



## SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

### BIODIVERSITÀ DELLE RISORSE NATURALI

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

ANNO ACCADEMICO 2021/2022

#### INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: RICCARDO MOTTI

TELEFONO: 0812532014

EMAIL: MOTTI@UNINA.IT

#### INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE): BIODIVERSITÀ DELLE RISORSE NATURALI

MODULO (EVENTUALE): BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI (BIO/02)

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III): I

SEMESTRE (I, II): I

CFU: 6

## INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

NO

## EVENTUALI PREREQUISITI

NESSUNO

## OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base e gli strumenti metodologici necessari per il prosieguo degli studi, con riferimento alle caratteristiche morfologiche delle piante superiori e alla sistematica delle principali famiglie di interesse alimentare.. Obiettivo dell'insegnamento è anche fornire informazioni di base sullo studio dell'etnobotanica.

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

### Conoscenza e capacità di comprensione

Il percorso formativo intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per analizzare le differenze morfologiche fra le famiglie di interesse alimentare. Gli studenti dovranno inoltre dimostrare di aver acquisito un linguaggio tecnico e capacità di sintesi relativamente agli argomenti del corso.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il percorso formativo intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per 1) riconoscere i caratteri diagnostici delle diverse famiglie delle piante alimentari; 2) identificare le parti eduli delle piante alimentari; 3) conoscere e identificare le piante spontanee di uso comune nella cucina popolare..

## PROGRAMMA-SYLLABUS

### Modulo di Botanica delle piante alimentari

*Morfologia: . caratteristiche morfologiche di: fusto, foglia, radice, fiori e frutti.*

*Concetto di specie e di varietà coltivate.*

*Nomenclatura botanica*

*Tassonomia delle piante appartenenti alle principali famiglie di interesse alimentare*

*Etnobotanica: Principi e definizione. Metodologie di indagine. Le piante alimentari della cucina popolare della regione mediterranea*

## MATERIALE DIDATTICO

*PDF delle lezioni.*

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il docente utilizzerà per circa il 70% lezioni frontali e per circa il 30 % esercitazioni di campo

## VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	X
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	
altro	

<b>In caso di prova scritta i quesiti sono (*)</b>	<b>A risposta multipla</b>	X
	<b>A risposta libera</b>	
	<b>Esercizi numerici</b>	

(\*) È possibile rispondere a più opzioni