

ECOLOG - ICEDE

ACTIVIDAD: **SEPARACIÓN DE RESIDUOS DEL TALLER DE COCINA Y RESTAURACIÓN**

- Debido al volumen de residuos que se genera diariamente en el taller de cocina mediante la actividad práctica en el ciclo de FP Básica en *Cocina y Restauración*, se quiere sistematizar la separación de los residuos generados para su correcta eliminación o reciclado.
- De forma paralela se pretende poner en marcha otra actividad que reutilice los residuos orgánicos separados a través de la construcción de una compostera sencilla como abono para el huerto escolar.

DISEÑO Y REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- Cesión por parte de **Aceitunas Rodríguez** de los cubos contenedores.
- Identificación de los contenedores en los tres tipos principales de residuos generados en el taller:
Orgánicos - Papel y Cartón - Envases de Plástico
- Fabricación e instalación de bidón-embudo para recogida de aceite vegetal usado.
- Vaciado diario de los desechos orgánicos en la compostera (actividad paralela).
- Vaciado semanal de cartón, envases y aceite usado en los contenedores de reciclado públicos.

MUESTRA FOTOGRÁFICA



IDENTIFICACIÓN PARA SEPARACIÓN DE
DESECHOS