GESTIÓN DE LOS RESIDUOS (I)

"Modelo productivo social y limpio"

Fig. 16.18 P.406

A DEFINICIÓN

- DEBE CONTEMPLAR LOS MECANISMOS DE RECOGIDA, LAS TÉCNICAS DE ELIMINACIÓN, LOS TRATAMIENTOS DE LOS RESIDUOS GENERADOS Y EL ALMACENAMIENTO DE LOS RESIDUOS ESPECIALES EN LUGARES ADECUADOS Y SEGUROS

B DISMINUCIÓN Y VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS

- REDUCCIÓN EN ORIGEN
  - Empleo de tecnologías limpias que faciliten un uso más adecuado de las materias primas y energías
    - Ahorrar materias primas
    - Mayor eficiencia en el uso de la energía
    - Aprovechar resíduos generados;
    - Reducción de los residuos generados
  - Que haya integración en el ciclo de producción y consumo. (Fig. 16.20)
    - aumentar la eficiencia energética, evitando pérdida de la misma
  - Que se ocasione un menor impacto ambiental
    - disminuir producción de residuos, reutilizar los que se puedan.
- REDUCCIÓN EN VOLUMEN
  - Separación en origen= recogida selectiva de residuos.
    - Disminución del volumen de los residuos
    - Disminución del coste de su eliminación, ya que algunos se pueden recuperar.
  - Reducción física del volumen (compactación, secado por calor, ...
- RECUPERACIÓN Y RECICLAJE
  - Recuperación consiste en el empleo de los residuos en procesos de fabricación distintos a los de su formación.
    - Separar del resto de residuos: cartón, papel, vidrio
  - Reciclaje empleo para los mismos procesos en los que los residuos se han producido
    - Procesar residuos y obtención de un producto distinto al inicial: Compost, papel, etc.

Valorización: Cualquier operación que have que el residuo tenga utilidad como material para una función particular. Puede ser *material o energética*.

C TRANSFORMACIÓN DE LOS RESIDUOS

- Degradación anaerobia de materia orgánica que produce biogas
- Compostaje: consiste en la degradación aerobia de residuos orgánicos por la acción M.O. (bacterias y hongos), hasta la formación de un compuesto estable denominado compost.
  - Etapa de latencia y crecimiento: se produce la proliferación de M.O. Dura 2-4 días
  - Etapa termófila: se alcanzan 70ºC debido a la actividad bacteriana. Dura de una semana a 2 meses.
  - Etapa de maduración disminuya la actividad bacteriana y aumenta la de los hongos que producen vitaminas y antibióticos.