

Curso taller: Flores comestibles: cultivo, conservación y degustación

El consumo de flores comestibles se ha incrementado en los últimos años. Las flores comestibles deben ser seguras, nutritivas y poseer características sensoriales de calidad. Estas características permiten que ciertas flores se incluyan en la gastronomía aportando color, fragancia y sabor, siendo utilizadas en alimentos tales como ensaladas, sopas, postres, entradas y bebidas. La producción de flores comestibles debe ser libres de pesticidas, herbicidas y fertilizantes no orgánicos, por lo que constituye una alternativa de cultivo en huertas familiares y/o en producciones comerciales.

Dictado por Docentes e investigadoras de la Facultad de Ciencias Agrarias y del INTA

- Patricia Occhiuto, 26623031, pocchiuto@fca.uncu.edu.ar
- María Teresa Gutierrez, 25883821, mgutierrez@fca.uncu.edu.ar
- Mariela Vanesa Assof, 27402430, assof.mariela@inta.gob.ar
- Alejandra Mariela Diaz Sambueza, 23989068, diaz.alejandra@inta.gob.ar
- María Isabel Quiroga, 22533440, quiroga.mariaisabel@inta.gov.ar

Objetivos

- Difundir información básica sobre el cultivo y la conservación de flores comestibles.
- Degustación de flores.



Contenido

- Introducción a las flores comestibles
- Descripción de las principales especies
- Aspectos básicos del cultivo
- Conservación y poscosecha
- Degustación

Costo: \$5000 y 50% descuento a estudiantes (presentando certificado de estudiante regular).

La forma de pago se realiza a través de una transferencia bancaria a la cuenta:

Asociación Cooperadora de la Facultad de Ciencias Agrarias

N° de Cta. Cte. 5133-20751 – 9

CBU: 15000879-0005133207519-6

BANCO HSBC – Sucursal Luján (513)

Informes y contacto

Patricia Occhiuto: WhatsApp +54 9 261 544-6963

El comprobante de pago se debe enviar al WhatsApp.

Certificación

Se entrega certificado de asistencia