



I ER TALLER ETNOBOTÁNICO DE COCINA CON PLANTAS SILVESTRES

PROGRAMA

Domingo 25 de nov.

- Durante el día: Llegada de participantes
- Tarde: Presentación de Estación Biológica Senda Darwin y Taller (Rocío Jaña, Juan Luis Celis y Eduardo Rapoport)

Primer día, Lunes 26 de nov.

- Mañana: Inauguración Taller
Dr. Eduardo Rapoport
Barbara Drausal
- Diversidad, propiedades bromatológicas, valor culinario y potencial comercialización de las especies comestibles. Contenidos: Cuantas especies de plantas comemos por día y anualmente. Cuantas se venden en mercados y cuantas mueven la economía mundial. Cuantas especies comen los animales. Diversidad regional y mundial de plantas alimentarias. Pueblos cazadores-recolectores y pueblos agrícola-ganaderos. El paso del Paleolítico al Neolítico: consecuencias de la invención de la agricultura. El concepto de maleza. Variaciones en la proporción de plantas con hojas, flores, frutos, semillas y raíces comestibles según la región. Malezas comestibles del Cono Sur.
- Tarde: Paseo por los alrededores para el reconocimiento de las especies, recolección y herborización. La confección de un herbario personal se recomienda para recordar el aspecto general de las plantas silvestres comestibles del lugar. Discusión y preguntas, se darán recetas de cocina.

Segundo día, Martes 27 de nov.

- Mañana: La miel como fuente de alimento proveniente de ecosistemas naturales y sus potenciales culinarios:
Prof. Gloria Montenegro
- Diversidad de mieles producidas en Chile, potencial de las mieles nativas y endémicas, valor nutricional de la miel, recetas que incorporan la miel. Cata de mieles.
- Tarde: Cocina y tradiciones mapuches. La experiencia de trabajar y cocinar para otros con plantas silvestres. Conservación de semillas y tradiciones.
Sra. Zunilda Lepín

