

Fecha: 15-06-2022

Medio: Las Últimas Noticias

Supl.: Las Últimas Noticias

Tipo: Actualidad

Título: **Reciclador aclara: la caja de pizza sucia se recicla, pero con ciertos requisitos**

Pág.: 11

Cm2: 706,4

VPE: \$ 3.884.684

Tiraje:

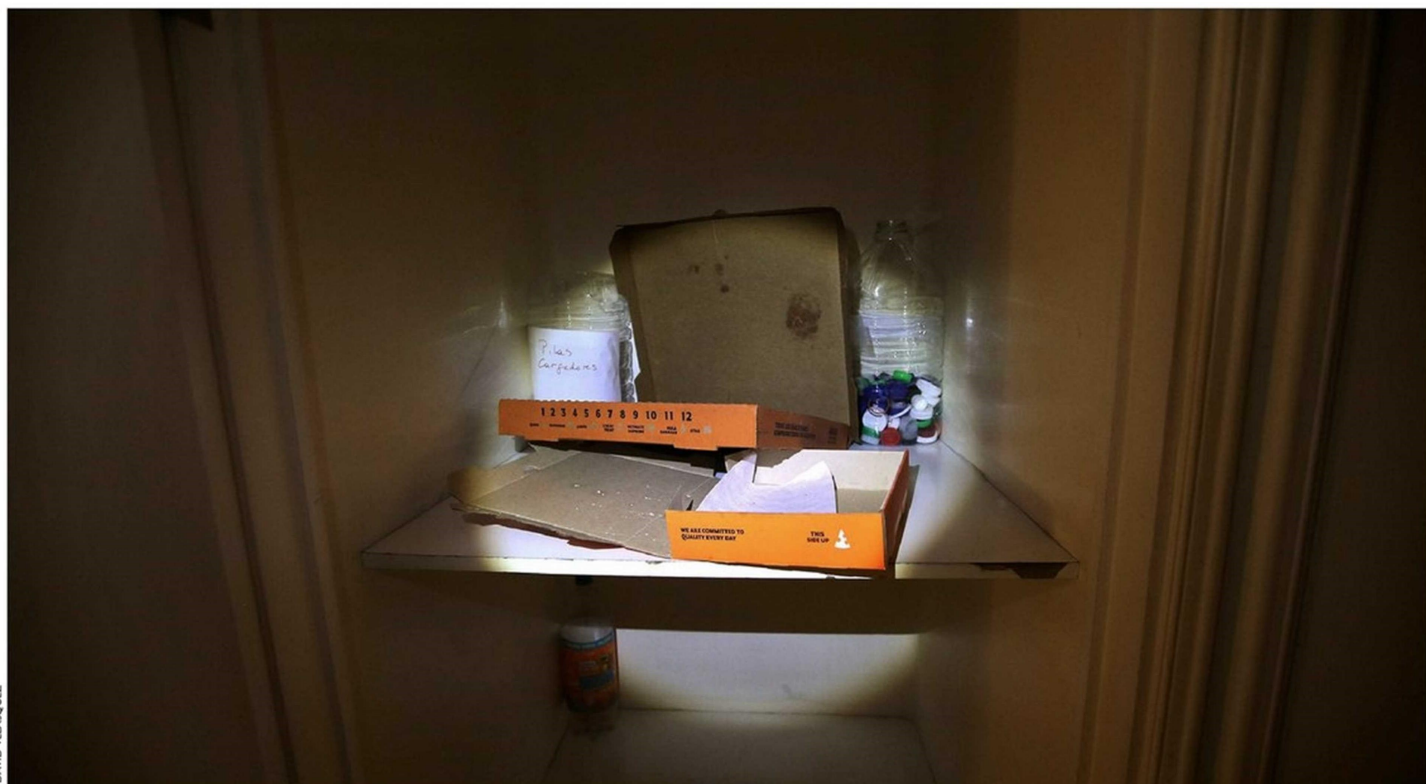
Lectoría:

Favorabilidad:

91.144

224.906

☐ No Definida



Hay que quitarles los restos de masa, de queso y el papel que absorbe el aceite.

Martín Walsen dice que un poco de aceite no importa, pero no deben llevar masa ni queso pegado

Reciclador aclara: la caja de pizza sucia se recicla, pero con ciertos requisitos

FRANCISCA ORELLANA

Qué hacer con las cajas de cartón corrugado de las pizzas se han transformado en un dolor de cabeza para las comunidades, ¿tirarlas a la basura o reciclarlas? Cualquiera sea la opción elegida, igual es un problema para los edificios. Si bien el sentido común indica que si la caja no cabe por el shaft, hay que buscar otro camino, hay vecinos que de todas formas las lanzan por el ducto sin embolsar ni cortar.

"Las tiran y se desprecupan, pero la caja se quedan atascada y hemos tenido que destapar el ducto o esperar a que el peso del resto de la basura que va cayendo la bajé. Pero cuando eso pasa, baja a una velocidad muy fuerte", dice Cristian Ortiz, administrador de la empresa de administración Grupo Gio Propiedades.

Por ello desde este año se reglamentó en sus comunidades que todas las cajas fueran dejadas en los espacios o closets ecológicos de cada edificio, donde quedan los productos que se van para reciclaje.

"Algunos vecinos son muy cómodos, no quieren hacer ningún esfuerzo y dejan las cajas con restos de comida en los lugares donde hemos dispuestos y los conserjes tienen que estar

limpiándolas", detalla.

Situación similar vivieron en comunidades operadas por Assetplan. En abril de este año implementaron la prohibición de botar las cajas por el ducto de la basura, so pena de una multa de 1 UF. El instructivo exige dejar las cajas sin restos de comida en el punto limpio o zona de reciclaje de cada comunidad, cuenta Daniel Chacón, jefes de operaciones de la empresa.

"Estamos en una campaña por correo electrónico para que las personas sepan cómo disponerlas limpias, sin restos de masa o queso. Es algo sencillo de hacer, y nosotros las clasificamos y coordinamos la entrega con el servicio de reciclaje", dice.

Entre los residentes hay un abanico amplio de comportamientos. Desde quienes las lanzan por el ducto, los que las dejan con comida y el papel absorbente de aceite en el reciclaje, hasta quienes no las reciclan porque creen que al tener aceite y restos de salsa de tomate contaminan el material reutilizable.

Martín Walsen, presidente de la

Asociación de Asociación Nacional de la Industria del Reciclaje (ANIR), despeja las dudas. Cuenta que en 2020 la asociación estadounidense de la industria forestal y del papel American Forest & Paper Association realizó un estudio que concluyó que las cajas de pizzas contienen en promedio hasta 2% de grasa de queso en su estructura.

"Esa cantidad no afecta las propiedades de la fibra del papel, por lo que no hay problemas para reciclar", dice. "Toda caja de pizza de cartón corrugado es 100% reciclable. La única condición que pedimos es que se les saquen los alimentos como la masa o queso de adentro. Que esté manchada con aceite o salsa, no importa".

Se pide que esté libre de alimentos sólidos por un tema práctico: los recicladores pagan por kilo de material a los recolectores.

"Pagamos por un residuo puro y no por una masa. Lo mismo sucede con las botellas PET, que no tienen que venir con agua, porque les aumenta el peso", señala.

También es por un tema sanitario:

"Si recibimos cajas con alimentos adentro, como queso sólido o masa, se van a descomponer y generar olores, lo que hará que lleguen ratas (a la planta de procesamiento). Además, la misma fibra del cartón se va a empezar a descomponer. Si llegase a pasar algo de alimento orgánico por la máquina, no va a pasar nada mayormente, pero es un tema de control de calidad, por eso no se aceptan".

A la compostera

Claudia Santibáñez, doctora en ciencias y directora de la escuela de Ingeniería en Medio Ambiente y Sustentabilidad de la Universidad Mayor, comenta que la caja de cartón para pizza también sirve para hacer para el compostaje.

"Es biodegradable y se puede hacer compostaje junto a otros residuos como los restos de fruta y verdura sin problema. Hay que echar el cartón picado y ayuda mucho porque es fuente importante de carbono. En general, se lleva mucho compostar frutas y verduras que tienen nitrógeno, que si no tiene carbono para generar un equilibrio en la mezcla, se puede generar mal olor, similar al amoníaco. Con el cartón hay una mejor degradación de los residuos y menos olor", destaca.