

Mt.View Sanitary District

Soluciones para el reciclaje y el manejo de los desechos residenciales



Sustainability in Action

Mantenga su contenedor de reciclaje sin contaminación

¿Sabía que tirar desechos de comida o basura en el contenedor de reciclaje de la acera puede arruinar el material de reciclaje? Por ejemplo, los desechos de comida pueden mojar o ablandar el papel y el cartón, evitando así que puedan reciclarse. La basura puede interrumpir los procesos de selección en un centro de reciclaje y causar que algunos materiales se vayan al vertedero. Lea algunos consejos acerca de cómo mantener su contenedor de reciclaje sin posible contaminación.

LO QUE SE DEBE HACER:

- Coloque solamente productos reciclables SUELTOS (sin bolsa) en el contenedor de reciclaje. Si no sabe con certeza qué es reciclable, visite RepublicServices.com/MtViewSDCA.
- Coloque en bolsas solamente la basura que se colocará en su contenedor de basura.
- Desarme y aplaste las cajas antes de reciclarlas. De ser necesario, corte el cartón en pedazos que quepan en su contenedor de reciclaje; la tapa debe estar cerrada.
- Vacíe los contenedores de alimentos y bebidas. Limpie y enjuague cualquier residuo de comida, de ser necesario. Permita que los contenedores se sequen antes de colocarlos en el contenedor de reciclaje.

LO QUE NO SE DEBE HACER:

- No llene demasiado los contenedores. Las tapas deben estar cerradas. Guarde los materiales adicionales para colocarlos en los contenedores la semana siguiente o llame al servicio de atención al cliente al 925.685.4711 para programar una recolección extra.
- No coloque desechos en bolsa o materiales adicionales en la parte superior de sus contenedores.
- No meta sus productos para reciclar en bolsas.
- No coloque ninguno de esos artículos en su contenedor de reciclaje: comida o desechos de comida, vasos de café para llevar, ropa y textiles, mangueras y cordones, pañuelos, servilletas y toallas de papel, o pilas domésticas.



EL REFRIGERADOR

Desmitificado

Hasta el 40% de los alimentos en EE.UU. no se consumen nunca. Alimentar su nevera con estos consejos le ayudará a reducir los desperdicios de alimentos, ahorrándole dinero mientras lo hace.



NO DEJE NUNCA QUE SE ACUMULE HIELO
Obliga a su refrigerador a consumir más energía.

LOS ESTANTES SUPERIORES

Los estantes superiores son ligeramente más cálidos que los inferiores, y son un gran lugar para almacenar artículos que no tienen un alto riesgo de seguridad.

Ideal para sobras, bebidas, alimentos listos para comer como yogur o queso

LOS ESTANTES INFERIORES

Los alimentos con mayor riesgo para la seguridad están mejor en la sección más fría.

El estante inferior es el lugar más frío del refrigerador. Guarde aquí la carne, las aves y el pescado en bandejas para evitar que goteen.

CAJONES DE ALTA Y BAJA HUMEDAD



Zanahorias, verduras de hoja verde, espinacas, rúcula, albahaca, brócoli, etc...

Peras, manzanas, uvas, setas, pimientos, aguacates, bayas, etc...

Ponga la mayoría de las verduras, especialmente las que puedan marchitarse, en el cajón de alta humedad.

Ponga las frutas en el cajón de baja humedad, junto con las verduras que tienen tendencia a estropearse y pudrirse.

Las palancas ajustables de los cajones de verduras cambian los niveles de humedad. Si su refrigerador dispone de ellos, ponga uno en alta (cerrado, entra menos aire) y otro en baja (abierto, entra más aire).



DEJAR LA PUERTA DEL REFRIGERADOR ABIERTA



cuando echa la leche en los cereales, usted desperdicia el 7% de la energía del refrigerador, según la revista Home Energy.



Eso es lo mismo que 830-2000 bombillas de 60W cada año.

LA PUERTA DEL REFRIGERADOR ES LA PARTE MÁS CALIENTE DEL MISMO, RECIBIENDO UNA BUENA DOSIS DE AIRE CALIENTE CADA VEZ QUE SE ABRE LA PUERTA.

Es un buen lugar para los condimentos. No es un buen lugar para nada que sea medianamente perecedero. Aunque algunos modelos pueden tener un compartimento para los huevos en la puerta, probablemente sea mejor idea guardarlos en uno de los estantes principales.



40 GRADOS O MENOS
Dado que las bacterias crecen con mayor rapidez entre 40° y 140°, el refrigerador debe ajustarse para mantener una temperatura de 40° o inferior.



NO LLENAR EN EXCESO
El refrigerador necesita que circule el aire para ser eficiente. Deje suficiente espacio entre los alimentos para que el aire frío pueda circular alrededor.

Más información sobre la reducción de desperdicio alimentario en www.nrdc.org/food/wasted-food.asp

Basura



Reciclaje



Compostaje



Vacíos, limpios y secos

BOLSAS: BPI compostable (que cumplan con la norma ASTM 6400); bolsas de papel; sin bolsas

No comida

No papel

No desechos del jardín

No material reciclable

No desechos peligrosos



No líquidos

No textiles

No alfombras

No comida

No desechos del jardín

No desechos peligrosos

Los artículos reciclables deben estar sueltos (sin bolsa). Coloque las pilas domésticas y las CFL en bolsas encima del contenedor de reciclaje. Recicle el aceite de motor en contenedores de plástico transparente con la tapa asegurada, drene los filtros de aceite y póngalos en una bolsa de plástico, en la acera.



No metal

No vidrio

No plástico

No desechos peligrosos

No utensilios ni vasos no compostables

No desechos de mascotas

Los desechos orgánicos deben estar sueltos o en bolsas compostables o de papel solamente. No se aceptan bolsas de plástico. Puede obtener un segundo contenedor verde pagando una tarifa adicional. Llame al servicio de atención al cliente al 925.685.4711 para solicitarlo.



Día Mundial de la Alimentación 2025

Cada año, el 16 de octubre, personas de más de 150 países se reúnen para celebrar el Día Mundial de la Alimentación, uniendo sus fuerzas para sensibilizar a la opinión pública mundial y tomar medidas para acabar con el hambre y garantizar una alimentación saludable para todos. Usted puede contribuir a crear un mundo más sostenible con acciones sencillas, como planificar cuidadosamente sus comidas, utilizar recetas creativas para minimizar el desperdicio de alimentos, donar y compartir comida o compostar restos de frutas y verduras con el sistema de compostaje en casa. Visite FAO.org/world-food-day para saber más sobre el Día Mundial de la Alimentación y consulte MVSD.org/sustainability para obtener más recursos sostenibles.

Llame al servicio de atención al cliente para programar la recolección.

925.685.4711



in English

Traducciones disponibles



impreso en papel reciclado



REPUBLIC SERVICES