

## PROGRAMMA SVOLTO CLASSI 5<sup>^</sup>

<b>CLASSE</b>	V BSA
<b>INDIRIZZO</b>	AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
<b>ANNO SCOLASTICO</b>	2025-2026
<b>DISCIPLINA</b>	TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE
<b>DOCENTE</b>	PROF. RAPISARDA MARIO PROF. MICHAEL PODETTI (ITP)

REV	DATA	EMESSO	MDI
01	04.11.2019	RSGQ	11.3.5

## PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5 BSA

**Libro di testo adottato:** CORSO DI PRODUZIONI VEGETALI - TECNICHE E TECNOLOGIE APPLICATE - 9788883611605

**Altri materiali utilizzati:** *materiale predisposto dai docenti e pubblicato nella sezione "didattica" del registro elettronico.*

COMPETENZE SVILUPPATE	NODI CONCETTUALI FONDAMENTALI	CONTENUTI
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	<b>Botanica, morfologia e fisiologia delle colture arboree</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Cenni di filogenesi delle piante.</i></li> <li>● <i>Nomenclatura e classificazione delle specie arboree.</i></li> <li>● <i>Cenni di biologia vegetale: struttura della cellula vegetale, funzioni dei principali organuli e processi biochimici fondamentali (fotosintesi e respirazione).</i></li> <li>● <i>Differenze morfologiche e funzionali tra gimnosperme e angiosperme.</i></li> <li>● <i>Tessuti e organi delle piante arboree: radice, fusto, rami, gemme, foglie, fiori, frutti e semi.</i></li> <li>● <i>Ruolo e funzioni dei principali fitormoni (auxine, citochinine, gibberelline, acido abscissico ed etilene).</i></li> </ul>
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	<b>Progettazione, impianto e gestione di un frutteto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Operazioni agronomiche preliminari all'impianto del frutteto: lavorazioni del terreno, analisi del suolo e concimazione.</i></li> <li>● <i>Scelta del materiale vegetale, modalità di impianto e principali sestri (quadrato, rettangolo, quinconce e settonce).</i></li> <li>● <i>Forme di allevamento in volume e a parete: caratteristiche e criteri di scelta.</i></li> <li>● <i>Cure annuali dell'arboreto: lavorazioni del terreno, potatura secca e verde, gestione delle infestanti e del cotico erboso.</i></li> </ul>
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	<b>Vivaistica e propagazione dei fruttiferi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Propagazione gamica delle piante arboree.</i></li> <li>● <i>Propagazione agamica delle piante arboree: talea, margotta, propaggine, micropropagazione e innesto (a gemma e a marza; a gemma vegetante e dormiente).</i></li> </ul>

<p>Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.</p>	<p><b>Interventi di potatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Classificazione degli interventi di potatura in base all'epoca di esecuzione e alle finalità: potatura verde, secca, di allevamento, di produzione e di risanamento.</i></li> <li>● <i>Potatura verde: finalità e principali interventi (spollonatura, scacchiatura, sfemminellatura, sfogliatura, cimatura e diradamento dei frutti).</i></li> <li>● <i>Potatura secca: finalità e obiettivi.</i></li> </ul>
<p>Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.</p>	<p><b>Le colture arboree sarmentose</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>La vite</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Classificazione botanica (famiglia, genere e specie).</i></li> <li>● <i>Origine, domesticazione, diffusione e importanza economica.</i></li> <li>● <i>Materiale di propagazione, autorizzazione all'impianto, zone viticole e classificazione dei vini italiani ed europei.</i></li> <li>● <i>Caratteristiche morfologiche: apparato radicale, fusto, gemme, foglie, infiorescenze, frutto e seme.</i></li> <li>● <i>Esigenze pedoclimatiche.</i></li> <li>● <i>Ciclo fenologico.</i></li> <li>● <i>Sviluppo del frutto: fase erbacea, stasi vegetativa e maturazione; partenocarpia, apirenia e stenospermocarpia.</i></li> <li>● <i>Tecniche agronomiche: concimazione, irrigazione, gestione del vigneto e potatura verde e secca.</i></li> <li>● <i>Raccolta dell'uva, indici di maturazione ed epoca di vendemmia.</i></li> <li>● <i>Utilizzazioni del prodotto: consumo fresco e trasformazione industriale.</i></li> <li>● <i>Portainnesti: ruolo e funzioni; contrasto alla fillossera.</i></li> <li>● <i>Forme di allevamento: alberello, Guyot, cordone speronato, pergola, tendone e GDC.</i></li> <li>● <i>Principali vitigni: Glera, Pinot grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e Raboso Piave.</i></li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Viticultura in Veneto: aree vocate e marchi di qualità.</i></li> </ul> <p><b>a. L'actinidia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Classificazione botanica.</i></li> <li>● <i>Origine, diffusione e importanza economica.</i></li> <li>● <i>Caratteristiche morfologiche.</i></li> <li>● <i>Esigenze pedoclimatiche.</i></li> <li>● <i>Ciclo fenologico, fioritura e impollinazione.</i></li> <li>● <i>Raccolta e indici di maturazione.</i></li> <li>● <i>Tecniche agronomiche e gestione dell'actinidia.</i></li> <li>● <i>Principali cultivar a polpa verde e gialla.</i></li> <li>● <i>Forme di allevamento.</i></li> </ul>
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	<b>Le colture arboree pomacee</b>	<p><b>1. Il melo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Classificazione botanica.</i></li> <li>● <i>Origine, diffusione e importanza economica.</i></li> <li>● <i>Caratteristiche morfologiche e formazioni fruttifere.</i></li> <li>● <i>Ciclo fenologico.</i></li> <li>● <i>Tecniche agronomiche e gestione del meleto.</i></li> <li>● <i>Portainnesti: ruolo, funzioni e principali serie M e MM.</i></li> <li>● <i>Principali cultivar: Red Delicious, Golden Delicious, Gala, Fuji e Pink Lady.</i></li> <li>● <i>Forme di allevamento: fusetto e palmetta.</i></li> <li>● <i>Raccolta e indici di maturazione.</i></li> <li>● <i>Difetti e alterazioni del frutto</i></li> </ul>
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	<b>Le colture arboree drupacee</b>	<p><b>2. Il pesco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Classificazione botanica.</i></li> <li>● <i>Origine, diffusione e importanza economica.</i></li> <li>● <i>Caratteristiche morfologiche e formazioni fruttifere.</i></li> <li>● <i>Ciclo fenologico.</i></li> <li>● <i>Tecniche agronomiche e gestione del pescheto.</i></li> <li>● <i>Principali portainnesti: GF677, Barrier 1, Mrs 2/5 e Ishtara.</i></li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Principali cultivar e classificazione di pesche, nettarine e percoche.</i></li> <li>• <i>Forme di allevamento: vaso, fusetto e palmetta.</i></li> <li>• <i>Raccolta e indici di maturazione.</i></li> <li>• <i>Difetti e alterazioni del frutto.</i></li> <li>• <i>Peschicoltura in Veneto: aree vocate e marchi di qualità.</i></li> </ul>
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	<b>Qualità e conservazione della frutta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Concetto di qualità: igienico-sanitaria, nutrizionale, organolettica, merceologica, ambientale ed etica.</i></li> <li>• <i>Principali metodi di conservazione della frutta: refrigerazione, congelamento, essiccazione e atmosfera controllata.</i></li> <li>• <i>Parametri fisici, chimici e tecnologici per la conservazione della frutta.</i></li> <li>• <i>Classi di qualità (Extra, I e II) e tecnologie per la classificazione automatizzata.</i></li> </ul>

Per questa disciplina non sono individuati obiettivi o contenuti strettamente riconducibili all'insegnamento di Educazione civica.

Piove di Sacco, 26.05.2026

I Docenti

Almo Pisso  
PS

I rappresentanti degli studenti

Nicola Poggiani  
Bozzolan Daniele