

Producción artesanal de semilla de pepino (*Cucumis sativus*)

Source	FAO PESA Centroamérica
Keywords	Pepino, producción, semilla
Country of first practice	General
ID and publishing year	6493 and 2005
Sustainable Development Goals	No poverty, industry, innovation and infrastructure and life on land

Resumen

Esta ficha técnica describe la producción artesanal de semilla de pepino; desde las prácticas de cultivo, la selección de planta y la cosecha del pepino hasta el secado, tratamiento y almacenamiento de la semilla.

Descripción

1. Prácticas de cultivo

1.1 Riego

Garantizar un riego semanal.

1.2 Raleo

Se hará a los 10 días, dejando una planta por golpe.

Figure 1. Planta y flores de pepino



© FAO/TECA

1.3 Eliminación de plantas atípicas

Se eliminarán las plantas que presenten:

- síntomas de virosis;
- las severamente afectadas por mildiu; y
- las que presenten gomosis.

1.4 Selección de plantas

Las plantas seleccionadas serán aquellas cuyos frutos representen a la variedad seleccionada. Se marcarán con una estaca.

1.5 Eliminación de frutos

Inicialmente se eliminará el primer fruto que desarrolle la planta seleccionada. Posteriormente se permitirá el crecimiento de 5 a 6 frutos por planta. Los frutos que salen posteriormente también se eliminan.

1.6 Deshierbe

Se hará manualmente cuando sea conveniente.

1.7 Conducción de guías

En sistema con riego, las guías de riego serán conducidas sobre la cama de cultivo para evitar que la guía se introduzca el surco de riego.

1.8 Despunte

Se eliminará la yema apical de aquellas plantas que alcancen los canales de riego para evitar que su crecimiento afecte al sistema de distribución de agua.

2. Obtención de la semilla

2.1 Cosecha

Se iniciará cuando el fruto alcance el estado de madurez fisiológica (los



frutos se tornan amarillos). El fruto puede trasladarse en cajas.

Figure 2. Pepino maduro para la cosecha



© FAO/TECA

2.2 Extracción de semilla

Se hará inmediatamente después de la cosecha. Los frutos se partirán por la mitad y se extraerá la semilla de modo manual. La semilla y su jugo se depositara en un recipiente plástico

2.3 Fermentación

La semilla y el jugo permanecerán en fermentación durante 24 horas. Posteriormente se lavará y por decantación se eliminaran las semillas vacías (flotan) y los restos de pulpa. La semilla buena permanecerá en el fondo del recipiente.

2.4 Secado

Una vez lavada la semilla, se pondrá por medio día al sol y se continuara el secado a la sombra.

2.5 Tratamiento a semilla

Esta podrá ser protegida con un fungicida como el Vitavax a razón de 1 g por kg de semilla.

2.6 Almacenamiento

La semilla puede almacenarse en recipientes que no permitan la penetración de humedad (ej. latas o recipientes con

cierre hermético) , además serán situados en un lugar fresco o en un cuarto frío. La lata podrá sellarse con plástico para garantizar que no penetre la humedad.

3. Objetivos cumplidos por el proyecto

- Eficiencia en el uso de recursos (Resource use efficiency)
- Tecnología a favor de los porbes (Pro-poor technology)