



## PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

**Asignatura:** POMOLOGÍA  
**Número de créditos:** 6  
**Carácter:** Tronca  
**Curso académico:** 2007-2008

**Titulación en la que se imparte/ Curso /Cuatrimestre:**

INGENIERO TÉCNICO EN HORTOFRUTICULTURA Y JARDINERÍA/ TERCER CURSO/  
PRIMER CUATRIMESTRE

**Profesor/a:**

ANTONIO PERDOMO MOLINA Y JUAN JOSÉ FARIÑAS ALVAREZ

**Horario de Clases:**

|                   |                                                                                                                                                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Teóricas:</b>  | <b>GRUPO A: Martes de 15.30 – 16.30</b><br><b>Miércoles de 15.30 – 16.30</b><br><b>GRUPO B: Martes de 16.30 – 17.30</b><br><b>Viernes de 15.30 – 16.30</b> |
| <b>Prácticas:</b> | <b>GRUPO A : Miércoles de 16.30 – 18.30</b><br><b>GRUPO B: Viernes de 16.30 - 18.30</b>                                                                    |

**Aula asignada y ubicación:**

GRUPO A: Aula 2.1. Centro Superior de Ciencias Agrarias  
GRUPO B: Aula 1.3. Centro Superior de Ciencias Agrarias

**Horario de Tutorías:**

ANTONIO PERDOMO MOLINA: Martes de 16.30 a 19.30 Miércoles de 14.30 a 15.30 y Viernes de 18.30 A 20.30  
JUAN FARIÑAS ALVAREZ: LUNES DE 10 – 13 HORAS; MARTES DE 10 A 12 HORAS Y  
JUEVES DE 10 A 12 HORAS

**Ubicación del despacho:**

Escuela Técnica Superior e Ingeniería Agraria

**Teléfono y correo electrónico:**

922 318551.  
apmolina@ull.es

**Presentación:**



## PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

El programa teórico se divide en 2 partes diferenciadas y consta de 9 temas. En el programa de prácticas se contempla la realización de 9 prácticas.

### Objetivos:

El objetivo de esta asignatura es que el alumno adquiera los conocimientos teórico - prácticos necesarios para poder desempeñar las actividades relacionadas con esta materia.

### Contenidos:

#### PROGRAMA DE LAS CLASES TEÓRICAS DE PROPAGACIÓN DE PLANTAS

##### PARTE I: POMOLOGÍA GENERAL

##### **Tema I : La pomología y los recursos fitogenéticos de especies leñosas**

Importancia. Conservación “in situ” y “ex situ”. La caracterización: morfológica, isoenzimas y marcadores moleculares.

##### **Tema II : La fisiología del frutal**

Sistema radicular. Tronco y ramas. Yemas y brotación. Estados fenológicos. Fases de crecimiento: el letargo.

##### **Tema III: El papel del frutal en los agrosistemas**

Principales agrosistemas frutales: especial referencia a Canarias. Requerimientos climáticos, edafológicos e hídricos.

##### **Tema IV : Floración y fructificación**

La flor. La polinización y el cuajado: la apomixis. Los ramos y las formaciones fructíferas.

**Tema V: Técnicas de cultivo.** Principales prácticas de cultivo. La poda: principios y tipos de poda: poda de rejuvenecimiento y poda de fructificación

##### **Tema VI: Establecimiento de plantación**

Preparación del terreno. Marco de plantación. El replanteo

##### **Tema VII: Recolección y postcosecha.**

Procedimientos: manual, mecánico. Índices de color. Índices de madurez. Postcosecha y consumo.

##### PARTE II: POMOLOGÍA ESPECÍFICA

##### **Tema VIII: Principales especies y sus características (I).**

Los frutales de hueso. Los frutales de pepita.

##### **Tema IX: Principales especies y sus características (II).**

Frutos secos. Agrios. Otros frutales (higueras, caquis, granados,...)

#### PROGRAMA DE LAS CLASES PRÁCTICAS DE PROPAGACIÓN DE PLANTAS.

1. Plantación de frutales. Informe y croquis.
2. Caracterización morfológica
3. Reconocimiento de las especies frutales.
4. Reconocimiento de los ramos.
5. Reconocimiento y uso de las herramientas de poda.
6. Poda de rejuvenecimiento.
7. Poda de fructificación frutales hueso.



## PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

8. Poda de fructificación frutales pepita.
9. La comercialización de la fruta en Canarias: visita a Mercatenerife.

### Metodología:

Cada tema teórico se impartirá haciendo uso de transparencias, diapositivas, videos, etc.  
En las clases prácticas se dará una breve introducción del contenido , los materiales que se van a utilizar y de los objetivos que se persiguen con la misma y a continuación se desarrolla ésta.

### Evaluación:

La asistencia a las clases prácticas será obligatoria. La aprobación de las prácticas se conseguirá con la asistencia a las clases y con la realización y entrega de los informes que en ellas se propongan.  
Respecto a la teoría se liberará con la correcta realización de los trabajos propuestos en clase, debiendo realizar un examen de preguntas cortas y medias a desarrollar quienes no hayan liberado mediante los trabajos la asignatura.

### Bibliografía Básica:

- Westwood, Melvin N. (1982). *Fruticultura de zonas templadas*. Ed. Mundiprensa. Madrid.
- Almaguer Vargas, Gustavo (1998). *Principios de fruticultura*. Ed. Mundiprensa. Universidad Autónoma de Chapingo. México. 3ª edición.
- Coutanceau, M. (1970). *Fruticultura. Técnica y economía de los cultivos de Rosáceas leñosas productoras de fruta*. Ed. Oikos-tau, S. A. Barcelona.
- Franklin Childers, Norman (s.f.). *Fruticultura Moderna. Cultivo de frutales y arbustos frutales*. Ed. Hemisferio Sur. Tomo I
- Gil-Albert Velarde, Fernando (1996). *Morfología y fisiología del árbol frutal*. En *Tratado de arboricultura frutal*. Vol I. Ed. MAPA - Mundiprensa. Madrid.
- Gil-Albert Velarde, Fernando (1997). *La ecología del árbol frutal*. En *Tratado de arboricultura frutal*. Vol II. Ed. MAPA - Mundiprensa. Madrid. 4ª Edición.
- Gil-Albert Velarde, Fernando (1992). *Técnicas de plantación de especies frutales*. En *Tratado de arboricultura frutal*. Vol III. Ed. MAPA - Mundiprensa. Madrid. 2ª Edición.
- Gil-Albert Velarde, Fernando (1991). *Técnicas de mantenimiento del suelo en plantaciones frutales*. En *Tratado de arboricultura frutal*. Vol IV. Ed. MAPA - Mundiprensa. Madrid.
- Gil-Albert Velarde, Fernando (1997). *Poda de frutales*. En *Tratado de arboricultura frutal*. Vol V. Ed. MAPA - Mundiprensa. Madrid.
- FAO. (s.f). *Recursos fitogenéticos. Su conservación in situ para el uso humano*. FAO. Roma. 38 pp.
- González-Andrés, Fernando y Pita Villamil, José M. ((2001). *Conservación y caracterización de recursos fitogenéticos*. Ed. Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola I.N.E.A. Valladolid.