

GUIA PEDAGOGICA N°7- NIVEL TECNICO SECUNDARIO

ESCUELA AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO

DOCENTES: HERRERA JUAN – RIVEROS AMÉRICO

CURSO: 5to

DIVISION: 1ra

TURNO: MAÑANA

ESPACIO CURRICULAR: CULTIVOS INDUSTRIALES

TITULO DE LA PROPUESTA: VARIEDADES OLIVÍCOLAS MAS IMPORTANTE EN NUESTRO PAIS

ACTIVIDADES:

1. LEA DETENIDAMENTE EL DOCUMENTO INFORMATIVO Y DESCRIPTIVO DE LAS VARIEDADES A CONSIDERAR

2. REALICE UN CUADRO COMPARATIVO QUE CONTENGA nombre, propósito, planta, hoja, frutos, maduración, rendimiento. (los más sintetizado posible, que le permita una rápida identificación).

MANZANILLA ESPAÑOLA

Origen: España es su país de origen donde se cultiva 80.000 ha, fueron identificadas 18 denominaciones, pero la más común y a la vez correcta es “Manzanilla” o “Manzanilla de Sevilla”. En Estados Unidos se la conoce como “Manzanillo”.

Clones: En la Argentina se conocen dos clones “Manzanilla de Carmina” y “Manzanilla Dos Hermanas”, pero con características distinta a la de Sevilla. La que se asemeja bastante es la difundida con el nombre de “Manzanilla Real o Fina”.

Destino: Es la mejor variedad para la preparación de aceituna en conservas, por eso su cultivo se ha extendido por todas las zonas olivícolas del mundo.

Árbol: El árbol es de mediano vigor, la copa es globosa y poco densa, no tolera las podas severas. Su crecimiento es limitado cuando hay exceso de agua en el suelo porque es sensible a la asfixia radicular.

Es precoz para entrar en producción. No tolera los fríos invernales como las heladas de primavera.

Floración: Comienza a florecer en San Juan a principio de octubre, el final se produce a los 15 días. Florece abundantemente a lo largo de la rama, pero nunca en la parte terminal. La flor presenta el 60 por ciento de aborto ovárico. Si bien se la considera auto compatible mejora el cuaje con polinizadoras (Sevillana Gordal).

Hojas: Son alargadas y delgadas. Espaciadas de color verde suave y blanquecino en el reverso.

Fruto: Es esférico a ovoidal. Es de tamaño mediano (4 gramos). Se han observado en plantas traídas de Estados Unidos y de España que los frutos tienen mayor peso (promedio 6 gramos).

Cosecha: Se cosecha para mesa en el mes de marzo, con una piel fina de color verde brillante. Es temprana para completar madurez (20 de mayo), con frutos que se desprenden con dificultad. El carozo, muy bien centrado al medio, que facilita el descarozado. La calida de la pulpa sobresale del resto de las utilizadas para conserva, con una relación elevada del 85-88 por ciento con respecto al total.

Rendimiento: El rendimiento en aceite es del 15-17 por ciento con un producto final considerado aceptable.

Sanidad: Es muy sensible la “Tuberculosis de olivo” y “ Verticilosis”.

SEVILLANA GORDAL

Origen: Es originaria de Andalucía, España, país donde se cultivan 40.000 ha, la denominación “Gordal” hace referencia al tamaño del fruto.

Destino: Después de la manzanilla es la variedad mas importante para conserva. *Sinonimia:* Prácticamente no tiene sinonimias y solo en algunas zonas se la ubica como “Sevillano” o “Gordal”. Los frutos de las plantas que se encuentra en la Argentina responden a las características de origen. Variedad que se utiliza como aceituna de mesa, es apreciada mas por su tamaño que por su calidad.

Planta: El árbol es de mediano a gran vigor con ramas primarias verticales, con poca vegetación formando copas ralas, por esa razón no responde bien a podas severas. Es unos de los cultivares que mas tardan en entrar en producción.

Floración: Es resistente al frío con elevada necesidad de frío invernal para florecer. Su producción es escasa a los años siguientes a inviernos templados. Florece temprano (principio de octubre).

Coincide perfectamente con la Manzanilla. Se utiliza para polinizarse entre ambas. Es autoestéril. Presenta un elevado aborto ovárico (80 por ciento).

Hojas: Son grandes, alargadas, espaciadas, color verde brillante. En el árbol tiene la tendencia a mostrar al exterior el envés de la hoja, lo que le da a la planta un color grisáceo.

Fruto: Es de tamaño grande (12-14 gramos), de forma oval acorazado. Se muestra aislados en las ramas fructíferas, en la piel se observan lenticelas muy marcadas. Por la mala fecundación se advierte una gran cantidad de frutos de menor tamaño, detalle que distingue a esta variedad. El carozo es grande, centrado con estrías bien marcadas, pulpa bien adherida a ellas que dificultan su despegue.

Productividad: Es medianamente productiva con acentuada vecería, madura en forma precoz (10 de mayo). Es difícil de enraizar por el método de estaquilla semi leñosa.

Sanidad: Es tolerante a la "Tuberculosis del olivo" y "Verticillium". El contenido de aceite es muy bajo (10 al 12 por ciento), por lo que prácticamente no se la destina a tal fin.

CHANGLOT REAL

Origen: En la región valenciana de España, donde se cultiva 6.000 ha. La denominación de "Changlot Real" fragmento de racimo de uva. En algunas zonas se la conoce con el nombre de "Racimal".

En la Argentina, el desarrollo de la planta y la calidad de la aceituna es muy superior a la originaria en España. Tornándose en una variedad muy interesante en plantaciones extensivas para escalonar maduración.

Destino: Es la típica variedad de doble propósito, su performance es mas que aceptable tanto para conserva como para aceite.

Planta: El árbol es de mediano vigor. En los primeros años, las ramas primarias son verticales después adquieren un porte abierto. Los troncos presentan estrías de tipo corchoso, detalles que sirven para identificarla. Es medianamente precoz para entrar en producción.

Floración: Florece a principio de octubre. Lo hace en ramilletes florales denso, con flores de tamaño grande, ubicada con mas frecuencia en las extremidades de las ramas. Es autoestéril.

Hojas: Son de tamaños diversos, angosta y alargada, por eso la copa se presenta de aspecto ralo.

Fruto: Son de tamaño mediano (4 a 5 gramos) ovalados, algo ensanchado en el ápice. Muy adheridos al pedúnculo, siempre agrupados en racimos. Para elaborarlos en verde está en

condiciones muy tempranas (15 de febrero para San Juan). Frutos maduros para aceites se alcanza el 20 de abril. Es una de las pocas variedades que se encuentra frutos en ramas de 2 años o más.

Maduración: La maduración de los frutos para los dos propósitos es muy pareja.

Fríos invernales: Soporta bien los fríos invernales y las heladas tardías.

Podas: Resiste muy bien las podas severas y tiene una gran capacidad para emitir brotes nuevos.

Sanidad: Es tolerante al ataque de “Tuberculosis del Olivo” y “Verticillium “. Es muy sensible a la agresión de las cochinillas más comunes. Hay que controlarla, especialmente la generación de cochinillas que aparecen en diciembre-enero porque el daño al fruto desmejora la calidad de la aceituna preparada en verde.

HOJIBLANCA

Origen: Es de origen español, se cultiva en Córdoba; Málaga, Sevilla y Granada, provincias que totalizan unas 200.000 ha. Constituyéndose en la tercera variedad por importancia.

Su nombre, sin duda alguna, hace referencia al color claro que presentan sus hojas, tanto en el anverso como en el reverso.

No tiene otras denominaciones, salvo en algunas zonas que aparece con el nombre de “Lucentino”.

Destino: Es una variedad de “doble propósito” que se la utiliza principalmente para la preparación de aceitunas negras tipo “griego” o “californiano”.

Árbol: Es vigoroso de porte erguido, las ramas son largas con entrenudo cortos a medianos. La densidad de copa es de mediana a baja. Tiene buena cantidad de ramas anticipadas. Rebrotan muy bien cuando se le efectúan podas severas.

Floración: La fecha de brotación es mediana (10 días después de Picual), lo hace abundantemente y con gran porcentaje de cuaje. Es auto fértil, pero su polen es de regular calidad, no recomendándose como polinizadora.

Hojas: Largas y angostas, con color que la distingue del resto, verde claro en el anverso y gris plateado en el envés.

Fruto: De tamaño mediano a grande, de unos a 5 gramos. Para verde tiene en realidad un color verde oscuro con lenticelas grandes bien marcadas. Es de forma elíptica, de ápice redondeado.

Los frutos aparecen aislados. El pedúnculo es semicorto. El fruto tiene bastante resistencia al desprendimiento en la cosecha manual y la labor mecánica también es dificultosa.

Maduración: Es tardía, pero bastante pareja.

Fríos invernales: La planta sufre mucho la helada invernal, pero el fruto resiste las bajas temperatura.

Producción: Tiene elevada producción, mas o menos constante cuando se la cosecha temprano. Como es de maduración tardía para aceite, en esa condición es bastante vecera.

Sanidad: Es susceptible a Tuberculosis y Verticillium. Tiene una mediana aptitud para el enraizamiento por estaquillado semileñoso.

Aceite: El rendimiento graso es bajo (16-17 por ciento). Es productora de aceite de excelente calidad, de color amarillo al verde, según época de recolección, muy apreciado de entrada por los consumidores no habituales.

MANZANILLA ESPAÑOLA



SEVILLANA GORDAL



CHANGLOT REAL



HOJIBLANCA



DIRECTOR: PROF. CARLOS MERCADO