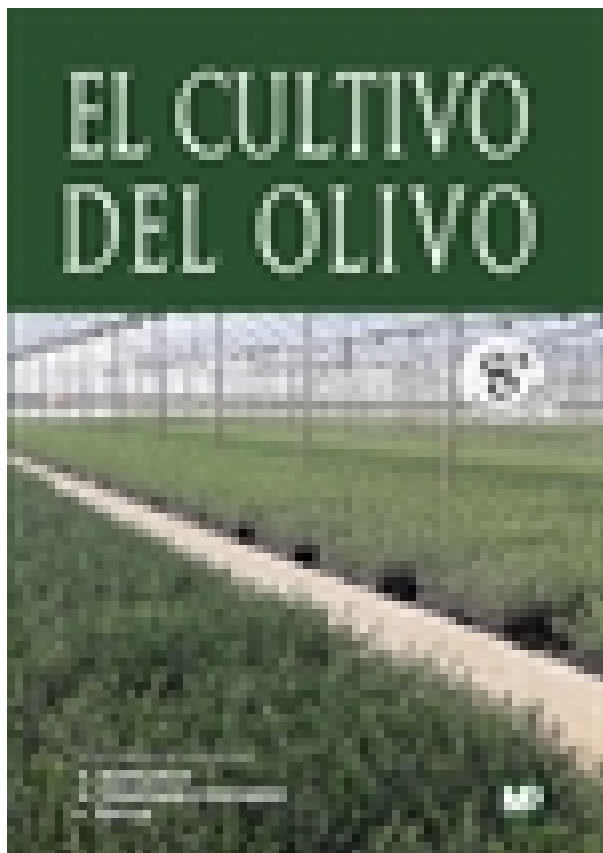


EL CULTIVO DEL OLIVO. 8ª edición



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: 9788419934420

ISBN 10: 8419934429

Precio sin IVA: \$ 1700.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 1700.00 Mxn

Fecha publicacion: 13/05/2025

Sinopsis

El Cultivo del Olivo, 8ª edición, es 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.

Se trata de una obra especialmente diseñada de forma colectiva, cuya primera edición apareció, hace ya 28 años, de la mano de un elenco de autores expertos en los conocimientos científicos y técnicos precisos para cada uno de sus capítulos, que han mantenido el contenido constantemente actualizado y el interés y exigencias del sector.

El objetivo, indiscutiblemente conseguido a lo largo de las sucesivas ediciones, tanto en español como en inglés, ha sido permitir al lector plantar y cultivar con éxito un olivar y obtener unos productos de calidad a la luz de conocimientos siempre actualizados.

En esta octava edición se han incorporado nuevos autores, un cambio relacionado con la renovación generacional, que aportan esta deseada actualización sobre el cambio experimentado por la olivicultura en una época de continua renovación.

Una rigurosa obra que garantiza la continuidad y revisión de los avances científicos y técnicos en el olivar y sus productos y, por tanto, el futuro.

CONTENIDOS:

La olivicultura en el mundo y en España - Botánica y morfología – Variedades y patrones – Métodos de multiplicación – Fructificación y producción – Maduración – El clima y otros factores ambientales – Suelo – Sistemas de plantación – Sistemas de manejo del suelo – Fertilización – Riego – Fertirrigación – Poda – Mecanización – Plagas – Enfermedades – Elaboración del aceite de oliva virgen – La calidad del aceite de oliva – Elaboración de aceitunas de mesa

Índice

Capítulo 1: La olivicultura en el mundo y en España

Capítulo 2: Botánica y morfología

Capítulo 3: Variedades y patrones

Capítulo 4: Métodos de multiplicación

Capítulo 5: Fructificación y producción

Capítulo 6: Maduración

Capítulo 7: El clima y otros factores ambientales

Capítulo 8: Suelo

Capítulo 9: Sistemas de plantación

Capítulo 10: Sistemas de manejo del suelo

Capítulo 11: Fertilización

Capítulo 12: Riego

Capítulo 13: Fertirrigación

Capítulo 14: Poda

Capítulo 15: Mecanización

Capítulo 16: Plagas

Capítulo 17: Enfermedades

Capítulo 18: Elaboración del aceite de oliva virgen

Capítulo 19: La calidad del aceite de oliva

Capítulo 20: Elaboración de aceitunas de mesa

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