

¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



HABA

El haba pertenece a la familia de las fabáceas y a la especie *Vicia faba*. Es una planta anual, cultivada por sus semillas, que pueden ser de diferentes colores y tamaños; y por sus vainas, cuando están tiernas. Existen diferentes tipos de haba, algunas se cultivan para el consumo humano y otras, como el haboncillo, para el consumo animal.

▶ Polinización

Las flores de haba son hermafroditas y se pueden autofecundar, es decir, una misma flor contiene los órganos sexuales masculinos y femeninos y éstos son compatibles entre sí. Son autógamas.

Aun así, hay riesgo de polinización cruzada entre diferentes variedades, por la acción de los insectos. Dependiendo de las variedades, las condiciones ambientales y la presencia de barreras naturales, el riesgo de cruce varía entre un 5 y un 60%.

Para evitarlo, se dejará una distancia de al menos 1 kilómetro entre dos variedades diferentes. La distancia se podrá reducir a unos cientos de metros si existe una barrera natural entre éstas.

Para asegurar que las variedades no se crucen, se puede aislar la parte del cultivo destinada a la producción de semillas bajo una malla mosquitera. Ésta se debe instalar antes de la floración.

Ciclo de vida

Esta película fue hecha en una zona de clima templado, en el hemisferio norte. No olviden adecuar el calendario al clima de su localidad.

El cultivo del haba para la obtención de semillas es igual que cuando se cultiva para su consumo.

Las plantas de haba no soportan bien las temperaturas demasiado altas. La polinización se ve interrumpida y la producción disminuye.

La siembra de habas se realiza a finales del otoño en las zonas con clima suave o a finales del invierno, desde que las tierras estén accesibles.

Para mantener una buena diversidad genética será necesario conservar al menos una decena de plantas para la producción de semillas.

Las plantas se seleccionan en función de las características propias de cada variedad, como el tamaño de la planta, el color de las flores, el número de vainas, la cantidad de semillas por vaina, su tamaño, color y gusto. Las plantas se deben observar durante todo su crecimiento para poder seleccionar las mejores; las más vigorosas, sanas y productivas.

Para la cosecha de semillas, se deja una parte de la producción total sin cosechar, permitiéndole llegar hasta la madurez.

Se recomienda no recolectar las primeras vainas para el consumo y dejar secar las últimas para semillas. Es preferible seleccionar las primeras vainas para las semillas, ya que conservarán el carácter precoz de la variedad.

En zonas de clima húmedo es posible recolectar las habas antes de su madurez total. Éstas completarán su madurez total al secarse en un lugar seco y ventilado.

Sin embargo, cuando sea posible se dejarán secar en las plantas y se cosecharán después. Las mejores semillas son las de las primeras vainas que se forman, en la base de la planta. Para asegurarse de que las semillas estén bien secas, bastará con morder una de ellas suavemente: si el diente no deja ninguna marca, el secado se habrá completado.

Extracción, cribado y conservación

El desgranado se puede hacer a mano, vaina por vaina, o pasando con un vehículo sobre la cosecha, sobre un suelo blando, para no estropearlas, cuando son grandes cantidades.

Para el cribado, en primer lugar se quitan las habas que no corresponden a la variedad deseada y que son el resultado de una polinización cruzada. También se eliminan las habas estropeadas, deformes o infectadas con gorgojo. El gorgojo es un pequeño insecto que pone sus huevos bajo la vaina, sobre la planta e incluso dentro de las semillas, una vez que se están secando. Para deshacerse de ellos será necesario meter las semillas durante un tiempo en el congelador.

La etiqueta con el nombre de la variedad, la especie y el año de cosecha se coloca siempre en el interior de la bolsita. Si se escribiera en el exterior, podría borrarse. Las semillas de las habas tienen una viabilidad de 5 años, que puede prolongarse hasta 10 años, si se conservan a baja temperatura.

Longo mai

civique
forum.org