

El contenido de este artículo fue elaborado por Fabiola Sepúlveda S./ INIA La Platina y M. Cecilia Céspedes L./ INIA Quilamapu y fue revisado y reeditado por Portalfruticola.com

El Bocashi, es un abono orgánico que se obtiene de la descomposición de residuos vegetales y animales en presencia de aire, donde se emplean ciertos materiales que permiten acelerar el proceso. El bocashi aporta muchos nutrientes necesarios para estimular el crecimiento y desarrollo de los cultivos. Al igual que el compost tiene un efecto progresivo y acumulativo, mejorando poco a poco la fertilidad y vida del suelo, otorgando mayor retención de humedad y plantas más sanas con mayor producción.

MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE BOCASHI

Insumo	Cantidad
Guano maduro	40 kg
Tierra común	40 kg
Afrechillo o harinilla.	20 kg
Yogurt	1 litro
Levadura seca	20 g
Miel o melaza	1/2 Taza

PREPARACIÓN DEL BOCASHI

Día 1

- Mezclar bien la tierra, el guano y el afrecho o harinilla o cascarilla de arroz.
- Diluir en 20 litros de agua la miel o melaza, el yogurt y la levadura.
- Con este líquido, mojar la mezcla mientras se revuelve.
- Agregar un poco más de agua, hasta que quede con humedad adecuada de tal forma que al apretar una porción de la mezcla no gotee y mantenga la forma.
- Si la humedad no es suficiente, se debe seguir agregando agua como lluvia y revolver.
- Dejar el montón como un volcán y tapar con plásticos.
- Revolver 2 a 3 veces al día para oxigenar la mezcla y bajar la temperatura.

Día 2 -3

- Se debe revolver 3 veces al día, mantener una altura de 30 cm y tapar con plástico o sacos.
- Al segundo día, el olor será similar a la levadura.

Día 4

- Se debe revolver 3 veces al día, disminuir la altura de la pila a 15 cm, y no es necesario cubrirla.



Día 5-6

- Se debe revolver a lo menos 2 veces al día, manteniendo una altura de no más de 15 cm y dejar al aire libre.

Día 7

- Se debe extender el preparado, de manera que pierda algo de humedad, a unos 10 cm de altura.
- La temperatura debe ser baja y la mezcla ha tomado un color gris parejo.

También se pueden agregar pequeñas cantidades de cáscaras de huevo molidas, carbón molido o cenizas.

APORTE DE CADA MATERIA PRIMA

Materias primas	Aporte
Suelo	Constituye el cuerpo principal que aporta microorganismos, por lo que debe ser de buena calidad.
Harinilla o afrechillo	Es materia orgánica que aporta energía.
Estiércol	Es un sustrato con nutrientes rápidamente disponibles para los microorganismos que acelera el proceso de fermentación.
Miel o melaza	Portadora de energía y acelera el proceso de fermentación. Se puede reemplazar por chancaca o azúcar.
Levadura	Es el microorganismo que inicia la fermentación.
Yogurt.	Contiene proteínas y es caldo de cultivo para microorganismos que aceleran el proceso.

ENVASADO Y ALMACENAJE.

- Cuando está terminado se recomienda:
- Almacenar en sacos, sin mucha humedad.
- Guardar bajo sombra, en un lugar seco y ventilado.
- Usar antes de 3 meses de finalizada su elaboración.

APLICACIÓN Y DOSIS.

- Aplicar en dosis de un kilo por metro cuadrado aproximadamente.
- Se puede aplicar directamente en los camellones, cama alta, surcos de siembra, maceteros y fuentes árboles frutales ya establecidos.
- Aplicar 15 días antes de la siembra o trasplante.
- Se puede utilizar en mezcla con suelo, como sustrato al hacer almácigos.



VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA.

- Aporta materia orgánica al suelo.
- Incrementa la cantidad de microorganismos y su actividad en el suelo.
- Mejora la porosidad del suelo, la retención de humedad, la infiltración de agua, la aireación y la penetración de las raíces.
- Es un abono que suple en forma rápida las deficiencias nutricionales de las plantas.

- Transfiere a las plantas resistencia a enfermedades
- Más rápido de elaborar que otros biofertilizantes.
- Es sencillo de preparar y ocupa poco espacio.
- Los materiales requeridos para su elaboración son de bajo costo.
- Puede significar una fuente adicional de ingresos.

Fuente: www.inia.cl

www.portalfruticola.com