



## SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

### "ECOSISTEMI MEDITERRANEI"

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

#### INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: DANILO RUSSO  
TELEFONO: 081/2532017  
EMAIL: danrusso@unina.it

#### INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE): **BIODIVERSITÀ DELLE RISORSE NATURALI**  
MODULO (EVENTUALE): ECOSISTEMI MEDITERRANEI (BIO/07)  
CANALE (EVENTUALE):  
ANNO DI CORSO (I, II, III): I  
SEMESTRE (I, II): I  
CFU: 6

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

### EVENTUALI PREREQUISITI

### OBIETTIVI FORMATIVI

*L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le informazioni di base e gli strumenti metodologici necessari per sviluppare conoscenze e sensibilità ambientali rispetto alle tematiche della gastronomia. Il focus è riferito alle caratteristiche morfologiche delle piante superiori, alla sistematica delle principali famiglie di interesse alimentare, alla sostenibilità della produzione di cibo, al cambiamento climatico e all'ecoturismo. Obiettivo dell'insegnamento è anche fornire informazioni di base sullo studio dell'etnobotanica e sulla dinamica degli ecosistemi.*

### 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 e i processi ecologici, con riferimento particolare alla produzione di cibo e alla gastronomia. 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**

*Lo studente sarà in grado di 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; 4) identificare e descrivere le principali problematiche ecologiche legate alla produzione del cibo; 5) valutare le conseguenze ambientali delle diverse scelte alimentari e decisioni gestionali nella produzione del cibo; 6) comprendere i legami tra economia, benessere sociale e qualità ambientale.*

### PROGRAMMA-SYLLABUS

#### **Modulo di ECOSISTEMI MEDITERRANEI:**

*Concetti di base: sostenibilità, biodiversità, principi di funzionamento, processi e dinamiche degli ecosistemi (2CFU)*

*Fattori antropogenici di perdita di biodiversità, esaurimento delle risorse biologiche, consumo, frammentazione e alterazione degli habitat naturali (3 CFU)*

*Protezione della natura, parchi e riserve, ecoturismo (1 CFU)*

### MATERIALE DIDATTICO

*Smith & Smith (2017). Ecologia. Pearson*

*Slide e materiali utilizzati a lezione*

### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

*Il docente impiegherà lezioni frontali per il 70% della durata totale dell'insegnamento, riservando un 30% a esercitazioni di gruppo volte alla ricerca bibliografica e alla preparazione di presentazioni da parte degli studenti.*

### 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	

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

(\*) È possibile rispondere a più opzioni

**b) Modalità di valutazione:**

[questo campo va compilato solo quando ci sono pesi diversi tra scritto e orale o tra moduli se si tratta di insegnamenti integrati]