

LA LOMBRICULTURA

PRODUCCIÓN HUMUS SÓLIDO Y LÍQUIDO



1. APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS VEGETALES

RECOLECCIÓN DE MATERIAL VEGETAL, PROCESO DE TRITURADO Y MEZCLA DE MATERIAS PRIMAS



2. COMPOSTAJE

COMPOST DEL MATERIAL OBTENIDO. DURACIÓN (1,5 MESES)



3. PIE DE CRÍA - LOMBRIZ

SE INICIA CADA CAJÓN CON 200 KILOS DE LOMBRIZ



4. ALIMENTACIÓN DE LA LOMBRIZ

SEMANALMENTE...

LAS CANTIDADES DE ALIMENTO DEPENDEN DE SU RAPIDEZ AL COMER..



SU ALIMENTACIÓN SE BASA EN MEZCLAS DE COMPOST Y EXCREMENTOS BOVINOS.

5. CAPTURA DE LOMBRIZ - PRECOSECHA

SE INTRODUCEN MAYAS ENCIMA DE CADA CAJÓN Y SE LES ADICIONA COMIDA



SE CAMBIA CADA MAYA CUANDO SE OBSERVA CANTIDADES CONSIDERABLES DE LOMBRIZ



6. COSECHA - SECADO MATERIAL

SE SACA EL HUMUS SÓLIDO Y PASA AL PROCESO DE SECADO PARA PERDIDA DE HUMEDAD



HUMEDAD DE 30 A 45 %



7. HUMUS SÓLIDO

CUANDO EL MATERIAL CUMPLE CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD EXIGIDOS PASA AL PROCESO DE ZARANDEADO



8. HUMUS LÍQUIDO

Zuhum

