



COMPOSTAR

Guía completa para compostar
en casa

Esta primera guía está dedicada a aprender cómo procesar los residuos compostables. Olvídate de los reciclables; en las guías subsiguientes te mostraremos cómo gestionarlos y reducirlos respectivamente; hasta entonces nos ocuparemos sólo de los compostables



LA RED SIN RESIDUOS

Los residuos compostables se clasifican en:

- Vegetales
- Cárnicos
- Sépticos

Cualquier residuo compostable está en uno de estos tres grupos.
Empecemos con el primero:

A. Residuos vegetales



Residuos que son o se derivan de una planta o árbol, y se compostan para hacer abono.

B. Residuos cárnicos



Residuos duros o blandos de origen animal que se cuecen o procesan para hacer abono o alimento.

C. Residuos sépticos (contaminados)



Residuos de origen vegetal o animal que por sus condiciones bacteriológicas no pueden ser aprovechados ni como abono ni como alimento, pero sí pueden ser compostados.

A. Residuos vegetales

Los residuos vegetales se dividen en dos grupos:

- Material verde o fresco (por su cantidad de agua o humedad)
- Material marrón o seco (ya deshidratado):

Nota: aunque los champiñones no pertenecen al reino vegetal, de todas maneras los incluimos en este listado por ser el grupo en que normalmente se procesan, igual las cáscaras de huevo que puedes recolectar en la nevera y luego licuar y escurrir para añadirlas a los residuos vegetales.

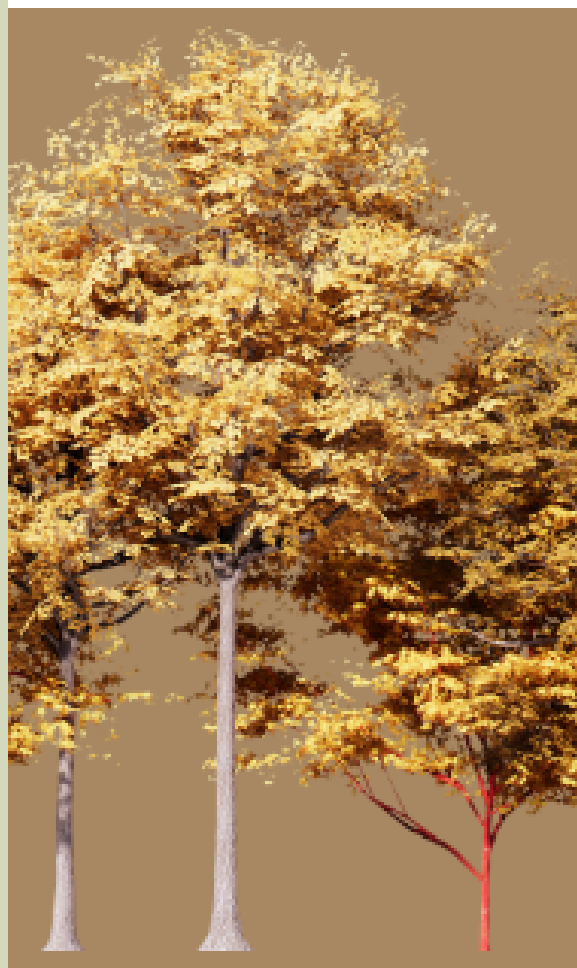


Material verde o fresco

- Frutas
- Hortalizas
- Verduras
- Granos
- Semillas de cualquier tamaño
- Cáscaras y vainas
- Cortes de pasto
- Restos de huerta y jardín
- Hojas de tamal
- Rípios de té o café
- Picantes, aromáticas y especias
- Restos de comida previamente desaguados y desalinizados
- Champiñones crudos o cocidos



LA RED SIN RESIDUOS



Material marrón o seco:

- Hojas secas de los árboles
- Tallos secos
- Cabuya
- Empaques de bocadillo veleño
- Papel sin tintar
- Cartón sin tintar
- Servilletas sin tintar
- Papel de cocina
- Palillos mondadientes
- Aserrín
- Corteza de coco
- Corcho natural



LA RED SIN RESIDUOS

¿Cómo (compostar) convertir tus residuos vegetales en abono?

FASE 1 **PRECOMPOSTAJE** (Para 1 kilo de vegetales al día /7 a la semana)

- Consigue dos recipientes con **tapa hermética**. Uno plástico de 4 litros y otro metálico (Olla lechera) de 15 litros.
- Dispón una cama de aserrín de 3 cm en el fondo de cada uno.
- Mantén el recipiente plástico en tu cocina para ir depositando -bien escurridos- todos los residuos vegetales cortados en trozos de 2 o 3 cms.
- Cada día o cuando el recipiente plástico esté lleno, deposita su contenido en la olla lechera, mezclando los vegetales con tierra y aserrín (más aserrín que tierra).
- Vigila el olor del contenido, si notas que huele mal, mézclalo para airearlo.
- Cuando la olla lechera esté casi llena habrán transcurrido de 8 a 15 días y ella pesará alrededor de 9 kilos.

¡Hora de pasar a la segunda fase!





LA RED SIN RESIDUOS

¿Cómo (*compostar*) convertir tus residuos vegetales en abono?

FASE 2 **COMPOSTAJE** (Para 1 kilo de vegetales al día /7 a la semana)

- Necesitarás un matero de barro de 35 X 35 cm, una base con llantas para transportarlo, hojas secas entorchadas, 5 kg de tierra negra seca, 1 kg de aserrín, un manojo de romero, guantes y tapabocas
- Coloca las hojas secas en el fondo del matero y vierte sobre ellas 4 puñados de tierra y 2 de aserrín
- Coloca luego, una primera y delgada capa de los vegetales precompostados
- Vierte sobre ellos otra capa (3 puñados) de tierra seca, y luego una capa (3 puñados) de aserrín
- Repite el procedimiento en el orden vegetales, tierra, aserrín como si estuvieras haciendo una lasagna hasta casi copar el matero, terminando en una capa de aserrín de 2 cm
- Coloca una última capa de tierra de 4 o 5 cms, y sobre ésta los ramitos de romero o eucalipto
- Ubica el matero en un espacio interior aireado. La sala, un corredor o el baño social, pueden ser lugares perfectos para ubicar tu matero. Si quieres dejarlo fuera, cuida que sea bajo techo donde no le dé el sol directo ni agua lluvia
- Si notas que expide algún olor, échale más tierra seca por encima
- Déjalo quietecito por 30 días

¡Prepárate para el milagro!





LA RED SIN RESIDUOS

¿Cómo (*compostar*) convertir tus residuos vegetales en abono?

FASE 3 **COSECHA**

- Pasados 30 días, vacía el contenido del matero y constata que se ha convertido en tierra (en climas fríos puede tomarse hasta el doble de tiempo).
- Recuerda que la transformación de ciertos frutos como el mango, el aguacate o las tusas de las mazorcas puede tardar un poco más. Así que puedes pasarlas de compostaje en compostaje hasta que alcancen su descomposición final.
- Almacena la tierra resultante en una estopa en un lugar seco y aireado, lejos de la luz solar.
- Déjala madurar por 4 meses más para usarla como abono.
- En caso de que no quieras o no puedas almacenarla, regálala o deposítala en el terraplén más cercano para que alcance su maduración.
- Deja sí un poco de esta tierra para hacer tus próximos compostajes y no tener que conseguir más.

¡Así de fácil es hacer economía circular con tus residuos vegetales!





¿Qué otra cosa puedes añadir a tu compostaje?

- excrementos secos sólo de animales herbívoros (ni perros, ni gatos)
- cabello no tinturado y cortado en gajos pequeños
- uñas sin esmalte



LA RED SIN RESIDUOS



¿Qué debes añadir con precaución? (no añadir más de un 10%)

- Comida cocida ojalá desaguada para quitarle las trazas de sal. Al arroz, el pan y las harinas en general, suele darles durante su transformación un hongo inconveniente para la buena salud del compostaje; así que añádelos en pequeñas cantidades



¿Qué no debes añadir?

- Lácteos
- Cárnicos
- Aceites de ningún tipo
- Grasas animales ni vegetales
- Comida industrial (enlatada o procesada)
- Huevos en ningún estado (excepto las cáscaras licuadas y escurridas)
- Alimentos vinagres
- Comida de mascotas
- Pelo de mascotas
- Excrementos de mascotas o animales carnívoros
- Polvo o restos de barrido

Si no quieres armar tu compostaje en un matero de barro y cuentas con un lote o patio de tierra, puedes hacerlo en un cerco de madera o en un compostador comercial



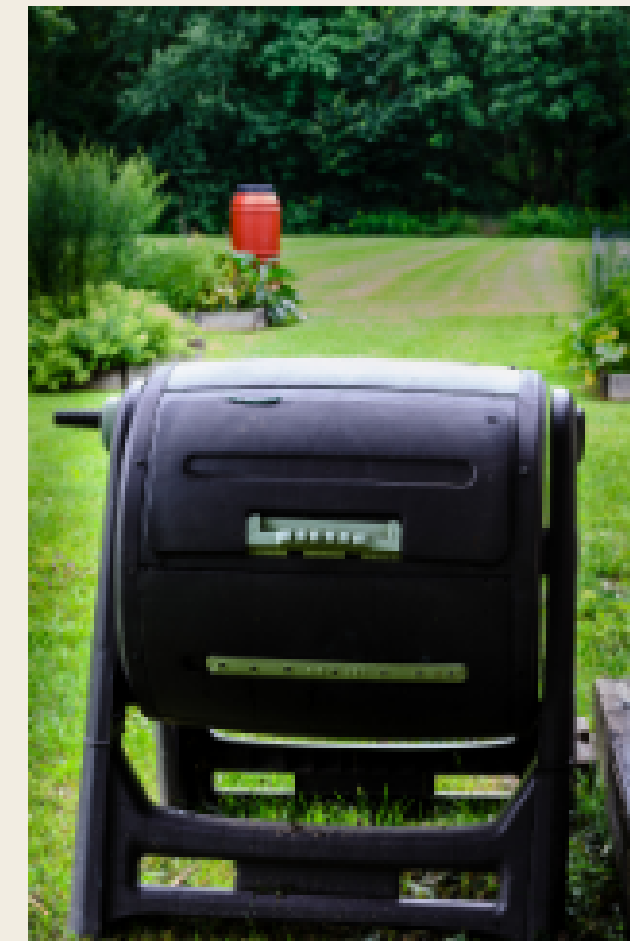
LA RED SIN RESIDUOS



Matero de barro



Cerco de madera



Compostador comercial

En un cerco de madera



LA RED SIN RESIDUOS

- Arma un cuadrilátero de 1 mt² (siguiendo cualquier guía de bricolaje) en guadua o madera, en una esquina de tu patio o en el lugar de tu elección, sin fondo, directamente sobre la tierra o grama.
- Llénalo aproximadamente hasta la mitad con tierra negra u hojas secas, que cumplen la misma función que la tierra.
- Para este compostaje no es necesario que hagas precompostaje (mezclado de los vegetales frescos con tierra y aserrín), pero si los vas a almacenar más de tres días, debes usar refrigerador para evitar olores fétidos.
- Cuando hayas colectado entre 6 y 8 kilos de vegetales, o si lo prefieres cada día, escarba un poco con la pala dentro del cuadrilátero para abrir un espacio lo suficientemente profundo en el que puedas ir depositando tus residuos por capas, mezclándolos minuciosamente con la tierra que acabas de remover; finalmente, cúbrelos con una generosa capa de hojas y/o tierra (sin apretar). No tienes que remojarlos porque el agua lluvia hará la tarea.
- Si se trata de un verano intenso, ayudará que lo rocíes con algún activador de compost como microorganismos eficientes, cerveza del día anterior (fresca no), o simplemente agua. Pregunta por los microorganismos eficientes en cualquier tienda de insumos agrícolas. Estos pueden venir en polvo o en una solución acuosa, por lo que deberás hidratarlos o diluirlos según corresponda.
- Además de su gran facilidad, la otra ventaja del cerco de madera es que no hay cuidado de que vaya a copar pronto su capacidad, porque los microorganismos presentes en la tierra transformarán permanentemente tus residuos, convirtiéndolos en tierra nueva que albergará los próximos residuos.





LA RED SIN RESIDUOS

En un compostador comercial

Si en lugar del cerco de madera prefieres un compostador comercial, recuerda que debes disponer de un patio de grama techado para evitar la lluvia, y absorber eventuales lixiviaciones (goteos).

- Cada fabricante te dará su guía respecto a cómo ensamblarlo y qué cosas poner en él o no, o en qué momento. Para cualquier compostador opera la misma regla de residuos escurridos y picados en trozos de 2 a 3 cm.
- Mantén a mano una reserva de aserrín, tierra y hojas secas que es el material secante que deberás añadir a tu compostaje.
- Puedes añadir los vegetales cada día, por lo que no tendrás que precompostarlos ni guardarlos en tu refrigerador.
- Una vez que lo vacíes, evita lavarlo para que no pierda la microbiota generada, que te servirá de inóculo para el siguiente compostaje.
- La producción de abono orgánico en estos dispositivos puede demorarse unos tres meses, aunque algunos fabricantes usan microorganismos y aditivos que hacen la tarea en menor tiempo, garantizando la calidad sanitaria del compost.
- Entre sus desventajas está su elevado costo y, para aquellos que son ensamblados, el inconveniente de presentar pequeños surcos o hendiduras por los que eventualmente gotean, razón por la que no son recomendables en espacios interiores. Si vives en casa o apartamento, y quieres un compostador comercial, prueba con uno de llave para colectar los lixiviados.
- Cada vez el mercado irá presentando equipos más cualificados, cuya consecución dependerá de tus gustos y tu capacidad económica.





LA RED SIN RESIDUOS

Esperamos que estos tres ejemplos sucintos -compostaje en *materos*, *cerco* y *compostador comercial*- te sirvan para iniciarte en la práctica. Creemos que ponerlo en marcha es tan simple como decidirse a hacerlo, al tiempo que acarrea grandes ventajas para el Planeta o sea para ti y para mí. Por si fuera poco, te ahorra la molestia de visitar el shut de basuras, te sirve de terapia ocupacional a ti o a los adultos mayores, y te ayuda a enseñar lúdicamente a tus hijos a colaborar con las tareas domésticas.

¡Todo son ganancias!

Ya que hemos despachado los residuos vegetales, volvamos a la clasificación inicial de los residuos biodegradables, en donde tenemos en segundo lugar, un tipo muy frecuente de residuos, los **cárnicos**.

B. Residuos cárnicos



LA RED SIN RESIDUOS

Se dividen en tres grupos:

Residuos cárnicos internos

- Huesos
- Cartílagos
- Tendones
- Vísceras
- Venas, etc...



Residuos cárnicos externos

- Piel
- Grasa



Residuos cárnicos queratinosos

- Pico
- Plumas, uñas, escamas y caparazones)





¿Cómo **colectar** los residuos cárnicos?



LA RED SIN RESIDUOS

El día que vayas a despiezar tu pollo (tomaremos como ejemplo el pollo, pero lo mismo puede hacerse con cualquier animal de granja) separa tres bolsas o contenedores:

1. Uno para guardar todos los **cárnicos internos** (huesos, cartílagos, venas o vestigios) duros o blandos del cuerpo interno del animal que no vayas a consumir y que resulten del día del despiece o de los días posteriores en tu mesa o cocina, estén crudos o cocidos; lo que usualmente tirarías a la basura (excepto restos de carne podrida o de mal aspecto, ya te diré que hacer con ella). Esta bolsa o contenedor se llamará en adelante bolsa de desperdicios cárnicos, y deberá permanecer en el congelador.
2. Otro para separar exclusivamente los **cárnicos externos** (la piel y la grasa adherida a ella, empella), que también deberás guardar en tu congelador si no vas a procesarlos inmediatamente.
3. Un tercer contenedor para almacenar los **cárnicos queratinosos** (picos, uñas, plumas, escamas, caparazones, etc...) a temperatura ambiente si no tienen humedad, o refrigerados si están húmedos.

¿Cómo procesar cada uno de estos grupos de residuos?





¿Cómo **procesar** los residuos cárnicos **internos**?



LA RED SIN RESIDUOS

1. Con los huesos, cartílagos y demás, se pueden hacer helados y abono:

- Helados para mascotas: una vez esté llena tu bolsa de desperdicios (deja juntar unos dos kilos, ojalá más, para aprovechar eficientemente la energía) deposita su contenido así congelado previamente enjuagado en la olla pitadora. Llénala de agua hasta cubrirlos, y ponla a pitar por 4 horas a fuego lento después del primer pitazo. Cuando se enfríe, revisa que los huesos estén blandos, llévalos a la licuadora y haz un batido espeso con todo el contenido. Tamiza la mezcla dos veces en un colador de malla fina para evitar cualquier astilla. Congela en moldes; puede servirte como helado para perros o como base para sopas.
- Abono: si esta opción no te resulta atractiva, puedes donarlos a una empresa dedicada a la fabricación de harina de huesos y fertilizantes agroecológicos mineralizadores de la tierra. En este número de contacto pueden darte información al respecto: 3122710414.





¿Cómo **procesar** los residuos cárnicos **externos**?



LA RED SIN RESIDUOS

2. Con la piel y la empella puedes hacer snacks y grasa:

- Chicharrines: pon a freír todos los fragmentos de piel y grasa picados en un sartén antiadherente a fuego lento cerca de 30 min, hasta haber extraído la grasa líquida por completo. Tendrás unos deliciosos chicharrines o piel tostada. Tú eliges si consumirlos o dárselos a tu mascota.
- Grasa: una vez se haya enfriado la grasa resultante de los chicharrines, viértela en un frasco con tapa, y guárdala en el refrigerador o congelador dependiendo de su cantidad y de si la vas a gastar prontamente o no. Puedes usarla en pequeñas cantidades para sofreír o hacer el arroz. Si es mucha, y no encuentras a quien dársela para consumo personal, dónala a una empresa recicladora para ser usada como combustible.





¿Cómo **procesar** los residuos cárnicos **queratinosos**?



LA RED SIN RESIDUOS

3. Con el pico, las plumas, las escamas, etc.... se pueden hacer:

- Productos artesanales como aretes, cuadros, ceniceros o similares
- Pegamento natural y colágeno a partir de las escamas

Pero si ello no es posible para ti, pueden también biodegradarse en un compostaje distinto a los destinados a abono. Este otro tipo de compostaje es el que tenemos reservado para nuestro grupo final: los residuos sépticos.

Por lo pronto, recuerda que:

*¡Es posible despresar todo un pollo sin llevar
un solo gramo a la basura!*



C. Residuos sépticos o contaminantes

Se dividen en tres grupos:



LA RED SIN RESIDUOS

Residuos sépticos baño

- Papeles higiénicos
- Algodones y gasas enjuagadas
- Pelos
- Uñas sin esmalte
- Copitos con vástago de madera o papel



Residuos sépticos hogar

- Garras
- Plumas
- Piedritas
- Barreduras
- Pelo de mascotas
- Periódico amarillento
- Ripio de sacapuntas
- Insectos muertos o desecados
- Sedimento y pelo de los desagües
- Palos de chuzo, helado y copitos de madera
- Servilletas y papelitos con polvo y mugre
- Marquillas y etiquetas de papel engrasadas, sucias o mojadas
- Maquillaje en mal estado sombras, coloretes y polvos
- Fragmentos de tela 100% algodón o lino podridos



Residuos sépticos cocina

- Cárnicos descompuestos
- Escamas, picos, plumas, uñas, etc...
- Restos de queso, mantequilla y gelatina
- Restos de huevo crudo, cocido o frito
- Restos de panadería y galletería
- Comidas rancias, vinagres o quemadas
- Granos, harina y leche en polvo vencida
- Restos de concentrado
- Cajas y bolsas de papel engrasadas



¿Cómo coleccionar los residuos sépticos?

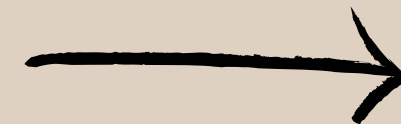


LA RED SIN RESIDUOS

Almacénalos en tres contenedores distintos:

1. Una caneca de baño para depositar todos los residuos biodegradables contaminados con fluidos corporales (papel higiénico, algodones y gasas, copitos de madera, pelos y uñas sin pintar). Evita depositar residuos plásticos o sintéticos como pañitos húmedos, pañales, toallas sanitarias, blisters de pastas, esparadrapos o adhesivos, etc... Estos residuos no pueden compostarse ni reciclarse.
2. Una segunda caneca para depositar todos los residuos biodegradables no comestibles que puedan generar contaminación (polvo, restos de barreduras y residuos de aspiradora sin partículas plásticas, insectos muertos, fragmentos de tela podrida, garras, plumas, pelos, marquillas o etiquetas de papel engrasada o mojadas, etc...) Ubícala debajo del lavadero. Nunca eches en esta caneca ningún papel o servilleta untado de comida.
3. Un tercer contenedor para depositar todos los residuos comestibles descompuestos que no deben ir en un compostaje por razones bacteriológicas (trozos de carne descompuesta, restos de huevo, queso, mantequilla, gelatina, comidas rancias, leche en polvo, granos y harinas vencidas, cajas y bolsas engrasadas de restaurantes, etc...) pero que tampoco deben estar a temperatura ambiente porque podrían atraer animales rastreros. Asigna un recipiente para mantener en tu refrigerador este tipo de residuos cuando se produzcan y no puedas gestionarlos inmediatamente.

Ya pasamos a decirte cómo procesarlos





LA RED SIN RESIDUOS

¿Cómo procesar los residuos sépticos?

El procesamiento de los residuos sépticos tiene todas las características de un compostaje, sólo que por la susceptibilidad de sus componentes a los patógenos, no está destinado a abono. Si llevas restos de barrido o de alimentos proteínicos a tu compostaje de vegetales, al igual que pelo de mascotas o plumas, estarás estimulando el crecimiento de ácaros y bacterias perniciosas que pueden echarlo a perder. Lo mismo podría ocurrir con comidas en alto grado de descomposición, cuyo olor acuse la existencia de un agente contaminante. Todo ello está en posibilidad de alterar la sanidad de tu compostaje. Otro tanto puede decirse de la tinta del periódico viejo o de la que va impresa en las bolsas y cajas de papel y cartón de los restaurantes (no aptas para reciclar por la grasa); se trata de sustancias químicas que pueden alterar su calidad.

Aunque los residuos sépticos se colectan en contenedores separados según el lugar de la casa en el que se originen o bien debido a que algunos requieren refrigeración, **todos** se procesan en el mismo punto (los tres grupos). El despacho de estos residuos se efectúa igualmente usando la tierra como vehículo de conversión, y dependiendo de tu disponibilidad de espacio, puede hacerse de dos maneras: en un **hoyo-basurero** o en un **matero-basurero**.



¿Cómo armar el Hoyo-basurero?

Es la solución apropiada para quienes disponen de un lote o patio de tierra



LA RED SIN RESIDUOS

- Cava un hueco de 80 cm de profundidad y 30 o 40 cm de diámetro, de manera que dispongas de buen espacio para agregar residuos periódicamente durante un cierto tiempo. Reserva la tierra que resulte de la excavación, para tapar tus residuos.
- El orden de llenado va de lo bacteriológicamente más activo (cárnicos o proteínicos) a lo menos activo (polvo o papel).
- Desmenuza todo residuo de origen animal como carne descompuesta, queso, gelatina, huevo o cualquier cosa que huela a proteína (incluido el pan), y úntalo generosamente con ají picante y cal o ceniza a fin de hacerlo repelente e inerte a los posibles animales que rodeen tu jardín.
- Si hay algodones o gasas, enjuágalas bien para evitar que el alcohol o antiséptico con que estén untados estorben la acción de los microorganismos transformadores.
- Agrega de a poco los residuos, y ve empapándolos con una solución al 10% o 20% de microorganismos aptos para degradar la materia orgánica o siguiendo instrucciones del fabricante. Puedes conseguirlos en una tienda de insumos agrícolas o en el contacto: 3122518432 .
- Intercala tierra entre capa y capa y cúbrelos finalmente con una capa gruesa de tierra de 15 cms aprox y hojas secas.
- Adecúale una tapa firme para evitar accidentes personales o que se entrapen animalitos del jardín. No importa si le escurre agua lluvia, el proceso de descomposición se va a llevar a cabo igual que como ocurre en la naturaleza.
- Destina un sector de tu patio, y llena los mismos hoyos alternativamente.
- Por ningún motivo echés residuos no biodegradables como plásticos, siliconas, pilas, pinturas y similares porque estarías contaminando la tierra y los posibles acuíferos situados debajo de ella.

¿Cómo armar el **Matero-basurero**?

Si vives en casa o apartamento, puedes imitar un hoyo-basurero, disponiendo un matero para dicho fin.



LA RED SIN RESIDUOS

- Escoge un matero de barro de las dimensiones que prefieras. Si es grande pueden caberte más residuos, pero el desplazamiento manual de la tierra se hace más difícil. Nuestra recomendación es que sea de las dimensiones del matero usado para compostar (35 x 35cm).
- Llénalo de tierra hasta sus 3/4 partes, y procede a enterrar de a poco en su centro los desechos, sin dejarlos nunca al descubierto.
- Ubícalo en el punto mejor aireado de tu casa o apartamento, donde no den el sol ni el agua directos.
- Asegúrate de que todo residuo de origen animal que deposites en él (leches en polvo, quesos, restos de huevo, gelatinas, mantequillas, etc..)- sea en pequeñísimas cantidades, previamente desmenuzado y/o mezclado generosamente con ceniza y/o ají para garantizar su conversión en el menor tiempo posible y neutralizar olores, evitando así atraer animales rastreros.
- Vigila que el olor del matero-basurero nunca sea diferente al de la tierra. Ese es un indicador importante de su sanidad.
- Remueve su contenido cada tanto para asegurarte de que se está oxigenando, cuidando de no dejar residuos al descubierto.
- Mantén su grado ideal de humedad que es igual a la de cualquier compostaje, con una solución de microorganismos eficientes al 20% Los microorganismos eficientes no sólo son tu arma más poderosa para acelerar y estabilizar la conversión de tus residuos en espacios confinados, sino que son prácticamente imprescindibles en dichos espacios.
- En términos generales, el matero-basurero admite los mismos residuos que el hoyo-basurero, pero en mucha menor cantidad y exceptuando aquellos que puedan generar contaminación en recintos cerrados como papeles higiénicos, excremento de mascotas, grandes cantidades de residuos lácteos o cárnicos descompuestos, o comidas en avanzado estado de putrefacción. Tampoco recomendamos verter en él, pelo de perros o gatos, dado que tardan mucho tiempo en descomponerse y acaban por copar la capacidad del matero.
- Dado que el matero-basurero va a estar en espacios confinados, admite muchos menos residuos y mucho más espaciados que el hoyo-basurero. El refrigerador te será de gran utilidad para almacenar los residuos pendientes y descartarlos de a poco.



LA RED SIN RESIDUOS

Hasta aquí en lo que tiene que ver con los residuos compostables. Esperamos haber tenido el nivel de detalle y minucia para satisfacer tus expectativas de no tener bote de basura. Como dijimos al comienzo, esta es una tarea de coaching ambiental doméstico; así que si en tu propia práctica descubres maneras mejores de gestionar tus residuos biodegradables, por favor, compártelas con todos nosotros. Te estaremos muy agradecidos.

Para cualquier inquietud, pregunta o sugerencia sobre Compostaje regresa al menú principal y da click en la entrada ***Adiós a tu basura;*** en la parte final de la página encontrarás la sección de comentarios.



CONTACTO

Marta Restrepo

Correo electrónico

laredsinresiduos@gmail.com

Celular

314-805-9905

Website

www.laredsinresiduos.com



LA RED SIN RESIDUOS