

Insegnamento	CFU	Settore	Semestre	Codice Sifa	Docente responsabile
Gestione della fauna selvatica (erogato presso la sede di Edolo BS)	4	AGR/19	2	G2410-	Silvana Mattiello
Coltivazione di essenze per la produzione di birra, liquori e distillati	4	AGR/04	2	G0013-	Giacomo Cocetta
Tecnologia della birra e dei distillati	4	AGR/15	1	G250Q-	Ivano De Noni
Microbiologia del Suolo e del Sottosuolo	4	AGR/16	2	G0014-	Lucia Cavalca
Relazioni suolo-pianta dei nutrienti e degli inquinanti nel sistema agrario	6	AGR/13	2	G0015-	Luca Espen
Tecniche di riqualificazione del sistema rurale	4	AGR/02	1	G-01T-	Paolo Lassini
Valorizzazione delle biomasse agrarie e impatto sull'ambiente	6	AGR/13	2	G0016-	Barbara Scaglia
Fisiologia post raccolta e qualità dei prodotti ortofrutticoli	4	AGR/03	1	G-005-	Ilaria Mignani
Orticoltura	4	AGR/04	2	G000P-	Antonio Ferrante
Rilievo, disegno e materiali per le aree verdi	6	AGR/10	1	G270F-	Natalia Fumagalli
Alpicoltura	4	AGR/19	2	G000J-	Michele Zannotti
Apidologia	4	AGR/11	2	G0001-	Daniela Lupi
Arboricoltura ornamentale e verde urbano	6	AGR/03	2	G000K-	Alessio Fini
Floricoltura e tappeti erbosi	6	AGR/04	2	G000L-	Livia Martinetti
Storia dell'agricoltura	4	AGR/02	2	G0018-	Luigi Mariani
Strutture e impianti a basso impatto ambientale	4	AGR/10	2	G-028-	Giorgio Mario Provolo
Viticultura	6	AGR/03	1	G000C-	Lucio Brancadoro
Zoognostica e etnologia animale	4	AGR/17	2	G000D-	Pietro Parma
Chimica e tecnologia degli aromi	4	AGR/15	2	G-00W-	Monica Bononi
Chimica e tecnologia del latte	4	AGR/15	2	G-02A-	Luisa Maria Pellegrino
Enzimologia alimentare	4	BIO/10	2	G-016-	Francesco Bonomi
Metodologie biochimiche e biomolecolari	4	BIO/10	2	G-015-	Stefania Tametti
Morfologia e fisiologia animale	4	VEI/01	1	G-00M-	Fabrizio Rosi
Salute, sicurezza ed ergonomia nell'industria alimentare	4	AGR/09	1	G0019-	Riccardo Guidetti
Sanificazione nell'industria alimentare	4	AGR/15	2	G-006-	Fabio Masotti
Tecnologia delle bevande alcoliche	4	AGR/15	2	G-000-	Ivano De Noni
Tecniche microbiologiche	4	AGR/16	2	G-012-	Maria Grazia Fortina
Tecnologia delle conserve di origine vegetale	4	AGR/15	2	G-00C-	Alyssa Mariel Hidalgo Vidal
Valutazione nutrizionale degli alimenti	4	BIO/09	2	G-007-	Salvatore Ciappellano
Il packaging nella ristorazione	4	AGR/15	1	G-01M-	Sara Limbo
Ispezione degli alimenti di origine animale	4	VEI/04	2	G000X-	Luca Maria Chiesa
Pari opportunità e carriere scientifiche (G)	3	SPS/09	2	G-004-	Camilla Gaiaschi
Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche	5	BIO/09	2	G-00H-	Paolo Simonetti
Legislazione alimentare	4	IUS/03	1	G-00Z-	Andrea Vitale
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08)	2	AGR/09	1	G000N-	Riccardo Guidetti
Ree Ritmo	3	AGR/05 - AGR/08	2	G570X-	Gian Battista Bischetti
Analisi dell'impatto ambientale delle filiere agricole	4	AGR/09 - AGR/19	1	G000V-	Jacopo Bacenetti
Cytogenetic of livestock	4	AGR/17	1	G000H-	Pietro Parma
Morfologia e fisiologia animale (avanzato)	4	VEI/01	2	G-00L-	Tiziana Brevini
Plant disease and pest management	6	AGR/11 - AGR/12	2	G0005-	Paolo Cortesi
Quality and genuineness of milk and dairy products	6	AGR/15	2	G582K-	Hogenboom Johannes, Annetta Leonardus Ann
Ree Idro-S-IP	3	AGR/08	2	G582R-	Bianca Ortuani
Ree Rumen	3	AGR/18	2	G582S-	Luca Rapetti
Ree Smartcow	3	AGR/10 - AGR/19	2	G582T-	Anna Alfea Sandrucci
Vivaismo arboreo	6	AGR/03	1	G000I-	Daniele Bassi
Development of crop ideotypes	6	AGR/07	2	G000Z-	Laura Rossini
Fisiopatologia vegetale	6	AGR/12	1	G0006-	Fabio Quaglini
Gestione degli infestanti in post-raccolta	6	AGR/11	2	G0007-	Daria Patrizia Locatelli
Metodi molecolari per il miglioramento genetico	6	AGR/07	2	G0009-	Filippo Geuna
Realizzazione del verde	6	AGR/03	2	G000M-	Laura Gatti
Ree Biocontrollo patogeni (Basic)	3	AGR/12	2	G5917-	Paola Casati
Ree Crispr	3	AGR/03 - AGR/07 - AGR/12 - BIO/01	2	G5918-	Carlo Massimo Pozzi
Ree Fru-Bqe	3	AGR/03 - AGR/09	2	G5919-	Daniele Bassi
Ree Proagra	3	AGR/04 - AGR/13	2	G591A-	Luca Espen
Culture microbiche per l'industria alimentare	4	AGR/16	2	G6001-	Stefania Anfoli
Design e sviluppo di prodotto	4	AGR/15	1	G0011-	Laura Piazza
International agrifood markets and policy	7	AGR/01	2	G0008-	Alessandro Olper
Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni	4	AGR/16	2	G-014-	Simone Domenico Guglielmetti
Molecular bases of taste	4	CHIM/06	1	G600U-	Angela Bassoli
Nanotecnologie nell'industria alimentare	4	AGR/15	2	G0010-	Stefano Farris
Qualità e funzionalità di latte e derivati	4	AGR/15	2	G000F-	Stefano Cattaneo
Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari	4	AGR/15	1	G000A-	Luciano Piergiovanni
Tecniche avanzate di microscopia, microanalisi e image analysis applicate agli alimenti	4	AGR/15	2	G600V-	Luisa Maria Pellegrino
Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare	4	AGR/15	2	G-011-	Cristina Alamprese
Tracciabilità molecolare degli alimenti	4	BIO/10	2	G600W-	Alessio Scarafoni
Fruit-based beverages and juices *	4	AGR/15 - AGR/16	2	G630L-	Luisa Maria Pellegrino
Post-harvest physiology of fruits for beverages	4	AGR/03	1	G630R-	Ilaria Mignani
Sensory and Consumer Science for the Wine Industry	4	AGR/15	2	G630M-	Monica Laureati
Taste, somatosensory and functional compounds as ingredients for food and beverage	4	CHIM/06	1	G630N-	Angela Bassoli
Molecular plant pathology	4	AGR/12	1	G640I-	Mattias Pasquali
Soft skills for the academia and industry	4	AGR/16	2	G640J-	Francesca Mapelli
Alimentazione in età pediatrica	4	MED/38	2	G0002-	Elvira Verduci
Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science)	4	AGR/15	2	G-026-	Antonella Pagliarini
Nutraceutici e farmaci nella prevenzione cardiovascolare	4	BIO/14	1	G000R-	Laura Calabresi

\* non erogato