S09 Avances en Agricultura, Nutrición y Cata de Productos de Granada

Ficha

Tipo	Seminario
Ciclo	Segundo
Cuatrimestre	Segundo
Días	miércoles
Horario	18:30 a 20:00
Aula	Espacio V Centenario aula 9
Primer día	7 febrero 2024
Último día	15 mayo 2024

Responsable

D.ª María Vanesa Martos Núñez

Profesorado

D. Luis F. García del Moral Garrido
D.ª Mª Luisa Lorenzo Tovar
D.ª Celia Monteagudo Sánchez

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. Analizaremos los principales avances en enfermedades de los cultivos más representativos de la Cuenca Mediterránea, estudiando el diagnóstico, tratamiento y prevención, centrándonos en cultivos de la Provincia de Granada, como el olivo, el pistacho, el almendro y cultivos herbáceos. Asimismo, haremos una introducción al análisis sensorial realizando catas de productos agroalimentarios de la provincia: Aceite de Oliva Virgen Extra, pan, etc. En el Panel de Cata Multidisciplinar de la Universidad de Granada. Por último, daremos algunas pautas de buena nutrición, así como la realización de una adecuada dieta.

Programa de la asignatura

1. Tema 1.-Historia de la agricultura y de sus fundamentos biológicos. La revolución agrícola. Cambio de cazadores/recolectores a agricultores y de nómadas a sedentarios. Causas y consecuencias. Domesticación de plantas y animales. Producción de alimentos y aumento de la población. División del trabajo y desarrollo social.

1. Tema 2.-Las grandes civilizaciones agrícolas de Eurasia y África. El comienzo de la agricultura intensiva en Mesopotamia, Indostán y Egipto y la aparición de las primeras Ciudades-Estado. La aportación de Grecia y Roma al conocimiento científico de la agricultura. Los primeros tratados de agronomía.

1. Tema 3.-La agricultura en América. Las grandes civilizaciones mesoamericanas: Incas, Mayas y Aztecas. Especies de domesticación y técnicas agrícolas en América. Intercambio de plantas y animales y consecuencias para el Nuevo y Viejo Mundo.

1. Tema 4.-La agricultura medieval en Europa y España. La herencia clásica grecolatina. Técnicas agrícolas medievales. La agricultura hispanoárabe. Agrónomos andalusíes. La herencia agrícola hispanomusulmana.

1. Tema 5.-Las plantas medicinales. Metabolitos secundarios que pueden beneficiar la salud.

1. Tema 6.-La agricultura en el siglo XX. Nuevas tecnologías. Biotecnología agrícola. Agricultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente. El impacto de las tecnologías de la información y la comunicación (TICs). Agrotecnología. Nanotecnología y agricultura del futuro. Utilización de drones y satélites.

1. Tema 7.-Avances en 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. Elaboración de un menú saludable, con cualidades nutricionales y preventivas.

1. Tema 8.-Introducción al Análisis Sensorial: Análisis Sensorial y Cata de Aceite de Oliva : Proceso de elaboración, Control del producto, Toma de muestras. Control de Calidad: Análisis de Riesgos e Identificación de Puntos Críticos. Parámetros que definen la Calidad del Aceite de Oliva Virgen. Clasificación de los Aceites de Oliva. Equivocaciones generalizadas. Características Organolépticas y Análisis Sensorial.

Fuente: https://apfa.ugr.es/pages/_cursos/2023-2024/asignaturas/0_granada/03_s09

1. Tema 9.-Mitos en la alimentación, conocimiento de las propiedades nutricionales de los principales grupos de alimentos.

1. Tema 10.-Principales síntomas de enfermedad en las plantas: Efectos sobre el crecimiento y desarrollo: enfermedades causadas por hongos, bacterias y virus: Avances en diagnóstico, prevención y tratamiento admitido en cultivo ecológico en cultivos hortícolas.

1. Tema 11.-Avances en el 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.

1. Tema 12.-Control de Plagas y enfermedades en el almendro: patologías vegetales causadas por hongos, bacterias, virus, hierbas adventicias y estreses abióticos. Diagnóstico, prevención y tratamiento.

Fuente: https://apfa.ugr.es/pages/_cursos/2023-2024/asignaturas/0_granada/03_s09