



PROGRAMMA SVOLTO

CLASSI DALLA 1[^] ALLA 4[^]

CLASSE	4 [^] ASA
INDIRIZZO	Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
ANNO SCOLASTICO	2019/2020
DISCIPLINA	Tecniche di allevamento vegetale e animale
DOCENTE	Codogno Alberto

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 4[^]ASA

Libro di testo adottato: Murolo G., *Tecniche delle produzioni vegetali e delle trasformazioni dei prodotti*, Reda Edizioni

Altri materiali utilizzati: materiale predisposto dal docente sottoforma di presentazioni in power point, appunti di lezione, filmati didattici; i materiali sono stati utilizzati anche durante il periodo di DaD attraverso video lezioni sulla piattaforma istituzionale GSuite e caricati nell'apposita sezione didattica del registro elettronico Spaggiari.

COMPETENZE SVILUPPATE	MODULI/UNITÀ/NUCLEI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI
<p>COMPETENZA</p> <p>Individuare le principali colture a seminativo coltivabili, riconoscere le principali caratteristiche biologiche e fenologiche, individuare le principali tecniche di coltivazione in relazione alle caratteristiche ambientali e pedologiche.</p>	<p>Modulo 1 – Le colture erbacee e i criteri di scelta: i cereali da granella</p>	<p>I cereali: caratteristiche generali, classificazione in funzione delle loro esigenze termiche, utilizzo, la loro storia, morfologia, ciclo vegetativo e riproduttivo, esigenze ambientali.</p> <p>Il frumento: caratteristiche botaniche e morfologiche, ciclo biologico, epoca di semina, concimazione, lotta alle infestanti, raccolta e conservazione, principali cv, avversità fungine e animali e mezzi di lotta, il frumento tenero e i derivati industriali, il frumento duro e la pastificazione, i caratteri qualitativi del grano tenero e del grano duro.</p> <p>L'orzo: cenni storici, caratteri botanici e biologia, esigenze pedoclimatiche, scelta della varietà, avversità di natura fungina ed animale.</p> <p>Il riso: origine e diffusione, caratteristiche botaniche e morfologiche, ciclo biologico, esigenze pedoclimatiche, sistemazione e lavorazione del terreno, concimazione, governo dell'acqua, semina e trapianto, diserbo e disalga, varietà coltivate, raccolta e conservazione, lavorazioni industriali, avversità fungine ed animali.</p> <p>Il mais: origine e diffusione, caratteristiche botaniche, esigenze pedoclimatiche, classificazione degli ibridi e miglioramento genetico, scelta varietale, avvicendamento colturale, concimazione, semina, diserbo, irrigazione e rincalzatura, raccolta e conservazione, avversità fungine ed animali.</p>

		Il sorgo da granella: classificazione botanica e caratteristiche morfologiche, accrescimento e sviluppo, esigenze pedoclimatiche, avvicendamento, cv e miglioramento genetico, scelta dell'ibrido, semina, concimazione, irrigazione, raccolta e utilizzazione.
<p>COMPETENZA Individuare le principali colture foraggere coltivabili, riconoscere le principali caratteristiche biologiche e fenologiche, individuare le principali tecniche di coltivazione in relazione alle caratteristiche ambientali e pedologiche.</p>	<p>Modulo 2 – Le colture erbacee e i criteri di scelta: le colture foraggere</p>	<p>Le colture foraggere: i pascoli, le colture pratensi, gli erbai, comprese le loro tipologie; generalità sulle tecniche colturali, raccolta, fienagione, conservazione, insilamento, caratteristiche di alcune tra le principali foraggere (erba medica, sulla, trifoglio pratense, lupinella, loietto italico).</p>
<p>COMPETENZA Individuare le principali piante industriali coltivabili, riconoscere le principali caratteristiche biologiche e fenologiche, individuare le principali tecniche di coltivazione in relazione alle caratteristiche ambientali e pedologiche.</p>	<p>Modulo 3 – Le colture erbacee e i criteri di scelta: le piante industriali</p>	<p>La soia: origine e diffusione, fissazione biologica dell'azoto atmosferico da parte di batteri simbiotici, varietà a sviluppo determinato e indeterminato, concia e inoculo della semente, ciclo vegetativo e riproduttivo, esigenze pedoclimatiche, avvicendamento colturale, semina, concimazione, irrigazione, lotta alle infestanti, raccolta, avversità fungine ed animali, trasformazione industriale e utilizzo della coltura.</p> <p>Il girasole: aspetti generali, origine e diffusione, caratteri botanici e morfologici, esigenze pedoclimatiche e nutrizionali, tecnica agronomica, avvicendamento colturale, scelta varietale, semina, concimazione, irrigazione, controllo delle infestanti, maturazione e raccolta, cv e miglioramento genetico, avversità fungine ed animali, sintesi dell'olio,</p>

		<p>trasformazione industriale e utilizzo della coltura.</p> <p>La colza: generalità, origine e diffusione, caratteri botanici e morfologici, esigenze pedoclimatiche e nutrizionali, tecnica agronomica, avvicendamento colturale, scelta varietale, semina, concimazione, irrigazione, raccolta, avversità di natura fungina ed animale; produzione, qualità e utilizzazione dell'olio.</p> <p>La barbabietola da zucchero: aspetti generali, origine e diffusione, caratteri botanici e morfologici, esigenze pedoclimatiche e nutrizionali, tecnica agronomica, avvicendamento colturale, scelta varietale, semina, concimazione, irrigazione, controllo delle infestanti, produzione e raccolta, cv e miglioramento genetico, avversità fungine ed animali, distribuzione e accumulo degli zuccheri nella radice, la sua coltivazione nelle zone italiane meridionali.</p>
<p>COMPETENZA Individuare le principali colture arbustive e arboree coltivabili, riconoscere le principali caratteristiche biologiche e fenologiche, individuare le principali tecniche di coltivazione in relazione alle caratteristiche ambientali e pedologiche.</p>	<p>Modulo 4 – Frutticoltura generale: le principali colture arbustive e arboree</p>	<p>Colture arbustive</p> <p>La vite: origini e diffusione, caratteri botanici e morfologici, cicli e stadi fenologici della coltura, cenni di fisiologia, agostamento; impianto e tecniche colturali, cenni sui sistemi di allevamento; meccanizzazione delle operazioni colturali: potatura e diradamento dei grappoli, cimatura, legatura, vendemmia; avversità di natura fungina ed animale.</p> <p>L'actinidia: origine e diffusione, caratteri botanici e morfologici, ciclo vegetativo e riproduttivo, esigenze pedoclimatiche, propagazione, forme di allevamento e di potatura, cure colturali, cv e miglioramento genetico, raccolta, avversità di natura fungina ed animale, parametri di qualità.</p> <p>Colture arboree</p> <p>Il melo: origine e diffusione, caratteristiche botaniche e morfologiche, fasi fenologiche, esigenze pedoclimatiche, impianto e forme d'allevamento, cure colturali, tipologie di cv e</p>

		<p>loro classificazioni, avversità fungine ed animali, parametri di qualità.</p> <p>Il pesco: origine e diffusione, caratteri botanici e morfologici, esigenze pedoclimatiche, varietà e cv, propagazione e portainnesti, impianto e forme di allevamento, cure colturali, avversità fungine ed animali, parametri di qualità.</p>
<p>COMPETENZA Individuare le principali colture ortive coltivabili, riconoscere le principali caratteristiche biologiche e fenologiche, individuare le principali tecniche di coltivazione in relazione alle caratteristiche ambientali e pedologiche.</p>	<p>Modulo 5 – Le principali colture ortive</p>	<p>L'orticoltura: il suo sviluppo attraverso i secoli; i principali indirizzi dell'orticoltura italiana: familiare, intensiva, da pieno campo; la classificazione delle piante da orto: inquadramento sistematico, esigenze climatiche, organo utilizzato come alimento o condimento; le caratteristiche delle piante da orto: aspetti di ordine biologico, agronomico e merceologico; le esigenze pedoclimatiche e nutrizionali delle ortive, avvicendamenti e consociazioni, cenni sugli apprestamenti protettivi.</p> <p>Il pomodoro: origine e diffusione, caratteristiche botaniche e morfologiche, fasi fenologiche, tecniche colturali, scelta varietale e cv, avversità fungine ed animali, parametri di qualità, destinazioni del raccolto; approfondimento: il pomodoro da mensa.</p> <p>Il radicchio: origine e diffusione, seme e varietà, ibridi e miglioramento genetico, nuove varietà di nicchia, caratteri botanici e morfologici, esigenze pedoclimatiche, tecniche colturali, il processo di forzatura-imbianchimento, avversità fungine ed animali, tracciabilità del prodotto; approfondimento su alcune tra le tipologie più coltivate: Variegato di Castelfranco, Rosso di Chioggia e Rosso Tardivo di Treviso.</p>

- X** Il docente dichiara di avere svolto completamente i moduli/unità/nuclei fondamentali inseriti nella programmazione iniziale o che le parti non svolte non sono essenziali per il positivo svolgimento del successivo anno scolastico

Piove di Sacco, 06/06/2020

Il Docente

Alberto Codogno