

S03 Estudio agronómico y catas de productos agrarios

Ficha

Tipo	Seminario
Ciclo	Segundo
Cuatrimestre	Primero
Días	martes
Horario	17:00 a 18:30
Aula	Espacio V Centenario aula 1
Primer día	3 octubre 2017
Último día	16 enero 2018

Coordinadora

D.^a Vanessa M. Martos Núñez

Profesorado

D.^a María Luisa Lorenzo Tovar
D.^a Celia Monteagudo Sánchez
D. Antonio Dionisio Carrillo Díaz

Descriptor de la asignatura

En esta asignatura se estudiará el diagnóstico y detección de las principales enfermedades en cultivos de interés socioeconómico de la Provincia de Granada; asimismo se estudiarán las principales rutas metabólicas de las Plantas para la síntesis de metabolitos secundarios de interés en la industria farmacéutica. La segunda parte de la asignatura se dedicará al estudio gastronómico y aprendizaje del análisis sensorial y Catas de Productos Agroalimentarios de interés en la Provincia de Granada.

Programa de la asignatura

1. Introducción al control de patologías vegetales en los cultivos herbáceos de más interés socioeconómico en Andalucía.
2. Principales síntomas de enfermedad en las plantas: Efectos sobre el crecimiento y desarrollo.
3. Metabolismo secundario en plantas: últimos avances en su utilización en la producción de moléculas de interés biofarmacéutico e industrial.
4. Control de plagas y enfermedades en el olivo.
5. Vista a una almazara de aceite: Amarga y Pica
6. El Aceite de Oliva Virgen: Concepto de calidad y su importancia en una dieta equilibrada
7. Propiedades nutricionales y saludables del Aceite de Oliva Virgen
8. Bases de la Alimentación Mediterránea. Importancia del Aceite de Oliva Virgen en la gastronomía española.
9. Introducción al Análisis Sensorial.
10. Características sensoriales del Aceite de Oliva Virgen.
11. Metodo Panel Test para la valoración organoléptica del Aceite de Oliva Virgen.
12. Catas dirigidas de Aceites de Oliva Vírgenes procedentes de diferentes variedades de aceituna. Maridaje.