

— hacia el —
residuo cero
en Magaz de Pisuerga

Información e inscripciones:
Programa Magaz 'Hacia el Residuo Cero'
Teléfono: 979 78 44 43
Correo-e: residuoceropalencia@gmail.com

*Infórmate del calendario de charlas y actividades formativas
en Magaz de Pisuerga en el Centro Cultural*

¿Te apuntas a compostar?

*¿Sabías que los restos de comida no tienen por qué ser
basura y los podemos convertir en 'compost'?*



Desde el Ayuntamiento de Magaz de Pisuerga y la Diputación de Palencia, damos un paso más hacia el residuo cero en nuestros pueblos con la fracción orgánica. Casi la mitad del cubo de basura son restos de comida con los que se puede hacer un abono natural.



Apúntate, colabora en el proyecto vecinal de compostaje y aprendamos a elaborar un abono natural de forma muy sencilla.



¿En qué consiste el compostaje?



Es la versión acelerada del proceso de descomposición que se produce en la naturaleza con cualquier resto orgánico (restos de comida o del jardín). Como resultado se obtiene el compost, un abono muy rico y natural que repartiremos entre todas las personas participantes e inscritos en el programa para poder abonar nuestros huertos, macetas y jardines.

¿Cómo?

Con los compostadores instalados junto al Centro Cultural, donde aportaremos los restos orgánicos de nuestro hogar. Allí se descompondrán con un mínimo mantenimiento que los participantes e inscritos en el programa realizaremos con la ayuda de los operarios municipales. Dentro de estos compostadores, microorganismos y otros seres vivos se encargarán del resto. Sólo hay que hacerles sentir cómodos controlando periódicamente el aire y la humedad.



¿Quiénes pueden participar?

Si resides en Magaz de Pisuega puedes participar apuntándote en el Centro Cultural. Sólo tienes que inscribirte en el Centro Cultural o en el siguiente enlace:
<https://goo.su/cjzVrp>

Inscríbete en:



Sesiones informativas y seguimiento:

Se realizarán reuniones informativas en Magaz de Pisuega, así como un seguimiento por parte de un equipo de especialistas para compostar y resolver todas las dudas que vayan surgiendo el primer año de puesta en marcha.

No es necesario tener ningún conocimiento previo. Cualquier persona puede hacer que los restos de su comida o del jardín dejen de ser basura y se conviertan en abono natural.

	SE PUEDE COMPOSTAR	COMPOSTAR CON PRECAUCIÓN
CASA	<ul style="list-style-type: none">• Restos de fruta y verdura• Pasta, arroz, restos de comida cocinada• Cáscara de huevo machacada• Posos de café, bolsas de infusión• Pelo	<ul style="list-style-type: none">• Cartón sin tinta troceado• Envases de papel, servilletas (mejor sin tintas ni blanqueados)• Carne, pescado, huesos, espinas y caparazones
JARDÍN	<ul style="list-style-type: none">• Hierbas, hojas, flores• Pequeña poda triturada• Restos de cosecha• Paja	<ul style="list-style-type: none">• Césped, poda de árboles y piñas trituradas.• Ceniza de madera sin tratar• Carbón de barbacoa

* No vamos a compostar excrementos.
Tampoco bolsas: tardan mucho tiempo en descomponerse y dificultan la gestión en el compostador.



¡Participa!