

El cultivo del olivo 7ª ed.



Editorial: Mundiprensa

Autor: DIEGO BARRANCO NAVERO,
RICARDO FERNANDEZ ESCOBAR, LUIS
RALLO ROMERO

Clasificación: Universidad > Agricultura

Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.

Páginas: 1008

ISBN 13: 9788484767145

ISBN 10: 8484767140

Precio sin IVA: \$ 1700.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 1700.00 Mxn

Fecha publicación: 03/03/2017

Sinopsis

El Cultivo del Olivo se ha concebido como un texto de elevado nivel técnico dirigido a personas del sector: agricultores, industriales, técnicos, estudiantes y, en general, a todos aquellos interesados en el cultivo de esta planta milenaria. Por ello se diseñó como una obra colectiva. Se trataba de elaborar un libro permanentemente actualizado, que contara con la participación de expertos con los conocimientos científicos y técnicos precisos en cada uno de sus capítulos que permitieran al lector plantar y cultivar con éxito un olivo y obtener unos productos de calidad a la luz de los conocimientos actuales.

Esta séptima edición aparece 20 años después de la primera. Durante este tiempo El Cultivo del Olivo se ha convertido en un referente del cambio experimentado por la olivicultura en un tiempo de continua renovación. La acogida de las seis anteriores ediciones y la publicación de la versión en inglés de la 5ª edición, algo excepcional en un libro agrícola, son indicadores del interés actual por el olivar y sus productos, de la proyección internacional del cambio experimentado por la olivicultura en España, y de la creciente capacidad del sistema de investigación y desarrollo en nuestro país.

Desde la sexta edición, hace 8 años, se ha producido un continuo aumento de conocimientos, lo que ha dado lugar a la necesidad de reestructurar capítulos y a ampliar el contenido de la mayoría de ellos. También se han incorporado nuevos autores, un cambio relacionado con la renovación generacional. Para los editores, contar con ellos supone una gran satisfacción. Garantizan la continuidad de la actualización de los avances científicos y técnicos en el olivar y sus productos y, por tanto, el futuro. Por ello, queremos agradecer la participación de aquellos que nos han acompañado desde la primera edición y dar la bienvenida a los nuevos, que

han contribuido eficientemente a la actualización del libro. Entre todos ponemos a disposición de olivareros, científicos y técnicos, y del público en general, este tratado concebido, desde la primera edición, para la utilidad y disfrute de sus lectores y estudiosos.

Índice

Capítulo 1: **La olivicultura en el mundo y en España.** 1. Distribución geográfica del olivar. 2. Aceite de oliva. 3. Aceituna de mesa o aderezo. 4. Tendencias de futuro. Capítulo 2: **Botánica y morfología.** 1. Introducción: situación taxonómica. 2. Estructuras vegetativas. 3. Estructuras reproductivas. Capítulo 3: **Variedades y patrones.** 1. Introducción. 2. Características del material vegetal en España. 3. Variedades de otros países. Capítulo 4: **Métodos de multiplicación.** 1. Introducción. 2. Conceptos básicos. 3. Métodos tradicionales de multiplicación vegetativa. 4. Inconvenientes de la multiplicación por enraizamiento de estacas leñosas. 5. Propagación por enraizamiento de estaquillas semileñosas bajo nebulización. 6. Micropropagación. 7. Propagación por semilla. 8. Planta certificada. Capítulo 5: **Fructificación y producción.** 1. Introducción. 2. Fotosíntesis y distribución de asimilados. 3. Los ciclos vegetativo anual y reproductor bienal. 4. Control de la fructificación y de la producción. Capítulo 6: **Maduración.** 1. Introducción. 2. Composición del fruto. 3. Maduración. 4. Cambios fisiológicos y bioquímicos asociados a la maduración. 5. Cambios en la composición y características del aceite durante el proceso de maduración del fruto. Capítulo 7: **Clima.** 1. Introducción. 2. Clima, tiempo y condiciones microclimáticas. 3. Adaptación climática del olivar. 4. Temperatura. 5. Humedad del aire. 6. Precipitación. 7. Viento. 8. Radiación. 9. Demanda evaporativa y déficit hídrico. 10. CO₂. 11. El cambio global. 12. Modelización. 13. Adquisición de información agrometeorológica. Capítulo 8: **Suelo.** 1. Introducción. 2. El perfil y los horizontes de los suelos de ámbito mediterráneo. 3. Aptitud del suelo para el cultivo del olivo. Capítulo 9: **Sistemas de plantación.** 1. Introducción. 2. Diseño de la plantación. 3. Plantaciones de olivar en seto. Capítulo 10: **Sistemas de manejo del suelo.** 1. Introducción. 2. Factores que condicionan el manejo del suelo en olivar. 3. Sistemas de manejo del suelo. 4. Efectos del manejo del suelo sobre el agrosistema. 5. Técnicas complementarias de manejo del suelo. 6. Uso de herbicidas. 7. Comentarios sobre los efectos del manejo del suelo en la productividad y los costes de cultivo. Capítulo 11: **Fertilización.** 1. Introducción. 2. Los elementos esenciales. 3. Determinación de las necesidades nutritivas del olivar. 4. Establecimiento del plan anual de fertilización. 5. Corrección de deficiencias y excesos comunes. 6. Aplicación de fertilizantes. Capítulo 12: **Riego.** 1. Introducción. 2. Las relaciones hídricas del olivo. 3. Necesidades de riego para máxima producción. 4. Programación de los riegos. 5. Interacción del riego con otras prácticas de cultivo. 6. Riego deficitario. Capítulo 13: **Fertirrigación.** 1. Introducción. 2. Ventajas e inconvenientes de la fertirrigación. 3. Movimiento de nutrientes en el bulbo de riego. 4. Calidad del agua de riego. 5. Tipos de abono para fertirrigación. 6. Manejo de la fertirrigación. 7. Programación de la fertirrigación. Capítulo 14: **Poda.** 1. Introducción. 2. Generalidades de la poda del olivo. 3. Poda del olivar en vaso libre. 4. Poda del olivar en seto. 5. Consideraciones finales. Capítulo 15: **Mecanización.** 1. Introducción. 2. Tareas mecanizadas. 3. El tractor en el

olivar. 4. Equipos para el manejo del suelo. 5. Maquinaria para poda y tratamiento de residuos. 6. Maquinaria para abonado al suelo. 7. Aplicación de agroquímicos en pulverización. 8. Mecanización de la recolección. 9. Evaluación de costes. 10. Nuevas tecnologías aplicadas a la mecanización. 11. Seguridad y salud en el uso de la maquinaria. Agradecimientos. Capítulo 16: **Plagas**. 1. Introducción. 2. Mosca del olivo. 3. Prays o polilla del olivo. 4. Cochinillas. (Hemiptera: Coccoidea). 5. Barrenillo del olivo. *Phloeotribus scarabaeoides* Bern. (Coleoptera: Scolytidae). 6. Barrenillo negro del olivo. *Hylesinus toranio* Danthoine (Coleoptera: Scolytidae). 7. Polilla del jazmín o glifodes. *Palpita vitrealis* Rossi (Lepidoptera: Pyralidae). 8. Abichado o euzofera. *Euzophera pinguis* Haw. (Lepidoptera: Pyralidae). 9. Acariosis o sarna. *Aceria oleae* Nalepa (Acarina: Eriophyidae). 10. Algodoncillo del olivo. *Euphyllura olivina* Costa (Hemiptera: Psyllidae). 11. Otiorrinco o escarabajuelo picudo. *Otiorhynchus scribri collis* Gyll. (Coleoptera: Curculionidae). 12. Gusanos blancos ogallina ciega *Melolontha papposa* Ill., *Ceramida cobosi* Beguena (Coleoptera: Scarabaeidae). 13. Arañuelo del olivo. *Liothrips oleae* Costa (Thysanoptera: Phlaeothripidae). 14. Mosquito de la corteza. *Reseliella oleisuga* Targ Toz. (Diptera: Cecidomyiidae). 15. Cigarra. *Cicada barbara* Stal. (Hemiptera: Cicadidae). 16. Taladro amarillo o zeuzera. *Zeuzera pyrina* L. (Lepidoptera, Cossidae). 17. Otiorrinco verde. *Polydrusus xanthopus* (Gyll.) (Coleoptera: Curculionidae). 18. Mosca blanca del olivo. *Aleurolobus olivinus* (Silvestri) (Hemiptera: Aleyrodidae). 19. Mosquito de la aceituna. *Prolasioptera berlesiana* Paoli (Diptera: Cecidomyiidae). 20. Barrillo del olivo. *Agalmatium flavescens* (Olivier) (Hemiptera: Issidae). 21. Vertebrados. 22. Plaguicidas recomendados. Capítulo 17: **Enfermedades**. 1. Introducción. 2. Repilo. 3. Verticilosis. 4. Tuberculosis. 5. Antracnosis. 6. Otras enfermedades producidas por agentes bióticos. 7. Enfermedades y daños causados por agentes abióticos. Capítulo 18: **Elaboración del aceite de oliva virgen**. 1. Introducción. 2. Esquema de proceso. 3. Operaciones previas. 4. Preparación. 5. Separación sólido-líquido. 6. Separación líquido-líquido. 7. Almacenamiento de aceite. 8. Características organolépticas. 9. HACCP. 10. Refinación del aceite de oliva. Capítulo 19: **La calidad del aceite de oliva**. 1. Introducción. 2. Diferentes criterios de calidad. 3. Factores que influyen en la calidad del aceite de oliva. 4. Consideración final. Capítulo 20: **Elaboración de aceitunas de mesa**. 1. Introducción. 2. Elaboración de aceitunas verdes. 3. Elaboración de aceitunas negras naturales. 4. Elaboración de aceitunas negras oxidadas. 5. Otras elaboraciones. Capítulo 21: **Economía del aceite de oliva**. 1. Introducción. 2. La oferta y la demanda de aceite de oliva en España. 3. El nivel de empleo en el cultivo del olivo. 4. Estudio económico del olivar. 5. Agradecimientos.

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649