LA RED SIN RESIDUOS

COMPOSTAR

Guía completa para compostar en casa

Un compostaje es la mezcla de residuos biodegradables en condiciones controladas de aireación, temperatura y humedad para facilitar su conversión en abono por acción de los microorganismos.

LA RED SIN RESIDUOS

¿Qué residuos biodegradables se pueden compostar?

Residuos Vegetales

Residuos Cárnicos

Residuos Sépticos

LA RED SIN RESIDUOS

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, animal o mineral que, por sus condiciones bacteriológicas no deben ser usados como abono ni como alimento, pero sí pueden ser biodegradados

A. Residuos Vegetales: ¿Cómo se clasifican?

FRESCOS

- Restos de frutas, Hortalizas y verduras
- Granos
- Semillas de cualquier tamaño
- Cáscaras y vainas
- Cortes de césped y restos de jardín
- Hojas de tamal
- Ripios de té o café
- aromáticas y especias
- Restos de comida previamente desaguados y desalinizados
- Champiñones (aunque no pertenecen al reino vegetal se consideran material fresco)

SECOS

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

Nota: aunque las cáscaras de huevo no son residuos vegetales, normalmente se compostan con los vegetales, previamente licuadas y escurridas.

LA RED SIN RESIDUOS

FASES DE UN COMPOSTAJE

1

PRECOMPOSTAJE

2

COMPOSTAJE

3

COSECHA

LA RED SIN RESIDUOS

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 formando capas delgadas.
- Mezcla todos los días el contenido de la olla lechera para airearlo. Si huele mal, déjalo destapado 30 min. diariamente hasta que el olor desaparezca.
- 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!

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 que falten 10 cms para copar el matero
- Cubre con una última capa de tierra de 4 o 5 cms, luego otra de aserrín de 2 cm y llena nuevamente con tierra hasta el borde, coloca por último los ramitos de romero
- Ubica el matero en un espacio exterior bajo techo o interior aireado. La sala, un corredor o el baño social, pueden ser lugares adecuados
- Déjalo quietecito por 30 días

¡Prepárate para el milagro!

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 depósitala en el terraplén más cercano para que alcance su maduración; conserva sí un poco 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, etc...)
- Cabello cortado en gajos pequeños
- Uñas sin esmalte
- Comida cocida ojalá desaguada para quitarle las trazas de sal, y en pequeñas cantidades

¿Qué no debes añadir?

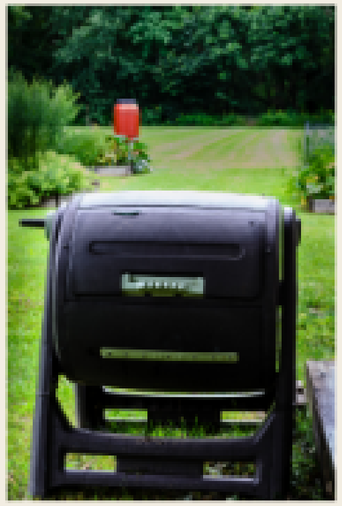
- Cárnicos
- Lácteos
- Aceites de ningún tipo
- Grasas animales ni vegetales
- Comida industrial (enlatada o procesada)
- Huevos en ningún estado (excepto las cáscaras licuadas y escurridas)
- Alimentos vinagres
- Comida de mascotas
- Pelo de mascotas
- Excrementos de mascotas o animales carnívoros
-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

LA RED SIN RESIDUOS

¿Y si no quieres un matero de barro?

Matero de barro

Cerco de madera



Compostador comercial

LA RED SIN RESIDUOS

En un cerco de madera

- 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, 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.

En un compostador comercial

- Los hay de metal y de plástico. 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.

Compostar es tan simple como decidirse a hacerlo, al tiempo que acarrea grandes ventajas para el Planeta o sea para ti y para mí. Además 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!

LA RED SIN RESIDUOS

B. Residuos cárnicos

El segundo tipo de residuos compostables son los cárnicos, que dividiremos 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?

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 que resulten del día del despiece o de los días posteriores en tu mesa o cocina, estén crudos o cocidos, (excepto restos de carne podrida, ya te diré que hacer con ella). Esta bolsa o contenedor 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**?

1. Con los huesos, cartílagos y demás, se puede hacer caldo y abono:

- Caldo: una vez esté llena tu bolsa de desperdicios (deja juntar unos dos o tres kilos para aprovechar eficientemente la energía) deposita su contenido así congelado en la olla pitadora. Llénala de agua hasta cubrirlos, y ponla a pitar por 12 horas a fuego lento después del primer pitazo. Apágala cada tres horas por una hora para aprovechar el calor y encenderla nuevamente por otras tres horas; y así sólo tendrás que encenderla por 9 horas en total. Cuando se enfríe, retira la grasa. El líquido restante se convertirá en una gelatina. Ese es el famoso caldo de huesos, rico en colágeno que puedes congelar porcionado y tomarlo cada día. Los huesos que estarán deshechos, pueden servirte para hacer helados para perros en moldes, o como base para sopas.
- Abono: si esta opción no te resulta atractiva, puedes enterrar los huesos en una matera untados con ají picante para evitar hormigas, o donarlos a una empresa dedicada a la fabricación de harina de huesos y fertilizantes agroecológicos mineralizadores de la tierra. Si estás en el Eje cafetero, en este número de contacto pueden darte información al respecto: 3122710414.

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

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

- Chicharrines: pon a freír todos los fragmentos de piel y grasa en un sartén 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. Puedes usarla en pequeñas cantidades para sofreir. 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**?

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!

LA RED SIN RESIDUOS

C. Residuos sépticos o contaminantes

Se dividen en tres grupos:

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

LA RED SIN RESIDUOS

¿Cómo colectar los residuos sépticos?

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 sintéticos como pañitos húmedos, pañales, toallas sanitarias, esparadrapos, 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 engrasadas 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

¿Cómo procesar los residuos sépticos?

Los residuos sépticos se pueden compostar, sólo que por la susceptibilidad de sus componentes a los patógenos, no se destinan a abono, pues ellos pueden alterar la sanidad de tu compostaje. Lo mismo las tintas del periódico o cajas de cartón en tanto se trata de sustancias químicas.

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. Su despacho 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?

LA RED SIN RESIDUOS

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

- Cava un hueco de 80 cm de profundidad y 30 o 40 cm de diámetro. Reserva la tierra que resulte de la excavación para tapar tus residuos.
- Desmenuza todo residuo de origen animal como carne descompuesta, queso, gelatina, huevo, etc, y úntalos con ají picante y cal o ceniza a fin de hacerlos repelentes a los posibles animales que rodeen tu jardín.
- Si hay algodones o gasas, enjuágalas para evitar que el alcohol o antiséptico con que estén untados estorben la acción de los microorganismos transformadores.
- Agrega de a poco los residuos, empezando con los proteínicos y ve empapándolos con una solución al 10% o 20% de microorganismos eficientes. Puedes conseguirlos en una tienda de insumos agrícolas.
- Intercala tierra entre capa y capa de residuos y cúbrelos finalmente con una capa gruesa de tierra de 15 cms aprox y hojas secas encima.
- Adecúale una tapa firme para evitar accidentes personales o que se entrampen animalitos. No importa si le escurre agua lluvia, el proceso de descomposición se va a llevar a cabo igualmente.
- Destina un sector de tu patio, y llena los mismos hoyos alternativamente luego de 1 o 2 años.
- Por ningún motivo eches 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

- Escoge un matero de barro de las dimensiones del matero usado para compostar (35 x 35cm).
- Llénalo de tierra negra hasta sus 3/4 partes, y procede a enterrar de a poco en su centro los desechos.
- 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, huevo, gelatinas, mantequillas, etc..)- sea en pequeñísimas cantidades, previamente desmenuzado y mezclado generosamente con ceniza y/o ají para neutralizar olores.
- Vigila que el olor del matero-basurero nunca sea diferente al de la tierra.
- 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%
- 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, cárnicos descompuestos, o comidas en avanzado estado de putrefacción. Tampoco recomendamos verter en él pelo de perros o gatos, dado que 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.

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.