

PRODUCCION DE HIERBAS AROMATICAS

Docente: Ing. Agr. Alvaro Lamas

4 clases

- 1) Cultivos aromáticos: Origen, generalidades, características. Aspectos socioculturales, agronómicos y comerciales. Principales especies producidas en el país.
- 2) Cultivos principales en distintas regiones. Calidad y usos. Importación y exportación. Reconocimiento a campo.
- 3) Cultivos de Orégano y Tomillo: Formas de inicio de la producción. Implante. Ecotipos. Control de malezas, plagas y enfermedades. Labores culturales. Manejo. Necesidades hídricas y edáficas. Cosecha y post cosecha. Deshidratado.
- 4) Cultivos de Salvia, Estragón y Romero. Formas de inicio de la producción. Implante. Ecotipos. Control de malezas, plagas y enfermedades. Labores culturales. Manejo. Necesidades hídricas y edáficas. Cosecha y post cosecha. Deshidratado.
- 5) Cultivos anuales. Mostaza. Eneldo, Coriandro, Perejil y Manzanilla. Siembra, Control de malezas, plagas y enfermedades. Labores culturales. Manejo Necesidades hídricas y edáficas. Cosecha y post cosecha.
- 6) Clase práctica. Obtención de plantines por división de matas y esquejes.
- 7) Dimensionar una producción en escala comercial. Costos, márgenes y comercialización.
- 8) Aceites esenciales. Sistema productivo. Destilación y Conservación.