

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA¹ OLIVICULTURA

Curso académico: 2024/2025

Identificación y características de la asignatura			
Código ²	501241	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Olivicultura		
Denominación (inglés)	Olive Growing		
Titulaciones ³	GRADO EN INGENIERÍA HORTOFRUTÍCOLA Y JARDINERÍA		
Centro ⁴	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	7º	Carácter	Optativa
Módulo	Tecnología Específica Hortofruticultura y Jardinería		
Materia	Olivicultura		
Profesorado			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Damián Bartolomé Fernández Rodríguez	D 728 Edificio Valle del Jerte	dfernandez@unex.es	http://www.unex.es/Aula virtual
Manuel Martínez Cano	D112 Edificio Alfonso XIII	mmcano@unex.es	Aula virtual
Área de conocimiento	Producción Vegetal		
Departamento	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal		
Profesor/a coordinador/a ⁵ (si hay más de uno)	Manuel Martínez Cano		
Competencias ⁶			
1. Básicas			
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.			
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética			

¹ En los casos de planes conjuntos, coordinados, intercentros, pceos, etc., debe recogerse la información de todos los títulos y todos los centros en una única ficha.

² Si hay más de un código para la misma asignatura, ponerlos todos.

³ Si la asignatura se imparte en más de una titulación, consignarlas todas, incluidos los PCEOs.

⁴ Si la asignatura se imparte en más de un centro, incluirlos todos

⁵ En el caso de asignaturas intercentro, debe rellenarse el nombre del responsable intercentro de cada asignatura

⁶ Deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
 5. CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

2. Generales

CG8 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
 CG10 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
 CG11 - Capacidad para desarrollar actividades en el ámbito de su especialidad, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

3. Transversales

CT1 - Dominio de las TIC.

4. Específicas

CETE1: Tecnología de la Producción Hortofrutícola. Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de calidad de productos hortofrutícolas. Comercialización
 CETE3: Ingeniería de las áreas verdes, espacios deportivos y explotaciones hortofrutícolas. Obra civil, instalaciones e infraestructuras de las zonas verdes y áreas protegidas. Electrificación. Riegos y drenajes. Maquinaria para hortofruticultura y jardinería.

Contenidos⁶

Breve descripción del contenido*

En esta materia se verá la situación actual del cultivo a nivel, mundial, europeo, español y regional, además se estudiarán los factores que influyen en la producción del cultivo, como son el suelo, el clima, el material vegetal y las diferentes técnicas de cultivo del olivar, así como las técnicas de propagación y el destino de la producción.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS

 <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Temario de la asignatura

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

Denominación del tema 1: INTRODUCCIÓN:

Contenidos del tema 1: Historia y evolución del cultivo. Importancia del cultivo del olivo. Distribución geográfica y áreas de cultivo. Principales países productores. Zona olivarera española y regional.

Competencias que desarrolla: CB2, CB3, CB4, CG8, CG10, CETE1, CETE3
Resultados de aprendizaje: RA1, RA2

CAPITULO II. EL OLIVO: MORFOLOGÍA, FISIOLOGÍA, ECOLOGÍA Y MULTIPLICACIÓN DEL OLIVO

Denominación del tema 2: MORFOLOGÍA

Contenido del tema 2: Morfología del olivo. Clasificación botánica. Especies del género olea. Estructura vegetativa. Organografía. Sistema radicular. Sistema aéreo. Flores y Frutos.

Descripción de las actividades prácticas del tema 2. Contenido de la práctica 1 Organografía: Se trata de reconocer todos los órganos vegetativos y fructíferos del olivo. (campo)

Denominación del tema 3: FISIOLOGÍA

Contenido del tema 3: Fisiología del olivo. Ciclo de desarrollo vital.- Ciclo vegetativo y reproductivo.- Períodos críticos.- Diferenciación floral.- Vecería.- Fenología.- Proceso de evolución y maduración de los frutos.- Desprendimiento del fruto.

Denominación del tema 4: ECOLOGÍA

Contenido del tema 4: Ecología del cultivo. Exigencias climáticas del olivo. Temperatura. Pluviometría. Humedad. Insolación. Vientos. Granizo. Influencia del suelo.

Denominación del tema 5: MULTIPLICACIÓN

Contenido del tema 5: 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. Regeneración por raíz. - El injerto en Olivicultura.

Descripción de las actividades prácticas del tema 5. Contenido de la práctica 2 Injerto: Se realizan los tipos de injertos más utilizados en la multiplicación del olivo. (Seminario y campo)

Competencias que desarrolla: CB2, CB3, CB4, CB5, CG8, CG10, CG11, CT1, CETE1, CETE3

Resultados de aprendizaje: RA1, RA2, RA3, RA4

CAPITULO III. MATERIAL VEGETAL: VARIEDADES Y PATRONES

Denominación del tema 6: VARIEDADES Y PATRONES

Contenido del tema 6: Variedades de olivo y su distribución. Clasificaciones. Factores morfológicos: Vigor. Hoja. Fruto. Hueso. Caracteres agronómicos. Caracteres industriales y comerciales. Variedades españolas y extranjeras. Uso de patrones. Principales variedades utilizadas como patrones en olivicultura. Tendencias futuras.

Competencias que desarrolla: CB2, CB3, CB4, CG10, CETE1
Resultados de aprendizaje: RA1, RA3

CAPITULO IV. PLANTACIÓN Y TÉCNICAS DE CULTIVO

Denominación del tema 7: PLANTACIÓN

Contenido del tema 7: Preparación del terreno. Densidad y marcos de plantación: Factores a considerar. Marcos de plantación en cultivo intensivo. Superficie foliar y diseño de plantación. Elección del material vegetativo a plantar. Diseño de plantación. Época de plantación. Apertura de hoyos y zanjás. Técnicas de plantación. Cuidados posteriores a la plantación.

Descripción de las actividades prácticas del tema 7. Contenido de la práctica 3 Diseño de Plantación: Deberán los alumnos entregar y diseñar una plantación, con la elección del material vegetal más adecuado para la zona donde se ubique, así como los marcos de plantación y las técnicas de cultivo a emplear.

Denominación del tema 8: FERTILIZACIÓN

Contenido del tema 8: Necesidades de elementos nutritivos: Evaluación de las extracciones. 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.

Descripción de las actividades prácticas del tema 8. Contenido de la práctica 4 Cálculo de la Fertilización: Consiste en calcular las necesidades nutritivas de una explotación típica, partiendo de unos datos procedentes de análisis de suelo y foliares.

Denominación del tema 9: MANTENIMIENTO DEL SUELO:

Contenido del tema 9: Sistemas de mantenimiento del suelo. Laboreo: Ventajas e inconvenientes. 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.

Denominación del tema 10: RIEGO

Contenido del tema 10: 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.

Descripción de las actividades prácticas del tema 10. Contenido de la práctica 5 Cálculo del riego: Partiendo de unos datos de suelo y clima, se persigue calcular las necesidades hídricas de una plantación y ver cuáles son los momentos críticos en el ciclo del olivo.

Denominación del tema 11: PODA:

Contenido del tema 11: Fisiología de la poda. Finalidades y objetivos. 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. Técnicas de ejecución. Poda de producción y renovación. Formaciones vegetativas y fructíferas. Renovación de ramas. Época y periodicidad de la poda de producción. Mecanización de la poda. Poda de renovación. Poda de regeneración. Reestructuración del olivar.

Descripción de las actividades prácticas del tema 11. Contenido de la práctica 6 Poda: Explicación y realización de los diferentes tipos de poda que se aplican al olivo, dependiendo de los factores que les afecta y los objetivos a conseguir. (Seminario y campo)

Denominación del tema 12: PROTECCIÓN DEL OLIVAR

Contenido del tema 12: Principales plagas y enfermedades. Alteraciones fisiológicas o por accidentes climáticos. El cultivo ecológico. Técnicas de manejo de producción integrada.

Descripción de las actividades prácticas del tema 12. Contenido de la práctica 7 Plagas y enfermedades: En esta práctica se pretende identificar plagas y enfermedades del olivo y buscar la solución más adecuada para su control. (Seminario y campo)

Denominación del tema 13: RECOLECCIÓN

Contenido del tema 13: 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.

Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG8, CG10, CG11, CT1, CETE1, CETE3

Resultados de aprendizaje: RA1, RA2, RA3, RA4

Denominación del tema 14: NUEVAS TÉCNICAS EN OLIVICULTURA

Contenido del tema 14: Nuevos sistemas de plantación en olivar. Interés varietal. Novedades tecnológicas en el manejo del olivar. Prácticas sostenibles. Aplicaciones prácticas.

Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CG8, CETE1

Resultados de aprendizaje: RA1, RA2, RA3, RA4

CAPITULO V. LA PRODUCCIÓN DEL OLIVO

Denominación del tema 15: PRODUCCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA.

Contenido del tema 15: Descripción del proceso de extracción. Descripción y comparación de los distintos sistemas. Factores que influyen en las características del aceite. - Composición del aceite. Envasado y etiquetado del aceite de oliva.

Descripción de las actividades prácticas del tema 15. Contenido de la práctica visita: Ver in situ los métodos de recolección y los procesos de extracción del aceite. (campo, seminario)

Denominación del tema 16: LA ACEITUNA DE MESA:

Contenido del tema 16: Cultivo para Aceituna de Mesa. Características morfológicas, estéticas y organolépticas del fruto. 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.

Competencias que desarrolla: CB2, CB3, CB4, CG8, CG10, CETE1, CETE3
 Resultados de aprendizaje: RA1, RA3, RA4

Actividades formativas⁷

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	6,4	2					0,4	4
2	10,6	2					0,6	6
3	6,4	2					0,4	4
4	5,4	1					0,4	4
5	12,4	2		3		2	0,4	6
6	8,6	2					0,6	6
7	12,6	2				4	0,6	6
8	8,6	2					0,6	6
9	3,2	1					0,2	2
10	11,4	2				3	0,4	6
11	14,4	2		4		2	0,4	6
12	13,4	2		4		2	0,4	6
13	5,4	1					0,4	4
14	6,4	2					0,4	4
15	17,4	2		4		2	0,9	8,5
16	6,4	2					0,4	4
Evaluación⁸	1	1						
TOTAL	150	30	0	15	0	15	7,5	82,5

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes⁶

METODOLOGÍA DOCENTES

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos.
2. Desarrollo de problemas.
3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo.
4. Casos prácticos.
5. Desarrollo y presentación de seminarios
6. Uso del aula virtual.
7. Visitas
8. Estudio de la materia.
9. Búsqueda y manejo de bibliografía científica.
10. Realización de exámenes.

⁷ Esta tabla debe coincidir exactamente con lo establecido en la ficha 12c de la asignatura.

⁸ Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

Resultados de aprendizaje⁶

- RA1- Conocer la situación actual del cultivo del olivo
- RA2- Conocer e interpretar la idoneidad del medio para su cultivo
- RA3- Elegir correctamente el material vegetal a emplear en cada situación
- RA4- Conocer y aplicar las técnicas de cultivo del olivo.

Sistemas de evaluación⁶

El estudiante podrá elegir el tipo de evaluación a la que quiere optar, entre las dos que se detallan a continuación, Evaluación Continua o Evaluación Global.

En caso de optar por la Evaluación Global, el alumno lo comunicará al profesor, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura, a través de un espacio específico creado en el Campus Virtual de la asignatura. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de Evaluación Continua.

Evaluación continua:

1.-Evaluación Final de Conocimientos: 80%

- a) El examen final será escrito y tendrá un valor de hasta 8 puntos.
- b) Las preguntas podrán ser de los siguientes tipos:
 1. preguntas cortas
 2. preguntas tipo test
 3. problemas

c) Las preguntas contestadas correctamente sumarán 1 punto y las contestadas incorrectamente restarán 0,5 puntos.

d) Los contenidos de las prácticas formaran parte de la materia del examen.

2.-Tareas e informes de prácticas: 10%

La entrega de las tareas encomendadas y la exposición de un tema por parte del alumno tendrán un valor de hasta 1 punto.

3.-Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales: 10%.

Evaluación global:

Será una prueba individual que puede adoptar diferentes formas (desarrollo o respuesta larga, respuesta corta, tipo test, ejercicios, casos prácticos, problemas, etc.) o ser una combinación de éstas, sobre todos los contenidos de la asignatura (teóricos y prácticos). Contribuirá a la nota un 100 %

Bibliografía (básica y complementaria)

- ARREDONDO ROMERO, M. *Un cultivo ecológico del olivo*. Las Gabias (Granada): Adhara, DL 2000. Biblioteca UJI.
- BARASOMA MATA, J. ET AL. 1999 *Rendimientos y costes de mecanización en la recolección de aceituna*. Dirección General de Investigación Agraria. Servicio de

Publicaciones y Divulgación. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.

- BARRANCO, D.; FERNÁNDEZ ESCOBAR, R., RALLO, L., 2001. *El cultivo del Olivo*. Ed. Mundi-Prensa y Junta de Andalucía. 4ª Edición. Madrid, 727 p.
- BARRANCO, D.; RALLO, L., 1984. *Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía*. Ed. Ministerio de Agricultura-Junta de Andalucía, Madrid, 388 p.
- BOSKOU, D. *Química y tecnología del aceite de oliva*. 1998. Mundi-Prensa Libros.
- CABALLERO, J.M., 1981. *Multiplificación del olivo por estaquillado semileñoso bajo nebulización*. Comunicaciones INIA. Ser. Prod. Veg., 31. 39 p.
- CIVANTOS LOPEZ-VILLALTA, L. 1999. *Obtención del Aceite de Oliva Virgen*. 2ª Edición. Editorial Agrícola Española. S.A. Madrid.
- DE ANDRÉS, F. 2001. *Enfermedades y plagas del olivo*. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén, España.
- FERNÁNDEZ ESCOBAR, R., 1979. *Factores que afectan a la polinización y cuajado de frutos en olivo (Olea europea L.)* Ed. Fundación Juan March, Madrid. 42 p.
- GUERRERO GARCÍA, A. *Nueva Olivicultura*. Mundi-Prensa. Madrid.
- PASTOR MUÑOZ-COBO ET AL. 1998. *Diseño y manejo de plantaciones de olivar*. Dirección General de Investigación y Formación Agraria. Servicio de Publicaciones y Divulgación. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.
- PASTOR MUÑOZ-COBO ET AL. 1997. *La erosión en el olivar: Cultivo con cubierta vegetal*. 2ª ed Dirección General de Investigación y Formación Agraria. Servicio de Publicaciones y Divulgación. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.
- PASTOR, M., CATROY, J., HUMANES, Mª D. 1996. *Criterios para la elección de sistemas de cultivo en olivar*. Dirección General de Investigación y Formación Agraria. Servicio de Publicaciones y Divulgación. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.
- RIUS GARCÍA XAVIER Y LACARTE PEÑA JOSÉ MANUEL. 2010. *La revolución del Olivar. El cultivo en seto*. COMGRAFIC, S.A. Barcelona.
- DEL MORAL DE LA VEGA, J., DEL MORAL MARTÍNEZ, J. 2018. Sanidad del cultivo del olivo. Artrópodos fitoparásitos y microorganismos, patógenos y asociados al olivo. PHYTOMA-España.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Revistas y Publicaciones periódicas:

Vida rural

ITEA

Olivae

Agricultura

Fruticultura Profesional

Material multimedia:

Triana 2001: Olivo. (Programa informático para la producción integrada).CD-ROM. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. Biblioteca UJI.

Smith, M. (1993). CROPWAT. Programa de ordenador para planificar y manejar el riego. Estudios FAO: Riegos y drenaje. Nº 46, Roma.

Campos de prácticas de la Escuela