

## **CULTIVOS FRUTALES**

**CÓDIGO:** 0500

**PROFESOR/A RESPONSABLE:** Franco Garreta, Ignasi

**OTRO PROFESORADO:**

**DEPARTAMENTO:** Hortofructicultura Botànica i Jardineria

**CRÉDITOS:** 3.6 T + 2.4 P      **CUATRIMESTRE:** 2

**OFERTADA COMO LIBRE ELECCIÓN:** NO

**CO-REQUISITOS**

**ES CO-REQUISITO DE**

**TITULACIONES DONDE SE IMPARTEN LA ASIGNATURA:**

**Ing. Técnica en Explotaciones Agropecuarias – OP**

### **OBJETIVOS**

1. Adquirir conocimientos sobre la morfología y fisiología de los frutales, incidencia del medio ambiente ecológico, técnicas de cultivo y de recolección.
2. Adquirir conocimientos específicos de las especies frutales más importantes y sus técnicas de cultivo.

### **METODOLOGÍA**

### **PROGRAMA/TEMARIO**

#### **I. MORFOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE LOS FRUTALES**

1. Introducción. Las especies frutales.
2. El sistema radical.
3. El tronco y las ramificaciones.
4. Las hojas.
5. Fenología y vida de los árboles.
6. La flor. Iniciación floral. El proceso de la floración.
7. Desarrollo del fruto y de la semilla. Tipos de frutos y característicos.
8. Maduración de los frutos. Calidad de los frutos.

#### **II. EL MEDIO ECOLÓGICO EN EL CULTIVO DE LAS ESPECIES FRUTÍCOLAS**

9. Factores climáticos. Influencia de las temperaturas. Insolación, pluviométrica, viento y otros factores.
10. Factores edáficos. Influencia de las características físico-químicas y biológicas del suelo.
11. Influencia del agua y otros factores ambientales. Factores bióticos.

#### **III. PROPAGACIÓN Y TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN.**

12. Métodos de propagación de especies frutales.
13. La plantación. Planificación, preparación y ejecución.
14. La poda de formación y de fructificación.
15. Aclarada de frutales.

16. Mantenimiento del suelo.
17. Riego y fertilización.
18. Protección de la plantación.
19. Recolección, manipulación y conservación de la fruta.

IV. ESPECIES FRUTALES (estudio de las principales especies. Portainjertos, variedades y técnicas de cultivo.)

20. La manzana.
21. El peral.
22. El melocotón.
23. La ciruela, el albaricoque y la cereza.
24. Los frutos secos.
25. La viña.
26. Los cítricos.
27. El olivo.

### **PALABRAS CLAVE**

Manejo, técnicas de cultivo, mecanización, recolección, frutales.

### **SISTEMA DE EVALUACIÓN**

Teoría: examen final.

Prácticas: evaluación continúa en primera convocatoria y examen final en segunda convocatoria.

### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

### **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**