



CURSO DE LOMBRICULTURA PROFESIONAL

lombrimadrid



“Todos los secretos del humus de lombriz”

**MONTA UNA EXPLOTACIÓN PASO A PASO
TEORÍA Y PRÁCTICA**

CURSO LOMBRICULTURA PROFESIONAL

TEORÍA Y PRÁCTICA

MONTA UNA EXPLOTACIÓN PASO A PASO (Todos los secretos del humus de lombriz)



A QUIÉN VA DIRIGIDO

- **PARTICULARES:** que desean crear su propio humus de lombriz, para abonar su jardín, huerto, etc.
- **EMPRENDEDORES:** Que quieran formarse un futuro en el mundo de la lombricultura de forma profesional, para crear un negocio en alza.
- **EMPRESARIOS:** Que estén pensando en diversificar sus fuentes de ingresos con otros negocios.
- **AGRICULTORES:** Que quieran saber cómo aprovechar el humus de lombriz, producirlo por su cuenta con el consiguiente ahorro o incluso montar un negocio extra.
- **GANADEROS:** Que quieran aprovechar sus explotaciones al máximo utilizando sus excedentes para la creación del humus de lombriz multiplicando sus ingresos.

PORQUE HACER ESTE CURSO



El humus de lombriz, debido a su excepcional capacidad fertilizante, descontaminadora y reparadora de los suelos, es el producto con más futuro en el mundo de la agricultura y la jardinería.

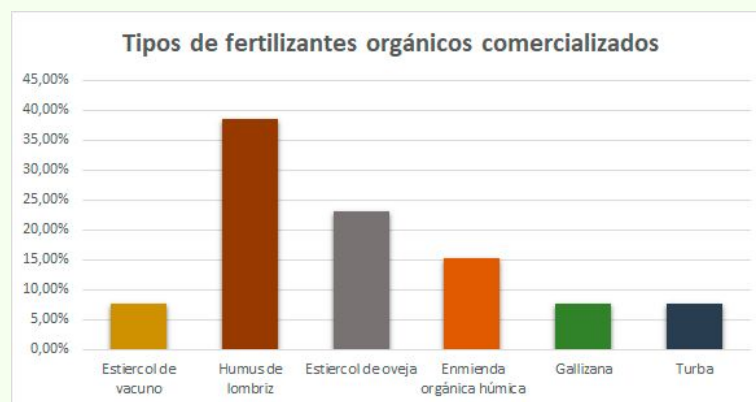
1. **MERCADO EN ALZA:** Para poder abarcar la ingente demanda que se va generando progresivamente, tanto en el mundo de la agricultura como en el de la jardinería, harán falta miles de explotaciones de lombricultura en nuestro país.
2. **AHORRO MUCHO TIEMPO:** Ahorrarás mucho tiempo ya que el curso te va a proporcionar todos los conocimientos necesarios para desarrollar esta actividad.
3. **AHORRO DE DINERO:** Un proceso industrial se basa en la eficacia. El curso te dará todas las pautas exactas para que no tengas que gastar de más en cada proceso y poder tomar las decisiones adecuadas en cada caso.
4. **IMPARTIDO POR PROFESIONALES:** Aprende esta maravillosa profesión de la mano de Lombrimadrid-Nostoc Biotechnologies, la mayor empresa de lombricultura y productos ecológicos de España. Este curso es teórico y práctico. La práctica es fundamental en cualquier aprendizaje. Conocemos la lombricultura en profundidad desde hace más de 15 años, habiendo realizado multitud de trabajos de investigación, en colaboración con prestigiosas universidades.
5. **TÉCNICAS PROFESIONALES:** Conoce los secretos que nadie más podrá enseñarte, que te garantizarán el éxito en tu emprendimiento.
6. **SERVICIO APOYO ILIMITADO:** Una vez terminado el curso, podrás contactar con nosotros, para aclararte cualquier duda que pudiese surgir en el futuro.
7. **RECONOCIMIENTO:** Conviértete en un verdadero profesional de la lombricultura.

ESPECIAL EMPRENDEDORES MONTAJE EXPLOTACIONES



El mayor conocimiento por parte del sector de las magníficas propiedades del humus de lombriz, está provocando una fuerte demanda de este producto que en muchos casos está teniendo una gran escasez de mercado.

Como dato importante decir que casi el 40% de los consumidores materia orgánica prefieren el humus de lombriz, frente a otros abonos.



Lombrimadrid por su dilatada experiencia a lo largo de más de 15 años tiene una gran demanda en la creación de explotaciones de humus de lombriz.

Si tu eres una persona con visión y que está buscando una estabilidad de futuro, pensando en introducirte en este magnífico sector, queremos tener una especial atención contigo.

Si después del curso decides montar una explotación profesional, a través de nuestra consultoría, y recursos obtendrás asesoramiento desde el inicio y durante todo el proceso para que la producción tenga las máximas garantías.

Como apoyo adicional, los alumnos que decidan montar una explotación profesional bajo nuestras directrices se les descontará el importe del curso.

TEMARIO DEL CURSO

PARTE TEÓRICA

Se desarrollará en sábado de 10:00 a 18:00 horas en nuestras instalaciones de Madrid (Calle María Pedraza, 30).

MÓDULO 1. HISTORIA, CARACTERÍSTICAS Y RESULTADOS

1. **Concepto e historia** de la lombricultura
2. **Lombriz Eisenia Foetida** (Californiana). Fisionomía, reproducción, crecimiento.
3. **El humus de lombriz**. Características, dosificaciones, etc.
4. **Valores nutritivos** de los alimentos creados con humus de lombriz, frente a los valores de los químicos.
5. **Resultados** del uso del humus de lombriz en la agricultura. Casos reales.

MÓDULO 2. SELECCIÓN Y PREPARACIÓN

6. **Necesidades básicas** para el desarrollo de la lombricultura. Terreno, agua, maquinaria, etc.
7. **Técnicas y sistemas de alimentación** para cría y producción.
8. **Tipos de estiércoles** y otros materiales. Pros y contras de cada material.
9. **El pre-compostaje** de los alimentos a suministrar. Técnicas.
10. **Comprensión** de los **ratios carbono-nitrógeno** durante el compostaje.
11. **Cría y producción**. Fases del proyecto.
12. **La aireación**. El bedding
13. **Las pilas**. Formación.
14. **Ratios y requerimientos** óptimos.
15. **Sistema de riego**. Tipos, ventajas y precios.

MÓDULO 3. PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y LEGALIDAD

16. **Problemas** que pueden plantearse y sus soluciones.
17. **Plagas** posibles y su erradicación.
18. **Alimentación** de las camas.
19. **Recogida** del humus y **separación** de lombrices.
20. **Registros**: Inscripción en el registro de fertilizantes. Analítica.
21. **La lombriz como alimento animal**. Proceso de separación.
22. **Comercialización** del producto final. Tipos de clientes.

PARTE PRÁCTICA

MÓDULO 4. VISITA A EXPLOTACIÓN

El día siguiente al curso teórico nos reuniremos a las 11:00 de la mañana en una explotación que opera bajo nuestras directrices, ubicada en Extremadura a 170 kms. de Madrid en la que se amplían los conceptos aprendidos. La dirección exacta se proporciona una vez confirmada la plaza para que podáis organizaros el viaje.



FECHA DEL CURSO

22-23 Junio de 2019

- ❖ **TEORÍA:** sábado en horario de 10:00 h - 18:00 h
- ❖ **EXPLOTACIÓN:** domingo en horario de 11:00 h - 13:30 h

PRECIO DEL CURSO

Desde 29 Mayo 280€ acompañante 160€	Hasta 10 Junio 350€ acompañante 175€	Desde 17 Junio 550€ acompañante 250€
--	---	---

Los precios no incluyen I.V.A.

SOLO 14 PLAZAS (Solo 2 para acompañantes)

t
t

t

QUÉ INCLUYE EL PRECIO DEL CURSO:

MATRICULA.

GRUPOS: Los grupos no excederán de 15 personas, para poder atender convenientemente a cada uno de los participantes en sus dudas.

MATERIALES: Se proveerá de todos materiales necesarios para la realización del curso.

SOPORTE ILIMITADO: Una vez terminado el curso, podrás contactar con nosotros, para aclarar cualquier duda que pudiera surgir en el futuro.

OTRAS VENTAJAS DE NUESTRO CURSO:

PROVEEDOR OFICIAL LOMBRIMADRID: Los alumnos que decidan montar una explotación profesional bajo nuestro sistema y tutelada por nosotros, podrán utilizar nuestra marca como sello de calidad para potenciar su venta y podrán ser proveedores oficiales de nuestra red.

