

SEMILLA



Recolección y Conservación

3era sesión. Taller para la Mesa intersectorial por la alimentación saludable. El Bosque

Valeria Rodriguez, Huertera Urbana

Calidad de la Semilla



1. Inmadurez en la recogida de semillas (existe una madurez fisiológica y morfológica)
2. Carencias nutritivas durante el crecimiento de la planta
3. Semilla Envejecida
4. Daños físicos en manipulación o conservación
5. Plagas y enfermedades de la planta
6. Cuestión genética de la especie (tamaño, sabor, color, precocidad, resistencia a plagas...)

Que Semillas usar y donde encontrarlas?



Normalmente cuando hacemos nuestro primer huerto, solemos comprar algún sobre de semillas convencionales para probar. Para iniciarnos en la horticultura esta bien, pero en un futuro, es recomendable comenzar a utilizar variedades locales o rurales de la zona, que se adapten mejor al clima y suelo de la zona, y por lo tanto nos daran mayor garantia de biodiversidad de la agricultura.

Que Semillas usar y donde encontrarlas?



- Las semillas obtenidas de verduras del mercado corren el riesgo de no haber madurado lo suficiente en el fruto o ser variedad hibrida
- Algunas semillas de sobres comerciales estan tratadas con productos quimicos.
- La compra de semillas ecologicas y de intercambio con otros hortelanos y agricultores nos garantizan excelentes semillas para nuestro huerto.
- Semillas mal conservadas o viejas: olores a humedad, ausencia de embrion, faciles de romper (muy secas)

Nuestras propias Semillas



1. TIPOS DE FLORACIÓN

- Floración dilatada: son hortalizas que van prouciendo flores durante varios meses (calabacin, melon, tomate, Zapallo)
- Floración adelantada: Otras hortalizas florecen en gran numero en breves periodos de tiempo (Lechuga)
- Vernalización: Por ultimo es importante conocer si la hortaliza florece cada dos años (planta bianual)
Zanahorias y cebollas

Nuestras propias Semillas



2. POLINIZACIÓN

- Autógamas: en la misma flor está el polen y el ovulo.
Son flores que se autopolinizan: Habas, Tomates, berenjena, pimiento...
- Alógamas: la flor requiere del polen de otra para polinizarse.

Nuestras propias Semillas



3. TIPO DE FRUTO

- Fruto en el extremo: Entutorar para evitar que se pudra en el suelo, el fruto que hayamos seleccionado para semilla.
- Fruto desgranado: es el caso de la lechuga, que deja caer las semillas facilmente, por lo que debe recolectarse rapidamente o embolsarse.
- Importante: La maduración varia con las condiciones ambientales, asi suelo adelantarse en verano con las temperaturas altas y humedad baja y retrasarse en las variedades de otoño con la humedad alta y temperatura baja.

Nuestras propias Semillas



4. EXTRACCIÓN DE LA SEMILLA

- Fruto seco: se recogen y extraen las semillas manualmente o golpeandolas. Estas semillas deben recogerse rápido una vez estén maduras, ya que les influyen más las condicionales ambientales ya que no estan protegidas del exterior. (leguminosas, albahaca, acelga, espinaca, girasol, lechugas...
- Fruto carnosos: la semilla esta rodeada por una envuelta carnosos que la protegé. En este caso, las semillas se pueden extraer del fruto madura, quitando la carne y dejando secar las semillas o esperar su secado en la planta.
- Fermentación: en el caso del tomate y el pepino, se extrae la pulpa y se deja fermentar en un vaso.

Cuadro resumen como obtener semillas



PROCESO EXTRACCIÓN	RECOLECCIÓN	HORTALIZAS	FLOR Y POLINIZACIÓN	DURACIÓN mínima	
Extracción húmeda	Extraer la pulpa, lavar y secar en papel de periódico a luz indirecta.	En el calabacín es recomendable a partir de los 4 meses. En el melón cuando se reblandece la zona apical y en la sandía cuando se sequen los zarcillos.	Calabacín, Melón y Sandía	Flores unisexuales. Por insectos y cruzada, por lo que hay peligro entre distintos tipos. (Ausencia de insectos dificulta la polinización)	5 años
Fermentación	Tomate	Un poco más del punto de maduración para comerlos. Coger tomates de las plantas que se encuentren más al interior del cultivo	Separar la masa gelatinosa con las semillas y dejar fermentar 2-3 días a 20-35 °C. Remover varias veces. Por último limpiar y secar.	Flores hermafroditas Autógama. Pocos cruces.	3 años
	Pepino	Fruto maduro cuando el tallo palidecen. Guardar los primeros frutos.	Extraer directamente o fermentar 24 h como con el tomate.	Flores hermafroditas. Por insectos, y no hibrida con otras cucurbitáceas.	5 años

Cuadro resumen como obtener semillas

PROCESO EXTRACCION	RECOLECCION	HORTALIZAS	FLOR Y POLINIZACION	DURACION minima	
Extracción seca	Hortalizas con vainas o similares	Leguminosas: habas, guisantes, garbanzos, judías...	Flores hermafroditas autógamas con insectos, también pueden cruzarse fácilmente con otras variedades. En el guisantes antes de que se abra la flor.	3-4 años.	
		Crucíferas: brócoli, rabano, lombarda...	Flores hermafroditas alegamas con insectos, se cruzan muy fácilmente	4 años	
	Mazorca	Cuando la semilla tenga aspecto vidrioso (más o menos un mes tras la maduración)	Colgar las mazorcas para que se sequen. Desechar los granos pequeños de los extremos.	Inflorescencias unisexuales en forma de espiga. Autógama, pero fácil polinización cruzada por viento.	2 años
	Hortalizas con capítulos de flores	Cuando empiecen a secarse las flores.	Cebolla y otras similares (liliáceas) Zanahorias y otras similares (Umbelíferas: hinojo) Comprobar que la raíz es de buena calidad.	Flor hermafrodita. Bianual. Alógama por insectos. Se cruzan fácilmente.	1 cebolla 3 años zanahoria
			Lechuga y otras compuestas como la escarola. En las flores compuestas cuando estén secas la mitad de las flores del capítulo y tienen un color blanquecino.	Inflorescencias hermafroditas con capítulo de decenas flores. Son autógamas en su mayoría. Y muchas polinizan antes de la apertura de la flor.	3 años
Frutos	Escoger los primeros frutos de las mejores plantas y dejar secar el fruto y extraer a mano las semillas.	Pimiento y Berenjena	Flor hermafrodita Autógama. Se puede cruzar	Pimiento 3 años Berenjena 5 años	

CONSERVACIÓN Semillas



Una vez seleccionados los frutos y obtenidas las semillas, debemos conservarlas para asegurarnos que guarden su poder germinativo.

Lo fundamental para almacenarlas en características óptimas es pensar en los parámetros de germinación:

Humedad + Luz + Oxígeno + Calor

Por lo tanto debemos obtener lo contrario

Baja humedad, bajas temperatura, reducción de Oxígeno y NADA de luz

CONSERVACIÓN Semillas



Secar bien las semillas e introduciéndolas en sobres o botes de cristal bien cerrados, y que se almacenen en un lugar oscuro y fresco.

Ultimo paso antes de guardarlas es ETIQUETAR. Hay que tratar de dar información detallada sobre la semilla: Nombre, variedad, fecha de recolección, procedencia, años del cultivo, datos importantes que hayan ocurrido en la huerta.

RIEGO



Hablemos de la Relación Planta, Suelo y Agua

3era sesión. Taller para la Mesa intersectorial por la alimentación saludable. El Bosque

Valeria Rodriguez, Huertera Urbana

DATOS



- Cooperativa Semillas Austral
 - Chile Huerta
 - Semillas Wallampu
- Jairo Restrepo (Youtube)
 - La Huerta de Tony