



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) PIANTE E NUTRIZIONE

SSD: BOTANICA SISTEMATICA (BIO/02)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: BIOLOGIA (P58)
ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: DEL GUACCHIO EMANUELE
TELEFONO: 081-2538518
EMAIL: emanuele.delguacchio@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: NON PERTINENTE
MODULO: NON PERTINENTE
CANALE: A-Z
ANNO DI CORSO: I
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE I
CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

Conoscenze di botanica generale, fisiologia vegetale ed ecologia.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo studente acquisirà conoscenze sulle piante di interesse alimentare, con riferimento sia ai contenuti nutrizionali sia alle principali specie impiegate nell'alimentazione umana; imparerà a identificare le parti eduli delle varie specie e apprenderà l'importanza del consumo di vegetali nel regime alimentare dell'uomo.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative all'uso delle piante nell'alimentazione umana.

Deve conoscere le nozioni principali relative all'introduzione, al corretto uso e alla conservazione degli alimenti di origine vegetale.

Deve dimostrare di sapere elaborare argomentazioni concernenti le relazioni tra alimentazione e piante a partire dalle nozioni apprese.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del corso, lo studente deve essere in grado di riconoscere le principali piante di interesse alimentare e i relativi processi di trasformazione e uso.

Deve essere aver acquisito gli strumenti metodologici per la ricerca e l'analisi delle proprietà nutritive di nuovi prodotti alimentari.

Deve essere in grado di analizzare i valori nutrizionali dei cibi di origine vegetale, di approfondire gli argomenti trattati durante il corso laddove richiesto dalla propria futura figura professionale, e di eseguire una corretta ricerca per il riconoscimento e la valutazione di nuovi prodotti alimentari.

Deve essere in grado di valutare e consigliare, integrando altre nozioni scientifiche, il corretto uso dei prodotti di origine vegetale in regimi dietetici personalizzati.

PROGRAMMA-SYLLABUS

PROGRAMMA

Storia delle piante nella nutrizione umana; Domesticazione, ibridazione e selezione delle piante; Principali componenti nutrizionali delle piante; Anatomia e riconoscimento delle parti eduli delle piante alimentari; Principi di nomenclatura delle piante coltivate; Spermatofite di interesse alimentare; Cenni descrittivi delle più importanti famiglie di Angiosperme di interesse alimentare; Cereali, legumi, piante da zucchero, da olio, da aromi e spezie; Piante alimentari da foglia, da seme e da frutti; Piante produttrici di bevande e fermentati alcolici; Funghi e alghe di interesse alimentare; Contaminazione e conservazione degli alimenti di origine vegetale; La dieta mediterranea.

MATERIALE DIDATTICO

Calogero Rinallo, 2018 - *Piante alimentari. Biologia, composizione chimica, utilizzo*, seconda edizione. Piccin-Nuova Libreria

Ben-Erik van Wyk, 2019 - *Food Plants Of The World - Identification, Culinary Uses and Nutritional Value*. CABI.

Può essere utile la lettura del seguente testo:

Rougemont G., 2002 - *Guida delle piante di uso comune*. Muzzio Editore.

Sono a disposizione degli studenti le presentazioni relative alle lezioni.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni frontali con l'ausilio di diapositive.

E' prevista una visita al settore delle piante di interesse alimentare dell'Orto Botanico di Napoli, presumibilmente al termine del corso.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame

- Scritto
- Orale
- Discussione di elaborato progettuale

Altro: Esame orale con prova di riconoscimento delle più importanti piante di interesse vegetale. Il candidato, se lo desidera, può discutere anche alcuni aspetti di interesse nutrizionale relativo ad un gruppo tassonomico, ad

- uno specifico prodotto o ad un argomento strettamente correlato al corso, anche se non direttamente trattato durante il corso stesso. A tal fine, può servirsi, facoltativamente, di una breve tesina o una presentazione (preferibile formato .ppt).

In caso di prova scritta i quesiti sono

- A risposta multipla
- A risposta libera
- Esercizi numerici

b) Modalità di valutazione