

Grupo 3 (Jon y Angela) Explicar tipos, familias... plantilla de tabla para archivar los datos de las semillas, conservación guardado. Juegos con semillas.

*Materiales:* Colección de semillas de Angela. Semillas del huerto. Juego de semillas: botecitos peq que trae Jon con semillas tienen meterlos en huecos en caja con nombres de familias

## 1. Clasificación de las semillas a la hora de guardarlas. Banco de semillas

### Diferentes formas de clasificar las semillas

Dependerá de espacio que tienes para guardarlas, de a que dedicas tu huerto (especialidad,...) y de lo que te guste la taxonomía.

- Raíces: zanahoria, remolacha, rábano.
- Bulbos: cebolla, puerro, ajo.
- Hojas: acelgas, lechuga, espinacas, escarola, endibia.
- Tallos: espárragos, apio.
- Flores: alcachofa, repollo, coliflor.
- Frutos: tomate, pepino, pimiento.
- Semillas: guisante, maíz.

Taxonomía •REINO Plantae •DIVISION: Spermatophyta •SUBDIVISION: Angiospermae •CLASE: Dicotyledoneae •SUBCLASE: Metachlamideae •ORDEN: Cucurbitales •FAMILIA: Cucurbitaceae •GENERO: *Cucumis* •ESPECIE: *Cucumis melo* •VARIEDAD BOTANICA: *Cucumis melovar. Inodorus*

• Familia: Alliaceae (Amaryllidaceae): Las especies más conocidas de esta familia son el ajo (*Allium sativum*) y la cebolla (*Allium cepa*).

• Familia: Liliaceae Dentro de los más destacados está el ajo, el puerro, la cebolla y el espárrago que se utilizan como plantas alimentarias. jardinería están los tulipanes, los lirios, las azucenas, los narcisos y los nazarenos

•Familia: Apiaceae (Umbelliferae) hojas de apio (*Apium*) con sus pequeñas inflorescencias, hábito de la zanahoria (*Daucus*), inflorescencias de hinojo (*Foeniculum*), inflorescencias del cardo corredor (*Eryngium*), raíz de perejil. Sus miembros más conocidos son la zanahoria, la chirivía, el perejil y el eneldo, y un ejemplo de una planta "inútil" podría ser la cicuta venenosa. Las hierbas culinarias incluyen el anís, la alcaravea, el perifollo y cilantro.

•Familia: Cucurbitaceae. Calabaza y calabacín, Pepino, Sandía, Melon.

•Familia: Solanaceae: 2.500 especies patata (*Solanum tuberosum*), el tomate (*Solanum lycopersicum*), la berenjena (*Solanum melongena*) y los chiles, ajíes o pimientos (*Capsicum*). Lista de solanáceas tóxicas Tabaco (*Nicotiana tabacum*) Uvas del diablo (*Solanum dulcamara*) Belladona (*Atropa belladonna*) Estramonio (*Datura stramonium*) Mandrágora (*Mandragora autumnalis*) Beleño (*Hyoscyamus niger*)

•Familia: Poaceae (Gramineae). más de 12.000 especies. la caña de azúcar, el trigo, el arroz, el maíz, el sorgo, la cebada, la avena, el centeno o el bambú.

•Familia: Brassicaceae (Cruciferae). 4.060 [especies](#) aceptadas . 1. Rúcula: 2. Brócoli: 3. Coles de Bruselas: 4. Repollo. 5. Coliflor: 6. Col rizada: 7. Hojas de mostaza 8. Rábano: 9. Grelo: se trata de una verdura frondosa con un ligero sabor amargo, por lo que hay que elegirlo bien y comprobar que sus hojas sean verdes, brillantes y sin manchas amarillas.10. Nabó:

• **Familia: Asteraceae (Compositae)** Es la familia del crisantemo, la dalia, el diente de león, el girasol, la manzanilla y la margarita las asteráceas son importantes porque se emplean como alimento (lechuga, endivia, alcachofa, cardo), como fuente de aceites comestibles (girasol) y como ornamentales (margarita, crisantemo, dalia, calendula, etc.).

• **Familia: Amaranthaceae Chenopodiaceae.** remolachas y acelgas (BETA VULGARIS), así como ESPINACAS y plantas halotolerantes

• **Familia: Fabaceae (Papilionaceae).** Leguminosas. alimento humano (arveja, chícharo, haba, lenteja, maní, poroto, soya, etc.), como forraje (alfalfa, lotera, trébol, etc.), como árboles forestales (Acacia, Prosopis, Sophora, etc.),

- Familia: Capparidaceae
- Familia: Convolvulaceae
- Familia: Malvaceae algodón y el árbol del cacao. Okra
- Familia: Polygonaceae el trigo negro o sarraceno, la acedera, el ruibarbo y la bistorta,
- Familia: Valerianaceae
- Familia: Fabaceae

## 2. Conservación

### ETIQUETADO

Después de guardar las semillas en un recipiente debemos etiquetarlo escribiendo en una etiqueta o pegatina:

1. Especie
2. Variedad
3. Fecha de envasado
4. Fecha de caducidad (ver tabla resumen)
5. Procedencia: lugar, amigo que nos la dio, banco de semillas...
6. Datos de utilidad: tipo de mata, color del fruto, fecha de siembra...

### CONSERVACIÓN SEMILLAS

Un almacenamiento correcto nos permitirá que el periodo de conservación de las semillas aumente. En el cuadro resumen puedes consultar la viabilidad media de las semillas por especies. Los parámetros ambientales de conservación que más influyen sobre la semilla sana son fundamentalmente dos:

**+Humedad:** La humedad relativa ideal del almacén deberá estar por debajo del 10%. Para conseguir esta humedad podemos colocar una capa de 1 cm de gel de sílice o arroz en la parte inferior del tarro y cubrir con algodón, colocando encima las semillas. cloruro de calcio. sal carbón vegetal. Arroz. tizas.

**+ Temperatura:** lo ideal serian temperaturas de entre 2 °C y 16 °C , si no tenemos un frigorífico no pasa nada busquemos un lugar donde mas o menos rondan estas temperaturas y muy importante también que las semillas no sufran grandes contrastes de temperaturas como podrían ser los balcones etc.. donde las temperaturas son muy cambiantes sobre todo dependiendo de la época del año. una temperatura media de 4-5 °C va bien para la mayoría de las semillas. Es importante mantener una temperatura constante dentro del frigorífico o fresquera.

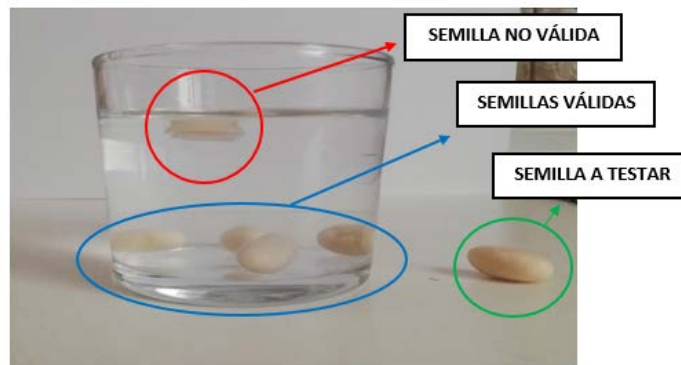
Otros factores que influyen en la conservación de las semillas son la luz (conservar en un lugar oscuro) y la cantidad de oxígeno (llenar los botes todo lo posible).

Las legumbres conservadas pueden tener plaga de gorgojos o polillas, para evitarlas lo mejor es congelar las semillas de legumbres 24-48 horas. Después de congelarlas se debe esperar a que el recipiente esté a temperatura ambiente antes de abrirlo, sino, la humedad del aire se condensará en el interior. Si las semillas no están bien secas antes de congelarlas se dañarán.

**Test de viabilidad:** test de flotabilidad.

Para realizar el test, seguiremos los siguientes pasos:

1. Introduciremos las semillas.
2. Dejaremos reposar dos minutos.
3. Pasados dos minutos, podremos observar que hay semillas que flotan en la superficie del volumen de agua, y otras por el contrario, caen al fondo del recipiente. Aquellas semillas que se hundan serán las seleccionadas como viables, válidas para usar en la siembra. Aquellas semillas que floten, las descartaremos para la siembra.



### Pregerminados

Esto es un test de germinado, y ¿en que se traduce esto? muy sencillo, es simplemente poner en un entorno propicio unas X semillas que nos servirán de testeo para saber que porcentaje nos germina y si es interesante para guardar las semillas, en este vídeo os explico como podemos hacerlo y si germinan o no, determinante para guardar la semilla. No es obligatorio hacer este paso , pero si interesante a la hora de ahorrar tiempo en los semilleros. otra opción también es hacerlo para adelantar un paso en el semillero y repicado, y también puede usarse para germinar las semillas y luego pasarlas a semillero, que es otra de las opciones interesantes. <https://youtu.be/Edi0qD6X3-0>

### Procedimiento:

1. Coloca algodón o servilletas empapadas pero no encharcadas sobre cada una de las bandejas o recipientes.
2. Coloca en cada cama de algodón, las semillas de legumbres algo separadas (observa la imagen inferior).



3. Cubre las semillas con una ligera capa de algodón o servilleta.
4. Observa el desarrollo germinativo de las semillas durante 5 días, manteniendo la humedad constante.

### Años de guardado

La viabilidad de la semilla es la capacidad que tiene de germinar y dar lugar a una nueva planta. Las semillas pueden mantenerse viables un número muy variable de años, des de uno hasta 10 o más años. Un lote de semillas no pierde su viabilidad de forma repentina. La proporción de semillas capaces de germinar disminuye progresivamente a lo largo de los años. Esta disminución de la viabilidad depende mucho de las condiciones de almacenaje y, por lo tanto, es difícil decir el número de años que se puede conservar la semilla de una especie determinada. A pesar de esto, en la siguiente tabla damos una orientación del tiempo medio de conservación de diferentes especies:

Especie	Años
Acelga	4
Apio	5

Berengena	5
Calabaza	5
Cebolla	1

Coles	4
Espinaca	4
Guisante	3
Judía	3
Haba	4
Especie	Años
Lechuga	3
Maíz	2

Melón	5
Nabo	4
Pimiento	3
Pepino	5
Rábano	4
Zanahoria	3
Tomate	3

### 3. Juegos con semillas

El awalé, un juego ancestral. El awalé es un juego de origen africano que, según algunas fuentes, se puede considerar como el primer juego de mesa de la historia. Lo que no se puede discutir es que es un juego milenario. En África encontramos cientos de variantes que se suelen agrupar bajo el nombre de mancala o kalaha.

Juego de semillas - jon: botecitos peq que trae Jon con semillas tienen meterlos en huecos en caja con nombres de familias

### 4. Más información:

[https://www.horturba.com/castellano/cultivar/ficha\\_manejo.php?ID=15](https://www.horturba.com/castellano/cultivar/ficha_manejo.php?ID=15)

<https://www.fao.org/3/AD232S/ad232s10.htm>

<https://www.lahuertinadetoni.es/como-conservar-semillas-de-manera-eficaz-en-casa/>

<https://diario.madrid.es/huertos Escolares/2018/04/17/obtener-tus-semillas-guia/>