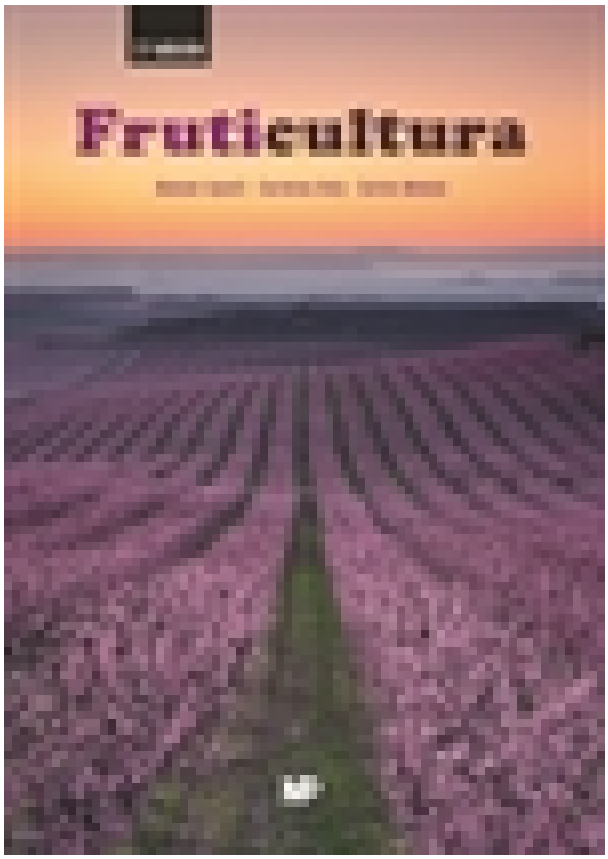
Mundi-Prensa

Fruticultura 3ª ed.



Editorial: Mundiprensa
Autor: MANUEL AGUSTI FONFRIA, CARLOS MESEJO CONEJOS, CARMINA REIG VALOR
Clasificación: Universidad > Agricultura
Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.
Páginas: 596
ISBN 13: 9788484767657
ISBN 10: 8484767655
Precio sin IVA: $164037.00
Precio con IVA: $164037.00
Fecha publicacion: 29/06/2022

Sinopsis

Fruticultura es un texto que revisa el cultivo de las especies frutales de zonas templadas, con alguna extensión a las de origen tropical, atendiendo, prioritariamente, a los conceptos básicos del desarrollo de estas especies y su relación con el medio ambiente.
La parte central del libro aborda el estudio de la fisiología del árbol frutal, esto es, la brotación y floración, el cuajado de la flor y el crecimiento del fruto, su maduración y senescencia, así como el estudio de la prolongación de su vida postcosecha y se incluyen técnicas agronómicas.
En esta línea, esta tercera edición profundiza en el papel que tienen las hormonas vegetales, particularmente giberelinas y citoquininas, en los procesos de floración, cuajado y maduración del fruto, y su interacción con aspectos nutricionales. Se da, asimismo, una visión actualizada de los conocimientos del control genético de estos procesos, identificando los genes responsables y su expresión en los procesos que regulan y los factores, exógenos y endógenos, que inciden sobre ella.
Asimismo, la obra aborda los diferentes grupos de especies frutícolas, siguiendo un esquema genérico en todos los casos. Se revisan las principales variedades en cultivo, su adaptación ecológica, nutrición y fertilización, las plagas y enfermedades más frecuentes e importantes, los patrones en uso, su adaptación a las condiciones del medio y su resistencia a agentes abióticos y bióticos, y algunas técnicas de cultivo específicas de cada uno de ellos capaces de mejorar la producción y la calidad de sus frutos.
En esta tercera edición se han añadido nuevas especies de zonas templadas y tropicales, como el kiwi, el

cafeto y el anacardo, por su interés agronómico en alguna zona del planeta o por su importancia comercial. Avalados por su experiencia en la investigación y la docencia en la universidad, los autores presentan este texto con el propósito, por una parte, de que sea de utilidad para los estudiantes de agronomía, ya que cubre todo lo que es exigible en un curso de Fruticultura de nivel universitario, y, de otra, de que sirva de guía de técnicos y profesionales para mejorar el cultivo y rentabilidad de sus explotaciones frutales.

Indice

Capítulo 1. Introduccion

1. Los cultivos leñosos
2. Especies frutales en cultivo
3. Distribución del cultivo y producción
4. Referencias bibliográficas

Capítulo 2. La planta

1. El árbol frutal
2. El sistema radicular
3. El tronco y sus ramificaciones
4. Periodos anuales de los árboles frutales
5. Fases de la vida del árbol
6. Periodo productivo de los árboles frutales

Capítulo 3. El medio

1. El suelo
2. El clima

Capítulo 4. Fotosíntesis y producción

1. Captación y utilización de la luz
2. Potencial fotosintético
3. Eficiencia fotosintética

Capítulo 5. La nutrición mineral de los frutales

1. Determinación del estado nutricional de los árboles frutales
2. La utilización del nitrógeno por los frutales
3. La utilización de macronutrientes por los árboles frutales
4. La utilización de micronutrientes por los árboles frutales

Capítulo 6. Latencia, brotación y floración

1. El periodo de reposo en los frutales
2. Exigencias térmicas
3. Necesidades de calor
4. Variaciones nutricionales endógenas durante la latencia. La brotación
5. La floración
6. Fenología. Estados fenológicos

Capítulo 7. Desarrollo del fruto

1. El fruto. Estructura y función
2. Polinización
3. Partenocarpia

4. El desarrollo del fruto. Fases
5. El control hormonal del crecimiento del fruto

Capítulo 8. Maduración del fruto. Senescencia

1. El proceso de la maduración. Tipos de frutos
2. El control hormonal de la maduración
3. Senescencia
4. Abscisión

Capítulo 9. Prolongación de la vida del fruto. Técnicas poscosecha

1. Introducción
2. Causas patológicas del deterioro de los frutos
3. Técnicas poscosecha de control patológico
4. Causas fisiológicas del deterioro de los frutos tras su recolección. Control
5. Técnicas poscosecha de control fisiológico

Capítulo 10. Propagación y mejora del material vegetal. Patrones

1. Propagación del material vegetal
2. Patrones
3. Producción de plantas. Viveros
4. Mejora del material vegetal

Capítulo 11. Técnicas de cultivo

1. Plantación
2. Mantenimiento del suelo
3. El riego
4. La fertilización
5. Poda
6. Sobreinjerto
7. Rayado de ramas
8. Cultivo protegido
9. Control fitosanitario
10. Otras prácticas culturales

Capítulo 12. Frutales de pepita

1. Introducción
2. El peral
3. El manzano
4. Estadios fenológicos de los frutales de pepita. Codificación BBCH

Capítulo 13. Frutales de hueso

1. Introducción
2. El albaricoquero
3. El cerezo
4. El ciruelo
5. El melocotonero

6. Estadios fenológicos de los frutales de hueso. Codificación BBCH
7. Plagas de los frutales de hueso
8. Enfermedades
9. Patrones
10. Técnicas de cultivo

Capítulo 14. Cítricos

1. Introducción
2. Clasificación botánica y agronómica
3. Adaptación ecológica
4. Estadios fenológicos de los cítricos. Codificación BBCH
5. Nutrición. Fertilización
6. Plagas
7. Enfermedades
8. Patrones
9. Técnicas de cultivo

Capítulo 15. El olivo

1. Introducción
2. Clasificación agronómica
3. Adaptación ecológica
4. Estadios fenológicos del olivo. Codificación BBCH
5. Nutrición. Fertilización
6. Plagas
7. Enfermedades
8. Patrones
9. Prácticas culturales

Capítulo 16. Frutos secos

1. Introducción
2. El Almendro
3. El avellano
4. El nogal
5. El castaño
6. Otras especies

Capítulo 17. Otros frutales de zonas templadas

1. El níspero japonés
2. El caqui
3. La higuera
4. El granado
5. El litchi
6. El kiwi
7. Otros Frutales

Capítulo 18. Frutales tropicales de mayor interés

1. La platanera
2. El aguacate

3. El mango
4. La papaya
5. El chirimoyo
6. La carambola
7. Cacao
8. El cafeto

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar