

# Guía Básica de Lombricultura

Tu Fábrica de Humus en Casa

## 💡 La Aliada: Biología de la Lombriz



### Fotosensible

Evitan la luz directa; viven en la oscuridad del sustrato.



### Respiración Cutánea

Absorben oxígeno a través de su piel siempre húmeda.

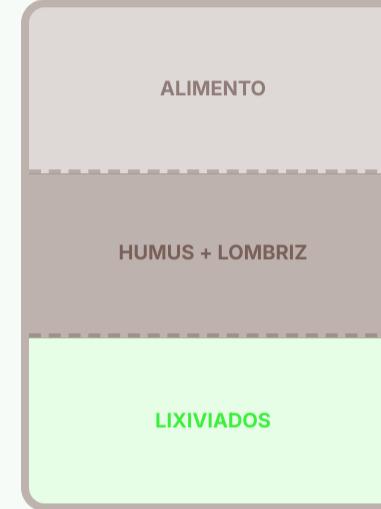


### Reproducción Rápida

La población se duplica cada 3 meses en condiciones óptimas.

## 🏡 El Hogar: El Vermicompostador

- 1 **Nivel Superior:** Residuos frescos (Alimento).
- 2 **Nivel Medio:** Humus en proceso (Hogar de lombrices).
- 3 **Base:** Recolección de lixiviados (Abono líquido).



## 🍴 Alimentación: ¿Qué comen?

### ✓ Sí (Verdes y Cafés)

- Restos de frutas y verduras (picados)
- Cáscaras de huevo (trituradas)
- Cartón y papel sin tinta color
- Hojas secas y paja

### ✗ NO

- Cítricos, cebolla y ajo en exceso
- Lácteos, carnes o grasas
- Heces de mascotas (perro/gato)
- Restos de comida cocida con sal

### ❖ Técnica del Sandwich

- Capa 1: Material Café (Cartón/Hojas)** - Controla olores.
- Capa 2: Material Verde (Restos)** - El alimento.
- Capa 3: Material Café (Tapa)** - Evita mosquitas.

## 🌡 Control y Clima



### Prueba del Puño

Al apretar el sustrato deben caer un par de gotas (Humedad 80%).



### pH Neutro (7)

Evita la acidez excesiva no abusando de los cítricos.



### T° Ideal: 15-25°C

Protégelas de heladas y calores extremos (sombra).

### ⚠ Solución de Problemas

#### 🐛 ¿Hormigas?

El sustrato está muy seco. ¡Añade agua!

#### 🚫 ¿Mosquitas de fruta?

Demasiado alimento expuesto. Cubre con cartón seco.

## La Cosecha



Espera de 3 a 6 meses



Separa las lombrices (Método de luz)



¡Usa tu humus en macetas!

**¡A Compostar!**