

CHACRAS DE CORIA, 31 DE JULIO DE 2025.-

VISTO:

El **EXPEDIENTE N° 19823/2025**, en el cual la **Secretaría Académica** de esta Facultad, **eleva** el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Curricular Electivo **OLIVICULTURA** de la Cátedra de FRUTICULTURA del Departamento de Producción Agropecuaria, correspondiente a la Carrera de **INGENIERÍA AGRONÓMICA** de esta Casa de Estudios, y

CONSIDERANDO:

Que la carga horaria del citado Espacio Curricular Electivo corresponde a lo aprobado oportunamente.

Que la Comisión de Docencia, sugiere avalar la propuesta del programa presentado.

Que, tratado por el Consejo Directivo, en sesión extraordinaria del día 29 de julio de 2025, resolvió, por unanimidad, favorablemente al respecto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Curricular Electivo **OLIVICULTURA** de la Cátedra de FRUTICULTURA del Departamento de Producción Agropecuaria, correspondiente a la Carrera de **INGENIERÍA AGRONÓMICA** de esta Facultad, que como **ANEXO I** forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN N° 185

Prof. Dr. Ing. Agr. Rodrigo J. LÓPEZ PLANTEY
SECRETARIO ACADÉMICO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

ANEXO I
Programa 2025
"OLIVICULTURA"

1. Datos del Espacio Curricular

Carrera: INGENIERÍA AGRONÓMICA

Departamento: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

Cátedra: FRUTICULTURA

Nombre del espacio curricular: OLIVICULTURA

Espacio Curricular: Electivo

Correlativas para cursar: Fruticultura (regular)

Correlativas para rendir: no tiene asignaturas correlativas

Carga horaria: 30 horas

Enlace Campus FCA: <https://campus.fca.uncu.edu.ar/course/index.php?categoryid=33>

2. Equipo Docente

Prof. Responsable del espacio: BARROS, Ramón Ariel / abarros@fca.uncu.edu.ar
(Fruticultura - Dpto. PRODUCCIÓN AGROPECUARIA)

Prof. Adjunto/a: RODRÍGUEZ, María Eugenia / mrodrig@fca.uncu.edu.ar

Jefe de Trabajos Prácticos: MALOVINI Emiliano / emalovini@fca.uncu.edu.ar

Prof. Invitados: SOLSONA, Juan juanesolsona@gmail.com (Administración Rural - Dpto. ECONOMÍA, POLÍTICA Y ADMINISTRACIÓN RURAL)

3. Fundamentación del espacio curricular

El espacio curricular pertenece a las Actividades complementarias Electivas de la Carrera Ingeniería Agronómica, de acuerdo al Plan de Estudios vigente (Ord. N°13/2005-CS.) Proporciona conocimiento sobre el panorama mundial, nacional y provincial de la olivicultura. Aporta saberes para la gestión del cultivo en labores como riego, fertilización, poda, cosecha, costos y la selección y planificación de emprendimientos olivícolas.

Además de descripción de variedades destinadas a la producción de Aceite de oliva, aceitunas para conserva y otros productos derivados de las olivas, basados en conocimientos científicos-tecnológicos; brinda conocimientos teórico-prácticos para realizar control de calidad de los frutos de estas variedades, tanto en campo como en fábrica. Amplía la formación en el área de la fruticultura, la industria y los costos asociados a esta actividad.

///...



///...

4. Logros

- Promueve habilidades de observación y análisis de situaciones.
- Entiende la lógica de los sistemas productivos olivícolas.
- Contribuye a la adquisición de habilidades en la gestión productiva olivícola, que atienden a la planificación, delegación y control conformes a la gestión del cultivo.
- Desarrolla habilidades de observación, expresión, análisis, participación y fundamentación en el ejercicio profesional.

5. Desarrollo de unidades temáticas

UNIDAD I Generalidades

Situación mundial, nacional y provincial. Volúmenes de producción, perspectivas.
Principales productores y consumidores.
Concepto de sistema productivo.
El rol del sector de la Producción primaria y del sector industrial.
Taxonomía. Descripción botánica.
Conceptos de fisiología del Olivo.

UNIDAD II Diseño y planificación

Elección del sitio. Requerimientos edafoclimáticos.
Elección de variedades según destino. Descripción de las principales variedades para la industria de conserva, aceite de oliva y otros productos. Características de forma, tamaño, color, fecha de cosecha. Mejoramiento.
Densidades de plantación y Sistemas de conducción según destino.

UNIDAD III Plantación y Manejo del olivar

Vivero. Plantación, densidades.
Manejo del cultivo: poda, riego y nutrición. plagas y enfermedades.
Cosecha: índices de madurez y de cosecha de acuerdo al destino. Cosecha manual, semimecanizada y mecanizada. Cuidados.
Parámetros de calidad físico-químicos de las aceitunas. Daños y defectos de los frutos.

UNIDAD IV Gestión y costos

Gestión de las labores del cultivo.
Gestión del recurso humano.
Variables a tener en cuenta para la Gestión. Costos de producción primaria.

UNIDAD V Visitas a montes comerciales e industrias olivícolas

Visita a finca con producción primaria.

///...



///...

LISTADO DE TRABAJOS PRÁCTICOS:

- **TP 1:** Presentación de la situación olivícola mundial, nacional y provincial.
- **TP 2:** Elección de un sitio para el desarrollo de un sistema productivo olivícola según destino especificado (conserva o aceite)
- **TP 3:** Práctica de reconocimiento de diferentes variedades de aceitunas de mesa y para aceite. Práctica de toma de muestra y determinación de Índices de madurez y cosecha.
- **TP 4:** Presentación de gestión de cultivo según destino de la producción.
- **TP 5:** Comparación de cosechas manual vs. mecánica en un sistema productivo dado.
- **TP 6:** Elaboración de informe de visitas realizadas.

6. Metodología de Enseñanza - Aprendizaje

El Espacio Curricular OLIVICULTURA se estructura a partir de cinco unidades relacionadas entre sí y estas unidades se desarrollan según el sistema integrado teórico-práctico de cursado durante el primer semestre de cada año.

La organización de la asignatura comprende:

-Clases teóricas virtuales, sincrónicas y asincrónicas, acompañadas de actividades de autoevaluación: guías de estudio, guías de preguntas u otras.

-Clases prácticas (talleres) individual o grupal.

-Instancias de trabajos prácticos individuales o grupales en campo experimental de la Cátedra de Fruticultura y salidas a establecimientos olivícolas de producción primaria como industriales.

- Consultas virtuales (sincrónicas) y/o presenciales.

La carga horaria es de 30 horas. Se destinan 25 horas a actividades presenciales y 5 horas a actividades virtuales.

El entorno virtual se utiliza principalmente para clases teóricas y evaluación final. El entorno presencial se destina a la realización de trabajos prácticos. En el Anexo I (Reglamento Interno) se describe en detalle la metodología de Enseñanza- Aprendizaje del espacio curricular, con la aclaración de que en la práctica de cada ciclo lectivo van surgiendo modificaciones. El cupo es de 15 estudiantes.

7. Evaluación

Al final del cursado, el estudiante obtiene la condición de Estudiante Regular.

Estudiante regular es aquel que finalizado el cursado, cumple con la asistencia al 75% de las actividades prácticas. El Estudiante Regular queda habilitado para rendir el examen final del espacio curricular OLIVICULTURA.

///...



///...

El examen final se realiza en forma virtual, por medio de la Plataforma Moodle del campus de la FCA; eventualmente puede realizarse en forma presencial. Se evalúa el aprendizaje de los conocimientos teóricos y prácticos logrados por el estudiante. Se ha previsto un recuperatorio del examen final a los 15 días hábiles.

El sistema de calificación es Aprobado /Desaprobado. En el Anexo Reglamento Interno se describe con mayor detalle la metodología de Evaluación del espacio curricular, con la aclaración de que en la práctica de cada ciclo lectivo van surgiendo modificaciones.

8. Bibliografía

Bibliografía obligatoria

-Andrada, C. A., & Fernández Méndez, H. (2019). Sistemas olivícolas del Noroeste Argentino. Editorial La Colmena. ISBN: 978-987-9028-98-8

-Barranco, D., Fernández Escobar, R., Rallo, L. (2017). El Cultivo del Olivo. 7° Edición. Ediciones Mundiprensa. ISBN: 978-84-8476-714-5

-Barros, R. A.; Maturano, A.R; Roby, H.O (2011). LIBRO: "OLIVICULTURA EN MENDOZA. Raigambre de una actividad que se renueva". Edición Marzano. Pág:395. CAPITULO: XV Costos de Producción Pág: 351 – 371. ISBN: 978-987-27156-0-1

-Best, S., León, L., Quintana, R., Flores, F., Aguilera, H., Concha, V., & Thomas, P. (2018). Olivicultura de precisión: nuevas tecnologías aplicables a olivicultura (Boletín INIA N° 253). Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Regional de Investigación Quilamapu.

Bibliografía de consulta o complementaria

-Albiñana, Leandro Ibar, 2018 Guía completa del cultivo del olivo. Ediciones De Vecchi. Pág: 126 páginas ISBN-10: 1644611775

-Barros, R. A.; Maturano, A.R; Roby, H.O 2011. LIBRO: "OLIVICULTURA EN MENDOZA. Raigambre de una actividad que se renueva". Edición Marzano. Pág: 395. CAPITULO XVI Comercialización Pág: 373 – 394 ISBN: 978-987-27156-0-1.

-Di Vaio, C., Marallo, N., Nocerino, S., Famiani, F., 2012. Mechanical harvesting of oil olives by trunk shaker with a reversed umbrella interceptor. Adv. Hortic. Sci. 26 (3–4), 1–4.

-Freixa, E., Gil, J.M., Tous, J., Hermoso, J.F., 2011. Comparative study of the economic viability of high and super-high density olive orchards in Spain. Acta Hortic. 924, 247–254.

-FAOSTAT. <http://www.fao.org/faostat>

-Fundación Instituto de Desarrollo Rural (IDR). Gobierno de Mendoza. Actualización de la superficie de olivos 2018. <https://www.idr.org.ar/wp-content>

-Fundación ProMendoza. Comercio Internacional de Frutas de Mendoza. <http://www.promendoza.com>

///...



///...

-INDEC Censo Nacional Agropecuario 2018. <https://www.indec.gob.ar/indec>

-Vilar, J., & Pereira, J. (2018). La olivicultura internacional: Difusión histórica, análisis estratégico y visión descriptiva. Ed: Diputación Provincial de Jaén y Caja Rural de Jaén.

ISBN: 978-84-946394-8-7

9. Actividades de internacionalización

-Se posibilita la incorporación de estudiantes de intercambios nacionales e internacionales.

-Se utilizan materiales didácticos de alcance internacional (escalas, clasificaciones, resultados de investigaciones, etc.).

-La formulación de los resultados de aprendizaje considera perspectivas regionales, globales o interculturales.

-Algunos integrantes del equipo docente tienen acceso y han realizado pasantías, estancias, estudios e intercambios académicos en el extranjero que propician la integración de conocimientos o prácticas que se llevan a cabo en otros sitios.

-Algunos profesores del espacio curricular tienen acceso y/o son miembros de organismos o asociaciones profesionales o académicas regionales o internacionales en su campo de especialidad.

-El equipo docente incluye algunos miembros con experiencia profesional o académica en instituciones de proyección regional o internacional.

-Los docentes participan en eventos académicos interculturales, y/o en proyectos con pares de otras regiones y culturas.

-El equipo docente cuenta con miembros que presentan sus trabajos en eventos especializados y en los medios de comunicación académica de proyección internacional.

-El espacio curricular cuenta con proyección internacional (participación de invitados que representan a organismos o instituciones de alcance nacional e internacional).

-Algunos docentes participan en actividades de posgrado, dictando clases o formando parte de comités académicos.

10. Instrumentos complementarios

Para mayor detalle, pueden consultarse los instrumentos de actualización anual: Hoja de ruta y Reglamento Interno.

