

## **Grabación de RTV 4+**

### **Lombri-Compostaje de Restos Orgánicos de Cocina**

20 de Febrero 2014; 10:30 – 12:00 Hrs

Biol. Eduardo Aranda Delgado  
**Terranova Lombricultores**

**Tema:** La Malla Metálica, aplicada para Lombricompostear los Restos Orgánicos de Cocina..!

Guión aproximado:

- El primera y gran Mensaje: **No tire los Restos Orgánicos de la Cocina, SEPÁRELOS..!**
- Tenga en su cocina una pequeña cubeta con tapa, para colocar allí sus desperdicios.
- El Cilindro de Malla es una opción sencilla y económica, con alta aereación.
- **Trituración previa, utilizando pala “Cajuelera” y una cubeta con tabla al fondo.**
- La Materia Orgánica se procesa acumulando los restos de varios días en una cubeta.
- El proceso se realiza por medio del **Lombricompostaje**, es decir utilizando Lombrices Composteadoras, como *Eisenia andrei*
- Puede ser instalado en un pequeño espacio del jardín y puede escalarse para procesar cantidades mayores, según las cantidades a procesar...
- En este caso, el **C/N está equilibrado** o requiere solo un poco de adición de Carbono...



Detalles para observar:

- 1.- **La Manguera anaranjada**, para evitar rasgar la ropa o lastimarse con las puntas...
- 2.- **Malla con cuadro más pequeño y cerrado**, adecuado al material.
- 3.- Con la ayuda del trabajo de **las Lombrices..**
- 4.- Con **Plástico al fondo**, pueden recuperarse los lixiviados, (*Té de Lombriz*).
- 5.- Puede cubrirse con una **Tapa**, para proteger de la luz directa del Sol.
- 6.- Mejoramiento del suelo y Reciclaje Productivo..!
- 7.- **Las lombrices** pueden aprovecharse **para la alimentación de gallinas** o peces, de tal forma que estarás convirtiendo los restos de cocina en proteína animal (carne, huevo)

Mis datos de contacto:

**Biol. Eduardo Aranda**

[eduardoarandad@gmail.com](mailto:eduardoarandad@gmail.com), [www.terravalombricultores.org](http://www.terravalombricultores.org)