

## CONTENIDO

CONTENIDO .....	3
INTRODUCCIÓN .....	5
JUSTIFICACIÓN .....	7
OBJETIVO GENERAL .....	8
OBJETIVOS ESPECIFICOS .....	8
1. ANTECEDENTES .....	8
2. CONTEXTO .....	10
2.1. Vermicultura.....	12
2.2. Referentes .....	14
3. COMPROBACIÓN.....	15
3.1. Tabla de medición de la producción de residuos orgánicos de cocina.....	16
3.2. Resultados.....	17
3.3. Apoyo de Expertos .....	19
4. ESTRUCTURACIÓN DEL PROYECTO .....	19
4.1. Esquema Básico.....	19
4.2. Esquema Básico Desagregado.....	21
4.3. Recolección y análisis de datos, para perfeccionamiento de prototipo.....	22
4.4. Hipótesis .....	27
4.5. Etapa de producción de una empresa de lombricompuestos .....	27
4.6. Comprobación Experimental 1 .....	29
4.6.1. Recursos principales para el comprobante experimental1.....	29
4.6.2. Procedimientos adaptables al lombricompuesto domestico.....	29
5. INFOGRAFÍA.....	32
6. APLICACIÓN AL ENTORNO DOMESTICO .....	33
7. BIODIGESTOR.....	35
7.1. Las 4 etapas del biodigestor .....	35
8. COMPROBACIÓN EXPERIMENTAL 2 .....	37
8.1. Recursos principales para el comprobante experimental 2.....	37
8.2. Procedimientos adaptables al lombricompuesto domestico.....	37
Cascara de granadilla ( <i>residuo de corteza dura y sin porosidad</i> ).....	38
9. BOCETACIÓN DEL DISPOSITIVO .....	41
ANEXOS.....	46
Bibliografía .....	62