

# Juntos AVANZAMOS

Por unos municipios más **sostenibles**



**REDUCE, REUTILIZA Y RECICLA,**  
nosotros te ayudaremos a hacerlo.

# 1. PROCESO DEL COMPOSTAJE

Consiste en la degradación de la materia orgánica mediante su oxidación y la acción de diversos microorganismos presentes en los propios residuos. Su duración aproximada es, al menos, de 6 meses.

## FASES DEL COMPOSTAJE:

### 1) FASE MESÓFILA:

Periodo de aclimatación de los microorganismos y colonización de los residuos.

Inicio de la degradación de la materia orgánica por acción de los microorganismos, aumentando la temperatura de la masa hasta los 40°C. Esta fase tiene una duración de 2 a 4 días.



### 2) FASE TERMÓFILA

Como consecuencia de la intensa actividad de las bacterias, se alcanzan temperaturas de hasta 65°C, produciendo una rápida degradación de la materia.



La temperatura alcanzada durante esta fase garantiza la higienización y eliminación de gérmenes patógenos, larvas y semillas.

### 3) FASE DE ENFRIAMIENTO

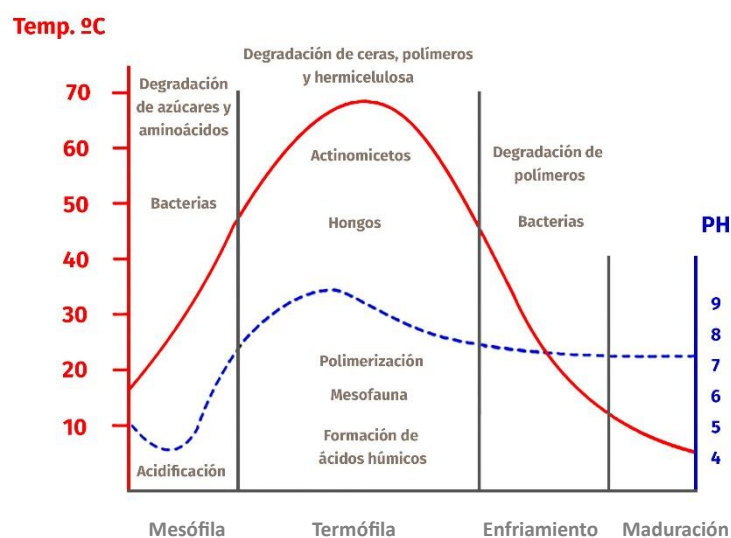
En esta fase la temperatura comienza a descender a medida que los microorganismos consumen el material más biodegradable.



### 4) FASE DE MADURACIÓN

Se alcanza y se mantiene la temperatura ambiente durante 2 – 4 meses.

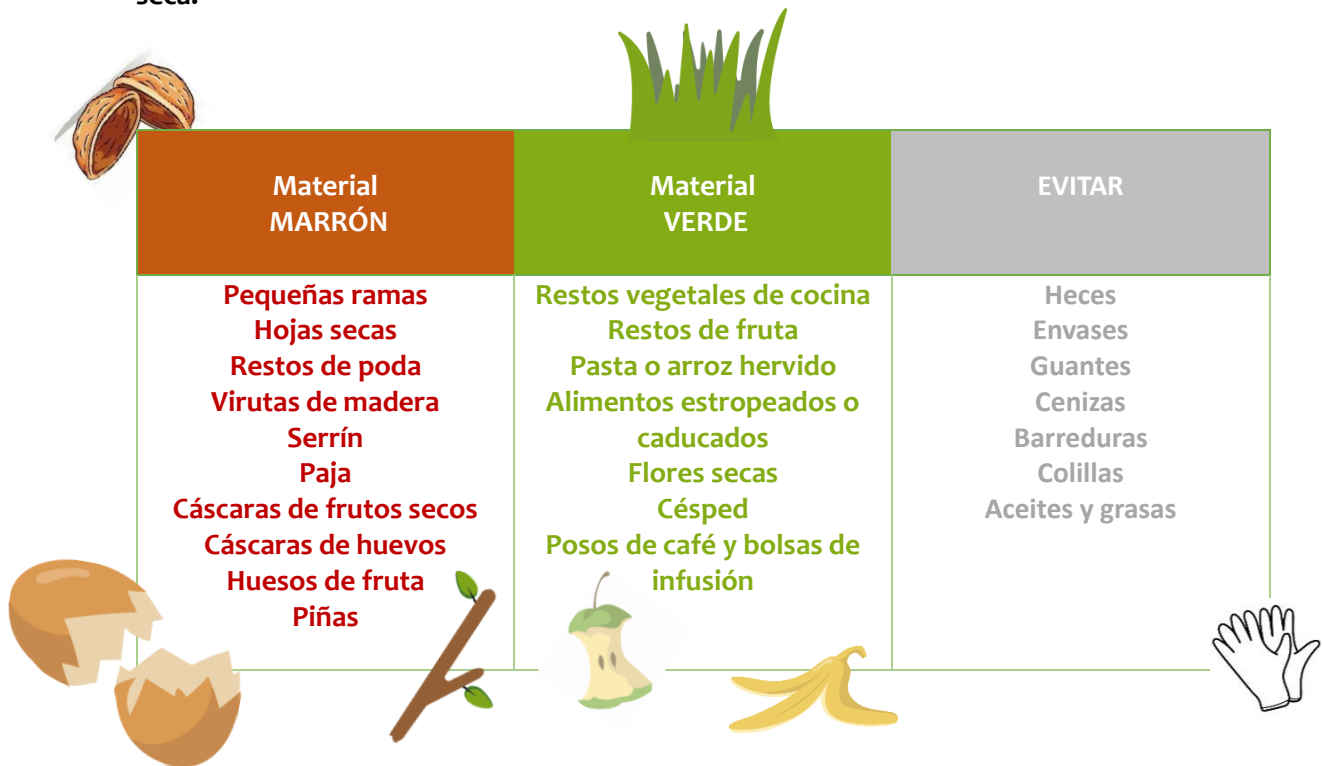
Durante este tiempo se producen reacciones que estabilizan y humifican la materia orgánica.



## 2. MATERIALES

Los materiales susceptibles de ser compostados se dividen en dos grupos: material verde o materia húmeda y material marrón o materia seca.

La proporción recomendada para conseguir una correcta humedad y, por consiguiente, un adecuado proceso de compostaje es de **dos partes de materia húmeda por una de materia seca.**



Material MARRÓN	Material VERDE	EVITAR
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pequeñas ramas</li> <li>Hojas secas</li> <li>Restos de poda</li> <li>Virutas de madera</li> <li>Serrín</li> <li>Paja</li> <li>Cáscaras de frutos secos</li> <li>Cáscaras de huevos</li> <li>Huesos de fruta</li> <li>Piñas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restos vegetales de cocina</li> <li>Restos de fruta</li> <li>Pasta o arroz hervido</li> <li>Alimentos estropeados o caducados</li> <li>Flores secas</li> <li>Césped</li> <li>Posos de café y bolsas de infusión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heces</li> <li>Envases</li> <li>Guantes</li> <li>Cenizas</li> <li>Barreduras</li> <li>Colillas</li> <li>Aceites y grasas</li> </ul>

### 3. FUNCIONAMIENTO DE LA COMPOSTERA

---

Aunque el compost puede hacerse en una pila de restos orgánicos, resulta más práctico, por cuestión de espacio, el uso de una compostera, que será la herramienta principal para realizar el proceso.

La compostera ha de situarse en un lugar de fácil acceso y, a ser posible, resguardada del sol en verano y del frío en invierno.

Para obtener un buen compost, toda la materia introducida debe ser orgánica. Cuanto más triturada esté, más corto será el proceso para la obtención del compost.

En primer lugar, es conveniente introducir un lecho de ramas para permitir la correcta aireación y evitar la compactación. A continuación, se introducirá el resto de los materiales (materiales **MARRONES** y materiales **VERDES**).

Después de cada aporte de residuos, es conveniente voltear la compostera para homogeneizar la mezcla y conseguir la aireación necesaria para continuar el proceso de compostaje. Si se detectara poca humedad después de la homogeneización, se procedería a humedecer la mezcla y a voltear de nuevo.

Es necesario respetar el máximo de llenado, ya que esto va a favorecer la correcta aireación y mezcla de los materiales mediante el volteo.



## 4. PARÁMETROS A CONTROLAR

Es fundamental para el correcto desarrollo del compostaje, realizar un control del proceso a través de la temperatura, aireación y humedad.

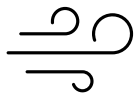
### TEMPERATURA

A medida que avanza el proceso, aumenta la temperatura debido a la actividad de los microorganismos y organismos descomponedores.

Si la temperatura es superior a 65°C, se inhibe la actividad microbiana. En cambio, si la temperatura de la compostera es igual a la temperatura ambiente es recomendable voltear y regar para reactivar el proceso de nuevo.



### AIREACIÓN



El oxígeno es fundamental para que los microorganismos puedan descomponer eficazmente la materia. Si el aporte de aire no es el correcto aparecerán condiciones anaerobias dando lugar a malos olores.

### HUMEDAD

Factor indispensable para los microorganismos. Periódicamente voltearemos la compostera para proporcionar aireación y facilitar el proceso a los microorganismos y organismos descomponedores.

Si la humedad de la pila es elevada, el agua desplaza al oxígeno y, en consecuencia, se produce la putrefacción de la masa. En cambio, si es baja, se produce la disminución de la actividad microbiana y se ralentiza el proceso.



### PRUEBA DEL PUÑO



muy seco



correcto



muy húmedo



## 5. ACCIONES A REALIZAR

---

En el proceso de compostaje se realiza, fundamentalmente, dos acciones: volteos y riegos.

Con el volteo, va a aumentar la aireación y disminuir la humedad y con ello siempre que realicemos esta acción disminuirá la temperatura.

Con el riego, en cambio, disminuye la aireación y aumenta la humedad. El riego se puede realizar aportando agua o material orgánico húmedo. En los primeros instantes después del riego la temperatura disminuirá, pero pasado cierto tiempo, esta aumentará, ya que con el riego estamos reactivando el proceso de compostaje.



## 6. ¿QUÉ ES EL COMPOST?

---

Es un abono natural de elevada calidad obtenido de la práctica del compostaje y le confiere propiedades de estructura y nutrientes al suelo.

## 7. BENEFICIOS DEL COMPOST

---

Mejora la salud y estructura del suelo

Reduce la erosión del suelo

Aumenta la fijación de carbono en el suelo

Estabiliza el pH del suelo



Favorece el drenaje y retención de nutrientes y humedad

Controla y previene enfermedades



SILVOTURISMO MEDITERRANEO S.L.

e-mail: [info@silvoturismo.com](mailto:info@silvoturismo.com)

Tel. 965 376 231