PASOS PARA LA ELABORACIÓN DEL BOCASHI

Paso No.1

Picar los rastrojos verdes y secos en trozos de 2 a 3 centímetros.

Paso No.2

Se procede a tender los materiales sobre el suelo, y se mezclan sin ningún orden, hasta lograr una textura homogénea. La altura de la abonera no debe ser superior a los 50 CMS. El proceso de preparación y mezcla de los materiales, se realiza en forma ágil, la miel se prepara en forma de aguamiel, y se le aplica poco a poco de manera que quede bien distribuida por toda la abonera.

La levadura de pan se espolvorea, sobre los materiales que se van agregando al abono en pequeñas cantidades.

Se utiliza abono ya fermentado, u hojarasca de una zona boscosa, con esto se pretende incorporar las bacterias que se encargarán de realizar el proceso de fermentación de la abonera.

Los materiales se deben mezclar en la siguiente proporción: 60% de materiales secos y 40% de materiales húmedos.

Para preparar 100 kg de bocashi se necesitará:

10 kg de estiércol (bovino, gallinaza)
10 kg de cascaras (café, plátano, papa, yuca) etc
10 kg de tierra abonada
10 kg de hojas preferiblemente de fuentes de leguminosas (matarratón, frijol)
20 kg de residuos de cosecha
20 kg de hojas secas
80 gr de levadura
5 kg de melaza
Agua para brindar humedad (Realizar prueba de puño)

Es importante determinar la cantidad de materiales verdes en comparación con los materiales secos, ya que de ello depende la cantidad de humedad que tendrá la abonera, si lleva muchos materiales secos se necesitará incorporar más agua, si lleva muchos materiales verdes, no se necesitará incorporar más agua, si lleva muchos materiales, no se necesitará agua. La humedad que aportan los materiales influye sobre la regulación de la temperatura, la que puede afectar el desarrollo de las bacterias que realizan el proceso de fermentación del abono.

La cantidad de agua a utilizar Depende de los materiales usados, cuidando que ésta no se aplique en exceso (al tomar una porción de material y apretarla con la mano, no debe escurrir agua), si esto sucede deben agregarse más materiales secos.

Paso No.3

Luego de terminada la abonera, se debe realizar el primer volteo, tratando que el material de encima quede abajo y el de abajo quede encima.

Recomendaciones

a) En la preparación del abono se debe evitar la penetración de los rayos solares, y del agua lluvia, por lo que se recomienda hacerlo bajo techo y si es posible en piso de cemento, lo que nos facilita el volteo de los materiales. Si esto no es posible, se debe compactar el suelo lo mejor posible, evitando que este se humedezca, todo esto ayuda a producir abono de mejor calidad.

b) Se deben voltear los materiales 2 ó 3 veces al día, esto permite regular la temperatura, la cual no debe de excederse de 45° C. Una forma práctica de verificar la temperatura es introduciendo un machete dentro de los materiales durante 5 minutos, al sacarlo se toca con la mano, si quema tiene demasiado calor y será necesario voltearlo inmediatamente, en caso contrario (demasiado frío), será necesario colocar los materiales a una altura promedio de 70 centímetros, con la finalidad de aumentar la temperatura. Con una aireación de dos o tres veces al día podemos obtener un abono maduro en cuestión de 7 días, y a los 8 días ya está frío.

c) Utilizar plástico para proteger la abonera de la lluvia y el sol, cuando se ha elaborado fuera de techo, si se elaboró bajo techo, este no será necesario

d) Se debe tener cuidado de no aplicar más agua una vez iniciado el proceso de fermentación. Este abono puede almacenarse hasta 6 meses lejos de la humedad y el sol.

e) Se debe tener cuidado durante la aplicación que el abono no quede en contacto directo con la raíz o el tallo de las plantas, porque puede causarle quemaduras, (debe quedar a 10 a 15 centímetros del tallo y mezclado con la tierra).

f) La utilización del bocashi, debe realizarse acompañada de obras de conservación de suelos, (Encamado, terrazas individuales, barreras vivas y muertas, acequias de ladera) para evitar que el agua de las lluvias arrastre el abono, con lo cual se pierde el esfuerzo realizado