

# Reducir el desperdicio de alimentos

Por qué es importante, a quién ayuda y cómo hacerlo

## DENTRO

**Página 3**  
Impacto ambiental

**Página 4**  
Inseguridad alimentaria

**Página 5**  
Cómo funciona el nuevo sistema



## PROYECTO DE LEY DEL SENADO 1383

Promulgado como ley en 2016, el Proyecto de Ley del Senado 1383 obliga a:

**75%** Una reducción del 75 % de la eliminación de residuos orgánicos en vertederos para 2025.

**20%** Un rescate de un 20 % de los excedentes de alimentos actualmente desperdiciados para 2025.

### CÓMO FUNCIONARÁ:

#### RESIDUO ORGÁNICO

A partir del 1 de enero de 2022, los residentes y las empresas deberán reciclar todos los desechos orgánicos. Estos materiales orgánicos se reciclarán en:

- Instalaciones de digestión anaeróbica que generan biocombustible y electricidad.
- Instalaciones de compostaje para la corrección de suelos.

Se requerirá que los gobiernos locales utilicen los productos reciclados, como energía renovable, abono y mantillo.

#### RESCATE DE ALIMENTOS

A partir del 1 de enero de 2022, en el caso de las grandes empresas de servicios de alimentos, y de 2024 en el caso de las más pequeñas, dichas empresas deberán donar los alimentos comestibles a organizaciones de recuperación de alimentos en lugar de desecharlos. Los negocios incluidos son restaurantes, escuelas, hoteles, hospitales, supermercados, etc. Esto ayudará a alimentar a casi 1 de cada 4 californianos que no tienen suficiente para comer.

# Por qué es importante

El desperdicio de alimentos crea serios problemas en el medio ambiente y la comunidad, pero nuestra región tiene las respuestas

por Allen Pierleoni

La ciencia es simple, las consecuencias son devastadoras, las soluciones son a largo plazo pero claras.

La descomposición de los desechos orgánicos en los vertederos emite gases de efecto invernadero, en particular metano, que son los principales contribuyentes al calentamiento global. El resultado es el cambio climático que hace que nuestro mundo sea cada vez más hostil: el aumento de las temperaturas, el recrudecimiento de la sequía, los fenómenos meteorológicos cada vez más extremos y una temporada de incendios forestales que dura casi todo el año.

En California, sin embargo, los mandatos a nivel estatal llegarán el 1 de enero de 2022 y requerirán, para 2025, una reducción del 75 % en la eliminación de desechos orgánicos y un aumento del 20 % en la recuperación de desechos de alimentos comestibles. La génesis es el Proyecto de Ley del Senado 1383, promulgado en 2016 y anunciado en ese momento como “una revolución para los desechos orgánicos”.

Una parte incluye a los servicios de recolección orgánica para que la totalidad de los residentes y empresas reduzcan la materia orgánica en los vertederos, lo que ayudará a combatir el impacto de los gases de efecto invernadero y el cambio climático resultante.

“Eso es especialmente pertinente para el condado de Solano, ya que este y los condados circundantes vivieron los incendios forestales y la contaminación que los acompañó”, dice Corey

“Comparo esto con el momento en que se introdujo por primera vez el reciclaje. Me imagino que tratar de enseñar a la población en general qué hacer con las latas de vidrio, plástico y aluminio fue un gran cambio cultural”.

Corey Beavers, analista de gestión  
Departamento de Obras Públicas de Fairfield

Beavers, analista de gestión del Departamento de Obras Públicas de la ciudad de Fairfield.

Otra parte, indica, es redirigir el exceso de alimentos comestibles donados a las personas con inseguridad alimentaria, en lugar de tirarlos a los vertederos.

Como líderes de esa medida se encuentran las organizaciones de recuperación de alimentos y alivio del hambre que recolectan y distribuyen el exceso de alimentos comestibles. Beavers indica que los mandatos obligan a las empresas a participar en programas de recuperación de alimentos comestibles, que reducirán los 6 millones de toneladas de alimentos que se desperdician en California cada año.

“Feeding America (una red nacional de bancos de alimentos) informa que uno de cada siete niños en el condado de Solano sufre de hambre, mientras que el Banco de Alimentos de Contra Costa y Solano distribuye más de 68,8 millones de comidas cada año”, dice Beavers.

Los mandatos también



tienen como objetivo reducir los gases de efecto invernadero mediante la eliminación de los desechos orgánicos de los vertederos.

“Las jurisdicciones deberán llevar el material orgánico a las instalaciones de reciclaje que generan biocombustible y electricidad, y a las instalaciones de compostaje para hacer corrección de suelos”, dice Beavers.

Esto no solo beneficia la calidad del suelo, el agua y el aire, y reduce los gases de efecto invernadero, sino que también prolonga la vida útil de los vertederos. En este momento, el contenido orgánico estimado de los vertederos oscila entre el 40 % y más del 60 %.

¿Qué pasa con el impacto sociológico de los programas?

“Comparo esto con el momento en que se introdujo por primera vez el reciclaje. Me imagino que tratar de enseñar a la población en general qué hacer con las latas de vidrio, plástico y aluminio fue un gran cambio cultural”, comenta.

Beavers ve el nuevo modelo como una cuestión de enseñar a las personas qué hacer con los desechos orgánicos y por qué.

“Con suerte, estos pequeños cambios...conducirán a resultados positivos para todos nosotros y para las generaciones futuras”, dice.

# El impacto ambiental

La acción inmediata puede revertir los efectos devastadores del desperdicio de alimentos en nuestros vertederos

Allen Pierleoni

El Departamento de Recursos, Reciclaje y Recuperación, más conocido como CalRecycle, cuenta con una gran tradición como administrador del medio ambiente de California.

Ese papel nunca fue más esencial o visible que ahora, un momento en el que el cambio climático empeora cada vez más y el lanzamiento de mandatos revolucionarios está a punto de debutar el 1 de enero de 2022. Basado en el Proyecto de Ley del Senado 1383, promulgado en 2016, las nuevas normativas requerirán que para 2025 se genere una reducción del 75 % en la eliminación de desechos orgánicos y un aumento del 20 % en la recuperación de desechos de alimentos comestibles. Las leyes requerirán que las ciudades y los condados sean responsables de implementar los programas y reportar a CalRecycle. Los especialistas en reciclaje esperan un cambio de comportamiento masivo, tanto en los residentes como en las empresas.

“La implementación del Proyecto de Ley del Senado 1383 es una de las formas más rápidas y fáciles en que los californianos pueden combatir el cambio climático, alimentar a los californianos necesitados, conservar agua y hacer que el estado avance hacia un futuro con menos contaminación y más empleos verdes”, dice Lance Klug de la Oficina de Asuntos Públicos de CalRecycle.

“CalRecycle está aquí para ayudar a las jurisdicciones a superar los desafíos de la implementación local”, dice Klug.

La implementación del Proyecto de Ley del Senado 1383 es una de las formas más rápidas y sencillas en que los californianos pueden luchar contra el cambio climático, alimentar a los californianos necesitados, conservar el agua y llevar al estado hacia un futuro con menos contaminación y más empleos verdes”.

Lance Klug, oficial de información pública  
Oficina de Asuntos Públicos de CalRecycle

Y agrega que CalRecycle recopiló información de ciudades y condados para ayudar a modelar los caminos hacia el cumplimiento. El proceso es continuo, ya que la agencia sigue desarrollando nuevos recursos y herramientas de planificación en asociación con las jurisdicciones.

En el centro del problema está la sobreabundancia de material orgánico en los vertederos. Según indica Klug, aproximadamente el 56 % del contenido de los vertederos es desperdicio de alimentos, papel manchado de alimentos, desechos verdes y otros desechos orgánicos. A medida que los desechos orgánicos se descomponen, producen gas metano, un supercontaminante climático que es 84 veces más potente que el dióxido de carbono.

“(Entre otros beneficios), el transformar el material orgánico en electricidad, combustible bajo en carbono y abono ayuda a eliminar el metano y apoya el aumento de empleos verdes locales y la infraestructura de reciclaje”, dice Klug.

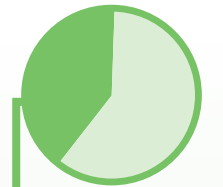
“El cumplimiento de las metas del estado para el desvío orgánico protegerá la salud pública y apoyará el crecimiento económico”, dice Klug. Por ejemplo, se crearon 17 600 puestos de trabajo en la industria del desvío de productos orgánicos, con beneficios sociales y para la salud valorados en 10 500 millones de dólares. “California no puede permitirse retrasar la lucha climática”, afirma Klug. “Estamos experimentando sequías intensas, incendios forestales extremos y olas de calor récord”.

Una mirada al último Estudio de Evaluación del Cambio Climático de California indica que, para 2100, se puede esperar impactos aún más intensos:

- La temperatura máxima diaria promedio podría aumentar de 5,6 a 8,8 grados. • Podrían producirse devastadores incendios forestales en un 77 % más del estado.
- La capa de nieve, que es la reserva de agua más grande de California, podría disminuir, para 2050, en un 75 %.

Klug quiere recordar a todos los californianos lo fundamental: “Necesitamos tomar medidas inmediatas para desviar nuestra trayectoria de este futuro probable”.

## ¿CUÁNTA COMIDA DESPERDICIAMOS?



40% de los alimentos producidos en California no se consumen.



6 millones de toneladas de alimentos van a los vertederos de California.



56% del contenido de los vertederos es desperdicio de alimentos, papel sucio con alimentos, desechos verdes y otros desechos orgánicos.

Los vertederos municipales son la tercera fuente más grande de gases de efecto invernadero en California, y el metano es un supercontaminante climático 84 veces más potente que el dióxido de carbono.



1 de cada 4 californianos se acuesta con hambre. 40% de los alimentos producidos en California no se consumen.



## Inseguridad alimentaria

Es una terrible ironía que mientras la comida se pudre en un vertedero, la gente de nuestra comunidad no tenga suficiente para comer

por Raul Clement

A veces, los mayores intentos de cambiar el mundo inician modestamente

Ese fue el caso de Heather Pierini, fundadora de Food is Free Solano.

"Tengo un gran huerto en casa y siempre cultivé más de lo que mi familia necesita", explica Pierini. "Durante años, se lo regalaba a mis vecinos. Pero a partir de la pandemia, la gente revisaba las cestas de mi mesa en busca de más comida. Pensé, 'Veamos si podemos conseguir más'".

Pierini, animó a otros en su ciudad natal de Benicia a poner en marcha puestos de comida. En un mes, había una docena de puestos comunitarios. Pero ella todavía no estaba satisfecha. Descubrió el Programa de cajas de alimentos de agricultores a familias del USDA, un programa de respuesta a una pandemia que mantuvo a los agricultores en el negocio al llevar sus alimentos a organizaciones sin fines de lucro. Pero para participar, Pierini tenía que poder recibir comida de un camión completo. Esto llevó a la creación de un centro de distribución en el recinto

ferial del condado de Solano. Pronto consiguió dos camiones refrigerados, una carretilla elevadora, una transpaleta y almacenamiento interior.

**"Si podemos distribuir los alimentos de manera más equitativa, entonces tendremos una sociedad más fuerte. No hay ningún aspecto negativo".**

Heather Pierini, fundadora Food is Free Solano

En el proceso, construyó una red de personas ansiosas por recibir alimentos que de otro modo serían desechados. Esto incluye organizaciones sin fines de lucro, comedores populares, redes de ayuda mutua y, quizás, destinatarios más sorprendentes.

"Tenemos de todo, desde granjas de cerdos que pueden aceptar un camión entero, hasta un rescate de conejillos de indias que acepta dos cajas de ensalada", dice.

Como Food is Free Solano pasó de distribuir cajas del USDA a una operación de rescate de alimentos en toda

regla, a Pierini le entusiasma el impacto del Proyecto de Ley del Senado 1383. Ella cree que, al regular la eliminación de desperdicios de alimentos, el proyecto de ley "normalizará el rescate de alimentos".

"A veces llamo a una escuela y le digo: 'Recogeremos la comida que sobró de sus servicios de almuerzo'", dice Pierini. "Y dicen, 'No podemos hacer eso porque seríamos responsables'. No entienden que hay leyes de donación, que existe protección para ellos y que ahora va a ser así como funcionan las cosas".

Pierini anticipa que, a medida que las escuelas, los hospitales y los restaurantes se enteren del Proyecto de Ley del Senado 1383, el proceso se simplificará. Mientras tanto, ella está feliz de hacer el trabajo de educar a las personas sobre los beneficios del rescate de alimentos.

"Si podemos distribuir los alimentos de manera más equitativa, entonces tendremos una sociedad más fuerte. No hay ningún aspecto negativo".

Puede encontrar más información, incluso sobre cómo ser voluntario o donar, en [foodisfreesolano.org](http://foodisfreesolano.org).

## EN CIFRAS

Antes de la pandemia de COVID-19, el **10 % de los residentes del condado de Solano (o 43 650 personas) sufrían de inseguridad alimentaria.**

↑ Ese número puede aumentar hasta un **15 %** como resultado de la pandemia.

No todas las personas que padecen inseguridad alimentaria viven en la pobreza, y no todas las personas que viven en la pobreza padecen inseguridad alimentaria. **Otros factores contribuyentes incluyen:** falta de transporte, el padecimiento de una enfermedad crónica, discapacidades, vivir en "desiertos alimentarios", el aislamiento social, la edad.

El condado de Solano tiene 5 tiendas de comestibles menos por cada **100 000 residentes que la totalidad de California.**

**Alrededor del 45%** de los residentes del condado de Solano tienen acceso limitado a alimentos saludables y asequibles.

**El 17%** de los niños del condado de Solano experimentan inseguridad alimentaria,

**El 38 %** de estos niños no son elegibles para los programas federales de nutrición.

Se estima que se tiran **11 millones** de toneladas de alimentos en California cada año.

En los EE. UU., se desechan anualmente alrededor del **30 al 40 % de los alimentos.**

## ..... Cómo funciona el nuevo sistema .....

La nueva ley brinda a los ciudadanos las herramientas para erradicar el cambio climático y el hambre

por Gail Allyn Short

A partir de enero de 2022, entra en vigencia una nueva ley que ayudará a detener el desperdicio de alimentos en seco.

Solo en 2018, los hogares, las entidades comerciales y las instituciones de EE. UU. generaron alrededor de 63 millones de toneladas de desperdicios de alimentos. Mientras tanto, 35 millones de estadounidenses pasaron hambre en 2019.

Los alimentos no consumidos que terminan en los vertederos producen metano, un gas de efecto invernadero. La acumulación de gases de efecto invernadero está calentando el planeta, lo que provoca cambios climáticos, como incendios forestales y aumento de las temperaturas.

La nueva legislación de California, el Proyecto de Ley del Senado 1383, exige que, para 2025, el estado reduzca la cantidad de desechos orgánicos que van a los vertederos en un 75 %.

"Eso es importante porque los desechos orgánicos como restos de comida, recortes de jardín, papel y cartón constituyen la mitad de lo que los californianos arrojan a los vertederos", dice Samantha Brown, coordinadora de reciclaje de la ciudad de Vacaville.

La ley requerirá que los residentes separen sus desechos orgánicos de la basura y los materiales reciclables. Los desechos orgánicos incluyen desechos verdes tradicionales como recortes de césped, hojas, podas de árboles y arbustos y malezas, así como frutas y verduras, pan, mariscos, cáscaras de huevo, pasta, carne, aves, huesos y productos de papel manchados con alimentos. Los residentes continuarán colocando artículos como recipientes de plástico, cartón y botellas de vidrio en el contenedor de reciclaje azul, mientras que el resto de la basura irá a los contenedores de basura grises o negros.

Según el Proyecto de Ley del Senado 1383, las empresas

**"Una pequeña acción puede marcar una gran diferencia. Si todos hacemos algo, se puede generar un efecto dominó y crear un cambio mayor".**

Samantha Brown, coordinadora de reciclaje Ciudad de Vacaville

deben exigir a los trabajadores que clasifiquen correctamente los desechos y proporcionar contenedores de desechos orgánicos etiquetados para que los usen los clientes.

Pero Brown advierte que cada municipio es diferente, por lo que los residentes y las empresas deben consultar con su servicio de reciclaje local para saber qué aceptarán los transportistas de materiales de desecho en su área antes de la implementación del Proyecto de Ley del Senado 1383.

Además, la nueva ley requiere que las grandes empresas generadoras de alimentos, como supermercados, tiendas de abarrotes y distribuidores de alimentos, donen los productos comestibles que de otro modo serían desechados.

Para hacer eso, estas empresas deberán contratar organizaciones de recuperación de alimentos y bancos de alimentos que puedan recolectarlos y distribuirlos.

Brown indica que para donar alimentos, las empresas afectadas deben consultar a su coordinador de reciclaje local para obtener una lista de las organizaciones de recuperación de alimentos de su área. "El Proyecto de Ley del Senado 1383 proporcionará alimentos a quienes los necesiten y, al mismo tiempo, reducirá la cantidad que va al vertedero", dice.

Brown dice que la unión de los ciudadanos puede ayudar a que el medio ambiente sea más limpio. "Una pequeña acción puede marcar una gran diferencia. Si todos hacemos algo, se puede generar un efecto dominó y crear un cambio mayor".

## LOS RESIDUOS ORGÁNICOS EXPLICADOS

A partir del 1 de enero de 2022, todas las ciudades y condados de California deberán recolectar los siguientes tipos de desechos orgánicos. De hecho, varias ciudades del condado de Solano ya aceptan algunos o todos estos alimentos; consulte con su transportista o su coordinador de reciclaje para averiguarlo.



### COMIDA \*

- Restos de comida y vegetales
- Posos de café
- Bolsas de té
- Cáscaras de huevo
- Pan
- Pasta
- Carne, aves y pescado
- Huesos

### DESECHOS DE JARDINERÍA

- Recortes de césped
- Follaje
- Maleza
- Arbustos
- Ramas y poda

### PRODUCTOS DE PAPEL Y MADERA

- Bolsas de papel
- Filtros de café
- Pañuelos de papel, servilletas y toallas de papel sucios de comida
- Platos de papel sin recubrimiento
- Vasos de papel que no contengan plástico o revestimiento de plástico
- Palillos de madera
- Palitos de madera para revolver café
- Cajas de pizza

### ESTO ES LO QUE NUNCA DEBE DESECHAR EN EL BOTE DE RESIDUOS ORGÁNICOS:

- Hormigón, rocas y tierra
- Dispositivos electrónicos como computadoras, teléfonos celulares, interruptores de mercurio, baterías y bombillas fluorescentes
- Cenizas calientes o carbón
- Solventes de pintura, aceite de motor, limpiadores, corrosivos, tanques de combustible y tanques de propano
- Metal, vidrio y plástico

\*Los materiales aceptados variarán según el transportista antes de la implementación del Proyecto de Ley del Senado 1383.

## CINCO FORMAS FÁCILES PARA QUE LAS EMPRESAS REDUZCAN EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Usted puede pertenecer al negocio de proporcionar o servir alimentos, o al negocio empresarial. De cualquier manera, las formas de reducir el desperdicio de alimentos son muchas.

### ESTAS SON CINCO DE ELLAS:

- 1 **Monitoree el inventario y el desperdicio.** Saber qué se está desperdiciando es el primer paso hacia la reducción.
- 2 **Designe un administrador de reducción.** Ya sea en la cocina o en la sala de descanso, haga que la reducción sea el asunto de alguien.
- 3 **Sea creativo en la cocina.** Busque recetas de almuerzo para llevar a la oficina que usen todas las partes de la carne y los productos agrícolas.
- 4 **Sea creativo en la sala de descanso.** ¿Qué tal una comida compartida de "viernes de sobras"? ¿Un contenedor de compost? ¿Un lugar donde los amantes de la jardinería puedan compartir sus productos de cosecha propia?
- 5 **Tenga un plan.** Asegúrese de que la comida comunitaria no se desperdicie: dónela, llévala a casa o guárdela adecuadamente para usarla en el futuro.



## Ya lo está haciendo: un negocio del condado de Solano

Conozca cómo una popular tienda de comestibles local ha estado ayudando durante mucho tiempo a nuestros residentes con inseguridad alimentaria

por Matt Jocks

**P**ara Sprouts Markets y otros minoristas de alimentos, la prioridad número uno siempre serán los clientes que entran por la puerta principal. Sin embargo, en una época en la que el cambio climático y la inseguridad alimentaria avanzan, existe una creciente preocupación por lo que sale por la puerta trasera. La promulgación del Proyecto de Ley del Senado 1383 ha codificado objetivos y requisitos para la gestión y recuperación de residuos de alimentos. Pero los esfuerzos de Sprouts en ese frente son anteriores a la legislación. Sprouts pasó la marca del 50 % en el desvío de desechos de alimentos en 2017 y, según su Informe ambiental, social y gubernamental, mejoraron al 68 % durante el desafiante año 2020. Este es el resultado del esfuerzo de todos que comienza en los pasillos y estantes, con empleados capacitados para identificar los productos que son apropiados para donarse al banco de alimentos local o para otros fines, como la alimentación animal o el compostaje.

### “Hacer lo correcto también puede ser bueno para las empresas”.

Justin Kacer, gerente de sostenibilidad Sprouts Markets

“Buscan los productos que puedan haber pasado la fecha del código o que estén magullados, descoloridos o deformes”, dice Justin Kacer, gerente de sostenibilidad de Sprouts. “Se puede recolectar y aún es comestible”. El trabajo importante se realiza en el nivel de piso, pero la participación es de toda la empresa. Los gerentes incluso dedican un tiempo a conocer los contenedores al aire libre, lo que les brinda una idea clara de qué se trata la sostenibilidad, así como también pasan tiempo en los bancos de alimentos locales. “Tener la experiencia de verlo realmente puede ser transformador”, dice Kacer. “Y organizar una reunión de gerentes en un banco de alimentos lleva a casa la cultura de que estas cosas tienen un impacto real”.

Kacer dijo que inicialmente existió una renuencia en algunas personas de la compañía con respecto a la posible responsabilidad por inconvenientes que surjan a partir de problemas de salud relacionados con los alimentos en los destinatarios. Al descubrir que tenían protección legal, los esfuerzos obtuvieron la aprobación de todos los departamentos. Aparte del beneficio para la comunidad y la marca, Kacer dijo que también se generan beneficios económicos tangibles. Los esfuerzos hacen que las empresas sean elegibles para importantes beneficios fiscales y la reducción de los alimentos que se envían a los vertederos reduce los costos de transporte. Si bien existe el elemento humano, y Kacer usa la palabra “desgarrador” para describir el desperdicio de buena comida, la esperanza es que los beneficios finales traigan más aceptación por parte de los minoristas más grandes. “Hacer lo correcto”, dijo, “también puede ser bueno para las empresas”.



## Ya lo está haciendo: una residente del condado de Solano

Pamela Herron no solo habla: creció en una granja y ha estado compostando sus desperdicios de comida por casi 50 años

por Krysta Scriptor

**Y**a sea que se trate de retirar restos de verduras del restaurante de una amiga para sus ocho gallinas, compartir la producción en exceso con los lugareños o hacer compost para su jardín, Herron prioriza reducir el desperdicio de alimentos tanto como pueda. “En nuestra casa de Vallejo, tenemos tres contenedores de compost rotativos. Sin embargo, antes de pasar al compost, los restos de frutas y verduras pasan por mis gallinas”, comenta. Herron utiliza el compost para ayudar a su jardín, donde la tierra arcillosa compacta de su casa en el condado de Solano representa un problema. El compostaje le permite corregir el suelo y hacer un buen uso de los desechos de alimentos. A Herron, que creció en una granja de Kentucky, le ha interesado el compostaje y la agricultura sostenible durante la mayor parte de su vida. “Mis padres se transformaron en orgánicos sin siquiera saber lo que eso significaba. En el campo, no hay recolección de basura ni reciclaje, así que me criaron para desperdiciar lo menos posible y reutilizar todo”. Herron utiliza con frecuencia a su comunidad y a sus amigos para ayudar a reducir el desperdicio de

alimentos en su área, como asociarse con el restaurante local de un amigo para llevar los restos de comida para sus gallinas o usar la cascarilla de café sobrante (el subproducto del café tostado) de los cafés locales para el lecho de las gallinas. También lleva sus propios envases a los restaurantes. **“Incluso la vida urbana puede ser más sostenible si acepta el hecho de que todos los sistemas están interconectados”.**

Pamela Herron Residente del condado de Solano

“Incluso la vida urbana puede ser más sostenible si acepta el hecho de que todos los sistemas están interconectados”, dice. Herron participa en varios grupos de sostenibilidad a través de Facebook, como Vallejo Buy Nothing y un grupo de jardinería del Área de la Bahía. El grupo Buy Nothing comparte artículos descartados o excedentes con otros miembros locales en el área, que a menudo pueden incluir productos excedentes de los huertos de los residentes como el de Herron. “Son fabulosos para

compartir la riqueza”, comenta. “Cualquiera que haya vivido en una granja o haya tenido algo que ver con la producción de alimentos, sabe que cuando llega, viene todo junto... o se tiene el espacio para procesarlo y envasarlo o congelarlo, o hay que regalarlo a los vecinos”. Hacer compost, encontrar grupos locales de sostenibilidad y comenzar un huerto son formas de reducir el desperdicio de alimentos, pero Herron dice que también se trata de comprender sus hábitos de compra de alimentos. “Existe un viejo dicho que dice que cuando vas a la tienda de comestibles, no debes mirar el pasillo central, sino que debes quedarte en las filas exteriores, que es donde sabes que (están) los productos agrícolas, el pescado fresco y la carne fresca”, dice ella. Al considerar que la mayoría de los alimentos procesados están empaquetados en plástico y otros materiales, Herron agrega, “cuanto más se pueda alejar de los alimentos procesados, entonces se reduce el desperdicio por todas partes, no solo el desperdicio de alimentos, sino también lo que va al vertedero”.

## CINCO FORMAS FÁCILES DE REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN SU HOGAR

Reducir el desperdicio de alimentos puede parecer una tarea abrumadora, ¡pero no tiene por qué serlo! Considere estas formas sencillas de limitar el desperdicio de alimentos en su propia casa.



1 Cree un contenedor de compostaje para los restos de comida. Puede usar abono para el jardín o regalarlo a alguien que tenga su propio huerto.



2 Únase a un grupo local de no comprar nada o un grupo de sostenibilidad en las redes sociales para ver lo que otros tienen para aportar.



3 Lleve sus propios envases para llevar las sobras cuando salga a comer.



4 Compre alimentos frescos siempre que pueda; puede tirar lo que no use en el contenedor de compost.



5 Inicie un huerto de frutas o verduras (¡y comparta lo que obtenga con sus vecinos!)

# Se acerca un cambio



Las nuevas formas de eliminar los desechos orgánicos y rescatar los alimentos comestibles tendrán un gran impacto en nuestro medioambiente.

Los transportistas locales y los funcionarios del gobierno son las mejores fuentes para saber cómo su vecindario o negocio recolectará y reciclará los desechos orgánicos.



## CIUDAD DE BENICIA

**Republic Services Benicia:**

(925) 685-4711 | [www.republicservices.com](http://www.republicservices.com)

**Ciudad de Benicia:**

Coordinadora de reciclaje: Sharon Denney  
SDenney@ci.benicia.ca.us



## CIUDAD DE VALLEJO

**Recology Vallejo:**

(707) 552-3110 | [www.recology.com](http://www.recology.com)

**Ciudad de Vallejo:**

Coordinador de reciclaje: Derek Crutchfield  
Derek.Crutchfield@cityofvallejo.net



## CIUDAD DE DIXON

**Recology Dixon:**

(707) 678-4026 | [www.recology.com](http://www.recology.com)

**Ciudad de Dixon:**

Coordinadora de reciclaje: Linda Babb  
lbabb@cityofdixon.us



## CIUDAD DE SUISUN CITY

**Republic Services:**

(707) 437-8947 | [www.republicservices.com](http://www.republicservices.com)

**Ciudad de Suisun City:**

Coordinadora de reciclaje: Amanda Dum  
adum@suisun.com



## CIUDAD DE FAIRFIELD

**Republic Services:**

(707) 437-8947 | [www.republicservices.com](http://www.republicservices.com)

**Ciudad de Fairfield:**

Coordinador de reciclaje: Corey Beavers  
cbeavers@fairfield.ca.gov



## CIUDAD DE VACAVILLE

**Recology Vacaville Solano**

(707) 448-2945 | [www.recology.com](http://www.recology.com)

**Ciudad de Vacaville:**

Coordinadora de reciclaje: Samantha Brown  
Samantha.Brown@cityofvacaville.com



## CIUDAD DE RIO VISTA

**Mount Diablo Resource Recovery:**

(707) 374-5644 | [www.mdrr.com/rio-vista](http://www.mdrr.com/rio-vista)

**Ciudad de Rio Vista:**

Coordinadora de reciclaje: Sarah Davis Sarah.  
Davis@mdrr.com



## CONDADO DE SOLANO NO INCORPORADO

**Recuperación de recursos de Mount Diablo  
Recology Vacaville  
Solano Recology  
Vallejo Republic Services**

Busque la ciudad más cercana para obtener la información de contacto

**No incorporados del condado de Solano,**  
planificador principal: Narcisa Untal NUntal@  
solanocounty.com



**INSIDE**

**Page 3**

**Environmental  
impact**

**Page 4**

**Food insecurity**

**Page 5**

**How the new  
system works**

# Reducing Food Waste

**How to do it, who it  
helps, and why it matters**

# Reducing Food Waste

How to do it, who it helps, and why it matters



INSIDE: • Page 3 Environmental impact • Page 4 Food insecurity • Page 5 How the new system works