



Inés Tiscornia: "En Universidad ORT se estaban generando 500 kilos de residuos por día"

Autor: Nicolás Fripp | 15 febrero, 2018

Inés Tiscornia, licenciada en Bioquímica, magister en Biología, y actualmente docente de Ingeniería en Biotecnología en Universidad ORT, y Sofía Othaix, licenciada en comunicación, han sido impulsoras de un proyecto llamado #ORTrecicla. El mismo ya tiene un año y continúa en pleno desarrollo en los campus Centro y Pocitos de la Universidad.

Se colocaron stickers informativos en los pasillos de los centros educativos, papeleras de material reciclado en los cuales se puede separar papel, cartón y botellas, y este año se eliminaron los vasos de plástico de los dispensadores de agua. "Desde un principio apuntamos a botellas, papel y cartón porque son los residuos que más se generan en la Universidad", explicó Tiscornia. El año pasado se logró el reciclaje de 5000 kilos de papel y cartón y 820 kilos de botellas.

"Dentro del vertedero final de la ciudad, hay una capacidad para 2600 toneladas de residuos por día", dijo. Sin embargo, aseguró que a este vertedero le quedan dos años de vida útil.

"Los residuos compostables son aquellos a partir de los que podemos hacer abono para las plantas. Eso representa el 40% de los residuos diarios. Por ejemplo la yerba es de las cosas más fáciles de compostar", explicó.

"No pensamos en términos económicos en cuanto a ahorrar porque haya menos vasos. Invertir en esta campaña es mucho más caro (...) Al sitio de disposición de residuos le quedan dos años de vida útil" expresó Tiscornia.

Esuche la nota aquí:



0 comentarios

Ordenar por Los más antiguos

Añade un comentario...

Plugin de comentarios de Facebook

NOTAS RELACIONADAS

- Amparo Pereira: "Los higos y el queso son una combinación sublime"
- Mayra Hugo: "Hay entre 140 y 150 casos nuevos de cáncer infantil al año en Uruguay"
- #MicrófonoAbierto: Bomberos y militares encabezan la lista de profesiones más estresantes
- María Rosa Oña: "Quedate con el que te quiera como Botana quiere a Moria"

COMPARTIR:



ANTERIOR

Amparo Pereira: "Los higos y el queso son una combinación sublime"

SIGUIENTE

Uruguay sub 17 goleó a Chile



COLUMNISTAS

