

1. **Código :**
2. **Nombre de la Tecnología:** Bocashi
3. **Recopilado por:** **Correo:**
4. **Desarrollada por:**
5. **Ámbito de la tecnología:** Nutrición
6. **Descripción de la Tecnología:**

Bocashi es un abono que se basa en procesos de descomposición aeróbica 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. La elaboración de este abono fermentado presenta algunas ventajas en comparación con otros abonos orgánicos:

- No se forman gases tóxicos ni malos olores.
- El volumen producido se puede adaptar a las necesidades.
- No causa problemas en el almacenamiento y transporte.
- Desactivación de agentes patógenos, 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.

7. Como Aplicar la Tecnología

La composición del Bocashi puede variar considerablemente y se ajusta a las condiciones y materiales existentes en la comunidad o que cada productor dispone en su finca; es decir, no existe una receta o fórmula fija para su elaboración. Lo más importante es el entusiasmo, creatividad y la disponibilidad de tiempo por parte del fabricante.

Entre los ingredientes que pueden formar parte de la composición del abono orgánico fermentado están los siguientes: gallinaza, estiércol, cascarilla de arroz, afrecho, carbón, melaza, tierra, cal, agua.

Después de haber determinado la cantidad de abono orgánico fermentado a fabricar y los ingredientes necesarios, se puede iniciar el proceso de elaboración del abono orgánico fermentado siguiendo los siguientes pasos:

- Los ingredientes se colocan ordenadamente en capas tipo pastel;
- La mezcla de los ingredientes se hace en seco en forma desordenada;
- Los ingredientes se subdividen en partes iguales, obteniendo dos o tres montones para facilitar su mezcla.

En los tres casos el agua se agrega a la mezcla hasta conseguir la humedad recomendada. Al final en cualquiera de los casos la mezcla quedará uniforme.

En el proceso de elaboración del Bocashi hay dos etapas bien definidas:

La primera etapa es la fermentación de los productos a descomponer y es cuando la temperatura puede alcanzar hasta 70-75° C por el incremento de la actividad microbiana.

Posteriormente, la temperatura del abono empieza a bajar por agotamiento o disminución de la fuente energética. 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.

8. Beneficios de su empleo:

Económico: Esta tecnología reduce el costo de fertilización de las huertas familiares de los productores al obtener gratis un fertilizante de calidad.

Social: Con ésta tecnología se contribuye a lograr producción de cultivos de forma abundante y estable con fertilizantes de calidad.

Ambiental: Esta práctica se protege el ecosistema, estabiliza el uso de los recursos naturales y reduce la contaminación del medio ambiente.

9. Si requiere equipos (presentar diseños o fotografías)

