



# Condiciones prácticas de almacenamiento de semillas de hortalizas

# ¿EN QUÉ CONSISTE EL ALMACENAMIENTO DE SEMILLAS?

- El almacenamiento de las semillas de hortalizas consiste en conservar estas semillas en condiciones ambientales controladas (humedad, luz, temperatura), para mantener la viabilidad de las mismas (la germinación y el vigor), por períodos de tiempo más largos (alargar la vida útil de las semillas).
- Se recomienda almacenar aquellas semillas sobrantes después de la siembra o cuando se compran en los agroservicios y no se utilizan de inmediato. También, cuando la persona productora produce su propia semilla.

# MATERIALES Y ACCESORIOS NECESARIOS

- Recipientes plásticos o de vidrio no transparentes, de boca ancha.
- Sobres de papel
- Recipientes o envases para comida de bebé
- Recipientes plásticos transparentes de tamaño pequeño
- Marcador permanente
- Semillas

# TIPO DE RECIPIENTE

Se recomiendan recipientes plásticos de color (no transparente), de boca ancha y cierre hermético.

También, algunos técnicos recomiendan recipientes de vidrio color ámbar y cierre hermético.

# **SOBRES O RECIPIENTES PEQUEÑOS**

- Antes de ubicar la semilla en los recipientes plásticos, la semilla debe colocarse en sobres de papel o recipientes pequeños acorde con las cantidades disponibles y los tipos de semilla, debidamente identificados (fecha, tipo de cultivo, variedad, origen, cantidad).
- También las semillas se pueden dejar en los sobres aluminizados donde vienen empacadas comercialmente.

# FACTORES A CONSIDERAR EN EL ALMACENAMIENTO DE SEMILLAS DE HORTALIZAS

- Hay una serie de factores que hay que considerar a la hora de almacenar semillas de hortalizas.
- **HUMEDAD:** los recipientes a utilizar deben estar completamente secos y limpios. Además, cada vez que se abra su tapa debe cerrarse herméticamente, para evitar la entrada de humedad a su interior. Un porcentaje alto de humedad en su interior favorece la aparición de hongos y bacterias.

- **LUZ:** el recipiente principal utilizado no debe permitir la entrada de luz a su interior.
- **TEMPERATURA:** el recipiente principal con sobres u otros envases más pequeños en su interior con semillas debe ubicarse bajo condiciones de refrigeración (lugar de frutas y verduras). Se debe mantener a una temperatura entre 4 y 10 °C.
- **OXÍGENO:** al ubicar las semillas en recipientes de cierre hermético, el ingreso de aire donde está contenido el oxígeno es mínimo. Lo anterior mantiene el metabolismo de la semilla al mínimo.

# ETIQUETADO

- Toda semilla que se compre o que se obtenga de otro modo debe ser empacada y rotulada.
- Información en el sobre o envase:
  - *Tipo de cultivo*
  - *Variedad o híbrido - casa comercial*
  - *Fecha de almacenamiento*
  - *Lugar de compra*





CUADRO 1: Vida promedio en años de algunos tipos de semillas de hortalizas.

# VIDA PROMEDIO EN AÑOS DE ALGUNAS SEMILLAS DE HORTALIZAS

AÑOS DE VIDA PROMEDIO DE ALGUNAS SEMILLAS	TIPO DE HORTALIZA
1 AÑO O MENOS	Culantro de castilla, culantro de coyote.
1-2 AÑOS	Cebollino, cebolla, lechuga, repollo, coliflor, zanahoria.
2-3 AÑOS	Frijol, vainica, chile dulce, chile picante, pepino, ayote, pipián.
3-4 AÑOS	Tomate, berenjena.

# REFRIGERADORA

  
**Cierre hermético**

  
**Protegido de la luz solar**

