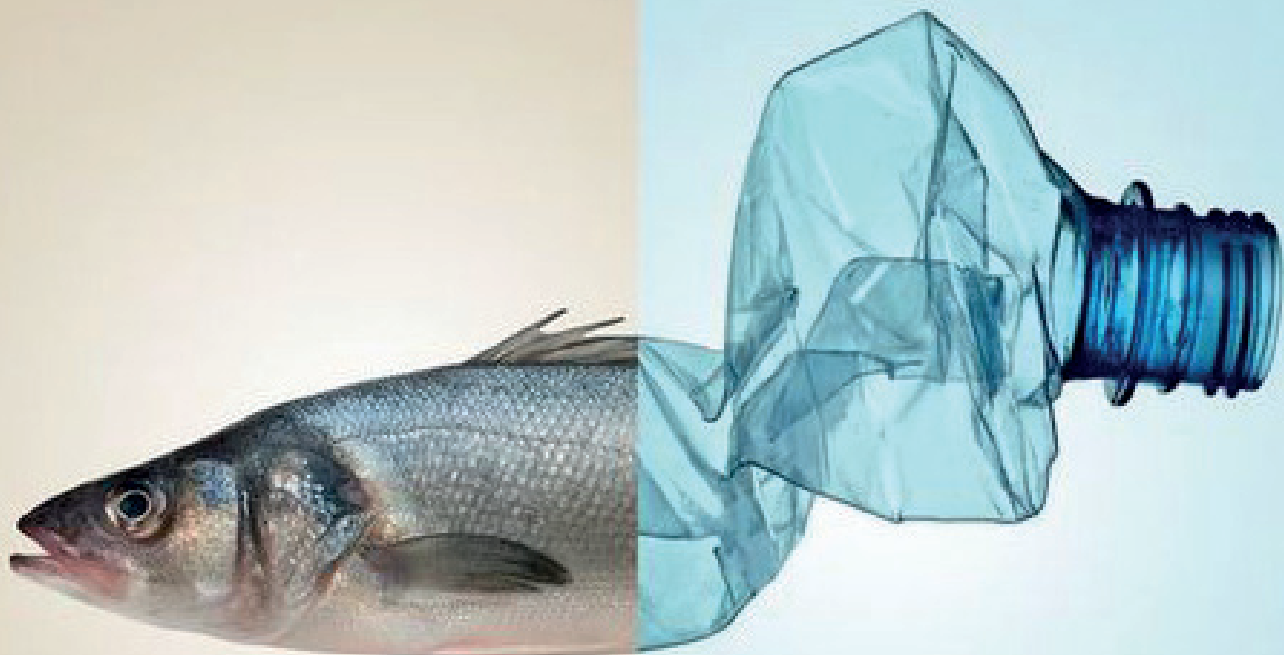
Y también pueden seguirnos en las RRSS,
Instagram @bandejascerealpackuy
Facebook @bandejascerealpack



RESISTENTES A ALIMENTOS
CALIENTES Y HÚMEDOS



DESPERDICIO



UNA SEGUNDA VIDA PARA LOS RESIDUOS MARINOS

Mucho nos hemos cuestionado si estas noticias vinculadas a las multinacionales que han generado tanto daño al Planeta las deberíamos dar o sí lo más importante, es saber si hay un compromiso real o esconde como muchas veces, una estrategia comercial y marketinera.

Pero lo cierto, es que partimos de una consigna bien clara que se basa en dos principios.

El primero, es que consideramos a nuestros lectores capaces de realizar un análisis por sí mismos, de forma que entre todos saquemos conclusiones.

Por otra parte, creemos que el compromiso que generan estas empresas cuando dicen en voz alta sus intenciones, quedan sometidas a la mirada atenta de millones de comunidades y consumidores, que cada vez más fiscalizan sus acciones.

Para algunos, tenemos una forma un poco naif de encarar esta cruzada, mientras que para nosotros, existe la creencia firme que podemos y debemos vivir en un mundo mejor.

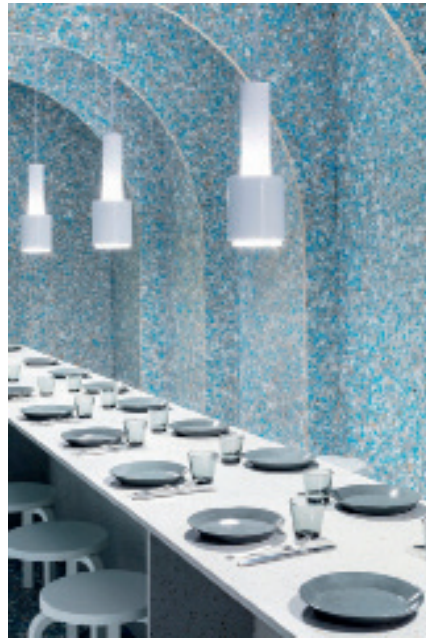
¡Qué cada uno saque sus conclusiones!

Noticias de España y Portugal

Con motivo del Día Mundial de los Océanos que se celebra el 8 de junio, Mares Circulares y Pescanova han dado a conocer dos innovadores proyectos de economía circular en los que han reciclado plástico recogido de los fondos marinos y las playas y han fabricado otros productos.

En el caso de Mares Circulares, la fabricación de bancos y envases para sus propios productos, en el caso de Pescanova.

Mares Circulares es el proyecto de Coca-Cola para la limpieza de costas y fondos marinos, la sensibilización de la ciudadanía y el desarrollo de la economía circular de la basura marina en España y Portugal. Trata de impulsar el reciclaje de plástico recogido de los fondos marinos para la fabricación de bancos, con una tecnología innovadora. El proyecto -que ya había conseguido que el plásti-



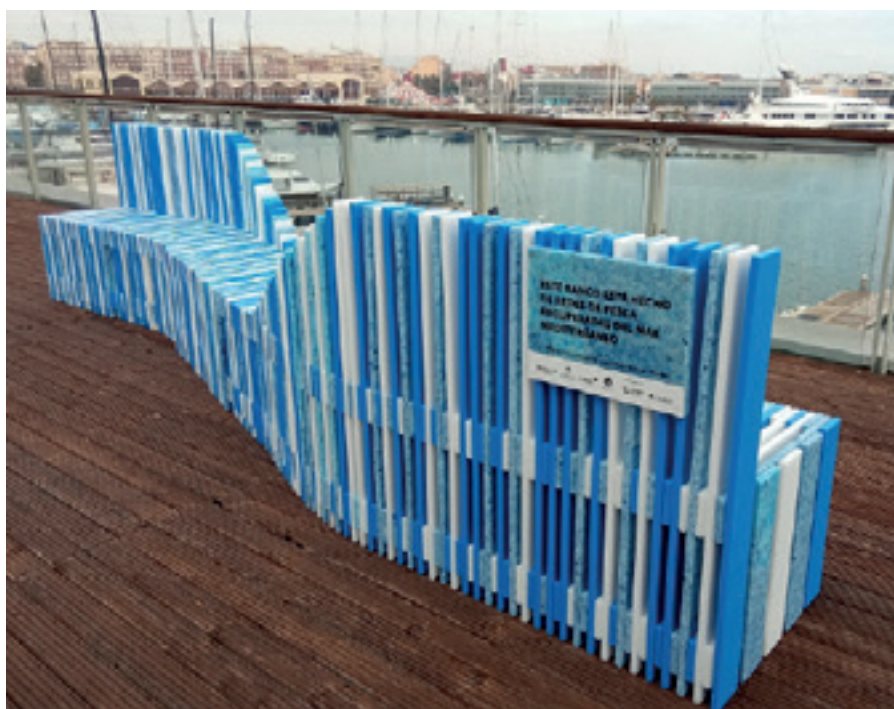
co PET obtenido durante las limpiezas de entornos acuáticos, se separa y forma parte de la primera botella con un 25% de plástico marino apta para su uso alimentario- ahora logró darle una segunda vida al plástico no PET, como restos de redes, bolsas o film muy degradado y mezclado, que se encuentra en nuestros mares y océanos y que no se sabía cómo reciclar.

Su reutilización ya es posible gracias a una tecnología pionera impulsada en colaboración con Asociación Vertidos Cero, Aimplas, (Instituto tecnológico del plástico) y Plàstic Preciós, ONG experta en la concienciación de la economía circular y el reciclaje de plástico.



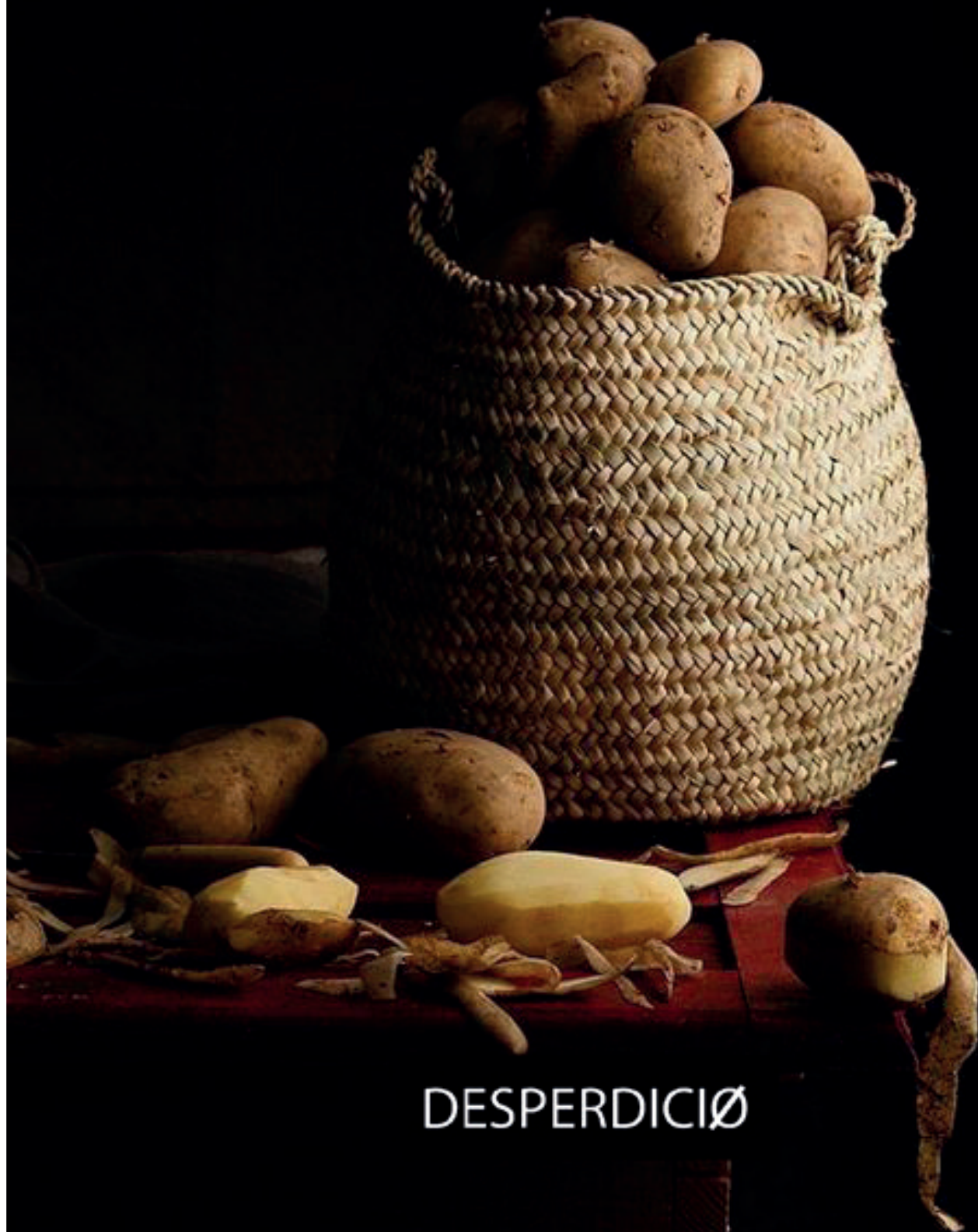
El resultado son 15 bancos elaborados de forma artesanal, con plástico reciclado del cual entre un 30% y un 50% es de plástico no PET cuyo origen son las basuras marinas recogidas por más de 500 pescadores de 104 barcos en quince puertos de nuestras costas.

Para elaborar estos bancos se han procesado unos 5.200 kilos de basura marina recuperados del mar en lo que va de año. "Este material se ha obtenido gracias del esfuerzo de los pescadores. Todos ellos son voluntarios que realizan un sobre esfuerzo para separar el residuo en la embarcación, llevarlo a tierra, volcarlo y que ese residuo sea convenientemente gestionado", destaca Estíbaliz López-Samaniego, directora de proyectos de la Asociación Vertidos Cero. En el proceso de elaboración, Aimplas recibe la mezcla de plásticos desde los puertos, lo acondiciona y lo tritura, fase en la que pasa a la ONG Plàstic Preciós, que lo transforma en planchas y elabora de manera artesanal un banco que contiene un 30% de plástico marino, aproximadamente 13,5 kilos.



La vida es una papa...

En Perú hay más de 4 mil variedades de papa por eso hay un dicho popular que dice “Más peruano que la papa”.



DESPERDICIØ

DESPERDICIO

Esta es una curiosa frase que los peruanos emplean para mostrar el orgullo que sienten por sus raíces. La papa está siempre presente en sus mesas y forma parte de muchos de los platos más representativos de la gastronomía nacional. La papa es sinónimo de nutrición, resistencia, energía, de pura peruanidad.

Perú es reconocido en todo el mundo como la cuna de la papa. No solo porque cuenta con más de 4 mil variedades de este tubérculo, sino porque fue domesticado por primera vez en territorio nacional, al norte del Lago Titicaca, hace unos ocho mil años, de acuerdo con el Centro Internacional de la Papa (CIP).

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) estima que más de 711 mil peruanos se dedican a la producción de papa, que se siembra en más de 330 mil hectáreas de terreno en las zonas altoandinas del país. Entre todas las variedades de papa que el Perú megadiverso tiene a disposición, las más conocidas son Canchán, Blanca, Única, Amarilla, Tumbay, Huamantanga, Yungay, Peruanita, Negra andina, Tomasa, Perricholi y Huayro. A todas ellas, se suman las papas nativas, consideradas superalimentos peruanos, por su gran valor nutricional y sus beneficios para la salud.

Gracias a la sabiduría ancestral de los antiguos peruanos, estas papas son consumidas en el territorio nacional desde hace miles de años.

Es probable que todas las vean en los mercados y supermercados del país, pero ¿sabemos realmente cómo diferenciarlas?

¿Cuál es la mejor papa si se planea hacer un guiso, un puré o acompañar un lomo saltado? Aquí algunos consejos para que sepas reconocerlas y aprovechar todo su sabor, beneficios y potencial.

PAPA CANCHÁN

Es probablemente la papa más reconocida y más vendida del país, según la Coordinadora Rural de la Papa del Perú (Corpapa). Se trata de un tubérculo ovalado y redondeado de color rosado. Se emplea principalmente en la preparación de papa rellena, pastel de papa, locro y sirve también como acompañamiento de guisos y carnes.



PAPA AMARILLA

Es una papa de textura arenosa y tiene un representativo color amarillo intenso. Su sabor y estructura la vuelven perfecta para la preparación de causa limeña, puré de papa y papas fritas.



PAPA PERUANITA

Su nombre se debe a su color rojizo combinado con tonos claros. Su sabor es muy agradable y tiene una textura cremosa, por lo que se emplea principalmente en guisos y sopas.



PAPA NEGRA ANDINA

Se le considera una variedad ancestral, cultivada desde hace varias generaciones. Tiene una textura arenosa e incluso es ligeramente dulce. Es ideal para hacer papa rellena e incluso puré; se puede dorar o freír.



PAPA HUAMANTANGA

Es una papa de forma alargada, de color amarillo con pigmentos rojos. Por su textura arenosa, muy similar a la papa amarilla, es empleada para espesar salsas, sopas o guisos. También se prepara muy bien al ser asada u horneada.



DESPERDICIO

Además de estas variedades, que son las más conocidas a nivel comercial, existe un universo independiente: las papas nativas.

Se trata de variedades de papa oriundas del Perú, muchas de ellas cultivadas desde hace miles de años. Son papas que solo pueden ser cosechadas a grandes alturas, más allá de los 3.500 metros sobre el nivel del mar y su temporada se extiende desde fines de mayo hasta los últimos días de agosto.

No sólo son deliciosas, también tienen propiedades antioxidantes y múltiples vitaminas, como la C, B1, B3, B6 y minerales como el potasio, fósforo, magnesio y hierro.

Algunas de ellas y sus principales características:

PAPA SUMAQ SONCCO

Si bien el color rojo de su piel es muy fácil de distinguir, su característica principal es la figura en forma de corazón en su interior, que puede ser desde un rojo intenso hasta un pálido.



PAPA QEQORANI

Lo más distintivo de esta variedad es el color púrpura o azul en el centro de su pulpa. Se cultiva en las regiones de Cusco, Ayacucho y Huancavelica.



PAPA CACHO DE TORO

Es una de las papas más singulares, pues tiene forma precisamente de cuernos curvos. Su piel tiene un color rojizo y su pulpa es morada, con algunas manchas cremas.



PAPA YAWAR WAYKU

En quechua, la palabra yawar significa 'sangre'. Esta papa recibe su nombre a causa del color rojo-púrpura muy intenso que, cuando se parte, se asemeja a la sangre.



PAPA LEONA

Es una papa de forma redonda, con una cáscara negruzca con manchas amarillas. Lo que más resalta es la pulpa de un morado intenso, salpicada con chispas blancas. Es una de las papas nativas más ricas en vitamina C.



Tal cual te contamos en el libro "Aquí no se tira nada", con el supuesto desecho de cáscaras de papas, podés preparar miles de recetas que van desde chips hasta deliciosos panes. Además de por desconocimiento, las papas son desechadas por la oxidación, que es cuando adquieren ese tono marrón grisáceo al pelarlas o cortarlas. Cuando se rompen sus tejidos se libera una enzima llamada polifenoloxidasas (PFO) que tiene la capacidad de oxidar a los polifenoles y desencadenar una serie de reacciones que acaban dando compuestos oscuros (melanoidinas). A pesar de este cambio de color, las papas grisáceas por oxidación de polifenoles se pueden consumir de la forma habitual. Sin embargo, su valor nutricional no será el mismo, es así que que aconsejamos cortarlas justo al momento de cocinar.



DESPERDICIØ



Crece la producción de alimentos orgánicos en el mundo.

Australia es el principal productor de alimentos orgánico del mundo, seguido por Argentina.

Actualmente, a nivel global, se destinan más de 72 millones de hectáreas a los cultivos orgánicos.

A finales del año 2021 el Instituto de Investigación Orgánica (FIBL, por su sigla en inglés) informó que las tierras de cultivo orgánico aumentaron en 1,1 millón de hectáreas en 2019 con respecto al año anterior, totalizando 72.3 millones de hectáreas.

“El mercado mundial de alimentos orgánicos alcanzó los 106 mil millones de euros, donde Estados Unidos es el líder con 44.700 millones de euros, seguido por Alemania con 12.200 millones y Francia 11.300 millones”, consignó FIBL.

El instituto añadió que “en 2019 se reportaron 3,1 millones de productores orgánicos: India sigue siendo el país con el mayor número de productores (1,3 millones) seguido por Uganda (210 mil) y Etiopía (204 mil)”.

Australia tiene la mayor superficie agrícola orgánica (35,7 millones de hectáreas), seguida por **Argentina** (3,7 millones de hectáreas), mientras que España ocupa el tercer puesto con 2,4 millones de hectárea).

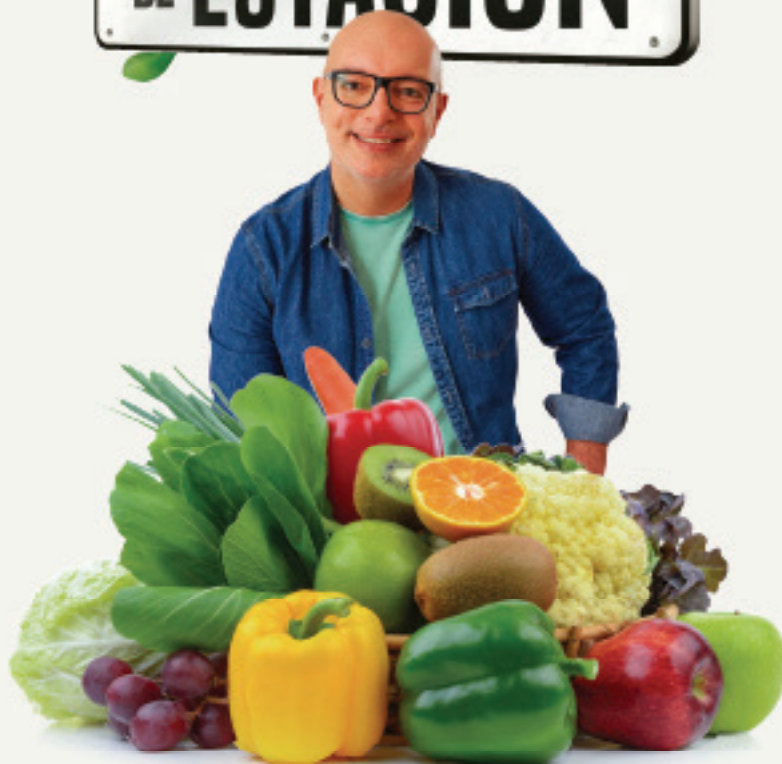
A nivel continental, **Oceanía** tiene 36 millones de hectáreas de cultivos orgánicos, **Europa** 16,5 millones de hectáreas y América Latina 8,3 millones de hectáreas.

“La superficie orgánica aumentó en todos los continentes en comparación con 2018.

Sin embargo en Asia cayó debido, principalmente, a una baja en las tierras de cultivo orgánicas reportadas desde China y Oceanía”, informó FIBL
Gentileza: Noticias Agropecuarias

TU LISTA INTELIGENTE

FRUTAS Y VERDURAS DE ESTACIÓN



Están en su mejor momento de calidad y precio.

  Seguinos en redes
MEJORDEESTACION

Del 12 de julio al 25 de julio.



BRÓCOLI



ESPINACA



LIMÓN



MANDARINA



MANZANA



POMELO



RÚCULA



ZANAHORIA



ZAPALLO
KABUTIÁ



Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca

Dirección
General
de la Granja

GRANJEROS
DEL URUGUAY



Ministerio
de Salud
Pública

UAM

EXTRA
VIRGEN
DE TRUCIDENT



CHDA
CORPORACIÓN NACIONAL
DE DESARROLLO DE LA GRANJA

DESPERDICIØ





¿Es verdad que las zanahorias son naranjas en honor a un rey?

Las zanahorias son de color naranja. Esta sentencia, que parece una verdad inamovible, en realidad no es del todo cierta. Las zanahorias no son sólo naranjas, las hay moradas, amarillas y blancas.

Las zanahorias son naranjas desde hace unos cuantos años, pero ese no fue siempre su color.

Hay una curiosa historia para explicar ese cambio que tiene su origen en la pasión patriótica que modificó para siempre el color de estas hortalizas, que recién a partir del siglo XVI pasaron a ser anaranjadas.

Un poco de historia

Estas hortalizas acompañan al hombre desde hace miles de años. Los datos que se conocen han confirmado que los humanos ya las consumíamos en el año 3.000 A.C. en la zona que ocupa hoy Afganistán. Pero aquellas zanahorias no eran naranjas, sino que su color era morado oscuro. Poco a poco, los comerciantes árabes llevaron la semilla de esta planta por África y Oriente Próximo y así aparecieron nuevas variedades blancas, amarillas o rojizas. Nada que ver con el naranja resplandeciente que conocemos en la actualidad.

Este no surgió hasta el siglo XVI, gracias al fervor patriótico de los holandeses. En aquella época, un nuevo cruce de especies permitió la aparición de unas zanahorias con más betacaroteno que lucían un color anaranjado.

Los agricultores del país decidieron mantener sólo esta variedad **en honor de su rey, Guillermo de Orange**, que lideraba la guerra de la independencia contra España.

Los Países Bajos eran el principal productor mundial de zanahorias, así que, poco a poco, las de color naranja se fueron imponiendo y acabaron convertidas en casi las únicas que podemos encontrar en el mercado.

Pero quizá por aquello de que lo "vintage" está de moda, en los mercados más gourmets empiezan a verse de nuevo las "viejas" variedades de zanahoria. Cuestión de gustos y de colores.



Pesto de hojas de zanahoria



Sopa de hojas de zanahoria



DESPERDICIO



DESPERDICIO 0

Chip de bananas dulces

Lavar muy bien 2 bananas bien firmes y cortarlas con la ayuda de una cuchilla bien filosa, en fetas bien finas y redondas
Freír los aros en aceite de oliva bien caliente y cuanto estén doradas espolvorear una mezcla de azúcar impalpable y canela en polvo.
Se pueden cocinar también en horno bien caliente sobre una placa de siliconas o papel manteca.



DESPERDICIO 0

Chip de bananas versión salada

Lavar muy bien 2 bananas bien firmes y cortarlas con la ayuda de una cuchilla bien filosa, en fetas bien finas y redondas
Freír los aros en aceite de oliva bien caliente y cuando estén doradas espolvorear con una mezcla de sal, pimienta negra recién molida y curry.
Ideal para picadas que incluyan quesos y unos ricos panes de masa madre.



DESPERDICIOØ



DESPERDICIO 0

Panzanella de hojas de apio *

Ingredientes:

Hojas de una planta de apio
 1 tomate americano grande
 2 dientes de ajo
 6 hojas de albahaca
 2 tazas de pan viejo
 1 cebolla morada grande
 Sal y pimienta negra recién molida a gusto
 6 cdas de aceite de oliva virgen extra
 Aceto balsámico o un vinagre casero a gusto

Preparación:

Cortar el pan viejo en trocitos medianos. Lavar las hojas de apio y de albahaca y secarlas o pasarlas por el centrifugador de hojas para quitar el exceso de agua. Lavar, cortar los tomates en gajos y retire las semilla. Colocar en un bowl los tomates, las hojas de apio y de albahaca, la cebolla cortada en juliana * y el ajo picadito. En otro bowl mezclar el aceite con el aceto o vinagre, la sal, la pimienta y aderezar la Panzanella. Dejar reposar durante 10 minutos y servir.

Panzanella (también llamada panmolle), es una ensalada italiana, de la región de Florencia. Juliana es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.

Salsa bechamel morada

Ingredientes:

½ litro de leche
 1 remolacha chica rallada
 50 g de manteca
 50 g de harina de maíz tamizada
 Sal y pimienta blanca a gusto
 Nuez moscada a gusto

Preparación:

En una ollita calentar la leche con la remolacha sin pelar, rallada. Mientras se calienta la leche, derretir la manteca en una olla antiadherente a fuego suave. Agregar la harina de maíz, mezclando continuamente con una cuchara de madera, de manera que no se formen grumos. Mixear la mezcla de leche y remolacha. Incorporar de a poco la leche morada, sin dejar de revolver y llevar al punto de ebullición hasta conseguir una salsa homogénea y cremosa. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Mezclar bien y retirar del fuego.

La remolacha, le da un color perfecto a tus preparaciones, además de un sabor único y delicioso.

Si sos intolerante a la leche de origen animal o no las consumís, podés prepararlo con leches vegetales como de coco, soja o almendras. En este caso que la remolacha sea mediana en lugar de pequeña.





Re Market, una propuesta que conquista adeptos y premios

Re Market es el primer supermercado a granel de Uruguay, que además es de origen 100% uruguayo. La idea fue gestada por dos socias emprendedoras, Vanessa Estevan y Teresa Domínguez, quienes sintieron la necesidad de poder hacer sus compras sin generar tanta basura.

Para concretar el proyecto en un lugar físico se necesitaron más de un año de trabajo. El esfuerzo se centró en validar la idea de negocio y en encontrar proveedores que puedan vender a granel. Tras conseguir proveedores con esas características y ajustar otros detalles, Re Market abrió las puertas del local el 21 de setiembre del año pasado.

En Uruguay existen otras tiendas que venden a granel, pero el diferencial de Re Market es que en el mismo lugar se puede resolver todo lo que se necesita para el abastecimiento cotidiano. Todas las categorías que se podrían encontrar en un supermercado tradicional están a granel. Desde comestibles, granos, mantequillas, yerba, congelados, yogures, hasta productos de higiene personal y limpieza.

Los clientes pueden comprar la cantidad que necesitan, ya que no existe mínimo de compra. A su vez, pueden ir con sus propios envases. En caso de que los clientes acudan sin envases, se les dan bolsas de papel que no tienen ningún costo. También pueden comprar envases reutilizables que pagarán por única vez y luego podrán volver a rellenar todas las veces que quieran.

¿Cuáles son los objetivos del proyecto?

El gran objetivo que persigue es disminuir la generación de basura, y eso lo busca a través de la propuesta de comprar utilizando los envases que los clientes tengan en sus propias casas, sin necesidad que paguen por envoltorios de poca vida útil. Contribuyendo así a eliminar los plásticos y demás envoltorios de un solo uso.

Bajo el lema "el mejor residuo es el que no se genera" y gracias al trabajo que venimos realizando en **Re Market** en estos 10 meses, recibimos una mención en el Premio Nacional de Ambiente que nos reconoció como una de las Pymes que está trabajando para que los residuos directamente no se generen, dijo una de las emprendedoras.

La mención es especial, ya que deja visibilidad de que el interés por proyectos que realmente tengan impacto económico, social y sobretodo medioambiental está en agenda para los actores que toman las decisiones.

Los próximos pasos que debemos dar con este proyecto están relacionados sobre todo con apoyar a los Ministerios e Intendencia en la creación de la reglamentación que se necesita para enmarcar un negocio de estas características y de esa manera promover el movimiento en la industria.

DESPERDICIO



“Por otro lado, para continuar constituyendo a Re Market como una alternativa a un supermercado tradicional, se debe expandir la propuesta a otros departamentos del país y llegar a posicionarnos en la mente de la gente como una propuesta integral. Para esto estamos trabajando en un plan de franquicias y en desarrollo de programas de educación, que transmitan la importancia de comprar sin generar residuos”, finalizaron las empresarias.

¿De qué manera se los puede contactar?
 Instagram: remarket.uy
 Cel: 092994584
 Mail: hola@remarket.com.uy





DESPERDICIO

La voz de nuestros lectores

Ciclos de la naturaleza.

Epifanía de la Huerta

Hace unos días en un taller sobre cómo construye la identidad un Educador Ambiental, me descubrí en mi historia y la de mi familia y encontré un sentido profundo al proceso transformador que he vivido en estos últimos años. Mis abuelos paternos, emigraron de España en el año 1953 a construir una nueva vida lejos de la guerra, donde habían pasado muchas penurias. Luego de afianzarse económicamente se mudaron al Departamento de San José entre los humedales de Santa Lucía y crearon una granja familiar en el área suburbana. Me llamaba mucho la atención la abundancia que había en las alacenas y saber por qué guardaban tantos fósforos, velas y jabones? Hasta que con los años comencé a entender que eran provisiones para tiempos difíciles que les otorgaban autonomía alimentaria y bienes de cambio en épocas de escasez.

Mis abuelos maternos oriundos de Colonia vivieron en el campo y siempre cultivaron, luego se mudaron cerca de la capital para trabajar y ahí fué donde se conocieron mis padres. Ellos vivieron su juventud en tiempos de cambios y buscaban darle a sus vidas un sentido diferente, fueron activistas políticos y sociales, buscando unir a la comunidad generando espacios donde dar progreso a lo que hoy se llama Ciudad del Plata.

Así crecí rodeada de plantas, acompañada de animales, jugando en el bosque mientras observaba los ciclos de la naturaleza, participando en comisiones de fomento y eventos sociales. Creando hermosos momentos que me dieron un gran sentido de pertenencia y de cariño por lo que me rodeaba.

La vida me llevó a estudiar administración para tener una salida laboral y terminé trabajando durante 20 años, viajando todos los días a Montevideo mirando camino al puente como se cortaba, secaba y volvía a crecer el junco junto a la orilla del río Santa Lucía. Terminé de estudiar en facultad, me enamoré, me casé y tuve dos hijos. Los últimos 10 años que trabajé de forma remunerada fué en una multinacional forestal instalada en un edificio cercano al Puertito del Buceo, con una hermosa vista, un buen salario y al lado de un centro comercial lleno de vidrieras. Tuve muy buenos compañeros y aprendí muchas cosas, sin embargo no me sentía a gusto con la vida que tenía, pasaba muchas horas lejos de mi casa y de mis pequeños hijos.

*Hace algunos días recibimos un mail de Claudia Gil a la cual hasta el momento no conocíamos. Claudia se contactó con nosotros a partir de la recepción de la revista digital de **Desperdicio Cero** -que como bien saben-, son gratuitas y las pueden obtener con solo pedir las a través de nuestras redes.*

Claudia es estudiante de Educación Ambiental, forma parte de la Red Nacional de Educación Ambiental y vive en la actualidad en la Ciudad del Plata departamento de San José. Al pie del mail figuraba su celular y era tan grande el entusiasmo que nos expresó, que decidimos de inmediato contactarla.

La charla fue muy enriquecedora para ambas partes, por lo que decidimos desafiarla pidiéndole que nos contara su historia y como su vida fue cobrando cada vez más sentido. ¡Gracias Claudia por este regalo!



Los bellos paisajes de la ciudad que veía desde las oficinas me eran tan ajenos que solo me servían para descansar la vista y todos esos atractivos comercios que rodeaban el lugar, solo me llenaban de cosas que se amontonaban en los rincones o sin uso en los roperos.

Hoy comprendo que estaba como adormecida mientras se me pasaban los años seguía la vorágine de la vida, esa donde muchos corremos y no paramos a sentir ni disfrutar lo que tenemos a nuestro alrededor; haciendo lo que debemos y no lo que podemos y queremos realmente hacer.

Había comenzado con mi pequeña huerta orgánica como forma de despejar mi mente cuando tuve una epifanía, y luego de evaluar la situación, me di cuenta que era momento de tomar una decisión para cambiar mi vida.

Fue en primavera cuando renuncié a mi trabajo y de forma simbólica, aunque no premeditada, llegué el último día con una bandeja llena de hermosos plantines de tomate que vendí a mis compañeros dándole consejos de cuidados para mantener un pequeño huerto en un balcón, mientras me despedían y felicitaban por la decisión que había tomado.

Desde ese momento me dediqué a cuidar a mi familia en el sentido amplio de la palabra, compartiendo momentos, cuidando su alimentación y haciendo de su ambiente un lugar favorable para su desarrollo. De forma autodidacta comencé a desarrollar distintos proyectos para acondicionar los residuos orgánicos del hogar introduciéndose nuevamente al ciclo de la naturaleza.

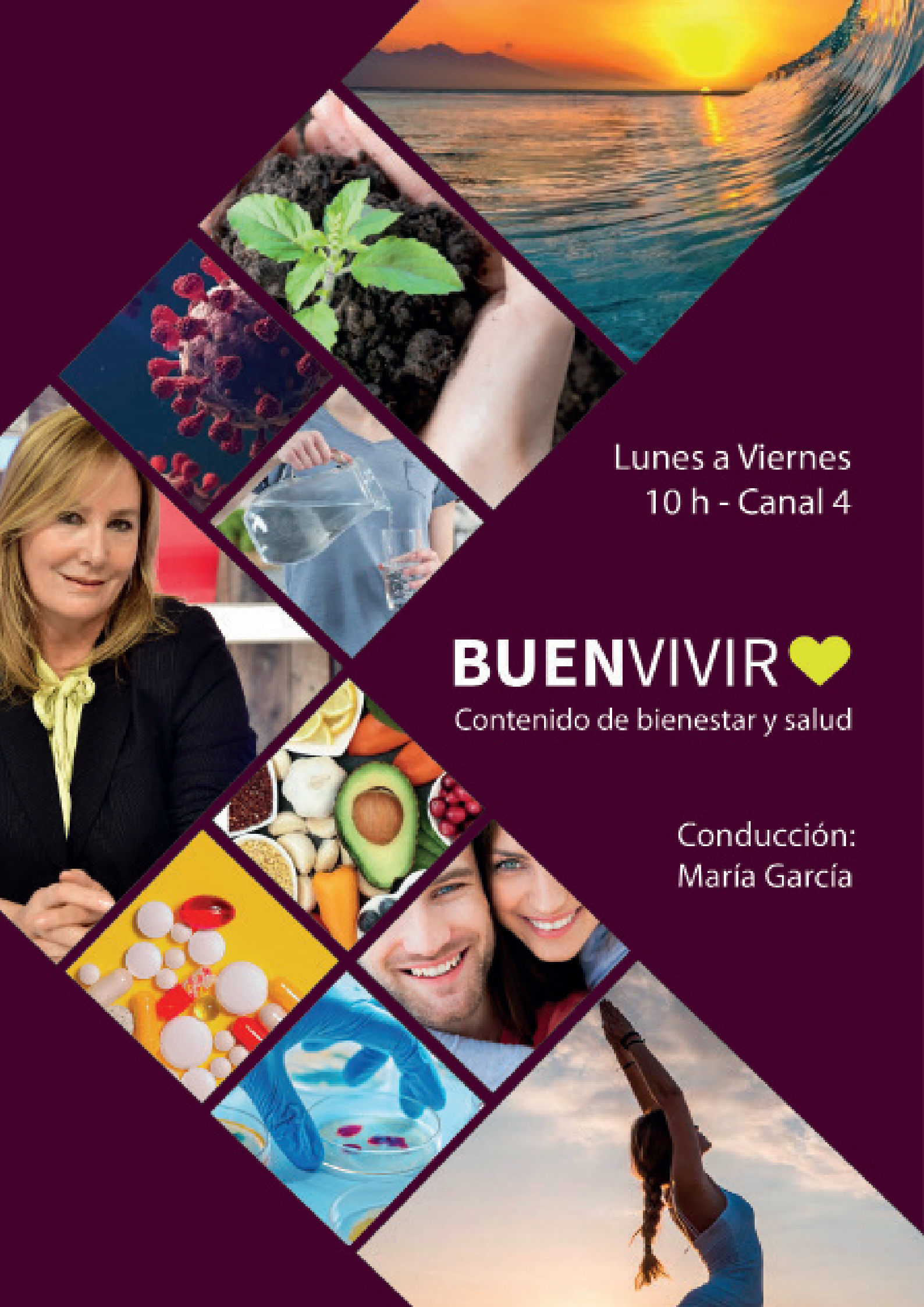
Fui diseñando formas de compostar los materiales para fertilizar la tierra, un saneamiento ecológico depurando las aguas residuales con una charca llena de vida. Aprovechando el agua de lluvia para el riego y reciclando todo tipo de recipientes para hacer macetas y contenedores para plantas dándoles una segunda oportunidad a lo que consideramos normalmente basura.

Un día mientras regalaba el exceso de ropa que acumulaba en mi ropero, empecé a conversar y conectar con otras personas que también quieren vivir en armonía y llevan adelante proyectos educativos en mi región acercándome para formarme y participar de la Red Nacional de Educación Ambiental (ReNEA) que reúne organizaciones sociales, educativas y gubernamentales de todo el país.

Entonces sentí la necesidad de compartir lo que nos da la naturaleza y propuse un pequeño huerto en la escuela de mis hijos, luego me animé a promover un hermoso huerto en otra escuela de Ciudad del Plata, incluyendo el compostaje y reciclado, compartiendo mi experiencia con plantas aromáticas, hierbas medicinales y malezas comestibles. Uniendo en la tarea a padres, maestras, alumnos y al Centro de educación socioambiental de San José (Ubajay) con actividades, en el afán de devolver esos hermosos momentos que viví de niña junto a mi familia y en la naturaleza, multiplicando las experiencias en las nuevas generaciones.

Pienso que cada pequeña decisión que tomemos cambiando nuestros hábitos de consumo cuentan y colaboran con el ambiente.

Claudia Gil Ciudad del Plata, San José



Lunes a Viernes
10 h - Canal 4

BUENVIVIR

Contenido de bienestar y salud

Conducción:
María García



Charly Alberti ex de Soda Stereo

Además de anunciar una gira sustentable, un ex Soda Stereo fue distinguido como personalidad destacada por su trabajo en favor del medioambiente.

Se trata del músico **Charly Alberti**, que recibió este viernes el diploma de honor del Senado como personalidad destacada, por su labor frente a una organización no gubernamental dedicada a concientizar sobre los efectos del cambio climático, R2I.

En un encuentro en el Senado, Alberti formuló un llamado a los legisladores para que los temas climáticos “sean prioridad” en los temas a tratar en el Congreso y alertó sobre las consecuencias de “no tomar conciencia” sobre la necesidad de construir un planeta sustentable.

Dar valor a la naturaleza

“A los que no están convencidos los tienen que convencer ustedes con las leyes” para ver “cómo empezamos a darle valor a la naturaleza”, afirmó el baterista desde el salón Arturo Illia del Senado, donde respondió preguntas de los legisladores.

Alberti fue invitado a exponer por la presidenta de la comisión de Medio Ambiente, la senadora del PRO por Buenos Aires, Gladys González, y la vicepresidenta del Senado, Carolina Losada.

Alberti recibió el diploma de honor “Domingo Faustino Sarmiento”.

En la ceremonia, Alberti recibió el diploma de honor “Domingo Faustino Sarmiento”, la máxima distinción que otorga el Senado, por su labor al frente de la fundación **Revolución XXI (R2I)** dedicada a la lucha contra los efectos del cambio climático. “Es difícil hacer entender que lo climático es la prioridad” porque “si no resolvemos los temas climáticos para dentro de 10 años los países con altos índices de pobreza va a ser más pobres por más esfuerzos económicos que se quieran hacer”, remarcó el músico.

Qué es Fundación R2I

La fundación R2I es la organización sin fines de lucro que puso en marcha Alberti hace más de 10 años, tras estar convencido de que se puede solucionar el cambio ambiental global.

La fundación R2I es la organización sin fines de lucro que puso en marcha Alberti hace más de 10 años.

R2I tiene como misión contribuir al desarrollo sustentable de América Latina a partir de la educación sobre cambio ambiental global y la generación de acciones de mitigación y adaptación que prueben que es posible construir una región “que crece, revaloriza y preserva sus recursos naturales”.

“En la Argentina estamos destrozando los suelos por utilizar +un sistema de agro que es fallido, como es el tema de los +agrotóxicos. **Estamos matando el suelo, y en algún momento los argentinos no vamos a poder plantar ni siquiera una flor si no recuperamos esos suelos**”, afirmó el músico, reconocido como uno de los 100 latinos más influyentes comprometidos con la acción climática.

DESPERDICIØ

Cocinamos en el Atelier de Rosana Ledo

Gracias Rosana Ledo para invitarnos a compartir un **“Taller de Cocina y Libros”** en su lindísimo atelier en pleno corazón de Carrasco. Una hermosa tarde/noche donde pudimos cocinar y compartir parte del contenido de nuestro libro **“Aquí no se tira nada”**, un placer y un lujo disfrutar de un momento didáctico y distendido junto a quienes nos acompañaron en la jornada.





DESPERDICIO

Master Class en el Instituto Gato Dumas

El miércoles 15 de junio llevamos adelante una Master Class vía Streaming para los alumnos del Instituto Gato Dumas de Montevideo.

Pudimos compartir un grato momento junto a docentes del Instituto para hablar de nuestro libro **“Aquí no se tira nada”** y del **Proyecto Desperdicio Cero**, sin dudas una nueva y linda oportunidad de transmitir y compartir nuestra experiencia. Nuestro especial agradecimiento a su directora **Giselle Bizzozero** y a su equipo por la invitación y a todos los que participaron haciendo preguntas y aportando también sus experiencias en referencia al cuidado del medio ambiente y el desperdicio de alimentos.

Cocinamos:

- * Quiché de cáscaras de papa.
- * Budín de calabaza con cáscara y borra de café.



DESPERDICIO

Flores cada vez Más Verde

Días atrás en el marco del Mes Verde, fuimos invitadas por la Intendencia de Flores, Fundación Acac y Geoparque, a dar una charla en la Huerta Urbana por nuestro libro "Aquí no se tira nada". Es un orgullo para el país contar con el Geoparque Mundial UNESCO Grutas del Palacio, y su Huerta Urbana, donde se aprecia el compromiso de cada uno de los actores que tienen la responsabilidad de llevarla a cabo cada día.

Es el segundo Geoparque Latinoamericano en ingresar a la Red Global de Geoparques (2013), y es miembro fundador de la Red de Geoparques Latinoamericanos y del Caribe (Red GEOLAC, <http://www.redgeolac.org>)

El territorio de extensas planicies sobre una penillanura de baja altitud, se destaca por suaves lomadas y algunos cerros. Como elemento típico de la región aparecen numerosos afloramientos graníticos en forma de bochas.

Respecto a su conformación, el Geoparque Mundial UNESCO Grutas del Palacio exhibe una interesante variedad de formaciones geológicas, de muy diversas edades, que representan distintos momentos de la historia del planeta.

Es en este marco donde se encuentra una hermosa huerta comunitaria en plena producción y con un importante contenido: extensa variedad de vegetales y frutos de una óptima calidad.

Luego de nuestra charla tuvimos el gusto de recorrer esta joya que posee Flores y que recomendamos a todos que la visiten

Por otra parte, agradecemos a la Intendencia de Flores, a Fundación ACAC, a Geoparque Grutas del Palacio en el marco de su reconocimiento por la Unesco y al Director de Turismo Eugenio Bidondo, la oportunidad de haber compartido una jornada tan rica como valiosa en el intercambio de conocimiento y visiones.

Felices de hacerlos visitado !!!!!!!



DESPERDICIO

¡Mercadito de Diseño por una Florida más verde!

Comenzamos el mes de julio visitando el departamento de Florida en el marco de su campaña Florida Verde.

Fuimos invitadas por las organizadoras de la feria Mercadito de Diseño a presentar nuestro libro **“Aquí no se tira nada”** y a conversar sobre nuestro Proyecto Desperdicio Cero.

La feria Mercadito de Diseño se llevó a cabo en un enorme y antiguo galpón en el que habitualmente opera una veterinaria y al que lograron darle un aire fresco y muy decorativo a partir de materiales de uso cotidiano.

Entre charlas y algo de música a cargo de Cinzia Zabala (reciente finalista de La Voz Uruguay, programa emitido por Canal 10), el evento congregó a un importante número de visitantes locales y de departamentos cercanos.

Nuestro taller nos permitió conversar sobre nuestro Proyecto Desperdicio Cero, pero lo más enriquecedor fue intercambiar opiniones con los concurrentes, que demostraron una vocación de cuidado por el medio ambiente, digna de resaltar.

Gracias a la calidez de sus organizadoras Valentina Martínez y Camila Gianello y a la Intendencia de Florida nos sentimos como en casa. Queremos realmente felicitarlas por el trabajo desarrollado, y la organización llevada adelante, que nos permitió dar a conocer nuestro mensaje de concientización sobre el desperdicio de alimentos.



DESPERDICIØ

Tiempo de relax



Felices de la noticia que nos dio nuestra **Editorial (Planeta Libros)**, respecto a que ya se está distribuyendo hace algunas semanas la 2da Edición de **“Aquí no se tira nada”**.

Felices de que nuestro libro fuera el **único de la categoría representando a Latinoamérica** como finalista en el certamen Gourmand de Francia.

Felices de estar escribiendo el 2do y 3er libro saga que continuará con más recetas **Desperdicio Cero**.

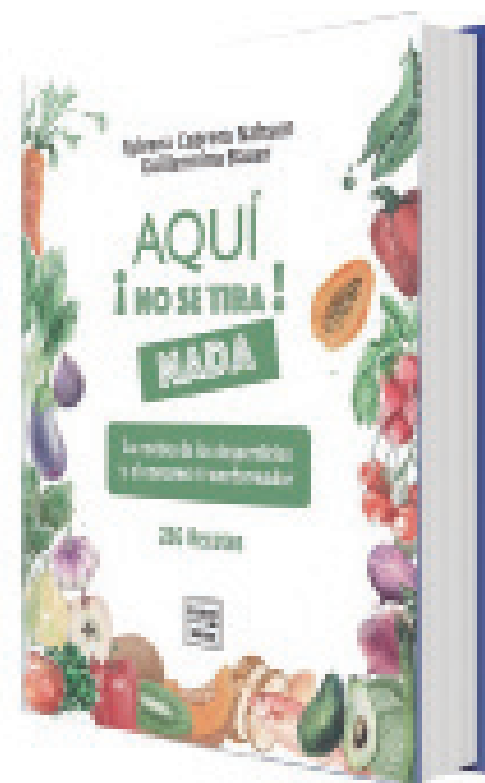
Felices de la repercusión de la revista **“Desperdicio Cero Latam”** que distribuimos gratuitamente en Uruguay y toda Latinoamérica.

Todo comenzó con la obsesión en ser concientes de la cantidad de desperdicios de las cocinas domésticas y profesionales. De ésto y de muchos trabajos realizados junto a la FAO, otros para la principal cadena de Supermercados de Uruguay; de haber estado al frente de la cocina de un Hotel en Bariloche, de un Restaurant de Punta del Este, de otro en Ciudad Vieja y de la cocina de una Estancia Turística como Parada Arteaga, es que nace **“Aquí no se tira nada”**, una publicación que se divide en tres pilares fundamentales.

El primero, busca informar sobre la triste realidad de los desperdicios de alimentos en el mundo.

El segundo, mostrar las buenas acciones en procura de minimizar los desperdicios que se desarrollan a partir de ingeniosas ideas a cargo de individuos, científicos, comunidades y empresas en todo el mundo.

El tercero -que es casi el 60% de todo el material- un amplio recetario con 286 ideas para darle una segunda oportunidad a materias primas que hasta hoy muchos siguen desperdiciando. No te pierdas el poder ahorrar a la vez de hacer tu cuota parte por cambiar el camino de un mundo **Sin Desperdicios**. Queda mucho para adelante pero estamos dando cada día pasos más fuertes y aportando nuestro granito de arena.



Suiza, un líder en el reciclaje

En los años 80 Suiza tuvo graves problemas de contaminación ya que los ríos estaban llenos de nitratos y fosfatos y los suelos contenían gran cantidad de metales pesados. Esto llevó a que los gobiernos tomaran medidas drásticas, medidas que han funcionado, según estudios realizados a lo largo de los años.

En Suiza el reciclaje es obligatorio y la clasificación debe hacerse minuciosamente. De no cumplirse con la reglamentación, las multas ascienden a los 10 mil euros. Es así que se logró que la mayor parte de la basura sea reciclada.

En este país alpino se recicla el 93% de vidrio, 91% de aluminio y 83% de botellas de PET. Las medidas adoptadas fueron exitosas no sólo para cuidar el medio ambiente, sino que también se traducen en ahorros económicos y energéticos para el país y sus visitantes.

Así pues, los suizos reciclan como nadie en el mundo, por lo que numerosos estudios demuestran que es uno de los mejores países del mundo en cuanto a sostenibilidad. También se trabaja desde hace unos años en el turismo ecológico de modo de caer la responsabilidad no solo en su habitantes sino en quienes lo visitan.

La lucha mediante políticas verdes ha sido efectiva en estos casi 40 años. Esto coloca a Suiza en el primer puesto en lo que a protección del medio ambiente se refiere, gracias a que cantones y municipios aplicaron ambiciosas políticas medioambientales promovidas por la Confederación.



Sumate al Compromiso

DESPERDICIOØ

info@coolinario.com.uy o seguinos por nuestras redes

www.desperdiciozero.com

www.aquinosetiranada.com



@aquinosetiranada.uy



@aquinosetiranada.uy



@aquinosetiranada.uy



@aquinosetiranada.uy