



12º Seminario sobre
compostaje
descentralizado

**Santa Eulària
Ibiza
octubre 2023**

**Mesa redonda sobre gestión de biorresiduos en
grandes productores**

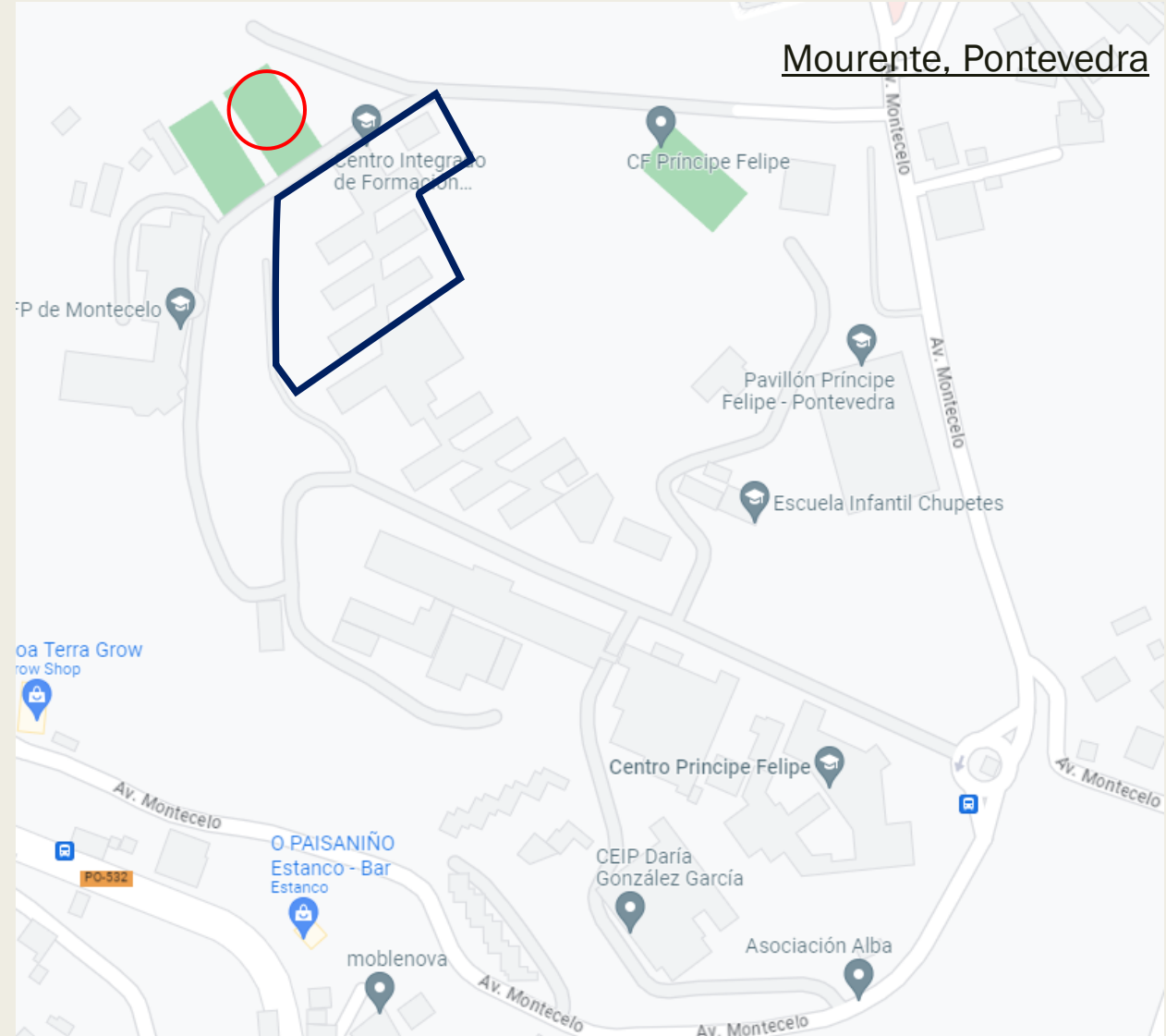
Experiencias en Galicia: Escuela de Hostelería Carlos Oroza y
Restaurante Culler de Pau
Quique Pintos, Maestro Compostador

Santa Eulària de Ibiza, 19 de octubre de 2023

Escuela de hostelería Carlos Oroza



- Alumnos: 450.
- Participantes: 400 alumnos.
- Comienzo: año 2016.



El Compostador



- 2 CCC de 10 unidades c/u.
- Maduración externa: 6M³.
- Tratamiento Biorresiduos, FO y FV: 160.000 litros/curso.
- Producción MO: 400 kilos/día.
- Aportes: cuarto de residuos.
- Trabajos externalizados.

El Compromiso



← Publicaciones

 **profesorfp**
CIFP Carlos Oroza



Le gusta a javi_cullerdepau y 61 personas más

profesorfp 42 carretas de terra e 12 de compost os novos bancais do invernadoiro con rego automatizado quedan preparados.

#HortaEscolar
#Revitaliza
#avmnastics



La Huerta



PonteVedra
iva!.com Más +

Comparte este artículo

- Twitter
- Me gusta 146
- WhatsApp
- Email



Cosecha de la huerta escolar del Carlos Oroza
© Deputación Provincial de Pontevedra

Pontevedra

El Carlos Oroza logra la mayor cosecha de su huerta escolar y lo atribuye al plan de compostaje

Por Redacción
Martes 21 de Agosto, 2018

El Centro Integrado de Formación Profesional (CIEP)

Nuevo Servicio de Dermatología Médico-Quirúrgica y Venereología

Más información

Hospital Quironsalud

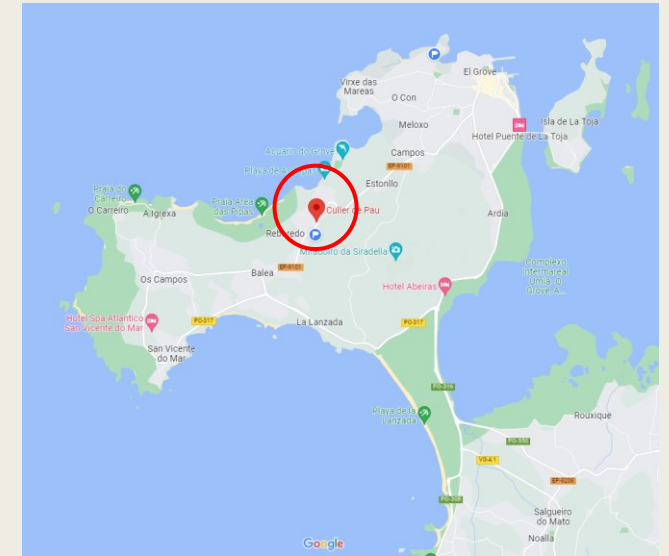
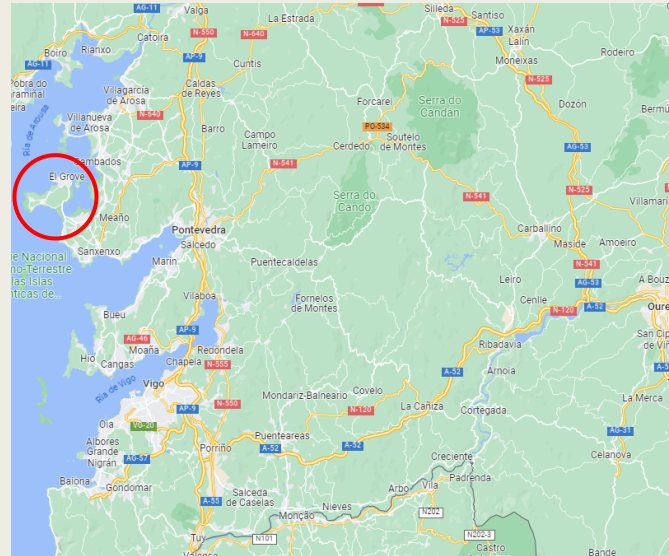
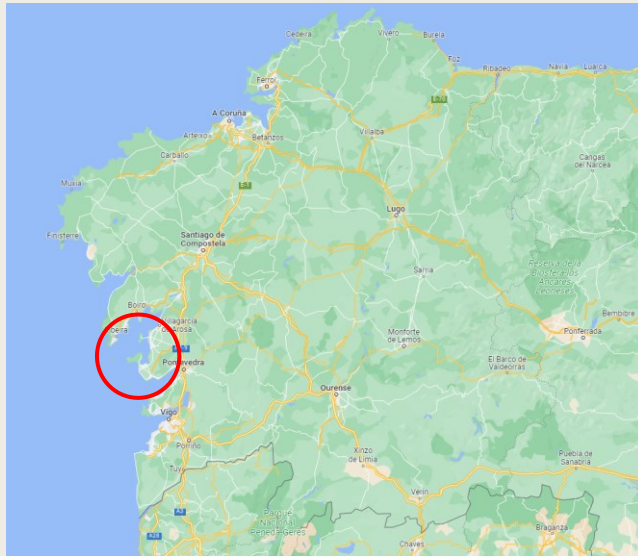


<https://www.instagram.com/profesorfp/>

Restaurante Culler de Pau

2  1  3 

Reboredo 73, O Grove, Pontevedra



El Entorno



El Camino



2018



2020



2020

El Compromiso

PonteVedra
iva!.com

Más +

Comparte este artículo

Twitter

Whatsapp

Email



El chef Javier Olleros, de "Culler de Pau", apadrina el Sello Revitaliza
© Cristina Saiz

Pontevedra

El "Sello Revitaliza" distinguirá el compromiso de los restaurantes con el compostaje y con el medio ambiente

La Deputación busca incentivar así la responsabilidad y compromiso ambiental de los establecimientos. La iniciativa está apadrinada por el chef estrella Michelin Javier Olleros, de Culler de Pau, que asegura que, gracias al compostaje, redujo más de la mitad de los residuos que echa a la basura

CAMPO GALEGO
27/09/2019 9:04 pm

Ir a los comentarios



javi_cullerdepau



Le gusta a [tativaarela](#) y 558 personas más

[javi_cullerdepau](#) Unha parte máis da cociña, compostaxe...cociñando.
Una parte máis de la cocina, compostaje...cocinando.

#pcrnegativo #equipocullerdepau
#Quiquemestrecosteiro #grazas #aprendendo
#cocina #responsabilidade #ogrove #ahortadeculler
#pcrnegativo



[Manual del compostador Culler de Pau 18.5.pdf](#)

El Trabajo



El Presente.



- Centro de Compostaje de 6 unidades modulares de 1m^3 .
- Unidad de estructurante



- Centro de Compostaje de 3 unidades individuales de 800cm^3 .
- Unidad de estructurante.



- Vermicompostador de 4m³.



- Pila Bokashi de 5m³.



El Futuro



- Tratamiento Biorresiduos, FO y FV: 25.000 litros/año.
- Producción MO: 70 kilos/día.
- Trabajos de compostaje con personal propio.
- Toma de datos del proceso por personal municipal.
- Formación continua del personal.
- Reducción del desperdicio alimentario.

El Cocinero



La Cocina.



- Pescados y mariscos de la Ría con guarnición de verduras de la huerta; cobertura de sarmientos de Albariño del Salnés destexturizados, posos de café infusionado, hojas de ortiga y flores de Oxalis.



- Tubérculos ecológicos de la huerta con cobertura de brotes de frutales autóctonos triturados; posos de café destilado, menta y flores de Capuchina.

MUCHAS GRACIAS!!!



Quique Pintos, Maestro Compostador

comv20qpg@gmail.com

0034 63788183