



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DIPARTIMENTO</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
<b>ANNO ACCADEMICO OFFERTA</b>	2024/2025
<b>ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE</b>	2026/2027
<b>CORSO DILAUREA</b>	SCIENZE GASTRONOMICHE
<b>INSEGNAMENTO</b>	BIODIVERSITÀ ANIMALE APPLICATA ALLA GASTRONOMIA
<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	A
<b>AMBITO</b>	70194-Scienze della bioversit
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	23772
<b>SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI</b>	BIO/05
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	CAMMARATA MATTEO Professore Ordinario Univ. di PALERMO
<b>ALTRI DOCENTI</b>	
<b>CFU</b>	6
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	90
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA</b>	60
<b>PROPEDEUTICITA'</b>	
<b>MUTUAZIONI</b>	
<b>ANNO DI CORSO</b>	3
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	1° semestre
<b>MODALITA' DI FREQUENZA</b>	Facoltativa
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	<b>CAMMARATA MATTEO</b> Lunedì 09:00 11:30 Viale delle Scienze ED 16 Dipartimento della terra e del mare

DOCENTE: Prof. MATTEO CAMMARATA

<b>PREREQUISITI</b>	nessuno
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b>	Conoscenza e capacita' di comprensione Acquisizione di conoscenze teoriche e metodologiche nel campo della zoologia applicata alla gastronomia. Conoscenze sulle cause attuali e storiche della distribuzione delle specie e degli adattamenti. Riconoscimento, attraverso l'uso di chiavi sistematiche specifiche, delle principali specie che costituiscono la fauna edibile Italiana. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di utilizzare autonomamente le conoscenze acquisite che sono propedeutiche per una formazione della biodiversità applicata alla gastronomia. Capacita' di elaborare scelte in accordo alla salvaguardia della biodiversità. Autonomia di giudizio Capacita' di interpretazione personale dei dati e di una consapevole valutazione del livello di integrazione della componente animale nei sistemi naturali o alterati. Abilita' comunicative Capacita' di esporre con chiarezza e proprieta' di linguaggio le competenze acquisite e di divulgarle con rigore scientifico. Acquisizione di capacita' relazionali indispensabili per collaborare in studi multidisciplinari in laboratorio e sul campo. Capacita' d'apprendimento Acquisita abilita' di reperire informazioni dalla letteratura sulla biodiversità e sulle applicazioni e valorizzazioni e di approfondire e aggiornare costantemente la materia. Capacita' di poter intraprendere con preparazione scientifica e tecnica e con alto grado di autonomia ulteriori studi nell'ambito dello studio della biodiversità animale
<b>VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	TIPO DI ESAME: Prova Finale Orale. Lo studente sara' valutato in base al livello di conoscenza degli argomenti trattati e alla capacita' di collegamento tra essi, la chiarezza espositiva e l'uso di un linguaggio scientifico specialistico. CRITERI DI VALUTAZIONE -valutazione: eccellente, voto: 30 - 30 e lode, ottima conoscenza degli argomenti del corso, ottima proprieta' di linguaggio, ottima capacita' analitica, lo studente e' in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti; -valutazione: molto buono, voto: 26-29, buona conoscenza degli argomenti del corso, piena proprieta' di linguaggio, buona capacita' analitica, lo studente e' in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti; -valutazione: buono, voto: 24-25, buona conoscenza dei principali argomenti del corso, discreta proprieta' di linguaggio, con limitata capacita' di applicare autonomamente le conoscenze alla soluzione dei problemi proposti; -valutazione: soddisfacente, voto: 21-23, conoscenza parziale dei principali argomenti del corso, soddisfacente proprieta' linguaggio, scarsa capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite; -valutazione: sufficiente, voto: 18-20, minima conoscenza di base degli argomenti principali dell'insegnamento e del linguaggio tecnico, scarsa o nulla capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite; -valutazione: insufficiente, non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento.
<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>	In questo corso gli studenti indagano la biodiversità animale con particolare riferimento alle applicazioni in gastronomia Lo studente dovrà possedere conoscenze avanzate sui pattern, processi e meccanismi evolutivi che hanno portato alla diversità animale a alla loro protezione e cura. In particolare, lo studente potrà individuare e descrivere comparativamente i principali tratti morfo-funzionali nei taxa animali; descrivere le relazioni organismo-ambiente; conoscere i diversi aspetti del ciclo vitale di specie marine che costituiscono 'casi studio per l'alimentazione. Potrà inoltre acquisire le conoscenze circa le modifiche della biodiversità in relazione ai recenti cambiamenti climatici. Tali conoscenze potranno essere utili tanto nel prosieguo degli studi quanto nell'eventuale applicazione professionale.
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Il corso prevede ore di lezioni frontali in aula ed esercitazioni in laboratorio. Il docente, durante lo svolgimento del corso, fornirà agli studenti anche materiale di studio specifico e le presentazioni delle lezioni.
<b>TESTI CONSIGLIATI</b>	Manuale di Zoologia. Piccin 2023 Materiale didattico fornito dal docente

### PROGRAMMA

ORE	Lezioni
12	Biodiversità: Livelli, il punto di vista dell'uomo, misurazione, tutela e legislazione
10	Sviluppo, ciclo di vita morfologia evolutiva e adattativa degli invertebrati marini e pesci
6	Acquacoltura e pesca
5	Sviluppo, ciclo di vita morfologia evolutiva e adattativa di invertebrati terrestri
4	Adattamenti degli animali in relazione alla natura del substrato, alla profondità, alla latitudine. Le bio-costruzioni marine: animali costruttori di barriere. La diversità animale in relazione ai recenti cambiamenti climatici e globali.
5	Uso di chiavi tassonomiche per la classificazione dei taxa trattati durante il corso con particolare riferimento alla fauna mediterranea edibile

<b>ORE</b>	<b>Esercitazioni</b>
18	Osservazione e riconoscimento e dissezione di organismi animali utili in gastronomia. Compatibilmente con le risorse a disposizione del CdS e della situazione sanitaria, alcune ore di laboratorio potranno essere svolte sul campo o forma di escursioni didattiche