

ISSN N°1850-4086
N°1603 Junio 2024

Semillas Soberanas

Consejos para producir
nuestras propias semillas
en la huerta

INTA Ediciones

Colección
Divulgación

*Teniendo nuestras semillas,
produciéndolas,
rescatándolas y
valorizándolas, podremos
tener más herramientas
para decidir qué, cuándo,
cómo y para quién
producimos nuestros
alimentos.*



Roberto Cittadini

La compilación y edición de los materiales que aquí se presentan estuvo a cargo de Julio Sabagh, Silvina Coronel (Oficina de Información Técnica Rio Hondo - Jimenez) y Lucio Auhad (Equipo de Gestión del Área de Coordinación Territorial y Desarrollo Rural) de la Estación Experimental Agropecuaria INTA Santiago del Estero.

El objetivo es recopilar información básica para guiar a las familias huerteras en la recolección y conservación de las semillas, sosteniendo la tradición, la historia y el compromiso del Programa PRO-Huerta, de sus técnicos, sus promotores voluntarios, y las comunidades que hicieron posible pensar la seguridad y la soberanía alimentaria no como una utopía, sino como una realidad.

Oficina de Información Técnica Rio Hondo - Jimenez
Área de Coordinación Territorial y Desarrollo Rural
Estación Experimental Agropecuaria Santiago del Estero
Centro Regional Tucumán Santiago del Estero
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

1

La selección de plantas

No buscamos solamente el fruto bueno o la vara de semillas que nos parezca linda, miramos toda la planta de donde vamos a cosechar, ya sea el fruto o la semilla. Recordemos que las condiciones de agua y nutrientes del suelo son determinantes en el vigor, el tamaño y el color de nuestras plantas.

Para cosechar semillas buscamos plantas que

- estén sanas y fuertes
- tengan frutos o semillas de color y tamaño parejo
- con buena cantidad de frutos y hojas
- no tengan plagas o enfermedades.

2

La recolección de frutos y semillas

Para recolectar una semilla tenemos que esperar su madurez completa.

- No todas las semillas maduran al mismo tiempo.
- Siempre intentamos recolectar frutos y/o semillas de varias plantas de la misma variedad (si es posible, tres o cuatro).
- Cosechamos cuando algunos frutos ya se hayan desprendido o abierto.
- Coleccionamos los frutos y/o semillas similares en aspecto.
- Elegimos frutos y/o semillas sanos, sin daños o ataques de insectos o hongos.

El método de extracción de semillas varía según la especie vegetal.

Hortalizas de Hoja

1. **Acelga:** Recogemos la vara floral cuando esté seca, completamos el secado a la sombra y frotamos las varas con las manos para separar las semillas.



2. **Lechuga:** Cosechamos las semillas cuando la mitad del racimo de flores tenga un penacho blanco, luego sacudimos la vara floral dentro de una bolsa para desprenderlas. Repetimos a medida que vayan madurando.

3. **Rúcula:** Cuando las vainas están secas y marrones, arrancamos la planta y dejamos secar completamente antes de extraer las semillas. Hacemos lo mismo para la **albahaca** y el **perejil**.

Hortalizas de Fruto

4. **Tomate:** Una vez que estén maduros, exprimimos y retiramos la pulpa con las semillas. Dejamos fermentar durante 24-48 horas removiendo tres veces al día. Luego secamos las semillas en una zaranda o colador en un lugar ventilado y seco.



5. **Pimiento:** Extraemos las semillas del corazón de los frutos maduros, cuando cambian el color, y las secamos en una zaranda en un lugar ventilado y seco.

6. **Berenjena:** Abrimos por la mitad y con una cuchara sacamos la pulpa. Lavamos en un colador para separar las semillas y las extendemos al sol para secarlas.

7. **Pepino:** El fruto debe estar completamente maduro (cambio de color). Las semillas maduras se pueden fermentar durante 24 horas antes de separarlas, lavarlas y secarlas.

Hortalizas de Raíz y Bulbo

8. **Zanahoria:** Cortamos las varas florales cuando estén marrones, las secamos entre 2 y 3 días y luego sacudimos en una bolsa de papel para desprender las semillas, priorizando las de las primeras floraciones por su mayor vigor. Hacemos lo mismo con el **puerro**, el **apio**, la **espinaca** y la **remolacha**.



9. **Cebolla:** Cosechamos las varas florales cuando estén negras. Dejamos secar entre 2 y 3 días y luego sacudimos en una bolsa de papel para desprender las semillas.

Leguminosas

10. **Habas, Arvejas y Porotos:** Cosechamos cuando las vainas estén secas y los granos completamente desarrollados. Luego separamos las semillas a mano.



Hortalizas de Fruto Grande

11. **Zapallo, Anco, Calabaza y Zapallito:** Dejamos estacionar el zapallo al menos un mes para que las semillas maduren. Al sacarlas, hay que separarlas de los restos filamentosos del fruto, las enjuagamos con agua y las secamos en una zaranda o papel.



12. **Melón y Sandía:** cuando el fruto esté maduro, extraemos y limpiamos las semillas con agua. Después secamos en una zaranda.



4 Limpieza de semillas

Eliminamos restos de flores, hojas o pequeños tallos. Descartamos semillas vacías, dañadas, partidas, poco desarrolladas o atacadas por plagas o enfermedades.



5 Secado de semillas

Para secar las semillas es importante que el ambiente sea seco:

- Distribuimos las semillas sobre un papel en una superficie con buena circulación de aire (evitar el piso).
- Evitamos el contacto directo con el sol, colocando las semillas bajo media sombra para reducir el calor excesivo
- Dejamos estacionar entre 3 a 7 días, dependiendo del calor para que se sequen bien.
- Cubrimos las semillas con una red protectora (evitamos las bolsas de plástico) para impedir que los animales se las coman.



6 Envasado, almacenamiento y conservación de semillas

Una vez secas, colocamos las semillas en un recipiente con tapa.

Puede ser de vidrio o plástico, siempre que **su cierre sea hermético**. Para una mejor conservación podemos colocar **ceniza** dentro del recipiente, que evita el ataque de hongos e insectos; o **arroz**, que permite absorber humedad que le pudiera entrar.



Anotamos en una etiqueta y pegamos en el frasco la variedad de la planta y la fecha de recolección. Las semillas se guardan en un ambiente fresco y oscuro.

Tiempo de vida de las semillas:

Las semillas de huerta (no las híbridas, que están preparadas para durar un par de años solamente) duran muchos años si se las almacena adecuadamente.

¿Cuánto duran las semillas?

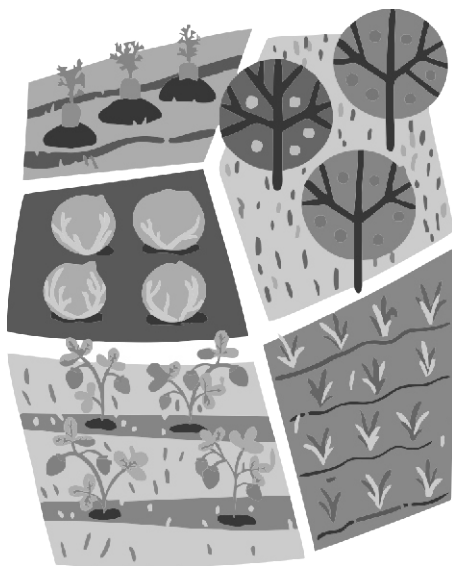
2 años	2 a 4 años	+ de 5 años
Espinaca Cebolla	Acelga Lechuga Rúcula Albahaca Perejil Tomate Pimiento Berenjena Pepino Zanahoria Puerro Apio Remolacha Habas Arvejas Porotos	Zapallo Anco Calabaza Zapallito Melón Sandía

Cuanto más secas estén las semillas, más hermético sea el recipiente, más oscuro y fresco el lugar de almacenamiento, mayor será su viabilidad.

Recordar siempre que:

Es mejor renovar, en lo posible, las semillas en cada siembra, ya que su **poder de germinación disminuye con el tiempo**.

Luego de hacer todo el proceso, guárdalas en nuevos frascos, sin mezclarlas con las viejas, etiquetadas con la variedad y el mes y año de cosecha.



Bibliografía:

Rubio, Mónica (2012). Autoproducción de semillas hortícolas. 1a ed. Buenos Aires: Ediciones INTA.

Galíndez, G. y otros (2010). Como acondicionar, almacenar y conservar semillas. INTA Salta. 1a ed. Ediciones INTA.

Passini, R.; Reynares, M. Producción artesanal de semillas para huertas familiares. INTA PROHUERTA Calchaquí, Revista Voces y Ecos N.º 41, 68-71.

Acosta, A. R. Multiplicación de semillas- La huerta orgánica. INTA PROHUERTA