

<b>FACOLTÀ</b>	Agraria
<b>ANNO ACCADEMICO</b>	2013/2014
<b>CORSO DI LAUREA</b>	Viticultura ed Enologia
<b>INSEGNAMENTO</b>	Viticultura da tavola
<b>TIPO DI ATTIVITÀ</b>	Altre attività
<b>AMBITO DISCIPLINARE</b>	A scelta dello studente
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	12530
<b>ARTICOLAZIONE IN MODULI</b>	NO
<b>NUMERO MODULI</b>	
<b>SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI</b>	AGR/03
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	Rosario Di Lorenzo Professore Ordinario Università di Palermo
<b>CFU</b>	3
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	50
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE</b>	25
<b>PROPEDEUTICITÀ</b>	Nessuna
<b>ANNO DI CORSO</b>	III
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI</b>	Facoltà di Agraria - Sede di Marsala
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Lezioni frontali, Esercitazioni in laboratorio, Visite in campo
<b>MODALITÀ DI FREQUENZA</b>	Facoltativa
<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	Prova Orale
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	Secondo semestre
<b>CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE</b>	<a href="http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/">http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/</a>
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	Merc. 10-12 o previo contatto e-mail rosario.dilorenzo@unipa.it

<p><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b></p> <p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>  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><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>  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><b>Autonomia di giudizio</b>  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><b>Abilità comunicativa</b>  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.

<b>CORSO</b>	<b>Viticultura da tavola</b>
<b>ORE FRONTALI</b>	<b>LEZIONI FRONTALI</b>
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
	<b>ESERCITAZIONI</b>
8	Visite tecniche ed esercitazione in campo
<b>TESTI CONSIGLIATI</b>	Autori Vari: L'uva da tavola BayerCropScience, 2010; Materiale didattico fornito dal Docente