

APRENDAMOS en territorios cafetaleros



**Producción de abono
orgánico bocashi.**

**La experiencia de la Unión
de Productores Maya Vinic**

Noe S. León Martínez
Angélica de la Paz Pérez López
Pablo Picazzo Yamasaki
Kristell K. Robles González
Silvia M. Gómez Núñez
J. David Álvarez Solís



APRENDAMOS en territorios cafetaleros

Producción de abono orgánico bocashi. La experiencia de la unión de productores maya vinic

Noe S. León Martínez
Angélica de la Paz
Pérez López
Pablo Picazzo Yamasaki
Kristell K. Robles González
Silvia M. Gómez Núñez
J. David Álvarez Solís

En colaboración con el grupo de productores(as) socios(as)
de la Unión de productores Maya Vinic.



UNIÓN DE PRODUCTORES MAYA VINIC
EN LA ZONA DE LOS MAYA VINIC
Financ. 31963



EE
633.73
A6 / 8

Producción de abono orgánico bocashi. La experiencia de la unión de productores maya vinic / Noé S. León Martínez, Angélica de la Paz Pérez López, Pablo Picasso Yamasaki, Kristell K. Robles González, Silvia M. Gómez Núñez, J. David Álvarez. - San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México : El Colegio de la Frontera Sur, 2024.

1 recurso digital : PDF 12 páginas : fotografías, ilustraciones; 12.6 MB.

Bibliografía: página 0-0

(Colección aprendamos en territorios cafetaleros; número 8)

1. Unión de Productores Maya Vinic (México), 2. Bocashi, 3. Fertilizantes orgánicos, 4. Conocimiento tradicional, 5. Campo Los Toros, Chenalhó (Chiapas, México), I. León Martínez, Noé Samuel (autor), II. Pérez López, Angélica de la Paz (autora), III. Picasso Yamasaki, Pablo (autor), IV. Robles González, Kristell Karina (autora), V. Gómez Núñez, Silvia M. (autora), VI. Álvarez Solís, José David (autor).

Este manual es el producto de un trabajo colectivo financiado por el proyecto PRONAII Sistemas Socio-ecológicos Sustentables en Territorios Cafetaleros del Sureste de México. Segunda Fase, PRONAII 319068.

Primera edición digital, noviembre de 2024
Fotografía de portada: J. David Álvarez-Solís

D. R. © El Colegio de la Frontera Sur
Carretera Panamericana y Periférico Sur s/n, C. P. 29290
Barrio María Auxiliadora
San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México
www.ecosur.mx

Se autoriza la reproducción de esta obra para propósitos de divulgación o didácticos, siempre y cuando no existan fines de lucro, se cite la fuente y no se altere el contenido (favor de dar aviso: llopez@ecosur.mx). Cualquier otro uso requiere permiso escrito de los editores.

Hecho en México / *Made in Mexico*

Contenido

Presentación	5
¿Por qué producir nuestro propio abono?	6
¿Qué es el abono bocashi?	7
Materiales empleados.....	7
Proceso de producción.....	8

Presentación

“**A**PRENDAMOS en territorios cafetaleros” es una colección de documentos diseñados para quienes vivimos, cultivamos, comemos, estudiamos, trabajamos e investigamos en estos territorios. Son una co-construcción realizada a través de un trabajo participativo entre un grupo de personas académicas, productoras, organizaciones civiles y de base social, sustentada en diálogo de saberes.

Plantea soluciones de experiencias piloto y narraciones de las lecciones aprendidas y seleccionadas por ser buenas prácticas para la producción y alternativas económicas, con la finalidad de motivar el aprendizaje, propagar estas experiencias con las personas interesadas y aquellas involucradas en la formación de capacidades locales, así como fomentar el cuidado del ambiente y de la salud alimentaria sin el uso de agroquímicos. Es importante recordar que el uso consciente y responsable de nuestro entorno local garantiza un futuro más próspero para nuestras familias y comunidades.

En este escrito compartimos la experiencia particular de un grupo de productores(as) socios(as) de la Unión de productores Maya Vinic, del proceso de producción de abono orgánico bocashi. Se realizó en la localidad Campo Los Toros, municipio de Chenalhó, ubicada a una altitud media de 1,450 m, con clima semicálido húmedo y donde se apoya mutuamente el trabajo en los campos de cada socia(o).

Este manual es el producto de un diálogo de saberes en el marco del Proyecto Sistemas Socioecológicos Sustentables en Territorios Cafetaleros del Sureste de México, Segunda Fase, financiado por CONACHYT, 319068.

¿Por qué producir nuestro propio abono?

Las comunidades rurales, en su constante lucha para asegurar el sustento familiar, enfrentan el reto socioambiental de producir alimentos sanos y nutritivos y al mismo tiempo conservar las funciones propias de los suelos. Solo así podrán seguir contando con sus servicios ambientales como la conservación de la biodiversidad, la recarga de acuíferos y la captura de bióxido de carbono. Este manejo sostenible del suelo permitirá producir bienes y servicios que satisfacen las necesidades de la población sin que se comprometa su futura capacidad.



No hay una receta única ya que los procesos naturales en el suelo son dinámicos, igual que las diversas formas de producir alimentos. Lo importante es aprovechar al máximo experiencias, aprendizajes y saberes para aplicarlos con creatividad a situaciones locales y materiales disponibles en cada comunidad.

¿Qué es el abono bocashi?

Los abonos orgánicos permiten mejorar la calidad del suelo y la nutrición de los cultivos ya que aportan materia orgánica, nutrimentos y microorganismos. Se producen mediante un proceso de fermentación aeróbica, es decir en contacto con el aire, de diversos residuos agropecuarios.

Con la técnica bocashi, se obtiene el abono en un periodo de tiempo relativamente corto (20-30 días) debido a que en su elaboración se adiciona una fuente de energía: la melaza. Esta acelera la actividad de los microorganismos nativos y de lo que introducimos al agregar levadura, lo que provoca una mayor velocidad en la descomposición de los residuos orgánicos.

En esta experiencia, la planeación de las actividades, así como de los espacios y materiales a utilizar, estuvo a cargo de los(as) productores(as) participantes, ya que ellos(as) conocen la zona, el clima, las principales variedades de café de acuerdo con sus necesidades y el requerimiento de las plantas.

Materiales empleados

Materiales	Cantidades
Pulpa de café	2 costales de 20 Kg
Estiércol seco de vaca	1 cubeta de 20 Kg
Rastrojo de maíz	1 costal de 20 Kg
Rastrojo de frijol	2 costales de 20 Kg
Hojarasca de chalum (<i>Inga sp.</i>)	3 costales de 20 Kg
Tierra de monte	2 cubetas de 20 Kg
Ceniza	1 cubeta de 20 Kg
Levadura	400 g
Melaza	4 Lt
Agua	La necesaria
Machete, coa, pala, cubeta, plástico de color negro.	Los necesarios



Proceso de producción

El módulo de producción de abono se ubica en un terreno cercano a la vivienda para facilitar su manejo, y sin riesgos de inundación o encharcamiento ante lluvias fuertes del temporal. Se acondiciona el área con machete y coa para quitar piedras y arvenses.



Procedemos a colocar los residuos agropecuarios previamente acopiados en capas, uno por uno. Hacemos una mezcla de la levadura y la melaza y la disolvemos en cubetas con agua. Después revolvemos las capas de residuos con una pala, en cada vuelta que damos a los materiales, adicionamos agua con la mezcla de levadura y melaza. Cuando todo el material está bien revuelto y húmedo, hacemos la prueba del puño.

Cuando nos sale bien la prueba del puño, extendemos el montón de la mezcla de materiales y lo acomodamos de manera rectangular para aprovechar todo el terreno preparado. El montón debe tener una altura aproximada de 50 cm. Después lo cubrimos por completo con el plástico negro y lo sujetamos con piedras y/o troncos.



Las y los productores nos organizamos para mover con una pala una o dos veces al día la mezcla de materiales durante la primera semana, y posteriormente cada tercer día hasta la maduración del abono. La mezcla del material debe estar caliente, eso significa que los microorganismos están haciendo su trabajo.



El bocashi está listo para su utilización cuando la temperatura sea similar a la ambiental, muestre consistencia granulada y sea de color negro en húmedo o gris en seco.

Una vez listo, se recomienda utilizarlo de inmediato en los cultivos. También se puede conservar en un lugar protegido por un periodo de 2 a 4 meses. En este caso, decidimos emplear el abono en el llenado de bolsas para trasplantar plántulas de café en estadio de “mariposita”.



Debe recordarse que en la elaboración del abono orgánico participan los microorganismos, por lo que es muy importante la riqueza de materiales que se utilicen en su elaboración y que se mantengan condiciones favorables de humedad y temperatura para promover la biodegradación de los materiales orgánicos.

*Producción de abono orgánico bocashi.
La experiencia de la Unión de Productores Maya Vinic*

Redacción de textos: Noe S. León Martínez, Angélica de la Paz Pérez López, Pablo Picazzo Yamasaki, Kristell K. Robles González, Silvia M. Gómez Núñez y J. David Álvarez Solís¹ con la colaboración del grupo de productores(as) socios(as) de la Unión de productores Maya Vinic².

Responsable del proyecto: María Lorena Soto Pinto.

Coordinación editorial: Eduardo Bello Baltazar

Cuidado editorial: Fátima del Carmen García Salinas.

Fotografías: Noe S. León Martínez, Angélica de la Paz Pérez López, Pablo Picazzo Yamasaki, Kristell K. Robles González, Silvia M. Gómez Núñez y J. David Álvarez Solís.

Diseño: Rina Pellizzari Raddatz.

El Colegio de la Frontera Sur
San Cristóbal de Las Casas
Chiapas, 2024.

¹ El Colegio de la Frontera Sur (dalvarez@ecosur.mx)

² <https://www.mayavinic.com/>



Coordinadora Mexicana de
Pequeños Productores
de Comercio Justo