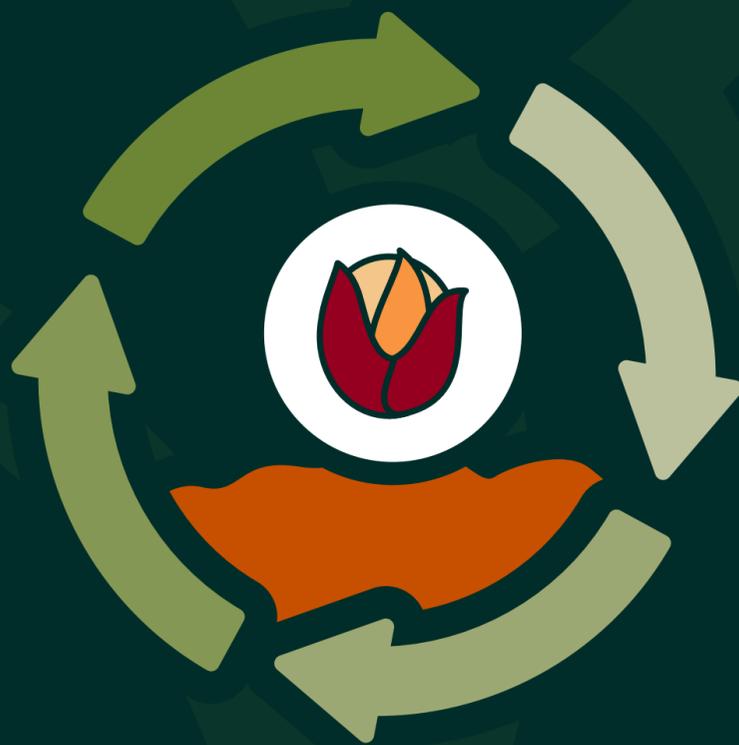




ANACAFÉ
GUATEMALA

COMPOSTAJE DE LA PULPA DE CAFÉ

Transformando Residuos en Recursos

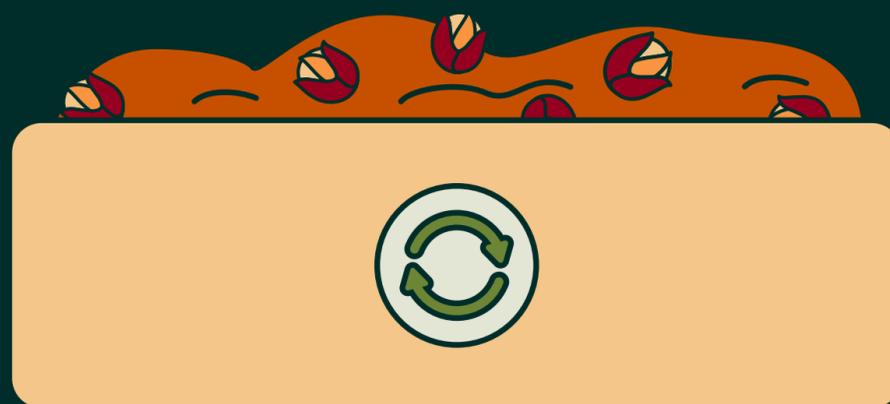


LA PULPA DEL CAFÉ

- Representa alrededor del **40% del peso del fruto** de café arábica.
- Contiene nutrientes esenciales como nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio y azufre. Además de una alta carga de microorganismos benéficos.

IMPORTANCIA DEL COMPOSTAJE DE LA PULPA

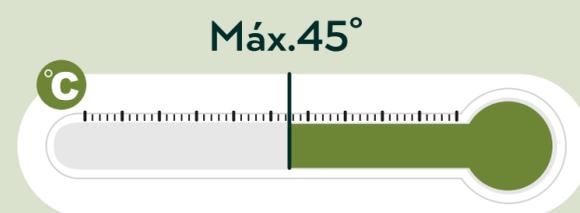
- Evita problemas ambientales como malos olores y la proliferación de plagas.
- Transforma un residuo en un abono orgánico rico en nutrientes y microorganismos beneficiosos para el suelo.



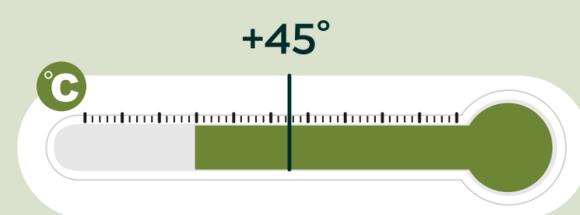
ANACAFÉ
GUATEMALA

PROCESO DE COMPOSTAJE

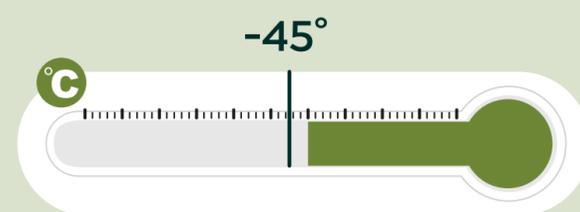
- 1 Fase Mesófila Inicial:** temperatura ambiente hasta 45°C ; dura entre 2 y 8 días.



- 2 Fase Termófila:** temperaturas superiores a 45°C , alcanzando los 71°C ; descomposición rápida de materia orgánica; duración variable.



- 3 Fase de Enfriamiento:** temperatura descende por debajo de 45°C ; estabilización del compost.



- 4 Fase de Maduración:** formación de ácidos húmicos y fúlvicos; compost listo para su uso.



Factores clave para el compostaje exitoso

- **Mezcla balanceada:** relación carbono/nitrógeno (C/N) entre 25:1 y 30:1.
 - **Aireación adecuada:** muy importante los volteos periódicos (2 veces por semana) para mantener condiciones aeróbicas. Sin oxígeno el proceso de compostaje se detiene y se corre el riesgo de sufrir podredumbre.
 - **Control de humedad:** mantener la humedad al 60%, óptima para la actividad microbiana.
-

Materiales complementarios a la pulpa para el compostaje

- **Fuentes de carbono**
 - Rastrojos de maíz, paja, cascarilla de café.
- **Fuentes de nitrógeno**
 - Estiércol fresco, pasto verde, mucílago de café.

