Anno Accademico 2015/2016

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

Dr. Luca Mercenaro

Obiettivi del corso

Si prevede che lo studente acquisisca, al termine dell'insegnamento le indicazioni di base e di carattere pratico-applicativo necessarie per affrontare, sotto il profilo professionale, i principali aspetti inerenti le caratteristiche dei frutti delle specie arboree di interesse per l'industria alimentare. Lo studente sarà in grado di conoscere i cicli biologici e le relazioni fra attività vegetativa e riproduttiva delle piante, gestire i principali metodi di propagazione e migliorare le caratteristiche qualitative e nutrizionali delle specie frutticole ed industriali tramite corrette scelte di tecnica colturale e di postraccolta.

Contenuti del corso

ARBORICOLTURA GENERALE

1. Clima e alberi da frutto.
2. Morfologia, ciclo vegeto produttivo e fisiologia delle piante arboree.
3. La frutticoltura e le coltivazioni industriali.
4. L'impianto di un arboreto.
5. Gestione del suolo ed esigenze idrico nutrizionali.
6. I portinnesti, forme di allevamento e potatura.
7. La raccolta, la conservazione e l'utilizzazione dei prodotti.

ARBORICOLTURA SPECIALE

8. Frutticoltura – Pomacee, Drupacee, Agrumi, Olivo da mensa, Uva da tavola, Actinidia, Kaki, Fico, Ficodindia, Melograno, Piccoli frutti.
9. Colture legnose industriali – Olivo da olio. Vite da vino e da uva passa. Specie da frutta secca e Mirto.
10. Il postraccolta dei prodotti frutticoli.

Esercitazioni

1. Progetto di una filiera produttiva e visite in aziende agricole sperimentali ed aziende vivaistiche e frutticole.

Testi consigliati

1. F. Bonciarelli, U. Bonciarelli – Agronomia. Edagricole.
2. E. Baldini (1988) – Arboricoltura generale. Ed. Clueb, Bologna.
3. M. Faust (1989) – Physiology of temperate zone fruit tree, J. Wiley & Sons, Inc. New York.
4. R. Valli (2000) – Arboricoltura generale e speciale. Calderini Edagricole.

Propedeuticità obbligatorie

Biologia vegetale

Propedeuticità consigliate

Modelli matematici per le tecnologie alimentari, Fisica, Chimica generale e inorganica, Chimica organica e biochimica agraria, Modulo Produzioni vegetali I

Modalità d'esame

-

TECNOLOGIE ALIMENTARI

TVEA

Docente

Dr. Luca Mercenaro

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229336

Cell: 328.8722892

Fax: 079.229337

email: mercenaro@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente