Anno Accademico 2014/2015

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

Dr. Giovanni Pruneddu

Obiettivi del corso

Si prevede che lo studente acquisisca conoscenze di base sui fattori che condizionano la produzione vegetale e le tecniche della loro regolazione al fine di ottenere le più convenienti produzioni nel rispetto della conservazione della fertilità del terreno e delle esigenze ecologiche ed ambientali. Lo studente acquisirà inoltre le conoscenze di base sulla coltivazione di specie vegetali importanti per l'industria alimentare.

Contenuti del corso

AGRONOMIA GENERALE

1. **Il clima** – Generalità. La radiazione. La luce. La temperatura. Le idrometeore.

2. **Evapotraspirazione** – L'acqua e le piante. Evapotraspirazione potenziale, massima e reale. Interventi su ET.

3. **L'atmosfera** – Vento e difesa dal vento. Anidride carbonica ed inquinanti.

4. **Il terreno** – Generalità. Costituenti del terreno agrario. Cenni sulle proprietà chimiche. Tessitura. Porosità. Struttura. Altre proprietà fisiche. Potenziale idrico e sue componenti. Costanti idrologiche. Misura dell'acqua nel terreno. Movimento dell'acqua nel terreno. L'aria del terreno.

5. **Messa in coltura dei terreni incolti.**

6. **Sistemazioni idraulico agrarie.**

7. **Lavorazioni** – Generalità. Strumenti per le lavorazioni. Classifica dei lavori. Lavorazioni ridotte e non lavorazione.

8. **Irrigazione** – Scopi dell'irrigazione. Tecnica irrigua. Sistemi irrigui.

9. **Fertilizzazione** – La concimazione: l'azoto; il fosforo; il potassio; concimi azotati, fosfatici e potassici.

10. **Principi dell'avvicendamento delle colture.**

11. **Controllo delle erbe infestanti.**

COLTIVAZIONI ERBACEE

17. I cereali – Generalità.

18. Frumento – Importanza economica e diffusione. Classificazione botanica. Morfologia. Ciclo biologico. Tecnica agronomica. Raccolta e conservazione. La cariosside e gli sfarinati: requisiti commerciali e tecnologici.

19. Pomodoro da industria – Importanza economica e diffusione. Classificazione botanica. Morfologia. Ciclo biologico. Tecnica agronomica. Qualità delle produzioni.

Esercitazioni

1. **Stazione termo pluviometrica.**
2. **Valutazione tecnologica del frumento.**

Testi consigliati

1. F. Bonciarelli, U. Bonciarelli. AGRONOMIA. Edagricole.
2. R. Baldoni, L. Giardini (coordinatori) COLTIVAZIONI ERBACEE – Cereali e Proteaginose – Patron Editore.
3. B. Carrai ARTE BIANCA Edagricole.
4. G. Silvestri, P. Siviero LA COLTIVAZIONE DEL POMODORO DA INDUSTRIA L'informatore Agrario.
5. La cariosside ed i prodotti della macinazione (dispensa).

Propedeuticità consigliate

Matematica, Fisica, Chimica generale ed inorganica, Biochimica agraria

Modalità d'esame

-

TECNOLOGIE ALIMENTARI

TVEA

Docente

Dr. Giovanni Pruneddu

Dipartimento Agraria

Tel: 079.229381

email: pruneddu@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente