

CENS ULLUM

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL

GUIA DE ESTUDIO N°5: Olivicultura.

PROFESORA: Ortiz María Eugenia

CURSO: 3º AÑO

EDUCACION DE ADULTOS

EDUCACION SECUNDARIA

TURNO: Noche

CICLO LECTIVO: 2020



CONTENIDOS: Olivicultura.

ACTIVIDAD N° 1: Leer el siguiente texto.

Olivicultura en Argentina

La Argentina es el décimo productor mundial de aceitunas en conserva y el undécimo productor mundial de aceites de oliva, ocupando el primer lugar en el continente americano y el quinto en la escala mundial de exportadores del oro líquido. La producción nacional representa casi el 5% del total mundial.

El olivo se cultiva en el país entre los 25° y 40° latitud sur. El olivo se considera un cultivo poco exigente en suelos para su desarrollo. Se desarrolla bien tanto en suelos calcáreos como en silíceos, pero requiere suelos profundos y bien drenados. El cultivo se desarrolla en clima templado cálido, con inviernos cercanos a cero grado. Los climas secos lo favorecen por la menor incidencia de enfermedades criptogámicas.

La época de la cosecha se inicia hacia fines del mes de Enero en la provincia de Córdoba y se prolonga hasta mediados del mes de Mayo, comenzando con las variedades de conserva y siguiendo por las aceiteras. En el sur de la Provincia de Buenos Aires, la cosecha se extiende hasta fines de Junio.

La superficie implantada ronda las 110.000 hectáreas y las principales provincias

productoras son, en orden de superficie plantada, Catamarca, La Rioja, Mendoza, San Juan, Córdoba y Buenos Aires.

San Juan: La olivicultura en la provincia es una actividad económica de destacada importancia y tradición. El 60% de las plantaciones corresponden a cultivos menores a los 10 años de edad relacionados con los nuevos emprendimientos diferidos, y el resto corresponde a olivares tradicionales de más de 25 años de antigüedad.

Posee un 60% de variedades aceiteras como Arbequina, Picual, Frantoio y Empeltre, 22% de aceitunas de mesa de la variedad Changlot Real y 19% de variedades de doble propósito como Arauco y Manzanilla.

Variedades.

Existen numerosas variedades locales y muy antiguas que se han sido trasladadas a distintos ámbitos geográficos. Pueden clasificarse en tres grupos: variedades de mesa, variedades para aceite y doble propósitos.

Entre las principales **variedades de mesa** destacan:

Manzanilla Sevilla. Distribuida en todo el mundo; muy productiva; buena relación pulpa / hueso y sin adherencia.

Gordal Sevillana. De frutos muy grandes y de pobre calidad.

Barnea: Variedad nueva, desarrollada en la frontera entre el desierto de Sinaí e Israel, se utiliza como aceituna de mesa

Las **variedades de aceite** más empleadas son:

Picual. Extraordinaria por su rendimiento graso, su rápida entrada en producción y su fácil mecanización durante la recolección; aceite muy estable; planta muy susceptible a Verticillium.

Arbequina. Muy buen rendimiento graso y muy buena calidad de aceite; presenta el inconveniente de los frutos muy pequeños y ramos que transmiten muy mal la vibración durante la recolección; porte arbustivo que permite mayores densidades de plantación.

Hojiblanca. Variedad de doble aptitud, aunque mediocre en los dos casos; como variedad de mesa se conoce con el nombre de perlas del Guadalquivir; alta tolerancia

a suelos calizos; fruto de tamaño aceptable.

Picudo. Variedad que vegeta muy bien y produce un aceite de excelente calidad, pero es muy sensible al “Repilo”. Presenta un fruto grande que termina en un pezón que le hace merecedor de su nombre, y que se dispone de forma asimétrica. También se caracteriza por la aparición de hojas bífidas u hojas dobles, aunque de forma general son ovaladas y de gran tamaño.

Cornicabra o cornezuelo. Del fruto, muy alargado y asimétrico, se obtiene un elevado rendimiento graso con muy buena calidad de aceite, pero tiene muy mal comportamiento frente a las principales plagas y enfermedades.

Entre las **variedades doble propósito** podemos mencionar:

Arauco: También conocida como aceituna criolla, es una variedad de doble propósito.

Manzanilla: Cultivada principalmente en Sevilla, está muy difundida en la provincia de Córdoba.

Changlot Real. Variedad de Valencia, España. De vigor medio y alta productividad. Típica variedad de doble propósito.

ALTERNANCIA O VECERÍA.

El olivo es una especie extremadamente alternante: una abundante cosecha precede a otra con escasa floración, debido a la inhibición de la inducción floral de la cual es responsable la semilla en desarrollo. Esta última emite giberelinas que hacen que las yemas se queden en estado latente o que broten como vegetativas.

ACTIVIDAD Nº 2: Responder las siguientes preguntas.

a-¿Qué importancia tiene la Olivicultura en Argentina?

b-¿Qué requerimientos de suelos necesita el olivo?

c-¿Qué requerimientos climáticos necesita el olivo?

d-¿En qué provincias se desarrolla principalmente?

e-¿Cuál es el destino de la producción en la provincia de San Juan y cuales son las principales variedades?

ACTIVIDAD N° 3: Las variedades de aceitunas se clasifican en tres: variedades de mesa, variedades para aceite y doble propósito. Complete el siguiente cuadro indicando las variedades correspondientes a cada clasificación.

Variedades de mesa	Variedades de aceite	Variedades doble propósito

ACTIVIDAD N° 4: Responda verdadero (V) o falso (F).

-La vecería es una característica del olivo y se refiere a que la planta un año tiene una producción abundante de aceituna y al año siguiente disminuye la producción.....

-San Juan posee un 60% de variedades de mesa como Arbequina, Picual, Frantoio y Empeltre.....

-San Juna posee 22% de variedades aceiteras como la variedad Chagnolot Real.....

-San Juan posee un 19% de variedades de doble propósito como Arauco y Manzanilla.....

-Las variedades doble propósito se refiere a que pueden ser destinadas tanto para la producción de aceite como para aceituna de mesa.....

DIRECTORA: Prof. Valeria Gil