

## “¡MAGIA EN LA COCINA!

### CÓMO MANTENER FELICES A TUS FRUTAS Y VERDURAS”

**Tema:** Ciencia en Poscosecha de vegetales

**Contenido:**

En el mundo se desperdicia aproximadamente un tercio de la producción anual de alimentos (FAO, 2019) por lo cual es muy importante desarrollar tecnologías de poscosecha para la conservación de los alimentos y así extender su vida útil.

Pertenece al Laboratorio de Poscosecha del Instituto de Fisiología Vegetal (INFIVE). La actividad que proponemos tiene por objetivo mostrar cuáles son las mejores estrategias para conservar frutas y hortalizas en los hogares, para lograr una mayor vida útil y reducir la producción de residuos a partir de alimentos. Al mismo tiempo, se mostrarán los distintos daños que pueden sufrir las frutas y hortalizas mediante muestras previamente preparadas y se explicará cómo evitarlos.

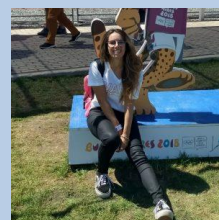
En el taller exploraremos de dónde provienen las frutas y verduras que consumimos, así como también, aspectos relacionados con la poscosecha, y los tipos de daños que afectan a frutas y hortalizas. Haremos experimentos con diferentes frutas y verduras de consumo habitual, por ejemplo: brócoli, frutilla y manzana. A lo largo de toda la actividad, debatiremos sobre la importancia de consumir frutas y verduras para mejorar la calidad de vida y aspectos a tener en cuenta para un consumo saludable.

**Dirigido a:** niños de 5to – 6to grado

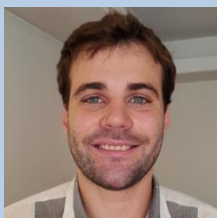
**Docentes a cargo:**



**Dra. Victoria Casajús.**  
Investigador Asistente CONICET



**Lic. Antonella Barriga Lourenco.**  
Becaria Doctoral CONICET



**Lic. Felipe Maniago.**  
Becario Doctoral Agencia I+D



**Lic. Viviana Camejo Carmenate**  
Becario Doctoral CONICET



**Lic. Roberto León García**  
Becario Doctoral CONICET

