

SCHEMA INSEGNAMENTO

ORTICOLTURA

Corso di studi di riferimento	Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
Dipartimento di riferimento	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e ambientali - UniSalento
Settore Scientifico Disciplinare	AGR/04
Crediti Formativi Universitari	CFU 5+1
Ore di attività frontale	50
Ore di studio individuale	100
Anno di corso	II
Semestre	I
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.</p> <p>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.</p> <p>Verranno considerate anche altre specie "minori" e varietà locali importanti per l'agro-biodiversità (Carota di Tiggiano, Mùgnuli).</p> <p>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 corso (ed i relativi documenti condivisi dal docente) sarà gestito mediante una piattaforma <i>online</i>. L'accesso da parte degli utenti avverrà tramite nome utente e password.</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. Definizione di ortaggio e classificazioni degli ortaggi (porzioni eduli, caratteristiche nutrizionali, ecc.) 2. Scenario dell'orticoltura italiana: superfici, produzione e consumo di ortaggi 3. Biodiversità delle specie orticole, tipologie commerciali e principali tecniche di conservazione: freschi prerfrigerati, appertizzati, surgelati, IV e V gamma

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Influenza degli apprestamenti sui parametri climatici (temperatura, umidità dell'aria, quantità e qualità della luce, concentrazione di anidride carbonica); valutazione della risposta morfo-fisiologica della coltura 5. Apprestamenti protettivi e di forzatura in orticoltura: pacciamatura, tessuto non tessuto, tunnellini, tunnel, serre 6. Impianto delle colture 7. Irrigazione 8. Concimazione 9. Solarizzazione e innesto erbaceo 10. Coltivazioni senza suolo <p>Parte speciale *:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>* 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.</p> <p>Esercitazioni (10 ore e 1 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 micoortaggi (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.