

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?

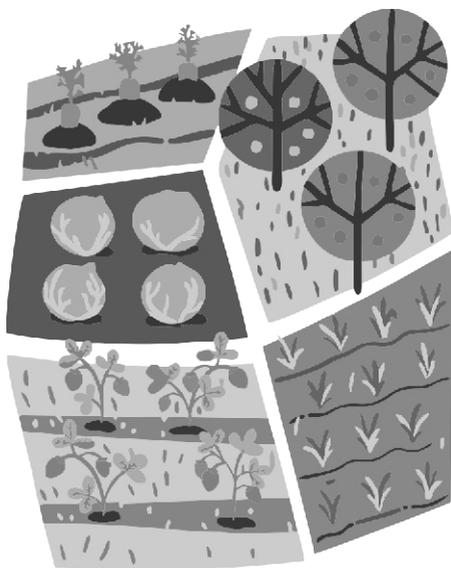
<b>2 años</b>	<b>2 a 4 años</b>	<b>+ de 5 años</b>
Espinaca Cebolla	Acelga Lechuga Rúcula Albahaca Perejil Tomate Pimiento Berenjena Pepino Zanahoria Puerro Apio Remolacha Habas Arvejas Porotos	Zapallo Anco Calabaza Zapallito Melón Sandía

**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