



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS  
FACULTAD DE TURISMO Y URBANISMO

## IV Jornada de actualización: “Nuevos desafíos en la producción y puesta en valor de plantas aromáticas y medicinales. Un enfoque interdisciplinario”

10 y 11 de noviembre de 2017



Campus Universitario FTU- UNSL, Barranca Colorada, Villa de Merlo

Dirigido a productores, organismos públicos municipales, provinciales y nacionales, universidades, estudiantes y público en general. Entrada Gratuita

### PROGRAMA y CICLO DE CONFERENCIAS

#### Viernes 10 de noviembre:

- 8:30 hs- Acreditación y bienvenida
- 9:00 hs- Esp Norma Pereyra, Decana de la Facultad de Turismo y Urbanismo, Jorge Ashworth  
INTA Jefe de AER Concarán.
- 9:15 hs- ¿Por qué las plantas producen compuestos volátiles? Dr. Marcelo Luis Wagner (UBA)
- 9:45 hs- Yuyos comestibles y plantas aromáticas entre las malezas. Dr Anibal Prina (UNLPam)
- 10:30 hs- Cooffee Break
- 10:45 hs- Técnicas innovadoras en el uso de aromáticas en la cocina gourmet. Chef Rodrigo Llanes (Hotel Epic- Merlo)
- 11:30 hs- Espacio para feriantes
- 11:45 hs- **Talleres y muestras**
  - ❖ Una visita al laboratorio: Destilación de aceites esenciales utilizando Trampa Clevenger y Destilador casero. Principios activos en plantas medicinales Dra Ariana Posadaz (FTU- UNSL), Farm Laura Albornóz Britos (FTU-UNSL), alumnos de la carrera TUPPA.

- ❖ Reconocimiento de plantas Aromáticas y Medicinales nativas de nuestra región.  
Responsables: Lic Alejandro Suyama (FTU-UNSL), Dra Susana Suarez (UNRC) y Tec Leonel Morandi (FTU-UNSL).
- ❖ Muestras de secadores solares. Biol. Sonia Ocaño (FTU-UNSL), , Ing Ariel Risso (INTA) y alumnos de la carrera TUPPA.
- ❖ 12 hs- Charla *Aplicaciones de Secadores solares en la obtención de materias primas de calidad. Secado de perejil.* Dr. Jorge Daghero (UNRC)
- ❖ 12:30 hs- Charla *Caracterización química de aceites esenciales: la técnica GC-MS y su aplicación en la determinación de adulteraciones comunes.* Farm. Francisco Cecati (UNSL)
- ❖ Armado de huerta urbana gastronómica. Tec Miriam Leal (FTU-UNSL)

- 13:00 hs- Almuerzo

- 14: 00 hs- La esencia de un trabajo en equipo. Experiencias en el estudio integral de especies aromáticas y medicinales. Dra. Ariana Posadaz (FTU-UNSL), Lic Alejandro Suyama (FTU-UNSL), Mgter. Carolina Galli (INTA), Ing. Ariel Risso (INTA), Dra Susana Suarez (UNRC)

- 14:45 hs- Bioinoculantes: El trabajo oculto de los hongos. Dr Sebastián Fracchia (CRILAR-CONICET), Dra Silvana Sede (Darwinion-CONICET)

- 15:30 hs- Coffee Break

- 15:45 hs- Experiencias del cultivo de aromáticas en hidroponia- Sr Gustavo Heredia

-16:15 hs- Espacio para feriantes

- 16:30 hs- **Talleres y muestras**

- ❖ Usos de Bioinoculantes- Dr. Sebastian Fraccia (CRILAR-CONICET)
- ❖ 16:30 hs y 17:30 hs Elaboración de insumos: biopreparados (Ing. Angel Pelaitay INTA)- Ing. Fernando Frank (FTU-UNSL)
- ❖ 16:30 hs y 17 hs –Técnicas de multiplicación por macro propagación - Tec Carlos Cangiano (INTA), Lic. Alejandro Suyama (FTU-UNSL), Tec. Miriam Leal (FTU-UNSL)
- ❖ 16:30 hs y 17:30 hs - Conservación ex sito a través del banco de Germoplasma. Lic. Fernando Gallará (CEPROCOR), Mgter Lidia Reynoso (FTU-UNSL)

- ❖ 17:30 hs-Experiencia educativa con Plantas Aromáticas nativas en una escuela del nivel primario. Escuela Mariano Moreno- Cruz de Caña – San Javier- Córdoba. Docente Ingrid Semprena, Mgter Lidia Reynoso (FTU-UNSL)
- ❖ 17 hs – 18 hs- Recorrido por senderos y visita al campo. Biol. Sonia Ocaño (FTU-UNSL), Tec. Cecilia Genovese (FTU-UNSL), Tec. Leonel Morandi (FTU-UNSL)

**EXPOSICIÓN DE FERIANTES:** Toda la jornada

**Sábado 11 de noviembre:**

- 9:00 hs- Experiencias productivas con peperina- Dra. Marta Ojeda (UNC- FTU)- Lic Sonia Ocaño (FTU-UNSL)

- 10 hs- Situación regional de la producción de aromáticas - Mgter. Daniel Suarez (INTA-FTU) – MSc. Silvana Walter (INTA)

-10: 45 hs- Coofee Break

-11 hs- El cultivo de Cedrón: prácticas agrícolas para su adopción- Tec. Agr. Simón López (INTA)

-11:50hs- Experiencia regional en la producción de lúpulo. Ing Fabián Lerda (Asociación Cerveceros del Norte)

-12:30 hs- Debate- Cierre- Dra Susana Suarez (UNRC), Ing Hemir Miranda Marquez (UNSL)

-13:30 hs- Almuerzo

**Actividad optativa (sábado 11- tarde):**

-15:00 hs. Visita a emprendimiento: Experiencia regional en la producción de lúpulo. Muestra de elaboración y degustación de cervezas artesanales. *Asociación Cerveceros del Norte.*

*Auspician este evento*



Asociación  
Argentina de  
Horticultura



