

## La fracción orgánica



### La fracción orgánica en la UAB

La fracción orgánica es la parte de los residuos domésticos que tiene capacidad para degradarse biológicamente. En la UAB básicamente son restos alimentarios (aparte de restos vegetales).

En la UAB estos residuos se generan en las viviendas de la Vila Universitaria, en los bares y restaurantes del campus y en los comedores del personal y de estudiantes.

Actualmente la fracción orgánica se recoge selectivamente en los bares y restaurantes del campus, en Vila Universitaria y Casas Sert y en los Comedores de los centros.

SÍ	NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Restos de comida</li><li>Restos de infusiones y de café</li><li>Material y vajilla compostables</li><li>Cápsulas compostables</li><li>Palitos y cubiertos de madera</li><li>Papel de cocina sucio</li><li>Tapones de corcho</li><li>Pequeños restos de jardinería</li><li>Serrín</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vajilla y cubiertos de plástico</li><li>Textil y productos sanitarios</li><li>Colillas y cenizas de cigarrillos</li><li>Residuos de limpieza (polvo, basura).</li></ul>

### ¿Cómo podemos prevenir la generación de la fracción orgánica?

La fracción orgánica tiene un alto potencial de reducción. Básicamente depende de nuestras habilidades para comprar conscientemente, conservar la comida y consumirla antes de que se estropee, cocinar las dosis adecuadas, no dejar restos de comida en los platos y, si podemos, compostar los restos.

Una buena forma de reducir los residuos orgánicos es comprar a granel, pues así adquiriremos sólo lo que necesitamos y no estaremos sometidos a la cantidad que marca el envase.

Debemos aprender a comprar lo que necesitamos y planificar las comidas del día con antelación. Haciendo una lista antes de ir a la compra y no nos dejemos seducir por las ofertas, ya que frecuentemente ofrecen productos a punto de caducar.

El congelador y el frigorífico son los grandes aliados de la conservación de la comida. La mayoría de los cocinados pueden congelarse y aprovecharlos

para más adelante. En el frigorífico los productos frescos es mejor mantenerlos protegidos en fiambreras o bolsas para evitar que se sequen.

Cocinar con los restos de comida de una comida previa es un ejercicio de creatividad y una forma de evitar residuos de materia orgánica.

Si comemos en los bares y restaurantes del campus, debemos aprender a pedir sólo lo que queremos. Podemos pedir al personal que no nos llene el plato o que sólo queremos medio bocadillo si tenemos poca hambre.

Si tenemos disponibilidad de espacio, podemos hacernos nuestro compostador. Así transformaremos los residuos orgánicos en abono.

Próximamente se iniciará en el campus pruebas piloto de compostaje universitario, para tratar *insitu* la fracción orgánica y crear compost.

## ¿Cómo podemos reciclar la materia orgánica que generamos en la UAB?

### En los restaurantes

Acción	Responsable
Depositar los restos de comida en los cubos específicos de materia orgánica.	Personal de cocina y restaurantes
Vaciar los cubos en los contenedores con ruedas para materia orgánica.	Personal de cocina y restaurantes
Vaciar los cubos en los contenedores viarios para materia orgánica	Personal de la empresa de restauración
Vaciado de contenedores y transporte a planta tratamiento	Servicios municipales de recogida

### En la Vila i las Casas Sert

Acción	Responsable
Depositar los restos de comida en los cubos específicos de materia orgánica.	Residentes
Vaciar los cubos en los contenedores viarios para materia orgánica	Residentes
Vaciado de contenedores y transporte a planta tratamiento	Servicios municipales de recogida

### En los comedores del personal

Acción	Responsable
Depositar los restos de comida en los cubos específicos de materia orgánica.	Usuarios de Comedores del personal
Vaciar los cubos en los contenedores viarios para materia orgánica	Servicio de limpieza
Vaciado de contenedores y transporte a planta tratamiento	Servicios municipales de recogida

**Contacto:** Oficina de Sostenibilidad ([oficina.sostenibilitat@uab.cat](mailto:oficina.sostenibilitat@uab.cat))