

# Producción artesanal de semilla de tomate (*Lycopersycum Esculentum*)

<b>Source</b>	FAO PESA Centroamérica
<b>Keywords</b>	Tomate, semilla, producción, acondicionamiento de semillas
<b>Country of first practice</b>	General
<b>ID and publishing year</b>	6487 and 2004
<b>Sustainable Development Goals</b>	No poverty, industry, innovation and infrastructure and life on land

## Resumen

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

## Descripción

### 1. Prácticas de cultivo

#### 1.1 Riego

Garantizar un riego semanal.

#### 1.2 Implantación de tutores

Iniciar el tutoreo a los 10 a 15 días después del transplante. En invierno se hará tanto para el tomate de mesa, como para el industrial. En época seca, el tutoreo puede ser únicamente en el tomate de mesa.

#### 1.3 Eliminar plantas atípicas

Se eliminarán plantas que presenten:

- síntomas de virosis;
- marchitamiento (*Pseudomonas sp*);
- tallo hueco (*Erwinia sp*).

#### 1.4 Podas

##### 1.4.1 Brotes

Se eliminarán todos los brotes que crezcan debajo de la orqueta o bifurcación del tallo (exclusivo del tomate de mesa). El momento óptimo se produce cuando el

hijo tenga 5 cm y se protegerá la lesión con un fungicida.

##### 1.4.2 Flores

Se eliminará la primera floración (tomate de mesa). Esta labor permitirá que continúe el crecimiento vegetativo y desarrollo de la planta.

Figure 1. Poda de un brote entre el tallo principal y una rama.



© FAO/TECA

##### 1.4.3 Sanitaria

Se eliminarán las hojas que presenten síntomas de enfermedades fúngicas (en especial chamusco o *Alternaria solani*).

Las hojas cortadas deberán ser sacadas de la parcela. Se pueden seleccionar las plantas que presenten



menos años por enfermedades ya que indican una relativa tolerancia a la enfermedad.

## 2. Selección de plantas

Se seleccionarán las plantas que presenten mejor crecimiento, desarrollo y sanidad. Estas plantas pueden señalarse con una estaca.

## 3. Obtención de la semilla

### 3.1 Cosecha

Se iniciará cuando el fruto esté en madurez fisiológica (totalmente rojo). Se trasladará en cajas al punto de beneficiado. Para la extracción de semilla se pueden utilizar las primeras tres cosechas y dentro de ellas seleccionar los frutos de mayor tamaño y que estén sanos.

Figure 2. Tomates maduros, listos para cosechar.



© FAO/TECA

### 3.2 Extracción de semilla

El fruto se frotará contra una maya gruesa que permita el paso de la pulpa hacia un recipiente plástico.

### 3.3 Fermentación

El jugo extraído permanecerá en el recipiente plástico por 24 horas y posteriormente se lavará. Por decantación se eliminarán las semillas vanas y restos de pulpa. La semilla buena siempre permanecerá en el fondo (no flotan).

### 3.4 Secado

La semilla húmeda se pondrá al sol directo por medio día. Posteriormente se secará a la sombra. En este proceso se desbaratan las aglutinaciones de semilla. La semilla estará relativamente seca a los cinco días. La semilla se puede colgar por unos 15 días bajo techo para que continúe su secado.

### 3.5 Tratamiento a semilla

La semilla podrá ser protegida con un fungicida sistémico o de contacto específico para enfermedades transmitidas por la semilla.

### 3.6 Almacenamiento

La semilla puede almacenarse en recipientes que no permitan la penetración de humedad (ej. latas o recipientes herméticos de vidrio) y puestos en lugar fresco o en cuarto frío. La lata puede sellarse con plástico para garantizar que no le entrará humedad.

## 4. Objetivos cumplidos por el proyecto

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

TECA

TECHNOLOGIES  
and PRACTICES  
for SMALL  
AGRICULTURAL  
PRODUCERS