

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.

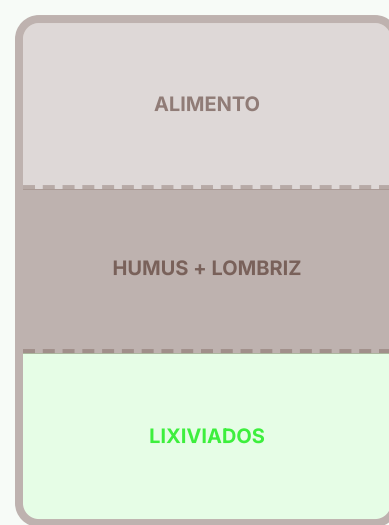


Reproducción Rápida

La población se duplica cada 3 meses en condiciones óptimas.

El Hogar: El Vermicompostador

- Nivel Superior:** Residuos frescos (Alimento).
- Nivel Medio:** Humus en proceso (Hogar de lombrices).
- 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!