



Informe

Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo

Primavera – Verano 2011

Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad” (RAS)



Sevilla, a 19 de agosto de 2011



Créditos

Título: Informe de la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo. Temporada Primavera – Verano 2011.

Edita y coordina: Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.

Caracola del C.I.R. – Parque de San Jerónimo s/n. 41015 Sevilla (España)
Tfno. / Fax: 954 406 423
Correo-e: info@redandaluzadesemillas.org
Web: www.redandaluzadesemillas.org

Autoras/es: Leticia Toledo y JuanMa González.

Colaboradores: Agricultores/as y personas que participan en la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo.

Fotografías: Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.

Lugar y año: Sevilla (España), agosto de 2011.

Con la colaboración de: Fundación Biodiversidad a través del proyecto de Recuperación de variedades autóctonas, una estrategia combinada de conservación de la biodiversidad y desarrollo sostenible del medio rural (2010-2011). Actividad 4. Impulso, refuerzo y consolidación de la Red de Resiembra e Intercambio (Rel) de agricultores, técnicos, investigadores, consumidores, aficionados, para el intercambio y la conservación de variedades autóctonas.

Reproducción y divulgación: Esta obra está bajo una licencia de [Creative Commons](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/). Todo el material puede ser reproducido y utilizado libremente siempre que sea con fines no comerciales, que se cite al autor y se comparta bajo la misma licencia. En caso de su uso, por favor envíennos una copia para nuestro conocimiento. Los artículos son de entera responsabilidad de sus autores/as.

Diseño y producción: Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.



Contenidos

Antecedentes	Página.- 04
Protocolo de trabajo	Página.- 06
Actividades de la Red de Resiembra e Intercambio	Página.- 11
Campaña apadrina una variedad tradicional	Página.- 14
Huerto experimental	Página.- 17
Primavera – Verano 2010: actividad del banco local, variedades disponibles, intercambios y participación	Página.- 18
Anexos	Página.- 30
Anexo 1. Modelo de ficha para la recopilación de información.	Página.- 30
Anexo 2.- Información disponible de variedades resemebradas e intercambiadas.	Página.- 32
Anexo 2.- Información disponible de variedades resemebradas e intercambiadas.	Página.- 40



Antecedentes



La resiembra e intercambio de variedades locales de cultivo se llevan realizando desde tiempos ancestrales por parte de agricultores y agricultoras. Acción restringida y prohibida en algunos casos en las últimas décadas por parte de las Leyes de semillas y la imposición de una agricultura, distribución y alimentación industrial y multinacional. Pero esto no ha hecho que muchos agricultores, redes de semillas y aficionados hayan persistido y luchado por el derecho de resembrar e intercambiar sus propias semillas.

En Andalucía son muchos los grupos de agricultores, consumidores, grupos y redes que han trabajado en los territorios en el uso, conservación, producción e intercambio de variedades locales de cultivo. En este sentido, la Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad” – RAS lleva trabajando y coordinando muchas de estas acciones e iniciativas.

De esta forma, y como desarrollo de uno de los múltiples objetivos de la RAS se realizaba en 2007, en una de las cooperativas con mayor experiencia en el uso y recuperación de variedades locales, la Cooperativa La Verde (Villamartín, Cádiz), la primera reunión formal para sentar las bases y relaciones entre los interesados en participar, coordinarse y realizar acciones conjuntas en torno a las variedades locales de cultivo.

Entre las actividades a llevar a cabo se propuso la conformación de una Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo – Rel que sirviera de toma de contacto entre interesados.

Con objeto de continuar con las estrategias y acciones planteadas se han celebrado en años sucesivos diferentes Encuentros de la Red de agricultores y agricultoras que fomenten el uso, intercambio y conservación de variedades locales de cultivo, espacios para el intercambio de semillas y conocimientos, y donde se establecen las principales líneas de trabajo a desarrollar durante el año. Así, hasta la fecha han tenido lugar las siguientes reuniones:

Tabla 1. Encuentros de la Rel.

Fecha	Lugar
01-07-2007	Villamartín (Cádiz)
29-06-2008	Alozaina (Málaga)
21-06-2009	Abla (Almería)
29 y 30-10-2010	Galaroza (Huelva)
14-01-2011	Villafranca de Córdoba (Córdoba)
22-01-2011	Nigüelas (Granada)
20-03-2011	Puente de Génave (Jaén)
06-04-2011	C.I.R. del Parque de San Jerónimo (Sevilla)



Las principales conclusiones de los encuentros realizados durante finales de 2010 y principios de 2011 han sido las siguientes:

Tabla 2. Principales conclusiones de los encuentros de la Rel durante 2010 y 2011.

Reunión	Notas
<p>Galaroza (Huelva)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Universidad Rural Paolo Freire de la Sierra de Huelva, ECOFAPA's: Programa de Economía Familiar, Participativa y Sustentable y el Ayuntamiento de Galaroza</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecimiento de alianzas con la Universidad Rural Paolo Freire Sierra de Cádiz y ECOFAPA's. 2. Elevada participación en el evento tanto de agricultores y agricultoras como de aficionados y técnicos. 3. Mejora del protocolo y seguimiento de la Rel: reflexión sobre la fiabilidad de las semillas intercambiadas (valoración del establecimiento de niveles de manejo óptimo, fichas de las variedades, campaña apadrina).
<p>Villafranca de Córdoba (Córdoba)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Red de Producción y Consumo de Córdoba</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contacto con multitud de productoras/es y que han mostrado interés en el intercambio y en participar más activamente en la Rel. 2. Establecimiento de alianzas con un incipiente proyecto de vivero ecológico y de variedades locales que nace también dentro de la Red de Producción y Consumo de Córdoba.
<p>Nigüelas (Granada)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Asociación Ecovalle y Cooperativa Agroecológica "Hortigas"</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecimiento de alianzas para trabajos específicos de recuperación de variedades locales de patata (concretamente la copo de nieve de la comarca del Valle de Lecrín). 2. Compromiso por parte de Ecovalle en participar activamente en la Rel. 3. Detección de los intereses y fortalezas de la zona para el uso e intercambio de semillas.
<p>Puente de Génave (Jaén)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Asociación de productores y consumidores ecológicos Segura Ecológica</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mapeo de variedades y sus características: No se tiene mucha información de las variedades tradicionales que se conservan en campo y qué características tienen cada una de ellas así pues esta sería la primera tarea a realizar. 2. Elección de variedades: a partir de la información recogida se deberá determinar con qué variedades se va a trabajar. Es importante comenzar con un pequeño número para que los primeros resultados sean lo más positivos posibles. 3. Cálculo de las necesidades y planificación de la producción de semillas: cada hortelano/a que participe debe calcular sus necesidades de semilla. A partir de ahí se conocerá la demanda total y se planificará la producción, calculando superficies totales, producciones estimadas de semillas, épocas de siembra, ciclos, etc. 4. Reparto de las producciones: En una reunión de trabajo, teniendo en cuenta los objetivos establecidos de producción de semillas, las características de cada finca y las aptitudes de cada hortelano se realizará un reparto de especies y superficies a sembrar.



Protocolo de trabajo

Con objeto de establecer unas mínimas condiciones de organización para el funcionamiento de la Rel se ha establecido un protocolo de trabajo.

Este protocolo ha sido mejorado para las próximas temporadas de cultivo. Así y tras la reunión mantenida el pasado 6 de abril de 2007 en los Huertos Sociales Urbanos del Parque de San Jerónimo (Sevilla) se ha establecido y mejorado el Protocolo para la gestión de la Rel.

Banco local de semillas



Aportar variedades locales de cultivo al banco local

La RAS, como mediadora de la Rel, se pondrá en contacto con aquellas personas interesadas en cada una de las temporadas de cultivo (primavera-verano y otoño-invierno) para ver qué variedades locales van a poner a disposición del banco local de semillas.

Este contacto se realizará durante los meses de diciembre y julio, respectivamente, vía telefónica, postal, por correo-e o personalmente. Con las variedades aportadas por las personas interesadas y las semillas sobrantes de las temporadas anteriores se realizará un listado de las variedades disponibles en la Rel para su intercambio en cada temporada.

En cualquier caso, también se podrán aportar semillas acudiendo a la sede de la RAS o a los diferentes eventos en los que esta asociación participa (talleres, jornadas, ferias, etc.).

Actualización del listado de variedades disponibles para el intercambio

El listado de las variedades disponibles para el intercambio se actualizará dos veces al año, coincidiendo con las épocas de siembra de los cultivos de primavera-verano (principios de enero) y los de otoño-invierno (principios de agosto). Se colgará en la web de la RAS y se enviará vía postal o correo-e a las personas interesadas.

Petición de variedades para el intercambio

Sólo podrán solicitar semillas para cada temporada aquellas personas que hayan aportado variedades al banco en alguna temporada de los dos últimos años. Las personas interesadas en algunas de las variedades del banco disponibles para



intercambio tendrán que comunicárselo a la RAS (vía telefónica, vía postal o correo-e) para que se las enviemos.

En cualquier caso, también se podrán pedir semillas acudiendo a la sede de la RAS o en eventos que se organicen para ese fin como talleres, jornadas o ferias.

Personas sin disponibilidad de variedades

Aquellas personas interesadas en formar parte de la Red podrán participar una vez tengan variedades para intercambiar y aportar al banco. Por lo que os animamos a buscar, visitar ferias de la biodiversidad agrícola, prospectar y preguntar a agricultoras y agricultores mayores de vuestros pueblos y comarcas. La RAS puede facilitar contactos de personas y grupos que trabajan en el tema.

Recordamos que la RAS ofrece a sus socias y socios dos veces al año variedades (junto a una ficha descriptiva), y a los nuevos les regala un estuche de variedades tradicionales. Además, se puede participar en la Campaña Apadrina una variedad tradicional (ver apartado de Campaña Apadrina una variedad tradicional).

Recepción de semillas y etiquetado

Una vez recibidas las semillas en la RAS se descartarán todos los envíos que lleguen con daños por insectos, enfermedades o sin el año de la cosecha. También se descartarán las semillas de las que haya pasado más de dos temporadas desde su cosecha.

Las semillas se almacenarán en tarros de cristal debidamente etiquetados, constituyendo cada tarro un lote. Las etiquetas de identificación constarán de: nombre de la variedad, nombre científico de la especie y año de recolección de la semilla.

En el caso de que una variedad salga del banco y vuelva al año siguiente, se procederá a comprobar que no existen diferencias de aspecto con las semillas de la misma variedad del año anterior en cuyo caso se etiquetará con la misma denominación varietal, pero indicando el año de recolección. Todas las semillas de una misma variedad, independientemente de la persona que las facilite, que hayan sido producidas en el mismo año se integrarán en un único lote.

En caso de que se detecten diferencias entre las semillas recibidas y la variedad original se procederá a tratarlas como si fuesen de una variedad diferente a la original, asignándole una nueva denominación varietal. El nuevo nombre será idéntico al de la variedad original pero añadiendo al final la localidad de la persona que la facilite. Por ejemplo: si la variedad original se llamaba Lechuga romana de Villamartín las nuevas





semillas que llegan, procedentes de un agricultor de Ronda, se etiquetarán como Lechuga romana de Ronda.

En el banco no se almacenarán semillas de más de dos años y se destinarán a fines de fomento de la soberanía alimentaria.

Sobre la identidad de las variedades

El banco es sólo una herramienta para facilitar el intercambio no comercial de material vegetal tradicional entre las personas interesadas. La relación entre el nombre de la variedad y las semillas recibidas se basa únicamente en la información aportada por las personas donantes.

La probabilidad de cambios de identidad varietal y mezclas accidentales en este sistema informal de intercambio es alta, por lo que se recomienda a los participantes sembrar sólo una pequeña cantidad de la variedad suministrada para comprobar que la semilla se corresponde realmente con las características varietales deseadas.

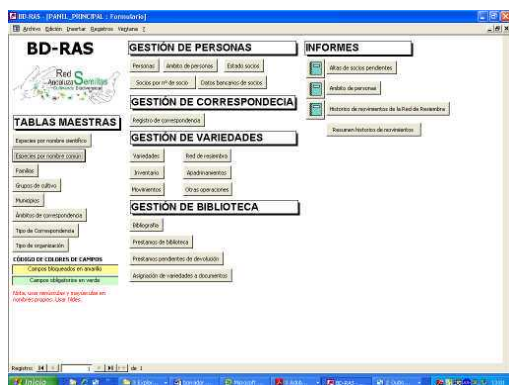
Reparto y envío de las semillas

Una vez recibidas todas las peticiones de las personas interesadas en algunas de las variedades disponibles se procederá a repartir las semillas a los solicitantes de cada variedad. Para atender las peticiones se dará prioridad a las solicitudes que lleguen en primer lugar suministrándole las semillas más reciente. Una vez agotado este lote se repartirán las semillas del lote anterior. En cualquier caso se archivará en un sobre una pequeña cantidad de semillas de cada variedad del último lote para que sirva para identificar las semillas que lleguen posteriormente.

Conservación de las semillas

Las variedades, debidamente etiquetadas, serán almacenadas en la sede de la RAS, en tarros de cristal con cierre hermético y para evitar problemas de humedad se utilizarán tizas u otros materiales que absorban la posible humedad residual de los lotes de semillas.

Base de datos de la RAS



La identificación de las variedades se hará en función de lo establecido por la base de datos de la RAS. Cada variedad estará identificada por la información relativa al nombre de la variedad, el nombre científico de la especie, el nombre común de la especie que le da el agricultor, el agricultor que la donó originalmente y la localidad.



El lote llevará además de la información sobre el nombre de la variedad y la localidad, el año de su cosecha.

Asimismo se anotará en la base de datos las personas que participan en cada intercambio indicando las variedades que donan y reciben.

Campaña Apadrina una variedad tradicional

Para aquellas personas que no dispongan de semillas para intercambiar y quieran acercarse a la Rel y aquellas otras que quieran implicarse más, se le ofrece la posibilidad de apadrinar una variedad de la lista de variedades que se disponen en el banco. Se pretende con ello que quien apadrina comience a cultivar una variedad que le ofrezca la posibilidad de obtener sus propias semillas, para posteriormente, intercambiar con la Rel. Quienes apadrinen variedades deberán comprometerse a hacer un especial seguimiento y recopilar información específica de la variedad, de modo que al devolverla, esté disponible para el resto de personas de la Rel. El número máximo de variedades que puede apadrinar una persona es de 3.

Para participar tendrá que solicitarlo a la RAS y rellenar el siguiente formulario, que se puede descargar de la web de la RAS.

Huerta experimental

La Huerta experimental de la RAS, situada en el espacio de los Huertos de Ocio del Parque de San Jerónimo, tiene como objetivo fundamental caracterizar/describir variedades de la Rel mediante el uso de técnicas participativas en las que se involucran agricultores/as y consumidores/as. El trabajo con las variedades se hará con personas integradas en la Rel que habitualmente intercambian y que hacen cotidianamente el trabajo de recuperación de variedades así como del conocimiento asociado a su manejo.

La finalidad del huerto experimental es recopilar una batería de información sobre las variedades para ponerla a disposición de la Rel y con ello enriquecer el trabajo de intercambio que hacemos en la misma.

De igual modo se podrán realizar estas acciones de descripción en las fincas y explotaciones de los participantes en la Rel.

Información y comunicación

La RAS, para recopilar la información generada a través de la Rel elabora dos informes anuales que coinciden con las temporadas de cultivo: primavera-verano (principios de enero) y otoño-invierno (principios de agosto). Estos informes, así como los comunicados generados se cuelgan en la web de la RAS.



Reproducción y divulgación

La RAS no reconoce ni impone derechos de autor sobre su trabajo y anima a otras personas y entidades a hacer lo mismo. Los informes y comunicados de la Rel son de libre copia, traducción y distribución. En caso que se utilicen total o parcialmente, solicitamos únicamente que se reconozca y cite la fuente y que se envíe a la RAS por correo postal una muestra en formato papel o por correo-e en caso de publicaciones digitales.

Aviso legal

La RAS es sólo un facilitador del intercambio entre personas y por lo tanto no se responsabiliza de ningún daño derivado de la utilización de las variedades intercambiadas.

Con el fin de preservar la privacidad (todo dato personal provisto a la RAS es absolutamente confidencial y nunca se comparte, vende o intercambia con otros) de las personas que han cedido/aportado las variedades, sus nombres no aparecerán en el listado. Sin embargo, toda aquella persona interesada en conocer quienes han cedido semillas, para tener más información de una determinada variedad, lo podrá solicitar a la RAS, que se pondrá en contacto con la donante, solicitándole su consentimiento para facilitar sus datos a la persona interesada.

Las variedades intercambiadas son parte del patrimonio agrícola colectivo por lo que no está admitida su privatización mediante registro o patente ya sea en parte o en su totalidad y, en general, su uso para fines ajenos a la conservación, uso e intercambio del patrimonio agrícola en peligro de desaparición.

Todos los participantes por el mero hecho de serlo se comprometen a respetar estos principios y a informar a la RAS en caso de que llegue a su conocimiento comportamientos con finalidades ajenas a las de la Rel.



Actividades de la Red de Resiembra e Intercambio

En esta temporada se han desarrollado diversas actividades orientadas a fomentar y mejorar el funcionamiento de la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo:

Actividad	
<p>22-05-2011. Huertos del Rey Moro (Sevilla)</p> <p>Intercambio de semillas y punto informativo durante la actividad “Semillas para tu huerta”</p> <p><u>Grupo de apoyo:</u> Huerto del Rey Moro – HRM</p>	
	

Actividad	
<p>29-06-2011. Jardín Americano de la Isla de la Cartuja (Sevilla)</p> <p>Intercambio de semillas durante las “Jornadas de Biodiversidad Agrícola y Conocimiento Campesino”</p> <p><u>Grupo de apoyo:</u> Fundación Biodiversidad, Ayuntamiento de Sevilla, Fundación Naturalia XXI, La Verde y Plataforma de Huertos Sociales Urbanos de Sevilla</p>	
	

Actividad

30-06-2011. Huertos Sociales Urbanos de San Jerónimo (Sevilla)

Taller de caracterización de variedades locales de hortalizas y de selección y extracción de semillas

Grupo de apoyo: Ecologistas en Acción



Actividad

22 al 24-07-2011. Quart de Poblet (Valencia)

Intercambio y regalía de semillas

Grupo de apoyo: Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando" y Llavors D'Ací



Actividad

15-08-2011. Coín (Málaga)

Intercambio de semillas y punto informativo

Grupo de apoyo: Red Malagueña de Semillas



Campaña apadrina una variedad tradicional



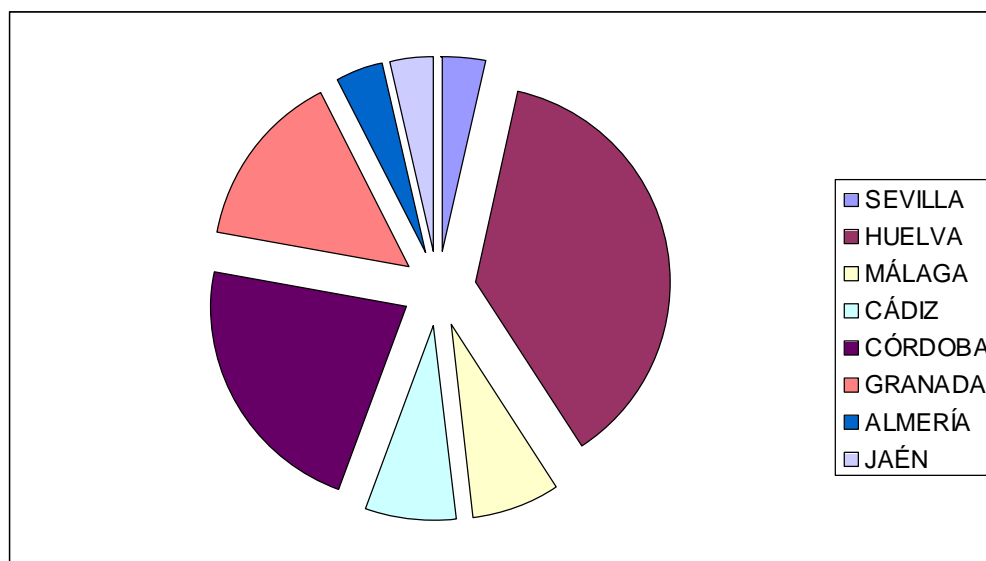
La Campaña “Apadrina una variedad tradicional” de la Rel, se presentaba durante 2009, con ella se pretendía fomentar la participación en la Rel y facilitar y motivar la recogida de información acerca de las variedades apadrinadas procedentes de su banco local.

El funcionamiento para apadrinar una variedad es similar al ya utilizado por los integrantes de la Rel, sólo es necesario:

- Escoger una variedad del banco local (un máximo de tres variedades).
- Rellenar una ficha con tus datos.
- Enviarnos la ficha de la variedad acompañada de una foto al final de la temporada de cultivo.
- Aprender a sacar semillas de esa variedad para conservarla en tu campo.

En la presente temporada se han apadrinado 27 variedades. La procedencia de las mismas ha sido como sigue en el gráfico:

Gráfico 1. Procedencia de las variedades locales de cultivo.





Las variedades apadrinadas, así como el destino del apadrinamiento se detallan a continuación:

Tabla 3. Variedades apadrinadas en la Campaña Primavera-Verano 2011.

	Variedad Apadrinada	Localidad Origen	Provincia Origen	Localidad Destino	Provincia Destino
1	MELÓN VERRUGOSO NEGRO	CORTEGANA	HUELVA	GERENA	SEVILLA
2	SANDÍA LARGA VERDE Y NEGRA RAYADA	CORTEGANA	HUELVA	GERENA	SEVILLA
3	TOMATE ROSA Y ROJO	JABUGO	HUELVA	GERENA	SEVILLA
4	SORGO NEGRO DE HUNGRÍA	JABUGO	HUELVA	CÁDIZ	CÁDIZ
5	MAÍZ BLANCO DULCE TÍA MARÍA	JABUGO	HUELVA	CÁDIZ	CÁDIZ
6	ZANAHORIA ROTHILD	JABUGO	HUELVA	CÁDIZ	CÁDIZ
7	MAÍZ CASTELLANO	CASTRIL	GRANADA	SAN JOSE DE LA RINCONADA	SEVILLA
8	MELÓN BLANCO LISO 2-3KG	ALZAINA	MÁLAGA	CASTELLAR	JAÉN
9	MELÓN MOCHUELOS	ENCINAREJO	CÓRDOBA	GERENA	SEVILLA
10	GARBANZO OLVEREÑO	OLVERA	CÁDIZ	GERENA	SEVILLA
11	TOMATE NEGRILLO O CUARENTENO	ALMUÑÉCAR	GRANADA	GERENA	SEVILLA
12	TOMATE NEGRILLO O CUARENTENO	ALMUÑÉCAR	GRANADA	MUNIESA	TERUEL
13	MELÓN MOCHUELOS	ENCINAREJO	CÓRDOBA	MUNIESA	TERUEL
14	TOMATE HUEVO DE TORO	GALERA	GRANADA	ALGARINEJO	GRANADA
15	JUDÍA VERDE	ENCINAREJO	CÓRDOBA	ALGARINEJO	GRANADA
16	PUERRO DE CUELLO LARGO	CARMONA	SEVILLA	ALGARINEJO	GRANADA
17	JUDÍA VERDE REDONDA	ENCINAREJO	CÓRDOBA	LA YEDRA-BAEZA	JAÉN
18	MAÍZ	JABUGO	HUELVA	LA YEDRA-BAEZA	JAÉN



	Variedad Apadrinada	Localidad Origen	Provincia Origen	Localidad Destino	Provincia Destino
19	SANDÍA LARGA VERDE Y NEGRA RAYADA	CORTEGANA	HUELVA	ENCINAREJO DE CÓRDOBA	CÓRDOBA
20	ESPINACA DE HOJA MEDIANA	CÓRDOBA	CÓRDOBA	ENCINAREJO DE CÓRDOBA	CÓRDOBA
21	CALABAZA PARA PISTO	ABLA	ALMERÍA	ENCINAREJO DE CÓRDOBA	CÓRDOBA
22	MAÍZ DULCE	JABUGO	HUELVA	CÁSEDA	NAVARRA
23	LECHUGA OREJA DE BURRO	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN	SEVILLA	SEVILLA
24	CALABACÍN BLANQUINEGRO	ENCINAREJO	CÓRDOBA	SEVILLA	SEVILLA
25	RABANILLA DE DAVID	OLVERA	CÁDIZ	SEVILLA	SEVILLA

Qué nos aportará

Nos permitirá descubrir variedades adaptadas a nuestras necesidades.

Producir tus propias semillas sin tener que comprarlas año a año.

Finalmente, con su cultivo colaboramos en la recuperación del uso de variedades ligadas a nuestra gastronomía y cultura tradicionales.

Qué tengo que hacer para apadrinar

- Escoger una variedad del banco local
- Rellenar una ficha con tus datos
- Enviarnos la ficha de la variedad acompañada de una foto
- Aprender a sacar semillas de esa variedad

Con la información final se elaborarán fichas coleccionables para todos los participantes

Red de Reseñbre e Intercambio de variedades locales

Red de Reseñbre e Intercambio de variedades locales

Apadrina una variedad tradicional



Red Andaluza de Semillas
Caracola del C.I.R.
Parque de San Jerónimo s/n
41015 Sevilla
Tfno. / Fax: 954-406-423

info@redandaluzadesemillas.org
ras@redandaluzadesemillas.org
www.redandaluzadesemillas.org

Huerto experimental

El objetivo general de la huerta experimental es la descripción y caracterización de determinadas variedades tradicionales aportadas al banco local por las personas que participan en la Rel, con el fin de ampliar la información de éstas y así reconocer y mejorar el uso e intercambio de dichas variedades.

Además se plantean los siguientes objetivos específicos:

- Selección de las variedades tradicionales a describir con las personas que participan en la Rel junto a expertos.
- Selección de los descriptores más apropiados para las variedades tradicionales que van a caracterizarse a través de agricultores y personas que participan en la Rel junto a expertos.
- Caracterización del material vegetal para su reconocimiento y mejora en su uso e intercambio.
- Elaboración de fichas de campo que sirvan como base y faciliten la descripción de cada una de las especies.
- Formación técnica y ambiental de las personas que participan en la Rel a través de talleres formativos.
- Difusión, fomento y divulgación de la Rel como herramienta para el uso y conservación de la biodiversidad agrícola.

Los informes se pueden consultar en: <http://redandaluzadesemillas.org/red-de-resiembra-e-intercambio/huerto-experimental/>



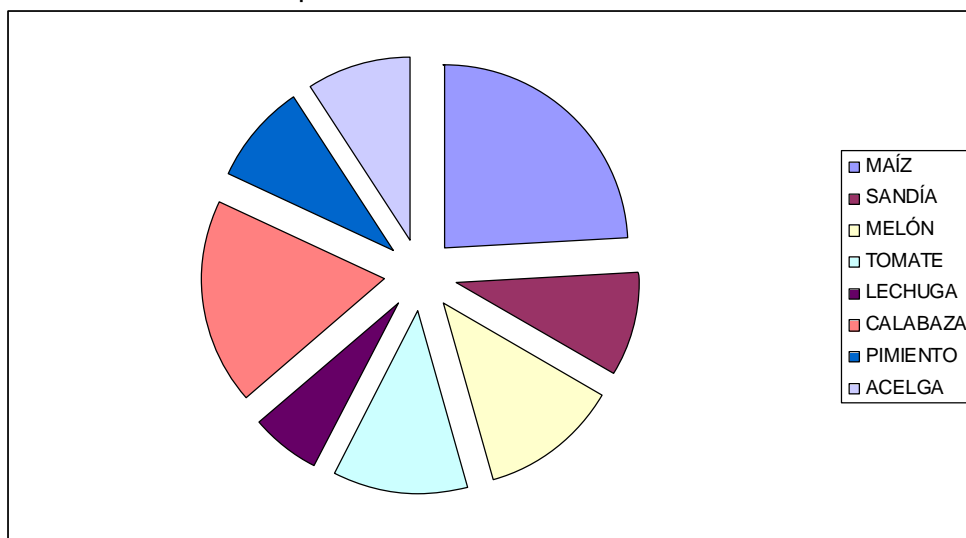
Primavera – Verano 2011: actividad del banco local, variedades disponibles, intercambios y participación

En la temporada de primavera-verano que acabamos de cerrar con este informe, ha de destacarse la importante disminución de los intercambios respecto a la misma temporada el año pasado. Ha de resaltarse que los meses de mayor volumen de intercambios son agosto (inicio de semilleros) y fundamentalmente, septiembre (vuelta de vacaciones), por lo que al dejar estos meses fuera del informe, podemos ver una importante reducción en la cifra de intercambios de semillas.

En el intercambio han participado 8 personas (una se trata de una asociación agroecológica) de ellas, sólo 2 pertenecían anteriormente a la Red, las demás han sido nuevas incorporaciones a la Red. La procedencia de las variedades locales de cultivo intercambiadas han sido todas de cuatro provincias andaluzas: Málaga, Sevilla, Córdoba y Granada, siendo el mayor número de entradas de la provincia de Sevilla y prácticamente iguales las procedentes de las otras tres provincias.

Se han recepcionado en el banco 56 variedades, de las cuales las siguientes especies han sido las más numerosas:

Gráfico 2. Especies más numerosas en el banco local.



Y las especies más solicitadas han sido:

Gráfico 3. Especies más solicitadas.

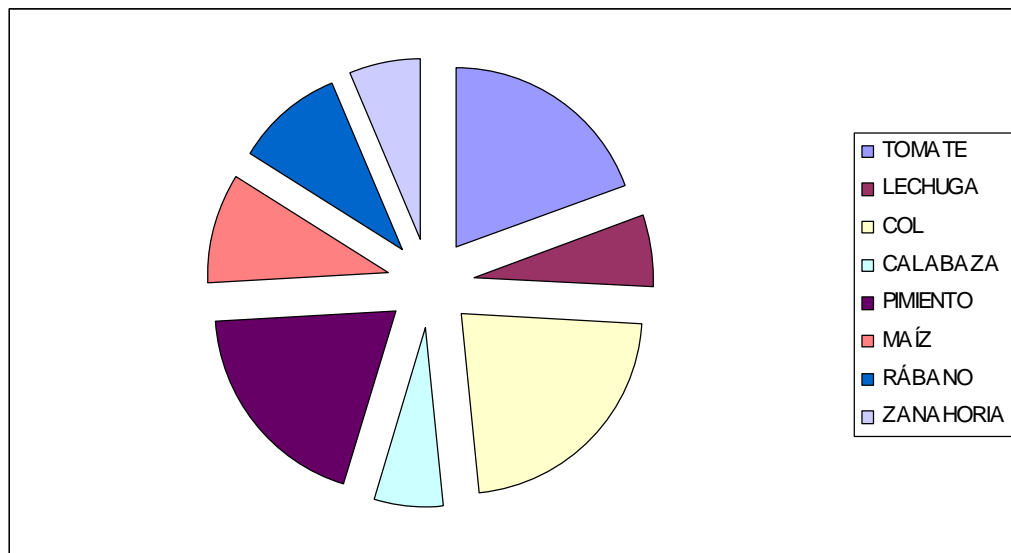


Tabla 4. Variedades disponibles en el banco local de la Rel (a fecha de 08-08-11).

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
1	ACEDERA	COÍN	MÁLAGA
2	ACELGA	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
3	ACELGAS AMARILLAS	UTRERA	SEVILLA
4	ACELGA BLANCA	PUEBLA DEL RÍO	SEVILLA
5	ACELGA DE PENCA ANCHA (LA VERDE)	HUERTO TORREBLANCA	SEVILLA
6	ACELGA DE PENCA ANCHA	GALERA	GRANADA
7	ACELGA DE PENCA ANCHA	MORÓN DE LA FRONTERA	CÁDIZ
8	ACELGA DE PENCA ANCHA	SEVILLA (PARQUE S. JERÓNIMO)	SEVILLA
9	ACELGA DE PENCA ANCHA	ANTEQUERA	MÁLAGA
10	ACELGA PENCA ANCHA Y BLANCA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
11	ACELGA PENCA ESTRECHA Y MUY TIERNAS	CÓRDOBA	CÓRDOBA
12	ACELGA ANCHA PENCA BLANCA Y MATA GRANDE	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
13	ACELGA PENCA BLANCA	BAZA	GRANADA
14	ACELGA PENCA BLANCA	LOBRAS	GRANADA
15	ACELGA PENCA BLANCA	OBEJO	CÓRDOBA
16	ACELGA ROJA	PUEBLA DEL RÍO	SEVILLA
17	ACELGA ROJA	GRANADA	GRANADA
18	ACELGA HORNACHUELOS	UTRERA	SEVILLA
19	ALBAHACA	CASARAVONELA	MÁLAGA
20	ALBAHACA	ANTEQUERA	MÁLAGA
21	ALBAHACA DE HOJA GRANDE	UTRERA	SEVILLA
22	ALBAHACA GIGANTE	CASARAVONELA	MÁLAGA
23	ALMORTAS	OLVERA	CÁDIZ
24	ALMORTAS O MUELAS	ALZAINA	MÁLAGA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
25	ALTRAMUZ PARA GANADO	MONCHIQUE	PORTUGAL
26	ALTRAMUCES FORRAJE	ALMADÉN DE LA PLATA	SEVILLA
27	AMARANTO ROJO	COÍN	MÁLAGA
28	APIO	LOS MOCHOS	CÓRDOBA
29	APIO	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
30	APIO DE SEVILLA	SEVILLA	SEVILLA
31	APIO VERDE LLENO	COÍN	MÁLAGA
32	ARMUELLE MORADO + CALÉNDULA	VALDEOLMOS	MADRID
33	AVELLANO	JABUGO	HUELVA
34	ÁRBOL DEL AMOR	COÍN	MÁLAGA
35	BERENJENA VIOLETA ACOSTILLADA	ALZAINA	MÁLAGA
36	BERENJENA BALADY LONG BLANCK	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
37	BERENJENA BBS	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
38	BERENJENA BLANCA	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
39	BERENJENA BOLA NEGRA	MURCIA	MURCIA
40	BERENJENA DE ARACENA	CARMONA	SEVILLA
41	BERENJENA MORADA	OLVERA	CÁDIZ
42	BERENJENA NEGRA	GALERA	GRANADA
43	BERENJENA NEGRA	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
44	BERENJENA NEGRILLA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
45	BERROS	ITALIA	ITALIA
46	BRÓCOLI DE FLOR	RÍO GRANDE	MÁLAGA
47	BRÓCOLI MORADO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
48	CACAHUETES DE VALENCIA "CACAUS"	JABUGO	HUELVA
49	CALABACÍN BLANQUINEGRO	ENCINAREJO	CÓRDOBA
50	CALABACÍN NEGRO	BERCHULES	GRANADA
51	CALABACÍN VERDE	CASARAVONELA	MÁLAGA
52	CALABACINO	ANTEQUERA	MÁLAGA
53	CALABAZA "ATLANTIC GIANT"	OLVERA	CÁDIZ
54	CALABAZA AZUL DE HUNGRÍA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
55	CALABAZA CARRUÉCANO	LINARES	JAÉN
56	CALABAZA "COURGE MUSQUE" MEDIANAS	OLVERA	CÁDIZ
57	CALABAZA BLANCA	GALERA	GRANADA
58	CALABAZA DE CACAHUETE	GALERA	GRANADA
59	CALABAZA COLORÁ DE TÉBAR	ANTEQUERA	MÁLAGA
60	CALABAZA DE CIDRA	COÍN	MÁLAGA
61	CALABAZA DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
62	CALABAZA DE DULCE	CÓRDOBA	CÓRDOBA
63	CALABAZA DULCE	ABLA	ALMERÍA
64	CALABAZA DE RONDA	RONDA	MÁLAGA
65	CALABAZA DEL LAUREL	BORMUJOS	SEVILLA
66	CALABAZA DEL P. DEL TAMARGUILLO	SEVILLA	SEVILLA
67	CALABAZA GIGANTE	CARMONA	SEVILLA
68	CALABAZA GIGANTE	ANTEQUERA	MÁLAGA
69	CALABAZA HOPI	MADRID	MADRID
70	CALABAZA HUECA CON BERRUGAS	OBEJO	CÓRDOBA
71	CALABAZA MEDIANA	CASARAVONELA	MÁLAGA
72	CALABAZA MARRUECO	OBEJO	CÓRDOBA
73	CALABAZA MARRUECO	OBEJO	CÓRDOBA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
74	CALABAZA MORUNA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
75	CALABAZA MORUNAS	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
76	CALABAZA MORUNA	BAZA	GRANADA
77	CALABAZA MORUNA LARGA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
78	CALABAZA NARANJA DE PERA PEQUEÑA	CASARAVONELA	MÁLAGA
79	CALABAZA PARA PISTO	ABLA	ALMERÍA
80	CALABAZA POTIMARRÓN	ALZAINA	MÁLAGA
81	CALABAZA POTIMARRÓN MINI	COIN	MÁLAGA
82	CALABAZA REDONDA (MUCHA CARNE)	CHICLANA	CÁDIZ
83	CALABAZA ROJA VAR VIF D'ETAMPES (POCA CARNE)	OBEJO	CÓRDOBA
84	CALABAZA SIN RASTRA	OLVERA	CÁDIZ
85	CALABAZA TOTANERA	ALMACILES	GRANADA
86	CALABAZA TURBANTEO DE ALI-BABÁ	CONSTANTINA	SEVILLA
87	CARRUÉCANO	IZNALLOZ	GRANADA
88	CIDRA	CASARAVONELA	MÁLAGA
89	ZAMBORRINO GORDO	CORTES DE BAZA	GRANADA
90	CARDANDA O ALCACHOFA DE JERUSALÉN	LOS MOLINOS SORBAS	ALMERÍA
91	CARDOS	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
92	CEBOLLA BLANCA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
93	CEBOLLA LECHOSA	VADOFRESNO	CÓRDOBA
94	CEBOLLA AZUL DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ
95	CILANTRO	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
96	CILANTRO	RONDA/TEBA	MÁLAGA
97	CILANTRO COMUN	ALZAINA	MÁLAGA
98	CILANTRO JANTAR	ALZAINA	MÁLAGA
99	CILANTRO	CARMONA	SEVILLA
100	CIRUELA CLAUDIA VERDE "BRUÑO"	JABUGO	HUELVA
101	COL CHINA	RÍO GRANDE	MÁLAGA
102	COL DE HOJA DE LEÓN	JABUGO	HUELVA
103	COL GALLEGA MEDIORRIZADA	ASTURIAS	ASTURIAS
104	COLIFLOR ROMANESCU O BLANQUITA	JABUGO	HUELVA
105	ESCAROLA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
106	ESCORZONERA DE MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
107	ESPINACA DE HOJA MEDIANA Y REDONDEADA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
108	ESPINACA PINCHUDA	CARMONA	SEVILLA
109	ESPINACA PINCHUDA	VEGA DE GRANADA	GRANADA
110	ESPINACA GIGANTE DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ
111	ESPONJA	CASARAVONELA	MÁLAGA
112	ESPONJA	CASARAVONELA	MÁLAGA
113	ESPONJA	UTRERA	SEVILLA
114	ESPONJA GRANDE	COÍN	MÁLAGA
115	GARBANZO DE COMER OLVEREÑO	OLVERA	CÁDIZ
116	GARBANZO NEGRO	OLVERA	CÁDIZ
117	GARBANZO NEGRO	ALZAINA	MÁLAGA
118	GARBANZO PEQUEÑO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
119	GIRASOL BLANCO	-	-
120	ARVEJÓN O HABA LOCA	CATALUÑA (ALZAINA)	CATALUÑA (MÁLAGA)
121	HABA CLARA DE LA REINA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
122	HABA LARGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
123	HABAS DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
124	HABICHUELILLA VERDE MATA ALTA	VALLE GUERRA	TENERIFE
125	ALUBIA DE ENRASTRAR	ALMACILES	GRANADA
126	FIGÜELOS	ALPUJARRA	GRANADA
127	HABICHOLILLAS EXTRA LARGAS	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
128	HABICHUELA	IZNALLOZ	GRANADA
129	HABICHUELA	CACIN	GRANADA
130	HABICHUELA BOLILLO	NEVADA	GRANADA
131	HABICHUELA BRASILEÑA	GRANADA	GRANADA
132	HABICHUELA DE GANCHO	GRANADA	GRANADA
133	HABICHUELA MANTECOSA	CORTEGANA	HUELVA
134	HABICHUELA MORILLA	ARENAS DEL REY	GRANADA
135	HABICHUELA MORUNA	BAZA	GRANADA
136	HABICUELA NEGRA DE LA DEHESA DE LA HOYA	DÚRCAL	GRANADA
137	HABICHUELA PARA EL POTAJE	COÍN	MÁLAGA
138	HABICHUELA TREMESINA	NIGUELAS	GRANADA
139	HABICUELA ROA DE LA DEHESA DE LA HOYA	DÚRCAL	GRANADA
140	HABILLA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
141	HABILLÓN	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
142	HABILLÓN	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
143	JUDÍA ADZUKI O AZUKI	JABUGO	HUELVA
144	JUDÍA BLANCA	BAZA	GRANADA
145	JUDÍA DE BOLILLOS	GRANADA	GRANADA
146	JUDÍA CAOBEÑA	CARMONA	SEVILLA
147	JUDÍAS DE BURGOS	VILLA DEL PRADO	MADRID
148	JUDÍAS DE ENFILAR	MENORCA	MENORCA
149	JUDÍA DE KM VIGNA	ALOZAINA	MÁLAGA
150	JUDÍAS DE IBEAS	JUARROS	BURGOS
151	JUDÍAS DE LA ONCE	VILLA DEL PRADO	MADRID
152	JUDÍA MATA ALTA	OLVERA	CÁDIZ
153	JUDÍAS NEGRAS	VILLA DEL PRADO	MADRID
154	JUDÍA PERONA	JUVILES	GRANADA
155	JUDÍA PINTA CASTELLANA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
156	JUDÍAS SUPERLARGAS	OLVERA	CÁDIZ
157	JUDÍA VERDE REDONDA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
158	JUDÍAS VERDES	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
159	JUDÍAS MEZCLA ALTAS DE ENCAÑAR Y RASTRERAS	COÍN	MÁLAGA
160	MOCHA BLANCA PINTA	NIGUELAS	GRANADA
161	MOCHA ROJA	NIGUELAS	GRANADA
162	HINOJO (LA VERDE)	MORÓN DE LA FRONTERA	CÁDIZ
163	HINOJOS	CONSTANTINA	SEVILLA
164	HINOJO DULCE	CASARAVONELA	MÁLAGA
165	COGOLLO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
166	COGOLLOS DELECHUGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
167	LECHUGA BATAVIA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
168	LECHUGA BATAVIA MORÁ	CÓRDOBA	CÓRDOBA
169	LECHUGA DE BOMBILLO	VEGA DE GRANADA	GRANADA
170	LECHUGA DE CUEVAS BAJAS	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
171	LECHUGA DE FERNÁN NÚÑEZ	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
172	LECHUGA DE INVIERNO LISA CON BORDES REDONDEADOS	CÓRDOBA	CÓRDOBA
173	LECHUGA OREJA DE BURRO	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
174	LECHUGA OREJA DE BURRO (VAR ANTIGUA)	VADOFRESNO	CÓRDOBA
175	LECHUGA OREJA DE MULO	SEVILLA (PARQUE S. JERÓNIMO)	SEVILLA
176	LECHUGA OREJA DE MULO GRANDE	CÓNCHAR	GRANADA
177	LECHUGA OREJA DE MULO RUBIO	SEVILLA (PARQUE S. JERÓNIMO)	SEVILLA
178	LECHUGA PFLÜDESALAT	COIN	MÁLAGA
179	LECHUGA PUNTA DE FLECHA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
180	LECHUGA ROMANILLA ANTIGUA	ALOZAINA	MÁLAGA
181	MANZANILLA DEL PUEBLO	ABLA	ALMERÍA
182	MAÍZ	CADIAR	GRANADA
183	MAÍZ (MÉJICO)	MADRID	MADRID
184	MAÍZ (VARIEDAD ANTIGUA DE GUADALAJARA)	MADRID	MADRID
185	MILLO LANZAROTE	LANZAROTE	LANZAROTE
186	MAÍZ AZUL SAGRADO HOPI	GRANADA	GRANADA
187	MAÍZ BLANCO	ALMANZORA	ALMERÍA
188	MAÍZ CASTELLANO	DÚRCAL	GRANADA
189	MAÍZ CASTELLANO	ANTEQUERA	MÁLAGA
190	MAÍZ DE HUERTA	UTRERA	SEVILLA
191	MAÍZ DULCE DE SUDAMÉRICA	OLVERA	CÁDIZ
192	MAÍZ BLANCO DULCE TÍA MARÍA	JABUGO	HUELVA
193	MAÍZ DULCE	CARMONA	SEVILLA
194	MAÍZ DE PALOMITAS AMARILLO	JABUGO	HUELVA
195	MAÍZ DE PALOMITAS ROJO	JABUGO	HUELVA
196	MAÍZ DULCE ESPIGA DE ORO	JABUGO	HUELVA
197	MAÍZ DULCE ESPIGA DE ORO	JABUGO	HUELVA
198	MAÍZ MORADO HOPI	MADRID	MADRID
199	MAÍZ NEGRO (MÉJICO)	MADRID	MADRID
200	MAÍZ ROSETERO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
201	MAÍZ ROSETERO	CÓNCHAR	GRANADA
202	MAÍZ ROSETERO NEGRO	DÚRCAL	GRANADA
203	MAÍZ ROJO	OLVERA	CÁDIZ
204	MAÍZ ROJO	ALMANZORA	ALMERÍA
205	MAÍZ ROJO		BOLIVIA
206	MAÍZ SEMIRROJO	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
207	COCA DE CÁDIZ ORO OLOROSO	ALOZAINA	MÁLAGA
208	MELÓN DE CÁDIZ (ALOZAINA)	CARMONA	SEVILLA
209	COCA MEDIANA (MUY DULCE) TEMPRANA	ALOZAINA	MÁLAGA
210	MELÓN	MORALEDA DE ZAFAYONA	GRANADA
211	MELÓN AMARILLO	UTRERA	SEVILLA
212	MELÓN AMARILLO TEMPRANO (2-3 KG) REDONDO POCO RUGOSO	ALOZAINA	MÁLAGA
213	MELÓN BANANO	ALOZAINA	MÁLAGA
214	MELÓN BLANCO DE ABLA	ABLA	ALMERÍA
215	MELÓN BORDADO (2 kg)	ALOZAINA	MÁLAGA
216	MELÓN BORDADO AMERICANO	ALOZAINA	MÁLAGA
217	MELÓN BORDADO DE FONDO AMARILLO 2 KG	ALOZAINA	MÁLAGA
218	MELÓN BORDADO FONDO VERDE, LARGO	ALOZAINA	MÁLAGA



	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
219	MELÓN BORDADO REDONDO, FONDO VERDE Y AMARILLO (2 kg)	ALOZAINA	MÁLAGA
220	MELÓN CANARIN AMARILLO	ALOZAINA	MÁLAGA
221	MELÓN CANARIO ASOC. CON PEPINO (3-4 KG)	ALOZAINA	MÁLAGA
222	MELÓN CANTALUPO	ALOZAINA	MÁLAGA
223	MELON CARTAMEÑO	ALOZAINA	MÁLAGA
224	MELÓN DE CÁDIZ (ALOZAINA)	CARMONA	SEVILLA
225	MELÓN DE CRISTOVAL	ALOZAINA	MÁLAGA
226	MELÓN DE INVIERNO PORTUGUÉS	JABUGO	HUELVA
227	MELÓN DE LISTA VERDE (LUNA)	ALOZAINA	MÁLAGA
228	MELÓN ESCRITO LISO VERDE CLARO	ALOZAINA	MÁLAGA
229	MELÓN ESCRITO OLOROSO	COÍN	MÁLAGA
230	MELÓN MOCHUELOS	ENCINAREJO	CÓRDOBA
231	MELÓN GALIA	ALOZAINA	MÁLAGA
232	MELÓN LISTADO	UTRERA	SEVILLA
233	MELÓN NEGRO TARDÍO	OLVERA	CÁDIZ
234	MELON OGEN	ALOZAINA	MÁLAGA
235	MELON ORO AMARILLO	ALOZAINA	MÁLAGA
236	MELÓN PELOTA DE RUGBY ORO NARANJA	ALOZAINA	MÁLAGA
237	MELÓN PETIT GRIS DE RENNES	(MONTUSSAN) FRANCIA	FRANCIA
238	MELÓN PIEL DE SAPO	ABLA	ALMERÍA
239	MELÓN PIEL DE SAPO	GUADIX	GRANADA
240	MELÓN PIEL DE SAPO	OBEJO	CÓRDOBA
241	MELÓN PIEL DE SAPO	OLVERA	CÁDIZ
242	MELÓN PIEL DE SAPO DE ALOZAINA	ALOZAINA	MÁLAGA
243	MELÓN PIÑA "ANANAS" SABOR MEDIO 1-2 KG	ALOZAINA	MÁLAGA
244	MELON SUPER PRÉCOCE DU ROC	(MONTUSSAN) FRANCIA	FRANCIA
245	MELÓN ROCHE	COÍN	MÁLAGA
246	MELÓN ROSITA	ANTEQUERA	MÁLAGA
247	MELÓN "ROUGE DE CAVAILLON"	(MONTUSSAN) FRANCIA	FRANCIA
248	MELÓN SIERRA DE YEGUA	ALOZAINA	MÁLAGA
249	MELÓN TEMPRANILLO PIPA BLANCA	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
250	MELÓN TEMPRANO DE ALOZAINA	ALOZAINA	MÁLAGA
251	MELÓN TENDRAL O NEGRO DE INVIERNO	RÍO GRANDE	MÁLAGA
252	MELÓN VERDE DULCE	CASARAVONELA	MÁLAGA
253	MELON VERDI BLANCO	ALOZAINA	MÁLAGA
254	MELÓN VERRUGOSO	CORTEGANA	HUELVA
255	MELONA	OLVERA	CÁDIZ
256	MOSTAZA BLANCA	JABUGO	HUELVA
257	NABO BOLA DE NIEVE	JABUGO	HUELVA
258	NABO CAÑADULCE	RÍO GRANDE	MÁLAGA
259	OCRA	JABUGO	HUELVA
260	ORÉGANO	LA ALGABA	SEVILLA
261	PANIZO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
262	PEPINO	MORALEDA DE ZAFAYONA	GRANADA
263	PEPINO BLANCO	BERCHULES	GRANADA
264	PEPINO DE CASTRIL	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
265	PEPINO DE LA DEHESA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
266	PEPINO CASTELLANO	CARMONA	SEVILLA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
267	PEPINO DEL TERRENO	JABUGO	HUELVA
268	PEPINO GORDO	CONSTANTINA	SEVILLA
269	PEREJIL	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
270	PEREJIL	CASARAVONELA	MÁLAGA
271	PEREJIL	UTRERA	SEVILLA
272	PEREJIL DE LA MORERÍA DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
273	PEREJIL MUY AROMÁTICO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
274	PEREJIL UTRERA	UTRERA	SEVILLA
275	ÑORA	EXTREMADURA	EXTREMADURA
276	GUINDILLA DE CAMPANILLAS	CONSTANTINA	SEVILLA
277	GUINDILLA DE CAMPANA	ANTEQUERA	MÁL
278	PIMIENTO AICES	CADIAR	GRANADA
279	PIMIENTO AICES	CADIAR	GRANADA
280	PIMIENTO AICES	CADIAR	GRANADA
281	PIMIENTO CERECILLA LARGO ROJO	ALZAINA	MÁLAGA
282	PIMIENTO CERECILLA ORNAMENTAL CORTO	ALZAINA	MÁLAGA
283	PIMIENTO DE ARACENA	OLVERA	CÁDIZ
284	PIMIENTO DE ASAR	LEÓN	LEÓN
285	PIMIENTO DE ASAR	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
286	PIMIENTO DE ASAR DE MIGUEL	ENCINAREJO	CÓRDOBA
287	PIMIENTO DE FREÍR TIPO ITALIANO LARGO	ENCINAREJO	CÓRDOBA
288	PIMIENTO DE FREÍR	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
289	PIMIENTO DEL PIQUILLO	GALERA	GRANADA
290	PIMIENTO ITALIANO	VILLA DEL PRADO (MADRID)	MADRID
291	PIMIENTO PADRÓN	LOS MOCHOS	CÓRDOBA
292	PIMIENTO PADRÓN	RIBADEO (LUGO)	LUGO
293	PIMIENTOS PICANTES	GALERA	GRANADA
294	PIMIENTO PICANTE PARA CHORIZOS	ALMACILES	GRANADA
295	PIMIENTO TIPO VALENCIANO	ABLA	ALMERÍA
296	PIMIENTO VERDE CORTO GORDO	OBEJO	CÓRDOBA
297	PUERRO DE CUELLO LARGO	CARMONA	SEVILLA
298	PUERRO DEL PAÍS	CALDAS	BARCELONA
299	RABANILLA	PARQUE MIRAFLORES (SEVILLA)	SEVILLA
300	RABANILLA DE DAVID	OLVERA	CÁDIZ
301	RABANITO REDONDO ROJO	JABUGO	HUELVA
302	RÁBANO	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
303	RÁBANO LARGO	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
304	RÁBANO NEGRO	JABUGO	HUELVA
305	RÁBANO NEGRO MEZCLADO	-	BARCELONA
306	RÁBANO ROJO	OLVERA	CÁDIZ
307	REGALIZ	CONSTANTINA	SEVILLA
308	REMOLACHA DETROIT	JABUGO	HUELVA
309	RICINO	CONSTANTINA	SEVILLA
310	RÚCULA DE INVIERNO CAÑA DULCE	RÍO GRANDE	MÁLAGA
311	RÚCULA	CARMONA	SEVILLA
312	RÚCULA-ROQUETA	ALZAINA	MÁLAGA
313	MELÓN DE AGUA	CORTES DE BAZA	GRANADA
314	SANDÍA	ALMUÑECAR	GRANADA
315	SANDÍA ALBERIC	OLVERA	CÁDIZ



	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
316	SANDÍA AMARILLA	OLVERA	CÁDIZ
317	SANDÍA AMARILLA DE INVIERNO	JABUGO	HUELVA
318	SANDÍA CASTELLANA	STA. FE	GRANADA
319	SANDIA DEL CHIRI GORDA	ALOZAINA	MÁLAGA
320	SANDÍAS LARGAS VERDES Y NEGRAS RAYADAS	CORTEGANA	HUELVA
321	SANDÍA NEGRA	UTRERA	SEVILLA
322	SANDIA OVALADA VERDE "ANTIGUA" 2 A 4 KG	ALOZAINA	MÁLAGA
323	SANDÍA PIPAS DE MADERA	OLVERA	CÁDIZ
324	SANDIA PIPAS ROJAS	OLVERA	CÁDIZ
325	SANDÍA RAYÁ	CARMONA	SEVILLA
326	SANDÍA RAYADA DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
327	SANDÍA RAYADA GORDA	CHICLANA	CÁDIZ
328	SANDÍA RAYADA VERDE BLANCA	OBEJO	CÓRDOBA
329	SANDÍA SANTO CUSTODIO	OLVERA	CÁDIZ
330	SOJA BLANCA	JABUGO	HUELVA
331	SOJA VERDE	OLVERA	CÁDIZ
332	SORGO NEGRO DE HUNGRÍA	JABUGO	HUELVA
333	SORGO ROJO AFRICANO	JABUGO	HUELVA
334	TAGARNINAS	UTRERA	SEVILLA
335	TAJETE	CÓRDOBA	CÓRDOBA
336	TAJETE	PIRINEOS FRANCESES	FRANCIA
337	TITARRO	LEÓN	LEÓN
338	TOMATE AMARILLO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
339	TOMATE BAYA RASTRERO	ABANILLA	MURCIA
340	TOMATE BOMBILLA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
341	TOMATE BOMBILLO	HUELVA / CÁDIZ	HUELVA / CÁDIZ
342	TOMATE BUEY	ALMANZORA	ALMERÍA
343	TOMATE BISTEC DE BUEY MAGNUM (GRANDE)	FRANCIA	FRANCIA
344	TOMATE BLANCO DE CANADÁ	FRANCIA	FRANCIA
345	TOMATE BÔNE	FRANCIA	FRANCIA
346	TOMATE BUEY	ALMANZORA	ALMERÍA
347	TOMATE CAQUI	FRANCIA	FRANCIA
348	TOMATE CASTELLANO	HUETOR-TAJAR	GRANADA
349	TOMATE CEHEGINERO	CANARA	MURCIA
350	TOMATE CORAZÓN	IZNALLOZ	GRANADA
351	TOMATE CORAZÓN DE TORO	HUETOR SANTILLANA	GRANADA
352	TOMATE CEREZA SILVESTRE DE MATT	FRANCIA	FRANCIA
353	TOMATE DE CEREZA	GALERA	GRANADA
354	TOMATE DE CÓNCHAR	CÓNCHAR	GRANADA
355	TOMATE DE GALERA	GALERA	GRANADA
356	TOMATE DE HOJA DE PAPA DE WANDA	FRANCIA	FRANCIA
357	TOMATE DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ
358	TOMATE DE TETILLA	OLOT (GERONA)	GERONA
359	TOMATES DE TULA	OLVERA	CÁDIZ
360	TOMATE DEL PAÍS	CORTES DE BAZA	GRANADA
361	TOMATE DEL TERRENO	DÚRCAL	GRANADA
362	TOMATE DORADO TURILE	FRANCIA	FRANCIA
363	TOMATE GATO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
364	TOMATE GORDO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
365	TOMATE GORDO	GUADIX	GRANADA
366	TOMATE GORDO	DURCAL	GRANADA



	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
367	TOMATE GORDO DE LA TIERRA	ALZAINA	MÁLAGA (ASTURIAS)
368	TOMATE GORDO ROJO	DURCAL	GRANADA
369	TOMATE HUEVO DE TORO	GALERA	GRANADA
370	TOMATE JOYA DE OAXACA (MÉJICO)	FRANCIA	FRANCIA
371	TOMATE MONTATHOS (GRECIA)	FRANCIA	FRANCIA
372	TOMATE MONSERRAT DEL TITI	ASTURIAS	ASTURIAS
373	TOMATE MORADO	OLVERA	CÁDIZ
374	TOMATE MORADO	CACIN	GRANADA
375	TOMATE MORADO GORDO PICUDO	CACIN	GRANADA
376	TOMATE NARANJA	ALZAINA	MÁLAGA
377	TOMATE NEGRO	GALERA	GRANADA
378	TOMATE ORO RUBÍ	FRANCIA	FRANCIA
379	TOMATE PATA NEGRA	ANTEQUERA	MÁLAGA
380	TOMATE PESTA	FRANCIA	FRANCIA
381	TOMATE PIMIENTO	HUELVA/CÁDIZ	HUELVA/CÁDIZ
382	TOMATE PUESTA DE SOL DE PAPÁ (BUENO)	FRANCIA	FRANCIA
383	TOMATE REDONDO	GALERA	GRANADA
384	TOMATE RELIQUIA POWER	FRANCIA	FRANCIA
385	TOMATE ROJO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
386	TOMATE ROSA GRANDE	ALMANZORA	ALMERÍA
387	TOMATE ROSADO	GUADAHORTUNA	GRANADA
388	TOMATE ROSADO	IZNALLOZ	GRANADA
389	TOMATE ROSADO ALCOLEA	ALCOLEA	CÓRDOBA
390	TOMATE ROSITA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
391	TOMATE ROSA Y ROJO DEL TERRENO	JABUGO	HUELVA
392	TOMATE SCHIMMEIG CREG	FRANCIA	FRANCIA
393	TOMATE SERRACINES	SERRACINES	MADRID
394	TOMATE TRIPPE ROMA RAYADO	FRANCIA	FRANCIA
395	TOMATE TAMARILLO PIEL DE MELOCOTÓN	FRANCIA	FRANCIA
396	TOMATE TRANSPARENTE RIZADO	FRANCIA	FRANCIA
397	TOMATE UVA VERDE	FRANCIA	FRANCIA
398	TOMATE VADOFRESNO	VADOFRESNO	CÓRDOBA
399	TOMATE VALDELOBOS	ESTELLA	NAVARRA
400	TOMATE VERDIAL	ENCINAREJO	CÓRDOBA
401	TOMATE VERONIQUE	FRANCIA	FRANCIA
402	TRIGO CONDUL	ANTEQUERA	MÁLAGA
403	TRIGO SARRACENO	BORMUJOS	SEVILLA
404	YERO	GRANADA	GRANADA
405	YERO AMERICANO O TITARRO	OLVERA	CÁDIZ
406	ZANAHORIA MORÁ	CÓRDOBA	CÓRDOBA
407	ZANAHORIA MORÁ	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
408	ZANAHORIA MORÁ	ANTEQUERA	MÁLAGA
409	ZANAHORIA ROTHILD	JABUGO	HUELVA

Tabla 5. Variedades tradicionales intercambiadas en la Campaña Primavera – Verano 2011.

	Variedad solicitada	Procedencia		Destino	
1	TOMATE NEGRO DEL SEGURA	CÓRDOBA	CÓRDOBA	DÚRCAL	GRANADA
2	TOMATE MORADO	OLVERA	CÁDIZ	DÚRCAL	GRANADA
3	TOMATE PLATO DE ALGECIRAS	VILLAMARTÍN	CÁDIZ	DÚRCAL	GRANADA
4	PIMIENTO DE ASAR DE MIGUEL	ENCINAREJO	CÓRDOBA	DÚRCAL	GRANADA
5	PIMIENTO EMÍLICO	MOTRIL	GRANADA	DÚRCAL	GRANADA
6	MAÍZ	CADIAR	GRANADA	DÚRCAL	GRANADA
7	ZABAHORIA MORÁ	CÓRDOBA	CÓRDOBA	DÚRCAL	GRANADA
8	NORAS	EXTREMADURA	EXTREMADURA	DÚRCAL	GRANADA
9	ZANAHORIA MORÁ	CUEVAS Bajas	MÁLAGA	CONSTANTINA	SEVILLA
10	RÁBANO LARGO	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA	CONSTANTINA	SEVILLA
11	PUERRO CUELLO LARGO	CARMONA	SEVILLA	CONSTANTINA	SEVILLA
12	BERENJENA MORADA	OLVERA	CÁDIZ	CÓNCHAR	GRANADA
13	CALABAZA DE CACAHUETE	GALERA	GRANADA	CÓNCHAR	GRANADA
14	ESCAROLA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA	CÓNCHAR	GRANADA
15	LECHUGA BATAVIA MORÁ	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CÓNCHAR	GRANADA
16	MAÍZ DULCE ESPIGA DE ORO	JABUGO	HUELVA	CÓNCHAR	GRANADA
17	PEPINO DE CASTRIL	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA	CÓNCHAR	GRANADA
18	PUERRO DE CUELLO LARGO	CARMONA	SEVILLA	CÓNCHAR	GRANADA
19	PIMIENTO CHORICERO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA	CÓNCHAR	GRANADA
20	COL DE CORAZÓN DE CUELLO DE BUEY	ALOZAINA	MÁLAGA	CÓNCHAR	GRANADA
21	COL DE GRUMO	JABUGO	HUELVA	CÓNCHAR	GRANADA
22	PEPINO DEL PAÍS	MARINALEDA	SEVILLA	UTRERA	SEVILLA
23	COGOLLOS DE LECHUGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA	UTRERA	SEVILLA
24	PIMIENTO DE FREIR	HUERTO P. ALCOSA	SEVILLA	UTRERA	SEVILLA
25	TOMATE CORAZÓN	CORTES DE BAZA	GRANADA	UTRERA	SEVILLA
26	CALABACÍN VERDE	CASARAVONELA	MÁLAGA	UTRERA	SEVILLA
27	TOMATE NEGRO	GALERA	GRANADA	UTRERA	SEVILLA
28	CALABAZA MORUNA	BAZA	GRANADA	UTRERA	SEVILLA
29	PIMIENTO DE ASAR	HUERTO P. ALCOSA	SEVILLA	UTRERA	SEVILLA
30	TOMATE DE PERA	GALERA	GRANADA	DÚRCAL	GRANADA
31	ALTRAMUZ DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA	ANTEQUERA	MÁLAGA
32	ALTRAMUZ PARA GANADO	MONCHIQUE	PORTUGAL	ANTEQUERA	MÁLAGA
33	ALTRAMUCES DE FORRAJE	ALMADÉN DE LA PLATA	SEVILLA	ANTEQUERA	MÁLAGA
34	BRÓCOLI MORAO		CÓRDOBA	ANTEQUERA	MÁLAGA
35	COLIRRÁBANO AMARILLO	JABUGO	HUELVA	ANTEQUERA	MÁLAGA
36	GARBANZO DE COMER OLVEREÑO	OLVERA	CÁDIZ	ANTEQUERA	MÁLAGA
37	NABO CAÑADULCE	RIO GRANDE	MÁLAGA	ANTEQUERA	MÁLAGA
38	REMOLACHA DETROIT	JABUGO	HUELVA	ANTEQUERA	MÁLAGA
39	TRIGO SARRACENO	BORMUJOS	SEVILLA	ANTEQUERA	MÁLAGA
40	YEROS		GRANADA	ANTEQUERA	MÁLAGA
41	VEZA		GRANADA	ANTEQUERA	MÁLAGA
42	TÍTARO		LEÓN	ANTEQUERA	MÁLAGA
43	COL CHINA	RIO GRANDE	MÁLAGA	VILLAFRANCA	CÓRDOBA

	Variedad solicitada	Procedencia		Destino	
44	COL DE GRUMO	CORTEGANA	HUELVA	VILLAFRANCA	CÓRDOBA
45	COL GALLEGA MEDIORRIZADA		ASTURIAS	VILLAFRANCA	CÓRDOBA
46	ESPINACA PINCHÚA	CARMONA	SEVILLA	SEVILLA	SEVILLA
47	RÁBANO LARGO	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
48	RABANITA DE DAVID	OLVERA	CÁDIZ	ENCINAREJO	CÓRDOBA
49	NABO DE CAÑADULCE	RÍO GRANDE	MÁLAGA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
50	REMOLACHA DETROIT	JABUGO	HUELVA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
51	APIO VERDE	VILLAMARTÍN	CÁDIZ	ENCINAREJO	CÓRDOBA
52	CEBOLLA BLANCA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
53	COLIFLOR ROMANESCU	JABUGO	HUELVA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
54	PEREJIL MUY AROMÁTICO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
55	LECHUGA 4 ESTACIONES	JABUGO	HUELVA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
56	BERROS	-	ITALIA	ENCINAREJO	CÓRDOBA





Anexo 1.- Modelo de ficha para la recopilación de información sobre variedades locales de cultivo

1.- Datos personales					
- Agricultor / aficionado / otro:					
- Nombre y/o apodo:					
- Teléfono:					
- Correo-e:					
- Dirección:					
- Edad:					
2.- Variedad local de cultivo					
- Nombre de la variedad:					
- Localización					
- Provincia:		Comarca		Localidad	
- Altitud	m.	Tipo de suelo	Precipitaciones	Tª media anual	°C.
- Última fecha de cultivo conocida:					
3.- Mercado					
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,...					
-¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?					
4.- Procedencia					
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.					
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?					
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?					
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?					
5.- Datos culturales y etnobotánicos					
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)					
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos...					
- Consumo en fresco (si/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?					
- Sabor/aroma/textura/color/otras:					
-¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?					
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?					

8.- Datos agronómicos

- | |
|---|
| - Anual/bianual o perenne (vivaz) |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: altas, medias, bajas. |
| - Necesidades de abonado: altas, medias, bajas. |
| - Fecha de recolección: |



Anexo 2.- Información disponible de variedades resemebradas e intercambiadas

2.- Variedad local de cultivo				
- Nombre de la variedad: MELÓN MOCHUELOS (de secano)				
- Localización: ENCINAREJO DE CÓRDOBA				
- Provincia: Córdoba Comarca: Vega del Guadalquivir Localidad: Encinarejo				
- Altitud	m.	Tipo de suelo: franco limoso	Precipitaciones: 640mm/año	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: primavera-verano 2011				
3.- Mercado				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo, ecocajas y venta directa en la Red de Producción y Consumo de Córdoba				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? 350m2				
4.- Procedencia				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Es el segundo año que cultivo este melón, estas semillas son propias pero las primeras me las pasó un hortelano de Villacanejos que hacía cultivo de secano de melón				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Segundo año que se cultiva en esta finca				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Villacanejos				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
5.- Datos culturales y etnobotánicos				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... frutos				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Fresco				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: Aroma y sabor dulce pero suave; tierno y acuoso; suelen ser piezas medianas-pequeñas, con la piel fina verde-amarilla				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? La empecé a cultivar en 2010 para probar el secano y como fue bien, este año he querido seguir probando sólo con esta variedad				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
8.- Datos agronómicos				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) Los frutos son de un tamaño pequeño-mediano, normalmente entre 1-2kilos.				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Ha presentado gran resistencia a la sequía con una producción buena, una media de tres melones por planta, las mejores hasta 5kilos y las que se han dado peor, se han quedado con 2kilos por planta.				
- Obtención de semillas, descripción: se han recogido semillas de unas 10 plantas, 10 frutos				
- Fecha siembra semillero: marzo de 2011				
- Marco de plantación semillero: en bandejas				
- Fecha de transplante: principios de abril				
- Marco de plantación y profundidad: 2m*2.5m				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: laboreo y riego en el transplante				
- Necesidades hídricas: muy baja (ningún riego)				
- Necesidades de abonado: media (en este caso no se ha estercolado pues el suelo estaba en muy buenas condiciones después de dos inundaciones)				
- Fecha de recolección: prácticamente todos los frutos han madurando a la vez, se han recogido entre la segunda y tercera semana de julio.				

2.- Variedad local de cultivo				
- Nombre de la variedad: SANDÍA PIPA DE MADERA (de secoano)				
- Localización: ENCINAREJO DE CÓRDOBA				
- Provincia:	Córdoba	- Comarca:	Vega del Guadalquivir	- Localidad: Encinarejo
- Altitud	m.	- Tipo de suelo:	franco limoso	- Precipitaciones: 640mm/año Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: primavera-verano 2011				
3.- Mercado				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo, ecocajas y venta directa en la Red de Producción y Consumo de Córdoba				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? Han sido pocas plantas, primer año de prueba, 15 plantas, 60m2				
4.- Procedencia				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Intercambio de semillas con la Rel				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Primer año que se cultiva en esta finca				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Olvera				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
5.- Datos culturales y etnobotánicos				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... frutos				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Fresco				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: Aroma y sabor muy dulce; textura granulosa, muy acuosa; color rosado intenso. Presenta gran cantidad de pipas, gruesas, marrones y grandes				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? Le he empezado a cultivar para ver cómo se adaptaba a esta finca y manejo de secoano.				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
8.- Datos agronómicos				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) Los frutos son de un tamaño medio-grande, normalmente entre 3 y 4 kilos				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Ha presentado gran resistencia a la sequía con una producción bastante alta (más o menos 8 kilos por planta de media) con un solo riego de mantenimiento.				
- Obtención de semillas, descripción: se han recogido semillas de unas 10 plantas, 10-15 frutos				
- Fecha siembra semillero: abril de 2011				
- Marco de plantación semillero: en bandejas				
- Fecha de transplante: finales de abril				
- Marco de plantación y profundidad: 2m*2m				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: laboreo y riego en el transplante				
- Necesidades hídricas: muy baja				
- Necesidades de abonado: media (en este caso no se ha estercolado pues el suelo estaba en muy buenas condiciones después de dos inundaciones)				
- Fecha de recolección: prácticamente todos los frutos han madurando a la vez, a principios de julio y unos pocos de una floración posterior, para finales de julio.				



2.- Variedad local de cultivo				
- Nombre de la variedad: GUISANTE ARVEJA PARDA DE BARLOVENTO				
- Localización: EL QUINÓN				
- Provincia: Córdoba		Comarca: Vega del Guadalquivir		Localidad: Córdoba
- Altitud	m.	Tipo de suelo: franco-arcilloso	Precipitaciones: 700mm/año	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: OTOÑO-INVIERNO 2010-2011				
3.- Mercado				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo y multiplicación				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? 40 PLANTAS				
4.- Procedencia				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. compradas a La Verde				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Primer año que se cultiva en esta finca				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Villamartín				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
5.- Datos culturales y etnobotánicos				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... fruto				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? En fresco cuando está tierno es una delicia, muy dulce. Cocinado es dulce y tierno, grueso y carnoso.				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: Granos medianos-grandes, dulces y tiernos. La piel gruesa y cada vaina suele presentar entre 6-8 granos.				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
8.- Datos agronómicos				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) Tiene un crecimiento de enrame, llega a alcanzar 1.5m de altura. Matas grandes y flores púrpuras. Suele florecer tarde y también fructifica tarde				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Al haber sido un año de mucha lluvia no se han regado nunca. Han estado en un suelo que se encharcaba con facilidad (una parte más baja en la huerta) y han soportado muy bien el encharcamiento sin haber presentado grandes problemas de hongos ni pudrición				
- Obtención de semillas, descripción: se han cogido semillas de unas 25 plantas				
- Fecha siembra semillero:				
- Marco de plantación semillero:				
- Fecha de transplante:				
- Marco de plantación y profundidad:				
- Fecha siembra directa y profundidad: A finales de octubre. Marcos de 40cm entre plantas y 1m entre líneas				
- Labores anteriores a la siembra: laboreo				
- Necesidades hídricas: medias				
- Necesidades de abonado: baja				
- Fecha de recolección: de las cinco variedades que había, la Arveja ha sido la que ha fructificado más tarde y sus frutos han aguantado más. Ha tenido una producción muy alta y buena conservación. En comparación con los otros, más tempranos, quizá han madurado los frutos más rápido con lo que se endurecían pronto, había que cosechar con mayor agilidad (ello por haber cambiado ya el clima y hacer más calor seguramente)				

2.- Variedad local de cultivo				
- Nombre de la variedad: GUISANTE BLANCO LLENO				
- Localización: EL QUINÓN				
- Provincia: Córdoba		Comarca: Vega del Guadalquivir		Localidad: Córdoba
- Altitud	m.	Tipo de suelo: franco-arcilloso	Precipitaciones: 700mm/año	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: OTOÑO-INVIerno 2010-2011				
3.- Mercado				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo y multiplicación				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? 20 PLANTAS				
4.- Procedencia				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. compradas a La Verde				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Primer año que se cultiva en esta finca				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Villamartín				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
5.- Datos culturales y etnobotánicos				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... fruto				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? En fresco cuando está tierno es una delicia, muy dulce. Cocinado es dulce y tierno				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: Granos medianos, dulces y tiernos. La piel gruesa y cada vaina suele presentar entre 5-6 granos.				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
8.- Datos agronómicos				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
Tiene un crecimiento de medio enrame, no llega a ser de gran altura pero sí alcanza los 70cm fácilmente. Matas grandes y flores blancas. Muchos frutos				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Al haber sido un año de mucha lluvia no se han regado nunca. Han estado en un suelo que se encharcaba con facilidad (una parte más baja en la huerta) y han soportado muy bien el encharcamiento sin haber presentado grandes problemas de hongos ni pudrición				
- Obtención de semillas, descripción: se han cogido semillas de unas 10 plantas				
- Fecha siembra semillero:				
- Marco de plantación semillero:				
- Fecha de transplante:				
- Marco de plantación y profundidad:				
- Fecha siembra directa y profundidad: A finales de octubre. Marcos de 40cm entre plantas y 1m entre líneas				
- Labores anteriores a la siembra: laboreo				
- Necesidades hídricas: medias				
- Necesidades de abonado: baja				
- Fecha de recolección: de las cinco variedades que había, el guisante blanco ha sido el intermedio entre los tempranos y los más tardíos. Han fructificado por el mes de abril.				

2.- Variedad local de cultivo				
- Nombre de la variedad: HINOJO DE BULBO				
- Localización: EL QUINÓN				
- Provincia: Córdoba		Comarca: Vega del Guadalquivir		Localidad: Córdoba
- Altitud	m.	Tipo de suelo: franco-arcilloso	Precipitaciones: 700mm/año	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: invierno 2011				
3.- Mercado				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? Unas 45 plantas				
4.- Procedencia				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Intercambiadas con la Rel				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Primer año que se cultiva en esta finca				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Villamartín y Morón de la Frontera				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
5.- Datos culturales y etnobotánicos				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... bulbo				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Suele aprovecharse en crudo, la parte más blanca para ensaladas, aunque también dan buen sabor cocinados en guisos con legumbres. Hay alguna receta de hinojo al horno con bechamel y queso				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: Han sido bulbos de gran tamaño, de más de medio kilo la mayoría, blancos con un sabor suave pero intenso a hinojo.				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
8.- Datos agronómicos				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) Bulbos grandes y hojas largas y verdes. Las plantas han llegado a alcanzar una altura de 60cm y bulbos casi de un kilo				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Al haberse cultivado un año muy lluvioso, prácticamente no ha sido necesario regarlas. La subida a flor coincidió con la época más seca y entonces sí se le dieron algunos riegos. Ha presentado gran resistencia a la subida a flor y cuando lo ha hecho, han tardado en terminar el ciclo hasta recolectar la semilla seca.				
- Obtención de semillas, descripción: se han recogido semillas de unas 10 plantas.				
- Fecha siembra semillero: primera semana de septiembre				
- Marco de plantación semillero: a boleto directo en suelo				
- Fecha de transplante: primera semana de octubre				
- Marco de plantación y profundidad: 30cm de marco y 60cm entre líneas				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: estercolado, laboreo y riego en el transplante				
- Necesidades hídricas: medias-altas				
- Necesidades de abonado: alta (se ha estercolado con un estiércol maduro mezcla de cabra-abeja-caballo)				
- Fecha de recolección: a partir de enero se empezaron a coger algunos bulbos y poco a poco han ido cosechándose un par de meses. Se seleccionaron los mejores bulbos para semilla y subieron a flor en mayo				



2.- Variedad local de cultivo
- Nombre de la variedad: TOMATE DÁTIL NEGRO
- Localización: EL QUINÓN
- Provincia: Córdoba Comarca: Vega del Guadalquivir Localidad: Córdoba
- Altitud m. Tipo de suelo: franco-arcilloso Precipitaciones: 700mm/año Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: PRIMAVERA-VERANO 2011
3.- Mercado
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo y multiplicación
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? 16 plantas
4.- Procedencia
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Fue un regalo de unos amigos de la Sierra de Segura, me regalaron los frutos y les saqué semillas en el verano de 2010
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Primer año que se cultiva en esta finca
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Sierra de Segura y en la Huerta Experimental de la RAS (para su descripción). También en cinco o seis huertas más cercanas a Córdoba a las que se les han regalado y vendido plantas.
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
5.- Datos culturales y etnobotánicos
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... fruto
- Consumo en fresco (si/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? En fresco y para hacer salsa es riquísimo aunque hay que usar muchos frutos
- Sabor/aroma/textura/color/otras: Los frutos son pequeños, del tamaño de un dátil, color negro y el sabor muy dulce, quienes lo prueban coinciden en que es de una excelente categoría. La piel un poco gruesa, es lo que le puede afean, pero sin embargo esto le ha hecho más resistente, pues se pudren poco y suelen durar maduros más tiempo que otros.
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
8.- Datos agronómicos
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
Frutos negros con forma de un dátil y color negro
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Ha presentado buena resistencia a poco riego y sobre todo, al ataque de mildiu.
- Obtención de semillas, descripción: se han recogido semillas de unas 10 plantas y más de 30 frutos
- Fecha siembra semillero: febrero de 2011
- Marco de plantación semillero: en suelo directo con un marco de 10cm entre líneas
- Fecha de transplante: marzo-abril
- Marco de plantación y profundidad: 60-80cm entre plantas y 1m entre líneas
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra: estercolado, laboreo y riego en el transplante
- Necesidades hídricas: medias
- Necesidades de abonado: media-alta
- Fecha de recolección: han presentado mayor precocidad a la fructificación que las variedades de mayor tamaño y se han prolongado floreciendo incluso con las temperaturas muy altas.

2.- Variedad local de cultivo				
- Nombre de la variedad: ACELGA BLANCA				
- Localización: EL QUINÓN				
- Provincia: Córdoba		Comarca: Vega del Guadalquivir		Localidad: Córdoba
- Altitud	m.	Tipo de suelo: franco-arcilloso	Precipitaciones: 700mm/año	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: invierno 2011				
3.- Mercado				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? Unas 25 plantas				
4.- Procedencia				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Compradas a La Verde				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Primer año que se cultiva en esta finca				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Villamartín				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
5.- Datos culturales y etnobotánicos				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... hojas				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?				
Son tiernas y para hervirlas o al vapor quedan perfectas				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: han presentado gran variabilidad, entre plantas con pencas muy grandes y blancas, otras más finas y largas y algunas, de pencas cortas y muy arrugadas. En general, todas de hojas verde oscuras y un limbo grande.				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
8.- Datos agronómicos				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
Hojas grandes, variables, desde 30 a 60cm con pencas anchas y crujientes unas, otras más finas, largas y tiernas.				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Al haberse cultivado un año muy lluvioso, prácticamente no ha sido necesario regarlas. La subida a flor coincidió con la época más seca y entonces sí se le dieron algunos riegos.				
- Obtención de semillas, descripción: se han recogido semillas de unas 5 plantas (han podido sufrir cruzamientos con otra acelga blanca)				
- Fecha siembra semillero: final de agosto de 2010				
- Marco de plantación semillero: a boleado directo en suelo				
- Fecha de transplante: finales de septiembre				
- Marco de plantación y profundidad: 40cm de marco y 60cm entre líneas				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: estercolado, laboreo y riego en el transplante				
- Necesidades hídricas: medias-altas				
- Necesidades de abonado: media-alta (se ha estercolado con un estiércol maduro mezcla de cabra-oveja-caballo)				
- Fecha de recolección: desde el mes de noviembre se han estado cosechando hojas prácticamente hasta la primavera.				

2.- Variedad local de cultivo				
- Nombre de la variedad: ACELGA ROJA				
- Localización: EL QUINÓN				
- Provincia: Córdoba		Comarca: Vega del Guadalquivir		Localidad: Córdoba
- Altitud	m.	Tipo de suelo: franco-arcilloso	Precipitaciones: 700mm/año	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: invierno 2011				
3.- Mercado				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? Unas 20 plantas				
4.- Procedencia				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Compradas a La Verde				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Primer año que se cultiva en esta finca				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? Villamartín				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
5.- Datos culturales y etnobotánicos				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... hojas				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Se cocinan como cualquier otra acelga, dan un sabor muy agradable a sofritos y mezcladas con patatas y cilantro se hacen recetas estupendas				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: algunas presentan pencas muy oscuras, rojizas, con un fuerte sabor terroso, pencas finas y hojas rojizas oscuras. Otras, con hojas más verdes, presentan las nerviaciones rojas y las pencas suelen ser más anchas y con un sabor terroso más suaves que las anteriores.				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
8.- Datos agronómicos				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) anual				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) Hojas grandes, de 30 a 45cm con pencas anchas y crujientes.				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: Al haberse cultivado un año muy lluvioso, prácticamente no ha sido necesario regarlas. La subida a flor coincidió con la época más seca y entonces sí se le dieron algunos riegos.				
- Obtención de semillas, descripción: se han recogido semillas de unas 5 plantas (han podido sufrir cruzamientos con otra acelga blanca)				
- Fecha siembra semillero: final de agosto de 2010				
- Marco de plantación semillero: a boleto directo en suelo				
- Fecha de transplante: finales de septiembre				
- Marco de plantación y profundidad: 40cm de marco y 60cm entre líneas				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: estercolado, laboreo y riego en el transplante				
- Necesidades hídricas: medias-altas				
- Necesidades de abonado: media-alta (se ha estercolado con un estiércol maduro mezcla de cabra-ovejuna-caballo)				
- Fecha de recolección: desde el mes de noviembre se han estado cosechando hojas prácticamente hasta la primavera.				



Anexo 3.- Evaluación y valoración

Para mejorar, evaluar y valorar entre todas/os el funcionamiento de la Red de Resiembra e Intercambio os animamos a responder a las siguientes preguntas y enviárnoslas:

1. ¿Conoces la red de resiembra e intercambio?

No ☐

Sí ☐ ¿Cómo lo conociste?

e-mail ☐, vía postal ☐, teléfono ☐

2. ¿Has participado en ella?

No ☐, por qué? _____

Sí: He enviado variedades ☐
He intercambiado variedades ☐
Rellenado la ficha de variedades ☐
He enviado fotos de la variedad ☐
Otros: _____

3. ¿Te ha resultado útil?

No ☐, ¿por qué? _____

Sí ☐, ¿cómo? _____

4. ¿Has participado en alguna reunión o actividad de formación?

No ☐, por qué? _____

Sí ☐, cuál? _____

5. ¿Te ha resultado útil?

No ☐, ¿por qué? _____

Sí ☐, ¿cómo? _____

6. ¿Has encontrado fácil participar?

No ☐, ¿por qué? _____

¿Cómo te sería más fácil? _____

Sí ☐

7. ¿Consideras que las fechas de las campañas son las adecuadas?

No ☐ ¿cuál sería un mejor momento para ti? _____



Sí ☐

8. ¿Consideras útil/interesante recibir el informe sobre cada temporada?

No ☐, por qué? _____

Sí ☐

9. ¿Consideras adecuada la calidad de las semillas recibidas?

No ☐, por qué? _____

Sí ☐

10. ¿Consideras adecuada la cantidad de semillas recibidas?

No ☐, por qué? _____

Sí ☐

11. ¿Qué esperas obtener en el proyecto?

12. ¿Cómo mejorarías su funcionamiento?

13. Otras observaciones: