



UCAV

www.ucavila.es

FLOR INCLUSIVA: PRODUCCIÓN DE FLORES COMESTIBLES EN CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO EN EL MEDIO RURAL

Autores:

CRISTINA LUCINI BAQUERO, MARÍA DEL MONTE MAÍZ, LIDIA SAN SEGUNDO, TERESA SERRANO.

Grupo de Investigación: Producción Vegetal y Calidad Agroalimentaria
Facultad de Ciencias y Artes. Universidad Católica de Ávila. C/Canteros s/n, 05005 Ávila

¿COMEMOS FLORES?

colores, gustos y formas interesantes

ingredientes en sopas, ensaladas, guarnición, postres y bebidas.

Aportan pocas calorías, fibra, minerales, componentes saludables (antioxidantes)



OBJETIVO



“Desafío Universidad Empresa” Edición 2017

Se propone una **actividad agroalimentaria innovadora** a realizar en un Centro Especial de Empleo, con dos objetivos dentro de la producción de flores comestibles. Presentación del producto final (alimentos de cuarta gama): como producto fresco (vida útil reducida) y como producto liofilizado (mayor durabilidad).

Se redactará un documento de Buena Práctica que servirá para su difusión entre entidades de la economía social. Se presentará en el ámbito asociativo de Plena Inclusión, FEACEM CyL y AEDIS fundamentalmente.

RESULTADOS



- Estudios sobre las propiedades organolépticas y de conservación del producto
- Formación y empleo de trabajadores con discapacidad.
- Experimentación en la elaboración de platos cocinados con base en la flor comestible.
- Creación de empleo

FUNDACIÓN SAN CEBRIÁN

Plena inclusión
Castilla y León

VALORA2
FUNDACIÓN PARA EL EMPLEO