

## EL CULTIVO DEL OLIVO. 8ª edición



**Editorial:** Mundiprensa

**Autor:** DIEGO BARRANCO NAVERO,  
RICARDO FERNANDEZ ESCOBAR, LUIS  
RALLO ROMERO

**Clasificación:** Universidad > Agricultura

**Tamaño:** 16,5 x 23,5 cm.

**Páginas:** 1008

**ISBN 13:** 9788419934420

**ISBN 10:** 8419934429

**Precio sin IVA:** \$174488.00

**Precio con IVA:** \$174488.00

**Fecha publicación:** 13/05/2025

### Sinopsis

El Cultivo del Olivo, 8ª edición, es un texto de elevado nivel técnico dirigido a personas del sector: agricultores, industriales, técnicos, estudiantes y, en general, a todos aquellos interesados en el cultivo de esta planta milenaria.

Se trata de una obra especialmente diseñada de forma colectiva, cuya primera edición apareció, hace ya 28 años, de la mano de un elenco de autores expertos en los conocimientos científicos y técnicos precisos para cada uno de sus capítulos, que han mantenido el contenido constantemente actualizado y el interés y exigencias del sector.

El objetivo, indiscutiblemente conseguido a lo largo de las sucesivas ediciones, tanto en español como en inglés, ha sido permitir al lector plantar y cultivar con éxito un olivar y obtener unos productos de calidad a la luz de conocimientos siempre actualizados.

En esta octava edición se han incorporado nuevos autores, un cambio relacionado con la renovación generacional, que aportan esta deseada actualización sobre el cambio experimentado por la olivicultura en una época de continua renovación.

Una rigurosa obra que garantiza la continuidad y revisión de los avances científicos y técnicos en el olivar y sus productos y, por tanto, el futuro.

## CONTENIDOS:

La olivicultura en el mundo y en España - Botánica y morfología – Variedades y patrones – Métodos de multiplicación – Fructificación y producción – Maduración – El clima y otros factores ambientales – Suelo – Sistemas de plantación – Sistemas de manejo del suelo – Fertilización – Riego – Fertirrigación – Poda – Mecanización – Plagas – Enfermedades – Elaboración del aceite de oliva virgen – La calidad del aceite de oliva – Elaboración de aceitunas de mesa

## Índice

**Capítulo 1:** La olivicultura en el mundo y en España

**Capítulo 2:** Botánica y morfología

**Capítulo 3:** Variedades y patrones

**Capítulo 4:** Métodos de multiplicación

**Capítulo 5:** Fructificación y producción

**Capítulo 6:** Maduración

**Capítulo 7:** El clima y otros factores ambientales

**Capítulo 8:** Suelo

**Capítulo 9:** Sistemas de plantación

**Capítulo 10:** Sistemas de manejo del suelo

**Capítulo 11:** Fertilización

**Capítulo 12:** Riego

**Capítulo 13:** Fertirrigación

**Capítulo 14:** Poda

**Capítulo 15:** Mecanización

**Capítulo 16:** Plagas

**Capítulo 17:** Enfermedades

**Capítulo 18:** Elaboración del aceite de oliva virgen

**Capítulo 19:** La calidad del aceite de oliva

**Capítulo 20:** Elaboración de aceitunas de mesa

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)