



Caring for Your Community Cuidando por Su Comunidad

A newsletter from the Illegal Dumping Partnership (IDP)

Fall 2016 Newsletter

Construction begins for new Transfer Station in Chaparral

By Suzanne Michaels

Construction is underway at the new Chaparral Collection and Recycling Center! The facility marks a new service for the unincorporated community of approximately 16,000 residents, providing a true “pay as you throw” trash and recycling management facility that is convenient to the community and open to everyone.

Patrick Peck, South Central Solid Waste Authority (SCSWA) Executive Director explains, “We want to be sure everyone understands that this is not a landfill; trash will not be buried here. This is a Transfer Station where trash and recyclables will be collected and transferred to Corralitos Regional Landfill or a recycling facility. We expect to haul out 14 semis a week (2 per day) loaded with solid waste.”

During the groundbreaking for the facility, State Representative Rick Little, also president of the Chaparral Community Development Association (CCDA), noted, “Managing trash and recyclables is critical to any community, and we are hoping that making trash disposal nearby and convenient, open 7 days a week, will be a big deterrent to illegal dumping in and around Chaparral.”

Once the new Collection and Recycling Center opens, residents are expected to benefit in these ways:

- No need to buy trash coupons elsewhere ahead of time

- Minimum fee for residents is \$5 to dispose of up to 200 pounds of trash.
- Open 7 days a week
- Recyclables and household hazardous waste are accepted FREE of charge.
- Anyone can bring trash, tires, recyclables, and household hazardous waste.
- Tire disposal fees are \$1.50 for each passenger tire and \$5 for large tires; commercial hauler bulk rate is \$37.50 per ton with manifest (25 tires or more).

“This is long overdue,” said Chaparral resident Dino Anastasia. “We are most pleased to have this kind of facility here and hope it is a new beginning for our community.”

Project Engineer Charles Fiedler says construction is scheduled for completion in early March 2017.

Inicia construcción de la nueva estación de transferencia en Chaparral

Por Suzanne Michaels

¡Ya comenzó la construcción del nuevo Centro de Colecta y Reciclaje



de Chaparral! El centro otorgará un nuevo servicio a la comunidad no incorporada de aproximadamente 16,000 residentes, proporcionando un centro para el manejo de la basura y los reciclables con un sistema de “pagar por lo que se tira” que es conveniente para la comunidad y abierto a todo el mundo.

Patrick Peck, Director Ejecutivo de South Central Solid Waste Authority (SCSWA) comentó, “Queremos asegurarnos de que todos entiendan que el centro no es un vertedero; aquí no enterraremos basura. Esta es una estación de transferencia donde la basura y los reciclables se colectan y se transfieren al vertedero de Corralitos Regional o a una planta de reciclaje. Esperamos transportar unos 14 semis a la semana (2 al día) llenos de basura.”

Durante la ceremonia de inicio de obra, el representante del estado, Rick Little, quien también es presidente de Chaparral Community Development Association (CCDA), comentó, “El manejo de la basura y los reciclables es crítico para cualquier comunidad y esperamos que al facilitar el desecho de basura en un lugar cerca y conveniente, abierto los 7 días de la semana, pongamos fin al desecho ilegal de basura alrededor de Chaparral.”

Una vez que el Centro de Colecta y Reciclaje empiece a operar, los residentes pueden esperar beneficiarse de estas maneras:

- No tener que comprar con anticipación cupones para basura en ningún lado
- Tarifa mínima para residentes es \$5 para desechar hasta 200 libras de basura.
- Abierto 7 días a la semana
- Se aceptan GRATIS reciclables y basura tóxica del hogar
- Cualquier persona puede llevar basura, llantas, reciclables y basura tóxica del hogar.
- La cuota para el desecho de llantas/neumáticos es de: \$1.50 por cada llanta de automóviles de pasajeros; \$5 por llantas grandes; la tasa de mayoreo para

Clean your yard and empty standing water to stop mosquito diseases

“Every time we get a rain, even a small one, I know there are hundreds of thousands of mosquito eggs being laid in our area,” says Ken Sholar, Doña Ana County (DAC) Vector Control supervisor. “The female mosquitoes are the ones that bite; they need a blood meal to form their eggs, and the amount of rainwater that can collect in a discarded beer or soda can is enough for their eggs to hatch out in 7 to 10 days.”

“In our area, there are five serious health threats from mosquitoes,” Sholar

continues, “Zika, West Nile, Dengue Fever, Chikungunya, and St. Louis Encephalitis. It behooves all of us to do everything possible to control mosquitoes.”

Sholar and his Vector Control staff of four moved into high gear May 1 in their annual war on mosquitoes, which is waged all over Doña Ana County, from Garfield to north of Sunland Park.

“One of the issues we are running into is residents not recognizing mosquito larvae (Continued on page 2)

transportista comerciales es de \$ 37.50 por tonelada con manifiestos (25 llantas o más).

“¡Ya era hora!” ¡comentó Dino Anastasia, residente de Chaparral. “Nos alegra tener este tipo de planta aquí y esperamos que sea un nuevo principio para la comunidad.”

Charles Fiedler, ingeniero de proyecto, dijo que la construcción deberá estar terminada a principios de marzo 2017.



Construction of the new Chaparral Transfer Station began September 6. The facility should be complete and open for business in March 2017.

La construcción de la nueva estación de transferencia en Chaparral comenzó el 6 de septiembre. La terminal debe estar terminada y empezar a operar en marzo 2017.

Green Connections articles are submitted by the South Central Solid Waste Authority (SCSWA), managing solid waste and recyclables and fighting illegal dumping for residents and businesses in the City of Las Cruces and throughout Doña Ana County. You can reach the SCSWA at (575) 528-3800 or visit www.SCSWA.net.

Los artículos “**Green Connections**” son contribuciones de South Central Solid Waste Authority (SCSWA), quien administra el desecho de basura y reciclables y vigila el desecho ilegal de basura para los residentes y los negocios de la Ciudad de Las Cruces y a lo largo del Condado Doña Ana. Puede contactar a SCSWA llamando a (575) 528-3800 o entrando a www.SCSWA.net.



Project Engineer Charles Fiedler, with Gordon Environmental, watches as more than 40 residents and elected officials attend the groundbreaking of the Chaparral Collection and Recycling Center.

Charles Fiedler, ingeniero del proyecto de Gordon Environmental, observa a los 40 o más residentes y oficiales electos en la ceremonia de inicio de la obra del Centro de Colecta y Reciclaje de Chaparral.

What Can You Recycle?

- ✓ **Cardboard and Paper** (No toilet/tissue paper or napkins)
- ✓ **Plastics #1-#7**
- ✓ **Aluminum, Steel and Tin Cans**
- ✓ **Small Electronics** (cell phones, MP3 players, etc.)

Do Not Put These in the Recycling Container!

Garbage/Trash	Plastic Bags (shopping bags, packaging)
Garden Hoses	Textiles or Used Clothing
Styrofoam	Food or Edible items
Glass	Food-Stained Boxes (Pizza, etc.)
Hazardous Waste**	Light Bulbs
Batteries**	Medical Waste
Aerosol Cans	Sharp Metals**
Automotive Oils/Fluid Bottles **	Yard Waste or Leaves**

**** These items can be disposed of at a SCSWA County Collection Center. For more information, visit www.scswa.net or call (575) 528-3800.**

Se Puede Reciclar:

- ✓ **Carton y Papel** (No papel higiénico o servilletas)
- ✓ **Plásticos #1-#7**
- ✓ **Latas de aluminio, acero y estaño**
- ✓ **Electrónicos Pequeños** (celulares, reproductor de mp3, etc.)

NO ACEPTAMOS estos en los contenedores de reciclaje!

Basuras	Bolsas de plástico (bolsas de la compra o el embalaje)
Mangueras de jardín	Textiles o Ropa Usada
Poliestireno	Residuos de alimentos o comida
Vasos	Cajas de comida (pizza, etc)
Residuos peligrosos**	Bombillas
Baterías **	Desechos Médicos
Latas de aerosol	Afilado Metales **
Botellas de aceite de motor **	Los desechos de jardín o las hojas **
Aceites y / o fluidos automotrices usados **	

****Estos artículos se pueden llevar a cualquier SCSWA County Collection Centers. Para más información, visita www.scswa.net o llamar (575) 528-3800.**



Does it go in the trash or recycling?

Pizza boxes are made from cardboard, so they're recyclable, right? Actually, no. Used pizza boxes are a contaminant in paper recycling because normally they contain soaked-in grease or stuck-on cheese. Worse, they often still contain pizza!

These boxes, and any cardboard or paper with food residue, can ruin entire batches of recyclables because of the oil and grease. Once mixed with paper, the oil can't be separated, so the "slurry," or mix of recycled paper and water, cannot be used.

So what can you do with your pizza box? If the lid of the box is clean, you can tear it off and recycle it. Dispose of the rest of the box in the trash. Or, if you are a composter, you can tear the pizza box into pieces and mix it into your compost pile.

If you have recycling questions, visit www.SCSWA.net or call (575) 528-3800.

¿La tiro en la basura o en los reciclables?

Las cajas para pizzas están hechas de cartón corrugado, entonces ¿si se pueden reciclar, verdad? De hecho, las cajas usadas de pizza son un gran contaminante para el reciclaje de papel. Esas cajas, y cualquier otra caja con residuos de alimentos, arruinan cargas enteras de reciclables porque tienen aceite y grasas. El aceite, una vez mezclado con el papel, no puede separarse, dando por resultado una mezcla como lodo de papel reciclado y agua que no puede usarse.

Por lo tanto, ¿qué hacer con la caja de pizza? Si la tapa está limpia, arránquela y reciclela. Deseche el resto de la caja en el bote de la basura. Si usted tiene un cajón de compostaje en el jardín, corte la caja en pedazos y échela a la pila del cajón.

Para preguntas sobre el reciclaje entre a www.SCSWA.net o llame al (575) 528-3800.

Clean your yard ...

(Continued from Page 1)

in standing water around their homes," Sholar explains. "Some people mistakenly think they are looking at tadpoles, but it's thousands of mosquito larvae."

Doña Ana County Vector Control is out spraying mosquitoes now all across the county and following Centers for Disease Control (CDC) guidelines in asking residents to clean their yards and empty any standing water once a week. Weekly checks are ideal, as it takes 7 to 10 days for mosquito eggs to develop into flying, breeding, biting machines.

What Can You Do?

"Please haul your trash to the SCSWA Transfer Station or one of the County

Collection Centers now. Be as prompt as possible hauling trash," says Sholar. "Help your neighbors clean their yards and get the trash to the Transfer Station; that's the long-term, sustainable approach to controlling disease-carrying mosquitoes."

You can reach DAC Vector Control at (575) 526-8150.

Limpie su jardín y deseche agua estancada para evitar enfermedades causadas por mosquitos.

"Cada vez que llueve, aunque sea muy poquito, sé que hay cientos de miles de huevecillos de mosquitos en el área," comentó Ken Sholar, supervisor de Vector Control del Condado Doña Ana (DAC) Vector. "Los mosquitos femeninos son los que pican; necesitan alimentarse de sangre para formar sus huevecillos y el agua de lluvia que se acumula en una lata tirada de cerveza o soda es suficiente para que los huevecillos surjan."

"En nuestra área, hay cinco amenazas a la salud serias que previenen de mosquitos," Sholar continuó, "Zika, West Nile, Fiebre Dengue, Chikungunya y Encefalitis St. Louis. Es nuestro deber hacer todo lo posible para controlar los mosquitos."

Sholar y sus cuatro empleados de Vector Control actuaron rápidamente el 1ro. de mayo en su guerra anual contra los mosquitos, que se libra en todo el Condado de Doña Ana, desde Garfield hasta el norte de Sunland Park.

"Uno de los problemas que estamos teniendo es que los residentes no reconocen la larva de mosquitos en agua estancada en sus hogares," explicó Sholar. "Algunas personas erróneamente piensan que están mirando renacuajos pero en realidad son miles de larva de mosquitos."

Vector Control del Condado Doña Ana ya están fumigando contra mosquitos a lo largo del condado y siguiendo las directrices de Centers for Disease Control (CDC) pidiéndole a los residentes que limpien sus jardines y patios y vacíen cualquier agua estancada por lo menos una vez a la semana. Es ideal hacer esto cada semana ya que toma de 7 a 10 días para que los huevecillos de mosquitos se conviertan en criaturas voladoras que pican.

¿Qué puede hacer?

"Por favor lleve ya su basura a la estación de transferencia SCSWA o a uno de los centros de colecta del condado. "Lleve su basura lo antes posible" recomienda Sholar. "Ayude a su vecino a limpiar su jardín o patio y lleven la basura a la estación de transferencia; ese es a largo plazo el enfoque sostenible para el control de mosquitos portadores de enfermedades."

Llame a DAC Vector Control al (575) 526-8150 para cualquier pregunta.



Joe Franco, Doña Ana County (DAC) Vector Control technician, shows Lillyana Jacquez where to look for standing water and explains why this bird bath needs to be emptied.

Joe Franco, técnico de Vector Control del Condado Doña Ana (DAC) muestra a Lillyana Jacquez dónde encontrar agua estancada y le explica porque la fuente de los pajaritos debe ser vaciada.



Mosquito larvae found in standing water.

Larvas de mosquito encontradas en el agua estancada.



A checklist to reduce food waste

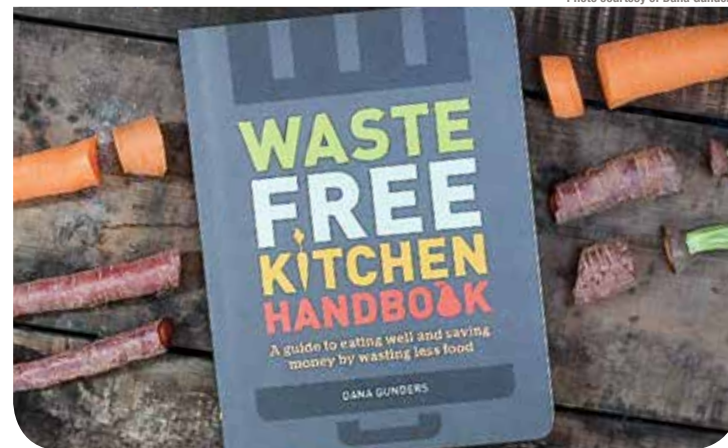
Lista de control para reducir el desperdicio de alimentos

Did you know the U.S. wastes about 40% of its food every year? This is in large part because Americans are not well-educated on food-date labeling and don't realize how much food they're actually throwing away. In an effort to help our country reach its goal of reducing food waste 50% by 2030, follow this checklist to avoid wasting food in your home:

- Make a meal planner each week.** Plan your meals so that you know exactly what ingredients you'll use. Make sure a "leftovers night" is included.
- Eat leftovers.** Always eat what you have at home before buying more of something.
- Know your stock.** What foods have been in the cabinet for months? What do you throw away the most? What items are about to expire? Organize your meals around your knowledge of your pantry and fridge.
- Store food correctly.** Keep fruits and vegetables in separate drawers. Don't put quick-to-spoil foods, like milk and eggs, on the refrigerator door. Keep bananas and apples away from all other fruits.
- Be creative.** Look at the three or four ingredients you need to use, and then search for recipes online that use what you already have at home. Or try to come up with something yourself!
- Use everything.** Keep the skin on fruits, like apples and pears, and vegetables, like cucumbers and potatoes. Use broccoli stems in soup. Roast the pumpkin seeds. Turn stale bread into croutons or French toast.
- Freeze what you don't eat.** Put items that might spoil before you can eat them in the freezer. Almost any meal or ingredient can be frozen until you're ready to use it—just pack items tightly. This is especially helpful if you're only cooking for one or two people.
- Canning is your friend.** Too many fresh fruits or vegetables? Preserve them by canning. You can also turn those tomatoes into marinara sauce or salsa or extra strawberries into jam.
- Learn about sell-by and expiration dates.** They don't mean "throw out by this day." Check out the United States Department of Agriculture's "Food Product Dating" article at <http://goo.gl/Z7r2ji>.
- Eat out the smart way.** Split a dish at a restaurant, or take home your leftovers with a specific plan for when you'll eat them. At buffet lines, don't take too much or large helpings of a food you don't know whether you'll like. Take smaller portions and go back for more if you are still hungry.
- Compost.** If you've missed a bunch of fresh thyme or just can't bear to puree those bananas, make a compost pile to turn them into nutrient-rich soil.

¿Sabía usted que los americanos desperdician anualmente cerca de un 40% de su comida? Esto se debe en gran parte a que los americanos no están familiarizados con las fechas en las etiquetas de los alimentos y no tienen idea de cuanta comida buena tiran. En un esfuerzo por ayudar a nuestro país a alcanzar su meta de reducir el desperdicio de alimentos en un 50% para el año 2030, siga estas recomendaciones y evite el desperdicio de alimentos en su hogar:

- Haga un menú de alimentos cada semana.** Planee sus comidas de manera que sepa exactamente los ingredientes que necesita. Asegúrese de incluir un día para consumir los "sobrantes de comida".
- Coma los sobrantes de comida.** Consuma siempre lo que tiene en casa antes de comprar más productos.
- Haga inventario.** ¿Qué alimentos ha tenido en la alacena por meses? ¿Qué es lo que más tira? ¿Cuáles son los artículos que están a punto de caducar? Organice sus comidas alrededor de lo que tiene en la alacena y en el refrigerador.
- Guarde los alimentos adecuadamente.** Guarde frutas y verduras en cajones separados. No deje artículos que se echan a perder rápido, como la leche y los huevos, en la puerta del refrigerador. Guarde plátanos y manzanas por separado de cualquier otra fruta.
- Sea creativo.** Encuentre los tres o cuatro ingredientes que necesita utilizar y busque una receta en línea que utilice lo que ya tiene en casa. ¡Mejor aún, invéntese su propio platillo!
- Utilice todo.** No le quite la cáscara a frutas, como manzanas y peras, ni a las verduras, como pepinos y papas. Utilice las ramitas del brócoli para sopas. Dore las semillas de calabazas. Haga crutones o pan francés con el pan duro.
- Congele lo que no va a comer.** Congele los sobrantes que se pueden echar a perder en el congelador. Casi todo alimento o ingrediente puede ser congelado hasta que usted esté listo para consumirlo-solo asegúrese de guardar los alimentos bien cerrados, sacándoles el aire. Esta práctica es especialmente buena cuando se guisa para una o dos personas.
- Enlatar es otra opción.** ¿Demasiadas frutas frescas o verduras? Consérvelas enlatándolas. Considere hacer una salsa marinara con esos jitomates que le sobran o una mermelada con las fresas extras.
- Aprenda sobre las fechas de venta y caducidad.** No quieren decir "fecha para desechar". Cheque el artículo del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) "Food Product Dating" en <http://goo.gl/Z7r2ji>.
- Coma inteligentemente en restaurantes.** Comparta el platillo en el restaurante o llévese a casa los sobrantes con un plan específico de cuando los va a consumir. En los servicios de bufet, no se sirva demasiado de algo que no sabe si le va a gustar. Sírvase porciones pequeñas y vuelva al servicio por más si aún tiene hambre.
- Compostaje.** Si cuenta con un montón de tomillo fresco o está harto de esos plátanos maduros, úselos en su compostaje para convertirlos en tierra rica en nutrientes.



Maybe you're ready to reduce your food waste but aren't sure where to start. Or perhaps you never thought about food waste but want to know why your milk is expiring so quickly. Dana Gunders' book, *Waste Free Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money by Wasting Less Food*, is the perfect guide to storing food and shopping smart so that you can save money and waste less on food.

Easy to read and search through, the *Waste Free Kitchen Handbook* can tell you how much food to make per person, what a sample meal plan looks like, and how to turn that old cabbage into Easter egg dye. Curious about compost? That section not only tells you how to start, but also what's happening in your compost pile while you're away. The back of the book is an entire directory of foods, explaining how to store them, when they're the freshest, and what parts you can eat safely. Gunders, a Natural Resources Defense Council staff scientist, even includes 20 recipes that use whatever is left in your fridge or ingredients that often go bad.

Armed with the *Waste Free Kitchen Handbook* and our food waste checklist, you're ready to create a zero waste kitchen!

Manual para una cocina libre de desperdicios

Quizás esté listo para reducir los desperdicios de alimentos, pero ¿sabe donde comenzar? Quizás nunca ha considerado este tema pero le gustaría saber porque se le hecha a perder la leche tan rápido. El libro de Dana Gunders, *Waste Free Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money by Wasting Less Food* (Manual para una Cocina Libre de Desperdicios: Una Guía para Comer Bien y Ahorrar Dinero Desperdiciando Menos Comida), es la guía perfecta para almacenar alimentos y hacer compras inteligentemente de manera que pueda ahorrar dinero en la compra de sus alimentos y desperdiciar menos comida.

Fácil de leer y manejar, en el manual *Waste Free Kitchen Handbook* encontrará información sobre cuanta comida preparar por persona, muestras de lo que es un plan de comidas y cómo convertir ese viejo repollo en tinte para los huevitos de Pascua. ¿Tiene curiosidad acerca del compostaje? Esa sección no solo habla de cómo iniciar su compostaje pero explica lo que pasa cuando usted se aleja. La parte de atrás del libro incluye un directorio completo de alimentos, explicando como almacenarlos y como refrescarlos, así como las partes que son seguras para consumir. Gunders, una científica del Natural Resources Defense Council, incluso ofrece 20 recetas que pueden usarse con lo que tenga en el refrigerador o con ingredientes que frecuentemente se echan a perder.

¡Con una copia del manual *Waste Free Kitchen Handbook* y con nuestra lista de control para reducir el desperdicio de alimentos, ya está usted listo para crear una cocina sin desperdicio alguno!

Three Rs Solution / Las Tres Rs Solución

R	B	M	Z	S	E	K	R	O	R	I	M	I	L	L	I	F	E	R	V	I
V	A	Q	E	T	V	E	D	A	N	A	M	A	N	T	I	L	L	O	P	R
A	K	R	A	N	N	J	N	L	N	U	E	S	E	X	R	M	U	N	A	R
G	O	N	U	O	D	E	F	T	Z	S	A	R	X	E	T	J	Z	R	R	E
G	O	M	P	A	L	G	E	L	U	P	O	R	N	R	G	M	A	J	E	S
D	I	M	Z	L	T	N	Y	F	I	T	O	T	E	U	E	P	V	A	P	E
L	O	M	E	D	E	S	E	X	S	R	A	N	G	C	E	D	A	F	A	L
C	M	R	D	R	M	R	E	E	U	R	C	B	U	R	H	Z	U	A	I	L
B	L	U	R	O	C	A	Q	E	R	E	S	U	E	R	U	A	F	C	R	F
H	L	Z	N	N	I	E	J	A	T	S	O	P	M	O	C	R	Z	U	E	E
E	C	R	E	O	N	I	S	S	T	R	T	R	F	E	I	A	C	A	V	L
W	H	P	P	H	T	R	V	V	A	S	A	R	E	N	T	Z	A	M	R	C
A	O	R	G	Q	A	H	A	T	G	L	O	Y	M	G	N	I	Q	J	Z	C
Z	J	R	E	X	I	O	S	W	C	R	Z	P	R	Z	Q	L	U	K	T	R
S	O	E	R	K	N	E	D	I	R	E	Y	Y	M	E	P	I	L	X	D	E
Q	T	Y	I	O	R	F	C	R	M	D	G	F	P	O	Y	T	Z	P	T	R
U	A	J	H	P	B	E	E	B	O	N	Z	R	J	U	C	U	B	H	D	W
G	R	D	O	E	R	W	V	Y	W	E	Q	L	P	O	Z	E	N	I	V	Y
R	I	C	U	D	E	R	L	C	Y	V	Q	R	C	J	I	R	Q	D	S	G
K	J	P	D	I	B	F	I	Z	W	E	T	Z	J	C	I	R	I	L	Z	C
I	U	Z	C	K	L	O	Z	H	M	R	O	X	Y	J	P	V	F	X	L	I

How can I reuse...?

Some of the most common disposable items we come across are the easiest to reuse! Whether it's plastic bottles, plastic bags, toilet paper and paper towel tubes, or empty food tubs, items meant for the recycling bin can easily become a permanent part of your home.

Toilet paper and paper towel tubes

- Stick chargers, cables, or headphones inside and label them.
- Sit in a drawer, open side up, to organize socks.
- Decorate them, sit them upright, and tie them together with string or ribbon to hold desk supplies, such as pens, rulers, and scissors.

Food tubs

- Clean out and then use them to store leftovers or to send food home with guests.
- Use small tubs for lunch containers.
- Store small items, like screws, buttons, or paper clips, in peanut butter jars.
- Use tall containers, like coffee tubs, to hold spatulas, ladles, wooden spoons, and other utensils on the counter.

There are thousands of reuse ideas for these and many other items online! Just search "reuse" and then the item you want to use on the internet and see where it takes you!

¿Cómo puedo volver a utilizar...?

¡Muchos de los artículos desechables que encontramos más seguido son de los más fáciles de volver a utilizar! Ya sea que se trate de botellas o bolsas de plástico, cilindros de cartón del papel de baño o de las toallas de cocina, o envases de comida vacíos, todos esos artículos que están destinados para el bote de los reciclables pueden fácilmente permanecer en su hogar. Aquí le ofrecemos algunas ideas:



Empty coffee cans and toilet paper tubes are turned into spooky Halloween decorations.

Latas vacías de café y tubos del papel de baño convertidos en atractivas decoración de Halloween.

Cilindros de cartón.

- Guarde cargadores, cables o audífonos dentro de ellos y márkelos.
- Colóquelos parados en un cajón, para organizar sus calcetines.
- Decórelos, amárrelos juntos con un listón, póngalos en un escritorio para guardar plumas, reglas y tijeras.

Envases de comida.

- Límpielos y vuelva a usarlos para guardar sobrantes de comida o para empacar comida para que sus invitados se lleven a casa.
- Utilice los pequeños para empacar su almuerzo.
- Guarde tornillos, botones, clips para papel en frascos como los de la mantequilla de maní.
- Utilice los envases largos como los botes de café para guardar espátulas, cucharones, cucharas de madera y otros utensilios largos y tenerlos a la mano cerca de la estufa.

¡En línea hay miles de ideas para re-utilizar estos y muchos otros artículos! ¡Busque por "reuse" y el artículo que quiere volver a usar y sorpréndase con los resultados!

Three Rs / Las Tres Rs

Instructions: All of the words below right are related to reducing, reusing, and recycling in English or Spanish. Find them in this word search. Be sure to look in every direction! (Answers are on page 3.)

Instrucciones: Todas las palabras en inglés o en español abajo a la derecha están relacionadas con reducir, re-utilizar y reciclar la basura. Encuéntralas en confeti de letras abajo. ¡Recuerda buscar en todas las direcciones! (La solución esta en la pagina 3.)

R B M Z S E K R O R I M I L L I F E R V I
V A Q E T V E D A N A M A N T I L L O P R
A K R A N N J N L N U E S E X R M U N A R
G Q N U O D E F T Z S A R X E T J Z R R E
G O M P A L G E L U P O R N R G M A J E S
D I M Z L T N Y F I T Q T E U E P V A P E
L O M E D E S E X S R A N G C E D A F A L
C M R D R M R E E U R C B U R H Z U A I L
B U R O C A Q R E S U E R U A F C R F
H L Z N N I E J A T S O P M O C R Z U E E
E C R E O N I S S T R T R F E I A C A V L
W H P P H T R V V A S A R E N T Z A M R C
A O R G Q A H A T G L O Y M G N I Q J Z Y
Z J R E X I O S W C R Z P R Z Q L U K T C
S O E R K N E D I R E Y Y M E P I L X D E
Q T Y I O R F C R M D G F P O Y T Z P T R
U A J H P B E E B O N Z R J U C U B H D W
G R D O E R W V Y W E Q L P O Z E N I V Y
R I C U D E R L C Y V Q R C J I R Q D S G
K J P D I B F I Z W E T Z J C I R I L Z C
I U Z C K L O Z H M R O X Y J P V F X L I

BORROW	REDUCE
COMPONER	REDUCIR
COMPOST	REFILL
COMPOSTAJE	REFUSE
DONATE	RELLENAR
DONE	RENT
MAINTAIN	RENTAR
MANTENER	REPAIR
MANTILLO	REPARAR
MEND	RESELL
MULCH	RESTAURAR
PRESTAR	RESTORE
RECHAZAR	REUSE
RECICLAR	REUTILIZAR
RECYCLE	REVENDE



El Trayecto del Reciclaje

DESCUBRA COMO UNA LATA DE ACERO OBTIENE NUEVA VIDA



1 Collection

Steel is collected at curbside, workplace and drop-off and scrap buy-back centers.

1 COLECTA

Se recogen latas de acero a domicilio, en lugares de trabajo, en lugares de colecta y en centros de recompra de chatarra.



2 Sorting

As recyclable material travels along the materials recovery facility (MRF) conveyor belt — a high-powered magnet attracts steel cans to separate them from other materials. The steel cans are then baled before shipment to a steel mill or foundry.

2 CLASIFICACION

Al pasar los materiales reciclables por la cinta transportadora de la planta de recuperación de materiales (MRF) — un imán de alto poder atrae las latas de acero y las separa de los otros materiales. Las latas de acero son entonces embaladas antes de ser enviadas a una fábrica de acero o de fundición.

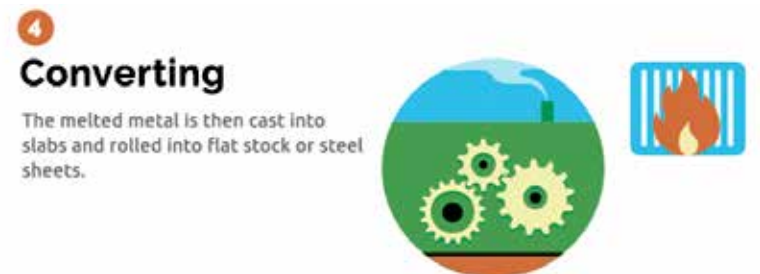


3 Processing

The scrap steel is melted in a steel making furnace which has a temperature of nearly 3,000 degrees. Steel cans are usually mixed with other scrap metal, like automobile parts.

3 PROCESAMIENTO

Los desechos de acero se funden en un horno de fabricación de acero que alcanza temperaturas de casi 3,000 grados. Las latas de acero normalmente se mezclan con otros desechos de metal como piezas para automóvil.



4 Converting

The melted metal is then cast into slabs and rolled into flat stock or steel sheets.

4 CONVERSION

El metal derretido es entonces fundado en losas y enrollado en material plano o en hojas de acero.



5 Manufacturing

The flat stock is cut into sections, rolled and welded into tubes for bicycle frames. The recycled steel tubing is assembled into a bike frame.

5 FABRICACION

Las hojas de acero se cortan en secciones, se enrollan y se sueldan en tubos para los marcos de bicicletas. Los tubos de acero reciclado se ensamblan en el marco de la bicicleta.



I became a bike!
¡Me convertí en una bicicleta!

KEEP AMERICA BEAUTIFUL



iwanttoberecycled.org

We want your suggestions, questions and comments!

Illegal Dumping Partnership, a program of South Central Solid Waste Authority, Doña Ana County, DAC ACO Codes Enforcement, Camino Real Environmental Center, and U.S. Dept. of Interior – Bureau of Land Management

SCSWA
2865 W. Amador Ave.
Las Cruces, NM 88005
(575) 528-3800 • SCSWA.net

Funded by the
Illegal Dumping Partnership

Copyright© 2016
The Illegal Dumping Partnership
and Eco Partners, Inc.
All rights reserved.



Printed on recycled paper,
70% post-consumer news content,
using soy inks