

EL PAPEL DE LA MUJER EN EL USO Y CONSERVACIÓN DE LAS VARIEDADES TRADICIONALES EN ANDALUCÍA



Proyecto “Construyendo soberanía alimentaria. Las variedades autóctonas: una herramienta para el cambio”

Coordina:



Financia:



Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo
CONSEJERÍA DE IGUALDAD Y POLÍTICAS SOCIALES

CRÉDITOS

Título: Informe sobre el papel de la mujer en el uso y conservación de las variedades autóctonas en Andalucía

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: ras@redandaluzadesemillas.org

Web: www.redandaluzadesemillas.org

Autoras/es: Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.

Colaboradoras: Marián Martínez, Lidia Gutiérrez, Lorenza Olivares, Isa Haro, Bella González, Paco Sánchez

Agricultoras: Ana Parra, Dolores Luque, Victoria Rodríguez, Lola Rodríguez, Manoli Figueroa, Chari de Cabra, Nati de Priego de Córdoba, Julia Torres, Cristina Galdón, Bella y Rosario de Lepe, Marta Martínez, Marta Ibáñez, Mati Castro y Elia, Paqui y Antonia de Jubrique, Patricia Montesinos, Anita, Catalina, Angustias y Concepción Morillos de Martín de la Jara, Cristina Díaz, Mari Beat, Leticia Toledo, M^a Carmen Ligevo, Charo Guerrero, Begoña López, Leticia Martínez, Dolores García, Ana Muñoz, Dolores de Rio Madera, Consuelo Fernández, Moni Prado, Rosa Pineda, Luna Millán, Susana Pérez, Trini Martín, Mónica Gracia, Ana Rodríguez, Juana de Higuera de la Sierra, Elena Drigani, Marina Cortés, Isabel López, Ulrike de Villamartín, agricultoras del Valle del Genal que han participado en un un trabajo de recuperación de conocimiento gastronómico ligado a las variedades tradicionales de la zona llamado “Comer requetebién. Recetario popular de Jubrique” que ha sido dinamizado por la Universidad Rural Paolo Freire, Maribel López, Irene Gázquez, Zaida Ruíz, Marisol García, Beatriz Membrín, Juani Jiménez, Encarna Sambles, Agricultoras pertenecientes a la organización SEED, Semillas Españolas en Depósito, Belén Álvarez.

Fotografías: Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.

Lugar y año: Sevilla (España), mayo 2016.

Con la financiación de: Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AACID)

Reproducción y divulgación: Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons. 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 enviénnos 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

1. Introducción
2. Método de trabajo en las entrevistas de conocimiento campesino y análisis de las entrevistas de conocimiento campesino
3. Método de trabajo en los encuentros de creatividad social con mujeres agricultoras y análisis de la información.
4. Conclusiones
5. Bibliografía



INTRODUCCIÓN ¹

Para entender el papel que la mujer ha realizado y realiza en torno a la conservación y recuperación de la biodiversidad cultivada es necesario comprender los procesos de transformación agrícola que han tenido lugar en el último siglo.

El proceso de modernización e industrialización de la agricultura iniciado con la denominada Revolución verde se ha caracterizado entre otras cosas, por la mecanización de los procesos agrícolas, la instalación de sistemas de riego mecanizados, monocultivos basados en el uso de variedades mejoradas que impiden o dificultan la reproducción de las semillas por parte de las personas agricultoras, el desarrollo e implementación de leyes de registro de variedades, así como las leyes de propiedad intelectual que han privatizado la semilla. Todo ello ha acarreado el abandono de cultivos tradicionales (variedades tradicionales) por parte de grandes y pequeños agricultores, que se han visto obligados a comprar las variedades comerciales dejando a las personas agricultoras en una posición de gran vulnerabilidad.

Tradicionalmente, el campesinado se ha caracterizado por trabajar pequeñas explotaciones agrícolas orientadas fundamentalmente al autoconsumo, cuyos excedentes son vendidos para satisfacer las necesidades cotidianas y no con ánimo de acumular o reinvertir (Krantz 1977; Sevilla-Guzmán y Pérez 1976). Ello, le ha proporcionado a esa unidad económica una gran autonomía respecto a agentes externos (como el mercado o el estado), pues basa su producción en ciclos energéticos y productivos cerrados (donde los restos de comida sirven para alimentar al ganado, cuya energía es aprovechada para labores en la huerta, y cuyos excrementos sirven para enriquecer las tierras de cultivo) y genera vínculos y relaciones de intercambio y apoyo mutuo con otras unidades económicas cercanas. En esta forma de organización económica, la producción alimentaria ocupa un lugar central, y las semillas son seleccionadas, mejoradas y conservadas con especial cuidado. Como estos sistemas agrícolas tienen una fuerte base local, las variedades cultivadas en cada zona están fuertemente adaptadas a las características climáticas de la misma, así como también a las características sociales y culturales de las comunidades que las usan y mantienen.

Tal como se ha comentado, los procesos de modernización e industrialización suponen grandes transformaciones en estos sistemas agrícolas. Una de las consecuencias de ello es la pérdida de las prácticas, conocimientos, creencias, tradiciones y relaciones comunitarias en las que se basaban los sistemas campesinos tradicionales. Asimismo, el uso y manejo de las semillas y las variedades de cultivo también sufren grandes transformaciones. Los procesos tradicionales de selección y mejoramiento de variedades que generaban un aumento continuo de la biodiversidad van desapareciendo dando como resultado una elevada vulnerabilidad del agroecosistema. Otra de las implicaciones preocupantes de esta pérdida de la agrobiodiversidad hace referencia a las pérdidas culturales que le van asociadas. Así, la disminución de la diversidad en las formas de agricultura, así como en las especies y variedades empleadas (eso es, la destrucción de agroecosistemas locales y de agrobiodiversidad) conlleva una fuerte disminución de los saberes y tradiciones propios de agriculturas tradicionales.

Por otro lado, el proceso de modernización de las sociedades occidentales supuso la progresiva configuración, por lo menos a nivel discursivo, de dos esferas bien diferenciadas y complementarias dentro del ámbito de lo social y lo económico: la considerada área productiva (el ámbito de lo público, lo político y lo social) y la reproductiva (el ámbito de lo privado, lo doméstico y lo familiar).

¹ Para la presente introducción se ha tomado como base el trabajo de investigación "Las semillas como cuerpos generizados y generizantes. Un análisis de género de los discursos en torno a la biodiversidad cultivada". Marta Barba Gassó. Septiembre 2014.

En el ámbito rural y agrícola esta división se concreta, en muchos casos, del siguiente modo: los hombres asumen las tareas agrícolas que están más vinculadas a la venta o al intercambio y que, por lo tanto, se consideran actividades productivas; las mujeres, en cambio, dedican más tiempo a aquellas tareas vinculadas al mantenimiento del hogar, y a la alimentación y el cuidado de los miembros de la familia, por lo que se consideran actividades domésticas o reproductivas. Esta segregación y repartición de tareas en el ámbito agrícola entre hombres y mujeres tiene implicaciones importantes para el manejo de la biodiversidad. Al dedicarse las mujeres con mayor intensidad a las tareas hortícolas y los hombres a las labores del campo, la cantidad y variedad de especies cultivadas y mantenidas por unas y otros ha sido muy diferente. Al tratarse de labores invisibilizadas e infravaloradas, ha sido más fácil su progresiva desaparición según se ha ido modernizando la agricultura y han ido desapareciendo las formas tradicionales agrícolas.

Además, este proceso de modernización de la agricultura ha conllevado, en algunos casos, la expulsión de las mujeres del espacio agrícola al que se habían dedicado mayoritariamente: las pequeñas huertas. Muchos hombres que se vieron obligados a abandonar las tareas agrícolas, centradas en los campos de cultivo, para ir a trabajar a las industrias pasaron, en muchos casos, a cultivar esos pequeños huertos como una forma de mantener ese vínculo con lo agrícola (San Miguel 2005). La consecuencia de ello no sólo ha sido la expulsión de muchas mujeres de las huertas domésticas, sino también el abandono de algunas de las prácticas y conocimientos de manejo y conservación de semillas que tradicionalmente habían desarrollado ellas.

La división sexual de tareas en la agricultura ha generado una mayor implicación de las mujeres en la conservación de la biodiversidad. La mayor biodiversidad de los huertos mantenidos por mujeres se debe a la mayor diversidad de usos que éstas han hecho tradicionalmente de las plantas, lo que evidencia la relación entre diversidad cultural y biodiversidad. Así, las mujeres se han encargado de mantener plantas medicinales, plantas ornamentales para hacer ofrendas religiosas, así como también variedades que estaban dejando de ser usadas y querían conservar como un elemento identitario de la familia o la comunidad, erigiéndose en conservadoras de la tradición y la identidad familiar-comunitaria (Reyes-García et al. 2010).

Esta temática ha sido objeto de numerosos estudios y reconocida ya en el primer acuerdo multilateral internacional que propende a la conservación de la diversidad biológica, la utilización sostenible de sus componentes y la distribución justa y equitativa de los beneficios obtenidos del uso de los recursos genéticos. Se trata del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB), que entró en vigor en diciembre de 1993. En el preámbulo del Convenio sobre la Diversidad Biológica se reconoce la función decisiva que desempeña la mujer en la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica, y se afirma la necesidad de la plena participación de la mujer en todos los niveles de la formulación y ejecución de políticas encaminadas a la conservación de esta diversidad.

Por otro lado, entre los organismos o foros internacionales que han abordado la temática de género y recursos naturales y biodiversidad, se encuentra la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) y el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB).

Para el caso europeo, donde a lo largo del último siglo el proceso de industrialización de la agricultura ha supuesto la eliminación de la agricultura tradicional, hoy día hay pocas y pequeñas huertas y campos de cultivo que se basen en técnicas y conocimientos tradicionales, y se orientan, fundamentalmente, al autoconsumo, más como una forma de ocio (Alberdi 2009) que como una actividad económica.

No obstante, hay que tener en cuenta las experiencias recientes que están surgiendo en el seno del movimiento agroecológico para la producción y comercialización de productos agrícolas a nivel local, y que se imbrican con estas iniciativas en defensa de la biodiversidad. Así, para el caso europeo, las iniciativas en defensa de la biodiversidad cultivada se articulan en torno a la recuperación y revalorización de variedades tradicionales que están a punto de perderse y del conocimiento asociado a ellas. Éste es el trabajo que están realizando las redes de semillas locales, así como algunos sindicatos agrarios.

En muchas de estas organizaciones y movimientos se han ido asumiendo progresivamente varias reivindicaciones del feminismo: por ejemplo, visibilizar el papel de las mujeres en el campo y especialmente en la conservación de la biodiversidad; valorizar las tareas de cuidado y sostenibilidad de los sistemas agrícolas realizadas por mujeres en países de industrialización tardía; atender a las diferencias y desigualdades de género que se dan en los ámbitos en que se trabaja (en este caso en la biodiversidad); así como trabajar para lograr una equidad de género en los propios colectivos o movimientos.

Desde la Red Andaluza de Semillas, se ha querido contribuir a este trabajo profundizando sobre el conocimiento de la mujer en torno al uso y conservación de la biodiversidad cultivada en Andalucía, así como sobre el trabajo desarrollado en torno a las variedades tradicionales por agricultoras de las 8 provincias que participan en iniciativas productivas agroecológicas, para su posterior puesta en valor.

Método de trabajo en las entrevistas de conocimiento campesino y análisis de las entrevistas

Para profundizar en el conocimiento sobre la gestión de la biodiversidad cultivada de mujeres agricultoras en Andalucía, el trabajo se ha estructurado en tres fases:

La primera ha consistido en la localización de campesinas que cultivan o han cultivado variedades locales y que conocen sus características, usos y formas de manejo. La segunda en establecer una comunicación fluida con las agricultoras que permita acceder a la riqueza de este conocimiento. En la última fase se ha analizado y organizado la información obtenida.

En el marco del presente proyecto se ha conversado con 22 mujeres agricultoras en las 16 entrevistas realizadas.

1. Localización y toma de contacto con agricultoras que manejan y conservan variedades tradicionales

La localización de las agricultoras se ha realizado recurriendo a los grupos locales con los que la Red Andaluza de Semillas ha trabajado en otras ocasiones, utilizando fuentes de información secundaria y en algunos casos contactando directamente con agricultoras u otras personas que tienen vinculación con la agricultura y que viven y desarrollan su actividad en las comarcas donde se ha realizado el trabajo.

La secuencia ha sido una primera toma de contacto con las futuras entrevistadas, exponiéndoles los objetivos del trabajo y haciendo hincapié en la importancia de las variedades locales y el saber tradicional que llevan asociadas. Este trabajo se ha visto facilitado, en algunas ocasiones, contando para este primer contacto con miembros de grupos locales que han actuado como mediadores/as con las agricultoras para generar el clima de confianza esencial para la realización de las entrevistas. Se ha contactado con mujeres agricultoras con amplia experiencia en el manejo de la biodiversidad cultivada. Mujeres de avanzada edad que han tenido un largo recorrido en la actividad agraria pero que ya han cesado en su labor productiva y cuyos conocimientos han sido adquiridos a través de la práctica de una agricultura más tradicional; mujeres de mediana edad y mujeres jóvenes que o bien a título individual o bien, formando parte de iniciativas agroecológicas, tienen un fuerte compromiso con la recuperación y uso de las variedades tradicionales y sus conocimientos beben de la agricultura tradicional combinados con técnicas más actuales.

En este trabajo la técnica empleada para la recopilación de información ha sido la de entrevistas individuales de tipo "semiestructurada y dirigidas". Para el diseño de las entrevistas, se ha preparado previamente un cuestionario con los temas a abordar. Las preguntas abiertas, en contraposición con las cerradas, no implican una única y concreta respuesta, sino que dan libertad al entrevistado en su elaboración, facilitando así el proceso de construcción del discurso a través de la memoria. Las preguntas han sido formuladas en función de los objetivos marcados y no se han redactado de forma cerrada. Su forma definitiva ha quedado posteriormente determinada por el propio desarrollo de la entrevista y adaptándolas a los casos concretos de cada agricultora.

2. Desarrollo de las entrevistas

De manera general, las agricultoras participantes han mostrado bastante interés en participar en el estudio. Las sesiones han tenido una duración entre dos y tres horas.

Las entrevistas han sido grabadas en su integridad con autorización de las entrevistadas. Esto ha permitido posteriormente transcribir literalmente el discurso campesino y analizar y sistematizar la información a partir de las transcripciones.

Las entrevistas se han diseñado dando cabida a todas aquellas cuestiones que ayuden a conocer la riqueza local en recursos genéticos. El guion utilizado ha partido de cuatro bloques principales de información:

Bloque 1. Centrado en el perfil de la agricultora y su explotación, así como en su trayectoria como productora.
 Bloque 2. Es el más extenso y ha estado destinado a recoger información acerca de las variedades locales que se cultivan, procedencia de la semilla, descripción de la variedad, las formas de extraer la semilla y las prácticas culturales y gastronómicas en torno a la variedad local.

Bloque 3. Se refiere a los puntos de vista personales sobre los motivos que están llevando a la pérdida de la biodiversidad agrícola y sobre el papel y vigencia de las variedades locales de cultivo en la realidad cercana a la agricultora.

Bloque 4. Funciones que la mujer ha desarrollado y desarrolla en la actividad agrícola de forma general y en el manejo de la biodiversidad de forma particular.

3. Análisis de la información

Para sacar mayor partido a la información se ha procedido a transcribir literalmente las entrevistas grabadas, a partir de las cuales se ha extraído la información relativa a cada uno de los bloques de interés la cual se expone a continuación:

Bloque 1. Perfil y trayectoria de las agricultoras

La siguiente tabla recoge el nombre de las agricultoras, trayectorias y características de sus iniciativas.

Agricultora	Municipio	Provincia	Su historia en la agricultura	Características de su iniciativa	Tipo de comercialización de sus productos
Ana Parra	Huércal - Overa	Almería	Vinculación a la tierra a través de su abuelo. Lleva 22 años trabajando la tierra con su marido	Agricultora biodinámica en activo. Trabaja principalmente con cultivos hortícolas	Comercializa a través de Biolorca, venden a tiendas especializadas y hacen venta directa en finca
Dolores Luque	Tíjola	Almería	Ha estado vinculada a la tierra toda la vida. De padres y abuelos agricultores, ayudaba en las tareas del campo. Desde el 2007 tiene una huerta para autoconsumo	Cultivo de hortícolas para autoconsumo. También produce almendra y olivar	Forma parte de una asociación de productores/as y consumidores/as en el Valle del Almanzora llamada La Almajaraca. Gestionan un banco comunitario de semillas
Victoria Rodríguez	Jerez de la Frontera	Cádiz	Vinculada a la tierra desde que nació. De padre agricultor. Tanto su hermana como ella trabajaban en las labores del campo con su padre hasta que se independizaron. Al cabo del tiempo han vuelto las dos a la actividad agrícola	Agricultora ecológica en activo. Cultivo de hortícolas en la cooperativa de producción y consumo La Reverde. Su función dentro de la cooperativa es selección y conservación de la semilla y el cultivo del plantel	Comercializa directamente el producto con los y las socias de la cooperativa. Hace mercados ecológicos. Forma parte de la Red Agroecológica de Cádiz
Manoli Figueroa	Villamartín	Cádiz	Vinculada a la tierra desde pequeña. Sus padres fundaron una cooperativa de productores ecológicos en 1986, La Verde de Villamartín. Lleva vinculada a esta iniciativa toda la	Agricultora ecológica en activo. Cultivo de hortícolas y frutales. El 100% de la semilla es de producción propia procedentes de variedades tradicionales.	Comercializa en asociaciones de productores/as y consumidores/as, tiendas especializadas, ecocajas y venta directa en finca

			vida. Como socia de la misma lleva 6 años.		
Rosario Jurado	Cabra	Córdoba	Nació en el campo. Vinculada a la tierra familiar hasta los 15 años. Posteriormente casada con un hortelano. Actualmente se dedica a la huerta	Agricultora ecológica en activo. Cultivo de hortalizas para la Asociación Subbética Ecológica	Comercializa a través de la Asociación de producción y consumo Subbética Ecológica. Hace venta directa en finca. Participa en el Ecomercado de Córdoba
Natividad	Priego de Córdoba	Córdoba	Vinculada a la tierra desde que nació. Sus padres cultivaban hortalizas, olivar y cereal. Tanto su hermana como ella ayudaban en las tareas agrícolas	Actualmente no está en activo. Junto a su marido han recuperado gran cantidad de variedades tradicionales de la zona. Disponían de un banco de semillas con más de 1500 referencias	Actualmente únicamente comercializan la aceituna para obtención de aceite.
Marta Ibáñez	Dúrcal	Granada	Vinculada a la tierra desde que nació. De padre y abuelo agricultor. Actualmente lleva 7 años en una iniciativa llamada la Tasquivera en Dúrcal	Agricultora ecológica en activo. Cultivo de hortalizas y frutales. Está recuperando la variedad de patata copo de nieve. Su iniciativa forma parte de la cooperativa de productores/as Valle y Vega de Granada	Comercializa en mercados ecológicos, tiendas especializadas y venta directa a consumidores y consumidoras
Matilde Castro y su hija Elia	Fuente Vaqueros	Granada	Vinculada a la tierra desde pequeña. Su padre tenía un huerto de autoconsumo y comercializaba los excedentes	Agricultora ecológica en activo. Cultivo de hortalizas. Forma parte de la cooperativa de productores/as Valle y Vega de Granada	Comercializa en mercados ecológicos, tiendas especializadas y venta directa a consumidores y consumidoras
Marta Martínez	Cortelazor	Huelva	Lleva trabajando como agricultora y gestionando un pequeño vivero de hortalizas, aromáticas y medicinales desde 2012. Su vinculación a la tierra no le viene de tradición familiar.	Agricultora y viverista ecológica en activo. Principalmente produce plantas aromáticas y medicinales y algo de planta hortícola. Su iniciativa se denomina La mano Verde. Semillas y Plantas	Hace venta directa en el vivero
Rosario y Bella	Lepe	Huelva	Vinculadas a la tierra toda la vida. De padres agricultores, ayudaban en las tareas agrícolas desde pequeñas. La familia de Bella se dedicaba a cultivos de secano, cereal, algodón, garbanzos, etc y la de Rosario a cultivo de regadío, huerta y cítricos.	Aunque tras dejar la casa familiar ambas han trabajado en la agricultura junto a sus maridos actualmente están retiradas de la actividad agrícola	Actualmente no comercializan
Julia Torres	Alcaudete	Jaén	Toda la vida vinculada a la huerta. De padre y abuelo agricultores la vinculación a la tierra le ha venido por herencia familiar	Agricultora ecológica en activo. Cultiva principalmente frutales y algo de hortalizas. Trabaja la tierra junto a su marido	Comercializa a través de la venta de productos a tiendas especializadas
Cristina Galdón	Segura de la Sierra	Jaén	De padre agricultor, lleva toda la vida vinculada a la tierra.	Actualmente cultiva productos hortalizas para autoconsumo. Forma parte de la asociación de consumidores/as Segura Ecológica	No comercializa sus productos. Cuando dispone de excedentes los pone a disposición de la asociación Segura Ecológica.

Patricia Montesinos	Ronda	Málaga	Vinculada a la tierra desde pequeña. Sus abuelos vivían en el campo. Actualmente lleva vinculada a las variedades tradicionales 6 años. Está intentando poner en marcha una microempresa de semillas La Indiana, desde hace dos años. Es también productora de miel	Agricultora ecológica y técnica en activo. Forma parte de Silvema, una asociación integrada en Ecologistas en Acción Serranía de Ronda que dinamiza un proyecto de huertos urbanos en Ronda. Participa activamente en la Universidad Rural Paolo Freire – Serranía de Ronda	Actualmente produce plantel y semillas de variedades tradicionales para el proyecto de huertos urbanos de San Jorge de Ronda
Antonia y Paqui	Jubrique	Málaga	Llevan vinculadas a la tierra toda la vida. De padre agricultor ayudaban en las tareas agrícolas desde pequeñas	Actualmente cultivan hortalizas y frutales para autoconsumo. Han realizado un trabajo dinamizado por la Universidad Paolo Freire – Serranía de Ronda sobre recuperación de recetas vinculadas a las variedades tradicionales de la zona	No comercializan sus productos. Con la Universidad Rural Paolo Freire han organizado algún mercado local para dar promoción a los productos locales.
Catalina, Anita, Angustia, y Concepción Morillos	Martín de la Jara	Sevilla	De padre agricultor, llevan vinculadas a la tierra toda la vida. Trabajaban en las tareas del campo desde pequeñas. Su padre se dedicaba al cultivo de cereal y leguminosas de secano. Han trabajado también como jornaleras en Francia. Angustias, junto a su hermana ha trabajado en una iniciativa agroecológica de producción de cereales y legumbres denominada Candeales durante varios años.	Actualmente no se encuentran en activo.	La iniciativa Candeales, aunque ya no continúa, comercializaba las legumbres y cereales a través de mercados locales, colectivos de producción y consumo y venta directa en tiendas especializadas
Mari y Cristina Díaz	La Puebla del Río	Sevilla	Mari ha estado vinculada a la tierra toda la vida. Procede de familia de agricultores. Tras independizarse emigró a Francia. A su vuelta, con su marido, puso en marcha una experiencia de producción local de hortalizas. Cristina, su hija, lleva trabajando la tierra junto a ellos ya muchos años	Son agricultoras ecológicas. Cristina está en activo y Mari, aunque algo más retirada de la labor agrícola sigue realizando determinadas labores	Comercializan de forma directa en mercados agroecológicos, venta directa en finca y a asociaciones y cooperativas de producción y consumo en Sevilla.

La mayor parte de las agricultoras han estado vinculadas a la tierra desde la infancia y han realizado labores agrícolas en la explotación familiar. De las 22 agricultoras entrevistadas, 15 continúan en activo, 11 de forma profesional y 4 cultivan para autoconsumo. El resto ya no se encuentran vinculadas a la actividad productiva. El manejo de los cultivos es agroecológico en la totalidad de los casos, disponiendo actualmente de certificación ecológica por tercera parte 8 de las 15 agricultoras en activo. El canal de comercialización utilizado por la mayor parte de ellas es el canal corto a través de venta directa en finca, eco cajas, venta directa en asociaciones de productores/as y consumidores/as ecológicos y tiendas especializadas y participación en Ecomercados. En cuanto a la generación a las que pertenecen las mujeres entrevistadas, 6 de las 22 agricultoras tienen menos de 40 años, 10 entre 41 y 65, y 6 más de 65 años.

Bloque 2. Recoge información acerca de las variedades locales que se cultivan, procedencia de la semilla, descripción de la variedad, las formas de extraer la semilla y las prácticas culturales y gastronómicas en torno a la variedad local.

La siguiente tabla recoge las variedades valoradas por cada una de las agricultoras entrevistadas:

Agricultora	Municipio	Provincia	Grupo de cultivo	Variedades valoradas
Ana Parra	Huércal - Overa	Almería	Hortícolas	Tomate Marcos, tomate muchamiel, tomate pera, sandía de Chiriviel, pimiento de secar de Chiriviel, tomate flor de baladre, habas valencianas, melón amarillo, calabaza cacahuete, carruécano.
Dolores Luque	Tíjola	Almería	Hortícolas, vid y almendro	Judía de mata baja, tomate del país, pimiento del país, panizo tostonero, tomate de pera, haba reina mora, berza de Almería, rábano del abuelo, lechuga hoja de burro, judía mora, uva de barco.
Victoria Rodríguez	Jerez de la Frontera	Cádiz	Hortícolas	Zanahoria del país, pimiento de Paco Cordero, tomate de ensalada, tomate pera, tomate rosa, tomate negro segureño, acelga blanca de Tarifa, col del país, puerro, apio negro, grelos, berenjena morada, blanca, tapín blanco, calabacín (llama calabacín a un tipo de calabaza), calabaza roteña,
Manuela Figueroa	Villamartín	Cádiz	Hortícolas y frutales	Zanahoria morá, zanahoria tipo nantes, tomate rojo de gaucín, melón de Arcos, melón piel de sapo, sandía rayada de Grazalema, lechuga rojilla del bosque, lechuga oreja de burro roja y verde, berenjena larga de Aracena, calabaza de botella, calabaza roteña verde y roteña naranja, calabaza azul de Hungría, cebolla blanca, cebolla recca, cebolla morá, acelga verde, acelga roja, espinaca pinchuda, pimiento cornicabra, manzanitos de Ronda, perillos de Ronda, melocotón de Zahara, ciruelos antiguos, etc.
Rosario Jurado	Cabra	Córdoba	Hortícolas y olivar	Tomate piel de doncella, pepino del país, cogollo morado de Cabra, puerro, cebolla blanca, cebolla babosa, cebolla roja, cardillos, pimiento de farolillo.
Natividad	Priego de Córdoba	Córdoba	Hortícolas, frutales, cereales y leguminosas, olivar	Escañá, judía amoná, tomate rosado, pendejo (calabaza), pimiento morrón, garbanzo negro, haba moruna, cebolleta, cebolla de la matanza, col, lechuga morá, aceituna marteña, sandía negra, melón piel de sapo de invierno, melón amarillo, tomate pera, camuesa, pero Ruíz.
Marta Ibáñez	Dúrcal	Granada		
Matide Castro y su hija Elia	Fuente Vaqueros	Granada	Hortícolas	Tomate melillero, tomate rosa, ajo castellano, berenjena alargada, habichuela lacia, haba reina mora, calabaza moruna, maíz rosetero rojo y blanco, papa real, alcachofa granaina.
Marta Martínez	Cortelazor	Huelva	Hortícolas	Tomate rosa de la sierra, tomate rojo de la sierra, tomate cereza negra, tomate pera, tomate marmante, tomate corazón de buey, pimiento de bolilla, pimiento najerano, lechuga romana de la sierra, habichuela mata alta y habichuela de mata baja.
Rosario y Bella	Lepe	Huelva	Hortícolas y cereales y leguminosas de secano	Tomate de casco, tomate caquí, cebolla, pepino, calabaza de agua, melón canario, melón piel de sapo, melona de verano,

				melón moscatel, melón roché, calabaza de palo, calabaza de manga, calabaza de cidra, lechuga oreja de burro, trigo raspinegro, haba, garbanzo , chícharo
Julia Torres	Alcaudete	Jaén	Hortícolas y frutales	Melocotón autóctono, ciruela Claudia, manzana blanca sanjuaneña, pera del terreno, jiguëlos, cebolla de la matanza, tomate huevo de toro, pimiento de cuatro cascos, coles del terreno, rábano del terreno, pepino del terreno, pimiento choricero, berenjenas de vinagre, carruécano.
Cristina Galdón	Segura de la Sierra	Jaén	Hortícolas	Pepinote serrano, habichuela moruna, patata agria, tomate negro segureño, tomate verdal, tomate dátíl, tomate huevo de paloma y tomate cherry.
Patricia Montesinos	Ronda	Málaga	Hortícolas	Tomate rosa, tomate corazón de toro, tomate pata negra, pimiento pajarito de la huerta, berenjena blanca, melón de roches, calabaza roteña, escarola de los molinos, rábano largo, zanahoria morá, brócoli de los Aroches, habas de 7 pipas, cebolla babosa, lechuga punta de flecha, lechuga Batavia, lechuga rizada, lechuga maravilla de verano, lechuga hoja de roble, oreja de mulo, ajo de Ronda
Antonia y Paqui	Jubrique	Málaga	Hortícolas y frutales	Guisante ancho, haba de 7 pipas, chícharos, frijol careto, maíz rojo, tomate rosa, tomate rojo, tomate de colgaero, trigo raspinegro, berenjena gorda, guisante dulce, guisante de granar, judía brasileña, judía dulce, cebolla de tó el año, col de rama, lechuga oreja de burro, ciruela de cristal, ciruela bisqueleña, melocotón sanjuanero, naranja cañadú, naranjas chinas,
Catalina, Anita y Angustia	Martín de la Jara	Sevilla	Cereal y leguminosa de secano, hortícolas y frutales	Trigo Aurora, trigo Capelli, trigo entero, espelta, cebá, lenteja, garbanzo blanco, garbanzo negro, pimiento choricero, melón piel de sapo, melón amarillo, melonas, sandía, ajo colorao, aceituna hojiblanca, aceituna lechín, aceituna marteña, aceituna olareña, ciruela azul
Mari Beat y Cristina Díaz	La Puebla del Río	Sevilla	Hortícolas	Calabaza cacahuete, tomate rosado, tomate corazón de toro, pimiento negrilla, pimiento cuernocabra, melón amarillo, lechuga romana verde, lechuga romana amarilla, lechuga maravilla de verano, escarola, zanahoria nantesa, zanahoria morá

Estructura del conocimiento campesino

Los conocimientos de las campesinas y campesinos sobre conservación y utilización de las variedades locales han estado básicamente relacionados con los criterios que utilizan para diferenciar las variedades, las formas de evaluar sus propiedades y seleccionar las plantas más apropiadas, los diferentes usos que tiene cada variedad y los procedimientos de extracción, acondicionamiento y conservación de las semillas.

Para el presente trabajo, los elementos principales del conocimiento tenidos en cuenta a la hora de analizar las entrevistas han sido:

1. El concepto campesino de las variedades

Denominaciones varietales

Existen importantes matices en la forma en la que manejan los nombres las agricultoras entrevistadas. En algunos momentos se refieren a las variedades de forma muy vaga, utilizando en muchos casos las denominaciones "del país" o "del terreno" lo que responde a la realidad concreta de que en su entorno no existe más que una sola variedad históricamente de ese cultivo y por lo tanto no ha sido necesario denominarla de ninguna otra forma para diferenciarla de las demás variedades.

Cuando se les fuerza a denominarlas recurren a nombrar la característica más llamativa o términos que aluden a la antigüedad o autenticidad de la variedad, ya sean temporales o espaciales (mía, autóctono, del país, de siempre). Así se deduce de los comentarios realizados por Julia Torres de Alcaudete, Ana Parras de Huércal Overa, Loli Luque de Tíjola, Patri de Ronda o Antonia de Jubrique

Julia: Aquí hay un melocotón que no se da nada más que aquí.

P: ¿Ese melocotón, lo llamáis de alguna forma?

*Julia: No, **melocotón autóctono de aquí, de Alcaudete***

P: ¿y también me ha dicho que tienen perales?

Julia: Sí

P: ¿y los nombres de esas peras?

*Julia: **Nosotros a las peras las llamamos peras. Nosotros a esas las llamamos del terreno.***



*Ana: en Chirivel tenemos un **tomate específico de allí**, por eso se llama local, porque van muy bien en el sitio... en otro sitio no van bien... **entonces específicas de Chirivel**, es, un tomate, una sandía y un pimiento.*



*Loli: como sabía que a nosotros nos gustaban **todas las variedades de aquí del terreno pues...** él empezó a traernos semillas, por ejemplo... una judía de mata baja... o nos traía tomate del país que, aunque él no los sembraba... no tenía costumbre... él sólo sembraba... patatas, habas, ajo... lo típico, no...? pero nos las daba a nosotros para probarlas... y así fuimos empezando...*



*Patri: Esa **es el haba del terreno que se ha llamado de toda la vida...** es la que suelen tener casi todos los abueletes de la zona...*



P: ¿Vosotros como la llamáis?

*Antonia: **La calabaza.***

P: ¿Por qué es la única que se conserva por aquí, de siempre? ¿no?

Antonia: Bueno, si hay otras, pero tú sabes, ya van entrando más nuevas... **pero nosotros la calabaza de toda la vida ha sido esa.**



En otras ocasiones las variedades sí tienen una denominación muy clara porque son ideotipos muy conocidos y que responden a características claramente reconocibles por los hortelanos y hortelanas de la mayoría de las localidades. Esto ocurre por ejemplo con las calabazas Roteña, Totanera, Cacahuete, Carrucano o Guineo. En tomates ocurre también con las variedades como corazón de toro o huevo de toro, de pera, o rosado. Comenta Nati de Priego, Victoria de La Reverde, Julia de Alcaudete, Patri de Ronda o Anita y Catalina de Martín de la Jara:

P: Entonces aquí el tomate que se tomaba en invierno era el de la conserva...

Nati: el de la conserva... éste, **el rosado**. Otro que hay rojo y **el de pera**, es el tomate que aquí se suele conservar



P: ¿Y de tomate aquí de la zona, no...?

Victoria: ¿Tomate...? Nosotros el que llevamos ya mucho tiempo... vamos, de siempre hemos sembrado... es un tomatito que nosotros le decimos... un tomate de ensalada... muy redondito que es de... encañe, **el de Pera**, que es para los... como hacemos embotados... va muy bien, un tomate en verano y eso, es muy bueno... **El Rosa**, y este año he metido el Negro...



Julia: sí. Nosotros el que más tenemos **es el huevo de toro**, que lleva mucho tiempo aquí, nosotros llevamos muchos años con él y nos va bien. Es el que a nosotros nos gusta para el consumo de la casa que es para lo que más lo tenemos



Patri: ... y dentro del tomate... y dentro de Ronda... digamos que **el Rosa** es el estrella total y absoluto... **el Corazón de toro** también les gusta mucho...



Anita y Catalina: Antes, antiguamente era todo el mismo, unos que salían **de pera**, el otro que salía **de huevo de toro**, eso eran todos el mismo, pero hoy hay mucha variedad, hoy hay muchos.



También se percibe una tendencia a "adoptar", a escala local o familiar, el nombre de estas variedades más o menos generalizadas; el agricultor o agricultora conoce el origen de la variedad, conserva la semilla y le asigna un nombre válido para su entorno. Se percibe de la conversación de Ana de Huércal Overa o de Victoria de la Reverde.

V: Tenemos también unos pimientos de freír, que son como los Cornicabra pero más largos, no sé cómo se llaman, nosotros le decimos **de Paco Cordero** que es el que nos los ha dado...



P: Y el tomate se llama de alguna manera...?

A: El tomate de allí se llama **Marcos**...

P: Vale...

A: Porque es que me lo dio un hombre mayor, que se llama **Marcos** y entonces... tengo una mosca hoy... es solo una...

P: (risas)

A: Y entonces yo le puse Marcos, y **el Tomate Marcos, pero bueno, es local de allí, lo tiene más gente pero yo le puse el nombre ese.**



En otros casos el nombre responde a una denominación que, aunque es completamente local tiene una calidad reconocida que hace que los consumidores los reclamen por su nombre en las localidades donde se las conoce. Es lo que ocurre por ejemplo con el tomate rosado de la sierra tal como nos comenta Marta de la Mano Verde en Cortelazor:

P: y **el tomate rosa de la sierra**, que entiendo que es el tomate más de aquí (hago referencia porque ya me ha comentado algo anteriormente)

M: el más autóctono

P: ¿y cómo es el tomate rosa de la sierra? ¿me lo podrías describir?

M: sí. Es un tomate muy carnoso, con mucha agua también, la piel muy fina y muy grande, y con formas bastante irregulares. Un tomate muy grande muy grande, pero también muy abigarrado...y muy sabroso. Claro, **aquí la gente además es como el de toda la vida, y es el que quiere y es el que busca. Pero también cuando viene gente de fuera también buscan ese al ser una variedad de aquí.**



Las agricultoras y agricultores también cultivan variedades comerciales de polinización abierta que han conseguido adaptar localmente, pero a las que siguen conservando su nombre comercial como ocurre con la Haba Valenciana que comenta Ana de Huércal – Overa.

A: Tenemos Habas Valencianas... esa haba es muy buena... a nosotros nos gusta mucho...

P: Y esas, las semillas, ¿dónde la sacáis...o donde la habéis conseguido...?

A: No, esa semilla era nuestra.

P: Esa es vuestra...

P: Y... esa semilla, ¿sabes tú quien os la dio? ¿Porque hace tanto tiempo, no...?

A: Yo supongo que la compraría él... pero hace muchos años.

P: Sí ¿que ya es vuestra, vuestra....?

A: Sí.



En cualquier caso, la denominación es siempre un elemento funcional y en el que la agricultora o el agricultor tiene siempre la última palabra, pudiendo renombrarla con la denominación que es más descriptiva para sus intereses y su gestión.

2. Descripción de las variedades

Las campesinas y campesinos utilizan una importante cantidad de descriptores cualitativos y cuantitativos para la descripción de las variedades que manejan, al menos hay seis grupos importantes de descriptores:

- Descriptores asociados al tallo, hojas y floración,
- Forma, tamaño y color de la piel de los frutos
- Dureza, consistencia y textura de la pulpa y de la piel
- Olor y sabor como descriptores no valorativos
- Descriptores basados en características de las semillas
- Descriptores basados en la aptitud para un determinado uso

Posiblemente el color de la piel y la forma de los frutos sean los descriptores más importantes utilizado por las hortelanas y hortelanos para la descripción de variedades. El color es especialmente útil en aquellas especies en las que las diferencias cromáticas de la piel entre variedades son notorias (melón, calabacín, calabaza, sandía, berenjena...). La forma del fruto es asimismo un importante descriptor en melón, calabaza, sandía, berenjena, pepino y tomate. Podemos comprobarlo en las conversaciones con Manoli de La Verde, Victoria de La Reverde, Marta de Dúrcal, Anita de Martín de la Jara o Cristina de Puebla del Río:

P: ¿Y de calabaza?

Manoli: **La Roteña Verde, Una Roteña Naranja... La Azul de Hungría, una De Torral,**



Victoria: La berenjena, nosotros tenemos **la morada, la oscura, la negra** (hace referencia a la misma variedad). Ya después llevamos dos o tres años sembrando **la Violeta Rayada**... Y también un par de años con **la blanca**...



Cristina: Esa calabaza es tipo cacahuete, más estrechita por arriba y más anchita por el culo... no...? Tipo pera... digamos... una cosita así...



P: ¿y el huevo de toro, me puedes describir cómo es el tomate?

Marta: el **huevo de toro es como si fuera una forma de un corazón así raro**...no sé ahora mismo...no tiene una forma...es como...arriba es como medio...como si dijéramos un poquito plano, aunque tiene sus de estos...y luego hace la puntita...**como si fuera un corazón pero de verdad, no como los que dibujamos de...se parece un poco a eso**



Cristina: **El Corazón de Toro, la parte de arriba es muy redondita y va terminando en piquito... con la forma de un corazón**... de toro... es el auténtico... suelen ser grandotes... más bien grandotes...



P: ¿y el tomate que había aquí antes cómo era?

Rosario: un **tomate de casco** que daba gloria de comerlo.

P: ¿un tomate de casco por qué? ¿porque tenía...?

Rosario: el tomate era gordo, grande y formaba así, como puntas.

P: ajá, **formaba como gajos** ¿no?

Rosario: ahí está, sí, sí.



P: ¿y la sandía?

Anita: Verde, algunas eran rayadas, hay también de esas largas, ... **la larga y la negra**.



Aunque el sabor y el olor son atributos fundamentalmente valorativos, en determinadas variedades que poseen colores y olores singulares tienen un marcado carácter descriptivo. Esto ocurre con frecuencia en frutales: melocotoneros, naranjos, manzanos..., donde la acidez o la dulzura del fruto suele ser una característica ms ligada a la variedad que al medio. Nati de Priego de Córdoba o Julia de Alcaudete comentan:

Nati: la camuesa se conoce aquí en esta región, Priego, Sagrilla...por esta parte, pero luego en otros sitios no se conoce. Es una fruta que era prácticamente de aquí y eso, duraba prácticamente todo el invierno. El pero ruíz igual...**La camuesa es dulce, y el pero es ácido**

Nati: Luego otra manzana que le decían la manzana que se cala. Duraba todo el invierno y con la cosa de que se calaba. Llegaba a...como cuando una cosa con el frío se...no sé...se estropea...no es estropearse. **Se notaba con un color claro como transparente. Eso se llamaba calarse.** Esa manzana se calaba. Las guardaban en los cuartos, en los graneros, en esos sitios, y las extendían y llegaban a calarse. Y eso que se calaba estaba buenísimo. **Estaba dulce, dulce, buenísimo.** Es otra fruta que se perdió, y se ha perdido.



P: ¿la manzana blanca que me comentabas antes?

Julia: sí, la manzana sanjuaneña que le decimos aquí

P: Sanjuaneña porque...

Julia: se viene por el día de san juan

P: ¿y cómo es esa manzana?

Julia: es una manzana blanca, **un poco acidosa, pero está muy rica de comer**

3. Valoración y uso de las variedades

Los elementos valorativos varían en función de la especie. En tomate, por ejemplo, las agricultoras y agricultores valoran especialmente algunas formas, la dureza, el sabor dulce y la productividad. En melón, además del sabor y la capacidad de conservación, se valora negativamente la tendencia al rajado. En sandía se valora negativamente la presencia y el tamaño de las semillas, y en muchas hortalizas de hoja como lechugas o coles, es muy importante, como aspecto valorativo positivo, las variedades que tienen una "subida" o floración tardía.

Marta Ibáñez: M: es muy carnoso. Nosotros lo llamamos entrecot. Porque eso lo cortas y es denso por dentro. No es que...que a la gente le encanta porque te haces una ensalada y está...dentro es muy gordo, es muy compacto. A la hora sobre todo de conservación es de los mejores. **Porque por ejemplo con el rosita tenemos muchos problemas con la piel. Como es tan fina, se conserva peor que el huevo toro, aunque el huevo toro no tiene la piel muy dura, pero es un poquito más que el otro**



Cristina: y sacamos simiente de ellas... son más rosados que los nuestros... el piquito del fondo... tiene el culo con un piquito... así redondito... chiquitito... **tiene un sabor mucho más dulce... una piel muy fina... muy exquisitos, verdad...?**



Patri:... aquí en la serranía la verdad es que de sandía, no había tantas variedades... hemos encontrado tres... que no me terminan de convencer mucho... porque... **hacen las semillas muy grandes... la sandía no tiene tanta pulpa al final... y al final quieras que no... el consumidor es el que decide...** y si no se ajusta un poquito a los cañones que hoy en día se buscan pues no tienen tanto mercado



P: vale, y después ¿cómo seleccionáis para sacar semilla? ¿cómo las seleccionáis?

Marta Ibáñez: pues...**los individuos que han tardado más en subirse a flor,** o...sobre todo eso; los más resistentes.



La caracterización en función de la aptitud de uso se utiliza en la diferenciación varietal de muchas especies (tomate, calabaza, membrillo, pepino, pimiento, melón, habichuela, papa y aceituna). Un ejemplo típico se da en el tomate, que requiere características muy diferentes tanto en la planta como en los frutos según se vayan a dedicar a conserva o a consumo en fresco. La aptitud para conserva a su vez varía en función de la técnica a utilizar. Existen variedades mejor adaptadas a la conservación en crudo (tomates de cuelga) y variedades mejor adaptadas a la elaboración de conservas envasadas (tomates peritas y cuadrados). Típicamente los tomates para consumo se caracterizan por tener plantas de crecimiento vertical con frutos grandes que tienen una maduración secuencial a lo largo de una temporada más o menos larga y que en muchos casos requieren entutorado. Los frutos son redondos o acorazonados, multiloculares con gran cantidad de jugo. En el caso de los tomates de conserva por el contrario las plantas suelen tener tendencia al crecimiento horizontal, generando racimos que maduran sincrónicamente, con tomates medianos o pequeños. Los frutos suelen ser alargados o redondos cuando se trata de conservar mediante el colgado, o en forma cuadrada o aperada cuando se trata de conservas en envases. En general tienen entre dos y cuatro lóculos y poco jugo.

*Manoli: Ese tomate... lo puedes cocinar también, vamos... lo que **no es bueno para hacer conservas porque tiene mucha agua...** (habla del tomate rojo de Gaucín)*

P: Y después, por ejemplo... ¿para hacer conserva, que tomates el que utilizáis...?

*Manoli: Yo **el de Pera...** de conserva... depende también de lo que quieras... de la conserva que quieras hacer... si quieres hacer tomates... enteros... si quieres hacer tomate frito... en verde...*

P: Por ejemplo, ¿si quieres hacer tomate entero, cual pillas...?

*Manoli: **Si quiero hacer tomate entero, de pera o el cuadrado... si quiero hacer gazpacho... el Roteño...***

P: El Roteño...

M: Ya, si quiero hacer una fritá... a mí me da igual la variedad...



*Antonia: porque antes teníamos también **los de “colgaero”**, pero yo los de “colgaero” los dejé y he perdido la simiente porque claro, al estar en el pueblo, tú en el pueblo no pones un colgaero ¿Dónde los cuelgas”?*

Paqui: Yo tengo en el campo unos pocos de “colgaero”.

P: Y el de “colgaero” ¿cómo es el tomate?

*Paqui: **Pues así más o menos de “menuito”, pero es un entrelargo.***



4. El manejo de las semillas

El manejo de la semilla es el alma del conocimiento campesino, y en algunos aspectos se aproxima más a un arte que a una técnica. En esencia el manejo de las semillas consta de tres elementos fundamentales:

- La selección de las plantas y frutos más adecuados de los que se van a sacar la semilla.
- Las diferentes fases de manejo de las semillas (extracción, secado, limpieza, etiquetado y conservación de las semillas).
- Los criterios de renovación del material de reproducción (tiempo que se pueden conservar las semillas, oportunidad de conversión de excedentes de cultivo en semillas y la opción por la adquisición de semilla fuera de la explotación).

Criterios sobre selección de los progenitores

Los criterios que utilizan las campesinas y campesinos para identificar las mejores plantas y frutos de los que van a obtener las semillas pueden ser de varios tipos, básicamente:

- Identificación con el ideotipo.
- Criterios de calidad del progenitor.
- Criterios de posición del fruto.

La identificación con el ideotipo es el criterio más frecuente utilizado por las campesinas y campesinos a la hora de seleccionar los frutos de los que extraer las semillas. La forma de proceder consiste en elegir aquellas plantas y frutos que presenten mayor aproximación a la representación del tipo ideal que ellos tienen de la variedad, especialmente en lo referente al fruto. Poseen un conocimiento intuitivo de las leyes mendelianas de la herencia. Gracias a este conocimiento es posible diferenciar entre el componente genotípico heredable que comparten los frutos de una misma variedad, con cierta independencia de su aspecto o fenotipo concreto.

Las plantas fuera de tipo que no se seleccionan para guardar semillas son las denominadas “degeneradas” o “renegantes”. Para el éxito de este tipo de selección es esencial la perseverancia. En el saber campesino se da especial importancia al hecho de no bajar la guardia en todo el ciclo de cultivo y eliminar continuamente las plantas fuera de tipo, empezando desde el semillero mismo. También se insiste en la necesidad de repetir todos los años este proceso de selección de las plantas de las que se van a obtener las semillas.

P: y con el tomate, a la hora de seleccionar las plantas con los frutos que dejáis para semillas ¿cuáles son los criterios que utilizáis?

*Marta Ibáñez: Por una parte, **la morfología que se parezca a la variedad**, y luego dependiendo de cómo se ha comportado la planta en campo. Pues, ha aguantado más una plaga, o los hongos. Intentamos ahí elegir las que...o por ejemplo los de estos, los que mejor se conservan*



*Manoli: **Eso es cómo todo... no es solamente la zanahoria... Para todo tienes que buscar que dé el tipo... como nosotros decimos: que dé el tipo... que de la forma... que dé el color, que dé el tamaño... que lo dé tó...***



*Cristina: **Qué tenga las características de la variedad que tú estás... que tú tienes... para mantenerla... porque claro, muchas veces hay cruces por ahí raros... salen cosas raras, porque es normal, la polinización está ahí...***



Para la valoración de la calidad de los progenitores se utilizan los mismos criterios que se utilizan cuando se valora un fruto para su consumo más algunos elementos como el vigor, la precocidad o la amplitud en el periodo de fructificación, según los casos. Las campesinas y campesinos tienen un concepto muy definido sobre lo que consideran un fruto o una planta de calidad que merece la pena seleccionar. A estas plantas y frutos los denominan reiteradamente y sin dudar como “los mejores” y también como “los buenos” durante las entrevistas.
Rosario: para poderla coger dejaba el mejor pepino que daba la mata



Patri: Bueno, pues hay... son varios factores, no sólo el fruto el que tengo en cuenta... la planta que este sano, que tenga un porte también importante ... la densidad de follaje... el enraizamiento... que tú veas que... aguanta también el calor... los riegos...



P: ¿y, por ejemplo, en el tomate, qué mata es la que elegís para dejarla para semilla?

Rosario: pues una de las mejores que veía en el tomatal. La mata que yo veía que era más frondosa, que una madre tiene cuatro hijos y ninguno son iguales. Hay matas que se siembran y hay matas que siempre salen más frondosas, pues siempre se deja una mata de esas para coger el tomate.



Un último criterio sobre los frutos de los que se van a extraer las semillas es el que hace referencia a la posición de los frutos en la planta. Es muy común la práctica entre las agricultoras y agricultores de destinar a semillas los frutos de las primeras flores que cuajan en la planta. La explicación de esta práctica no está muy clara. En algunos casos se les atribuye un mayor vigor.

En otros casos se sigue respetando esta práctica por tradición, aun reconociendo que tiene ciertos inconvenientes porque los primeros frutos suelen dar problemas si de lo que se trata es de reconocer entre aquellos que está fuera de tipo y los que no. Esta práctica de sacar semillas de los primeros frutos se conoce en calabaza, pimiento, tomate y pepino.

A,C: Del mejor melón. Del mejor que nos salga. Si es de la primera flor, en todas las plantas se dice, de la primera flor que echa, de la cabeza de la planta, se dice "vamos a dejar el primer melón que salga para semilla, los de la cabeza para semilla ...". Siempre. Siempre ha sido así. Y yo ahora lo veo igual. El primer melón, el melón de la primera flor, a guardar las semillas.



N: el tomate que está en las cruces de las matas. De los primeros siempre. Siempre las semillas se sacan de los primeros frutos, pero se deja el que están en las cruces o bien el que esté más grande, un tomate que sea liso, que no tenga mucho...y que sea grande

N: sí sí. Ya te digo, los de las cruces los dejamos para que engorden, y los otros, porque claro si les dejas muchos en la mata para que engorden los otros no llegan a sacarlos. Entonces les quitamos los verdes a unos pocos y les dejamos las cruces

Extracción, secado y conservación de las semillas

Las campesinas y campesinos poseen conocimientos sobre la tecnología tradicional de las semillas. Las prácticas más habituales sobre las que versa este conocimiento son, siguiendo el orden lógico-cronológico necesario para obtener semillas viables: la extracción, limpieza, secado, etiquetado y conservación de las semillas.

En general existen dos métodos de extracción de semillas empleados por hortelanas y hortelanos, son los denominados extracción seca y extracción húmeda. La extracción húmeda es la que se realiza en aquellas especies en las que la semilla está cubierta por un mucílago difícil de separar por métodos mecánicos o por lavado. Este es el caso de tomate y pepino y, en algunos casos, de la berenjena. El procedimiento consiste en extraer toda la pulpa con el mucílago y dejar que se desarrollen las levaduras presentes en el ambiente. La actividad enzimática de las levaduras provoca la separación de las semillas del mucílago que las cubre. No todas las hortelanas dejan fermentar el mucílago para separar las semillas. Algunas realizan un simple lavado de las semillas, sobre todo en pepino que posee un mucílago más tenue que el tomate. En otros casos se procede a la separación mecánica, una vez seco el mucílago con las semillas.

Marta: Sacamos el jugo con las semillas, **los dejamos como fermentar**. Cuando sacan la leche blanca arriba, los enjuagamos, los colamos y los dejamos secar en unas gasas tendidas en el tendedero y vamos moviendo la gasa para que no se quede hecho una pelota.



Paqui: Yo lo cojo y lo abro, **y le saco la semilla y lo lavo muy bien lavado en el colador**, y lo pongo en un papelito como a dicho mi hermana, o en un trapito, y lo dejo hasta que se seque y después lo meto en un bote ya y le pongo el nombre de la clase que es.



Julia: y entonces se coge, se le saca la semilla. **Yo los echo en un cubo con agua**, y les echo la semilla, les quito el agua de encima y la semilla se queda abajo y ya las seco

P: ¿las deja un tiempo en el agua?

Julia: no, no, eso es para lavarlas, **para que no tengan esa...esa cosilla que tiene el pepino...para que no se peguen las pipas unas con otras**



Para muchas especies de extracción seca, el problema principal es la cantidad de impurezas que quedan tras la separación mecánica del resto de las partes florales. En general las técnicas utilizadas para separar las semillas de las impurezas son la criba y el aventado.

Nati: pues igual, si es poco con las manos desgranar las vainas y si no pues pisándolas un poco, machacándolas un poco con los pies o con algo, pero no muy fuerte para que no le hagas daño al grano, y limpiarlos. **Se criban y ya se guarda limpio**



Patri: Pues... se corta todo lo que es el racimo floral... yo las dejo secar luego bien... las meto en bolsitas... de cartón o las pongo en platitos o en boles... ya te digo, como en mi casa abro todas las puertas y hay una corriente estupenda de aire, se suelen secar bastante guay... y ya suelo, o bien con la mano... o... si, normalmente lo suelo hacer con la mano... separo y con vientecillo después intento... limpiar o con alguna cribita... separas la pajilla de la semilla, y ya, a guardar...



Manoli: Si, venteándolas, vamos pasando por una criba y por otra y las venteamos... y salen



Todas las campesinas y campesinos tienen un conocimiento claro de que un buen secado es necesario para prolongar el tiempo de preservación de las semillas. Los sistemas de secado más habituales son la exposición a corrientes de aire o bien directamente al sol, proceso que algunos denominan “tostado”. Las formas de conservación de las semillas entre las hortelanas son diversas. La forma más simple y cómoda es conservar el fruto completo. Esto se hace con calabazas y con algunas variedades como los tomates de cuelga o los melones invernales. Existe una creencia en algunos hortelanos y hortelanas que este método conserva las semillas con más vitalidad que cuando se guardan separadas del fruto. No obstante, esta forma de conservación

no es viable en todas las variedades porque en algunas de ellas las semillas tienden a germinar incluso dentro del fruto.

También se han usado tradicionalmente otros propágulos vivos como bulbos en cebolla y ajo, tubérculos en papas, o incluso plantas que vernalizan directamente en el suelo como el fresón.

Entre las hortelanas que no guardan las semillas por mucho tiempo es frecuente conservarlas liadas simplemente en un papel. Sin embargo, otros conocen la importancia del aislamiento del ambiente exterior para prolongar la capacidad germinativa, por lo que usan recipientes herméticos. Estos recipientes herméticos han evolucionado desde la tradicional calabaza de peregrino con tapón de corcho, hasta los tarros o latas, en función de la facilidad para disponer de ellos. Otro motivo para usar recipientes de material duro, cristal o metálicos, es la protección de las semillas frente a los roedores.

*Marta Ibáñez: Los guardamos en **botes de cristal**, a veces con tiza y a veces...también tenemos las bolitas esas, pero no las solemos usar*



*Mari: que yo **las meto en un bote y la etiqueta** que se le pone delante de... la fecha y el año y todo va así...*



*Rosario: yo la he visto en mi casa, **mi madre hacía bolsitas de tela** y echaba las semillas dentro, las liaba en papel de en papel de añafea.*

P: ¿eso qué es? papel de añafea no se yo lo que es.

Rosario: pues mira, al papel de añafea le decían al papel basto que hay ahora en las tiendas pa envolver las verduras.

P: ¿cómo el de estraza?

Rosario: eso es papel de añafea.

Bella: no es como ahora, que viene todo empaquetado, para envolver las cosas, un cuarto de azúcar.

Rosario: le ponía el nombre de lo que era, se liaba y al bolso.

P: ¿al bolso de tela?

Rosario: al bolso de tela, pequeño.



*Bella: yo te lo iba a decir ahora, los melones. Po también... el melón que gustaba más, pues se cogía y se sacaba la simiente, se preparaba cerrado tres o cuatro años, le ponía el nombre: canario, piel de sapo, melones de verano, las melonas esas de verano. **En unas latas, mi padre, los guardaba en unos... de esos de las calabazas. De las calabazas esas de agua.***

*Rosario: **que la pelaba por dentro y la dejaba en la cáscara.***

Bella: sí. Y ahí echaba la simiente y las colgaba para que... los ratones les gustaba mucho.

R: la simiente.



Bloque 3. Se refiere a los puntos de vista personales sobre los motivos que están llevando a la pérdida de la biodiversidad agrícola y sobre el papel y vigencia de las variedades locales de cultivo en la realidad cercana a la agricultora.

Existen diversos motivos por los que las agricultoras creen que las variedades tradicionales se están perdiendo, existiendo muchas coincidencias en los argumentos expuestos por éstas. Entre los más significativos y recurrentes están:

Patri: no sé exactamente que puede ser... pero... **tienes la comodidad**, por supuesto...**de que vas a un vivero, te lo dan ya todo hecho y ellos simplemente preparan la tierra y hacen el agujerito...** echar la planta y regar... no necesitan un semillero...el tema de selección de semillas tampoco...

Patri: pues se da una mezcla de factores de varios sitios... yo creo... también con, **toda la despoblación que hubo... que la gente ya el campo estaba mal visto...** yo me acuerdo cuando empecé a meterme desde que estoy aquí en Ronda en el tema de agricultura... mis abuelos al principio me decían: con todo lo que has estudiado tú... y te vas a meter aquí...fíjate dónde vas a acabar...



Antonia: **No hay agua, no hay agua y al no haber agua se están perdiendo muchas cosas**



Angustias: Y además las semillas las compran, no las tienen guardadas de tradición como antiguamente, sino que ya las compran preparadas, nadie guarda la semilla. Yo creo **que las variedades que te traen ahora de los viveros son más productivas, y la gente va por la producción, se preocupan más por la producción que por la calidad.** Y se ha perdido ...



Marta Martínez: pues cada vez cultiva menos...bueno, **cada vez cultiva menos gente...**no tengo una capacidad, una visión para decirte exactamente...mi percepción subjetiva totalmente, si aquí te he dicho que no llegamos a 300, pues no sabría decirte que porcentaje de gente cultiva, pero, teniendo en cuenta que solo se cultiva la huerta de verano y que lo hace la gente más mayor...gente joven que cultive, lo hace por herencia, porque lo han hecho sus padres y ellos lo han hecho y tal, pero muy muy muy poquita gente que cultiva. Te hablo a nivel local. Si luego lo extrapolamos a otros pueblos parecidos a Cortelazor que hay en la sierra, pues más o menos...no hay un pueblo que tú digas "uy madre mía, aquí cultiva todo el mundo". Eso tampoco pasa, son todo experiencias sueltas.



Manoli: **Porque la gente está acostumbrada a comer todo, todo el año...** yo creo... porque a mí me da igual que sea verano, que sea invierno... yo quiero una lechuga y yo quiero una lechuga... y entonces qué hago...? Si la quiero cultivar yo... voy y compro un paquete de semillas que me permita tener una lechuga en verano...



P: ¿Por qué no conservan las semillas los agricultores... por qué han ido perdiendo...?

Manoli: **Porque es un trabajo... es que es mucho trabajo...** es mucho trabajo... porque esto casi una persona casi exclusivamente solo para las semillas... es que... tú no lo puedes hacer todo... lo que pasa que para nosotros ya es... casi una dinámica...pero empezar y terminarlo todo... yo creo que es difícil... yo creo que es difícil... además que la gente tampoco valora después...



Ana: Claro, quedan pocos, los mayores que quedan y nosotros somos pocos... Qué porque... que porque, porque... es que el campo está, o se alquilan las tierras a esas empresas... o se venden o se alquilan...

Ana: Claro, **nuestros hijos no siguen...** bueno, no nuestros hijos, nuestra generación, o sea de la gente de nuestra edad, son pocos los que se dedican exclusivamente al campo...

Ana: Al campo...**¿no has oído tú, en el campo quien trabaja? Los que no... somos los más tontos... los del campo es que no dan, no dan de sí, no han servido para estudiar...**



Mari: Además, te voy a decir una cosa... la tierra, cuando tú vives en el campo... y vienes como nosotros venimos de tantos sitios...eso te da a ti... vas tú... haciendo lo que es... **el campo no lo miran bien... porque no lo miran bien... la gente cree que el campo es lo último... que el que va al campo es porque no sirve para nada...** eso es lo que has vivido... mucho... en muchos sitios... en Andalucía, también... trabaja en el campo... y trabajar en el campo hay que saber... entonces que no piense nadie que el que viene al campo, no sabe nada... al revés... sabe mucho más porque está... además se está cuidando...



Cristina: **Por la uniformidad que hay en el mercado... la gente se guía por el mercado convencional antes que por... todo eso no está en los estantes... en los lineales...** te tienes que acercar al mundo de la agroecología y de lo ecológico para ir visualizando según en qué sitios... entonces te tienes que acercar a mercados... o a productores pequeños... a cooperativas que quieren mantener... a cooperativas de consumidores y de productores que quieren mantener esas variedades... claro que se ha perdido... no son muchas de ellas... para la gente, no son atractivas... lo primero que te dicen es que son feas



Bloque 4. Funciones que la mujer ha desarrollado y desarrolla en la actividad agrícola de forma general y en el manejo de la biodiversidad de forma particular.

En cuanto a la pregunta sobre si creen que las mujeres tradicionalmente en su zona han sido las responsables del manejo de las semillas, las respuestas encontradas han sido variadas.

Mari: La semilla tiene que ser la mejor semilla que haya... es la que tú tienes que dejar... yo es que me dedico a... **yo soy la que selecciona...** en mi tiempo libre... (Risas)

Mari: Yo he tenido un referente, o sea Alejandro... la mujer... su mujer no... porque tenía un... que le pasaba a su hija también... que ve el campo como... yo el campo no quiero... yo el campo no quiero... y era él quien le gustaba el campo... estuvo ahí hasta... un poquito antes de morir...



Cristina: Lo que sí es cierto que la mujer se ha dedicado más a la siembra... porque el hombre se iba fuera a trabajar... porque las mujeres se han quedado a lo mejor con el huertecito... de subsistencia digamos para la casa... y demás... en casa de mi padre, su madre era la que llevaba el huerto...

Cristina: Entonces yo creo que sí... que la mujer... estamos como conectadas a ese mundo de la reproducción... como reproducimos...



Ana: En Chirivel si conozco gente que saca semillas **pero mujeres no son esas...**



Loli: **Yo conozco casos de mujeres que han sido las que guardaban las semillas...** que ahora también conozco muchos casos de hombres... **También hay muchos casos que la mujer no se involucra mucho en la agricultura...**



Nati: La mayoría sí. **Las semillas siempre las manejaban ellas** o bien los abuelos, personas ya más mayores, que por distraerse se entretenían en sacar cuatro cosillas, **pero más bien era trabajo de mujer**



Anita y Catalina: Bueno, mi padre decía “coger las semillas, guardar las semillas, ...”, pero luego **él nunca las guardó** ... (hacen referencia a que eran ellas las que lo hacían)



Marta Ibáñez: En mi familia mis abuelas no son quienes han hecho ese trabajo pero sí que he visto, a mi alrededor que eran más las mujeres. En mi familia en concreto no por que mis abuelas una era costurera y la otra ha trabajado de ama de casa entonces como que el peso de todo eso lo llevaban mi padre y mi abuelo, pero el resto de familias, que allí son como mucho de esto, de agricultores, **son las que están más pendientes**. Que eso no quita que llegue a casa los tomates que ha elegido fulanito, como mi padre, y mi madre sea la que saca las semillas, que eso también pasa ¿sabes? Aunque no sea ella quien las seleccione, **él los suelta allí y muchas veces los saca mi madre, entonces un poco sí que participan, aunque no sean las que elijan individuos para sacarle...**



P: Y ,por ejemplo, todo el tema de las semillas lo hacían ustedes ,lo hacían los hombres, indistintamente hombres y mujeres...

Rosario: Sí ,eso lo mismo lo hacía...**mayormente si era la simiente de tomate la sacábamos en casa, si era la simiente de melón se sacaba en casa, si era la simiente de calabaza se sacaba en casa...¿es mentira Bella?...a medida que se cocinaba se iba sacando.**

Rosario: **la haba sí, los hombres la segaban y el campo y ya ellos guardaban lo que le parecía, pues un saco para poder sembrar al año siguiente.**



Con respecto a los trabajos que las mujeres han realizado tradicionalmente en el campo y a su situación actual encontramos:

R: **yo he trabajado en el campo hija, por suerte o por desgracia, trabajaba a la par de mi marido, lo único que no he hecho, que hace mi marido, que ha hecho mi marido y que yo no lo hecho, es arar con dos bestias.**



Ana: Antiguamente... bueno, el caso de nuestras madres por ejemplo, aquí era una zona de tapaneras... Lo que es una zona de alcaparras, entonces, si era la mujer las que estaban... esta tierra era tierra de alcaparras... la zona donde yo vivo, entonces la mujer, si estaba ligada a la alcaparra, o sea, era más bien la mujer, y de hecho venían las mujeres de otros pueblecitos y aldeas de Huércal Overa, venían aquí a coger alcaparras

Ana: Sí, yo creo que sí, claro... el hombre se... **ellas cogían la tápena, y el hombre era quien preparaba la tierra.**

Ana: Sí, eso, ha desaparecido.

Ana: **Aquí las mujeres han echado jornales...** y luego pues, si han tenido algún almendro... **han cogido la almendra... si han tenido un olivo, pues, han cogido...** pero lo que es así estar vinculada al campo, lo que es atada al campo así, de mi edad...

Ana: Lo que es.... La gente de mi generación, si hay alguna que tiene algo de tierra... o tienen almendro, o tienen olivos, o tienen naranjos... o bueno, casi siempre tiene el marido el que... y ellas pues se han ido a echar algún jornal

fuera... o se van a limpieza o se van... trabajan en el hospital o... así, vinculadas, vinculadas, vinculadas, lo que es enteramente



Loli: Por ejemplo, en la **recogida de la aceituna... total... porque los hombres son los que varean los olivos y las mujeres son las que recogen los fardos o las que recogen la aceituna del suelo...**

Loli: **en la almendra igual**



Nati: *sí. Bueno, aquí en Priego menos porque antiguamente había confección, de telares, de telas y eso...y muchas mujeres trabajaban en eso. Pero luego en las pedanías, lo que era Almedinilla, Fuente grande, Las Navas, todas estas pedanías que hay alrededor, **las mujeres trabajaban en el campo...sus conservas, criaban sus animales, la recolección de las cosas. Casi siempre en el campo, sí***

Nati: *la mujer era, la recolección, los animales, las conservas, las matanzas y la casa. **Y criar a sus hijos.** Porque yo me acuerdo cuando yo tenía 15 ó 16 años, prácticamente todas las mujeres...en la calle trabajaban poco.*

Nati: **en la aceituna, los hombres las tiraban al suelo y las mujeres iban detrás recogéndolas**

Nati: *antiguamente todas las mujeres. Hoy no, hoy no quieren mujeres en el campo, porque como prácticamente todo es con maquinaria...una mujer no puede llevar una máquina como un hombre, ni tirar de los fardos como un hombre. No tiene la misma fuerza. Pero antiguamente como las cogían a mano. Las tiraban al suelo y se cogían a mano, entonces cuantas más mujeres hubiera mejor*

Nati: *Hoy no, **hoy no quieren mujeres en el campo, porque como prácticamente todo es con maquinaria...una mujer no puede llevar una máquina como un hombre, ni tirar de los fardos como un hombre. No tiene la misma fuerza.***

Nati: *sí, **hoy en día...trabajan algunas, pero que menos***



Mati: **En esta zona el manejo de la semilla lo ha hecho el hombre. La mujer ha deshoja el tabaco, ayuda a cortar espárrago. La mujer ayuda al marido. Ellas no deciden. Los maridos no las dejan en el caso de que ellas quieran intervenir en las decisiones, aunque es cierto que muy pocas quieren intervenir. Hay pocas mujeres que dirigen sus explotaciones. Muchas están puestas a su nombre pero pocas las llevan. Es todo para el tema de las ayudas.**



Chari: **porque casi no estaba ni bien visto, como que parecía que era: qué haces, ya tienes a tu mujer trabajando en el campo...que fuese a la aceituna bien estaba, pero a la huerta no, eran todos hombres, pero yo como venía del campo pues a mí no me importaba estar en el campo y me daba igual lo que dijeran los demás, yo lo hacía y ya está.**

Chari: **y luego las del suelo, las mujeres, por lo menos por esta zona, lo que es la sopladora para coger con una sopladora, siempre son mujeres...** ya no hay que cogerlas con la espuerta a mano, pero eso lo suelen hacer las mujeres... cogiendo vibradores no hay ninguna desde luego, porque eso hay que tener una capacidad y una fortaleza, importantes

Chari: *lo del suelo eso ya... aquello de antes...porque mi madre muchas veces... mi madre tiene 86 años, y voy a verla y me dice: ¿cómo llevas las aceitunas? ¿Y la espuerta...? Ella no sabe lo que hay ahora, desde que estamos tan mecanizados ya, ella no lo ha vivido ni lo ha visto, entonces ella cuando me habla de aceituna cree que yo estoy haciendo lo que hacía ella... es que ya no sabe ni por donde va eso... Como está el tiempo respecto a recoger la aceituna comparado con lo que vivía mi madre, ya es que es otro tiempo, es otra cosa. Porque por muy ecologistas que seamos y todo lo que tú quieras, la modernidad y la mecanización no se puede evitar. Podemos volver atrás en ciertas cosas, pero en otras no se puede volver atrás.*



Anita y Catalina: Si era cuando estábamos con mi padre, primero empezamos las dos chiquititas ... empezamos con mi abuelo, pero luego seguimos con mi padre ..., ya nos casamos, **ya iba una a los cortijos, a coger aceituna, al otro cortijo a labrar algodón, al otro cortijo ... y eso ha sido lo que ha habido, ... las dos a recoger aceitunas, ...**

Angustias: **También han emigrado ...**

Anita: Ah, yo estuve de cocinera en Huesca tres años, de cocinera [...]

Angustias: **A Francia ...**

Catalina: Yo estuve unos años yéndome.

P: ¿A qué, a la manzana, ...?

Catalina: **Fui a la manzana, y después a la uva.**



Método de trabajo en los encuentros de creatividad social con mujeres agricultoras y análisis de la información.

Los encuentros de creatividad social con mujeres agricultoras han pretendido conocer la realidad de las productoras andaluzas en torno a la gestión de las variedades tradicionales, y generar espacios de reflexión y debate conjunto entre productoras de la misma provincia, con el objetivo de profundizar y poner en valor el papel de la mujer en el uso y conservación de la biodiversidad cultivada en Andalucía.

Esta acción ha estado dirigida a agricultoras de las 8 provincias andaluzas con conocimientos de uso y conservación de variedades tradicionales, e interés en el impulso de su recuperación. En los encuentros han participado mujeres que forman parte de experiencias productivas agroecológicas en la mayoría de los casos, y mujeres a título individual con amplios conocimientos en el manejo de la biodiversidad cultivada. Algunas de las participantes han colaborado también en la acción anterior, entrevistas en profundidad sobre conocimiento campesino.

Para el desarrollo del encuentro se ha utilizado una metodología que ha fomentado la participación de todas las mujeres presentes.

En primer lugar, se ha realizado una presentación de cada una de las personas y experiencias, ya que en muchos casos las agricultoras no se conocían entre ellas, y en segundo lugar se ha trabajado en torno a los siguientes temas:

- el acceso a la semilla
- empleo generado con el manejo de variedades locales en las experiencias productivas
- trabajo colectivo para la construcción de redes y alianzas en torno al uso de variedades locales
- valorización/comercialización de las variedades tradicionales
- políticas públicas, normativas e incentivos
- formación e investigación
- roles en el trabajo productivo

Para ello se ha colocado un papel continuo visible a todas las productoras en el que se han señalado los diferentes temas de trabajo. La dinamizadora de la actividad, técnica de la RAS, se ha encargado de ir realizando todas las anotaciones planteadas a lo largo del encuentro de forma que la información recopilada ha estado visible en todo momento. Esto por otro lado, ha ayudado a reconducir la conversación en algunos casos, a repasar las cuestiones que han ido surgiendo, a sacar conclusiones con una visión general de las mismas, etc.

Para la reflexión de cada uno de los temas tratados se ha valorado la situación de partida, se ha profundizado sobre las dificultades y necesidades encontradas en cada uno de ellos y se ha trabajado en torno a las posibles propuestas a poner en marcha para superar los obstáculos planteados. Con la metodología propuesta se ha pretendido dar un hilo conductor a la reflexión. Ésta siempre ha estado al servicio del encuentro. En ningún caso se ha forzado a rellenar todas las casillas mostradas en el papel continuo. A continuación, se muestra el esquema de trabajo seguido durante los encuentros:

Temas a tratar		Acceso a las semillas	Empleo	Construcción de redes y alianzas	Normativa, políticas públicas e incentivos	Valorización Comercialización	Formación	Investigación	Roles en el trabajo
Situación De la que parto	¿Dónde nos encontramos?								
Problemática	Necesidades								
	Dificultades								
Retos	Potencialidades								
	Propuestas								
	¿Qué necesitamos para ponerlas en marcha?								

Esquema de trabajo utilizado en los encuentros



Encuentro con mujeres productoras en Tíjola Almería

Han participado en los encuentros 67 agricultoras que o bien, formando parte de experiencias productivas agroecológicas o bien a título individual, tienen conocimientos en el manejo de la biodiversidad cultivada. La tabla muestra la fecha y lugar de realización del encuentro, así como las agricultoras participantes, el municipio en el que trabajan y si actualmente se dedican a la producción agroecológica de forma profesional o producen para autoconsumo.

Acción	Lugar	Fecha	Agricultoras participantes	Municipio
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Sevilla	Sede de la RAS	22/09/2016	Leticia Toledo. Huerta La Alegría. Agricultora ecológica en activo	Marchena
			Cristina Díaz. Finca El Laurel. Agricultora ecológica en activo	La Puebla del Río
			María Carmen Ligevo DeYemaya. Agricultora ecológica en activo	Marchena
			Charo Guerrero. COAG Sevilla. Agricultora ecológica en activo	Almedinilla
			Begoña López. Más que Lechugas. Agricultora ecológica en activo	Olivares
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Jaén	Huerta de Valivierno. Segura de la Sierra	27/10/2016	Cristina Galdón de Segura de la Sierra. Huerta de autoconsumo	Segura de la Sierra
			Leticia Martínez. La Esparraguera. Comida ecológica para llevar	Siles
			Dolores García. La Esparraguera. Comida ecológica para llevar	Siles
			Ana Muñoz. Agricultora, no en activo de Segura Ecológica	Siles
			Dolores. Huerta de autoconsumo	Río Madera
			Consuelo Fernández. Huerta de autoconsumo	Río Madera
			Moni Pardo. Produce hortalizas para su restaurante	La Parrilla - Pontones
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Córdoba	Centro Social Rey Heredia. Córdoba	25/01/2017	Rosa Pineda. Hermisenda Huerto Natural. Agricultora ecológica en activo	Encinarejo
			Luna Millán. La Huerta Lunera. Agricultora ecológica en activo	Córdoba
			Susana Pérez. Asociación Subbética Ecológica. Agricultora ecológica en activo	Cabra
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Huelva	La Mano Verde. Semillas y Plantas. Cortelazor	04/03/2017	Marta Martínez de La Mano Verde. Agricultora ecológica en activo	Cortelazor
			Trinidad Martín. Huerta La Solana. Huerta de Autoconsumo	Jabugo
			Mónica Gracia. Tierras del Múrtigas. Agricultora ecológica en activo	Las Chinas
			Ana Rodríguez. Tierra sana y soberana. Agricultora ecológica en activo	Fuenteheridos

			Juana. Huerta de autoconsumo	Higuera de la Sierra
			Elena Drigani. Huerta de autoconsumo	Alájar
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Cádiz	CADE de Prado del Rey	24/02/2017	Victoria y Lola Rodríguez de la Reverde SCA. Agricultoras ecológicas en activo	Jerez de la Frontera
			Manoli Figueroa de La Verde. Agricultora ecológica en activo	Villamartín
			Marina Cortés. Agricultora ecológica en activo	Algodonales
			Isabel López. Bely la hortelana. Huerta de autoconsumo	Jerez de la Frontera
			Ulrike. Finca La Cañada. Agricultora y ganadera en activo	Villamartín
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Málaga	Edificio Ángel Velázquez. Jubrique	17/03/2017	Asistieron un total de 19 mujeres del Valle del Genal que han participado en un trabajo de recuperación de conocimiento gastronómico ligado a las variedades tradicionales de la zona llamado "Comer requetebién. Recetario popular de Jubrique" que ha sido dinamizado por la Universidad Rural Paolo Freire	Valle del Genal
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Almería	Paraje de Al – Moroc de Tíjola	02/05/2017	Dolores Luque y Maribel de Asociación La Almajaraca. Huerta de autoconsumo	Tíjola
			Irene Gázquez. Huerta Serendipia. Agricultora ecológica en activo	Almería
			Zaida Ruíz. Casa Farfara. Agricultora ecológica en activo	El Ejido
			Marisol García. La Huerta con Lupa. Huerta de autoconsumo	La Cañada de San Urbano. Almería
			Juani Jiménez. Fundación los Carriles. Agricultora en activo	Macael
			Ana Parras. Agricultora ecológica en activo	Huércal - Overa
			Beatriz Membrin	Tíjola
			Encarna Samblés. Ecologistas en Acción Almería. Huerta de autoconsumo	Almería
Encuentro de Creatividad Social en la provincia de Granada	Las Torcas SCA. Órgiva	03/05/2017	Asistieron 10 mujeres productoras que multiplican variedades en sus fincas para su recuperación y que forman parte de la organización SEED. Semillas Españolas en Depósito	Órgiva
			Belén Álvarez de Tierra Amada Alpujarra. Huerta de autoconsumo	Órgiva

En 6 de las 8 provincias el perfil de las productoras ha sido el de mujeres activas que se dedican en su mayoría a la agroecología de forma profesional, a excepción de Málaga en el que las mujeres participantes destinan su producción al autoconsumo y en algunos casos a la venta de excedentes. Éstas han participado en un trabajo de recuperación de conocimiento gastronómico ligado a las variedades tradicionales de la zona llamado “Comer requetebién. Recetario popular de Jubrique” que ha sido dinamizado por la Universidad Rural Paolo Freire. El encuentro realizado en la provincia de Granada, dadas las necesidades específicas de mujeres que trabajan en la Alpujarra en torno a la recuperación y conservación de variedades locales, ha estado más dirigido al trabajo sobre metodologías y estrategias para la gestión de bancos comunitarios de semillas de variedades tradicionales.

De la reflexión en torno a los ejes planteados en los encuentros han surgido cuestiones relativas al trabajo productivo que son comunes tanto para agricultoras como para agricultores, y cuestiones en las que se plantea la existencia de una clara diferenciación en función del género. No obstante, el resultado de las reflexiones ha sido variado y las percepciones se han mostrado de forma diferentes en función de la generación a la que pertenecen las mujeres participantes, el tipo de actividad que desarrollan y la zona en la que viven.

Acceso a la semilla	
Situación actual. ¿Cómo hemos accedido a las semillas de variedades tradicionales?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ intercambio ▪ compra a microempresas ▪ autoproducción ▪ a través de vecinos y vecinas de la zona ▪ herencias ▪ a través de la Red de Resiembra e Intercambio que gestiona la RAS
¿Qué dificultades encontramos para encontrar semillas de variedades tradicionales?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ falta de acceso a semilla certificada de variedades locales para evitar las trabas que plantean los organismos de certificación ante la producción de variedades tradicionales. ▪ existe dificultad para encontrar variedades adaptadas a la zona, interesantes a nivel productivo y en cantidad suficiente ▪ falta de garantía de la calidad de semillas intercambiadas ▪ poca variedad de determinadas especies ▪ en muchos casos se consigue semilla, pero no el conocimiento asociado a su manejo ▪ gran erosión genética. Dificultad de encontrar semillas en cantidad suficiente ▪ imposibilidad de obtener plantel de variedades locales en viveros
¿Qué necesidades encontramos en el cultivo de las variedades tradicionales?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Necesidad de acceso a mayor variedad ▪ necesidad de investigación relativa a las variedades tradicionales (ver esquema formación e investigación) ▪ necesidad de formación en torno a selección, extracción y conservación de las variedades. Muchas veces no se autoproducen por falta de conocimientos. ▪ más mano de obra e infraestructura para la autoproducción de semillas de variedades tradicionales
¿Qué proponemos para hacer frente a las dificultades y necesidades encontradas?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ la colaboración con asociaciones y redes de semillas para hacer presión a viveros con el objetivo de que produzcan variedades locales ▪ la creación de microempresas de semillas, o de una red de intercambio y producción conjunta de semillas ▪ hacer pedidos conjuntos de planta ▪ realización de actividades formativas para la producción de semillas

Por regla general las percepciones que se tienen en torno al empleo que generan o pueden generar las variedades tradicionales van muy unidas a la valorización de las misma. Es por ello que en este punto se han integrado las cuestiones planteadas los ejes empleo y valorización/comercialización.

Empleo que generan las variedades tradicionales	
<p>Situación actual. ¿Generan empleo las variedades locales? ¿Qué iniciativas vinculadas a las variedades podrían generarlo?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ empresas de transformación ▪ producción de semillas entre organización de productores/as ▪ creación de viveros de variedades tradicionales ▪ trabajo de técnicos/as y agricultores/as en torno a la investigación en la mejora de las variedades tradicionales ▪ venta de productos de variedades locales. Tienen un valor añadido para el consumo y la nueva cocina: asociadas a lo cultural, mejores características organolépticas ▪ profesionalización de la producción de semilla y planta ▪ realización de talleres formativos en torno a la semilla y normativas
<p>¿Qué dificultades encontramos en las variedades tradicionales como generadoras de empleo?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ trabas desde la administración para el desarrollo de iniciativas agroecológicas ▪ falta de capital para poner en marcha propuestas ▪ falta de productores/as en algunas zonas ▪ en muchas ocasiones el bajo nivel cultural dificulta el desarrollo de nuevas iniciativas ▪ trabas desde las leyes de semillas y la certificación ecológica ▪ falta de educación emprendedora y de potenciación de lo local
<p>¿Qué necesidades encontramos?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ necesidad de implicación desde las instituciones en el impulso de las variedades tradicionales y en la flexibilización de las normativas que las regulan
<p>¿Qué proponemos para hacer frente a las dificultades y necesidades encontradas?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ articulación entre productores/as para la planificación de la producción ▪ articulación entre productores/as para la comercialización ▪ aprovechar los recursos materiales o humanos que tienen las administraciones en muchos casos infrutilizados (viveros municipales, técnicxs...) ▪ articulación entre productores/as de diferentes zonas para ampliar la disponibilidad de productos (diferentes temporalidades) ▪ identificación de las variedades locales en mercados. Aprovechar su valor añadido ▪ acciones para la sensibilización al consumo ▪ dar información sobre recetas tradicionales vinculadas a las variedades para el fomento de su consumo

Trabajo colectivo para la creación de alianzas	
¿Qué dificultades encontramos para la creación de alianzas en torno al fomento de la producción de variedades tradicionales?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dispersión entre productoras ▪ falta de conciencia sobre la necesidad de asociarse y autogestionarse en muchos casos ▪ las responsabilidades familiares dificultan la participación en otros espacios y encuentros
¿Qué necesidades encontramos?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ necesidad de encuentros para la articulación entre productores/as. Intercambio de conocimientos y comercialización ▪ necesidad de personas que coordinen los encuentros ▪ necesidad de seguir pensando en común ▪ necesidad de participación de más mujeres ▪ necesidad de mayor presencia de las redes de semillas en el trabajo de los y las productoras ▪ necesidad de articulación entre la producción y el consumo
¿Qué proponemos para hacer frente a las dificultades y necesidades encontradas?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ realización de encuentros con consumidores/as para la valorización del trabajo del campo y de la importancia de las variedades tradicionales. ▪ Realización de ferias de la biodiversidad cultivada como herramienta de articulación entre productores/as y difusión hacia el consumo ▪ Realizar propuestas de encuentros de agricultoras. Que la RAS sea la entidad que los articula. Aprovechar los encuentros para realizar actividades formativas en torno a la biodiversidad cultivada. Se propone, concretamente en la provincia de Sevilla organizar el próximo encuentro y trabajar en torno a las normativas que regulan la producción de semillas y productos de variedades locales. ▪ más difusión en la red ▪ En Almería se hace la propuesta de crear la asociación "Mujeres por la biodiversidad cultivada en la provincia de Almería"

Políticas públicas, normativas e incentivos	
Situación actual	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La normativa que regula la producción ecológica y que implementan los organismos de certificación por tercera pone trabas a la producción de variedades tradicionales. Desde los organismos que certifican la producción ecológica de las experiencias participantes de los encuentros se dificulta el uso de las mismas. ▪ La ley de semillas actual imposibilita la producción de semillas y plantas de variedades locales que no están incluidas en el Registro de Variedades comerciales ▪ Las ayudas de la PAC no favorecen el uso de las variedades locales ▪ La ley de titularidad compartida de las explotaciones agrarias no es considerada suficiente para igualar los derechos de mujeres y hombres que trabajan en las mismas. Es una reivindicación desde las organizaciones de mujeres en Andalucía y/o organizaciones agrarias como COAG
¿Qué dificultades encontramos desde las políticas públicas en la producción de variedades tradicionales?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabas desde los organismos de control de la producción ecológica para el uso de las variedades tradicionales ▪ Las normativas que regulan la sanidad de las semillas restringen la producción de semillas de variedades tradicionales ▪ La información a la que tienen que recurrir los y las productoras a la hora de conocer que variedades están incluidas en los Registros de variedades no es de fácil acceso para muchos/as de ellos/as. ▪ los proyectos agroecológicos no son una prioridad para los responsables políticos y las personas que desarrollan las reglamentaciones en torno al uso y producción de variedades tradicionales ▪ trabas desde las instituciones municipales, en muchos casos, para el desarrollo de acciones vinculadas a la agroecología como mercados locales. ▪ Para la percepción de determinadas ayudas la titularidad de la explotación agraria tiene que estar a nombre de las productoras. Para ello es necesaria la cotización en la Seguridad Social, siendo en la mayor parte de los pequeños proyectos inviable la cotización de más de una persona. En estos casos la mujer es la que suele quedarse sin cotización, limitando esto sus derechos y la posibilidad de acceder a las ayudas públicas. ▪ Las ayudas de la PAC no favorece la producción de variedades tradicionales ▪ La política pública relativa a la cotización y fiscalidad sigue siendo discriminatoria para las mujeres
¿Qué necesidades encontramos?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Necesidad de iniciativa política para el diseño de normativas que posibiliten el uso y producción de semillas de variedades tradicionales ▪ Necesidad de iniciativa política para la potenciación de proyectos agroecológicos ▪ necesidad de que desde las redes de semillas se visibilicen la problemática y las políticas que dificultan la producción de las variedades locales
¿Qué proponemos para hacer frente a las dificultades y necesidades encontradas?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desobediencia civil. Seguir produciendo variedades tradicionales ▪ Realizar acciones que visibilicen esta temática a los y las consumidoras. El consumo es motor de cambio (para que desde aquí se pida un cambio en las normativas que regulan la producción de las variedades tradicionales)

Formación e Investigación	
Situación actual	<ul style="list-style-type: none"> El conocimiento campesino tradicional se está perdiendo
¿Qué dificultades encontramos en torno al acceso al conocimiento y la investigación sobre variedades tradicionales?	<ul style="list-style-type: none"> Actualmente existe una parcelación del conocimiento. Tradicionalmente la selección, extracción, conservación de la semilla y el cultivo del plantel estaba integrado en la actividad productiva. Hoy día se percibe como un trabajo extra. En muchos casos no se realiza porque no se tiene el conocimiento necesario Poca oferta formativa sobre gestión de la biodiversidad cultivada en finca Las líneas de investigación públicas no están alineadas con las necesidades de los y las productoras agroecológicas.
¿Qué necesidades encontramos?	<ul style="list-style-type: none"> necesidad de recuperación de conocimiento tradicional necesidad de formación en torno a la semilla, selección de las variedades, técnicas para el cultivo del plantel necesidad de asesoramiento en torno a variedades adaptadas a las diferentes zonas necesidad de implicación de organismos públicos, universidad, IFAPA...y conexión de éstos con redes de semillas y agricultores/as necesidad de conexión entre productores/as y el ámbito científico y de la investigación sobre variedades tradicionales (adaptación, calidad, rendimiento) necesidad de investigación frente al cambio climático y las variedades que se van adaptando a las nuevas condiciones climáticas. Existe una elevada preocupación desde la producción sobre las consecuencias del cambio climático.
¿Qué proponemos para hacer frente a las dificultades y necesidades encontradas?	<ul style="list-style-type: none"> encuentros en fincas de agricultoras para intercambio de conocimientos. Hacer cada encuentro en una finca diferente Organización de talleres sobre gestión de la biodiversidad cultivada en finca consensuar metodologías para la toma de datos que realizan los/as productores/as para evaluar el nivel de adaptación de las variedades. Ellas ya son investigadoras en su actividad cotidiana.

En la siguiente tabla se muestran las reflexiones surgidas del trabajo en tono al eje *roles de género en la actividad productiva*, así como el resto de las cuestiones que desde una perspectiva de género han ido surgiendo durante el desarrollo de los encuentros. Tras el análisis de la información obtenida se han agrupado las diferentes ideas manifestadas durante los encuentros en torno cuatro consideraciones principales: invisibilidad del trabajo de la mujer en la actividad agrícola, diferenciación en el trabajo productivo entre hombres y mujeres, falta de reconocimiento de la autoridad de la mujer en el trabajo productivo, propuestas planteadas.

Roles en el trabajo productivo	
Invisibilidad del trabajo que la mujer ha realizado tradicionalmente en el campo y en la gestión de la biodiversidad cultivada.	<p>Tradicionalmente la mujer ha estado vinculada al trabajo de la huerta y la cría de animales para autoconsumo. Esto se ha traducido en que han sido ellas las que han manejado la semilla estando esta labor invisibilizada.</p> <p>En generaciones de mujeres más mayores, el trabajo que éstas han realizado junto a sus maridos es invisible. Esto además ha tenido repercusiones para ellas en las pensiones de jubilación siendo en muchos casos no contributivas. Esto las coloca en una situación de mayor vulnerabilidad.</p> <p>La actual ley de titularidad compartida de explotaciones agrarias sigue siendo discriminatoria para la mujer. Para ello es necesaria la cotización en la Seguridad Social, siendo en la mayor parte de</p>

	<p>los pequeños proyectos inviable la cotización de más de una persona. En estos casos la mujer es la que suele quedarse sin cotización, limitando esto sus derechos y la posibilidad de acceder a las ayudas públicas y repercutiendo en las pensiones de jubilación. Esto sigue invisibilizando el papel que la mujer desempeña en la actividad agraria.</p>
<p>Existencia de diferenciación en el trabajo productivo entre mujeres y hombres.</p> <p>Cambios percibidos desde generaciones de agricultoras más jóvenes, aunque aún siga existiendo discriminación hacia las mujeres.</p>	<p>el trabajo de cuidados aún lo realiza la mujer en la mayoría de los casos. Las responsabilidades familiares siguen dificultando la participación en otros espacios y encuentros.</p> <p>trabajo de manejo de maquinaria suele realizarlo el hombre. También los espacios de gestión y toma de decisiones suelen estar más vinculados al género masculino.</p> <p>El cuidado de la semilla suele atribuirse a las mujeres, aunque no es así en todos los casos. Hay hombres que también lo realizan.</p> <p>Las labores administrativas están más vinculada a las mujeres (cumplimentación de los cuadernos de campo, relación con las administraciones, etc). La comercialización a los hombres.</p> <p>Con el uso generalizado de maquinaria las labores que tradicionalmente hacían las mujeres está desapareciendo. Se pone el ejemplo del olivar donde la mujer tradicionalmente recogía la oliva del suelo. Actualmente hay una gran discriminación en las contrataciones. Apenas trabajan mujeres en la recogida de la aceituna.</p> <p>La agroecología contempla un cambio en las relaciones de género. Es así para la mayoría de las agricultoras más jóvenes. Se plantea que la diferenciación del trabajo más que por el género, va en función de las potencialidades individuales de cada una de las personas que forman parte de los proyectos.</p>
<p>Actualmente en muchos casos no se reconoce la autoridad de la mujer en el trabajo productivo</p>	<p>Las mujeres participantes que han emprendido como jóvenes agricultoras han tenido que demostrar que tienen capacidades suficientes para el desarrollo de su actividad en su entorno. Esto no ha ocurrido así para sus compañeros en el caso de que en los proyectos de los que forman parte participen hombres.</p> <p>Tradicionalmente las mujeres no tenían autoridad en el espacio público. Actualmente esto ha cambiado, pero existen grados en función de la zona y la generación de la que se trate.</p> <p>Actualmente faltan mujeres en los espacios de toma de decisiones</p>
<p>Propuestas a poner en marcha</p>	<p>Realización de más encuentros para seguir pensando en común y articular líneas de acción</p> <p>Intentar la implicación de más mujeres productoras en futuros encuentros</p> <p>Articulación entre productoras para realizar intercambios de conocimientos en finca, planificación de talleres, creación de asociaciones y/o implicación en otras organizaciones en las que participen mujeres del medio rural.</p>

CONCLUSIONES

- Existe un elevado conocimiento sobre el manejo tradicional de la biodiversidad cultivada por parte de generaciones de mujeres agricultoras de avanzada edad.
- Mujeres productoras jóvenes y de mediana edad poseen también un elevado conocimiento sobre el manejo de las variedades tradicionales fruto de la combinación de conocimientos tradicionales con técnicas más actuales.
- Es necesario seguir realizando trabajos de recuperación de conocimiento campesino sobre el manejo tradicional de las variedades con agricultoras en Andalucía.
- Hay un gran interés por el uso de las variedades tradicionales en las experiencias productivas por parte de las mujeres participantes. Todas cultivan variedades tradicionales, en mayor o menor grado.
- Muchas de las mujeres agricultoras participantes en las acciones planteadas poseen formación técnica.
- La iniciativa que por regla general tienen las agricultoras en sus proyectos y/o entornos pone de manifiesto el papel de la mujer como motor de cambio hacia modelos productivos basados en relaciones de respeto y equidad.
- El número de agricultoras ecológicas que trabajan en la actividad agraria de forma profesional es menor que el número de hombres agricultores.
- La gran extensión de cada una de las provincias andaluzas y la localización dispersa de las productoras ha dificultado la participación de un mayor número de mujeres. Es necesario la realización de más de un encuentro por provincia en futuras actuaciones.
- Es necesaria la implicación de más mujeres agricultoras en el trabajo colectivo para el fomento de la biodiversidad cultivada
- La percepción relativa a las cuestiones de género, en algunos casos, tiene matices diferentes en función de la edad y la zona de las que proceden las agricultoras.
- La equidad de género no es una realidad. Aunque se están produciendo cambios es necesario seguir visibilizando el trabajo que la mujer desempeña en la actividad agraria, así como la discriminación que aún existe en el medio rural. Es necesaria la articulación entre productoras y entre éstas y organizaciones de mujeres del medio rural.

- La creación de espacios de encuentros para la reflexión conjunta es una necesidad planteada en todas las provincias. La necesidad de que exista una dinamización inicial externa se pone de manifiesto dada la carga de trabajo y cuidados que presentan la mayoría de las agricultoras.
- Es fundamental la realización de acciones de sensibilización con consumidores y consumidoras para el fomento de las variedades tradicionales. El consumo es motor de cambio.
- El compromiso institucional hacia políticas públicas que favorezcan la producción y comercialización de semillas de variedades tradicionales es fundamental, así como el apoyo al desarrollo de iniciativas agroecológicas es de elevada urgencia.
- Es fundamental que las líneas de investigación de instituciones públicas, centros de investigación y universidades prioricen el trabajo con variedades tradicionales y se alineen con las necesidades de los y las productoras agroecológicas.



