

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2012/2013
CORSO DI LAUREA	Viticultura ed Enologia
INSEGNAMENTO	Viticultura da tavola
TIPO DI ATTIVITÀ	Altre attività
AMBITO DISCIPLINARE	A scelta dello studente
CODICE INSEGNAMENTO	12530
ARTICOLAZIONE IN MODULI	NO
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	AGR/03
DOCENTE RESPONSABILE	Rosario Di Lorenzo Professore Ordinario Università di Palermo
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	50
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	25
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	III
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria - Sede di Marsala
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, Esercitazioni in laboratorio, Visite in campo
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Merc. 10-12 o previo contatto e-mail rosario.dilorenzo@unipa.it

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>Il corso mira a trasferire agli studenti le conoscenze scientifiche e tecniche necessarie a conoscere le specificità del comparto dell'uva da tavola. Gli allievi acquisiranno le conoscenze necessarie per comprendere le possibili risposte del vigneto ad uva da tavola alle variazioni dei fattori ambientali (aspetti eco fisiologici) e colturali (aspetti gestionali). In particolare gli studenti avranno modo di comprendere i processi fisiologici che consentono alle varietà ad uva da tavola di tollerare/superare/recuperare condizioni di stress abiotici (stress idrico, termico e luminoso) e i criteri per decidere se e in che modo intervenire per favorire/ interferire su alcuni processi biologici fondamentali ai fini della fruttificazione.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Il corso trasmette le conoscenze e le competenze necessarie per costituire e gestire i vigneti di uva tavola, in relazione ai differenti obiettivi produttivi e alle diverse tipologia di impianto. Permette ,inoltre, di comprendere con approccio olistico le relazioni che intercorrono fra clima, stress biotici, interventi colturali produttività e qualità delle produzioni e rappresenta il presupposto fondamentale per applicare con successo le conoscenze acquisite al mondo della produzione.</p> <p>Autonomia di giudizio</p> <p>Essere in grado di armonizzare tutti i fattori della produzione (ambiente, cultivar, gestione colturale) e suggerire soluzioni tecniche innovative per favorire il miglior esito dell'attività produttiva.</p> <p>Abilità comunicativa</p> <p>Lo studente, una volta acquisito il vocabolario tecnico specifico ed essendo in possesso delle conoscenze fondamentali relative ai processi di biologia vegetativa e riproduttiva e alle esigenze agronomiche , sarà in grado di consigliare gli imprenditori e indirizzare i viticoltori nelle scelte tecniche più appropriate ai fini del successo economico della coltura.</p>
--

Capacità d'apprendimento

Si concretizza nell'acquisire la capacità di mettere in relazione i diversi fattori che concorrono a determinare il risultato produttivo nel comparto dell'uva da tavola, adeguando le scelte al variare delle condizioni socio-economiche del mercato, di destinazione del prodotto tenendo conto delle più recenti innovazioni tecniche che possono contribuire al raggiungimento degli obiettivi produttivi.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il corso ha la finalità generale di fornire le conoscenze teoriche ed applicative necessarie per la realizzazione e la gestione dei "sistemi vigneto ad uva da tavola", in relazione ai diversi obiettivi produttivi. Obiettivi specifici del Corso sono: lo studio dei fattori genetici, ambientali, culturali e delle relative interazioni nel risultato produttivo; la gestione degli interventi di potatura in secco ed in verde; la scelta delle forme di allevamento e dei sistemi di potatura, per valutare e gestire i rapporti source-sink, l'equilibrio vegeto-produttivo e il rapporto quantità-qualità nel sistema vigneto.

CORSO	Viticultura da tavola
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
1	Obiettivi della disciplina e sua suddivisione ed articolazione.
2	Il comparto dell'uva da tavola nel Mondo, in Italia e in Sicilia.
2	Gli obiettivi produttivi nel comparto dell'uva da tavola. Le specificità del miglioramento genetico
3	Ecologia viticola: la scelta del sito; rapporti clima-terreno e fattori biologici (vitigno e portinnesto) ed agronomici (tecnica colturale) della produzione viticola; indici bio-climatici
3	Tecnica viticola: Il "sistema vigneto " nella moderna viticoltura d atavola. Architettura dei vigneti ad uva tavola, descrizione delle forme di allevamento e dei tipi di potatura della vite e criteri di scelta. Distanze di piantagione Basi fisiologiche della potatura: potatura di allevamento e di produzione
4	Equilibrio vegeto produttivo, la gestione dei rapporti source-sink (interazione e competizione), l'ottimizzazione delle funzionalità e dell'efficienza del "sistema vigneto". Descrizione e problematiche operative degli interventi di potatura secca e verde
2	Gestione del suolo; alternative alla lavorazione: diserbo, pacciamatura, inerbimento Nutrizione idrica: tecniche, dosi ed epoche dell'intervento irriguo. Nutrizione minerale: tecniche e dosi ed epoche di somministrazione dei nutrienti
5	Tipologie di impianto per l'ottenimento di produzioni precoci e tardive. Innovazioni di processo e di prodotto. La coltivazione in fuori suolo
	ESERCITAZIONI
8	Visite tecniche ed esercitazione in campo
TESTI CONSIGLIATI	Autori Vari: L'uva da tavola BayerCropScience, 2010; Materiale didattico fornito dal Docente