

## Pasos para reciclar con REDIR



Segrega, y acumula  
higiénicamente

Reporta en línea tu  
estimado reciclado



Confirma el circuito  
inteligente de reciclaje

Verifica que tus lotes/bultos  
promedien 35 Kg



Presta tú colaboración al  
momento de la recolección

Entrega lo reciclado al  
transportista designado



Corroborar el pesaje neto de  
la recuperadora en línea

Verifica tu historial en línea  
y espera la remuneración



## El servicio de REDIR

Prestamos servicios de comunica-  
ción, logística y aprovechamiento de  
residuos reciclables no peligrosos  
no contaminados en línea y en tiem-  
po real por medio de una plataforma  
digital.

*Identifíquese y forme parte de la  
mayor red inteligente de reciclaje*



**Fuente:** Empresas, comuni-  
dades organizadas, institu-  
ciones educativas y publicas.

**Transportistas:** compactadoras,  
camiones, ban, camionetas, vol-  
quetas y otros.



**Recuperadoras:** Acopios, industrias del  
ramo y recicladoras.

**Operacional:** Gobierno Municipal,  
Prestador de servicios RSU, ONG,  
prestadores de servicios de manteni-  
miento y empresas del ramo.



**Urb. Los Topógrafos Calle 2 Hab. Nº  
20. Alto Barinas. Telf:  
04140732885/04125282411  
redirvenezuela.com  
redirvenezuela@gmail.com**

# REDIR, C.A

RIF.: J-40567157-2

Tú Operador Inteligente de Reciclaje



INTELLIGENT RECYCLING NETWORK

**Ingresa Aquí**  
[redirvenezuela.com](http://redirvenezuela.com)



*Haz que este papel valga la pena,  
ya que un árbol se talo por él.*

**Barinas.Venezuela**

## Desperdicios

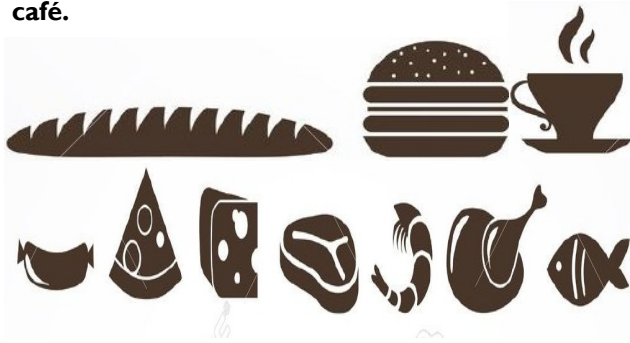
### de Alimentos

### Orgánicos Cocidos

Los desperdicios de alimentos se refieren a cualquier sustancia alimenticia, cruda o cocida, lo que se descarta, o se proponga a su descarte. Los residuos de alimentos son los residuos orgánicos generados por la manipulación, almacenamiento, venta, preparación, cocción y servicio de alimentos.

El ahorro en los costes de alimentos desechables tienen un potencial aún mayor en los establecimientos comerciales. Ahorro de alimentos significa ahorro de dinero. Los desperdicios de alimentos incluyen restos de comida y restos de comida preparadas en residencias u hogares, en establecimientos comerciales, como restaurantes, y en supermercados, cafeterías y fábricas industriales.

**Recicle. Desperdicios de Restauración, Restos de Alimentos Cocinados, Carnes Cocidas, restos de café.**



Para la red es importante que usted identifique el material (residuo reciclable), dándole la correcta clasificación, resguardo higiénico y seguro.

## NO MEZCLAR



No se deben incluir materiales inertes, tóxicos o nocivos tales como: Residuos químicos-sintéticos, pegamentos, solventes, gasolina, petróleo, aceite de vehículos, pinturas, Materiales no degradables (vidrio, metales, plásticos), Aglomerados o contrachapados de madera (ni sus virutas o serrín), Tabaco, ya que contiene un biocida potente como la nicotina y diversos tóxicos, Detergentes, productos clorados, antibióticos, residuos de medicamentos, Animales muertos (estos deben ser incinerados en condiciones especiales, o pueden ser compostados en pilas especiales). Carnes Crudas

**Reciclando tus residuos reduces las plagas, hazlo por tu salud.**



Recuerde identificar el depósito o envase donde almacena lo reciclado según las recomendaciones de redir.

### Segregación Inteligente de Reciclaje

- 1.- Tipo: Orgánico
- 2.- Banda: Verde
- 3.- Flujo Base: Des. de Alimentos
- 4.- Flujo Secundario: Org. Cocidos

**Recuerde que para que su residuo obtenga mas valor en las recuperadoras debe segregarse correctamente así facilitará la recuperación y el ahorro de recursos.**



## ¿Porque debemos Reciclar?

El mayor porcentaje de alimentos que desechamos corresponde a pan, cereales y otros alimentos de pastelería (19,3%), seguidos de frutas y verduras (16,9%), leche, yogures, quesos y otros derivados lácteos (13,3%) y pastas, arroces y legumbres (13,2%).

El Instituto Internacional del Agua de Estocolmo (SIWI) asegura que aproximadamente una cuarta parte del agua utilizada por los seres humanos acaba en comida que nadie come. Por lo tanto, no se trata solo de desperdiciar comida que la gente necesita, sino de que con cada alimento que tiramos, miles de litros van a la basura.

Y eso que el 60% de toda la comida desechada está intacta.

Según el WRAP, los alimentos que tiramos innecesariamente son responsables del equivalente a 18 millones de toneladas de emisiones de dióxido de carbono cada año.



Imprima solo de ser necesario y una vez leído regale este materia a otro lector