

60163

OLIVICULTURA

Asignatura		Optativa
Créditos	4.5	3 teóricos + 1.5 prácticos
Carácter		Cuatrimestral. Primer cuatrimestre.
Área de conocimiento:		Producción Vegetal
Breve descripción del contenido		Morfología y Fisiología. Material Vegetal. Multiplicación. Técnicas de cultivo
Profesorado		Dr. José Angel Amorós Ortiz-Villajos

PROGRAMA DE CRÉDITOS TEÓRICOS

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

TEMA 1.- INTRODUCCIÓN:

Definiciones.- Importancia del cultivo del olivo.- Producciones de aceituna, aceites y productos derivados.- Distribución geográfica y áreas de cultivo.- Datos estadísticos (Mundiales. CEE. Nacionales y Regionales).- Economía y problemática de cultivo.- Estructura comercial y mercado del aceite de oliva.

CAPITULO II. EL OLIVO: CARACTERÍSTICAS Y ECOLOGÍA

TEMA 2.- MORFOLOGÍA:

Morfología del olivo.- Clasificación botánica.- Especies del género olea.- Estructura vegetativa.- Sistema radicular.- Peana.- Tronco y Ramas.- Yemas y Hojas.- Flores y Frutos.-

TEMA 3.- FISIOLÓGÍA:

Fisiología del olivo. Ciclo de desarrollo vital.- Ciclo anual vegetativo.- Períodos críticos.- Diferenciación floral.- Infertilidad . Vecería.- Fenología.- Proceso de evolución y maduración de los fruto.- Desprendimiento del fruto.

TEMA 4.- ECOLOGÍA:

Ecología del cultivo.- Exigencias climáticas del olivo.- Temperatura.- Pluviometría. Humedad. Insolación. Vientos. Granizo.- Microclimas: su importancia.- Influencia del suelo.- Comportamiento ante las características mecánicas, físicas y químicas.- Reacción (pH).- Materia orgánica.- El suelo y la calidad de la aceituna. Zonas olivereras españolas.

CAPITULO III. MATERIAL VEGETAL Y MULTIPLICACIÓN DEL OLIVO

TEMA 5.- VARIEDADES:

Variedades de olivo y distribución. Clasificaciones.- Factores morfológicos: Vigor. Hoja.- Fruto. Hueso.- Caracteres agronómicos.- Caracteres industriales y comerciales.- Variedades españolas y extranjeras .

TEMA 6.- MULTIPLICACIÓN:

Multiplicación del olivo. Métodos de multiplicación.- Reproducción por semilla: utilidad. Semilleros.- Multiplicación por estaca: Técnicas de estaquillado.- Clases de estacas.- Multiplicación por estaquillado semi-leñoso.- Nebulización.- Multiplicación por "zuecas".- Regeneración por raíz.- El injerto en Olivicultura.- Viveros. Plantones enraizados.

CAPITULO IV. IMPLANTACIÓN DEL OLIVAR Y TÉCNICAS DE CULTIVO

TEMA 7.- PLANTACIÓN:

Preparación del terreno.- Densidad y marcos de plantación: Factores a considerar. Marcos de plantación en cultivo intensivo.- Superficie foliar y diseño de plantación. Elección y preparación del material vegetativo a implantar.- Época de plantación.- Apertura de hoyos y zanjas.- Técnicas de plantación.- Cuidados posteriores.- Cultivos intercalares.

TEMA 8.- FERTILIZACIÓN:

Aspectos nutricionales específicos del olivo.- Necesidades de elementos nutritivos: Evaluación de las extracciones.- Épocas críticas de necesidades.- Diagnóstico foliar: variaciones estacionales de elementos minerales.- Fertilización mineral.- Fertilización orgánica.- Abono foliar.- Épocas de abonado.- Técnicas de aplicación de fertilizantes.- Normas para establecer un plan de fertilización. Fertirrigación.

TEMA 9.- MANTENIMIENTO DEL SUELO:

Sistemas de mantenimiento del suelo. Laboreo: Ventajas e inconvenientes.- Limitaciones.- Labores anuales.- Labores periódicas.- Medios mecánicos empleados.- Sistemas de "no laboreo": Aplicación y empleo de herbicidas.- Clases de herbicidas a utilizar.- Maquinaria específica para aplicación de herbicidas.- Preparación de suelos. Malherbología. Cubiertas vegetales.

TEMA 10.- RIEGO:

Necesidades hídricas del olivo.- Períodos críticos de máxima exigencias.- Influencia en la producción y en la calidad del aceite.- Importancia del riego en plantaciones intensivas. Épocas de aplicación. El Riego deficitario controlado- Sistemas de riego. Calidad del agua.- Problemas del exceso de agua en el suelo.

TEMA 11.- PODA:

Fisiología de la poda: Equilibrios vegetativos a mantener.- Finalidades y objetivos.- Reacción del olivo a la poda.- Principios fundamentales.- Épocas de poda.- Instrumentos y medios empleados.- Técnicas y ejecución de los cortes.- Clasificación de la poda. Poda de formación. Objetivos.- Equilibrios vegetativos necesarios.- Formas.- Poda de formación en olivos de un pie.- Poda de formación en olivos de varios pies.- Técnicas de ejecución. Poda de fructificación y renovación. Formaciones vegetativas y fructíferas. Renovación de ramas.- Época y periodicidad de la poda de fructificación.- Mecanización de la poda.- Poda de renovación. Afrailado o desmoche.- Poda de regeneración.- Reestructuración vegetativa. Saneamiento de troncos.

TEMA 12.- PROTECCIÓN DEL OLIVAR:

Principales plagas y enfermedades que afectan a la calidad del aceite. Alteraciones fisiológicas o por accidentes climáticos.- Plagas del olivo(Resumen). Enfermedades criptogámicas (Resumen).- Calendario de tratamientos terapéuticos. El cultivo ecológico.

TEMA 13.- RECOLECCIÓN:

Determinación del momento de la recolección. Índice de madurez. Recolección a mano. Sistemas. Ventajas e inconvenientes de los sistemas.- Clasificación de la aceituna recogida.- Recolección mecánica: Vibradores.- Análisis de sus posibilidades de empleo.- Transporte y limpieza de la aceituna.

CAPITULO V. EL CULTIVO DEL OLIVO PARA ACEITUNA DE MESA

TEMA 14.- LA ACEITUNA DE MESA:

Cultivo para Aceituna de Mesa. Aspectos de este cultivo.- Características morfológicas, estéticas y organolépticas del fruto.- Variedades.- Podas específicas.- Riegos y Fertilización. Transporte y manipulación posterior a la recolección.- Preparación de aceitunas verdes.- Calibrado y almacenamiento.- Tratamientos previos.- Proceso de fermentación.- Otras preparaciones en verde.- Preparación de aceitunas negras.- Otros procesos de preparación de aceituna. Almacenamiento y envasado del aceite de oliva.

CAPITULO VI. LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DEL OLIVAR

TEMA 15.- PRODUCCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA.

Descripción del proceso. Descripción y comparación de los distintos sistemas. El aceite como producto final del cultivo del Olivo. Factores agronómicos que influyen en las características del aceite.- Composición del aceite. Almacenamiento de la aceituna: Atroamiento y su problemática.- Influencia del estado de la aceituna en la elaboración y calidad del aceite.

TEMA 16.- LA CALIDAD EN EL ACEITE DE OLIVA.

Criterios de calidad. Propiedades del aceite de oliva. Calidad terapéutica. Calidad comercial. Calidad organoléptica. La cata del aceite de oliva virgen. Fichas de cata. Análisis de datos.

PROGRAMA DE CRÉDITOS PRÁCTICOS

Visitas campo (olivar particular O.C.A. de Almodovar del campo). Problemas en clases. Sesiones de diapositivas.

- 1.-DATOS CLIMATICOS – BALANCE HIDRICO
- 2.-ANALISIS DE AGUA – DISEÑO AGRONOMICO DEL RIEGO.
- 3.-ANALISIS DE SUELO – FERTILIZACION
- 4.-DISEÑO DE PLANTACION – MARCO, VOLUMEN DE COPA, PRODUCCION, MANTENIMIENTO, ETC

BIBLIOGRAFÍA

D.BARRANCO y col. (1997). El Cultivo del Olivo. Ed. Mundiprensa. 605 pgs.
GUERRERO. (1997). Nueva Olivicultura. Ed. Mundiprensa. (5ª Edición). 281 pgs.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Trabajos en clase. Exámenes tipo test y Supuestos Prácticos.