

### Autoproducción de semillas de zapallo

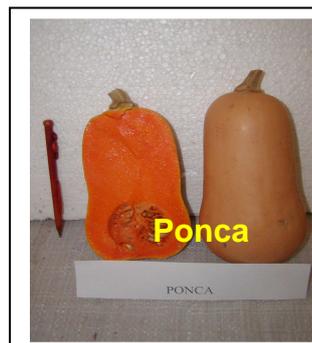
Brunilda Sidoti Hartmann y Adriana van Konijnenburg [bsidoti@correo.inta.gov.ar](mailto:bsidoti@correo.inta.gov.ar)

#### INTRODUCCIÓN

La autoproducción de semillas de zapallo es una actividad fácil de implementar y con buenos resultados siempre y cuando se tengan en cuenta algunos aspectos específicos:

***Las variedades de la misma especie se deben cultivar aisladamente para que no se crucen entre sí.***

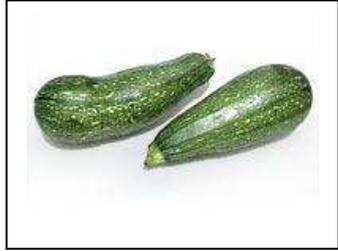
1) Asegurar el aislamiento entre diferentes variedades de Anquito que pertenecen a la especie moschata



2) Asegurar el aislamiento entre zapallos criollo, inglés y zapallito de tronco porque pertenecen a la especie máxima



3) Asegurar el aislamiento entre zapallo angola y zuchini porque pertenecen a la especie pepo.



El cultivo destinado a la producción de semilla se debe controlar permanentemente y eliminar aquellas plantas fuera de tipo. Por ejemplo, una planta que tenga guías entre las plantas de zapallito de tronco se debe eliminar. También se sacarán las plantas enfermas o con síntomas de virus, enfermedad que se transmite por semilla, como ocurre con el virus del mosaico del zapallo (SMV).

**COSECHA**

Los frutos destinados a la extracción de semilla deben estar bien maduros, sanos y con el color característico de la variedad.



La extracción de semillas se hace manualmente cortando los frutos transversalmente, próximo a la cavidad donde están las semillas extrayéndolas con una cuchara.



**EXTRACCIÓN DE LAS SEMILLAS**

Como la semilla tiene restos de pulpa, se puede limpiar de dos maneras:

a) Lavar bajo canilla y secar (cuando la cantidad es pequeña).



b) Colocar la masa de semillas y pulpa en recipientes con agua limpia, acercarlos a una estufa para que el contenido alcance una temperatura de 28 °C. Dejar fermentar durante 24 a 48 horas.



1) Luego de dos días de fermentación se extrae el sobrenadante (pulpa y semilla vana).



2) Se enjuaga varias veces con agua limpia



3) Se filtra



4) Se seca sobre rejilla o zaranda



Se envasa y etiqueta



Existe un amplia gama de materiales para el envasado de la semilla: los permeables a la humedad (arpillera, plastilona, papel) y los impermeables (hojalata, aluminio, polietileno). En zonas muy húmedas es recomendable el envase de semillas en recipientes herméticos bien secados previamente.

Cualquiera sea el método de extracción utilizado, para evitar daños fisiológicos y prolongar la viabilidad de la semilla, la temperatura durante el secado no debería exceder los 35°C y la humedad final deberá ser de 6 a 8 por ciento.

El peso medio de 1.000 semillas es de aproximadamente 200 gramos, dependiendo del cultivar elegido.

### **RENDIMIENTO**

La variedad Frontera (Anquito) puede producir unos 15 a 20 gramos de semilla por fruto.

El rendimiento por hectárea de zapallos redondo de tronco es de aproximadamente 400 kilos.

### **Bibliografía consultada**

- Della Gáspera, P. 2003. Producción de semilla de zapallo. EEA La Consulta-INTA. Curso de producción de semilla para Pro-huerta.
- Gaviola, J.C. 2003. Cuidados en la producción de semillas en la huerta. EEA La Consulta- INTA. Curso de producción de semilla para Pro-huerta.
- Gaviola, J:C. 2004. Procesamiento de semillas hortícolas. Maestría en horticultura. Facultad de Ciencias Agrarias- Universidad Nacional de Cuyo. Producción y tecnología de semillas hortícolas.
- George, R. 1989. Producción de semillas de plantas hortícolas. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- Sidoti Hartmann,B. y van Konijnenburg, A 2004 Informe Proyecto Regional de semillas

Editado en la Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior del Río Negro

Convenio Provincia de Río Negro – INTA  
Ruta Nac. 3 km 971 (8500) Viedma, Río Negro, Argentina

(c) Copyright 2002 INTA – EEA Valle Inferior  
Todos los derechos reservados.