

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	ARBORICOLTURA GENERALE II
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Agrarie
Crediti formativi	6
Denominazione inglese	FRUIT TREE CROP 2nd
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Marino Palasciano	marino.palasciano@uniba.it

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Attività formative affini e integrative	AGR/03	6

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Il semestre
Anno di corso	Terzo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula o laboratorio. Visite didattiche

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	60
Ore di studio individuale	90

Calendario	
Inizio attività didattiche	24/02/2020
Fine attività didattiche	12/06/2020

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di Arboricoltura generale.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> su argomenti che riguardano i meccanismi ormonali, le tecniche di copertura dei fruttiferi, la maturazione, la raccolta ed il post-raccolta dei frutti delle principali specie arboree. • <i>Conoscenza Autonomia di giudizio, Abilità comunicative e Capacità di apprendere</i> gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni frutticole per il consumo fresco e per l'industria, la conoscenza dei mezzi tecnici, impianti e prodotti utilizzati per la produzione, la raccolta e la conservazione dei frutti. <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p>
Contenuti di insegnamento	L'insegnamento fornisce conoscenze di base sui processi fisiologici regolati dagli ormoni, sulle tecniche e sui mezzi adottati nella frutticoltura protetta, sulla fisiologia della maturazione, sulle tecniche e sugli strumenti per valutare la qualità dei frutti, sulle tecniche di raccolta, sull'evoluzione dei frutti dopo la raccolta e sulle principali tecniche di conservazione dei frutti delle principali specie arboree coltivate in ambiente mediterraneo.

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. • A.A. V.V. Frutticoltura Generale. REDA, Roma, 1992. • AA.VV. Arboricoltura generale Patron Editore Bologna, 2012

	<ul style="list-style-type: none"> • Knee M., (Ed.), Fruit quality and its biological basis. Sheffield Academic Press, 2002. • Thompson A. K., Fruit and vegetables (Harvesting, handling and storage). Blackwell Publishing, 2003. • Reviews scientifiche da letteratura di settore
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, filmati video, esercitazioni in aula o laboratorio, visite didattiche.
Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)	L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula e in campo, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea (art. 9) e nel piano di studio (allegato A). La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, come dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.
Criteri di valutazione (per ogni risultato di apprendimento atteso su indicato, descrivere cosa ci si aspetta lo studente conosca o sia in grado di fare e a quale livello al fine di dimostrare che un risultato di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> su argomenti che riguardano i meccanismi ormonali, le tecniche di copertura dei fruttiferi, la maturazione, la raccolta ed il post-raccolta dei frutti delle principali specie arboree. • <i>Conoscenza Autonomia di giudizio, Abilità comunicative e Capacità di apprendere</i> gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni frutticole per il consumo fresco e per l'industria, la conoscenza dei mezzi tecnici, impianti e prodotti utilizzati per la produzione, la raccolta e la conservazione dei frutti.
Altro	Le conoscenze e le competenze acquisite sono spendibili per la gestione delle produzioni frutticole mediterranee e per l'assistenza tecnica qualificata presso le aziende agricole, gli studi tecnici professionali, l'industria agroalimentare e la grande distribuzione organizzata.