

CERTIFICACIONES DE CALIDAD Y RUTA AGROALIMENTARIA POTENCIAL DEL HONGO PLEUROTUS COMO ESTRATEGIAS DE DESARROLLO PARA EL PAÍS

Dra. Patricia Sánchez T. (IIA-UCR)





MARCO CONCEPTUAL

EVOLUCION DE LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN EUROPA

- Al 30-09-06, existían 707 productos protegidos en toda Europa.

Italia: 155

Francia: 147

España: 96

Portugal: 93

Grecia: 84

Alemania: 67

- Los sectores principales son:

Hortofrutícola y cereales: 168

Quesos: 156

Carnes frescas 100

Aceites y grasas 94

Productos a base de carne 77

- 
- IMPORTANCIA SOCIOECONOMICA Y AMBIENTAL
 - SISTEMA EUROPEO:
 - ENTES RECTORES EN EUROPA:
 - COMISIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA
 - FRANCIA: INAO
 - ITALIA: ISMEA
 - ESPAÑA: MAPYA.
 - DEPARTAMENTO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA (Antiguo INDO)
 - CONSEJOS REGULADORES

DEFINICIONES



- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Se requiere de nexos entre el territorio y la tradición. El alimento debe ser producido, transformado o elaborado en un área geográfica delimitada, con un saber y conocimiento reconocido y constatado. Reglamento (CEE) N. 2081/92.



- INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA: Se da un asociación con el terruño por lo menos al nivel de la producción, transformación o elaboración. Caracteriza métodos locales y específicos. (CEE). N. 2082/92



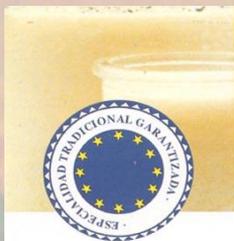
- ETIQUETA ROJA: Se basa en excelentes cualidades organolépticas, se debe reforzar las exigencias técnicas de productos de calidad superior, con el fin de proteger la pequeña agricultura de los sistemas industriales.



- AGRICULTURA ORGÁNICA: producción que satisface las exigencias medioambientales del consumidor, sin uso de agroquímicos.



- LA CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CCP): respeto de unos requisitos técnicos,.. permite ampliar el proceso de calidad, a muchas producciones, generalizando las experiencias de los primeros productores.



- OTRAS: Especialidad Tradicional Garantizada, Precio Justo entre otras.

E. VENTAJAS

- SE PROTEGE LA AGRICULTURA TRADICIONAL.
- EVITA LA BIOPIRATERÍA Y LA EROSIÓN DE PRODUCTOS MESOAMERICANOS
- PROTEGE EL PATRIMONIO GASTRONOMICO.
- FOMENTA EL USO DE TECNOLOGÍAS LIMPIAS QUE MINIMICEN EL IMPACTO AMBIENTAL Y ASEGURAN LA INOCUIDAD.
- PERMITE LA SINERGIA CON SECTORES INDUSTRIAL, AGROTURÍSTICO Y ARTESANAL A TRAVÉS DE UN MODELO AGROSOSTENIBLE DE DESARROLLO RURAL DE LA REGIÓN.

- 
- INSTRUMENTO DE POSICIONAMIENTO COMPETITIVO PARA LA EXPORTACIÓN.
 - GRAN POTENCIALIDAD DE PRODUCTOS DE NUESTRA DIVERSIDAD.
 - EXISTE LEGISLACIÓN
 - PERMITE LA INTEGRACIÓN Y TIENE IMPACTO ECONÓMICO EN TODA LA CADENA

DESVENTAJAS

- NO HAY SUFICIENTE CONOCIMIENTO DEL TEMA
- NO HAY CULTURA PARA VALORAR PRODUCTOS PROPIOS.
- CONFUSIÓN EN LA TERMINOLOGÍA INTERNACIONAL
- TENDENCIA A COPIAR REGLAMENTOS SIN TOMAR EN CUENTA LA REALIDAD NACIONAL.
- TENDENCIA A BUROCRATIZAR SISTEMAS
- SE PUEDE PERDER LA FILOSOFIA DE EQUIDAD

GARANTÍAS PARA EL CONSUMIDOR:

- ORIGEN CONOCIDO
- CERTIFICACIÓN DE UN PROCESO TRADICIONAL DE ELABORACION
- RECONOCIMIENTO DE RASGOS EXTERNOS Y ATRIBUTOS DEL PRODUCTO.
- CONTROL INDEPENDIENTE Y GARANTÍA DE PODERES PUBLICOS
- ETIQUETAJE CON INFORMACION CLARA Y TRANSPARENTE

GARANTÍAS PARA EL PRODUCTOR

- RESCATE DE LA IDENTIDAD CULTURAL A TRAVÉS DE PRESERVAR Y VALORAR:
 - LOS AÑOS DE HISTORIA
 - LA EXPERIENCIA
 - EL PAISAJE
 - TRADICIÓN PROPIAS DEL CULTIVO Y DEL TERRENO.
- MEJOR CONTROL
- VALOR AGREGADO
- MEJOR IMAGEN

HERRAMIENTAS BASICAS:

- **REFORZAR LAS EXIGENCIAS TÉCNICAS**
- **LA TRAZABILIDAD**
- **EL CONTROL EXTERNO**
- **ORGANIZACIÓN DE LOS PRODUCTORES**



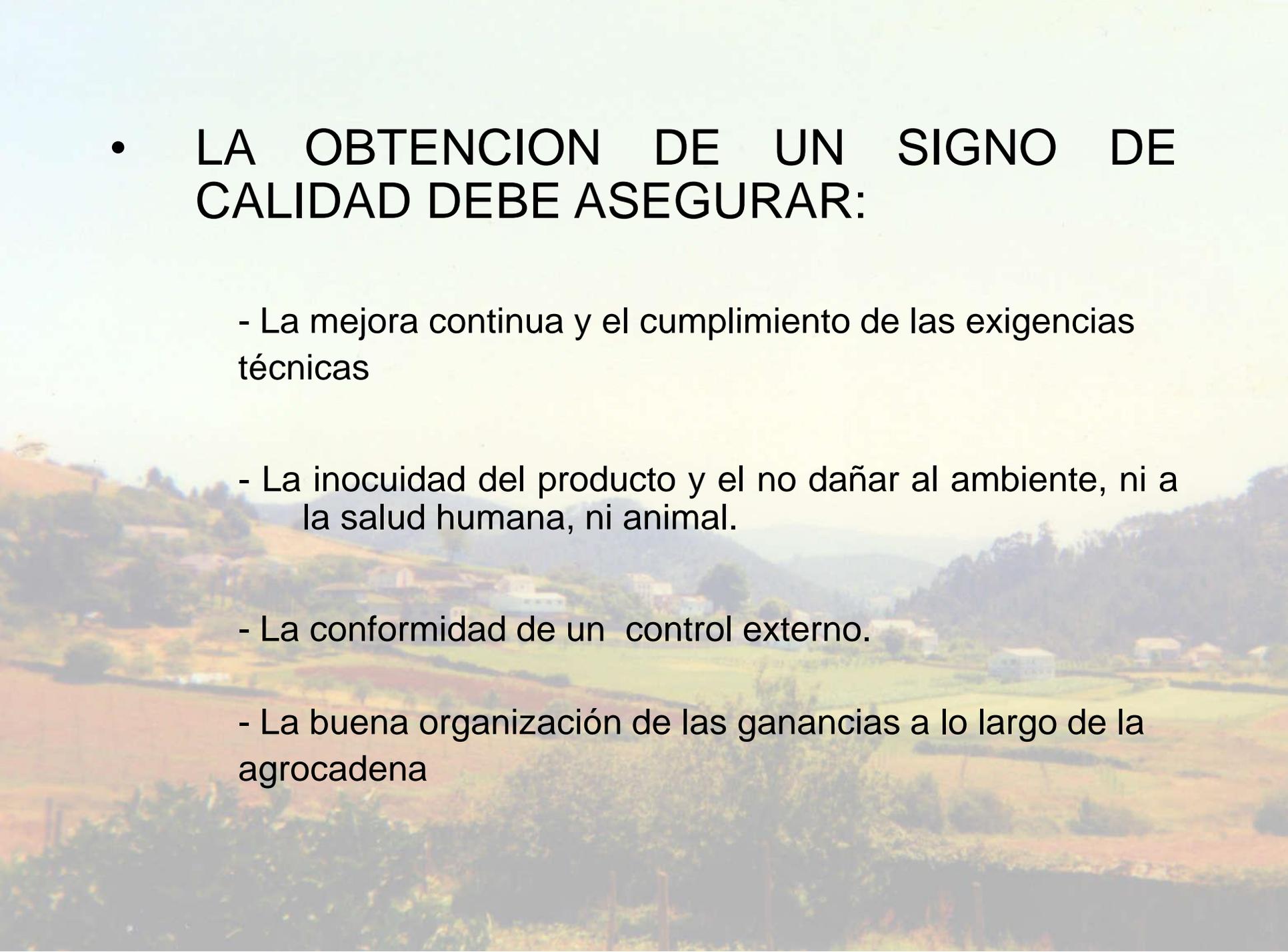
ANALISIS FODA

1 PARTE: Se formarán grupos en los cuales se identificarán:

- A. FORTALEZAS**
- B. OPORTUNIDADES**
- C. DEBILIDADES**
- D. AMENAZAS**

2 PARTE: SE IDENTIFICARÁN LAS EMPRESAS QUE PUEDEN DESARROLLARSE Y:

- SE TRAZARÁ UNA RUTA EN DONDE PARTICIPEN LOS SOCIOS**
- SE PENSARÁ EN LA MEJOR FORMA DE ORGANIZACIÓN**
- SE PRESENTA UNA ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DEL PRODUCTO EN LA ZONA**

- 
- LA OBTENCION DE UN SIGNO DE CALIDAD DEBE ASEGURAR:
 - La mejora continua y el cumplimiento de las exigencias técnicas
 - La inocuidad del producto y el no dañar al ambiente, ni a la salud humana, ni animal.
 - La conformidad de un control externo.
 - La buena organización de las ganancias a lo largo de la agrocadena

ALGUNAS POSIBLES RECETAS:

VAINICAS CON SALSA DE HONGOS:

- 1/2 kg de vainicas
- 2 tazas de crema de hongos preparadas
- 10 hongos ostra enteros
- 2 cdas de mantequilla
- 1 pizca de sal y pimienta



Precalente el horno a 450 F. Marine los hongos en jugo de limón durante 10 o 20 minutos. Corte las puntas de las vainicas y luego corte a la mitad. Ponga a hervir las vainicas en agua con una cucharada de mantequilla y una pizca de sal, hasta que queden bien cocinadas

Saltee los hongos en una cucharada de mantequilla y agregue las vainicas cocinadas y las 2 tazas de crema de hongos. Coloque la mezcla en un recipiente para horno engrasado con mantequilla y tape con papel aluminio. Deje en el horno de 10 a 15 minutos, hasta que este bien caliente.

Sirva.

Nivel de complejidad: fácil

Tiempo de preparación: 30 minutos

Rinde: 8 porciones

TORTAS DE CEBOLLINO Y QUESO:

- 2 huevos
- 50 g jamón
- 20 g de hongos ostra rebanados y marinados en limón durante aproximadamente 10 minutos
- 1 cda. de chile dulce picado fino
- 4 cdas. de queso Turrialba en cuadritos
- sal y pimienta al gusto
- aceite en aerosol



Bata los huevos. Agregue el jamón, los hongos, el chile dulce y el queso. En un sartén de teflón, rocíe con aceite en aerosol y cocine la torta. Cuando empiece a secar, debe darle vuelta. Sirva con tortillas de maíz.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Rinde 1 porción

• **CACEROLA DE POLLO CON ARROZ**

- 1 lata de maíz dulce
- 1 taza de chile dulce
- 2 taza de pollo cocinado en cubos
- 2 tazas de arroz cocinado
- 1 taza de crema de pollo preparada espesa.
- 1 taza de nueces picadas (opcional)
- 4 1/2 oz de hongos picados sin jugo
- 2 tallos de apio picados finamente
- 3/4 de taza de mayonesa
- 1cda. de cebolla picada
- 1 cda. de jugo de limón
- 1/2 cdita. de sal
- 2 tazas de queso para derretir
- En un tazón grande combine los primeros 10 ingredientes, pase luego a un pyrex engrasado. Rocíe encima queso para derretir.
- Hornee destapado a 350.°F (175 °C) entre 30 y 35 minutos o hasta que este burbujeante.
Nivel de complejidad: fácil.
Tiempo de preparación: 45 minutos.
Rinde: 8 porciones.

