

- Una vez hechos todos los pasos anteriores se procede a llenar el cajón con los materiales en el mismo orden.
- Tres a cuatro semanas después del llenado del cajón, se hace el volteo del compostaje, para airear todo el material, lo que favorecerá un nuevo incremento en actividad bacteriana y en temperatura. Desde este momento podemos empezar a reciclar, tomando parte de este compostaje como cobertura de aves muertas en otro cajón, de esta forma se hace innecesaria llevar gallinaza al Compostaje.
- Luego de 3 - 4 ciclos, y por efecto de la evaporación será notoria la reducción en volumen del producto final en 25 - 30 %.

Bajas temperaturas afectan negativamente el proceso, la temperatura mínima será de 65 °C. La temperatura se incrementará rápidamente llegando a los 60 - 70 °C. , entre 5 - 10 días después de empezar la descomposición de los cadáveres.

Se requiere un rango de Humedad de 40 - 60%. Ideal del 55%. Si falta humedad el proceso se hace lento. De ser necesario se rociara agua, para incrementarla y acelerar la actividad bacteriana.

Exceso de humedad causará putrefacción y malos olores, deteniéndose el proceso de descomposición. En este caso se debe mezclar suficiente materia seca para reiniciar el proceso. Temperaturas por debajo de 46°C, dan origen a larvas de moscas. Temperaturas por debajo de 54°C, permiten la sobrevivencia de virus y bacterias patógenas.

Por ser el Compostaje un sistema viable para eliminación de cadáveres, es importante que se produzca la total inactivación de microorganismos, previo a su uso como abono orgánico, y además eliminando totalmente el riesgo de contaminación por clostridiumsp, para su uso como suplemento alimenticio.

Actualmente, el proyecto funciona con 15 módulos de procesamiento de compost avícola en los valles cruceños, Mairana y Samaipata. La intención es seguir buscando promotores (productores avícolas interesados en brindar su terreno para la implementación de los módulos) e ir incrementando 15 módulos progresivamente cada año durante los cuatro años venideros.

La Dirección de Sanidad Agroalimentaria del Gobierno Departamental Autónomo de Santa Cruz, está realizando Convenios con los Municipios del Departamento de Santa Cruz, principalmente en las áreas donde existe una gran concentración avícola comercial, para poder replicar en sus jurisdicciones esta experiencia que contribuye a tener una alternativa más para preservar la Sanidad Aviar y el Medio Ambiente.