Mundi-Prensa

El almendro. Manual técnico

Editorial: Mundiprensa
Autor: MANUEL MUNCHARAZ POU
Clasificación: Divulgación General > Agricultura
Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.
Páginas: 452
ISBN 13: 9788484763659
ISBN 10: 848476365X
Precio sin IVA: 29,81 Eur
Precio con IVA: 31,00 Eur
Fecha publicacion: 31/08/2017

Sinopsis

Elalmendro se ha cultivado en la cuenca mediterránea durante cientos de años.Forma parte del paisaje, donde se le ve en los lugares más recónditos ypintorescos. Su floración abundante, es el espectacular anuncio del comienzo dela primavera. La gastronomía se enriquece con los saludables sabores del fruto.Pero además y, sobre todo, el almendro es un medio de producción y con estaobra se pretende especialmente, que se conozca mejor este aspecto.

Para sumejor manejo, se ha dividido el libro en tres partes claramente diferenciadas,tratando de abarcar todos los aspectos relacionados con el cultivo y elconocimiento de la especie, desde la botánica, hasta la industrialización,pasando por las técnicas de producción, la fisiología del desarrollo, lasnecesidades ambientales y otros aspectos de relevancia. La mayor novedadaportada, respecto a otros títulos ya publicados en lengua castellana, es lareferencia constante al principal productor y exportador mundial, California,al considerarse que su sistema productivo es un modelo a tener en cuenta. Otracaracterística de la publicación es la referencia a los sistemas de producciónactual, tal como la producción integrada y la agricultura ecológica, queconciben otras formas de luchar contra las plagas y enfermedades. También seincorporan detalles de utilidad relativos a la comercialización y al consumo.La tecnología de cultivo está puesta al día con los últimos conocimientos yexperiencias conocidas, como las plantaciones de alta densidad y laimplantación de las nuevas variedades tardías y autofértiles.

Dado eltratamiento del texto, con redacción muy didáctica y muy complementado conmaterial gráfico, el

contenido de este libro puede ser de utilidad aagricultores, estudiantes, técnicos en agricultura y agronomía, proyectistas eincluso curiosos o aficionados, que se inician en literatura de estascaracterísticas.

El autor,Manuel Muncharaz Pou, es Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica deMadrid (1975). Durante cinco años trabajó como Ingeniero Consultor. Desde elaño 1980, que ingresó en la Administración del Estado, ha desarrollado suactividad profesional en distintos puestos de trabajo y responsabilidadesdentro de la estructura administrativa agraria, primero del Estado y luego dela Generalitat Valenciana. Entre el año 2000 y el 2014 ha sido ProfesorAsociado de la Universidad Jaume I de Castellón, en la Escuela Superior deTecnología y Ciencias Experimentales. Ha publicado numerosos artículos técnicosy varios libros, la mayoría relacionados con el sector de los frutos secos,algunos de ellos en esta editorial. Ganador en el año 2014 de la 43ª edicióndel “Premio del Libro Agrario”, convocado por la Feria Agraria de San Miguel deLleida.

Indice

PRIMERAPARTE. COMERCIO, ECONOMÍA Y ASPECTOS PRELIMINARES. Capítulo 1. Origen ydescripción botánica de la especie. Encuadramiento botánico. Característicasmorfológicas. Utilización. Origen y difusión del almendro. Mitología ytradición. Capítulo 2. El cultivo del almendro en el mundo. Producción mundial.Producción española. Comercio exterior. Consumo interior. Características delcultivo en los países productores. Capítulo 3. Características comerciales,analíticas y alimentarias. Categorías comerciales. Clasificación por dureza dela cáscara. Clasificación por tamaños. Normas de recepción. Formación deprecios de la almendra. Características analíticas. Características dietéticasy nutricionales. Utilización alimentaria. Capítulo 4. Organización de lacomercialización y de la producción. La organización en California y Australia.La organización de España. Costes productivos. SEGUNDA PARTE. NECESIDADESAMBIENTALES, FISIOLOGÍA Y DISEÑO AGRONÓMICO. Capítulo 5. Necesidadesmedioambientales. Temperatura. Vientos. Luz. Suelos. Agua en el suelo. Humedadambiental. Capítulo 6. Sistemas de cultivo. Sistemas tradicionales. Producciónintegrada. Agricultura ecológica.Capítulo 7. Fisiología del desarrollo. Fases de la vida del árbol. Crecimientoanual del árbol. Estados fenológicos. Polinización, fecundación y cuajado.Capítulo 8. Sistema radicular y patrones. El material vegetal en fruticultura. Elsistema radicular Sistema radicular. Funciones del sistema radicular. Influenciade los factores ambientales en el desarrollo radicular. Patrones yportainjertos. Características de los patrones. Patrones utilizados para elalmendro. Capítulo 9. Variedades dealmendro. Criterios para la elección de variedades de almendro. Programas demejora del almendro. Descripción de las principales variedades. El problema dela diversidad varietal. TERCERA PARTE. TÉCNICAS DE CULTIVO Y DE POSTCOSECHA.Capítulo 10. Plantación. Elección del lugar de plantación. Preparación delterreno. Recepción de plantas. Densidad de plantación. Diseño de la plantación.Plantación. Capítulo 11. Mantenimiento del suelo. Objetivos. Laboreo o suelodesnudo. No laboreo o no cultivo. Cubiertas permanentes. Acolchado o mulching. Métodosutilizados en agricultura ecológica. Capítulo 12. Poda. Principios generales. Podade formación. Poda de producción. Poda de renovación. Capítulo 13.Fertilización. Principios básicos de la fertilización. Papel de los elementosfertilizantes. Aspectos generales sobre la fertilización. Diagnóstico de lasnecesidades de fertilización. Fertilización mineral. Fertirrigación. Fertilizaciónen agricultura ecológica. Capítulo 14.Riegos. Necesidades de riego. Elección del sistema de riego. Cálculo de lasnecesidades de agua. Capítulo 15. Defensa fitosanitaria. Aspectos generales. Enfermedadescausadas por hongos y bacterias. Enfermedades causadas por virus. Plagas. Alteracionesno infecciosas. Capítulo 16. Recolección. La recolección de la almendra. Sistemasde recolección. Operaciones de preparación para la recolección. Posibilidadesde mecanización de la recolección. Elección del sistema de recolección.Capítulo 17.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es