

## Factores a considerar

**Temperatura** superior a 50 ° C en el inicio

**La humedad** 60 %

**La aireación** concentración de 6 a 10% de oxígeno

**El tamaño** Las partículas de los ingredientes de deben mezclar partículas pequeñas y medianas

**El Ph** 6 a 7.5.



## Modo de empleo

Para hortalizas de hoja (lechuga, acelga, espinaca, etc.)	80% a 90% de tierra + 10% a 20% de bocashi
Para hortalizas de cabeza (coliflor, brócoli, etc.)	60% a 70% de tierra + 30% a 40% de bocashi

## En el trasplante

-Abonado directo en la base del hoyo, cubriendo el abono con un poco de tierra para impedir el contacto directo de la raíz con la plántula.

-Abonado a los lados de la planta para estimular el crecimiento de las raíces (también se puede hacer para una segunda y tercera abonada). Para hortalizas de ciclo corto basta una sola abonada.

## Ventajas

- ⇒ Se mantiene un mayor contenido energético de la materia orgánica.
- ⇒ Suministra nutrientes esenciales para las plantas
- ⇒ El volumen producido se puede adaptar a las necesidades.
- ⇒ No causa problemas en el almacenamiento y transporte
- ⇒ Ayuda en la formación de la estructura del suelo.
- ⇒ Desactivación de agentes patogénicos, muchos de ellos perjudiciales en los cultivos como causantes de enfermedades.
- ⇒ El producto se elabora en un periodo relativamente corto (dependiendo del ambiente en 12 a 24 días).
- ⇒ El producto permite ser utilizado inmediatamente después de la preparación.
- ⇒ Bajo costo de producción.



**Grupo Mesófilo A. C.**  
**Pino Suárez 205, Col. Centro**  
**Oaxaca de Juárez, Oaxaca**  
**C. P. 68000 Tel/Fax: 951 5162835**

<http://www.grupomesofilo.org>



**BOCASHI**



**Historia del Bocashi:** es un biofertilizante de origen Japonés. Bocashi significa abono fermentado, su elaboración se basa en procesos de descomposición aeróbica (fermentación sólida) de los residuos orgánicos y temperaturas controladas orgánicos a través de poblaciones de microorganismos existentes en los propios residuos, que en condiciones favorables producen un material parcialmente estable de lenta descomposición.



## Procedimiento

Preparación en dos etapas

La primera etapa es la fermentación de los componentes del abono cuando la temperatura puede alcanzar hasta 70-75° C por el incremento de la actividad microbiana.

La segunda etapa es el momento cuando el abono pasa a un proceso de estabilización y solamente sobresalen los materiales que presentan mayor dificultad para degradarse a corto plazo para luego llegar a su estado ideal para su inmediata utilización.

## Modo de prepararse:

Se pican los ingredientes necesarios, se escoge un lugar protegido del sol y lluvia, cerca de una toma de agua. Si no se cuenta con el lugar, el bocashi ya preparado deberá taparse. Así mismo, se debe trabajar sobre un terreno

plano de tierra firme o cementado.

1.- Se coloca por capas los ingredientes en el siguiente orden:



2.- La melaza o piloncillo disuelto en agua tibia.

Se diluye en el agua que se va utilizando.

AGUA CON MELAZA  
O PILONCILLO DISUELTO



3.- El agua se aplica uniformemente mientras se va haciendo la mezcla de todos los ingredientes y solamente la necesaria. Preferiblemente aplicar con una regadera para una mejor distribución de la humedad.

Hacer la prueba del puño para checar la humedad de la mezcla.



4.- Se recomienda darle 2 ó 3 vueltas a toda la mezcla o las necesarias hasta que quede uniforme.



5.- Una vez mezclada, se extiende hasta que quede de una altura de 50 cm. máximo. En lugares muy fríos se recomienda inicialmente dejarlo bien alto para permitir que la fermentación se acelere.



6.- Se cubre con costales o lona.

Una buena práctica es ir rebajando gradualmente la altura del montón a partir del tercer día, hasta lograr más o menos una altura de 20cms. al octavo día.

A partir del 4to. día se puede realizar una vuelta al día.

Entre los 12 y los 15 días el abono fermentado ya ha logrado su maduración y su temperatura es igual a la temperatura ambiente, su color es gris claro, queda seco con un aspecto de polvo arenoso y consistencia suelta.

Característica del Bocashi al final

