



**I.I.S. MARSANO**

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193  
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**TECNICHE PRODUZIONI ANIMALI E VEGETALI**

**CLASSE : 3 G - a.s. 2023/2024**

**ORE SETTIMANALI : 3**

**STRUMENTI DIDATTICI : LIBRO DI TESTO E SUPPORTI DIDATTICI ELABORATI DAI  
DOCENTI**

**DOCENTI : ARONICA CALOGERA, SMERALDI ALESSANDRO**

**1) RIPASSO NOZIONI AGRONOMICHE**

**LE CONCIMAZIONI E I FABBISOGNI DELLE COLTURE;  
MONO E DICOTILEDONI;  
FATTORI DELLA PRODUZIONE;  
ERBACEE E ARBOREE.**

**2) LE COLTURE CEREALICOLE**

**CARATTERISTICHE DEI CEREALI DA GRANELLA: FRUMENTO, MAIS ORZO E RISO;  
INQUADRAMENTO BOTANICO, ESIGENZE, LAVORAZIONI NECESSARIE E RACCOLTA;**

**3) LE LEGUMINOSE**

**FAVA, FAVINO, FAVETTA, SOIA, FAGIOLO E PISELLO;  
INQUADRAMENTO BOTANICO, ESIGENZE, LAVORAZIONI NECESSARIE E RACCOLTA;**

4) COLTURE ORTICOLE DI MAGGIORE INTERESSE AGRICOLO

PATATE – POMODORO

INQUADRAMENTO BOTANICO, ESIGENZE, LAVORAZIONI NECESSARIE E RACCOLTA;

4) PRATI, PRATI-PASCOLI E COLTURE CONSOCIATE

5) ZOOTECNIA

ELEMENTI DI GENETICA;

GLI APPARATI, NOZIONI PRINCIPALI;

FECONDAZIONE, INSEMINAZIONE, CASTRAZIONE;

LE PRINCIPALI RAZZE DA LATTE E DA CARNE: CARATTERISTICHE, ATTITUDINE ED UTILIZZO

Genova, 03/06/2024

I DOCENTI :

C. Lopez  
A. S. S.

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE :

Miriam Ferrero  
Elisa Compicchio