

Principali informazioni sull'insegnamento		
Denominazione	Orticoltura e Floricoltura	
dell'insegnamento		
Corso di studio	Scienze e Tecnologie agrarie	
	Curriculum Produzione Vegetale e Protezione delle Colture	
Anno di corso	Secondo	
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System 6		6
(ECTS):		
SSD	AGR/04 Orticoltura e Floricoltura	
Lingua di erogazione	Italiano	
Periodo di erogazione	Secondo semestre (27 febbraio – 16 giugno 2023)	
Obbligo di frequenza	No	

Docente	
Nome e cognome	Barbara De Lucia
Indirizzo mail	barbara.delucia@uniba.it
Telefono	390805443039
Sede	Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) Via G. Amendola, 165/a - 70126 Bari (Italy). Plesso di Agronomia, 2°piano, ufficio n. 34
Sede virtuale	
Ricevimento (giorni, orari e	Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00. È preferibile concordare
modalità)	l'appuntamento via mail.

Syllabus	
Obiettivi formativi	L'insegnamento si propone di fornire le conoscenze inerenti gli elementi di base
	per la progettazione e la gestione delle colture ortofloricole in ambiente
	mediterraneo per migliorare la produzione e la qualità anche in postraccolta
Prerequisiti	Conoscenze di Biologia, Botanica sistematica e di Agronomia generale
Contenuti di insegnamento	I contenuti vengono distinti in una parte generale, o teorica, e in una parte
(Programma)	speciale, o applicativa.
	Parte generale: lezioni frontali
	Importanza dell'orticoltura e della floricoltura. Le filiere orticola e floricola. Il
	vivaismo ornamentale.
	Influenza del clima e dell'ambiente protetto; ortofloricoltura integrata e biologica.
	Propagazione, tecnica vivaistica e impianto delle colture ortofloricole (semina,
	taleaggio, divisione, innesto, trapianto, densità di piante).
	Orticoltura sostenibile: Innesto erbaceo, pacciamatura convenzionale e
	biodegradabile, solarizzazione.
	La destagionalizzazione e la programmazione della fioritura. Cenni di sistemi di
	coltivazione senza suolo per le specie ortofloricole. Irrigazione e fertilizzazione
	delle colture ortofloricole. Promotori sostenibili della crescita (fitoregolatori e
	biostimolanti). Cenni di maturazione, raccolta e post raccolta. Qualità
	commerciale, nutrizionale, igienico-sanitaria. Qualità postraccolta
	Cenni sulle principali famiglie delle specie ortofloricole.
	Parte pratica: Esercitazioni in aula e laboratorio, casi studio su specifiche
	problematiche della produzione di ortaggi, fiori e piante ornamentali: 1) le
	bulbose, 2) le piante in vaso, 3) la biodiversità orticola e floricola; 4) Bedding
	plants; visita didattica presso vivai di piante ornamentali.



CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

Testi di riferimento	AA.VV. Floricoltura: principi e pratica, (2022) Edagricole Pardossi, Gianquinto-Prosdocimi, Santamaria e Incrocci. Orticoltura. Principi e pratica, (2018) Edagricole FAO. Good Agricultural Practices for greenhouse vegetable crops. Principles for Mediterranean climate areas (2013). https://www.fao.org/3/i3284e/i3284e.pdf Larson R.A. Introduction to Floriculture. Academic Press, New York, London, (1990). Monografie della collana "Coltura & Cultura", edizioni Bayer CropScience (colturaeculture.it): carciofo e cardo; pomodoro; insalate. Riviste di settore: Colture protette; informatore agrario. Siti web:https://shop.newbusinessmedia.it/collections/edagricole/products/orticolt ura-2; https://www.freshplaza.it/; https://www.istat.it/
Note ai testi di riferimento	I testi sono disponibili presso la biblioteca centrale di Agraria e presso lo studio del docente.

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro) Studio individuale		
150	32	28	90
CFU/ETCS			
6	4,6	1,4	

Metodi didattici	Lezioni frontali e attività pratica (laboratori, esercitazioni, seminari, simulazioni,
	lavoro in/sul campo, lavoro di gruppo, predisposizione di elaborati e/o ricerche,
	analisi di casi, utilizzo di supporti telematici, svolgimento di esercizi, lavori di
	gruppo o casi studio. Il Corso di insegnamento non è erogato in modalità e-
	learning, salvo variazioni in corso d'opera.

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	Conoscenza degli aspetti teorici e pratici dell'Orticoltura e della Floricoltura. Sulle specie orticole e floricole coltivate tipiche mediterranee, saranno fornite le conoscenze relative alle caratteristiche e all'inquadramento botanico, alle esigenze pedoclimatiche e alla tecnica colturale finalizzata alla produzione sostenibile di qualità secondo gli standard di commercializzazione nazionali e comunitari. Conoscenza dei principali aspetti agro-ambientali che influiscono sulla qualità di processo e di prodotto e sulla sostenibilità delle produzioni.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Capacità di analisi critica e di applicazione delle conoscenze acquisite alla disciplina dell'ortofloricoltura: propagazione, vivaismo, produzione, post-raccolta e qualità di prodotto e di processo.
Competenze trasversali	 Autonomia di giudizio analizzare le diverse situazioni in un contesto di mercato, tale da poter svolgere l'attività di libero professionista. Abilità comunicative Capacità di esporre ed argomentare su tematiche inerenti il vivaismo e la produzione sostenibile di ortaggi e piante ornamentali di qualità Capacità di comunicazione e relazione all'interno di un gruppo di lavoro multidisciplinare e capacità di giudizio sul piano tecnico. Capacità di apprendere in modo autonomo



CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

Lo studente dovrà essere in grado di apprendere le differenti e sostenibili
tecniche delle produzioni ortofloricole ed i parametri di qualità degli ortaggi, dei
fiori recisi e delle piante ornamentali.

I risultati di apprendimento riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio). Concorrono alla valutazione finale una prova in itinere e l'esame finale: 1) prova intermedia da svolgere a metà insegnamento: scritta a risposte aperte; la durata assegnata alla prova scritta: due ore. 2) esame finale orale. La valutazione finale sarà composta dalla media ponderata dei voti. Non sono previste modalità di verifica differenziate per studenti frequentanti e non frequentanti. Criteri di misurazione Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale tribuzione del voto finale attribuzione del voto finale dell'aurea. Verranno fatte due domande delle quali una sulla parte relativa alla parte speciale; si terrà conto delle conoscenze, dell'autonomia di giudizio, delle abilità comunicative e della capacità di integrare le conoscenze acquisite in un progetto di lavoro. La valutazione delle prove degl studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono: a) la coerenza con gli argomenti del programma, b) la qualità della trattazione, c) la capacità di analisi, d) il livello di strutturazione delle argomentazioni. Il criterio di attribuzione dell voto finale segue lo schema seguente: Voto: 30 o 30 e 10de: Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti ad alto livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi de problemi e nella struttura delle argomentazioni. Voto: 27-29: Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver assimilato tutti gli argomenti ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni. Voto: 18-22: Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di argomentiazioni. Voto:	Valutazione	
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale Tribuzione del voto finale La valutazione dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea. Verranno fatte due domande delle quali una sulla parte relativa alla parte generale e una relativa alla parte speciale; si terrà conto delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite, della capacità di applicare le suddette conoscenze dell'autonomia di giudizio, delle abilità comunicative e della capacità di integrare le conoscenze acquisite in un progetto di lavoro. La valutazione delle prove degl studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono: a) la coerenza con gli argomenti del programma, b) la qualità della trattazione, c) la capacità di analisi, d) il livello di strutturazione delle argomentazioni. Il criterio di attribuzione del voto finale segue lo schema seguente: Voto: 30 o 30 e Lode: Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti ad alto livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi de problemi e nella struttura delle argomentazioni. Voto: 27-29: Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver assimilato tutt gli argomenti ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni Voto: 23-26: Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver compreso tutti gli argomenti. Discreta capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni. Voto: 18-22: Preparazione sufficiente, livello di conoscenza adeguato al livello minimo delle richieste, sufficiente padronanza della materia e del linguaggio Accettabile capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.	Modalità di verifica dell'apprendimento	riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio). Concorrono alla valutazione finale una prova in itinere e l'esame finale: 1) prova intermedia da svolgere a metà insegnamento: scritta a risposte aperte; la durata assegnata alla prova scritta: due ore. 2) esame finale orale. La valutazione finale sarà composta dalla media ponderata dei voti. Non sono previste modalità di verifica differenziate per studenti frequentanti e
dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale di Laurea. Verranno fatte due domande delle quali una sulla parte relativa alla parte generale e una relativa alla parte speciale; si terrà conto delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite, della capacità di applicare le suddette conoscenze dell'autonomia di giudizio, delle abilità comunicative e della capacità di integrare le conoscenze acquisite in un progetto di lavoro. La valutazione delle prove degli studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono: a) la coerenza con gli argomenti del programma, b) la qualità della trattazione, c) la capacità di analisi, d) il livello di strutturazione delle argomentazioni. Il criterio di attribuzione del voto finale segue lo schema seguente: Voto: 30 o 30 e Lode: Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti ad alto livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi de problemi e nella struttura delle argomentazioni. Voto: 27-29: Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver assimilato tutti gli argomenti ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni Voto: 23-26: Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver compreso tutti gli argomenti. Discreta capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni. Voto: 18-22: Preparazione sufficiente, livello di conoscenza adeguato al livello minimo delle richieste, sufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Accettabile capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni.	Criteri di valutazione	
	dell'apprendimento e di	prestabiliti, come dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea. Verranno fatte due domande delle quali una sulla parte relativa alla parte generale e una relativa alla parte speciale; si terrà conto delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite, della capacità di applicare le suddette conoscenze, dell'autonomia di giudizio, delle abilità comunicative e della capacità di integrare le conoscenze acquisite in un progetto di lavoro. La valutazione delle prove degli studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono: a) la coerenza con gli argomenti del programma, b) la qualità della trattazione, c) la capacità di analisi, d) il livello di strutturazione delle argomentazioni. Il criterio di attribuzione del voto finale segue lo schema seguente: Voto: 30 o 30 e Lode: Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti ad alto livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi dei problemi e nella struttura delle argomentazioni. Voto: 27-29: Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver assimilato tutti gli argomenti ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni Voto: 23-26: Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver compreso tutti gli argomenti. Discreta capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle argomentazioni. Voto: 18-22: Preparazione sufficiente, livello di conoscenza adeguato al livello minimo delle richieste, sufficiente padronanza della materia e del linguaggio Accettabile capacità di analisi dei problemi e di strutturazione delle
Altro /	Altro	