

BOCACHI PARA EL CULTIVO DE MANGOSTINO

Cartilla Técnica



ASOMANGOSTAN

Cultivamos calidad, cosechamos excelencia

17 de agosto del 2025

Ver 1.0

Asociación de Productores de Mangostino – Asomangostán

Sede Finca Villa Flórez, Km 1. Vía Guamal- San Martin - Meta

contacto@asomangostan.org

1. ¿Qué es el Bocachi?

El Bocachi es un abono orgánico fermentado que se elabora a partir de materiales de origen vegetal, animal y mineral, combinados en un proceso controlado que favorece el desarrollo de microorganismos benéficos. En el cultivo de mangostino, su aplicación ayuda a recuperar suelos, mejorar la fertilidad y preparar la finca para una brotación vigorosa de cara a la próxima cosecha.



2. Beneficios para el mangostino

El uso de bocachi en el cultivo de mangostino representa una alternativa sostenible y altamente efectiva para mejorar el crecimiento, la producción y la salud del árbol. Gracias a su origen orgánico, este abono aporta nutrientes balanceados, estimula la actividad microbiana en el suelo y favorece la absorción de minerales esenciales. Además, contribuye al fortalecimiento natural de la planta frente a plagas y enfermedades, incrementa la calidad de los frutos y prolonga la vida productiva del cultivo.

- Mejora la estructura del suelo y la retención de humedad.
- Aumenta la biodiversidad microbiana que protege las raíces.
- Recicla nutrientes para el crecimiento equilibrado.
- Reduce la dependencia de fertilizantes químicos.
- Favorece una floración y cuajado más uniforme.

3. Ingredientes y Materiales

Para preparar el bocachi se utilizan insumos fáciles de conseguir en la finca o en la región. Cada uno de ellos aporta algo importante: unos ayudan a nutrir la tierra, otros a mejorar la fermentación y algunos a dar más vida al suelo. Contar con estos materiales es el primer paso para obtener un abono de buena calidad y asegurar que el cultivo de mangostino tenga un mejor desarrollo.

- 2 bultos de cascarilla de arroz o bagazo de caña de azúcar o tamo de cualquier cultivo o residuos de cosecha (material seco y picado).
- 2 bultos de estiércol fresco de vaca o caballo, no expuesto al sol por más de 8 días.
- 2 bultos de tierra cernida.
- 1 bulto de carbón vegetal triturado en partes pequeñas.
- 5 kg de tierra virgen o de bosque.
- 5 kg de afrecho o salvado de arroz.
- 3 litros de melaza, miel de purga o jugo de caña.
- 200 g de levadura (puede ser de panadería).
- 25 litros de agua limpia.
- 1 termómetro sencillo (tipo veterinaria).
- 1 pala.
- 1 recipiente plástico de 25 litros.
- Hasta 10 costales de fibra para almacenar el producto.

4. Preparación

Al preparar el bocachi es importante no solo seguir los pasos, sino también cuidar la salud de quienes lo elaboran. Se recomienda usar guantes, tapabocas y botas para evitar el contacto directo con el estiércol y otros materiales. Es mejor trabajar en un lugar ventilado y con sombra, para que la mezcla no se recaliente demasiado ni afecte a las personas. También es clave organizar los materiales antes de iniciar, evitando desorden o esfuerzos innecesarios. De esta manera, el proceso es más seguro, cómodo y eficiente.

A continuación, los pasos a seguir:

1. **Selección del sitio:** Escoge un lugar cubierto, con buena ventilación y protegido de la lluvia, el sol directo y vientos fuertes. Esto ayudará a mantener la temperatura y la humedad adecuadas para la fermentación.
2. **Mezcla de materiales secos:** Sobre el suelo, combina el material vegetal seleccionado (cascarilla de arroz, bagazo de caña o tamo) con el estiércol fresco de vaca o caballo. Añade la tierra cernida, el carbón vegetal triturado,

- la tierra virgen o de bosque y el afrecho o salvado de arroz. Mezcla uniformemente con pala (como si prepararas una mezcla de cemento).
3. **Preparación de la solución líquida:** En un recipiente plástico de 25 litros, disuelve la melaza o miel de purga en los 25 litros de agua limpia. Agrega la levadura y mezcla bien hasta que se disuelva completamente.
 4. **Integración de líquidos y sólidos:** Vierte poco a poco la solución líquida sobre la mezcla seca, revolviendo constantemente para lograr una humedad homogénea.
 5. **Prueba de humedad:** Toma un puñado de la mezcla y apriétalo con fuerza (prueba del puño). Si al abrir la mano el material mantiene la forma y salen solo unas pocas gotas de agua, la humedad es adecuada. Si gotea demasiado, agrega más material seco; si queda muy suelto, añade más solución líquida.
 6. **Fermentación inicial:** Forma un montón compacto de la mezcla y cúbrelo con costales de fibra o lona que permitan la circulación de aire, protegiéndolo de la lluvia y del sol directo. Deja fermentar durante los primeros días, controlando que la temperatura interna no supere los 50 °C.
 7. **Volteo y control:** Durante los primeros 5 días, voltea la mezcla dos veces al día para oxigenarla y controlar la temperatura. A partir del sexto día, reduce a un volteo diario.
 8. **Maduración:** El Bocachi estará listo cuando el material adquiera un color marrón oscuro, un olor agradable a tierra y una textura más seca y suelta. Esto suele ocurrir entre 12 y 15 días, dependiendo de las condiciones climáticas.



5. Aplicación en mangostino

La aplicación del bocachi en mangostino debe adaptarse a la etapa de desarrollo del árbol, la cual puede variar según factores como el clima, el tipo de suelo, la pluviosidad o incluso la técnica de propagación empleada (si es por semilla, injerto o acodo). Estas condiciones influyen en la velocidad de crecimiento y en el inicio de la producción.

Es importante tener en cuenta que las dosis y recomendaciones presentadas son guías generales. Siempre se recomienda realizar análisis de suelo y contar con la asesoría de un agrónomo para ajustar las prácticas a las necesidades específicas de cada cultivo.

Algunas recomendaciones en el proceso de aplicación:

- Distribuir alrededor de la zona de goteo de cada árbol.
- Incorporar ligeramente al suelo para favorecer la acción microbiana.
- Recomendado en postcosecha y prefloración.

Dosis de bocachi para árboles de mangostino

Categoría del árbol	Dosis recomendada	Frecuencia de aplicación
Arbol en crecimiento (0-2 años)	0,5 kg por árbol	3 veces al año
Arbol en desarrollo (3-6 años)	1 kg por árbol	3 veces al año
Arbol en producción (más de 7 años)	2 kg por árbol	3 veces al año

Nota importante

Esta cartilla fue elaborada por la Asociación de Productores de Mangostino – Asomangostán, con base en el documento “Biopreparados para el Mejoramiento de la Producción” publicado por ASOHOFRUCOL – Fondo Nacional de Fomento Hortifrutícola. Todos los derechos de autor y propiedad intelectual del documento base pertenecen a ASOHOFRUCOL. Esta adaptación tiene fines educativos para los asociados y no sustituye las recomendaciones técnicas de un profesional agrícola.