

VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento ORTICOLTURA

GenCod A005405

Docente titolare BARBARA DE LUCIA

Insegnamento ORTICOLTURA

Insegnamento in inglese
HORTICULTURE

Settore disciplinare AGR/04

Corso di studi di riferimento
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Tipo corso di studi Laurea

Crediti 6.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 50.0

Per immatricolati nel 2019/2020

Erogato nel 2020/2021

Anno di corso 2

Lingua ITALIANO

Percorso PERCORSO COMUNE

Sede Lecce

Periodo Primo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione Voto Finale

Orario dell'insegnamento

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

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.

PREREQUISITI

agronomia

OBIETTIVI FORMATIVI

Dopo un'introduzione riguardante la classificazione e l'importanza degli ortaggi e la classificazione dell'orticoltura da prodotto fresco, trasformato, sociale, didattica e terapeutica, 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 specie orticole per la regione, e le relative tecniche di coltivazione. Nel dettaglio, le specie saranno: carciofo, cavolfiore, cavolo broccolo, cima di rapa, lattuga, patata e pomodoro.

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).

METODI DIDATTICI

Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni Power Point e con il supporto di filmati.

Il corso (ed i relativi documenti condivisi dal docente) sarà gestito mediante una piattaforma *online*. L'accesso da parte degli utenti avverrà tramite nome utente e password.

MODALITA' D'ESAME

L'esame di verifica finale viene svolto in forma orale con votazione in trentesimi ed eventualmente lode.

Se previsto dal piano di studi, verrà effettuato un esame di verifica parziale ("esonero") in forma scritta

APPELLI D'ESAME

per il 2021 gli appelli sono: 3 febbraio, 24 febbraio, 8 marzo 21 aprile, 23 giugno, 21 luglio, 22 settembre,

Parte generale:

1. Definizione di ortaggio e chiavi di classificazione degli ortaggi (porzioni eduli, caratteristiche nutrizionali, ecc.)
2. Classificazione dell'orticoltura: prodotto fresco e trasformato, urbana, sociale, didattica e terapeutica
3. Scenario dell'orticoltura italiana: superfici, produzione e consumo di ortaggi
4. Il vivaismo orticolo: sementi, contenitori e substrati; la qualità delle piantine da trapianto.
5. Solarizzazione e innesto erbaceo
6. Biodiversità delle specie orticole, tipologie commerciali e principali tecniche di conservazione: freschi, preraffreddati, appertizzati, surgelati, IV e V gamma
7. Influenza degli apporti sui parametri climatici (temperatura, umidità dell'aria, quantità e qualità della luce, concentrazione di anidride carbonica); valutazione della risposta morfo-fisiologica della coltura
8. Apporti protettivi e di forzatura in orticoltura: pacciamatura, tessuto non tessuto, tunnel, serre
9. Impianto delle colture: semina diretta e trapianto
10. Irrigazione e Concimazione
11. Qualità merceologica, nutrizionale ed igienico-sanitaria
12. Coltivazioni senza suolo

Parte speciale (8 ore e 1 CFU)*:

1. Carciofo
2. Cavolfiore, cavolo broccolo, cima di rapa
3. Lattuga
4. Patata
5. Pomodoro
6. Specie "minori"
7. Prospettive per la moderna orticoltura: micro-ortaggi, biofortificazione

* Delle suddette specie orticole tipiche meridionali, saranno studiate le caratteristiche e l'inquadramento botanico, le esigenze pedoclimatiche e la tecnica colturale finalizzata alla produzione sostenibile di ortaggi di qualità secondo gli standard di commercializzazione nazionali e comunitari.

Esercitazioni (10 ore e 0,7 CFU):

1. Visita in uno stabilimento della GDO (Grande distribuzione organizzata) (3 ore e 0,2 CFU)
2. Esercitazioni Il vivaismo orticolo (2 ore e 0,15 CFU)
3. Esercitazioni La moltiplicazione vegetativa (2 ore e 0,15 CFU)
4. Esercitazioni Tecniche di coltivazione senza suolo (2 ore e 0,15 CFU)
5. Esercitazioni sugli orti urbani (2 ore e 0,15 CFU)