

Manual para la elaboración de  
**A**bonos orgánicos



# Elaboración de compost

# Paso 1

Ubicar el sitio y recolectar los materiales con los que haremos el compost.

Materiales:

Compost con hojas secas



Compost con hojas verdes



4

# Paso 2

Los materiales se ponen en capas, la primera de hojas secas o verdes de unos 30 cm, a ésta capa agregar agua abundante bien distribuida.



5

## Paso 3

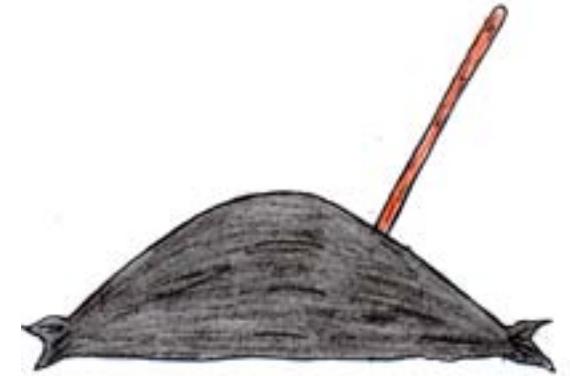
La siguiente capa de unos 5 cm de estiércol y un saco de cascarilla de café y la ultima de 3 cm de tierra. Es importante de que humedezcamos cada capa.



6

## Paso 4

Mezclar todas las capas. Es recomendable cubrir la compostera con plástico (preferiblemente negro) y clavar una vara que servirá de respiradero.



## Paso 5

Se debe revisar la compostera a los 15 días, para esto sacamos el respiradero y se valora la temperatura introduciendo el machete, si al sacar el machete está fresco, es que no está funcionando bien, si el machete está caliente y seco es que se está quemando, por lo que debemos agregar agua a la compostera, si sale caliente y húmedo todo está bien.



7

# Paso 6

Cada tres semanas se debe voltear el compost.

Si puedes notar el proceso es el mismo lo que cambia son los materiales.



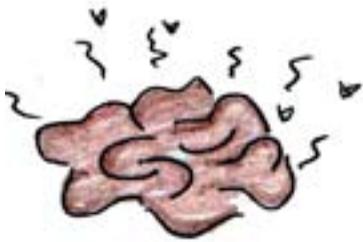
# Elaboración de Lombrihumus

# Paso 1

**Materiales:** 1 kg de Lombrices, 2 sacos de estiércol o residuos orgánicos (restos de frutas y verduras), pala, agua y 1 canoa de 1m de largo por 50cm de ancho y 60cm de profundidad. La ubicación de la canoa debe estar en un lugar bajo techo, para que se proteja de los rayos solares y la lluvia.



Lombrices



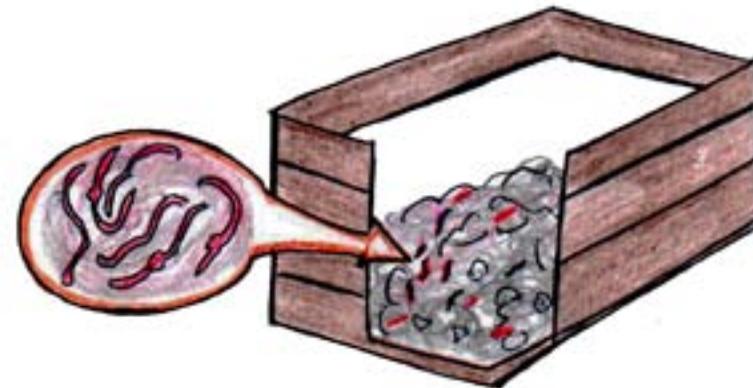
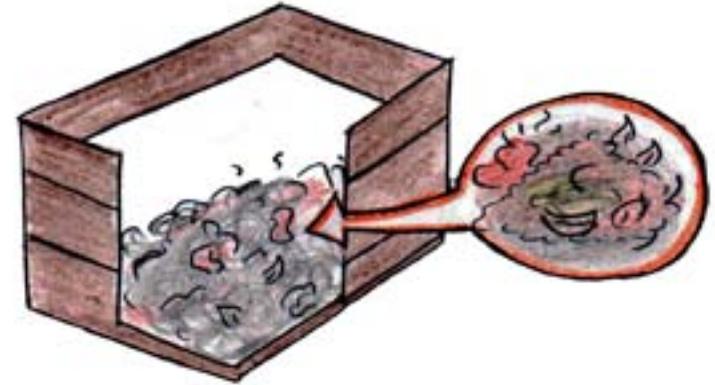
Estiércol



Restos de frutas y verduras

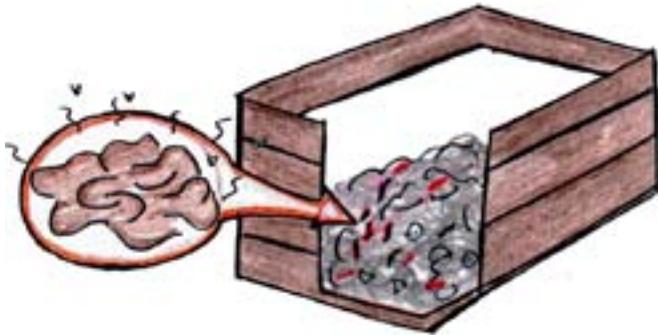
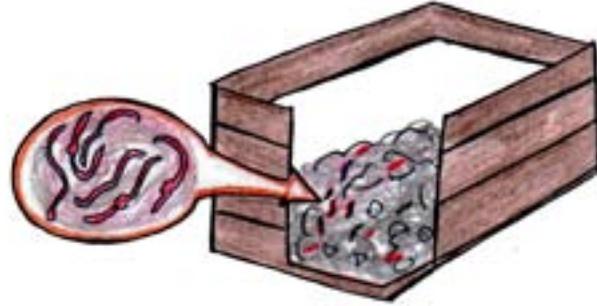
# Paso 2

En las canoas se depositan una capa de estiércol o restos de frutas y verduras (es recomendable que estén en pequeños trozos), aproximadamente un saco.



## Paso 3

Colocar las lombrices (1kg) bien distribuidas en toda la superficie del estiércol.



## Paso 4

Depositar otra capa de estiércol o restos de frutas y verduras (un saco).



## Paso 5

Si el estiércol está muy seco es necesario humedecerlo, finalmente se tapa con plástico negro para evitar que penetren los rayos solares.

## Paso 6

Se debe supervisar cada dos días y humedecer si es necesario, para que al final de dos meses y medio se tendrá el lombrihumus.

iY listo  
para usar!



Producido por Factorías del conocimiento  
de FAREM y ASDENIC dentro de la red  
IBERCOTEC, con el apoyo de  **AEXCID**  
cooperación extremeña

 ibercotec

