



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2018/2019
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2020/2021
CORSO DILAUREA	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
INSEGNAMENTO	VITICOLTURA DA TAVOLA
TIPO DI ATTIVITA'	D
AMBITO	10517-A scelta dello studente
CODICE INSEGNAMENTO	17161
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/03
DOCENTE RESPONSABILE	DI LORENZO ROSARIO Professore Ordinario Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	50
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	25
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	3
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	DI LORENZO ROSARIO Lunedì 10:00 12:00 SAAF ed. 4, Ingr. H Mercoledì 10:00 12:00 SAAF ed. 4, Ingr. H Venerdì 10:00 12:00 SAAF ed. 4, Ingr. H

DOCENTE: Prof. ROSARIO DI LORENZO

PREREQUISITI	Per poter comprendere i contenuti e gli obiettivi di apprendimento del corso lo studente deve possedere conoscenze di base dell'arboricoltura e viticoltura generale
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione Il corso mira a trasferire agli studenti le conoscenze scientifiche e tecniche necessarie a conoscere le specificita' 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 varieta' 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. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione 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 produttivita' e qualita' delle produzioni e rappresenta il presupposto fondamentale per applicare con successo le conoscenze acquisite al mondo della produzione. Autonomia di giudizio 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'attivita' produttiva. Abilita' comunicativa 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 , sara' in grado di consigliare gli imprenditori e indirizzare i viticoltori nelle scelte tecniche piu' appropriate ai fini del successo economico della coltura. Capacita' d'apprendimento Si concretizza nell'acquisire la capacita' 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 piu' recenti innovazioni tecniche che possono contribuire al raggiungimento degli obiettivi produttivi.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	L'esaminando dovra' rispondere a minimo due/tre domande poste oralmente, su tutte le parti oggetto del programma, con riferimento agli argomenti trattati nelle lezioni nelle, esercitazioni, nei testi consigliati e nel materiale didattico fornito dal docente. La verifica finale mira a valutare se lo studente abbia conoscenza e comprensione degli argomenti, abbia acquisito competenza interpretativa e autonomia di giudizio di casi concreti. La soglia della sufficienza (18/30) sara' raggiunta quando lo studente mostri conoscenza e comprensione degli argomenti almeno nelle linee generali e abbia competenze applicative minime tali da poter parlare di uva da tavola e parziale approccio per la risoluzione di casi concreti; dovra' ugualmente possedere capacita' espositive e argomentative tali da consentire la trasmissione delle sue conoscenze all'esaminatore. Al di sotto di tale soglia, l'esame risultera' insufficiente. Quanto piu, invece, l'esaminando con le sue capacita' argomentative ed espositive riesce a interagire con l'esaminatore, e quanto piu' le sue conoscenze e capacita' applicative vanno nel dettaglio della disciplina oggetto di verifica, tanto piu' la valutazione sara' positiva (30/30 ed eventuale lode). La valutazione avviene in trentesimi
OBIETTIVI FORMATIVI	Il corso ha la finalita' 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, colturali 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 quantita-qualita' nel sistema vigneto.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni ed esercitazioni in campo
TESTI CONSIGLIATI	Autori Vari: L'uva da tavola BayerCropScience, 2010; Materiale didattico fornito dal Docente

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
17	ORE FRONTALILEZIONI FRONTALI 1Obiettivi della disciplina e sua suddivisione ed articolazione. 2Il comparto dell'uva da tavola nel Mondo, in Italia e in Sicilia. 2Gli obiettivi produttivi nel comparto dell'uva da tavola. Le specificita' del miglioramento genetico 3Ecologia viticola: la scelta del sito; rapporti clima-terreno e fattori biologici (vitigno e portinnesto) ed agronomici (tecnica colturale) della produzione viticola; indici bio-climatici 3Tecnica 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 4Equilibrio vegeto produttivo, la gestione dei rapporti source-sink (interazione e competizione), l'ottimizzazione delle funzionalita' e dell'efficienza del "sistema vigneto". Descrizione e problematiche operative degli interventi di potatura secca e verde 2Gestione 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 5Tipologie di impianto per l'ottenimento di produzioni precoci e tardive. Innovazioni di processo e di prodotto. La coltivazione in fuori suolo
ORE	Esercitazioni
8	Visite tecniche ed esercitazione in campo