|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNO ACCADEMICO: 2022-2023** | | | | |
| INSEGNAMENTO: **ORTICOLTURA** | | | | |
| TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA: caratterizzante | | | | |
| DOCENTE: Prof. Vincenzo Candido | | | | |
| e-mail: vincenzo.candido@unibas.it | | web: http://www2.unibas.it/dottoratostafa/wordpress/?p=1370 | | |
| telefono: 0971 205371 | | cell. di servizio: 3293606250 | | |
| Lingua di insegnamento: italiano | | | | |
| n. CFU: 6  (5 L + 1 E) | n. ore: 40 L + 20 E | Sede: Potenza  Scuola: SAFE  CdS: Corso di Studi in Tecnologie Agrarie - Cod. Ateneo 0425 - Classe L-25 - Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali. | Semestre: 2 |
| **OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO**   |  | | --- | | **Contenuti e conoscenze**  Il corso ha lo scopo di fornire ai futuri agronomi le nozioni di base relative alla classificazione, biologia, fisiologia, propagazione, coltivazione, conservazione e utilizzazione delle principali specie orticole, da destinare al mercato fresco e alla trasformazione industriale. Aspetti fondamentali di formazione sono: riconoscimento e classificazione delle specie da orto e loro idoneità alla coltivazione per l’ottenimento di produzioni di qualità; agrotecniche specifiche di coltivazione (convenzionale, integrata e biologica; fuori suolo); gestione agronomica dell’azienda orticola specializzata e programmazione delle colture; scelta varietale; aspetti di qualità delle produzioni stagionali ed extrastagionali.   * **Conoscenza e capacità di comprensione**: lo studente deve dimostrare di essere in grado di analizzare i fattori che influenzano le produzioni orticole in rapporto alle colture più rappresentative. Lo studente deve dimostrare di saper applicare le conoscenze acquisite in ambiti diversi come la botanica e l’agronomia. * **Autonomia di giudizio**: lo studente deve essere in grado di saper valutare in maniera autonoma le strategie agronomiche più idonee per ottenere produzioni orticole di qualità e nel rispetto dell’ambiente. * **Comunicazione**: lo studente deve avere la capacità di spiegare, in maniera semplice, anche a persone non del settore il ruolo degli ortaggi sulla salute umana e l’influenza delle tecniche colturali e del genotipo sulla qualità delle produzioni. * **Capacità di apprendere**: capacità di accedere alle fonti di dati statistici (superfici, produzioni e scambi commerciali delle principali specie orticole) e di interpretare e riassumere i dati. Capacità di documentarsi sulle tematiche inerenti la gestione sostenibile delle colture orticole. | | | | | |
| **PREREQUISITI**  È necessario aver acquisito le conoscenze di base della botanica, dell’agronomia e delle produzioni vegetali. | | | | |
| **CONTENUTI DEL CORSO**  Il corso è diviso in 6 blocchi.  **Blocco 1** (8 h, lezione):  Lo studente acquisirà le conoscenze teoriche e pratiche specifiche dell’orticoltura generale mediante la partecipazione attiva alle lezioni e attraverso lo studio personale su testi specialistici e su riferimenti bibliografici forniti dal docente. Gli argomenti da sviluppare sono i seguenti: definizione e diffusione dell’orticoltura, classificazione degli ortaggi; tecniche di difesa, semiforzatura e forzatura delle specie orticole. Metodi di coltivazione in orticoltura (convenzionale, integrata e biologica; fuori suolo); programmazione delle colture; scelta varietale; produzioni orticole stagionali ed extrastagionali.  **Blocco 2** (8 h, lezione):  Propagazione delle specie orticole. Ortovivaismo e tecniche d’impianto. Tecniche colturali: concimazione, diserbo, irrigazione. Disinfezione del terreno. Modalità ed epoca di raccolta, qualità, utilizzazione, conservazione, trasformazione e fisiologia post-raccolta dei prodotti orticoli.  **Blocco 3** (8 h, lezione):  Acquisire conoscenze tecnico-scientifiche sulle principali specie orticole da destinare all’industria conserviera e al mercato fresco, con particolare riferimento a quelle coltivate nel Sud Italia: *Solanaceae* (pomodoro da industria e da mensa, patata, peperone, melanzana), *Brassicaceae* (cavolo broccolo e cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, rapa e cima di rapa, ravanello, specie minori).  **Blocco 4** (8 h, lezione):  Descrizione delle specie orticole in prosecuzione del credito precedente: *Asteraceae* (carciofo, cicorie, lattughe, endivia e scarola, specie minori), *Cucurbitaceae* (melone, zucca e zucchino, cetriolo, cucurbitacee minori), *Alliaceae* (aglio, cipolla e scalogno, asparago, specie minori), *Apiaceae* (finocchio, carota, sedano, prezzemolo). (8 h, lezione)  **Blocco 5** (8 h, lezione):  Descrizione delle specie orticole in prosecuzione del credito precedente: *Chenopodiaceae* (bietola da orto e da costa, spinacio), *Leguminosae* (fagiolo ‘borlotto’ e fagiolino, pisello da orto e da industria).  La filiera degli ortaggi di IV gamma.  **Blocco 6** (20 h, esercitazioni)**:**  Lo studente acquisirà, mediante visite guidate presso aziende orticole e centri di trasformazione, le informazioni tecniche e le problematiche relative alle filiere orticole. | | | | |
| **METODI DIDATTICI**  Il corso prevede 60 ore di didattica, suddivise in 40 ore di lezioni frontali e 20 ore di esercitazioni e seminari guidati in aula, in laboratorio e presso aziende orticole. Durante le esercitazioni gli studenti condurranno la valutazione dell’impatto delle attività orticole sulla qualità delle produzioni e sull’ambiente; al termine del corso dovranno acquisire la capacità di interpretare correttamente i risultati ottenuti. | | | | |
| **MODALITÀ DI VERIFICA DELL’APPRENDIMENTO**  L'apprendimento verrà verificato a fine corso, attraverso un colloquio (esame orale), organizzato in almeno tre domande, mediante le quali lo studente dovrà dimostrare di conoscere la teoria e di saper collegare tra loro gli argomenti trattati a lezione. Inoltre, saranno valutate anche le conoscenze e le abilità apprese durante le esercitazioni. Per superare la prova è necessario acquisire almeno 18 punti su 30. | | | | |
| **TESTI DI RIFERIMENTO E DI APPROFONDIMENTO, MATERIALE DIDATTICO**  - Pardossi A., Prosdocimi Gianquinto G., Santamaria P., 2018. Orticoltura. Principi e pratica. Edagricole-New Business Media s.r.l., Milano. 371 pp.  - Bianco V.V., Pimpini F., 1990. Orticoltura. Patron Editore, Bologna. 991 pp.  - Tesi R., 2010. Orticoltura mediterranea sostenibile. Patron Editore, Bologna. 503 pp.  - Tesi R., 2008. Colture protette. Ortoflorovivaismo in ambiente mediterraneo. Edizioni Agricole de Il Sole 24 ORE Business Media s.r.l., Milano. 349 pp.  - Appunti dalle lezioni. | | | | |
| **METODI E MODALITÀ DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI**  Nella prima lezione saranno illustrati, obiettivi e contenuti del corso, e modalità di valutazione dell’apprendimento. Sarà stilato l’elenco degli studenti, corredato del nominativo, numero di matricola ed e-mail. Nel corso delle lezioni, il docente metterà a disposizione degli studenti il materiale didattico.  Orario di ricevimento: lunedì e martedì dalle 9.00 alle 13.30, previo appuntamento, presso lo studio del docente (Scuola SAFE, I piano, Viale dell’Ateno Lucano 10, Potenza).  Oltre all’orario di ricevimento settimanale sarà possibile comunicare con il docente attraverso posta elettronica e telefono. | | | | |
| **DATE DI ESAME PREVISTE**  4/7/2023, 5/9/2023, 10/10/2023, 7/11/2023, 5/12/2023, 9/1/2024, 6/2/2024, 12/03/2024, 09/04/2024, 14/05/2024, 18/06/2024. | | | | |
| **COMMISSIONE DI ESAME**  Prof. Vincenzo Candido (Presidente), Prof.ssa Stella Lovelli (Componente), Dott. Donato Castronuovo (Supplente), Prof. Michele Perniola (Supplente), Prof.ssa Mariana Amato (Supplente). | | | | |
| **SEMINARI DI ESPERTI ESTERNI** SÌ | | | | |