S03 Agricultura en la Provincia de Granada y catas de AOVE

Ficha

Tipo	Seminario
Ciclo	Segundo
Cuatrimestre	Primero
Días	martes
Horario	17:00 a 18:30
Aula	Espacio V Centenario aula 1
Primer día	9 octubre 2018
Último día	8 enero 2019

Responsable

D.ª Vanessa M. Martos Núñez

Profesorado

D.ª María Luisa Lorenzo Tovar
D.ª Laura Valverde

Descriptor de la asignatura

En esta asignatura se realizará una introducción general a la Agricultura de la Provincia de Granada en campo y bajo plástico, también se realizará un estudio de las enfermedades de los cultivos de la Provincia de Granada. Daños en los principales cultivos de interés socioeconómico de la Provincia de Granada causados por agentes bióticos y abióticos. Sintomatología, diagnóstico, tratamiento admitido en Agricultura ecológica y prevención. Patogénesis de las enfermedades infecciosas. Interacciones hospedador-patógeno. Principios de lucha contra las enfermedades de las plantas. Terminaremos con una introducción al análisis sensorial (catas) del Aceite de Oliva Virgen Extra y sus propiedades Nutricionales y de Maridaje.

Programa de la asignatura

1. Introducción al Control de Patologías Vegetales en los cultivos de más interés socioeconómico en la Provincia de Granada
2. Principales efectos en el crecimiento y desarrollo vegetal: Procedimientos de diagnóstico vegetal
3. Fertirrigación y modelos agrícolas. Antecedentes históricos. Métodos de los cultivos hidropónicos. Técnicas para la obtención y control de una solución nutritiva. Clases de sustratos y su utilidad. Ventajas e inconvenientes de los cultivos hidropónicos
4. Cultivo bajo plástico: invernaderos y su control climático. Importancia socioeconómica de los invernaderos en la Provincia de Granada y Almería
5. Control de Plagas y enfermedades en la Vid. Métodos de diágnóstico, control y tratamiento
6. Control de Plagas y enfermedades en árboles frutales. Métodos de diágnóstico, control y tratamiento
7. Control de Plagas y enfermedades en ornamentales I: rosal, tulipán, gladiolo, Jacinto. Métodos de diágnóstico, control y tratamiento
8. Control de Plagas y enfermedades en ornamentales II: lirio, dalia, azucena, geranio, poinsettia y begonia. Métodos de diágnóstico, control y tratamiento
9. Control de Plagas y enfermedades en Olivo. Métodos de diágnóstico, control y tratamiento
10. Propiedades Nutricionales y Saludables del Aceite de Oliva Virgen
11. Bases de la Alimentación Mediterránea. Importancia del Aceite de Oliva Virgen en la gastronomía española. Introducción al Análisis Sensorial
12. Catas dirigidas de Aceites de Oliva Vírgenes procedentes de diferentes variedades de aceituna. Maridaje. Visita a una sala de cata profesional. Se dividirán a los alumnos en dos grupos en la Sala de Cata Multidisciplinar de la Facultad de Farmacia)

Fuente: http://apfa.ugr.es/pages/_cursos/2018-2019/asignaturas/0_granada/03_s03