Anno Accademico 2012/2013

Produzioni Vegetali (12 CFU): Modulo di Produzioni vegetali II – 6 CFU

Prof. Maurizio Mulas

Obiettivi del corso

Acquisizione delle conoscenze di base sui processi relativi alla produzione vegetale e le tecniche di regolazione degli stessi secondo criteri di efficienza tecnica e sostenibilità ambientale. Lo studente apprenderà le tecniche di gestione del ciclo produttivo delle principali specie erbacee e arboree e delle fasi di indirizzo verso l'industria alimentare.

Contenuti del corso

AGRONOMIA e ARBORICOLTURA GENERALE

1. **La radiazione, la luce, la temperatura, le idrometeore, l'evapotraspirazione, l'atmosfera, il clima, il suolo agrario.**

2. **Messa in coltura di terreni incolti, sistemazioni idraulico-agrarie.**

3. **L'organografia nelle piante arboree ed arbustive.**

4. **Il ciclo vegetativo ed il ciclo produttivo nelle piante legnose.**

5. **Cenni di fisiologia nelle piante arboree** – La dormienza e i fabbisogni termici, l'alternanza di produzione, la fotosintesi e la traspirazione, il ruolo degli ormoni nei processi di crescita e di sviluppo, la propagazione).

6. **Gli obiettivi colturali nelle coltivazioni arboree** – La frutticoltura e le coltivazioni industriali.

7. **Le tecniche di coltivazione** – L'impianto: vocazionalità, scelte ed operazioni tecniche e progettuali.

8. **Le cure colturali al terreno** – Gestione del suolo, concimazione, irrigazione.

9. **I portinnesti e le forme di allevamento.**

10. **La potatura di allevamento e di produzione.**

11. **La raccolta, la conservazione e l'utilizzazione dei prodotti.**

ARBORICOLTURA SPECIALE

12. Frutticoltura – Pomacee (melo, pero, cotogno, nespolo). Drupacee (pesco, susino, ciliegio, albicocco). Agrumi. Olivo da mensa. Uva da tavola. Actinidia. Kaki. Fico. Ficodindia. Melograno. Piccoli frutti (mirtillo, lampone, rovo, uva spina). Specie tropicali (banano, fejoia, avocado).

13. Fisiologia postraccolta dei prodotti frutticoli.

14. Colture legnose industriali – Olivo da olio. Vite da vino e da uva passa. Specie da frutta secca (mandorlo, noce, nocciolo, castagno, pecan). Mirto. Carrubo. Cacao. Caffè. Specie di interesse medicinale ed aromatico.

Esercitazioni

-

Testi consigliati

1. F. Bonciarelli, U. Bonciarelli – Agronomia – Edagricole.
2. E. Baldini (1988) Arboricoltura generale. Ed. Clueb, Bologna.
3. R. Valli (2000) Arboricoltura generale e speciale. Calderini Edagricole.

Propedeuticità consigliate

Matematica, Fisica, Chimica generale ed inorganica, Biochimica agraria

Modalità d'esame

Prove in itinere ed esame finale orali

Docente

Prof. Maurizio Mulas

Dipartimento Scienze della Natura e del Territorio

Tel: 079.229334

Fax: 079.229337

email: mmulas@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente