



# MINIATURAS Y FLORES COMESTIBLES

**SARAY SIURA**

**PROGRAMA DE INVESTIGACION EN HORTALIZAS**

# HORTALIZAS BEBES, MICROVEGETALES Y FLORES COMESTIBLES

- BEBES

Comprende el cultivo de hortalizas cuyo producto cosechado es de muy pequeño tamaño.

## COMO SE OBTIENEN?

- Característica propia de la especie: pepinillo para encurtido, berenjenas miniaturas, tomate cherry, tomate silvestre, sandía, lechuga de cogollo, vainita fillet
- Manejo agronómico
- Manejo de densidad: choclo, zanahoria, lechuga de hoja, rabanito, cebolla
- Momento de cosecha: berenjena, zapallito, brócoli, vainita



# LECHUGA DE COGOLLO O COGOLLO DE TUDELA







# MICROVEGETALES, GREENS

- Cultivo intensivo, ambientes concentrados
- En sistemas protegidos parcial o totalmente
- Requiere mano de obra especializada para manejo de los productos en cultivo, cosecha y procesamiento
- Contienen una mayor concentración de vitaminas y minerales que las hortalizas comunes, que contienen más carbohidratos en su composición, entre 4 a 6 veces mayor concentración general de antioxidantes
- Altos precios
- Demanda local insatisfecha

# MICROVEGETALES

- Plantas comestibles en los primeros estadios de cultivo
- Son considerados como potenciadores de sabores, por concentrar mejor el sabor de la hortaliza común
- Cultivo entre 10 a 20 días, ambientes protegidos, de preferencia en contenedores o bandejas
- Demanda especialmente para mercado gourmet y mercado orgánico

# PRODUCCION ORGANICA EN DISEÑO DIVERSIFICADO



# CULTIVOS DIVERSIFICADOS Y ESPECIALIZADOS





218



# MIX DE VEGETALES MICRO PARA ESALADA





# FLORES COMESTIBLES: HOJAS MODIFICADAS

- Hojas modificadas, de sabor más intenso y delicado
- Consumo al estado fresco y procesado como saborizante de aceites, secado para elaboración de bebidas, mermeladas o cristalizadas.
- Uso gourmet (cebollines, borraja, espilanto), comestible (zapallo, mastuerzo), medicinal (pensamiento)
- **La importancia de las flores comestibles, además de su valor estético tiene que ver con su valor nutricional ya que son una fuente de vitaminas A, B, C, D, E , K, B12, etc.**

# CULTIVO DE FLORES COMESTIBLES

- En España: el principal productor de flores comestibles produce en 1 ha 24,000 flores /día
- El cultivo se justifica sólo en producción orgánica
- La demanda se considera insatisfecha
- Oportunidades de innovación a pequeña escala
- Altos precios
- Alta perecibilidad cuando se comercializan frescos
- Oportunidades de procesamiento a mayor escala

# DATOS CLAVES DEL MANEJO AGRONOMICO

- Debe ser un producto limpio
- Manejo altamente especializado: plantines, siembra en camas altas, ambientes protegidos
- Nutrición especialmente orientada a la producción de flores: abonamiento especialmente dirigido (bioles, micorrizas, fósforo disponible)

# FLORES DE HINOJO



# FLOR DE CEBOLLIN (ALLIUM SPP) Y ESPILANTO (SPILANTHES ACMELLA)



# *CALENDULA OFFICINALIS*



# TROPAEOLUM MAJUS Y MORINGA OLEIFERA



# *VIOLA TRICOLOR* Y *BORRAGO OFFICINALIS*







# CONCLUSIONES

- Miniaturas y flores como alternativas de productos de alto valor comercial local y de exportación
- Nicho de mercado todavía insatisfecho
- En el mercado las iniciativas son de muy pequeña escala y de poca tecnificación o especialización
- Alternativa de cultivo en la ciudad o agricultura urbana
- Alternativa para diversificar el campo de cultivo, especialmente las flores comestibles

# PRODUCCION CONVECCIONAL EN MONOCULTIVO

