



LAS
ESPECIES SILVESTRES
COMESTIBLES
Y SU POTENCIAL ECONÓMICO

en la comarca de
Sierra de Montánchez y Tamuja

TALLERES DE TRABAJO

MONTÁNCHEZ
22 DE FEBRERO
CASA DE LA CULTURA
DE 16:30 A 20:30 H.

ALMOHARÍN
15 DE MARZO
CENTRO CÍVICO
DE 16:30 A 20:30 H.





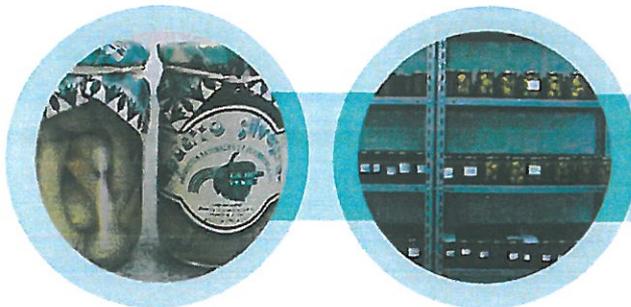
LAS ESPECIES SILVESTRES COMESTIBLES Y SU POTENCIAL ECONÓMICO

en la comarca de
Sierra de Montánchez y Tamuja



DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LAS INSTALACIONES PARA UNA PEQUEÑA FÁBRICA (200 M²), Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN.

1. Zona de recepción de la materia prima.
2. Zona de selección y lavados con mesas y lavaderos.
3. Zona de transformación y envasado con escaldador, autoclave, elementos de seguridad y auxiliares.
4. Zona de Almacén y Expedición.
5. Zona de lavabos y laboratorio.



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DIARIA DE LA FÁBRICA (FABRICACIÓN DE CONSERVAS ARTESANAS).

- Número de cocciones que se pueden realizar en autoclave en un día: 16.
- Número de tarros por cocción: 500.
- Número total de tarros: 8.000.
- Peso neto total Kg: 2400.



CONCLUSIONES APLICABLES AL APROVECHAMIENTO DE LAS ESPECIES

Las especies silvestres en la comarca representan un gran potencial que está infrutilizado.

Muchas de las especies presentan posibilidades para su cultivo.

Hay suficiente volumen de producción para poner en marcha nuevas iniciativas económicas y empresas.

Existe potencial para instalar pequeñas industrias de transformación con criterios de sostenibilidad.

Junto a las especies silvestres comestibles, existen otras de gran calidad como los higos y tomatitos que pueden transformarse y comercializarse de manera conjunta.

El aprovechamiento de estos recursos puede jugar un importante papel en la revitalización de los núcleos rurales y la lucha contra el despoblamiento, potenciando otras actividades como la salud, el turismo o la gastronomía.

LAS PRINCIPALES ESPECIES EN LAS QUE CENTRAMOS EL ESTUDIO Y EL ANÁLISIS DE SU POTENCIAL

ACHICORIA



ROMAZA



ESPÁRRAGO



CARDILLO



AJO PORRO



ACEDERA



ESPECIES COMO EL AJO PORRO O LA ROMAZA POSEEN UN IMPORTANTE POTENCIAL DE CULTIVO



CLAVES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LAS ESPECIES EN INDUSTRIAS DE PEQUEÑAS DIMENSIONES.

Tomando una experiencia real, ponemos en manos de los emprendedores una serie de criterios para ayudarles a diseñar sus propios negocios.

1. Instalación de lavado y selección de materias primas que aseguren efectividad.
2. Instalación de envasado y cerrado.
3. Generador de vapor u otra fuente de energía.
4. Instalaciones específicas para conservas por tratamiento térmico, con la instalación de autoclave para lograr la "esterilización industrial o técnica", dotada de equipos de registros de temperatura y tiempos.

Tomando en cuenta los requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones recogidos en la legislación (locales, materiales, abastecimientos, servicios, limpieza, almacenamiento, condiciones del personal, controles etc.).



Procesos seguidos en la transformación de las especies: recepción de materia prima, selección y limpieza, lavados de la materia prima seleccionada, escaldado, enfriado, segunda selección, troceado del producto, envasado y adición líquido de gobierno, cerrado del envase, esterilización, enfriado, etiquetado.

