

Se pueden **conservar** en la heladera, o en un ambiente fresco y controlado. En un galpón o habitación fresca, la mayoría de las especies vivirán lo suficiente como para ser sembradas al siguiente año.

El **tiempo** que se conservarán vivas las semillas dependerá de la especie de que se trate, de que se hayan cosechado y secado cuidadosamente, del envase y la temperatura del ambiente en que se guarden.

La conservación de las semillas producidas en la propia huerta aporta ventajas, tanto productivas como económicas, y activa el intercambio, el diálogo y el crecimiento de esta actividad en la comunidad.

Referencias: 1. Cosecha de semillas de lechuga. // 2.- Planta de cebollas con frutos // 3.- Desgranado de plantas secas de arveja para obtener semillas.



# Semillas de la huerta

## Cosecha, acondicionamiento y conservación para futuras siembras



Las semillas almacenadas en condiciones ambientales pueden permanecer vivas por varios meses e incluso por algunos años. Sin embargo, con el tiempo envejecerán y morirán. Una forma de prolongar la vida de las semillas en la mayoría de las especies es conservarlas secas, en envases cerrados y a bajas temperaturas.

PRO  
HUERTA



Ministerio de Desarrollo Social  
Presidencia de la Nación



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

Agencia de Extensión Rural San Julián

San Martín y Saavedra - 02966 452081

[f](#)/INTA AER Puerto San Julián - Diana Ceccato - ceccato.diana@inta.gov.ar

Fuente: Galíndez, Menéndez Sevillano, Clausen y Ferrer, 2010. Cómo acondicionar, almacenar y conservar semillas. INTA EEA Salta, Banco Activo del NOA, Red de Recursos Fitogenéticos del INTA. Ediciones INTA. Fotos: Pablo Olivieri. Banco Imágenes Pro Huerta.

PRO  
HUERTA



Ministerio de Desarrollo Social  
Presidencia de la Nación



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

**Seleccionar** las plantas que se destinarán a obtener semillas. En el caso de las verduras de hoja o de raíz, se dejarán sin cosechar las plantas elegidas para permitir que florezcan y formen frutos. Se deben **cosechar** cuando estén bien maduras, pero antes de que se desprendan de la planta o sean comidas por insectos o pájaros. Separarlas pronto de los frutos.

**Secar las semillas** antes de conservarlas evita que se pudran, impide que germinen antes de sembrarlas y prolonga su vida. Arroz, carbón o maíz, previamente secados en horno, pueden usarse como desecantes. El secado debe ser suave para no dañarlas, puede hacerse aireándolas en ambientes secos, protegiéndolas del sol directo, vientos fuertes, insectos y animales.



Distintos envases son útiles para **guardar semillas**. Lo más importante en esta etapa es evitar que ingrese humedad al recipiente. Resulta mejor un frasco de vidrio, si la tapa cierra muy bien, que uno de plástico o una bolsa. Ya dentro de su envase, si se han secado bien, cuanto más frío sea el lugar en que se mantengan, mayor tiempo vivirán.



## Longevidad de las semillas según el método de conservación

MÉTODO DE SECADO	TIPO DE ENVASE	LUGAR Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	LECHUGA	CEBOLLA	POROTO
EN CONDICIONES AMBIENTALES 25° C y 50% HR	sobres de papel	galpón en condiciones ambientales	5 meses	6 meses	4 años
EN CONDICIONES AMBIENTALES	frascos de vidrio	galpón en condiciones ambientales	4 años	6 años	27 años
CON DESECANTE 30% HR	frascos de vidrio	galpón en condiciones ambientales	20 años	38 años	111 años
CON DESECANTE 30% HR	frascos de vidrio	heladera a 5° C	28 años	53 años	157 años