

Selección y almacenamiento artesanal de semilla de tomate

Lenin Camacho*
Endarly Betancourt
Dayana Ramos

INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Táchira. Venezuela.
 *Correo electrónico: camacholenin29@gmail.com

La producción y consumo de tomate, *Solanum lycopersicum*, en Venezuela, está caracterizada por la excelente calidad del fruto y uso de variedades altamente rendidoras, sin embargo, se crea una dependencia económica en cuanto a la disponibilidad de semilla, generando con ello, un alto costo para los productores y por ende para el consumidor final. Por esta razón, es imprescindible capacitar y formar a los pequeños y medianos agricultores en la selección, producción y almacenamiento de dicho material, aplicando métodos tradicionales y poco costosos, considerando, que en el país, debido a las condiciones climáticas y de suelo, es posible producir semilla de tomate.

La selección y almacenamiento artesanal de la semilla de tomate, debería ser primordial para cada productor, ya que, sería de gran utilidad en la siembra. Es importante mencionar que para dicho cultivo, se deben seguir ciertos procedimientos, como la selección, ya sea una variedad y no un híbrido, ubicando en el cultivo, las plantas con mejor presencia y vigor, que estén libres de plagas y enfermedades; luego de haber identificado dicho material, se procede a la selección de los frutos, preferiblemente que sean del segundo pase de cosecha.

Pasos para la selección del fruto

- Indagar sobre la procedencia del fruto, para conocer si pertenece a un híbrido o a una variedad, porque al obtener la semilla de un tomate híbrido, algunas plantas de la siguiente siembra serán diferentes en cuanto a forma, color de fruto, tamaño de planta y hábito de crecimiento, es decir, no habrá uniformidad del cultivo.
- Se debe tomar en cuenta, que el cultivo deberá estar bajo prácticas y labores agrícolas supervisadas: control de riego, colocación de tutores, podas e incluso, eliminar plantas diferentes o las que presentan enfermedades, distintas tonalidades o las que no se desarrollen adecuadamente.

- Evaluado el cultivar, se procede a la selección de las mejores plantas (vigorosas), con buen color y excelente desarrollo, se debe marcar con listones vistosos. Los frutos de las plantas marcadas, se cosecharán para la extracción de la semilla. Cabe destacar que los tomates de las plantas no marcadas se utilizarán para consumo.
- Se recomienda cosechar los frutos de las plantas identificadas en su segunda, tercera y hasta cuarta cosecha, ya que, la planta está en el ciclo de producción más alto, también se aconseja que esté totalmente rojo (Foto 1).



Foto 1. Selección del mejor fruto para extracción de semilla.

Extracción de semilla y fermentación

Se recomienda para la extracción de la semilla, realizar un corte horizontal del fruto, la semilla y el mucilago se extraen con la ayuda de una cuchara, colocándose en un envase de vidrio limpio y seco, a temperatura ambiente (Foto 2 a, b y c).

Para que ocurra la fermentación, transcurren 24 horas. El frasco no se tapa y el lugar debe estar libre de contaminación. En la Foto 3 a, b y c, se observan los pasos para la fermentación. Luego de este proceso, se lava la semilla con abundante

agua, vertiendo en un colador y así eliminar todas las partes no deseadas del fruto como el mucilago y la pulpa (Foto 4 a, b, c y d). En otro recipiente, se prepara una solución de agua y cloro comercial, en proporción de 150 mililitros de cloro por litro y medio de agua. La semilla lavada se coloca en esta solución dejándola por 5 minutos aproximadamente.

Es indispensable el uso de papel absorbente y un trozo de tela sintética o tul, el cual servirá de aislante y la semilla no tendrá contacto directo con el papel, evitando que se adhiera al papel absorbente, se deja bajo sombra por 48 horas (Foto 5 a, b y c). Luego de 8 días, se hace la prueba de germinación, colocando 10 ó 100 semilla en un plato con papel absorbente y se cuenta las semillas germinadas luego de 7 días.



Foto 2 a, b y c. Extracción de semilla.



Foto 3 a, b y c. Fermentación.

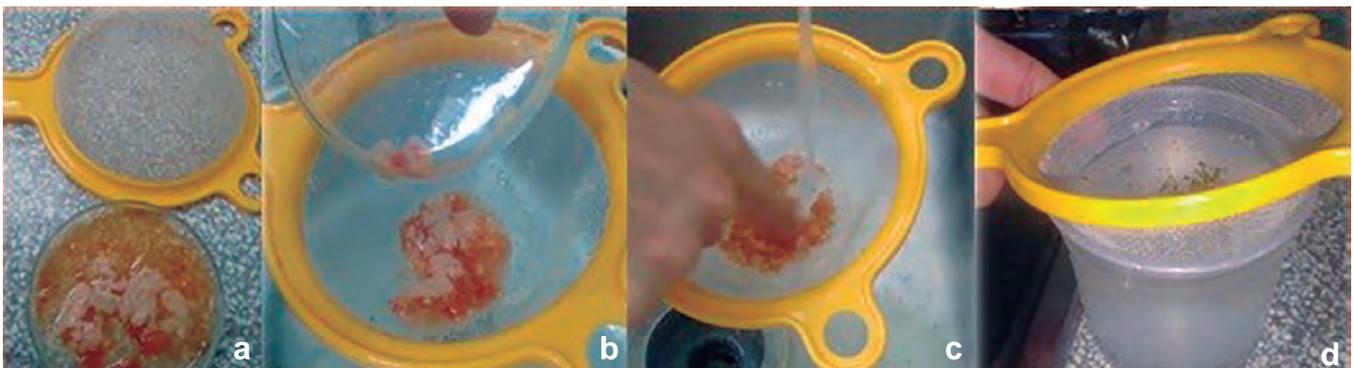


Foto 4 a, b, c y d. Lavado de semilla.

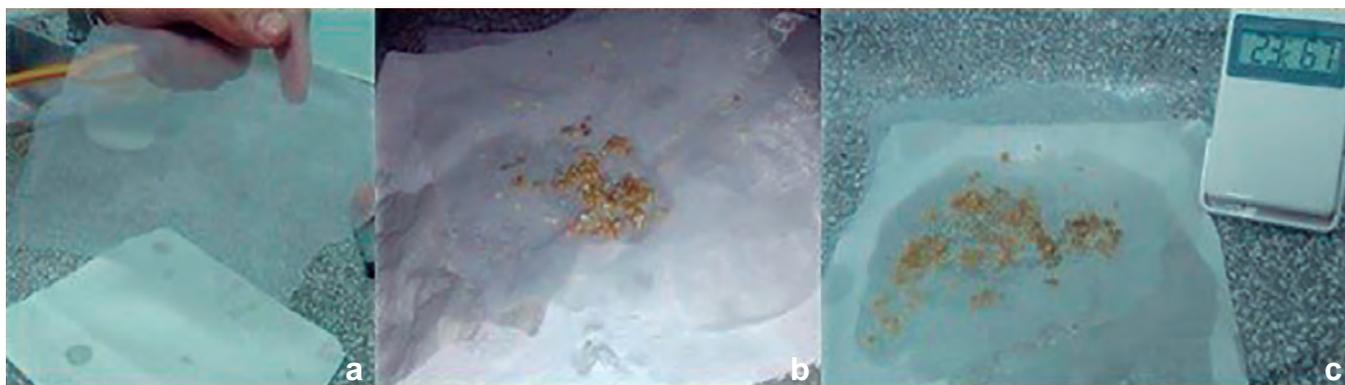


Foto 5 a, b y c. Secado de la semilla.

Finalmente, la semilla con poder germinativo se almacena en sobres o frascos de vidrio, identificados con el nombre y la fecha de cosecha; se sitúa en lugares frescos, donde no tenga mucha humedad y no se exponga a los rayos del sol directamente (Foto 6).



Foto 6. Almacenamiento en sobre de papel debidamente identificado.

Consideraciones finales

La semilla artesanal, es posible obtenerla en el campo del productor si se siguen las recomendaciones descritas en este artículo.

El procedimiento artesanal es ventajoso por su facilidad al aplicarlo, no incrementa los costos y la semilla obtenida es fresca y de alto poder germinativo.

Cuando se siguen correctamente los procedimientos para producir semilla, desde la selección de una buena planta de tomate, hasta el almacenamiento de la semilla obtenida, se está garantizando que la siguiente siembra en campo será exitosa.

Glosario

Varietal: es un conjunto de plantas de un solo taxón botánico, que se pueden distinguir de cualquier otro conjunto de plantas por la expresión de un carácter, por lo menos.

Híbrido: es el organismo vegetal procedente del cruce de dos organismos por la reproducción sexual de razas, especies o subespecies distintas.

Pase de cosecha: corresponde a la cantidad de cosechas que se realizan en un ciclo de cultivo.

Mucílago: es una sustancia vegetal viscosa, que rodea a las semillas de tomate, café, parchita, entre otras.

Bibliografía consultada

- Anderlini, R. 1976. El cultivo del tomate. Tercera Edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 211 p.
- Instituto Nacional de Cooperación Educativa. 1980. Tomate. 93 p.
- Rodríguez, J., R. Díaz, M. Gallardo, G. García y A. Parra. 2011. El huerto una alternativa de producción familiar. INIA Lara. Serie D. N° 7. Depósito Legal: Ifi22320115303974 ISBN 978-980-318-270-0. 38 p.