

Plantas Aromáticas

Ing. Agr. Juan Omar Acita

- 1- Aromáticas con uso culinario
- 2- Aromáticas perfumíferas
- 3- Cultivo en tierra y en macetas
- 4- Propagación
- 5- Cuidados. Fertilización. Sanidad.
- 6- Siembra, cosecha y almacenamiento.

Se complementará la clase con fotos y observación de diferentes ejemplares.

BIBLIOGRAFÍA:

- Escrivá, María Gabriela. Plantas aromáticas. Editorial Albatros.2015.
- Garland Sarah, Gran Libro de las Hierbas y Especies. Editorial Blume.1989.
- Polese, Jean Marie. Cultivo de Plantas aromáticas. Editorial Omega. 2008