

Prueba de humedad usando sal común

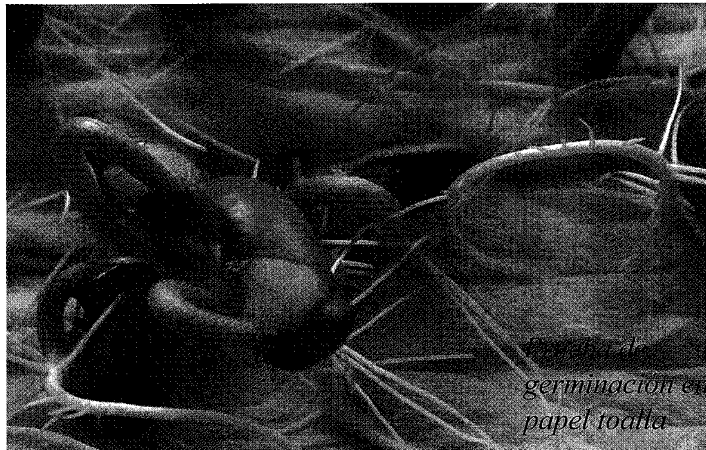
Seque bien la sal, use la tapa del frasco 8 tapas de porotos o frijoles por 1 tapa de sal foto1, revuelva la sal con la semilla échela en el frasco y agítela. Si la sal se pega a la semilla, todavía esta húmeda, continúe secando.

Luego del secado se hace la selección de semillas, manualmente separando terrones, piedras, semillas variadas de otro color, arrugadas o picadas por insectos que va a durar de 1 a 2 días dependiendo de la cantidad de semillas y la mano de obra disponible.



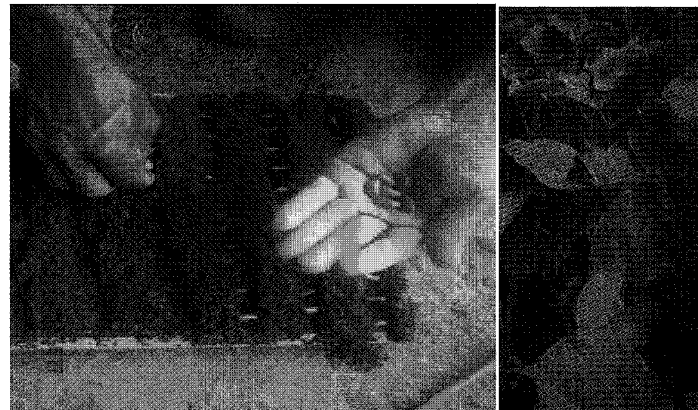
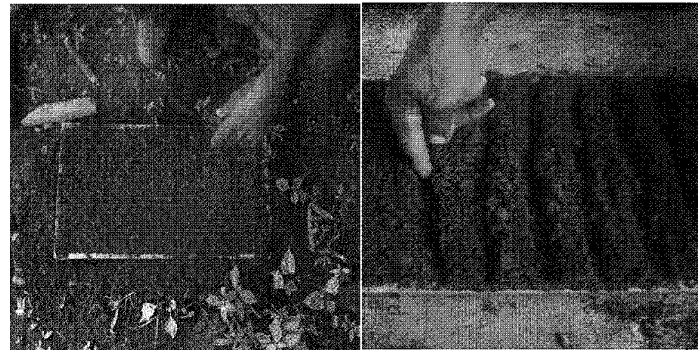
5. Prueba de Germinación

La misma se realiza después de secado y luego de la selección. Antes de almacenar la semilla es recomendable hacer una prueba de germinación para determinar de 100 semillas cuántas germinan. Esta se puede hacer en arena o papel toalla (para realizar una prueba de germinación usted puede usar: Una bandeja, un platón roto, un marco en el suelo con tablas, bambú o piedras, o cortar la parte de debajo de una cajeta). Antes de la siembra, una prueba nos garantiza que la semilla que vamos a guardar o a sembrar tenga de 80% a 100% de germinación.



5.1 Pasos para realizar Prueba de germinación

Llenar una la bandeja de arena de río revuelta con tierra de aluvión (tierra de las orillas de los ríos), hacer pequeños surcos con el dedo o con un pedazo de madera, poner la semillas, tapar y remojar un poco.



6. Conservación de Semillas de Porotos y Frijoles

Objetivos de la Técnica:

- Conservar la calidad física, fisiológica y sanitaria de la semilla durante el almacenamiento.
- Mantener bajo buenas condiciones la viabilidad de la semilla, asegurando así las futuras siembras.

De acuerdo con la fecha de siembra, la cosecha se realiza 70 a 80 días, después de la siembra o sea cuando la semilla alcanza su madurez fisiológica, que se nota con el cambio de coloración de la vaina que pasa de verde a crema; es cuando debemos cosechar arrancando las plantas y hacer manojos y dejarlos secar en campo, hasta que llegue la trilla o desgrane de poroto.

El secado se inicia con el arranque de las plantas, se pueden dejar en el campo, si no hay posibilidad de lluvias por 3 a 4 días, hasta que las vainas se sequen y se puedan trillar.

El secado continúa hasta que las semillas alcancen un 14% de humedad.

Se debe secar semillas en pisos o en lonas colocando capas de 10 cms y se revuelven.



No debemos emplear las horas más calientes del día (11 a.m. a 2 p.m.) para secar semillas. Durante este tiempo las semillas se recogen y se ponen a la sombra. Para saber si la semilla está bien seca, usted puede usar el diente y una o la prueba de sal explicadas en la página número 10.

Las semillas de poroto se pueden almacenar en tanques plásticos u otros envases que se coloquen en lugares frescos y secos alejados de las ratas e insectos.

Calendario de conservación de semillas de poroto

Febrero				Marzo	Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto	Agosto	Septiembre
1ra Semana	2da Sem	3ra Semana	4ta Sem	1ra Sem		4 Semana	1ra Semana
Cosecha, arranque y secado en campo	Trilla secado de semilla	Selección y clasificación de semillas, prueba de germinación		Conteo de plantas germinadas Envasado con ceniza o aceite	Periodo de almacenamiento y conservación	Prueba de germinación	Conteo de plantas germinadas



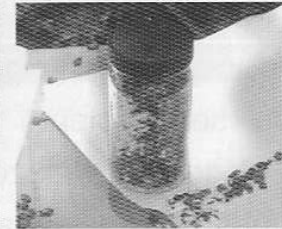
Cosecha



Trilla



Secado en lonas



Prueba de humedad



Selección de Semillas



Prueba de Germinación

7. Conservación de Semillas de Maíz

Objetivo de la técnica:

- Obtener semillas de tamaño uniforme con buena germinación, vigor y sanidad.
- Conservar con buena calidad hasta la futura siembra.

Para la producción de semillas, usar parcelas nuevas y aisladas de otros campos cultivados de maíz, para evitar contaminaciones de otras variedades. Durante el desarrollo del cultivo, debemos observar las plantas para seleccionar las más vigorosas, sanas, de forma, tamaño y colores similares, desgaje del capullo de la planta.

En la cosecha, debemos recolectar primero las mazorcas de aquellas plantas que identificamos como las mejores y luego las otras cuya producción se empleara para nuestro consumo. Seleccionar mazorcas sanas y de mayor tamaño, luego estas se

colocaran al sol, hasta lograr el secado de las mismas que facilite su desgrane. Este desgrane se realiza tomando las semillas de la parte central de la mazorca, después del desgrane, continuamos el secado de las semillas en pisos o en lonas en capas de 10 cms y se revuelven cada 40 a 60 minutos y no debemos emplear las horas más calientes del día (11 a.m. a 2 p.m.) Durante este tiempo las semillas se recogen y se ponen a la sombra.

Cuando las semillas se encuentren totalmente secas, procedemos a clasificarlas separando los granos quebrados, de diferente color, picados, etc. Antes de almacenar las semillas, debemos probar su germinación a través de una sencilla prueba, donde colocamos 100 semillas en arena de río y esperamos 8 días para realizar el conteo de las plantas germinadas. Si tenemos 80 o más plantas germinadas, podemos decir que tenemos semillas con buena germinación, seguido de esto procedemos a almacenarlas en recipientes plásticos con ceniza.