

## Elaboración de Carbón molido a base de Cascarilla de arroz

1. Abrir unos 20 hoyos pequeños a los lados de un tarro.
2. Abrir al fondo del tarro un hoyo grande donde alcance un tubo de 4 o 6 pulgadas de ancho y de 1.5 a 2 m de altura.
3. Poner leña dentro del tarro y encenderlo.
4. Poner la cascarilla de arroz al contorno de tal manera que en todos los lados quede igual cantidad.
5. Cuando la mayor parte del color de la cascarilla de arroz se pone negra, es el momento de apagar con agua.



(La cascarilla no se tiene que convertir en ceniza)

## ¿Qué es BOCASHI?

Bocashi es un abono orgánico semifermentado. Proviene de una tecnología tradicional japonesa que contiene muchos microorganismos benéficos.

## Porcentaje de macro-elemento en Bocashi

<b>Nitrógeno</b>	<b>1-4%</b>
<b>Potasio</b>	<b>1-4 %</b>
<b>Fósforo</b>	<b>1-4%</b>

El contenido químico varía en dependencia de la materia prima y el volumen de estas.

## Recomendaciones de uso

Aplicar bocashi al momento de la preparación del terreno, a razón de dos o tres puñados por planta y esperar una semana para realizar la siembra. Para cultivos ya establecidos aplicar una o dos puñados en dirección de la copa de la planta.

Proyecto DTASPAN, 2010

Proyecto de Difusión de Tecnología en Agricultura Sostenible a Pequeños Productores en Nicaragua



Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

## PASOS PARA ELABORACIÓN DE BOCASHI

*Técnicas en Agricultura Sostenible*



Programa de Manejo Integrado de Cultivos (MIC)

Proyecto DTASPAN, 2010



## Un ejemplo de materiales para elaborar 1 quintal de BOCASHI

Cantidad	Material
Media libra	Hongos
1/3 bidón (1 porción dividido en 3 de un bidón)	Cascarilla de arroz carbonizada o carbón molido
2/3 bidón (2 porciones dividido en 3 de un bidón)	Estiércol de vaca, gallina, pelibuey, cerdo o cabro
1/3 bidón (1 porción dividido en 3 de un bidón)	Semolina
1 bidón	Tierra virgen o suelo desinfectado
1 litro	Melaza o rapadura de dulce
Vea "PROCESAMIENTO"	Agua



**Nota:** 1 bidón = 20 litros

## Procesamiento

1. Echar 1 litro de melaza en 10 litros de agua y mezclar bien
2. Mezclar bien los materiales secos.
3. Agregar No.1 al No.2 y mezcla bien de tal forma que, por el método de tanteo al puño, quede una pelota en la mano.
4. Tapar los materiales con más de 6 sacos vacíos.
5. Voltear los materiales 1 vez al día por 10 días aproximadamente hasta que baje a temperatura ambiente.

Al primer día hacer un montón de hasta 50cm de altura, 2do día 30cm, 3er día 20cm, 4to día 10cm aprox. Después de 7to día, quitar los sacos y secarlo bien.



## Observaciones

- Hay que elaborar el Bocashi bajo techo, donde no se moje.
- Después del 2do día, se observan los hongos blancos en la superficie y la temperatura del material comienza a subir (40 a 60 °C), si no, hay que echar un poco de agua y amontonarlo poco alto.
- Si la temperatura sube alta (más de 60 °C), se mueren los microorganismos. Para evitar esto, hay que echar un material seco y bajar un poco el montón.
- Para guardar el Bocashi se necesita secar bajo techo, sin taparlo y en capa delgada.
- El Bocashi se puede guardar en sacos en un lugar donde no haya humedad .

## ¿Dónde conseguir los Hongos?



Hongos que encontramos bajo palos de Mango, Bambú o en el Bosque