



**Southern Exposure Seed Exchange**

[www.southernexposure.com](http://www.southernexposure.com)

P.O. Box 460, Mineral, VA, 23117. 540-894-9480

Revisa más recursos en línea:

Manuales gratis: [www.savingourseeds.org/](http://www.savingourseeds.org/)

The Organic Seed Alliance [www.seedalliance.org/](http://www.seedalliance.org/)

The Seed Savers Exchange [www.exchange.seedsavers.org/](http://www.exchange.seedsavers.org/)

The Grassroots Seed Network [www.grassrootsseednetwork.org/](http://www.grassrootsseednetwork.org/)

## **Conservación de semillas de frutos frescos para uso propio** *Consulta el dorso para conservación de semillas de frutos secos*

*Principios generales para conservación de semillas que maduran en frutos frescos:* Evita o minimiza polinización cruzada aislándola de otras variedades de su especie. La fermentación ayuda a reducir el riesgo de enfermedades, separar las semillas de la pulpa, y puede incrementar la tasa de germinación. La fermentación excesiva puede causar germinación o pudrición. Tapa para que no entren insectos. Las semillas maduras (excepto la sandía), una vez separadas de la pulpa, generalmente se hunden en agua, facilitando que se enjuagen. Después de enjuagarlas, sécalas bien. Protégelas de roedores en el almacenamiento.

Cultivo	Aislar por	Auto / Cruzada	Población Mínima		Tiempo de vida, 65°F, 18°C	Cuándo y cómo cosechar semilla
			Semilla Viable	Manten. Varietal de Largo Plazo		
Berenjena	15 m	Auto	1 planta	10 plantas	3 años	Cosecha las frutas después de que se pongan amarillas. Córtalas en cubos de 3 ó 4 cm. Cúbrelas con agua durante 24 horas a temperatura ambiente. Revuélvelas a mediados de ese tiempo. Exprime las semillas; si esto es difícil, deja la mezcla por 12 horas más. Enjuaga y extiende las semillas en capa fina para que se sequen durante 3 semanas.
Tomates, variedades tradicionales	6 m	Auto	1 planta	10 plantas	4 años	Cosecha las frutas cuando estén totalmente maduras. Machácalas o bátelas, y ponlas en un contenedor con una tapa entreabierta, a temperatura ambiente, hasta que las burbujas de fermentación dejen de formarse - normalmente 36 horas. Mientras tanto, revuélvelas cada 12 horas. Saca los pedazos grandes de fruta, y enjuaga las semillas. Extiéndelas en forma de capa fina para que se sequen durante 3 semanas.
Tomates, modernos	1.5 m					
Pepino	90 m	Cruzada	1 planta	20 plantas	3 años	Cosecha las frutas después de que se pongan amarillas o pardas. Déjalas a temperatura ambiente por 2 semanas o hasta que haya algo de moho. Córtalas y saca las semillas. Déjalas con la pulpa a temperatura ambiente por 2 días, mezclando cada 12 horas. Enjuaga las semillas y extiéndelas en forma de capa fina para que se sequen durante 3 semanas.
Calabazas y melones	90 m	Cruzada	1 planta	10 plantas	3 años	Deja que las frutas maduren y se endurezcan. Déjalas a temperatura ambiente por un mes para que se curen. Córtalas y saca las semillas. Enjuaga las semillas, quitando la pulpa. Ponlas en una capa fina para secar durante 3 semanas. Para que sea más fácil limpiarlas, las cubrimos con agua por 24 horas (revuélvelas en las primeras 12 horas) antes de enjuagar y secar.
Sandía	90 m	Cruzada	1 planta	10 plantas	3 años	Cuando las frutas están totalmente maduras, saca la pulpa (con semillas) y déjala en un balde a temperatura ambiente por 2 ó 3 días, removiéndola cada 12 horas. Enjuaga las semillas con colador, dado que no se hunden. Extiéndelas en capa fina para secarse durante 3 semanas.

## ***Conservación de semillas descubiertas o que maduran en frutos seco para uso propio***

*Consulta el dorso para conservación de semillas de frutos frescos*

*Principios generales de la conservación de semilla que madura en vaina o al aire libre:* Evita o minimiza la polinización cruzada, aislándola de otras variedades de su especie que podrían florecer al mismo tiempo. Cosecha antes de la lluvia para que las semillas o vainas no se mojen. Las semillas maduras se pueden caer. Cuando cosechas inflorescencias compuestas o vainas, deja que se sequen, sin exponerlas al sol directo, antes de separar la semilla. Esto ayuda a asegurar la maduración de la semilla. Para remover paja, avientala cuidadosamente frente a un ventilador. Usa un contenedor amplio donde caiga la semilla y otro para la paja. Revisa que no muchas semillas caigan en el contenedor de paja. Si es necesario, usa mallas para remover paja. Protégelas de insectos en el almacenamiento.

Cultivo	Aislar por	Auto / Cruzada	Población Mínima		Tiempo de vida, 65°F, 18°C	Cuándo y cómo cosechar semilla
			Semilla Viable	Manten. Varietal de Largo Plazo		
Ejotes, Porotos, Vainitas, Judías, Habichuelas, Frijoles	3 m	Auto	1 planta	6 plantas	4 años	Cosecha las vainas cuando se han puesto correosas y empiezan a ponerse pardas. Déjalas secar en una capa delgada, sin exponer directamente a la luz del sol, hasta una semana después de que las semillas empiezan a sonar en las vainas. Trilla las vainas por separado o poniéndolas en una funda y aplastándolas. Avienta con ventilador a alta velocidad.
Lechuga	1.5 m	Auto	1 planta	6 plantas	2 años	Escoge entre 1.) Cuando las plantas han llegado a la mitad de su proceso de cubrirse con "plumitas," saca la planta con sus raíces, y deja las plantas arriba de una lona por dos semanas ó 2.) Después de que las plantas empiezan a "ponerse como plumas," sacude las semillas en una cubeta. Avienta con ventilador a baja velocidad.
Guisantes	3 m	Auto	1 planta	10 plantas	3 años	Cosecha las vainas cuando se han puesto correosas y empiezan a ponerse pardas. Pon las vainas a secar en una capa hasta que suenen las semillas dentro de las vainas.
Caupí	3 m	Auto	1 planta	20 plantas	4 años	Cosecha las vainas cuando están secas o correosas. Déjalas a secar por dos semanas. Trilla y avientalas como haces con los frijoles.
Pimiento y Chile (o se pueden procesar c/ agua)	12 m	Auto	1 planta	10 plantas	2 años	Cuando las frutas están completamente maduras (en su última fase de color), ábrelas, saca las semillas a un plato de papel sin apilar, y sécalas por dos semanas.
Ocra	90 m	Cruzada	1 planta	6 plantas	4 años	Deja que las vainas maduren en la planta hasta que estén pardas o empiecen a abrirse. Corta las vainas y deja que se sequen una semana más hasta que estén totalmente de color café. Quita las semillas.
Brásicas (rábano, mostaza, kale, brócoli, col, etc.)	90 m	Cruzada	5 plantas	75 plantas	3 años	Después que las plantas pasen un invierno, lleguen a florecer. Cosecha las vainas cuando ellas y las semillas de dentro estén pardas. Ponlas a secar en una capa menor de ½ cm por 2 semanas. Tríllalas frotando vigorosamente puñados de vainas, o poniéndolas en una funda de almohada y golpeándola. Avienta.
Espinaca	90 m	Cruzada	10 plantas	75 plantas	2 años	Deja que las plantas florezcan. Verás plantas machos y hembras. Cosecha semillas de las plantas hembras cuando están pardas. Déjelas secar en capa delgada durante 2 semanas.
Puerro, Perejil	90 m	Cruzada	5 plantas	50 plantas	1 año	Después que pase el invierno, florezcan. Cosecha las semillas cuando están pardas y deja que se sequen en capa delgada por dos semanas.
Maíz	90 m	Cruzada	10 plantas	250 plantas	4 años	Cuando las mazorcas están secas, coséchalas y tiéndelas en el piso en las hojas por dos semanas para que se sequen. Desgrana.
Aromáticas y flores anuales	Deja que las flores se sequen en la planta. Cuando las semillas se parecen a las que originalmente sembraste, o cuando se han secado los tallos al menos 5 cm debajo de la flor, corta las flores y déjalas secar por 2 semanas en una capa. O usa el método #2 dado para la lechuga (arriba).					