

USOS Y APLICACIONES

- Como fertilizante 1 kg/ m².
- Como té de Bokashi: 10 a 20 kg en 200 litros de agua con un litro de leche y un pan de chancaca. Oxigenar con bomba de pecera por 3 a 4 días y aplicar diluido del 20 al 30%.



- En sustratos mezclado al 30%.
- Como inoculante de microorganismos en biopreparados y fermentaciones de guano, algas, bioles, compost, etc.
- En dieta animal cernido y al 1-2% como fuente de probióticos y proteínas.

Las herramientas desarrolladas en estos folletos son fundamentales para la restauración y nutrición de nuestros agroecosistemas, comenzando por uno de sus protagonistas: los suelos. Esperamos estos conocimientos sean articuladores sociales en cada uno de sus territorios dando paso a la reflexión y elaboración colectiva. Invitamos a generar con creatividad biofábricas comunitarias donde los bioinsumos los preparamos entre tod@s y para tod@s en pos de re-construir la identidad y vida campesina.

Te invitamos a conocer en profundidad nuestra **Biofábrica Comunitaria CAEL de Cerrillos** ubicada a pasos del Campo Agroecológico Longkovilú, Longaví.

Por una Agroecología en manos campesinas!



centroagroecologicolongavi@gmail.com
@centroagroecologicolongavi
+569 76091363



FOLLETO CAMPESINO DE
SABERES AGROECOLÓGICOS

BOKASHI



Centro Agroecológico Longaví (CAEL)

centroagroecologicolongavi@gmail.com



@centroagroecologicolongavi



+569 76091363

Es un potente fertilizante y restaurador de vida en el suelo ya que aporta no tan solo nutrientes sino también microflora diversa e innumerables sustancias vitales para las plantas como aminoácidos, fitohormonas, enzimas, ácidos orgánicos, etc.

INGREDIENTES

- 1 parte de guano (bovino, ovino, equino, ave)
- 1 parte de tierra
- 1 parte de afrecho, cascarilla de arroz, paja picada
- 1 litro de yogurt
- 1 pan de chancaca o 1 litro de melaza
- 1 pan de levadura
- Ceniza de fogón nativo
- Harina de rocas
- Cijo de carbón

Factores para un proceso óptimo:

1. Temperatura: no debe sobrepasar los 60°C, en tal caso, voltear varias veces.
2. Aire: Al ser un proceso aeróbico requiere la presencia de oxígeno entre los poros, por lo cual se debe evitar la compactación.
3. Humedad: el nivel óptimo está alrededor del 60%.

Recomendaciones:

Conviene disponer de un espacio destinado para biofábrica dentro del predio para la preparación de bioinsumos, lo que permitirá reciclar y dinamizar nutrientes.

BOKASHI

El Bokashi es un abono fermentado ecológico de origen Japonés, su nombre hace referencia a la fermentación y degradación de la materia orgánica a través del calor que se genera en el proceso. Es de fácil y económica elaboración, además, estará listo para su uso en pocos días.

¿CÓMO SE PREPARA?

- Cubrir la zona donde se realizará el Bokashi con alguna lona o plástico. Elegir un lugar sombreado y protegido de la lluvia.
- Mezclar los ingredientes sólidos formando una "rumba" o "pila".
- Mezclar la levadura, agua, yoghurt y chancaca en 10 litros de agua.



- Humedecer la rumba con la mezcla y agregar agua en caso de ser necesaria hasta obtener un grado óptimo de humedad (aplicar "prueba del puño").
- Cubrir la rumba durante los primeros días para acelerar el proceso de descomposición de los materiales.
- Al segundo día debería comenzar a calentarse, al tomar 45° - 50° C voltear la pila. Controlar con termómetro.

- Voltear 2 o 3 veces la pila los siguientes 3 días evitando que el exceso de temperatura volatilice nutrientes y degrade demasiado los materiales.
- Al partir del cuarto día comenzar a extender y a disminuir el tamaño de la pila gradualmente, primero a 30 cm.
- Los últimos días extender la pila y bajarla a 10 cm para que pierda un poco de humedad y ensacar. El material presenta un color gris por la presencia de actinomicetes.



- El proceso en total puede durar entre 7 a 15 días, dependiendo de la temperatura ambiente, tamaño de la rumba, tamaño de los macroporos, calidad de los materiales, relación Carbono-Nitrógeno (C:N), entre otros.