

GUIA DE ESTUDIO N°: 7

PROFESOR: Bertomeu Alberto

CURSO: 2º1º

EDUCACION DE ADULTOS

EDUCACION SECUNDARIA

TURNO: NOCHE

CICLO LECTIVO: 2020

Tema: Repaso.

Actividades:

- 1) Leer los documentos.
- 2) Hacer un resumen con lo que usted crea mas importante de cada tema.

Clasificación de cultivos

1. Cereales

Cultivos de ciclo corto perteneciente a la familia Poaceae o Gramíneas que normalmente se explotan en grandes extensiones, en que se comercializan sus granos con alto contenido de carbohidratos. Generalmente para uso agroindustrial. Ejemplo: maíz, arroz, sorgo.

2. Leguminosas

Cultivos de ciclo corto pertenecientes a la familia Fabaceae o Leguminosae que normalmente se explotan en grandes extensiones, en que se comercializan sus granos con alto contenido de proteínas. Generalmente para consumo directo (no pasan por procesamiento agroindustrial). Ejemplo: caraota, frijol, quinchoncho.

3. Oleaginosas

Cultivos mayoritariamente de ciclo corto, pertenecientes a varias familias taxonómicas, que normalmente se explotan en grandes extensiones y que se comercializan para la extracción de aceite de sus granos. Su uso es exclusivamente agroindustrial. Ejemplos: Ciclo corto: soya, girasol, ajonjolí. Ciclo largo: palma aceitera.

4. Hortalizas

Cultivos mayoritariamente de ciclo corto, pertenecientes a muchas familias taxonómicas, generalmente explotados en pequeñas superficies y que se comercializan para el consumo fresco de alguno de sus órganos (raíz, tallo, hoja, inflorescencia, fruto) con alto contenido de vitaminas, minerales y fibra. Ejemplo: tomate, pimentón, lechuga, zanahoria, brócoli.

Tipos de siembra y asociaciones

Sembrar es esparcir semillas en un terreno preparado para que germinen y den plantas o frutos, pero existen diferentes tipos o técnicas de siembra, que son:

1. Siembra directa: es una técnica de cultivo que no altera apenas el suelo, ya que no se realiza movimiento importante del suelo, lo que permite preservar las características físicas, químicas y biológicas del suelo. Dentro de este tipo de siembra encontramos dos subtipos y el criterio para elegir una u otra técnica depende básicamente del tamaño de las semillas. Las muy pequeñas como el rabanito o perejil se realizan al voleo y las semillas medianas o grandes como las acelgas, remolachas, arvejas, maíces, pepino, se hacen en líneas.
 - A) Al voleo: Este tipo de técnica consiste en dejar caer las semillas en forma de fina lluvia sobre el cantero y luego se las cubre con una fina capa de tierra o compost
 - B) En línea: Hay que marcar y preparar surcos separados según el tamaño adulto de las plantas y después se añaden las semillas.



En línea con surco y riego por goteo

1. A chorrillo: se dejan caer de forma continua las semillas en el surco, para las semillas más pequeñas.
2. A golpes: Se colocan dos o tres semillas en pocitos a intervalos regulares en el surco, para semillas más grandes



Cultivo en línea de habas sembradas a golpes

2. Siembra en semilleros o almácigos: Se utiliza cuando queremos proteger las semillas de condiciones meteorológicas adversas o poco propicias para su germinación y crecimiento, y así aumentar las probabilidades de germinación. Se puede realizarse en pequeños recipientes o comprados hechos.
3. Siembra a tresbolillo: Es un tipo de siembra que se suele usar cuando se cultiva en bancales para organizar mejor las plantas y tengan suficiente espacio. Se realizan unos hoyos en zigzag con el plantador, igual que en la siembra en hoyos o a chorrillo y se añaden las semillas.
4. Siembra de precisión: En este caso la siembra se realiza mediante máquinas especialmente diseñadas para sembrar semillas de hortaliza. La máquina, una vez que se le ha calibrado la distancia y la profundidad de siembra, introduce las semillas en el terreno, pueden ser máquinas de precisión manuales o de arrastre. Este tipo de siembra permite realizar en menor tiempo el trabajo, y de manera más eficiente.
5. **Siembra en semillero o almáciga (siembra protegida)**

La **siembra en semillero o almáciga**, también llamada siembra protegida, consiste en colocar las **semillas en recipientes o en lugares especiales y protegidos** para que germinen y posteriormente trasplantar la planta a su lugar definitivo.

1. ORIGEN

El membrillero ya era cultivado en Babilonia desde la antigüedad (4000 a.C.). Parece ser autóctono de Europa meridional o de las orillas meridionales del mar Caspio. Actualmente se encuentra de forma natural en el centro y sudoeste de Asia (Armenia, Turkestán, Siria, etc). Los griegos conocían una variedad común que obtuvieron en la ciudad de Cydon, en Creta; de ahí su nombre científico; dedicaban este fruto a Venus y se ofrecía como símbolo de la felicidad, del amor y de la fecundidad. Los romanos continuaron con esta creencia y difundieron la costumbre de dar a comer a los recién casados un membrillo antes de entrar al hogar como símbolo de suerte futura. Por su parte, los árabes buscaron en el membrillo una medicina natural, dado su elevado contenido en mucílago, que empleaban como laxante.

2. TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA

-Familia: *Rosaceae*.

-Especie: *Cydonia oblonga* Mill. (= *Cydonia vulgaris* Pers.).

-Porte: arbolito caducifolio de 4-6 m de altura con el tronco tortuoso y la corteza lisa, grisácea, que se desprende en escamas con la edad. Copa irregular, con ramas inermes, flexuosas, parduzcas, punteadas. Ramillas jóvenes tomentosas.

-Hojas: alternas, de 5-10 cm de longitud, de aovadas a redondeadas, con pecíolo corto. El haz es glabro y el envés tomentoso.

-Flores: solitarias de color blanco o rosado que aparecen en las axilas de las hojas. Miden 4-5 cm de diámetro y tienen 5 pétalos y 20 estambres. Florece en primavera.

-Fruto: pomo piriforme, de color amarillo-dorado, muy aromático, de 7.5 cm de longitud o más, dependiendo de la variedad, con el ápice umbilicado. La pulpa es amarillenta y áspera, conteniendo numerosas semillas.

Los frutos se forman en la extremidad de los pequeños brotes, sobre brindillas o en ramos del año anterior.

3. IMPORTANCIA ECONÓMICA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Las zonas más consumidoras y productores de membrilleros a nivel mundial son Oriente Medio y la antigua URSS. En el área mediterránea tiene menos importancia. Actualmente este cultivo se encuentra en recesión, no existiendo perspectivas de expansión.

En España las plantaciones regulares de membrilleros son escasas, salvo en Andalucía y en la Comunidad Valenciana.

Países	Producción de membrillos año 2019 (toneladas)
Turquía	100.000
China	90.000
Marruecos	30.000
Argentina	25.000
Rep. Islámica de Irán	25.000
Rep. Fed., Yugoslavia	10.000

4. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS

4.1. Clima

Requiere climas templados o relativamente fríos, de inviernos largos y veranos calurosos. Puede cultivarse en toda la región de la vid, resistiendo las más bajas temperaturas. La exigencia de frío va de 100-500 horas-frío, según la variedad. En zonas elevadas las flores y frutos recién formados pueden verse afectados por las heladas tardías. Requiere además situaciones aireadas, y si se cultiva en valles cerrados u hondonadas, por ser muy sensible a la invasión del hongo causante de la lepra o moteado puede perderse parte del fruto. Se trata de uno de los frutales que reclama más cantidad de luz.

4.2. Suelo

El membrillero se adapta desde los suelos más fértiles a las tierras más ingratas, mientras sean de naturaleza fresca y con [pH](#) ligeramente ácido; los valores extremos de [pH](#) para el

membrillero oscilan entre 5.6 y 7.2.

Puede vegetar a la orilla de los cauces sin que el exceso de humedad lo perjudique, en las tierras de regadío y de secano. Aunque es poco exigente en cuanto a suelos, prefiere los franco arcillosos bien drenados, bastante fértiles y que retienen una cantidad moderada de humedad. Presenta problemas de clorosis férrica en suelos de más de 8% de caliza activa.

Directora: Silvia Ara