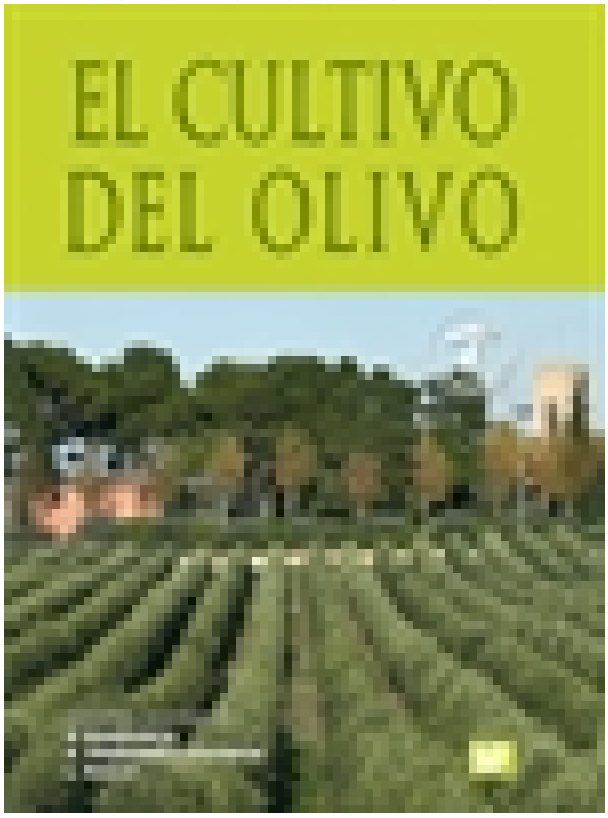
El cultivo del olivo 7ª ed.



Editorial: Mundi-Prensa
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 publicacion: 03/03/2017

Sinopsis

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

Esta séptima edición aparece 20 años después de laprimera. Durante este tiempo El Cultivo del Olivo se ha convertido en unreferente del cambio experimentado por la olivicultura en un tiempo de continuarenovación. La acogida de las seis anteriores ediciones y la publicación de laversión en inglés de la 5ª edición, algo excepcional en un libro agrícola, sonindicadores del interés actual por el olivar y sus productos, de la proyecciónninternacional del cambio experimentado por la olivicultura en España, y de lacreciente capacidad del sistema de investigación y desarrollo en nuestro país.

Desde la sexta edición, hace 8 años, se ha producido uncontinuo aumento de conocimientos, lo que ha dado lugar a la necesidad dereestructurar capítulos y a ampliar el contenido de la mayoría de ellos.También se han incorporado nuevos autores, un cambio relacionado con larenovación generacional. Para los editores, contar con ellos supone una gratasatisfacción. Garantizan la continuidad de la actualización de los avancescientíficos y técnicos en el olivar y sus productos y, por tanto, el futuro.Por ello, queremos agradecer la participación de aquellos que nos hanacompañado desde la primera edición y dar la bienvenida a los nuevos, que hancontribuido eficientemente a la actualización del libro. Entre todos ponemos adisposición de olivareros, científicos y técnicos, y del público en general,este tratado concebido, desde la primera edición, para la utilidad

y disfrutede sus lectores y estudiosos.

Indice

Capítulo1: **La olivicultura en el mundo y en España.** 1. Distribución geográficadel olivar. 2. Aceite de oliva. 3. Aceituna de mesa o aderezo. 4. Tendencias defuturo. Capítulo 2: **Botánica y morfología.** 1. Introducción: situacióntaxonómica. 2. Estructuras vegetativas. 3. Estructuras reproductivas. Capítulo3: **Variedades y patrones.** 1. Introducción. 2. Características delmaterial vegetal en España. 3. Variedades de otros países. Capítulo 4: **Métodosde multiplicación.** 1. Introducción. 2. Conceptos básicos. 3. Métodostradicionales de multiplicación vegetativa. 4. Inconvenientes de lamultiplicación por enraizamiento de estacas leñosas. 5. Propagación porenraizamiento de estaquillas semileñosas bajo nebulización. 6. Micropropagación.7. Propagación por semilla. 8. Planta certificada. Capítulo 5: **Fructificacióny producción.** 1. Introducción. 2. Fotosíntesis y distribución de asimilados.3. Los ciclos vegetativo anual y reproductor bienal. 4. Control de lafructificación y de la producción. Capítulo 6: **Maduración.** 1.Introducción. 2. Composición del fruto. 3. Maduración. 4. Cambios fisiológicosy bioquímicos asociados a la maduración. 5. Cambios en la composición ycaracterísticas del aceite durante el proceso de maduración del fruto. Capítulo7: **Clima.** 1. Introducción. 2. Clima, tiempo y condicionesmicroclimáticas. 3. Adaptación climática del olivar. 4. Temperatura. 5. Humedaddel aire. 6. Precipitación. 7. Viento. 8. Radiación. 9. Demanda evaporativa ydéficit 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 ámbitomediterráneo. 3. Aptitud del suelo para el cultivo del olivo. Capítulo 9: **Sistemasde plantación.** 1. Introducción. 2. Diseño de la plantación. 3. Plantacionesde 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 loscostes de cultivo. Capítulo 11: **Fertilización.** 1. Introducción. 2. Loselementos esenciales. 3. Determinación de las necesidades nutritivas del olivar.4. Establecimiento del plan anual de fertilización. 5. Corrección dedeficiencias y excesos comunes. 6. Aplicación de fertilizantes. Capítulo 12: **Riego.**1. Introducción. 2. Las relaciones hídricas del olivo. 3. Necesidades deriego para máxima producción. 4. Programación de los riegos. 5. Interacción delriego 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. Podadel olivar en seto. 5. Consideraciones finales. Capítulo 15: **Mecanización.** 1.Introducción. 2. Tareas mecanizadas. 3. El tractor en el olivar. 4. Equipospara 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. Nuevastecnologías aplicadas a la mecanización. 11. Seguridad y salud en el uso de

la maquinaria.Agradecimientos. Capítulo 16: **Plagas.** 1. Introducción. 2. Mosca delolivo. 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. *Otiorhynchuscribricollis* Gyll. (Coleoptera: Curculionidae). 12. Gusanos blancos ogallina ciega *Melolontha papposa* III., *Ceramida cobosi* Beguena(Coleoptera: Scarabaeoidae). 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. *Prolasiopteraberlesiana* Paoli (Diptera: Cecidomyiidae). 20. Barrillo del olivo. *Agalmatiumflavescens* (Olivier) (Hemiptera: Issidae). 21. Vertebrados. 22. Plaguicidasrecomendados. Capítulo 17: **Enfermedades.** 1. Introducción. 2. Repilo. 3.Verticilosis. 4. Tuberculosis. 5. Antracnosis. 6. Otras enfermedades producidaspor agentes bióticos. 7. Enfermedades y daños causados por agentes abióticos. Capítulo18: **Elaboración del aceite de oliva virgen.** 1. Introducción. 2. Esquemade proceso. 3. Operaciones previas. 4. Preparación. 5. Separaciónsólido-líquido. 6. Separación líquido-líquido. 7. Almacenamiento de aceite. 8.Características organolépticas. 9. HACCP. 10. Refinación del aceite de oliva. Capítulo19: **La calidad del aceite de oliva.** 1. Introducción. 2. Diferentescriterios de calidad. 3. Factores que influyen en la calidad del aceite deoliva. 4. Consideración final. Capítulo 20: **Elaboración de aceitunas de mesa.**1. Introducción. 2. Elaboración de aceitunas verdes. 3. Elaboración deaceitunas 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. Elnivel de empleo en el cultivo del olivo. 4. Estudio económico del olivar. 5.Agradecimientos.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18
 www.mundiprensa.com