

8020 - 8104

ASIGNATURA: Cultivos Extensivos Leñosos.

Ampliación de cultivos leñosos

INTRODUCCION

Sistematización docente del curso.- Programa teórico y prácticas.- Bibliografía recomendada.

A) VITINICULTURA.- 16 Lecciones.

Lección 1.- Planteamientos previos.

El género *Vitis* L. y su origen y evolución.- Subgénero *Muscadinia* Planchon.- Subgénero *Euvinis* Planchon; especies norteamericanas de climas templados, especies americanas de zonas cálidas, especies de Asia oriental, *Vitis vinifera* L.- Híbridos interespecíficos.- Historia de la viticultura hasta mediados del siglo XIX.

Lección 2.- La nueva viticultura (I).

Invasión de la filoxera y de otros parásitos del Este de las Montañas Rocosas.- Biología de *Viteus vitifoliae* (Fitch).- Programación de la viticultura moderada.

Lección 3.- La nueva viticultura (II).

Cultivares y patrones, y orígenes monoclonales o policlonales de los mismos.- Los hábitat de diversas especies norteamericanas y de *Vitis vinifera*.- Historial y nomenclatura de patrones.- Híbridos productores (antiguos y modernos) y problemática planteada.

Lección 4.- Geografía vitícola.

Distintos destinos de la producción vitícola.- Regiones españolas productoras de vino.- Principales zonas extranjeras vitivinícolas.- Regiones españolas productoras de uva de mesa y para pasificación.- La uva de mesa y de pasificación en el extranjero.- Estadísticas.- La elección de variedades.

Lección 5.- Organografía y Fisiología (I).

Léxico vitícola.- Ciclo anual: lloro, brotación, floración, parada de verano, envero, etc.- Raíz y estructuras diferenciales.

Lección 6.- Organografía y Fisiología (II).

Sarmiento: yemas basilares, hojas, zarcillos e inflorescencias, yemas activas e invernantes, hijuelos, fenómenos rítmicos.- Pulgares y varas, brazos, tronco.- Clasificación de yemas y fertilidades diferenciales.- Ciclo reproductor y tipos florales.- El fruto.- Desórdenes en la distribución de alimentos dentro de la planta.

Lección 7.- Ecología (I).

El clima vitícola en general.- Características heliotérmicas.- Lluvias y humedades.- Vientos.- Factores geográficos del clima.- Climas y microclimas.- Heladas y medidas contra las mismas.- Lucha antigranizo.- Exposiciones favorables adversas.

Lección 8.- Ecología (II).

El terreno vitícola en general. Desórdenes de la nutrición vegetal: clorosis férrica, otros estados carenciales, problemas salinos, etc.- Desórdenes en la economía del agua: sequía, asfixia radical, etc.- Otras fisiopatías.- Adaptaciones ecológicas.- Toma de datos y determinaciones analíticas.

Lección 9.- Ampelografía (I).

Nociones.- Conocimientos básicos sobre especies norteamericanas y *Vitis vinifera*.- Patrones de hoja reniforme.- Patrones de hoja orbicular.- Patrones de hoja cuneiforme.

Lección 10.- Ampelografía (II).

Ampelografía de variedades de *V. vinifera*, de híbridos productores y de otros cultivares.- Taxonomía de cultivares.- Interacciones injerto/patrón.- Incompatibilidades injerto/patrón.- afecciones transmisibles por injerto.- Problemas sanitarios planteados.- Genética y mejora: selección clonal-sanitaria, hibridaciones.

Lección 11.- Normalización del uso de patrones.

Uso adecuado de patrones en España.- Normalizaciones extranjeras del uso de patrones, especialmente en Francia e Italia.

Lección 12.- La propagación vegetativa.

Reproducciones diferenciales.- El enraizamiento adventicio.- Tipos de injertos y soldadura y clasificaciones de los mismos.- Campos de cepas madres.- Viveros de barbados.- Producción de injertos enraizados.- Problemática viverística general.

Lección 13.- Creación del viñedo.

Consideraciones previas y planificación.- Labores preparatorias.- Conservación de suelos.- Densidad y marcos de plantación.- Plantaciones y replantaciones.- Asociación de cultivos.

Lección 14.- La poda.

Normalización de principios.- Sistemas de conducción del viñedo.- Podas en seco: cortas, mixtas, largas, especiales.- Podas en verde.

Lección 15.- Técnicas culturales.

Labores: criterios básicos, aplicaciones.- Herbicidas.- No cultivo.- Fertilización: criterios básicos, aplicaciones.- Necesidades de agua y riegos.- Vendimias.- Mecanización vitícola.- Fitopatología y problemas y accidentes no parasitarios.

Lección 16.- Resumen de conocimientos adicionales.

Características diferenciales entre viticultura para vinificación y viticultura frutal.- Bases enológicas y de comercialización de vinos.- Denominaciones de origen.- Comercialización de la uva de mesa.- Pasificación.- Subproductos del viñedo.- Economía de las producciones vitícolas.- Legislación.

b) OLIVICULTURA: 9 Lecciones.

Lección 17.- Planteamientos previos.

El género Olea L.: sistemática botánica y hábitat naturales.- Historia de la olivicultura.- Aprovechamientos principales y secundarios del olivar.- Estadísticas.- Problemáticas planteadas.

Lección 18.- Organografía y Fisiología.

Léxico olivícola.- Sistema radical.- Peana, tronco, ramas y ramos.- Hojas.- Yemas.- Floración y polinización.- Desarrollo y maduración del fruto.- Ciclo anual.

Lección 19.- Ecología.

Clima: temperaturas, lluvia, humedad atmosférica, vientos, exposición, etc.- El terreno.- Adaptaciones ecológicas.- Fisiopatías.

Lección 20.- Pomología y Geografía Olivícola.

Origen y caracterización pomológica de cultivares.- Variedades para aceite.- Variedades de mesa.- Zonas olivícolas en España.- Idem. en el extranjero.- La elección de variedades.- La selección clonal-sanitaria y su problemática.

Lección 21.- Propagación.

Rizogénesis.- Enraizamiento directo de cultivares: por estacas y estaquillas, zuecas, acodos, etc.- Multiplicación sexual.- Características juveniles.- Patrones y su problemática.- Reproducciones vegetativas por injerto.- Elección del método de propagación.- Viveros.

Lección 22.- Establecimiento del Olivar.

Consideraciones previas.- Sistematización y labores preparatorias.- Densidad y marcos de plantación.- Plantaciones tradicionales e intensivas.- Conservación de suelos.- Asociación de cultivos.

Lección 23.- La Poda.

Principios generales.- Podas de formación.- Podas de fructificación y de rejuvenecimiento.- Podas de regeneración.- Podas tradicionales españolas.- Problemática planteada y tendencias actuales.

Lección 24.- Técnicas culturales.

El laboreo del terreno: criterios básicos, aplicaciones, mecanización.- Fertilización: criterios básicos, aplicaciones.- Riegos.- Recolección: métodos y mecanización.- Fitopatología y problemas y accidentes no parasitarios.- Tratamientos fitosanitarios.- Otras operaciones culturales.

Lección 25.- Cuestiones varias.

Mejora de la producción.- Industrializaciones y comercializaciones.- Economía de las producciones.- Planificación y zonas marginales.