



CURSO DE POSGRADO

“FISIOLOGÍA DEL OLIVO”

TIPO: Curso Teórico-Práctico destinado a estudiantes de la Maestría en Cultivo e Industrias del Olivo, estudiantes de carreras de posgrado afines y profesionales.

CARÁCTER: Obligatorio para los estudiantes de la Maestría en Cultivo e Industrias del Olivo.

MÓDULO: Módulo I: Ingeniería del Cultivo de la Maestría en Cultivo e Industrias del Olivo.

DESTINATARIOS: estudiantes de la Maestría en Cultivo e Industrias del Olivo, estudiantes de carreras de posgrado afines y profesionales del sector olivícola.

EQUIPO DOCENTE:

Responsable:

Dra. María Cecilia Rousseaux – CRILAR-CONICET-UNLAR

Docentes:

Dra. Nadia Soledad Arias CONICET – UNSJB, Argentina

Dra. Georgina Paula García Inza. INIA, Uruguay

Mgtr. Elsa Daniela de la Vega. UNDeC

CARGA HORARIA: 40 h (30 h teóricas y 10 h prácticas). Las 30 horas teóricas se distribuirán de la siguiente manera: 20 horas destinadas al dictado de clases teóricas frente a estudiantes, 5 horas dedicadas a la discusión y análisis de trabajos científicos, y 5 horas orientadas a la resolución de casos y/o situaciones problemáticas y a la elaboración del trabajo final. Las 10 horas restantes corresponderán al desarrollo de clases prácticas.

LUGAR: Universidad Nacional de Chilecito

DICTADO: 24 al 27 de noviembre de 2026

Modalidad de dictado: presencial



Cupo: sin límite de cupo.

HORARIO: 14 a 20 h

INSCRIPCIÓN: del 1 al 20 de noviembre de 2026.

- Posgrado- UNDEC; posgrado@undec.edu.ar
- Posgrado- Facultad de Ciencias Agrarias- UNCUIYO; sectyp@fca.uncu.edu.ar
- Posgrado – Facultad de Ingeniería – UNSJ; posgrafi@unsj.edu.ar

ARANCEL: estudiantes de la Maestría en Cultivo e Industrias del Olivo cubiertos por la matrícula anual del Programa.

General: \$ 375.000.

Internacional: USD 400.

“FISIOLOGÍA DEL OLIVO”

PROGRAMA ANALÍTICO

OBJETIVOS

- Actualizar y profundizar los conocimientos sobre aspectos básicos de fisiología focalizados en la respuesta particular de la especie olivo.
- Comprender aspectos fisiológicos que determinan la producción del olivo.
- Desarrollar el juicio crítico en la lectura de artículos científicos.

CONTENIDOS

Introducción. Fisiología y Ecofisiología: qué vemos a cada escala, Componentes del rendimiento (numéricos y de calidad). Ciclo de vida, ciclo anual, ciclo bienal. Características del crecimiento del olivo. Determinantes del número de frutos. Floración en olivo. Requerimientos de frío para floración: temperaturas cardinales. Modelos predictivos. Ventajas y desventajas. Determinantes del peso de los frutos. Desarrollo del fruto. Fructificación y producción. La Luz: conceptos generales sobre fuentes de variación, composición espectral y tipos de sensores.



La fotosíntesis. Respuesta a la temperatura y la radiación. Correlato a campo. La producción de biomasa y la radiación interceptada. Partición de biomasa. Prácticas que actúan sobre la partición de biomasa: poda y raleo. Respuestas a estrés abiótico: helada, salinidad, exceso de agua y altas temperaturas. Balance hormonal y su interacción. Control hormonal de la inducción y diferenciación floral. Cuajado y abscisión de flores y frutos: rol del etileno, las auxinas y el ABA. Fotorreceptores y señalización hormonal en respuesta a la luz. Rol del ABA en el cierre estomático y el ajuste osmótico.

PRÁCTICAS

Mediciones de variables fisiológicas básicas como potencial agua, interceptación de radiación, calidad de luz, utilizadas en estudios de fisiología vegetal y que tienen aplicación en el manejo del cultivo.

Discusión de trabajos científicos.

MODALIDAD DE EVALUACIÓN: Redacción y aprobación de un trabajo integrador monográfico. Se requiere un 80% de asistencia para la aprobación del curso.

BIBLIOGRAFÍA

Taiz L., Zeiger E., Ian Max Møller, and Angus Murphy (2018). Fundamentals of Plant Physiology. 1° Edición. Oxford University Press.

Loomis R.S. y Connor D.J. (2002). Ecología de Cultivos. Productividad y manejo en sistemas agrarios. Ediciones Mundiprensa.

Barranco Navero D., Fernandez Escobar R., Rallo Romero L. (2017). El Cultivo de Olivo. Editorial Mundiprensa.