CORSO DI LAUREA MAGISTRALE in “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” (LM-70)
ANNO DI CORSO: Primo (1°)
PROGRAMMA DELLA DISCIPLINA: **“COLTURE ALIMENTARI ERBACEE”**
CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI (CFU): 06
UNITA’ DIDATTICHE: UNA (01)
ANNO ACCADEMICO: 2020-2021
DOCENTE: Dott. Giuseppe Badagliacca

Obiettivi e contenuti del corso

Il corso ha come obiettivo principale quello di dare allo studente una visione integrata del comparto delle colture alimentari erbacee ponendo attenzione alle caratteristiche quantitative e qualitative delle specie, individuando nuove destinazioni per le produzioni tradizionali e/o nuove colture da inserire negli ordinamenti colturali dei diversi aerali di coltivazione. Altro obiettivo è di fornire allo studente le nozioni essenziali sull'importanza socio- economica della coltura, sulle prospettive di diffusione in coltura e sulle principali tecniche di coltivazione in grado di consentire efficaci risparmi di mezzi tecnici assicurando il mantenimento dei livelli produttivi ed il rispetto dei vincoli ambientali.

Il contenuto del corso è rappresentato dalla trattazione delle principali colture alimentari erbacee, complementari al percorso formativo già intrapreso dagli studenti. Dette specie rientrano in diverse filiere, alcune interessate da domanda di grandi quantità di prodotto e quindi necessitanti di ampie superficie, altre con domanda limitata che derivano da areali ristretti con caratteristiche pedo - climatiche specifiche.

Il corso prevede una trattazione organica degli aspetti legati alla diffusione, alle esigenze ecologiche e alle caratteristiche morfologiche e fisiologiche della coltura e agli aspetti qualitativi ed alla destinazione alimentare del prodotto.

La trattazione sarà articolata come di seguito riportato:

A **- Parte generale (1 CFU)**
Concetto di qualità, definizione dei parametri associati alla qualità alimentare. Ruolo delle colture erbacee nell’alimentazione umana.
Influenza dei principali fattori ambientali e della tecnica agronomica sulla qualità delle produzioni erbacee.
Principi e tecniche della coltivazione delle specie ortive.

B) **- Parte speciale (5 CFU)**

- Nome scientifico e famiglia di appartenenza;
- Origine, aree di diffusione nel mondo e in Italia;

- Importanza agraria della specie;
- Caratteristiche morfologiche e biologiche;
- Esigenze ed adattamento ambientale;
- Cenni sulla tecnica colturale e notizie sugli obiettivi del miglioramento genetico;
- Posto nell'avvicendamento e suo ruolo;
- Modalità di raccolta e conservazione più appropriate;
- Caratteristiche qualitative della materia prima;
- Destinazioni alimentari e non.

Delle seguenti specie:
Cereali: aspetti generali, frumento, orzo, mais, riso e cereali minori (farro, avena, segale) e pseudocereali (grano saraceno).
Leguminose: aspetti generali, fava, cece, pisello; fagiolo, leguminose minori (lenticchia, cicerchia).
Piante da tubero: patata.
Piante ortive: pomodoro, melanzana, zucchino, melone, ortive da foglia

Le esercitazioni riguarderanno:
- riconoscimento di semi e piante;
- visite guidate presso aziende agrarie e/o di trasformazione.

Testi consigliati
Baldoni, Giardini - "Coltivazioni erbacee. I - Cereali e proteaginose. Pàtron Ed. (BO).
Bonciarelli, Bonciarelli - Coltivazioni erbacee - Edagricole, BO
Bianco V.V., Pimpini F. - "Orticoltura". Pàtron Ed. (BO).
Tesi. "Orticoltura mediterranea sostenibile". Pàtron Ed. (BO).
Dispense del docente.