

## **Bases del primer “concurso espirulinero” en el autoconsumo.**

### OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA

El concurso espirulinero nace con la intención de mejorar el estado de documentación de los métodos de cultivo para el autoconsumo de espirulina.

Pretende motivar a todos los cultivadores a tener unas guías básicas en el proceso de cultivo y de documentación así como facilitar a nuevos cultivadores su labor mediante la socialización de las técnicas y métodos documentados.

### ENTIDAD ORGANIZADORA

La organizadora de este concurso es Xarxa Internacional de Cultivadores d'Espirulina per la Soberania Alimentària a través de la pàgina web: [www.xarxaespirulina.cat](http://www.xarxaespirulina.cat),

Queda abierta la colaboración con otras entidades.

### CONVOCATORIA Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Pueden participar todos los cultivadores de espirulina, hayan o no cosechado espirulina, que envíen la documentación anterior al **día 30 de octubre del 2015** (inclusive).

Serán válidas todas las experiencias del presente año; aunque debido a ser el primer concurso se aceptarán fotos y documentación de años anteriores.

La participación queda abierta a todos los habitantes del planeta.

La participación es gratuita.

Quedan excluidos de la participación las personas que hacen un uso comercial de la espirulina.

### PREMIO

Se escogerá un/a cultivador/a entre todos los participantes y el premio será un **taller de fin de semana en casa de Gilles Planchon** sede la asociación Spirulina Solutions<sup>1</sup> dónde se investiga el cultivo racional de espirulina y cómo recrear ecosistemas para el cultivo de espirulina<sup>2</sup>.

Además, todos los concursantes estaremos colaborando en mejorar el estado tecnológico del cultivo mediante el acto de compartir nuestra información del cultivo, para no repetir tantos errores.

### SELECCIÓN GANADORA Y ENTREGA DEL PREMIO

La selección del/la ganador/a se hará en el V encuentro espirulinaire el 6 y 7 de noviembre de 2015 en Alguaire.<sup>3</sup>

La selección del ganador se dará a conocer a través del web y el premio será válido durante todo el año 2016.

### PROPIEDAD INTELECTUAL

La entidad organizadora no quiere hacer un uso comercial de la documentación recogida.

En el caso de ser necesaria alguna licencia ésta será del tipo Creative Commons (by-nc-sa).

### VALORACIÓN EN EL CONCURSO

Para la obtención del premio se valorará principalmente:

1. La eficiencia en la fase de crecimiento, la fase de cultivo y el proceso de filtrado.
2. Las calidad de las fotos enviadas.
3. El rigor en el proceso de documentación.
4. La filosofía de/la cultivador/a: materiales, adaptación al entorno, etc.
5. La documentación de casos de “no éxito”.

---

1 <http://spirulinasolutions.fr/>

2 Para las personas de sud-américa u otras que no puedan asistir a este curso se podrá hacer entrega de otro material.

3 + info del V Encuentro espirulinaire: <http://www.xarxaespirulina.cat/event/661/>

## ENTREGA DE MATERIAL

La entrega de material se hará exclusivamente via correo electrónico a través de:  
[xarxaespirulina@moviments.net](mailto:xarxaespirulina@moviments.net)

Una guía para la participación puede ser la siguiente:

- Datos de la persona:
  - Nombre, Dirección postal, dirección de correo-e y teléfono.
- Datos del cultivo
  - Localidad, País donde se cultiva.
  - Título del cultivo: por ejemplo, cultivo en jardín, en terraza...
  - Descripción del cultivo: el objetivo del cultivo, en qué zona y motivos del lugar dónde se ubica, cuántas horas de sol, tipo de materiales utilizados, coste de los materiales, sistema de sombreado, sistema de agitación, recipientes, litros, recipientes dónde se hace la fase de crecimiento, tipos de recipientes, ventajas e inconvenientes. Cuántas personas se ocupan del cultivo, experiencia previa, horas dedicadas. Formas de consumir espirulina fresca, recetas. Y todo lo que venga a la cabeza que queráis compartir.
  - Valoración: conclusiones del cultivo, así como una valoración; métodos remarcables (por ejemplo valores máximos y mínimos del espirulímetro al cosechar, de calentar el agua, etc...) preguntas abiertas sin responder, etc...
- Fotos del cultivo:
  - Fotos dónde se aprecie el tipo de recipiente, el color de la espirulina (también el color cuando la espirulina está enferma), fotos del tipo de agitación, filtración, fotos comiendo espirulina fresca, etc.
- Anexos: anexos donde se visualice la evolución diaria de la espirulina mediante tablas de control<sup>4</sup>. Análisis de la rentabilidad, de costes, producción diaria, etc.



---

4 Por ejemplo ver la tabla de control: [http://www.xarxaespirulina.cat/wp-content/uploads/2015/07/tabla\\_control\\_espirulina\\_2-1.pdf](http://www.xarxaespirulina.cat/wp-content/uploads/2015/07/tabla_control_espirulina_2-1.pdf)