

Como conservar las semillas



¡Red de Semillas en Panamá!

En tiempos de crisis mantener nuestra **seguridad alimentaria** es muy importante.

**¡Hagamos esta Red entre todos y todas!
¿Te animas?**

Estos son los pasos a seguir:

- 1** Busca en tu huerto o finca **qué semillas tienes**. De cuál te sientes orgulloso/a y tienes posibilidad de intercambiar.
- 2** **Haz una foto linda** de esa semilla (tallo, esqueje, granos) todo aquello que pueda ser sembrado.
- 3** Comparte la foto con un texto diciendo:
 - ▶ Nombre
 - ▶ Tu comunidad
 - ▶ ¿Qué semilla es?Esto, lo compartes en:

 **FB @Red de Semillas Panamá**
 **Whatsapp 6789-1681**

Compartiremos todas las fotos e información entre la Red, **ánimate a participar** tu puedes ser un sembrador de esperanza en tiempos de crisis.



Preparado por: Samuel Valdés Díaz

¡Compartamos nuestras semillas!

COMO HACER UN BANCO DE SEMILLAS

- No todas las semillas se colectan de la misma forma, existen algunas que se dispersan con el viento, otra que hay que extraerlas de los frutos o vainas.
- Algunas son secas, otras húmedas
- Y lo mas importante, no todas se conservan igual ni por el mismo tiempo.
- Esta presentación tiene algunos “tips” sobre como almacenar tus semillas por meses y algunos casos, años.



4 cosas que recordar.

1. Las semillas se almacenan secas
2. Las semillas se almacenan en frío
3. Las semillas se almacenan en un lugar oscuro
4. Las semillas se almacenan en envases herméticos



Semillas dispersadas por el viento

- Semillas de árboles como Guayacán, Roble, Caoba y Cedro se dispersan con el viento.
- Conviene colectarlas cuando aún están en el árbol, antes que se abran las cápsulas que las contienen y se contaminen.
- Estas semillas son secas y mantienen su viabilidad, es decir germinan, si se les conserva a 20°C durante algunos meses. (En una nevera)
- Cuando ha pasado un año, es muy difícil que germinen, por eso cada año hay que sembrarlas lo antes posible.



Semilla de Guayacán



Semillas de Caoba

Semillas de Leguminosas

- Las semillas de las plantas leguminosas, contienen muchos nutrientes y hay que protegerlas de los insectos y hongos.
- Usualmente hay que sacar las semillas de una vaina como en el caso del Frijol y la Guaba.
- Deben almacenarse también en frío, (20°C) pero teniendo la precaución de que estén secas.
- Pero aún así, las semillas de Guaba dejan de ser viables al mes.

Semillas de Frijol



Al frijol, porotos y demás leguminosas secas hay que secarlas al sol muy bien. Luego almacenarlas en papel aluminio, en un envase hermético.

Guaba y sus semillas



Semillas Tomate , Ajíes, Pepino, Maracuyá

Las semillas de frutos jugosos necesitan un tratamiento especial.

- Toma las semillas y sumérgelas en agua por 2 a 3 días
- Saca las que floten, esas no son viables
- Retira el agua, sécalas con un papel toalla.
- Deja que sequen al aire, cerca de una ventana.
- Cuando estén secas, envuélvelas en papel aluminio y mételas en un frasco hermético,
- **Rotula, porque al rato se olvida que hay en el frasco**
- **Guárdalas hasta por un año en el refrigerador.**



Semillas grandes: Aguacate, Mamey, Zapote

- Las semillas de aguacate, mamey y mango son muy húmedas.
- Hay que secarlas por varios días, nunca al sol directo.
- Sabrás que la semilla de aguacate está lista cuando la “cascara” de la semilla se cuartea y cae como si fuera de papel.
- luego empacarlas con aserrín de madera o pedacitos de papel en una bolsa de cierre hermético (tipo ZipLoc™)
- Se pueden almacenar en un congelador entre 4°C a 5°C durante 8 meses, luego de eso empiezan a perder viabilidad.



Lo mejor es sembrar de inmediato

- Todas estas técnicas son útiles cuando **no se puede sembrar** la semilla en un **corto plazo**, es decir, una o dos semanas desde la maduración del fruto o la vaina.
- O cuando se pretende compartir en unos meses las semillas con otros.
- En todo caso, lo mejor es sembrar las semillas lo antes posible, ya luego habrá tiempo de plantar el arbolito o plantón.
- Algunas semillas, como las del mango apenas se pueden conservar viables por unas semanas y todas pierden capacidad de germinación con el tiempo.



Pero si decides almacenarlas para después... recuerda que:

1. Las semillas se almacenan secas.
2. Las semillas se almacenan en frío
3. Las semillas se almacenan en un lugar oscuro
4. Las semillas se almacenan en envases herméticos.



LA AGROBIODIVERSIDAD ES LA BASE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

