

LOMBRICULTURA



TALLER DE ECOLOGÍA
2019

La lombricultura es la cría masiva, sistemática y controlada de Lombrices Rojas o Californianas, que a través de procesos metabólicos producen el humus, el cual es considerado el mejor abono orgánico que existe.

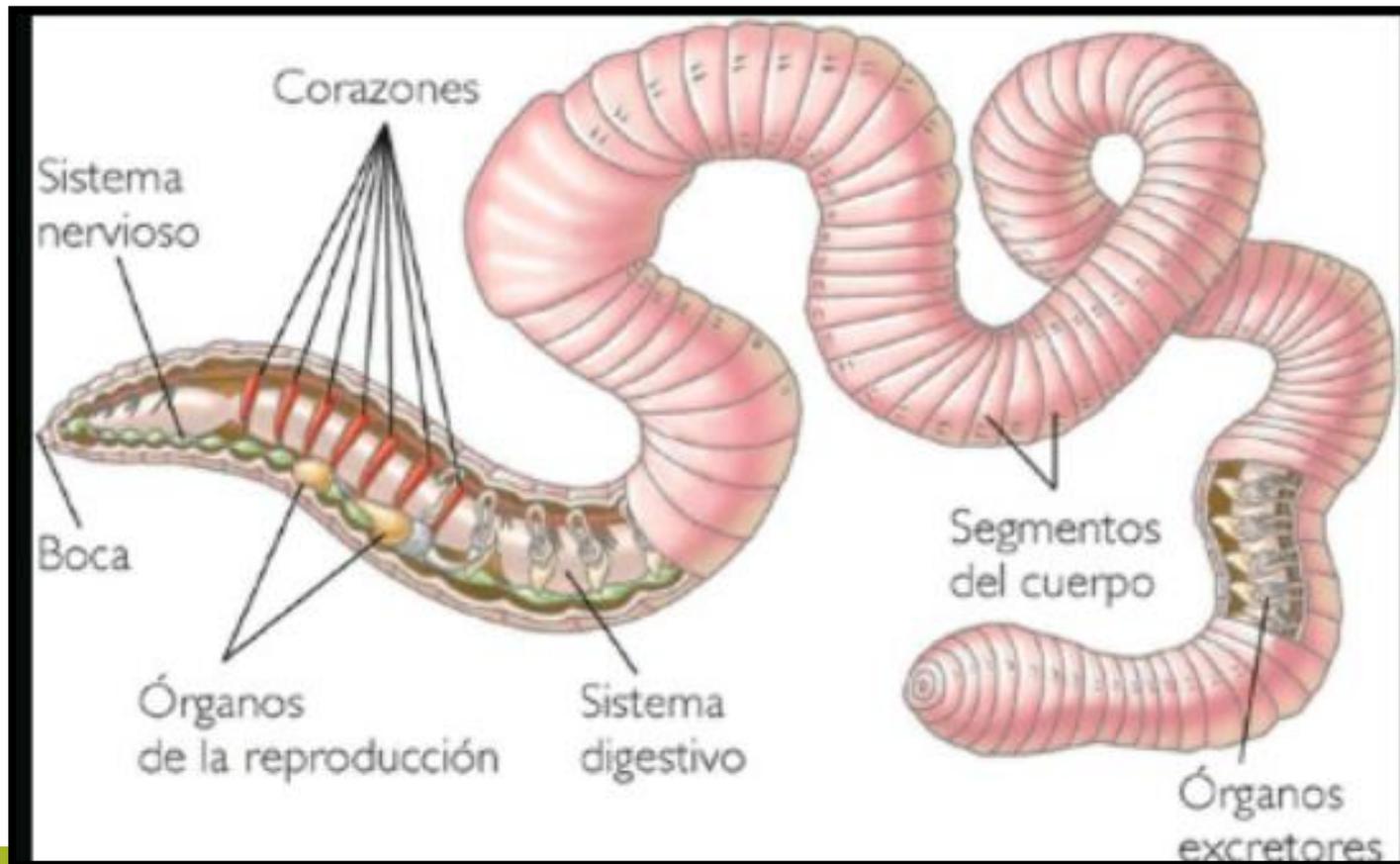


Este humus es básicamente el conjunto de excrementos o heces de las lombrices, que a diferencia de otros, tiene la misma apariencia y olor a tierra negra fresca.



Características de la lombriz californiana:

- Respira por medio de su piel.
- Mide entre 6 y 8 cm, aunque hay algunos ejemplares que pueden llegar a medir 12 cm de largo y entre 3 y 5 mm de diámetro.
- Puede alcanzar un peso entre 0.8 y 1.4 gramos.
- No soporta la luz solar, si se le expone muere en pocos minutos.
- Vive 1 a 4 años en cautiverio.



Alimentación

El alimento que consumen es materia orgánica como frutas, verduras, cáscaras de huevos, tapándolo siempre con un poco de tierra o aserrín para evitar temperaturas elevadas, generadas durante el proceso de fermentación (hasta 75° C), que podrían matar las lombrices.



Ciclo de la lombriz





Caja criadero de lombrices rojas en la escuela Héroes de Chile

Obtención de alimentos orgánicos para las lombrices.



Los invitamos a visitar el huerto de nuestra escuela y a nuestras lombrices rojas...



También los invitamos a colaborar en el buen uso de los basureros ecológicos.



También los invitamos a observar el siguiente video:



¿Quieres conocer las lombrices
rojas?



LOMBRIZROJA.ES