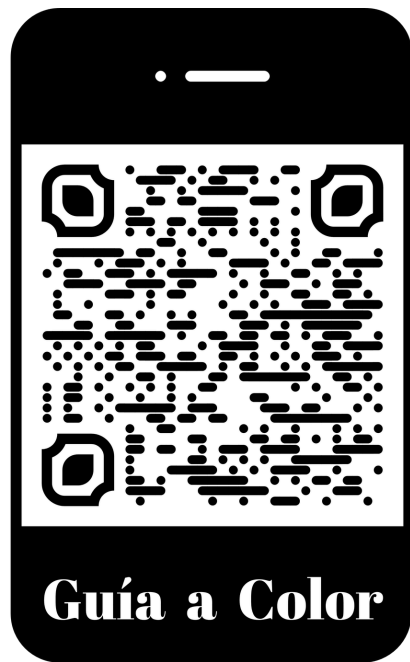


GUIA DE EXTRACCIÓN Y CONSERVACIÓN DE

SEMILLAS PARA GUARDIANES.



semillasysuelosvivos.blogspot.com



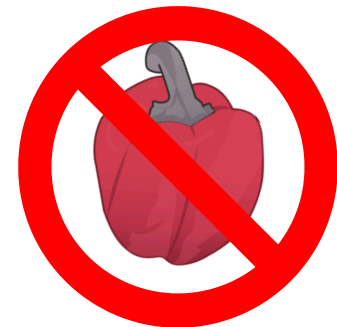
EL SILO
SEMILLAS PARA EL
INTERCAMBIO LOCAL

redelsilo.wixsite.com/redelsilo

SELECCIÓN del fruto eligiendo...



...un fruto **MADURO**,
NO MUY MADURO...



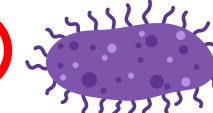
...de varias plantas
SANAS y VIGOROSAS...



...con forma **TÍPICA** y
HOMOGENEA...



...que ha **RESISTIDO** sequía
enfermedades, calor y frío.



- > Cataremos el fruto, para saber si es lo deseado (textura, sabor...)
- > Comprobaremos cantidad óptima de semillas en los frutos.
- > Que las semillas están sanas, sin pudriciones internas ni abortos.



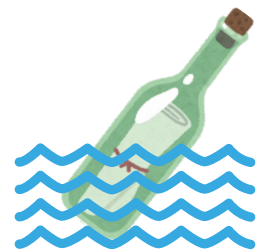
Cómo se mueve la semilla

Cómo evita nacer la semilla



LEER la semilla

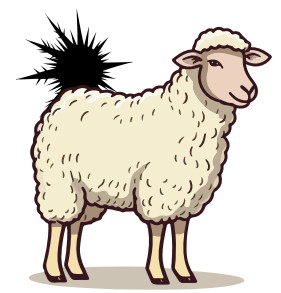
¿Flota o se hunde?



Si **flota** Solo sacar la semilla y **secar**

Extracción Húmeda (Decantación):
Se emplea para frutos carnosos o con pulpa, como tomate, pepino, sandía o melón.

¿Se agarra?



Si se **engancha**, tiene el calor y humedad. Los **animales** son calientes, la semilla lo sabe. Esperará su momento a caer, y pasar **frío**.

Extracción por Fermentación:
Es un tipo especial de extracción húmeda, ideal para semillas envueltas en tejidos gelatinosos (como el tomate)

después de secarlas metelas al frigorífico o al congelador, otra opción siembra antes de heladas

¿Vuela o cae con estilo?

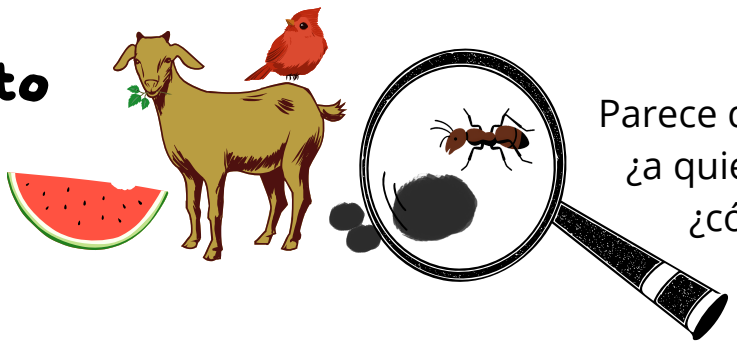


Si tiene estructuras para volar es fácil (**aire**).

Extracción en Seco (Trilla o frotado):
Se utiliza para frutos secos como vainas, legumbres, maíz, lechuga, cebolla o perejil.

Si es muy dura y crece muy alto (quiere un **golpe**).

¿Es un fruto sabroso?



Parece que quiere ser **comida**
¿a quién le resulta sabroso?
¿cómo se la comen?



Lijar un poco las semillas, así las engañamos

¿CÓMO EXTRAER Y CONSERVAR SEMILLAS?



- **TRILLADO**
(Estructura para aire)
- **ESCARIFICACIÓN TÉRMICA (FRÍO)**
(Pincha o espinas)
- **ESCARIFICACIÓN FÍSICA**
(Cubierta dura)
- **DECANTACIÓN**
(Flota en agua)
- **FERMENTACIÓN**
(No flota + con pulpa)
- **LIMPIEZA EN SECO**
(Sin pulpa, sin flote)

INICIO

¿Tiene estructura para aire?
Alas, vilano, peillios, restos secos ligeros

NO

¿Pincha o tiene espinas?
Aristas, púas, cubiertas que pinchan

NO

¿Es dura?
Testa leñosa, dura, impermeable

NO

¿Flota en agua?
Prueba rápida en un recipiente

NO

¿Tiene pulpa o mucílago?
Frutos carnosos o gelatinosos

NO

SÍ

TRILLADO
Separar con batido + corriente de aire.

SÍ

ESCARIFICACIÓN TÉRMICA (POR FRÍO)
Estratificación en frío (agua fría o nevera 1–8 °C) según especie.

SÍ

ESCARIFICACIÓN FÍSICA
Lijado, corte, presión con lima o lija, remojo con agua caliente, etc.

SÍ

DECANTACIÓN
Retirar lo que flota, quedarse con lo que se hunde.

SÍ

FERMENTACIÓN
Dejar fermentar 24–72 h, lavar y secar bien a la sombra.

LIMPIEZA EN SECO
Cribado manual, cepillado o tamizado.

CONSEJOS RÁPIDOS

Secar siempre a la sombra

Airear después de limpiar

Revisar madurez: semilla firme, color característico



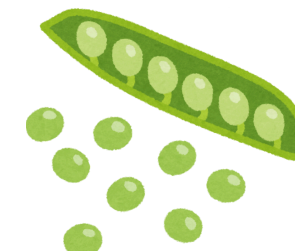
Una vez limpia y tratada → secar bien (8–12% humedad) y guardar en frasco hermético, fresco y oscuro.

LIMPIEZA de las semillas



Romper la cáscara o vaina

TRILLAR



+

Separar el grano de la paja

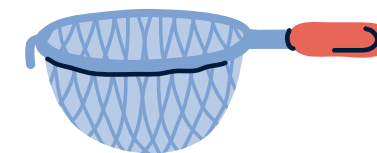
AVENTAR



+

Diferenciar por tamaños

CRIBAR



Semilla limpia



FERMENTACIÓN

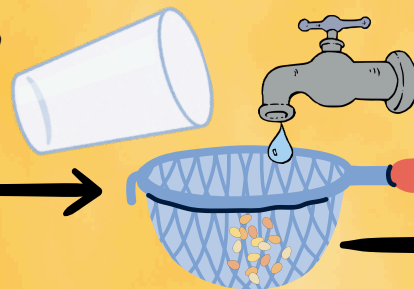
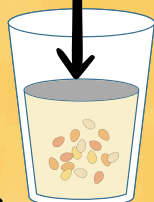


Extraer



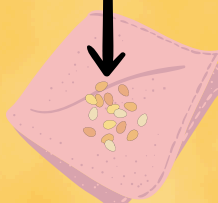
Reposar
2-3 días

Capa de moho



Lavar ... y ...

Trozo de tela



secar

Guardar



Etiquetar
a continuación...

CONSERVACIÓN de la semilla en un lugar...



SECO
FRESCO
OSCURO

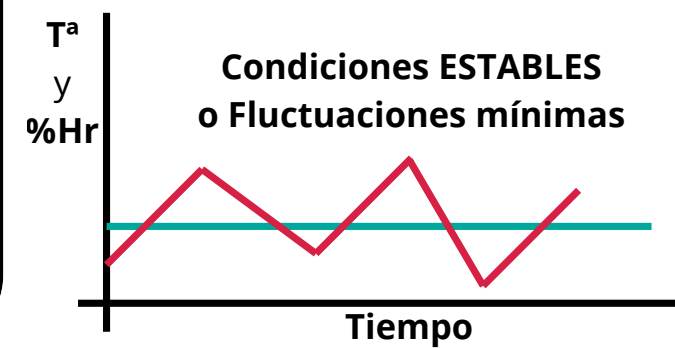
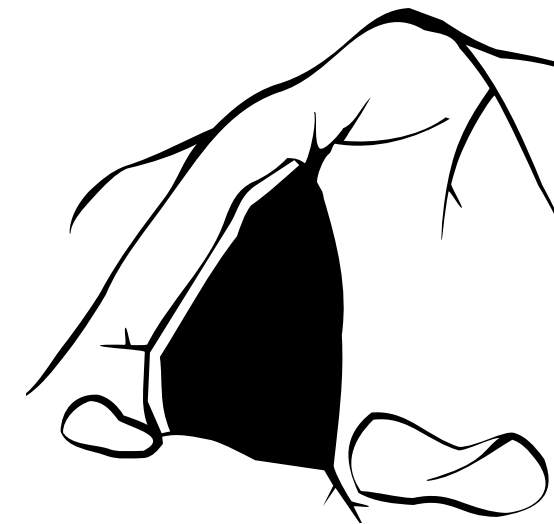
Compensar T° con Hr:

15°C - 40%Hr
20°C - 30%Hr
25° - 20%Hr

TEMPERATURA
menor de 20°C
ESTABLE

HUMEDAD
menor de 35%
ESTABLE

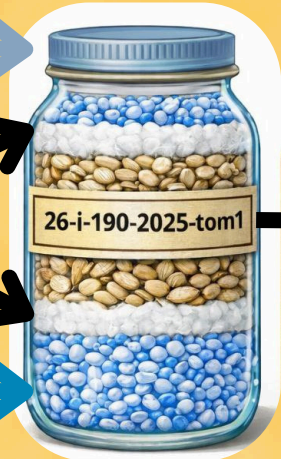
LUZ
mínima posible



TAPAS HERMÉTICAS:
con cierre impermeable para evitar plagas

ALGODÓN HIDRÓFILO:
para proteger la semilla de los agentes secantes

EVITAR HUMEDAD:
silica gel, papel secante, tiza, arroz tostado



Etiquetado tomando como ref. código postal, obtentor, año, especie/var :

26-i-190-2025-SoLy1

26 = CP La Rioja.
i = iniciales del donante (por si coinciden varios donantes en la misma localidad)
190 = CP Localidad (Nalda en este caso).
2025 = Año en que se recolectó la semilla.
SoLy1 = iniciales del nombre científico de la planta (tomate: SoLy de Solanum lycopersicum) que dió el donante, por si da más de una pondremos número según el número de esa especie y ese donante