



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
METROPOLITANA
Unidad Cuajimalpa



Ventajas

- Aprovechamiento de residuos orgánicos locales.
- Los materiales son fáciles de conseguir y de bajo costo.
- Es de fácil preparación y aplicación.
- El tiempo de elaboración es entre 12 a 21 días.
- Es un abono de alta calidad.
- En su elaboración no se forman gases tóxicos o malos olores.



Usos del bocashi

- En siembra directa: aplicar al fondo del surco o al hoyo.
- En cultivos establecidos: usar como abono de cobertura.



Contáctanos

irmene@cua.uam.mx

tgarcia@cua.uam.mx

shernandez@cua.uam.mx

¡Actuemos por un futuro sostenible!



Proceso de elaboración

1. Mezcla base:

Combinar los materiales secos y frescos en capas.

2. Activación microbiana:

Disolver melaza y levadura en agua tibia. Agregar sobre la mezcla.

3. Aireación y volteo:

Mezclar bien y airear diariamente.

4. Fermentación:

- Dura entre 12-21 días (dependiendo del clima).
- La mezcla elevará su temperatura como indicador de la actividad microbiana

¿Qué es el bocashi?

El bocashi es un abono orgánico resultado de un proceso de fermentación donde se utilizan mezclas de diferentes materiales o residuos orgánicos en determinadas proporciones, y se le añaden ciertos aditivos que aceleran el proceso de descomposición.

Su proceso conserva nutrientes y multiplica microorganismos benéficos que mejoran la fertilidad del suelo de manera natural.

Ingredientes

ADECUADOS A LA DISPONIBILIDAD LOCAL

- Estiércol seco (ovino, bovino, gallinaza, equino, caprino)
- Paja o rastrojo seco (restos de cosecha)
- Cascarilla de arroz
- Carbón vegetal
- Tierra de monte o composta
- Levadura o pulque
- Melaza o piloncillo
- Agua natural NO clorada

Materiales

- Palas
- Palo para mover
- Lona de plástico
- Recipiente para riego
- Medidor de temperatura y pH

