



## Producción artesanal de semillas para huertas familiares

Ing. Agr. Rocio Passini y Ing. Agr. Martin Reynares - INTA PROHUERTA Calchaquí

Cuando en las capacitaciones, charlas o talleres preguntamos: ¿quién guarda semilla?, ¿desde cuándo guardan semilla?, ¿quién les enseñó a guardar semillas?. Muchos de los participantes que pasaron de vivir del campo al pueblo responden que ellos guardan semillas y recuerdan cómo su padre o abuelo conservaba una o distintas variedades o especies de hortalizas.

Y ante la pregunta: ¿y quién les habrá enseñado a los padres y abuelos?, ¿y al abuelo de su abuelo?. Las respuestas giran también en torno a la familia; el padre, la madre, un tío y/o abuelo. Y así sucesivamente, nos podríamos remitir al origen o procedencia de esa semilla.

Estas conjeturas propias de cada taller o charla, nos confirman el carácter hereditario de la semilla y el valor cultural que contiene. El legado que lleva la semilla está dado por quienes la usan. Con la semilla no sólo se transmiten, por medio de la selección de características de una especie o variedad, sino también saberes tanto

agrícolas como culinarios. Y esos saberes son cultura, son la agricultura.

Este relato individual se inserta en una esfera colectiva. Una especie o variedad no fue guardada sólo por generaciones de una misma familia sino que es fruto de un mejoramiento por parte de una comunidad. O más aún, como es el caso del maíz, por un pueblo entero asentado en un vasto territorio. Y es que las semillas son parte de la vida de la humanidad desde que se practica la agricultura.

De forma comunitaria quienes producen descubrieron técnicas y prácticas que fueron evolucionando. Entre ellas está el manejo - selección, colección, conservación- de semillas criollas o nativas. A partir de la práctica de la agricultura y del descubrimiento de las semillas, los pueblos y el mundo evolucionaron hasta el presente. En la historia de las semillas está también la historia de la humanidad.

Pero, a lo largo de la historia la diversidad de especies y variedades disminuyó drásticamente, es lo que se conoce como erosión genética e implica la pérdida del material que fue evolucionando con comunidades y pueblos. Sin embargo, existe un margen de semillas que se intercambia y colaboran con el desarrollo de la agricultura familiar a pequeña escala. Es la semilla, conocida como criolla y su manejo es un elemento fundamental para la soberanía alimentaria.

Desde el Programa ProHuerta se promociona la conservación de la semilla nativa, original y/o criolla. De esta manera con capacitaciones y ferias de intercambio, entre otras actividades se busca fortalecer la producción regional de semillas.

### ¿Por qué producir nuestras semillas?

Al producir nuestras semillas nos independizamos del suministro de las mismas. Muchas veces sucede que la semilla comprada no brota, no hay variedades o las especies que queremos nos están en el mercado y nos perdemos una fecha de siembra. Para evitar esto contar con semillas de propia cosecha es una buena opción.

Al producir, seleccionamos variedades más adaptadas a nuestras condiciones ambientales: los criterios de selección siempre obedecen a un objetivo. En algunos casos puede ser sanitario (resistencia o tolerancia a una enfermedad), otras veces será por el gusto y muchas, tal vez, por la producción (rendimiento o tamaño de los frutos).

Otra ventaja es que nos autoabastecemos de semillas para intercambiar y tener biodiversidad. La huerta doméstica o el pequeño huerto comercial, cuanto más variado mejor. Las semillas de la propia cosecha a partir del intercambio ofrecen la posibilidad de disponer de una variedad que asegura una buena nutrición.

Con la autoproducción se protege el valor cultural de la semilla. No sólo se transmite un genoma o un conjunto de genes de una especie, también está intrínsecamente ligado a una forma de hacer agricultura, de sembrar, relacionarse, alimentarse. Existe un valor cultural que se difunde junto a la semilla.

Una buena calidad de la semilla hortícola implica:

Que tenga las características genéticas propias de la variedad.

Que tenga capacidad de germinar y crecer con vigor.

Que esté sana, sin enfermedades que puedan afectar el cultivo siguiente.

En la producción artesanal de semilla, debemos prestar atención a:

■ La selección de las plantas madres, sus cuidados, el momento de cosecha y la conservación de la semilla.

Selección de las plantas madres: observar el vigor, la sanidad, que tenga buenas características (para que la descendencia posea buenos atributos), entre otras.

Es importante prestar atención a las especies que aparecen en el cuadro siguiente porque se cruzan con variedades de cada familia, degenerando la descendencia. Es decir, que pueden salir zapallos amargos, de una semilla de zapallo dulce, o acelgas coloradas de una planta madre con pencas blancas. Para evitar este cruzamiento se deben aislar las plantas madres de otras plantas con las que se pueden cruzar, o "casar", como comúnmente se dice.



Familia	Ejemplos
<b>Cucurbitácea</b>	Zapallo (gris plomo, otros), zapallito de tronco (verde), calabaza, melón, sandía, pepino, esponja, mate porongo, cayote.
<b>Brasicácea</b>	Brócoli, coliflor, repollo, repollito de brusellas
<b>Solanácea</b>	Pimiento, ajés
<b>Liliácea</b>	Cebolla, puerro
<b>Quenopodácea</b>	Acelga, remolacha

### CUIDADOS DE LAS PLANTAS MADRES

Las plantas que sean seleccionadas como madres, deben ser cuidadas para que puedan transferir a la semilla toda la energía o reservas posibles a la semilla, para poder asegurar una simiente con buen vigor y potencial de germinación.

### MOMENTO DE COSECHA

Es importante no cosechar los frutos o semillas antes de su madurez fisiológica. Es decir, que las semillas estén en planta hasta que hayan adquirido todas las sustancias y elementos necesarios para germinar. Para el caso del tomate es necesarios que estén rojos (o el color de la variedad) para que la semilla sea viable. Lo mismo ocurre para el pimiento. Calabazas, zapallos, melón y sandía, la madurez en el momento de la cosecha es suficiente. Las especies con varas florales (lechuga, rúcula, achicoria, acelga, remolacha, etc) necesitan que se seque la infrutescencia. A veces sucede que no se seca el tallito y la semilla ya se encuentra en condiciones de guardarse.

Para hortalizas de frutos húmedos (tomate, berenjena, calabaza)

Seleccionar los mejores frutos, marcarlos y dejar que maduren en planta.

- Cosechar, cortar en mitades y dejar macerar en recipiente (3 a 5 días)

- Colar y separar los restos de pulpa, lavarlas, elegir las que van al fondo. Dejar secar

- Remover y dar vuelta para asegurarse que estén bien secas. Listas para guardar.

### Hortalizas de hoja

- Cortar las varas o escapos florales, con mucho cuidado para que no se caigan las semillas. Colocarlas en un lugar seco y aireado sobre un paño o lona limpia.

- Desprender las semillas. Limpiar y seleccionar. Ya están listas para guardar.

### Hortalizas de raíz

- ◆ Las plantas pueden florecer en el 1er o el 2do año; por eso es importante saber la variedad que se está sembrando. Por ejemplo, cebolla, puerro, y muchas variedades de remolacha son bi - anuales. Florecen al segundo año desde que las sembramos.

- ◆ Recolección de las inflorescencia - manojos o racimos de flores - de manera manual.
- ◆ Las semillas maduras adquieren color castaño, u oscuro en el caso de la cebolla o el puerro.
- ◆ Secar en lugar bien aireado y protegido, preferentemente a la sombra. Proteger de la humedad.

### CONSERVACIÓN O ALMACENAMIENTO DE LA SEMILLA

La humedad afecta la conservación de la semilla, por eso es necesario lograr disminuirla lo más bajo que se pueda. Esto se logra a la sombra y bien aireadas.

El recipiente debe ser opaco, que no permita el ingreso de humedad, hongos e insectos.

Para una mejor conservación se puede colocar dentro del recipiente ceniza que evita el ataque de hongos e insectos; arroz, que permite absorber humedad que le pudiera entrar o flores de lavanda o jarilla que ahuyentan

Las semillas han sido el símbolo de la identidad de nuestros pueblos y naciones, pues la semilla está vinculada a las costumbres alimenticias y a los platos típicos respetuosos de orígenes, tradiciones, prácticas y celebraciones.

insectos u hongos.

El recipiente debe contar con rótulo que contenga la siguiente información:

- ▣ Nombre y variedad (o características)
- ▣ Requerimientos de la plantación.
- ▣ Mes y año de cosecha.
- ▣ Nombre del productor y teléfono (para contactarse la persona que recibe la semilla).
- ▣ Lugar de cosecha.



### MI HUERTA , MIS SEMILLAS

De forma muy sencilla podemos producir en la huerta nuestra propia semilla para la próxima siembra. De esta forma podemos tener la posibilidad de sembrar en el momento oportuno y no perder continuidad en la producción

Podemos mejorar la sustentabilidad de la huerta familiar a través de la autoproducción de semillas, evitando así depender de proveedores de distintos sectores del mercado, que muchas veces no satisfacen las necesidades locales