

SCHEDA INSEGNAMENTO – ORTICOLTURA

Corso Integrato: Coltivazioni erbacee e Orticoltura (9 CFU)

Corso di studi di riferimento	Scienze e Tecnologie Agrarie – Curriculum “Gestione del Sistema Rurale”.
Dipartimento di riferimento	Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali
Settore Scientifico Disciplinare	AGR/04
Crediti Formativi Universitari	3 CFU
Ore di attività frontale	30
Ore di studio individuale	
Anno di corso	2019-2020
Semestre	Secondo
Lingua di erogazione	Italiano
Percorso	-

Prerequisiti	Conoscenze relative all’agronomia generale
Contenuti	Appunti delle lezioni e documenti condivisi dal docente
Obiettivi formativi	<p>Dopo un’introduzione riguardante la classificazione e l’importanza degli ortaggi, saranno prese in considerazione le principali tecniche colturali per la produzione degli ortaggi, sia in pien’aria che in coltura protetta. La trattazione delle tecniche colturali avrà il fine di valutare la loro influenza sulla qualità del processo produttivo e del prodotto. Inoltre, saranno studiate le più importanti famiglie botaniche per la produzione di ortaggi.</p> <p>Verranno considerate anche altre specie “minori” e varietà locali importanti per l’agro-biodiversità (Carota di Tiggiano, Mùgnuli). Infine, verranno fornite nozioni relative ai trattamenti di post-raccolta, ed alle prospettive future per l’orticoltura (IV e V gamma, microortaggi, biofortificazione).</p>
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l’ausilio di presentazioni Power Point e con il supporto di filmati.</p> <p>Il documenti relativi al corso saranno condivisi dal docente mediante una piattaforma <i>online</i>.</p>
Modalità d’esame	<p>L’esame di verifica finale viene svolto in forma orale con votazione in trentesimi ed eventualmente lode.</p> <p>Se previsto dal piano di studi, verrà effettuato un esame di verifica parziale (“esonero”) in forma scritta.</p>
Programma esteso	<p>Parte generale:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione del corso - Definizione di ortaggio e classificazioni degli ortaggi (porzioni eduli, caratteristiche nutrizionali, ecc.) 2. Importanza orticoltura. 3. Agrobiodiversità 4. Orticoltura pieno campo 5. Clima ambiente protetto 6. Propagazione 7. Impianto delle colture orticole (semina, trapianto, densità di piante, tecnica vivaistica) 8. Innesto erbaceo, solarizzazione, senza suolo

	<ol style="list-style-type: none"> 9. Irrigazione delle colture ortive a terra 10. Fertilizzazione 11. Qualità 12. Fitoregolatori e biostimolanti 13. Nitrati 14. Quarta gamma 15. Maturazione, raccolta e post raccolta 16. Colore degli ortaggi <p>Parte speciale (8 ore e 1 CFU)*:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Principali famiglie botaniche orticole: Apiacee, Asteracee, Brassicacee, Chenopodiacee, Cucurbitacee, Solanacee. 2. Prospettive per la moderna orticoltura: micro-ortaggi, biofortificazione <p>Esercitazioni (10 ore e 0,7 CFU):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Visita in uno stabilimento della GDO (Grande distribuzione organizzata) (3 ore e 0,2 CFU) 2. Il colore degli ortaggi (2 ore e 0,15 CFU) 3. La coltivazione dei microortaggi (2 ore e 0,15 CFU) 4. Tecniche di coltivazione senza suolo (2 ore e 0,15 CFU) 5. Esercitazioni sulla qualità degli ortaggi (2 ore e 0,15 CFU)
Testi di riferimento	Orticultura – Principi e pratica (a cura di Pardossi, Gianquinto, Santamaria, Incrocci). Edagricole, 2018.
Altre informazioni utili	Competenze acquisibili al termine dell'insegnamento. Lo studente conoscerà le principali problematiche della coltivazione degli ortaggi e i più importanti fattori pre e post-raccolta che determinano il profilo di qualità delle principali colture orticole destinate al mercato per il consumo fresco e alla trasformazione industriale. Lo studente svilupperà inoltre la capacità di reperire e valutare le informazioni scientifiche e sarà in grado di elaborare una propria opinione sulle attuali problematiche legate alla qualità di prodotto e di processo nel settore orticolo.