

# S13 Agricultura en Granada y cata de aceite y maridaje

## Ficha

Tipo	Taller
Ciclo	Segundo
Duración	Curso completo
Días	jueves
Horario	19:00 a 20:00
Aula	3
Primer día	8 octubre 2020
Último día	29 abril 2021

## Responsable

D.<sup>a</sup> Vanessa M. Martos Núñez

## Profesorado

D. Luis Fernando García del Moral Garrido  
D.<sup>a</sup> María Teresa García del Moral  
D.<sup>a</sup> María Luisa Lorenzo Tovar  
D. José María Ramos Clavero

## Descriptor de la asignatura

En esta asignatura realizaremos una visión histórica de las bases científicas que han posibilitado el desarrollo de la agricultura y la producción de alimentos de origen vegetal desde sus orígenes a la actualidad, destacando los últimos avances y nuevas tecnologías en agricultura, como el uso de *drones*. Analizaremos las principales enfermedades de los cultivos más representativos de la Cuenca Mediterránea. Asimismo, haremos una introducción al análisis sensorial realizando catas de productos agroalimentarios de la provincia: aceite de oliva virgen extra

## Programa de la asignatura

1. La revolución agrícola. Cambio de cazadores/recolectores a agricultores y de nómadas a sedentarios. Causas y consecuencias. Domesticación de plantas y animales.
2. Las grandes civilizaciones agrícolas de Eurasia y África. La aportación de Grecia y Roma al conocimiento científico de la agricultura. Los primeros tratados de agronomía.
3. La agricultura en América. Las grandes civilizaciones mesoamericanas: Incas, Mayas y Aztecas. Intercambio de plantas y animales y consecuencias para el Nuevo y Viejo Mundo.
4. Los conocimientos científicos y la agricultura en la Edad Moderna. Nuevas tecnologías. Biotecnología agrícola. Agrotecnología. Nanotecnología y agricultura del futuro.
5. Alimentación Saludable: Dieta Mediterránea. Estudio de los grupos de alimentos según su nutriente principal: alimentos energéticos, plásticos/estructurales y reguladores. Propuestas para mejorar nuestra alimentación.
6. Gastronomía y Salud. El aceite de oliva guía en la cocina. Crudo o frito. Fabricación y obtención de aceites de oliva virgen extra.
7. Catas dirigidas de aceites de oliva vírgenes procedentes de diferentes variedades de aceituna. Maridaje. (se dividirán a los alumnos en dos grupos en la Sala de Cata Multidisciplinar de la Facultad de Farmacia).
8. Introducción al Control de Patologías Vegetales en los cultivos herbáceos de más interés socioeconómico en Andalucía: diagnóstico, prevención y tratamiento.
9. Principales síntomas de enfermedad en las plantas. Efectos sobre el crecimiento y desarrollo. Enfermedades causadas por hongos, bacterias y virus: diagnóstico, prevención y tratamiento admitido en cultivo ecológico.
10. Control de plagas y enfermedades en el olivar andaluz: patologías vegetales causadas por hongos, bacterias, virus, hierbas adventicias y estreses abióticos. Diagnóstico, prevención y tratamiento.
11. Enfermedades de horticolas I.: Solanáceas: (tomate).
12. Enfermedades de horticolas II: Cucurbitáceas: (melón).
13. Enfermedades de horticolas III: (lechuga).
14. Enfermedades de los cultivos industriales y de regadío I: (caña de azúcar)
15. Enfermedades de los cultivos industriales y de regadío II: (tabaco)
16. Enfermedades de los cultivos forestales I: (álamo)
17. Enfermedades de los cultivos forestales II: (olmo)
18. Reglas generales de lucha contra las enfermedades de las plantas. Aspectos a tener en cuenta en la protección de los cultivos.
19. Toponimia, tradición y agricultura.
20. Las plantas medicinales y sus propiedades curativas. Plantas medicinales que pueden beneficiar la salud.

Fuente: [https://apfa.ugr.es/pages/\\_cursos/2020-2021/asignaturas/0\\_granada/03\\_s13](https://apfa.ugr.es/pages/_cursos/2020-2021/asignaturas/0_granada/03_s13)

21. Ginkgo biloba, el árbol de la Gran vía: qué es, usos y efectos.
22. Aplicación de los drones a la agricultura. Monitorización de los campos de cultivo.
23. Drones y su uso agrario: normativa aeronáutica.
24. Drones: conocimiento general de la aeronave.