

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di valutazione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale **07/C1 - Ingegneria Agraria, Forestale e dei Biosistemi**, (settore scientifico-disciplinare **AGR/09 - Meccanica Agraria**) presso il Dipartimento di **SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI - PRODUZIONE, TERRITORIO, AGROENERGIA**, Codice concorso **4312**

[Riccardo Guidetti]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	GUIDETTI
NOME	RICCARDO
DATA DI NASCITA	[04, 04, 1967]

Riccardo Guidetti si laurea in ingegneria meccanica, indirizzo bioingegneristico, presso il Politecnico di Milano nel 1992. Dopo alcune esperienze nel settore biomedicale, nel 1994 entra nel ruolo dei Ricercatori Universitari (SSD G05B – Meccanica Agraria, ora AGR/09) presso l'Istituto di Ingegneria Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Dal 2010 è Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali della stessa Università.

Come attività di ricerca si è sempre occupato di tecnologie avanzate per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari (tecniche NIR, analisi dell'immagine, ecc.); di analisi energetiche e sviluppo sostenibile nell'industria alimentare; di modellistica del settore ristorativo ed enologico. Ha al suo attivo più di 100 pubblicazioni e gestisce diversi progetti di ricerca internazionali e nazionali. Ha partecipato a diversi convegni internazionali e nazionali come Relatore e come Membro di Comitati Scientifici. Possiede l'Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore di I fascia nel SSD AGR/09 dal 2017.

Ha tenuto corsi relativi all'impiantistica dell'industria alimentare ed è affidatario, tra gli altri, dei Corsi di "Progettazione, Logistica e Sostenibilità dei Sistemi di Ristorazione" (Corso di Laurea in Scienza e Tecnologie della Ristorazione) e di "Progettazione e Gestione degli impianti nell'impresa alimentare" (Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari). Ha seguito, come Relatore, più di 50 Tesi magistrali e più di 200 Elaborati finali (Lauree triennali).

In ambito UNI (Ente nazionale italiano di unificazione) è presidente della Commissione Agroalimentare (CT003) e della Sottocommissione Macchine e Impianti (SC053); coordina il progetto "Città Studi - Campus Sostenibile" tra "La Statale" e il Politecnico di Milano per il quale è stato Delegato del Rettore. Rappresenta "La Statale" all'interno della RUS (Rete italiana delle università per lo sviluppo sostenibile).

È membro dell'Accademia dei Georgofili e dell'Associazione Italiana di Ingegneria Agraria.

Attività scientifica

L'attività scientifica del Guidetti si è articolata sia nel settore della ricerca di base, sia in quella più applicativa.

Inizialmente ha sviluppato ricerche legate alla meccanica tradizionale con particolare riferimento all'impiego della trazione elettrica per la salvaguardia dell'ambiente e degli operatori nel caso di operazioni in luoghi confinati. Successivamente, l'attività di ricerca si è prevalentemente orientata verso il settore dell'ingegneria applicata alle operazioni di post-raccolta e alle tecnologie di trasformazione dei prodotti nell'ambito dell'industria alimentare incentrandosi sull'applicazione di tecnologie innovative e analisi energetiche e, quindi, di sostenibilità di prodotti e processi.

Il progressivo sviluppo e la crescente importanza che hanno caratterizzato il "food engineering" all'interno delle tematiche di ricerca e di didattica proprie della Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari, infatti, hanno evidenziato la necessità di dedicare maggiori risorse a tale settore. Il contributo del Guidetti, pertanto, è stato volto a favorire anche in Italia, la crescita della consapevolezza di tali ricerche all'interno del SSD AGR/09 promuovendo il dialogo con i principali gruppi europei impegnati in tali tematiche.

La provenienza dal mondo dell'industria ha portato Guidetti ad assumere sempre una posizione pragmatica nell'impostazione dei propri lavori cercando di conciliare il mondo della ricerca scientifica con quello della produzione industriale. In quest'ottica la sua partecipazione a vari progetti di ricerca, pur non tralasciando il rigore metodologico, ha sempre rivolto grande attenzione allo sviluppo applicativo dei medesimi interpretando, così, anche lo spirito del gruppo disciplinare di appartenenza.

I principali temi che sono stati oggetto dell'attività di ricerca del Guidetti in questi anni, possono essere così riassunti:

Trazione elettrica: questa attività si è incentrata sullo sviluppo di un primo prototipo di trattore elettrica in collaborazione prima con la ditta Ferrari (BCS) e successivamente con Valpadana (Gruppo Landini); lo studio ha definito un prototipo di facile industrializzazione grazie alle soluzioni tecniche messe a punto.

Anni: 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000.
Progetti e ruolo: CONAMA - subprogetto 37 - Applicazioni di motori a c.c. a piccole operatrici agricole (titolarità prof. Bodria.) <i>Partecipazione staff di progetto, scelta di componenti tecniche e progettazione. Referente della sperimentazione di campo.</i>
Produzione scientifica: <i>Divulgative (1): 89</i> <i>Convegni (3): E 97, E103, E104.</i> <i>NOTA: Numeri riferiti agli elenchi allegati</i>

Analisi dei prodotti agricoli: lo studio della fase di raccolta e di conservazione del prodotto agricolo ha sempre costituito una tematica di particolare interesse nell'ambito dell'ingegneria applicata all'agricoltura. Valutare con precisione il momento della raccolta, o le caratteristiche dei prodotti, è una fase delicata e senza dubbio importante per organizzare in maniera ottimizzata il processo di conservazione o di trasformazione. A questo proposito, le ricerche condotte da Guidetti possono essere suddivise in tre principali ambiti:

- *valutazioni di fluorescenza;*
- *analisi dell'immagine;*
- *applicazione della spettroscopia nella regione del visibile/vicino infrarosso (vis/NIR) e NIR.*

dove ha sempre cercato di approfondire le tematiche ingegneristiche sviluppando nuove configurazioni di sensori, a basso costo, a supporto della filiera produttiva.

Valutazioni di fluorescenza: si tratta di ricerche finalizzate a valutare la potenzialità dell'applicazione dei principi della fluorescenza alla realizzazione dei sistemi semplici e di facile ingegnerizzazione. Le matrici vegetali che sono state coinvolte sono mele, albicocche e pesche.

Esperienza portata avanti autonomamente, nell'ambito del tutoraggio di una borsa di dottorato (dott.ssa Lunadei) è stata quella che ha applicato tali principi all'individuazione delle aflatossine su frutta secca (pistacchi e anacardi).

Anni: 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012

Progetti e ruoli:

Progetto di ricerca di rilevanza nazionale COFIN 2000 (titolarità prof. Bodria)

Partecipazione staff di progetto, messa a punto delle metodologie sperimentali, gestione della sperimentazione.

Produzione scientifica:

Peer review (2): 46, 54

Divulgative (1): 88

Convegni (5): E90, E91, E92, E93, E102.

NOTA: Numeri riferiti agli elenchi allegati

Analisi dell'immagine: lo studio dell'analisi dell'immagine è stato portato avanti sia per caratterizzare i principi tecnologici e le potenzialità nei confronti, specialmente, dei difetti superficiali presenti su frutta (pesche, albicocche, mele e pere) imputabili a patologie o danni meccanici dovuti alle lavorazioni, sia per progettare sistemi automatici di cernita a basso costo. Particolare è stata l'applicazione di tale tecnologia per identificare il livello di pulizia delle uova durante la fase di selezione.

I rapporti con i colleghi microbiologi e tecnologi alimentari hanno portato, poi, a una applicazione particolare dell'analisi delle immagini per monitorare la formazione di biofilm su superfici metalliche.

Anni: 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012

Progetti e ruolo:

- Progetto di ricerca finanziato CONAMA – subprogetto 65 e 65 bis (titolarità prof. Bodria)
- Applicazione dell'analisi dell'immagine per classificare le cosce di prosciutto, Finanziato da Galbani S.p.A. (titolarità prof. Bodria, 2002-2003)

Partecipazione staff di progetti, scelta delle componenti, messa a punto delle metodologie sperimentali, gestione della sperimentazione.

Produzione scientifica:

Peer review (4): 25, 28, 48, 55

Convegni (9): E64, E66, E75, E79, E95, E96, E98, E99, E101.

NOTA: Numeri riferiti agli elenchi allegati

Applicazione della spettroscopia vis/NIR e NIR: gli studi effettuati in precedenza sulle potenzialità delle tecniche non distruttive hanno permesso a Guidetti di cogliere le potenzialità dell'analisi vis/NIR e NIR con sonde puntiformi o con piccoli spot attivi. Partendo dal presupposto che il contesto del classico laboratorio di analisi dei prodotti agricoli è ampiamente coperto da strumentazione prodotta da grandi aziende, il gruppo di ricerca del Guidetti ha posto la propria attenzione verso il mondo agricolo di campo, dove tecnologie avanzate non erano disponibili. L'obiettivo, quindi, di tutta la ricerca è stato quello di mettere a punto un sistema economico e semplice, ma in grado di supportare gli agricoltori nelle fasi di scelta attraverso informazioni riconducibili alle proprietà qualitative dei prodotti (grandezze tecnologiche di riferimento). Non sono mancate anche esperienze finalizzate a verificare le potenzialità di tali tecnologie a supporto della gestione dell'irrigazione specialmente nel settore viticolo (water stress).

Dopo un breve periodo di valutazione degli spettri nella loro complessità utilizzando attrezzature commerciali, gli studi hanno permesso di definire diversi ambiti di approfondimento tutti fondamentali:

- definizione di modelli chemiometrici di riferimento (studi di modellistica);

- identificazione di lunghezze d'onda specifiche contenenti le informazioni sufficienti per stimare la grandezza tecnologica di riferimento (studi su matrici vegetali differenti);
- definizione di strutture ed architetture di sensori specifici (studi di hardware).

Le ricerche condotte, quindi, hanno posto al centro prodotti alimentari diverse sia in termini di specie, sia di cultivar, sia di componenti diverse della pianta (foglie o frutti) in quanto le lunghezze d'onda necessarie per una valutazione delle matrici presentano una forte specificità. È subito emerso come fosse fondamentale identificare il corretto livello di affidabilità da richiedere a questa strumentazione innovativa: non si tratta di mettere a punto strumenti precisi da laboratorio ma di identificare la stima sufficiente per permettere di supportare le scelte dell'agricoltore o dell'operatore del settore alimentare in maniera oggettiva. Le competenze acquisite in questo ambito hanno portato Guidetti a partecipare ad un progetto europeo (finanziamento Horizon 2020) e ad assumere il ruolo di Referente Scientifico di unità Locale.

Anni: 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, (ancora in corso).

Progetti e ruolo

- I-Grape, Integrated, Low-Cost and Stand-Alone Micro-Optical System for Grape Maturation and Vine Hydric Stress Monitoring”, finanziato da Commissione Europea, *programma Horizon2020 (Responsabile Unità Locale – DiSAA UNIMI, 2018-2021)*
- ADAM - ADAttamento della viticoltura al cambio climatico: studio del contributo dell'irrigazione Multifunzionale, finanziato dalla Regione Lombardia (Titolare dei fondi prof. C. Gandolfi, *Referente Scientifico sensoristica per il monitoraggio, 2019-2021*): studio di sensori ottici per valutare lo stress idrico del vigneto.
- Applicazione delle tecniche NIR per identificare lo stato sanitario delle uve al conferimento: ricerca commissionata da Cantina SETTESOLI (Menfi) (*Referente Scientifico, 2015-2017*): *ricerca sperimentale per valutare le potenzialità della strumentazione NIR a supporto delle decisioni relative allo stato sanitario delle uve durante il conferimento in Cantina.*
- Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S., finanziato da Fondazione AGER (Titolare Fondi prof. E. Casiraghi, *Referente Operativo* parte NIR portatile e *Referente Scientifico* studi LCA, 2017-2020)
- Valorizzazione della Risorsa Idrica per la Viteicoltura dell'isola di Ischia” (VARIVI), Regione Campania (*Referente Scientifico, 2014-2015*): *applicazioni di tecnologie Vis/NIR per valutare lo stress idrico del vigneto.*
- “Novel strategies meeting the needs of the fresh-cut vegetable sector” (STAY FRESH), Fondazione AGER, (Titolare fondi prof. Bodria, *Referente Operativo, 2012-2014*): *applicazione delle tecniche Vis/NIR per stimare la shelf life delle produzioni di IV gamma.*
- Desarrollo y uso de tecnologías emergentes en la construcción y manejo de “Terroir Digital” (capoprogetto INIA - CILE; Ente finanziatore: Innova Chile de CORFO) (*Referente Scientifico* parte italiana, 2009-2012): *applicazioni di tecniche NIR in areali cileni; progettazione di nuovi sensori e modelli chemiometrici.*
- “Sistemi Ottici per la Qualità delle Uve Italiane e Cilene” (SO-QUIC) – Progetto bilaterale Italia-Cile finanziato da Regione Lombardia (Titolare fondi Prof. Bodria, *Referente Operativo, 2010-2012*): *messa a punto di sensori innovativi per il monitoraggio della maturazione dell'uva.*
- “Valorizzazione e ottimizzazione delle filiere viticola e frutticola valtelinesi attraverso sistemi innovativi in postraccolta e trasformazioni ad alta qualità” (VALORVI) – Regione Lombardia (titolare fondi Prof. Bodria, *Referente Operativo, 2008-2010*): *caratterizzazione delle tecniche Vis/NIR per uva, piccoli frutti e mele.*
- Valorizzazione delle produzioni vitifrutticole valtelinesi mediante metodi innovativi” (INNOVI) – Regione Lombardia (titolare fondi prof. Bodria, *Referente Operativo, 2006-2008*): *uso di tecnologie esistenti (Vis/NIR) per supportare la vitifrutticoltura valtelinese.*

Il Guidetti in alcuni progetti ha svolto una funzione di Referente Operativo ossia, dopo aver avuto una funzione fondamentale nella redazione del progetto, ha gestito la sperimentazione definendo i protocolli sperimentali e supportando le fasi operative di campo; nei progetti dove ha assunto il ruolo di Referente Scientifico ha assunto la titolarità dei fondi (nella maggior parte dei casi), la gestione manageriale, la funzione di validazione dei dati ottenuti.

Produzione scientifica:

Peer Review (21): 7, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 24, 27, 29, 33, 35, 37, 38, 39, 40, 42, 44, 49, 50, 53.

Divulgativa (11): 58, 61, 62, 64, 69, 70, 71, 73, 81, 86, 87.

Contributi in Volume (4): A4, A5, A6, A11.

Convegni (38): E1, E4, E5, E6, E11, E13, E15, E16, E18, E20, E24, E25, E26, E27, E29, E31, E33, E35, E38, E47, E49, E53, E55, E56, E58, E61, E62, E65, E68, E71, E73, E74, E77, E78, E80, E83, E85.

NOTA: Numeri riferiti agli elenchi allegati

Impianti per il settore alimentare: il settore dell'industria alimentare è stato oggetto di studi finalizzati a verificare da una parte l'impatto energetico e, più in generale, la sostenibilità delle filiere produttive, e dall'altro l'introduzione di soluzioni innovative per la valutazione o il trattamento dei prodotti alimentari. Gli studi del Guidetti, pertanto, possono essere suddivisi in due ambiti:

- *Sostenibilità delle filiere agroalimentari*
- *Tecnologie a supporto delle filiere produttive*

Sostenibilità delle filiere alimentari: gli studi sono iniziati da ricerche legate all'analisi energetica di intere filiere per poi evolversi verso studi di più ampio respiro legati a valutazioni di sostenibilità sia di filiere di prodotti alimentari, sia di produzioni di energia con biomasse. Il Guidetti ha cominciato ad utilizzare la metodologia Life Cycle Assessment (LCA) applicata alle diverse filiere, mostrando le potenzialità di tale approccio specialmente per la valutazione di produzioni innovative.

Anni: 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, (ancora in corso).

Progetti e ruolo:

- LeGeReTe, LEgume GENetic RESources as a tool for the development of innovative and sustainable food TEchnological system", finanziato da Agropolis Fondation, Fondazione Cariplo and Fondation Daniel et Nina Carasso (Bando Thought for food). (*General Manager di Progetto e Referente Scientifico* per la valutazione di impatto ambientale delle nuove produzioni, 2017-2020): *studio della sostenibilità di produzioni a base di legumi*
- App-iDaiS, App for DAIRySustainability", finanziato da Regione Lombardia, FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. (Titolare fondi e *Referente Scientifico*, 2018-2020): *definizione dei consumi energetici e degli impatti ambientali delle stalle associate a Soresina S.p.A.*
- Gluten Free 2.0, Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione" finanziato da Regione Lombardia (cofinanziato FESR). *Referente scientifico* (Titolare di fondi) *della parte legata alle valutazioni di sostenibilità ed alla progettazione di un nuovo format per lo Street Food: studi di LCA finalizzati alla definizione dell'impatto ambientale delle nuove produzioni.*
- Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S., finanziato da Fondazione AGER (Titolare Fondi prof. E. Casiraghi, *Referente scientifico studi LCA*, 2017-2020): *studi di LCA applicati ad aspetti innovativi della filiera olivicola.*
- Valorizzazione della Risorsa Idrica per la Viticoltura dell'isola di Ischia" (VARIVI), Regione Campania (*Titolare fondi* e *Referente Scientifico*, 2014-2015): *studio della waterfootprint del comparto vitivinicolo dell'Isola di Ischia.*
- "Novel strategies meeting the needs of the fresh-cut vegetable sector" (STAY FRESH), Fondazione AGER, (titolare fondi prof. Bodria, *Referente Operativo*, 2012-2014): *referente studio LCA sulle produzioni di IV gamma (valerianella e mela).*
- Long Life, High Sustainability, Shelf Life Extension come indicatore di sostenibilità, progetto PRIN 2012 (Titolare Fondi prof. Luciano Piergiovanni, *Partecipante al Programma di ricerca come Referente Scientifico studi LCA* 2013-2016): *messa a punto di modelli per la valutazione della sostenibilità di innovazioni tecnologiche di prodotto per prolungare la shelf life.*
- Chambers promoting intelligent energy for SMEs – CHANGE, finanziato dalla Comunità Europea, progetto gestito da Agrimercati (Azienda speciale della CCIAA di Milano) (2009-2011) che ha affidato al Guidetti (*Referente Scientifico*) lo studio di un modello per definire i consumi energetici nelle industrie alimentari (Modello FEA – Food energy Analysis).

- *Sustainable Technology for Economic Processing* (STEP) finanziato all'interno del Programma Interreg III B MEDOCC, gestito AGRITEAM della CCIAA di Milano (2007-2008) che ha affidato a Guidetti (*Referente Scientifico*) l'analisi dei consumi idrici nel settore lattiero-caseario e oleario.

Produzione scientifica:

Peer review (11): 4, 5, 10, 19, 21, 22, 32, 34, 41, 45, 52.

Divulgativa (7): 63, 65, 72, 74, 77, 78, 82.

Contributo in Volumi (3): A1, A3, A7

Traduzioni (1): B1

Convegni (21): E2, E7, E8, E9, E10, E17, E19, E21, E22, E30, E36, E37, E43, E59, E60, E63, E69, E86, E87, E88, E94, E105.

NOTA: Numeri riferiti agli elenchi allegati

Tecnologie a supporto delle filiere produttive: le ricerche e gli studi condotti in questo ambito hanno riguardato diversi aspetti propri delle tecnologie alimentari. In modo particolare il Guidetti si è interessato di tecnologie a supporto delle fasi di controllo dei prodotti alimentari (applicazione di tecniche Vis/NIR a diverse matrici alimentari tra cui birra, caffè, produzioni di IV gamma, etc.) valutando anche la sostenibilità della strumentazione dedicata (studi LCA sulla valutazione delle tecniche non distruttive); di applicazioni innovative di soluzioni tecniche a supporto delle filiere produttive, arrivando anche a depositare un brevetto relativo all'applicazione degli ultrasuoni alla fase di remuage durante il processo di spumantizzazione del vino secondo il metodo classico; di modellistica dei prodotti alimentari. L'esperienza acquisita gli ha permesso, anche, di realizzare studi di ampio respiro su tematiche riconducibili all'industria alimentare (valutazione di impianti, sicurezza degli operatori, normative, etc.)

Anni: 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 (ancora in corso).

Progetti e ruolo:

- Gluten Free 2.0, "Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione" finanziato da Regione Lombardia (cofinanziato FESR, 2017-2019). *Referente scientifico* (Titolare di fondi) della parte legata alle valutazioni di sostenibilità ed alla progettazione di un nuovo format per lo Street Food: dimensionamento, scelta degli impianti e studio della struttura per un nuovo sistema di distribuzione dei pasti.
- Analisi dell'applicabilità della spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR) per l'analisi rapida del grado di umidità del caffè e relativo confronto con le metodiche analitiche attualmente utilizzate, Finanziato da LAVAZZA S.p.A. (*Referente scientifico*, 2018-2020)
- Novel strategies meeting the needs of the fresh-cut vegetable sector (STAY FRESH), Fondazione AGER, (titolare fondi prof. Bodria, *Referente Operativo*, 2012-2014): il Guidetti ha gestito lo sviluppo di sensori innovativi basati su tecnologie NIR per seguire la shelf life al punto vendita.
- Adozione di tecnologie per il controllo degli allergeni: la riduzione degli SO₂ negli spumanti lombardi (LOW-SO₂) finanziato da Regione Lombardia (FEASR 2007-2013, Regione Lombardia) (*Referente Scientifico*, 2013-2014): sviluppo di tecnologie innovative basate sull'uso dei raggi UV per ridurre l'uso di anidride solforosa nel processo di produzione di spumanti lombardi (metodo classico).
- Ottimizzazione dei materiali per il processo di appassimento delle uve, progetto sperimentale di ricerca finanziato dalla MASI Agricola S.p.A. (*Referente Scientifico*, 2011-2012): studio dei materiali ed impatto sulla qualità delle uve in appassimento.
- Sistema di gestione e di controllo della filiera vitivinicola (Filiere vitivinicola I.C.T.) finanziato da Regione Lombardia (Bando per gli interventi di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle aree tematiche prioritarie (ATP) (*Referente Scientifico*, 2010-2012): progettazione e sperimentazione di 1. Centralina metrologica per il monitoraggio dei parametri nei vigneti, 2. Sistema di termoregolazione, refrigerazione e riscaldamento, di vasche per cantine applicabile anche alla lavorazione di altri comparti alimentari, 3. Sistema di agitazione di vasche per vino e altri liquidi, 4. Sistema di evacuazione automatica della CO₂ nei processi di fermentazione delle uve)

- FIMONT “Metodi e sistemi per aumentare il valore aggiunto degli alimenti tradizionali ed a vocazione territoriale nelle zone montane”, Bando FISR (DM 17/12/2002) (Inizialmente Referente Operativo per la filiera delle Erbe officinali; dal 2016 nominato Referente Scientifico per il Collaudo): studio delle soluzioni tecniche per valorizzare produzioni in ambito montano.

Produzione scientifica:

Brevetto (1): Br1.

Peer review (14): 1, 2, 3, 8, 15, 20, 23, 26, 30, 31, 36, 43, 47, 51.

Divulgativa (11): 59, 60, 66, 67, 68, 75, 76, 79, 80, 84, 90.

Contributi in Volumi (6): A2, A8, A9, A10, A12, A13.

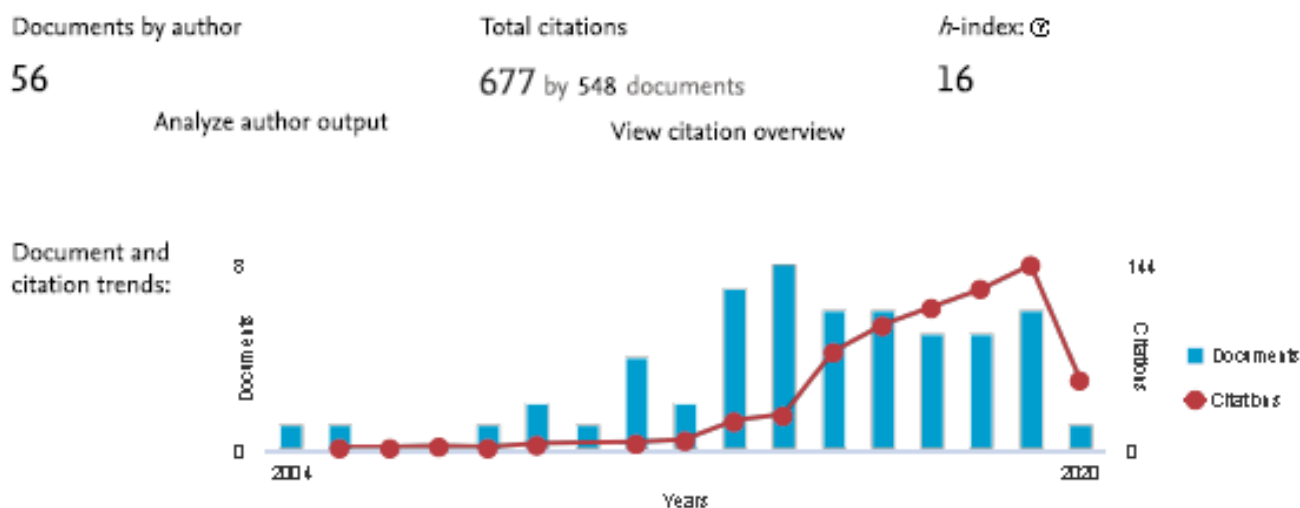
Curatele (2): C1, C2

Libri (2): D1, D2.

Convegni (28): E3, E12, E13, E14, E23, E28, E32, E34, E39, E40, E41, E42, E44, E45, E46, E48, E50, E51, E52, E54, E57, E67, E70, E72, E82, E89, E100, E106.

NOTA: Numeri riferiti agli elenchi allegati

I dati sintetici riferiti alle pubblicazioni del Guidetti possono essere dedotti dal grafico ricavato dalla banca dati SCOPUS (consultata il 16 aprile 2020):



Il grafico evidenzia come i parametri richiesti dalle attuali soglie della Abilitazione Scientifica Nazionale per il SSD AGR/09 siano tutte superate e, inoltre, come in questo ultimo decennio (2010-2019) la consistenza media sia pari a 5 pubblicazioni annue peer review indicizzate riportate in banca dati.

Progetti Finanziati

Il Guidetti ha dimostrato un'ottima capacità gestionale nell'ambito della ricerca partecipando a gruppi di ricerca costituiti a fronte di bandi competitivi nazionali ed internazionali. In alcuni casi si è inserito con le proprie competenze a supporto di progetti in carico a colleghi, in parecchi casi, comunque, è risultato Referente Scientifico principale e, quindi, titolare dei fondi corrispondenti. Nella seguente tabella vengono riportati i progetti in cui ha partecipato in qualità di Referente Scientifico e, quindi, di titolare dei fondi corrispondenti.

Progetto	Ente Finanziatore	Valore progetto (quota UNIMI) (€)
<i>I-Grape, Integrated, Low-Cost and Stand-Alone Micro-Optical System for Grape Maturation and Vine Hydric Stress Monitoring"; 2018-2021</i>	Commissione Europea (Programma H2020)	527.073
<i>LeGeReTe, LEgume GENetic RESources as a tool for the development of innovative and sustainable food TEchnological system; 2017-2020</i>	Agropolis (FR), Fondazione CARIPLO (IT), Fondazione Carasso (FR)	136.780

<i>App-iDaiS, App for DAIRySustainability" 2018/2020</i>	Regione Lombardia	173.871
<i>Gluten Free 2.0, Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione; 2017-2019</i>	Regione Lombardia	200.000
<i>Finanziamento delle Attività base di ricerca (FFABR) - AMMESSO</i>	MIUR	3.000
<i>Valorizzazione della Risorsa Idrica per la Viticoltura dell'isola di Ischia" (VARIVI), 2014-2015</i>	Regione Campania	147.400
<i>Adozione di tecnologie per il controllo degli allergeni: la riduzione degli SO2 negli spumanti lombardi (LOW-SO2); 2013-2014</i>	Regione Lombardia	126.000
<i>Desarrollo y uso de tecnologías emergentes en la construcción y manejo de "Terroir Digital"; 2009-2012</i>	InnovaCHILE - CORFO	27.272
<i>Sistema di gestione e di controllo della filiera vitivinicola (Filiera vitivinicola I.C.T.); 2010-2011</i>	Regione Lombardia	130.000

La seguente tabella riporta le attività di ricerca commissionata gestite da Guidetti in qualità di Referente Scientifico da parte di importanti aziende nel settore agroalimentare.

Progetto	Azienda committente	Valore progetto (quota UNIMI) (€)
Studio dell'impatto ambientale delle produzioni di IV gamma a livello domestico (2019)	SEALED AIR S.r.l.	3.000
Studio dell'impatto ambientale di un contenitore isotermico innovativo per la ristorazione (2019)	SDS S.r.l.	5.000
Applicazione della spettroscopia Vis/NIR al processo di torrefazione del caffè. (2017 e 2019)	Luigi Lavazza S.p.A. (2 Convenzioni di import pari a 10.000 € ciascuna)	20.000
Definizione di un protocollo di calcolo dei parametri di impatto ambientale dei servizi di ristorazione e di pulizia ambientale (2017)	NDS S.r.l.	10.000
Sperimentazione di tecniche NIR evolute finalizzate a definire la capacità della strumentazione nel caratterizzare lo stato sanitario dell'uva nella fase di conferimento. (2015-2016)	Cantine SETTESOLI S.C.A.	15.000
Studio della water footprint della pasta ripiena e degli gnocchi di patate.	ZINI Prodotti Alimentari S.p.A.	2.500
Valutazione della sanificabilità di bottiglie per l'acqua potabile tramite raggi U.V. (2014)	Cesare Mauri S.a.S.	7.000
<i>Studio delle tecnologie a supporto della separazione di componenti presenti nel siero vaccino (2012)</i>	SAVES S.r.l.	7.000
Studio e caratterizzazione dei materiali di supporto per le fasi di appassimento (2011-2012)	Masi Agricola S.p.A.	15.000
<i>Chambers promoting intelligent energy for SMEs – CHANGE (2009-2011)</i>	Comunità Europea tramite Agrimercati (CCIAA Milano)	11.500
<i>Studio del processo di essiccazione delle castagne tramite pompa di calore (2009-2010)</i>	Consorzio della Castagna della Valle Camonica	12.000
Supporto tecnico al processo produttivo di insalata di IV gamma (2008)	Bonduelle Italia S.r.l.	16.000
<i>Sustainable Technology for Economic Processing" (STEP) (2007-2008)</i>	Comunità Europea tramite AGRITEAM (CCIAA Milano)	31.000

Queste tabelle mostrano come il Guidetti sia attivo sia in ambito di progetti competitivi, sia in attività commissionate da alcune delle più importanti aziende nazionali rappresentando una figura di riferimento in termini di attrattività di risorse economiche dal settore dell'industria agroalimentare.

Gruppi di ricerca, Comitati editoriali, Istituzioni scientifiche, Brevetti, Riconoscimenti.

Le attività di ricerca condotte nelle diverse tematiche sono possibili grazie al fatto che il Guidetti è

al centro di una rete di contatti sia nazionali, sia internazionali oramai riconosciuti. A tale proposito si può affermare che:

1. Il Guidetti ha organizzato e coordina dal 2010 un Gruppo di Ricerca attivo costituito dal prof. Beghi e dalla Dott.ssa Giovenzana (vedi elenco pubblicazioni da cui si evince la costituzione informale di un gruppo di ricerca) e da diversi assegnisti e borsisti finanziati con i diversi progetti acquisiti. Il gruppo ha contatti attivi con colleghi internazionali (Stanley Best (Cile), J. Amigo (Danimarca), C. Polo (Spagna)).
Nell'ambito del proprio gruppo ha istituito diversi asseggni di ricerca di cui è stato Referente scientifico (tutor): dott.ssa V. Giovenzana (2014-2015 e 2017-2020), dott. I. Fiorindo (2019/2020), dott. A. Casson (2019/2020), dott. A. Tugnolo (2017/2018), dott. S. Marai (2014).
2. Viste le tematiche di ricerca nell'ambito delle produzioni agroalimentari collabora attivamente, costituendo un Gruppo di Ricerca informale, con i colleghi del Defens (proff. G. Giovanelli, E. Casiraghi, R. Foschino, S. Buratti) con i quali ha pubblicato vari lavori e portato avanti diversi progetti.
3. Ha contribuito a costituire nel 2015, e ne continua a far parte attiva, il AgriFood LCA LAB presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali: laboratorio nato con lo scopo di applicare la metodologia di Life Cycle Assessment (LCA) nel settore agroalimentare.
4. Ha fatto parte del CIRIVE (Centro Interdipartimentale per la Ricerca e l'Innovazione in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Milano, 2010 – 2016 (anno dello scioglimento)) tramite il quale ha sviluppato diverse attività di ricerca in ambito viticolo ed enologico e trovando in questo contesto il necessario confronto multidisciplinare.

Il Guidetti è sempre stato molto attivo nell'ambito della propria associazione scientifica di riferimento ossia l'Associazione Italiana di Ingegneria Agraria (AIIA):

- è socio attivo dal 1995 per cui è membro di diritto anche all'EurAgEng ed alla CIGR.
- è stato Vicepresidente della VI Sezione (Macchine e Impianti) per due mandati (2009/2013 e 2013/2017)
- fa parte dal 2018, dell'Editorial Board del Journal of Agricultural Engineering (JAE) in qualità di **Editorial Manager**.

Il Guidetti dal 2015 fa parte del Comitato Editoriale anche del *Journal of Health Plants* (JHP) ora *Journal of basic and Applied Plant Science* (Gruppo Elyns Publishing Group): rivista scientifica open access che prevede, per la pubblicazione, un processo di revisione tra pari (Peer Review); supporta la rivista per gli aspetti legati alla sensoristica per il monitoraggio delle piante.

Ha gestito come **Guest Editor** il volume 44 (2015) del *Chemical Engineering Transaction* essendo stato il Presidente dell'Organizing Committee del Convegno Internazionale FRUTIC 2015.

Ha una intensa attività di **Revisore** per diverse prestigiose riviste del settore: Journal of Agricultural Engineering (JAE) (Editor PAGEPress); Biosystem Engineering (Elsevier), Transaction of ASABE (ASABE), Computers and Electronics in Agriculture (Elsevier), Sensors (MDPI), Applied Engineering in Agriculture (ASABE), Journal of Food Science and Technology (Springer), Journal of Agricultural and Food Chemistry (ACS Publications), International Journal of Food Science & Technology (Wiley), Postharvest Biology and Technology (Elsevier), Journal of Food Process Engineering (Wiley), Science of the Total Environment (Elsevier).

Dal 2004 è stato accolto tra i membri dell'Accademia dei Georgofili in qualità di **Accademico Corrispondente**.

Grazie all'attività del proprio Gruppo di Ricerca ha messo a punto un brevetto (vedi Br1, Ruolo di primo inventore in qualità di coordinatore del gruppo) sull'applicazione degli ultrasuoni alla fase del

remuage durante la vinificazione secondo il metodo classico. Il brevetto è oggetto di interesse di alcune aziende produttrici di attrezzature per il settore enologico.

Nel 2000 ha ricevuto il **Premio Antoniazzi Antoldi** dall'Istituto Lombardo - Accademia di Scienze e Lettere per i propri lavori nell'ambito della Meccanica Agraria.

Nel 2016 alla pubblicazione "Testing of a simplified LED based vis/NIR system for rapid ripeness evaluation of white grape (*Vitis vinifera* L.) for Franciacorta wine", autori Giovenzana V., Civelli R., Beghi R., Oberti R., Guidetti R., pubblicata su *Talanta* (144, 584-591), è stato conferito il **premio "UNASA/CLUB di Bologna 2016 - Pellizzi Price"** per l'innovazione dell'ingegneria per le tecnologie alimentari.

Partecipazione a Convegni in qualità di relatore o di membro di Comitati scientifici

Il Guidetti è sempre stato attivo anche in ambito convegnistico sia come relatore in Convegni nazionali ed internazionali, sia come membro di Comitati scientifici.

L'elenco dei Convegni a cui ha contribuito è riportato in allegato (Contributi a Convegni internazionali e nazionali)

In modo particolare il Guidetti viene considerato, anche nell'ambito della Associazione scientifica di riferimento, un esperto di impiantistica nel settore agroalimentare: per tale motivo è stato invitato a tenere una delle relazioni introduttive al Convegno internazionale di Midterm dell'AIIA tenutosi a Matera 2019 (E2). Già in un precedente Convegno della stessa associazione aveva contribuito ad una delle relazioni introduttive con il collega prof. Colelli (E81).

Le competenze legate al settore della sensoristica applicata al settore enologico e della progettazione sostenibile di cantine e di altre realtà produttive hanno fatto sì che Guidetti sia stato invitato (*invited Speaker*) in diverse occasioni a partecipare ad eventi specifici anche di rilevanza internazionale (Forum sull'enologia e la viticoltura di precisione organizzato dall'Università di Ludong (E1) e Workshop Italo – Africano in occasione di IPAC-IMA (E57)) oltre che nazionali (E9, E10, E21, E43, E69).

Il Guidetti, come relatore, ha partecipato complessivamente a 29 Convegni di cui 14 internazionali (E1, E2, E4, E40, E57, E63, E67, E71, E73, E75, E86, E90, E91, E102) e 15 nazionali (E9, E10, E17, E19, E21, E22, E38, E43, E80, E99, E100, E101, E105, E106).

È stato membro, inoltre, anche di diversi Comitati scientifici di Convegni o Simposi:

1. International Symposium on "Innovations in Pre- and Postharvest Supply Chain of Fresh Produce" (FRUTIC 2019), Hong Kong, 4 settembre 2019.
2. International Symposium on "Optimizing Water Use in the Supply Chain of Fresh Produce" (FRUTIC 2018), Berlino, 6 febbraio 2018.
3. XI Convegno Internazionale dell' AIIA, "Biosystems Engineering addressing the human challenges of the 21st century" Bari, 5/8 luglio 2017.
4. XXXVII CIOSTA, Conferenza CIGR (V Sezione) "Research and Innovation for the Sustainable and Safe Management of Agricultural and Forestry Systems", Palermo, 13/15 giugno 2017
5. International Symposium on "Quality and safety of Fresh Horticultural Commodities" (FRUTIC 2017). Berlino, 7 febbraio 2017.
6. Convegno Internazionale Fruit, Nut and Vegetable Production Engineering (FRUTIC 2015) in occasione di EXPO 2015, Milano, 19/22 maggio 2015.
7. Convegno POSTRACCOLTA2014 "Reducing postharvest losses to better feed the world", Barletta (BA), 22/ 23 maggio 2014.
8. X Convegno Nazionale della Associazione Italiana di Ingegneria Agraria - AIIA13 – Horizons in agricultural, forestry and biosystems engineering, Viterbo, 8/12 settembre 2013.
9. Convegno AIIA di MIDTERM "Gestione e Controllo dei Sistemi Agrari e Forestali", Belgirate (CO), 22/23 settembre 2011.

10. Conferenza internazionale EuAgEng 2008 “Agricultural & BIOSYSTEMS Engineering for a Sustainable World”, Hersenissos (Creta), 23/25 giugno 2008.

Nell’ambito del Convegno FRUTIC 2015, in occasione di EXPO, oltre che aver fatto parte del comitato Scientifico, ha assunto il ruolo di **Presidente dell’Organizing Committee**. Questa edizione del Convegno ha permesso di rilanciare questo format di simposio (Convegno Scientifico di alto valore associato ad un evento fieristico) dopo sei anni di latenza dal panorama internazionale convegnistico (edizione precedente CILE 2009). Le edizioni successive dimostrano l’interesse verso questo evento come occasione di confronto tra il mondo accademico ed i produttori di attrezzature.

Nel 2004 ha assunto la **Segreteria del Comitato organizzatore** del Convegno “*La formazione universitaria dei tecnico e dei manager della ristorazione*” (Milano, 1-2 ottobre 2004). Sempre nello stesso anno ha organizzato, e partecipato attivamente con una relazione, la *Giornata Internazionale di studio* (6 maggio 2004) dal titolo “*Non destructive technologies for fruits and vegetables evaluation. Comparison of experiences*” presso la sede dell’Accademia dei Georgofili di Firenze.

Attività di valutazione nell’ambito di procedure di selezione competitive nazionali e internazionali.

Il Guidetti ha fatto parte della commissione di valutazione di progetti in ambito rurale dello stato della Georgia. I progetti valutati sono stati quattro negli anni 2011 e 2013.

Dal 2016 fa parte del REPRISE – Register of Expert Peer Reviewer for Italian Scientific Evaluationrs.

Il Guidetti nel 2017 ha acquisito l’Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/09 – Meccanica Agraria (settore concorsuale 07/C1 – Ingegneria agraria, forestale e dei biosistemi)

Attività didattica

L’attività didattica di Guidetti può essere suddivisa in una prima fase in cui ha collaborato alle diverse esercitazioni a supporto delle lezioni del Prof. Bodria e della prof. Cioffi.

Dall’a.a. 1999/2000 è, invece, affidatario diretto di diversi corsi presso l’Università degli Studi di Milano articolati, dopo la riforma del 1999, in corsi per tutti i tre livelli della formazione universitaria.

Dal suo ingresso, nel 1993 e fino al 1999, ha svolto numerose esercitazioni nell’ambito dei corsi di: *Meccanica e Meccanizzazione Agricola*: tenuto dal Prof. Bodria, per il Corso di Laurea in Scienze Agrarie;

Informatica nell’ambito del Corso di *Matematica ed Informatica* tenuto dalla Prof.ssa Cioffi per il Corso di Laurea in Scienze Agrarie;

Ingegneria dei Processi alimentari (mod.2): Macchine ed Impianti delle Industrie Alimentari: tenuto dal Prof. Bodria per il Corso di Laurea in Scienza e Tecnologia Alimentare;

Macchine e Impianti per l’Industria Agro-alimentare (tenuto dal Prof. Bodria) per il Diploma Universitario in Scienza e Tecnologia Alimentare;

Enologia I (mod.1): Macchine e Impianti per l’Industria Agro-alimentare per il Diploma Universitario in Enologia e Viticoltura.

Sempre in questi ambiti ha tenuto anche cicli di lezioni e seminari su tematiche specifiche, con particolare riferimento a sistemi di refrigerazione nell’industria alimentare, all’applicazione dei concetti di controllo ed automazione per gli impianti agroalimentari, alle tecniche di visione ed ai sistemi di analisi dell’immagine, all’analisi energetica nell’industria alimentare. Ha partecipato alle commissioni di esame dei corsi ai quali ha collaborato.

Questa esperienza è stata apprezzata e valutata positivamente dalla Facoltà che dall’anno accademico 1999/2000 ha affidato al Guidetti i seguenti corsi:

Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare (50 h) per il Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari (a.a. 1999/2000, 2000/2001)

Enologia I (mod. 1): Macchine e Impianti per l'Industria Agro-alimentare (50 h) del Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia (a.a. 1999/2000, 2000/2001)

Il Guidetti, a seguito della riforma universitaria stabilita dal Decreto 509, è stato affidatario, e di alcuni di essi lo è ancora, di corsi sia a livello di laurea Triennale, sia Magistrale.

Per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia ha tenuto un corso finalizzato a fornire le basi impiantistiche per la progettazione e la gestione degli stabilimenti enologici. I corsi affidati sono stati, a seguito delle diverse modifiche apportate al Corso di Studio:

- *Progettazione della Cantina* (4 CFU) negli a.a. 2001/2002, 2002/2003, 2003/2004, 2004/2005, 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009;
- *Tecnologie Enologiche (unità didattica 2): Progettazione della Cantina* (4 CFU) negli a.a. 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015;
- *Ingegneria viticola ed enologica (unità 1): Progettazione della Cantina* (5 CFU) nell'a.a. 2016/2017.

Per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione ha messo a punto (primo in Italia) un corso innovativo finalizzato a fornire le basi per la progettazione impiantistica per realtà di somministrazione di pasti, fornendo agli studenti una visione di sistema inserita nel processo logistico distributivo. Il corso affidato dall'a.a. 2003/2004 fino ad ora è:

- *Progettazione e Logistica per i Sistemi di Ristorazione* (6 CFU) integrato con una unità (2 CFU) sulla sostenibilità dal 2019/2020 (*Progettazione, Logistica e Sostenibilità dei Sistemi di Ristorazione*, 8 CFU).

Per il Corso di Laurea in Scienza della Produzione e Trasformazione del latte (sede di Crema) ha tenuto un corso finalizzato a fornire le basi per la gestione degli impianti a supporto del processo produttivo di un caseificio. Il corso affidato è stato:

- *Impianti e Macchine per la trasformazione del latte* (4 CFU) negli anni a.a. 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009.

Tutti questi corsi sono stati organizzati con lezioni frontali e momenti di esercitazioni numeriche. Come aspetto innovativo, finalizzato a fornire approfondimenti professionali (*problem solving*) ed abituare gli studenti a lavorare in gruppo (*team working*), gli studenti sono suddivisi in gruppi ai quali sono assegnati diversi temi di progetto discussi durante la prova orale dell'esame.

Sempre per le Lauree Triennali, stimolato da diversi incontri con le parti interessate (Ordine dei Tecnologi Alimentari, Aziende Agroalimentari), Guidetti ha strutturato due corsi finalizzati a diffondere la cultura della sicurezza sui posti di lavoro:

- *Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08)* (2 CFU) negli a.a. 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020;
- *Salute, Sicurezza ed Ergonomia nell'industria alimentare* (4 CFU diviso in due unità da 2 CFU di cui una è affidata a Guidetti che è anche il docente responsabile) nell'a.a. 2019/2020.

Nell'ambito dei corsi delle **lauree Magistrali** Guidetti ha tenuto sempre corsi di impianti finalizzati a stimolare un vero senso critico negli studenti affrontando tematiche specialistiche oltre a quelle di base.

Per il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari tiene un corso di impiantistica finalizzato a dare una visione di sistema con forte connotato gestionale. Il corso affidato è:

- *Progettazione e Gestione degli Impianti nell'impresa Alimentare* (6 CFU) negli a.a. 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020.

Per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole (Corso Magistrale consortile con le Università di Torino, di Sassari, di Palermo, e di Foggia) tiene un corso finalizzato ad approfondire alcune tematiche di meccanizzazione ed impiantistiche per il settore vitivinicolo.

- *Meccanizzazione e impiantistica avanzata per la viticoltura e l'enologia* (5 CFU) negli a.a. 2013/2014, 2015/2016;
- *Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology* (modulo 2; 2,5 CFU, tenuto in lingua inglese) negli a.a. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020.

Sempre nell'ambito delle lauree Magistrali ha contribuito, nel 2018-2019 (confermato anche nel 2019-2020) a progettare ed erogare, nell'ambito delle attività di didattica innovativa del Dipartimento destinata a studenti delle lauree Magistrali, un laboratorio REE (Research Enriched Education) avente come focus il settore frutticolo: Il laboratorio dal nome Tree Fruit Breeding and Quality Evaluation (FRU-BQE) ha coniugato l'attività di ricerca a favore di una didattica avanzata.

Per ciò che riguarda il *terzo livello della formazione universitaria (Scuole di Dottorato)*, Guidetti ha tenuto i seguenti corsi:

- *La metodologia Life Cycle Assessment (LCA) nella filiera agroalimentare* nell'a.a. 2015/2016 per la *Scuola di Dottorato in Scienze dei Sistemi Alimentari*. (Responsabile del corso, ore effettuate 8);
- *Sicurezza e benessere degli operatori agricoli (unità Ergonomia)* nell'a.a. 2015/2016 e nel 2017/2018 (tenuto in lingua inglese) presso la *Scuola di Dottorato in Agricoltura, Ambiente ed Agroenergie*. (Responsabile del Corso prof. Pessina, ore effettuate: 6);
- *The methodology of Life Cycle Assessment (LCA) in the food chain* tenuto in lingua inglese negli a.a. 2018/2019 (6 ore effettuate) e 2019/2020 (10 ore effettuate) per la *Scuola di Dottorato in Scienze dei Sistemi Alimentari*. (Responsabile del corso).

La *valutazione della didattica*, considerando i dati ufficiali dell'ultimo triennio raccolti dal sistema di Ateneo e valutando le domande relative al comportamento del docente ed alle sue prestazioni, possono essere riassunte (media aritmetica su nove indagini e media ponderata sui questionari) nella seguente tabella (a.a. 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019; corsi di *Ingegneria viticola ed enologica* (unità 1): *Progettazione della Cantina* (solo 2016-2017), *Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro* (tutti e tre gli anni), *Progettazione e Logistica dei Sistemi di Ristorazione* (tutti e tre gli anni), *Progettazione e Gestione degli Impianti nell'Impresa Alimentare* (2017-2018, 2018-2019):

Cod. Dom.	Domanda	Media su tre anni	Media ponderata sulla numerosità dei questionari (435 nei 3 anni)
16	Si ritiene complessivamente soddisfatto di questo insegnamento?	7,44	7,45
17	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati dal docente?	8,85	8,88
18	Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	8,17	8,23
19	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro ed esauriente?	7,91	7,95
22	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	8,20	8,29
23	Il docente è corretto e disponibile nel rapporto con gli studenti?	8,86	8,89

Mostrando, complessivamente, un buon livello di gradimento da parte degli studenti, anche se i corsi erogati presentano un livello di difficoltà oggettivo legato alle competenze di calcolo per il dimensionamento degli impianti.

Durante questi anni ha svolto un'intensa attività di supporto alla didattica degli studenti sia in qualità di **Tutor** nel corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (membro del Collegio dei Tutor), sia stimolando gli studenti ad approfondire le tematiche proprie di tutti i suoi corsi di ingegnamento offrendo argomenti di tirocini e tesi. Questo ha portato Guidetti ad essere tutor dei relativi tirocini e **relatore** di:

- 228 elaborati finali per Corsi di laurea triennali suddivisi tra 112 del CdS di Scienze e Tecnologie della Ristorazione, 83 in Viticoltura ed Enologia, 19 in Scienze e Tecnologie Alimentari, 14 altri CdS;
- 57 Tesi di laurea Magistrali suddivise tra 45 a Scienze e Tecnologie Alimentari, 6 a Scienze Agrarie, 4 a Alimentazione e Nutrizione umana, 2 altri CdS (**vedi elenco allegato**)
- 3 tesi di dottorato.

Da quando è stato nominato Ricercatore ha fatto parte del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in *Genio Rurale* (dal ciclo XII al ciclo XX). In seguito alla trasformazione del Dottorato in Scuola di Dottorato (anno accademico 2005/2006), ha partecipato al Collegio dei docenti della Scuola di Dottorato in:

- *Innovazione Tecnologica per le scienze Agro-alimentari ed Ambientali*, attivato presso l'Università degli Studi di Milano, dal ciclo XXI al ciclo XXVIII; nell'ambito di questa Scuola ha seguito due dottorandi in qualità di Tutor (Dott.ssa Lunadei, Dott.ssa Fusi)
- *Scienze per i Sistemi Alimentari* attivato presso l'Università degli Studi di Milano, dal ciclo XXIX al ciclo XXXV; nell'ambito di questa Scuola ha seguito un dottorando in qualità di Tutor (Dott. Tugnolo).

L'interesse per i concetti legato allo sviluppo sostenibile ha portato il Guidetti a collaborare fattivamente alla progettazione del corso *"Sostenibilità e Sviluppo Sostenibile"*, corso innovativo multidisciplinare aperto a tutti gli studenti dell'Università degli Studi di Milano che raccoglie le raccomandazioni della Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile (RUS) di avere in ogni Ateneo italiano un corso base per educare la popolazione studentesca verso queste tematiche. Il corso, strutturato con diversi seminari su specifici argomenti ed erogato per la prima volta nel corso dell'a.a. 2019/2020, prevede l'intervento di Guidetti sia nelle fasi iniziali, sia con un approfondimento sull'uso dell'energia.

La professionalità di Guidetti è riconosciuta anche a livello del mondo produttivo che lo ha invitato diverse volte a partecipare a seminari aventi lo scopo di incrementare la crescita professionale del settore dell'impiantistica agroalimentare. In modo particolare ricordiamo i seguenti seminari:

- *L'Industria alimentare e gli acciai inossidabili: aspetti prestazionali, sistema HACCP, certificazioni, normative e leggi* (Milano, 24 novembre 1999) organizzato dal Centro Inox e dal CsQa Certificazioni (titolo intervento: *La normativa e le sue caratterizzazioni: La risposta degli acciai inossidabili*)
- *La somministrazione di alimenti e bevande – requisiti e procedure per l'autorizzazione* (Milano, 21 giugno 2005) organizzato dal Consorzio Polo A&Q (titolo intervento: *Modelli gestionali per la valutazione della produttività di realtà ristorative*)
- *Materiali di uso alimentare* (Milano, 16 marzo 2006) organizzato dalla Associazione Italiana di Metallurgia (intervento dal titolo: *Sviluppo del disegno igienico delle macchine del settore alimentare*)
- *La valutazione dei sistemi di Ristorazione Collettiva* (Udine, 17 maggio 2007) organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli e Venezia Giulia. (*Relatore unico*)
- *ACCIAIO INOSSIDABILE E ALIMENTI Sviluppi normativi, prestazioni ed esperienze* (Milano, 5 maggio 2010) organizzato da Centro Inox (intervento dal titolo: *Aspetti igienici degli acciai inossidabili*)

- M.O.C.A. (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e ACCIAI INOSSIDABILI (Milano, 26 novembre 2018) organizzato dal Centro Inox (intervento dal titolo: *L'acciaio inox: il partner ideale nel settore alimentare*)

UNIDO (United Nations Industrial Development Organization) nel 2016 ha coinvolto Guidetti, in qualità di impiantista, per una missione avente lo scopo di formare tecnici per la filiera olearia in Pakistan. L'intervento seminariale effettuato aveva il seguente titolo: "Innovation in processing technology for Virgin Olive Oil: from standard processes to new solutions" (Izhar Farm, Pakistan, 13 dicembre).

Attività Gestionali, organizzative e di servizio

Il Guidetti ha sempre partecipato attivamente alle funzioni gestionali organizzative e di servizio a livello di Ateneo, di Dipartimento e del Corso di Studio a cui afferisce. Ricopre, inoltre, alcuni ruoli di responsabilità in alcuni Enti pubblici di riferimento a livello nazionale ed internazionale.

A livello di Ateneo il Guidetti si è sempre interessato dell'organizzazione degli aspetti legati allo sviluppo sostenibile ed a come tali concetti possano diventare buone pratiche di Ateneo. A questo proposito, dopo aver lavorato ai diversi gruppi informali costituitisi, nel 2016 ha assunto il ruolo di **Delegato del Rettore** (prof. Vago) per il Progetto Città Studi – Campus Sostenibile (Progetto tra l'Università degli Studi di Milano ed il Politecnico per la trasformazione dell'area di Città Studi secondo i principi della sostenibilità). Ha portato avanti tale incarico istituzionale per gli anni 2016, 2017 e 2018. Tale Delega, poi, è stata trasformata nel 2019 in Coordinamento del medesimo progetto da parte del Rettore Franzini. Tale incarico è ancora in essere.

Le competenze in tale ambito hanno portato il Guidetti ad essere attivo anche nell'ambito della Rete Italiana delle Università per lo Sviluppo Sostenibile (RUS) che ha contribuito a fondare. Ad oggi ha il ruolo di rappresentante dell'Ateneo (**Delegato RUS**) presso tale Rete di emanazione CRUI. Mantiene, inoltre, i rapporti tra l'Ateneo e l'International Sustainable Campus network (ISCN) a cui l'Ateneo milanese aderisce.

Nel 2018 il Guidetti ha proposto a livello di Ateneo il progetto "*Mense Sane in Statale*" con l'obiettivo di monitorare il servizio di ristorazione a livello di ateneo: è stato nominato dal Rettore **Referente del Team di progetto** dove sono coinvolti una esperta di sistemi di ristorazione (dott. C. Balzaretti), una microbiologa (dott. L. Franzetti) ed un nutrizionista (prof. P. Simonetti) al fine di partecipare alle fasi di selezione degli appaltatori ed organizzare un servizio di monitoraggio continuo.

Le competenze tecniche hanno portato l'Ateneo a nominare il Guidetti come **Presidente** per la Commissione di concorso pubblico per Dirigente di seconda fascia per la Direzione Patrimonio Immobiliare (2018).

A livello del Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali il Guidetti ricopre le seguenti cariche:

- **Membro di Giunta** di Dipartimento dal 2017 ad ora: in qualità di membro segue i lavori della Giunta, contribuisce alle attività decisionali, condivide con i colleghi dei settori scientifici disciplinari affini le decisioni e riporta le attività.
- **Membro della Commissione di Autovalutazione** di Dipartimento dal 2018 al 2020: la Commissione di Autovalutazione annualmente valuta l'attività di tutto il dipartimento monitorando una serie di indicatori sia in ambito di ricerca, di didattica e di terza missione. Ogni anno viene redatto un Report che viene distribuito a tutto il dipartimento.
- **Referente per la Terza Missione** nell'ambito dell'Assicurazione Qualità di Dipartimento dal 2019 ad ora: valida e tiene monitorate tutte le attività di Public Engagement (PE) svolte dai colleghi e registrate nel sistema IRIS di Ateneo. Collabora con l'Ateneo in tutte le fasi di raccolta dati relative alla Terza missione.
- **Presidente della Commissione Sicurezza** di Dipartimento dal 2019 ad ora: le competenze acquisite in ambito didattico e di ricerca lo hanno portato prima a far parte della

Commissione Sicurezza dal 2014 e successivamente, dal 2019, ad assumerne la Presidenza. La Commissione coadiuva il Direttore in tutte le attività relative all'applicazione del T.U. 081/2008 in ambito universitario.

Nell'ambito del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie della Ristorazione il Guidetti fa parte del Collegio dei Tutori dal 2004 (anno di istituzione del Corso di Studio) e nel corso del 2019 ha fatto parte della Commissione del Riesame Ciclico del Corso di Studio.

A livello di società civile il Guidetti si è sempre fatto apprezzare per le sue capacità tecniche e per una visione di sistema di tutto il comparto agroalimentare. Dopo aver partecipato ad alcuni lavori normativi collaborando con il prof. Bodria agli inizi degli anni 2000, nel 2017 gli è stato dato l'incarico di **Presidente della Sottocommissione "Macchine ed Impianti per il settore Agroalimentare e Catering" (SC 053)** nell'ambito della Commissione Tecnica Agroalimentare dell'UNI (Ente di Normazione nazionale). In tale veste ha partecipato (Head of Delegation) a due riunioni europee nell'ambito del **CEN TC 153 - Machinery intended for use with foodstuffs and feed** difendendo la posizione italiana e supportando le richieste tecniche degli altri delegati.

Nel 2018, a seguito di votazione, è stato eletto **Presidente della Commissione Agroalimentare CT 003** assumendo, pertanto, tutta la responsabilità dell'intera Commissione: coordina i lavori delle Sottocommissioni, rappresenta la Commissione in ambito di Commissione Centrale Tecnica, nomina i Presidenti della Sottocommissioni, etc.

Nel 2016, a seguito della prematura scomparsa del prof. Elias, ha assunto il ruolo di **Presidente del Consorzio Polo A&Q per la Qualità nella filiera Agroalimentare**. Tale consorzio, senza fini di lucro, fondato inizialmente dall'Università degli Studi di Milano e dall'Università degli Studi di Milano - Bicocca assieme a Federchimica, ad UNI ed a Certiquality, oggi formato da società private, favorisce il trasferimento tecnologico delle competenze sviluppate in ambito universitario verso il mondo produttivo.

L'Associazione Italiana Cultura della Qualità (AICQ), organizzazione impegnata a seguire ed indirizzare l'evoluzione del concetto di "qualità" a livello nazionale, ha coinvolto, nel 2017, il Guidetti nel **Comitato Guida AICQ Industria 4.0**. In questo ambito è stato chiesto al Guidetti di assumere il ruolo di **Coordinatore del gruppo di lavoro "Advance Automation"** per la stesura del Position Paper che è stato pubblicato nel 2018 (position Paper Industria 4.0 del 21 maggio 2018). Tale documento rappresenta un punto di riferimento per la definizione delle competenze per le tecnologie abilitanti. Attualmente il Comitato sta collaborando per redigere specifiche Prassi di riferimento.

Le competenze scientifiche e le conoscenze tecniche hanno portato l'**Unione italiana Vini (UIV)** a coinvolgere il Guidetti in due attività specifiche:

- **Membro del Comitato scientifico TERGEO**, progetto per la sostenibilità in viticoltura ed enologia dal 2016 al 2018;
- **Membro della Commissione per l'assegnazione del premio Innovation Challenge Lucio Matroberardino** in occasione del SIMEI destinato a premiare le migliori soluzioni tecniche per la filiera enologica (partecipazione a tutte le edizioni del premio dal 2016).

Le competenze tecniche, unitamente alle competenze normative e tecnico-legislative, hanno fatto sì che il Guidetti sia stato chiamato a svolgere la funzione di perito di parte (controversia Consorzio Agrario di Sardegna vs CIMBRIA, 2010; relazione per assicurazione a favore di LGS – SKY CHEFS, 2014) o di Independent Expert (Anselmo Impianti S.r.l. vs Pasta Rothlin AG, controversia internazionale, Lugano, 2019).

Elenco completo PUBBLICAZIONI

Brevetti

Br1 **Guidetti R.**, Ferrari E., Civelli R., Marai S., Ancellotti G., Salghetti D., Beghi R., Giovenzana V., 2016, Remuage apparatus and method, Brevetto europeo EP3078734A1 del 12/10/2016.

Riviste peer review

1. Casson A., Beghi R., Giovenzana V., Fiorindo I., Tugnolo, A. & **Guidetti R.** 2020. Environmental advantages of visible and near infrared spectroscopy for the prediction of intact olive ripeness. *Biosystems Engineering*, 189, 1-10.
2. Casson A., Beghi R., Giovenzana V., Fiorindo I., Tugnolo A. & **Guidetti R.** 2019. Visible Near Infrared Spectroscopy as a Green Technology: An Environmental Impact Comparative Study on Olive Oil Analyses. *Sustainability*, 11(9), 2611.
3. Fracassetti D., Vigentini I., Marai S., Ferrari E., Tirelli A., Foschino R., **Guidetti R.**, 2019. Suitability of ultraviolet-C irradiation for white grape must. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, vol. 25, p.224-232.
4. Giovenzana V., Casson A., Beghi R., Tugnolo A., Grassi S., Alamprese C., Casiraghi E., Farris S., Fiorindo I., & **Guidetti R.**, 2019. Environmental benefits: Traditional vs innovative packaging for olive oil. *Chemical Engineering Transactions*, 75, 193-198.
5. Casson A., Giovenzana V., Beghi R., Tugnolo A. & **Guidetti R.**, 2019. Environmental Impact Evaluation of Legume-based Burger and Meat Burger, *Chemical Engineering Transactions*, 75, 229-234.
6. Tugnolo A., Beghi R., Giovenzana V., & **Guidetti R.**, 2019. Characterization of green, roasted beans, and ground coffee using near infrared spectroscopy: A comparison of two devices. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*, 27(1), 93-104.
7. Giovenzana V., Tugnolo A., Casson A., **Guidetti R.**, & Beghi R., 2019. Application of visible-near infrared spectroscopy to evaluate the quality of button mushrooms. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*, 27(1), 38-45.
8. Casson A., Beghi R., Giovenzana V., Fiorindo I., Tugnolo A., & **Guidetti R.** 2019. Visible Near Infrared Spectroscopy as a Green Technology: An Environmental Impact Comparative Study on Olive Oil Analyses. *Sustainability*, 11(9), 2611.
9. Giovenzana V., Beghi R., Romaniello R., Tamborrino A., **Guidetti R.**, & Leone A., 2018. Use of visible and near infrared spectroscopy with a view to on-line evaluation of oil content during olive processing. *Biosystems Engineering*, 172, 102-109.
10. Bacenetti J., Cavaliere A., Falcone F., Giovenzana V., Banterle A., **Guidetti R.** 2018. Shelf life extension as solution for environmental impact mitigation: A case study for bakery products. *Science of the Total Environment* 627 (2018) 997–1007
11. Giovenzana V., Beghi R., Tugnolo A., Brancadoro L. & **Guidetti R.**, 2018. Comparison of two immersion probes coupled with visible/near infrared spectroscopy to assess the must infection at the grape receiving area. *Computers and Electronics in Agriculture*. 146, pp. 86-92.
12. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A. & **Guidetti R.** 2018. Application of visible/near infrared spectroscopy to quality control of fresh fruits and vegetables in large-scale mass distribution channels: a preliminary test on carrots and tomatoes. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(7), 2729-2734.
13. Giovenzana V., Beghi R., Parisi S., Brancadoro L. & **Guidetti R.** 2018. Potential effectiveness of visible and near infrared spectroscopy coupled with wavelength selection for real time grapevine leaf water status measurement. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(5), 1935–1943.

14. Beghi R., Buratti S., Giovenzana V., Benedetti S., & **Guidetti R.**, 2017. Electronic nose and visible-near infrared spectroscopy in fruit and vegetable monitoring. *Reviews in Analytical Chemistry*, 36(4), 1-24.
15. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R., Trapani S., Migliorini M., Cini E., & Zanoni B., **Guidetti R.** 2017. Rapid determination of crucial parameters for the optimization of milling process by using visible/near infrared spectroscopy on intact olives and olive paste. *Italian Journal of Food Science*, 29(2), 357-369.
16. Beghi R., Giovenzana V., Brancadoro L., & **Guidetti R.**, 2017. Rapid evaluation of grape phytosanitary status directly at the check point station entering the winery by using visible/near infrared spectroscopy. *Journal of Food Engineering*, 204, 46-54.
17. Giovenzana V., Beghi R., Brancadoro L., & **Guidetti R.**, 2017. Classification of wine grape based on different phytosanitary status by using visible/near infrared spectroscopy. *Chemical Engineering Transactions*, 58, 331-336.
18. Beghi R., Giovenzana V., & **Guidetti R.**, 2017. Better water use efficiency in vineyard by using visible and near infrared spectroscopy for grapevine water status monitoring. *Chemical Engineering Transactions*, 58, 691-696.
19. Giovenzana V., Beghi R., Vagnoli P., Iacono F., **Guidetti R.** & Nardi T., 2016. Evaluation of Energy Saving Using a New Yeast Combined with Temperature Management in Sparkling Base Wine Fermentation. *American Journal of Enology and Viticulture*, 67(3), 308-314.
20. Beghi R., Marai S. V., Giovenzana V., Ferrari E. & **Guidetti R.**, 2016. Testing and design of a passive container for the optimisation of highbush blueberries (*Vaccinium corymbosum* L.) cold chain. *Journal of Agricultural Engineering*, 47(2), 111-117.
21. Fusi A., Castellani V., Bacenetti J., Cocetta G., Fiala M., **Guidetti R.**, 2016. The environmental impact of the production of fresh cut salad: a case study in Italy. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, vol. 21, p. 162-175
22. Fusi A., **Guidetti R.**, Azapagic A., 2016. Evaluation of environmental impacts in the catering sector: The case of pasta, *Journal of Cleaner Production* 132, pp. 146-160
23. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R. & **Guidetti R.** 2016. Influence of packaging in the analysis of fresh-cut *Valerianella locusta* L. and Golden Delicious apple slices by visible-near infrared and near infrared spectroscopy. *Journal of Food Engineering*, 171, 145-152.
24. Giovenzana V., Civelli R., Beghi R., Oberti R. & **Guidetti R.** 2016. Testing of a simplified LED based vis/NIR system for rapid ripeness evaluation of white grape (*Vitis vinifera* L.) for Franciacorta wine. *Talanta*, 144, 584-591.
25. Malegori C., Franzetti L., **Guidetti R.**, Casiraghi E., Rossi R., 2016. GLCM, an image analysis technique for early detection of biofilm, *Journal of Food Engineering* Vol. 185, p. 48-55
26. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R. & **Guidetti R.**, 2015. Optical techniques for rapid quality monitoring along minimally processed fruit and vegetable chain. *Trends in Food Science & Technology*, 46(2), 331-338.
27. Civelli R., Giovenzana V., Beghi R., Naldi E., **Guidetti R.**, & Oberti R., 2015. A Simplified, Light Emitting Diode (LED) Based, Modular System to be Used for the Rapid Evaluation of Fruit and Vegetable Quality: Development and Validation on Dye Solutions. *Sensors*, 15(9), 22705-22723.
28. Civelli R., Amigo J., Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.** 2015. Daily freshness decay of minimally processed apples using vis/NIR multispectral imaging: preliminary tests. *Chemical Engineering Transactions*, 44: 1-6.
29. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R., Marai S., **Guidetti R.** 2015. Postharvest characterization of olive oil fruits texture by NIR and vis/NIR spectroscopy. *Chemical Engineering Transactions*, 44: 61-66.
30. Beghi R., Giovenzana V., Marai S. and **Guidetti R.** 2015. Rapid monitoring of grape withering using visible near-infrared spectroscopy. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(15), 3144-3149.

31. Giovenzana V., Beghi R. and **Guidetti R.**, 2014. Rapid evaluation of craft beer quality during fermentation process by vis/NIR spectroscopy *Journal of Food Engineering*, 142: 80-86.
32. Fusi A., **Guidetti R.**, Benedetto G., 2014. Delving into the environmental aspect of a Sardinian white wine: From partial to total life cycle assessment *Science of the Total Environment* 472, pp. 989-1000
33. Beghi R., Giovanelli G., Malegori C., Giovenzana V. and **Guidetti R.** 2014. Testing of a VIS-NIR System for the Monitoring of Long-Term Apple Storage. *Food and Bioprocess Technology*, 7(7): 2134-2143.
34. Bacenetti J., Fusi A., Negri M., **Guidetti R.**, Fiala M., 2014. Environmental assessment of two different crop systems in terms of biomethane potential production, *Science of the Total Environment* 466-467, pp. 1066-1077.
35. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., Malegori C., Buratti S., **Guidetti R.**, 2014. Setting-up of a simplified handheld optical device for decay detection in fresh-cut *Valerianella locusta* L. *Journal of Food Engineering* 127: 10-15.
36. Giovenzana V., Beghi R., Buratti S., Civelli R., **Guidetti R.**, 2014. Monitoring of fresh-cut *Valerianella locusta* Laterr. shelf life by electronic nose and VIS-NIR spectroscopy. *Talanta*, 120: 368-375.
37. Giovanelli G., Sinelli N., Beghi R., **Guidetti R.**, Casiraghi E., 2014. NIR spectroscopy for the optimization of postharvest apple management. *Postharvest Biology and Technology* 87: 13-20.
38. Giovenzana V., Beghi R., Malegori C., Civelli R., **Guidetti R.**, 2014. Wavelength selection with a view to a simplified handheld optical system to estimate grape ripeness. *Am. J. Enol. Vitic.* 65(1): 117-123.
39. Giovenzana V., Beghi R., Mena A., Civelli R., **Guidetti R.**, Best S. and Leòn Gutiérrez L.F., 2013. Quick quality evaluation of chilean grapes by a portable vis/NIR device. *Acta Hort. (ISHS)*, 978: 93-100.
40. Beghi R., Spinardi A., Bodria L., Mignani I., **Guidetti R.**, 2013. Apples Nutraceutic Properties Evaluation Through a Visible and Near-Infrared Portable System. *Food Bioprocess Technol.*, 6: 2547-2554.
41. Bacenetti J., Fusi A., **Guidetti R.**, Fiala M., 2013. Life cycle assessment of maize cultivation for biogas production, *Journal of Agricultural Engineering* 44, e114, pp. 579-582
42. Beghi R., Giovenzana V., Spinardi A., Bodria L., **Guidetti R.** and Oberti R., 2013. Derivation of a blueberry ripeness index with a view to a low-cost, handheld optical sensing device for supporting harvest decisions. *Transactions of the ASABE*, 56(4): 1551-1559.
43. Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, Fiala M., 2013. Industrial heat pump dryer for chestnuts (*Castanea sativa* mill.): performance evaluation. *Applied Engineering in Agriculture*, 29(5): 705-715.
44. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., Cini E., **Guidetti R.**, 2013. Characterisation of olive fruit for the milling process by using visible/near infrared spectroscopy. *Journal of Agricultural Engineering*, 44: 56-61.
45. Giovenzana V., Fusi A., Beghi R. and **Guidetti R.** 2012. Energy analysis to assess the environmental sustainability of the dairy chain. *Journal of Agricultural Engineering*, 63(3): 103-107.
46. Lunadei L., Ruiz-Garcia L., Bodria L. & **Guidetti R.** 2012. Image-Based Screening for the Identification of Bright Greenish Yellow Fluorescence on Pistachio Nuts and Cashews. *Food and Bioprocess Technology*, 6(5): 1261-1268
47. Ferrari E., Marai S.V., **Guidetti R.**, Piazza L., 2012. Modelling of heat and moisture transfer phenomena during dry biscuit baking by using finite element method, *International Journal of Food Engineering* 8(3),29
48. Lunadei L., Ruiz-Garcia L., Bodria L., **Guidetti R.**, 2011. Automatic Identification of Defects on Eggshell Truogh a Multispectral Vision System. *Food Bioprocess Technol.* 5, 3042-3050

49. **Guidetti R.**, Beghi R., Bodria L., 2010. Evaluation of grape quality parameters by a simple vis/NIR system. Transactions of the ASABE, 53(2): 1-8.
50. **Guidetti R.**, Beghi R., Bodria L., Spinardi A., Mignani I., Folini L., 2009. Prediction of blueberry (*Vaccinium corymbosum*) ripeness by a portable Vis-NIR device. Acta Horticulturae, n° 310, p. 877-885.
51. Fiala M., **Guidetti R.**, 2008. Drying of medicinal plants with a closed-circuit heat pump dryer, Z. Arzn. Gew. Pfl (J. of Medicinal & Spice Plants), 13 (1):29-35
52. **Guidetti R.**, 2005. Analisi energetica di in microbirrificio: controllo dell'andamento del processo sotto l'aspetto energetico, La Rivista di Ingegneria Agraria, edizioni ETS (Pisa), 2005, 2.
53. **Guidetti R.**, Donato A., Mazzini C., 2005. NIR portable device use in a logistic platform: Productivity and performance analysis, Acta Horticulturae 682, pp. 1341-1346
54. Bodria L., Fiala M., **Guidetti R.**, Oberti R. 2004. Optical techniques to estimate the ripeness of red-pigmented Fruits, Transactions of the ASAE, Vol. 47(3): 815-820.
55. Oberti R., **Guidetti R.**, Mignani I., 1999. Analisi multispettrale di immagini per l'individuazione precoce di danni meccanici su prodotti ortofrutticoli: un'applicazione su pere decana, Rivista di Ingegneria Agraria, Edagricole (Bologna), 1999, 3.
56. **Guidetti R.** 1997. Ingegneria per la conservazione dei prodotti agricoli; 2: Trattamenti innovativi ed automazione e controllo, La Rivista di Ingegneria Agraria, Edagricole (Bologna), 1997, 3.
57. **Guidetti R.** 1997. Ingegneria per la conservazione dei prodotti agricoli; 1: Essiccazione e Refrigerazione, La Rivista di Ingegneria Agraria, Edagricole (Bologna), 1997, 2.

Pubblicazioni divulgative

58. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Casson A., **Guidetti R.**, 2019. LED per l'analisi in campo della maturazione degli acini - In: L'INFORMATORE AGRARIO. - ISSN 0020-0689. - 75(22): 41-43.
59. Beghi R., Tugnolo A., Giovenzana V., Marai S., Ferrari E., **Guidetti R.**, 2019. Effetti degli ultrasuoni sul remuage in bottiglia. VITE & VINO. - ISSN 2611-4240. - 3(2019 May): 64-68.
60. Beghi R., Giovenzana V., Marai S., Ferrari E., **Guidetti R.**, 2018. An innovative method for a faster remuage operation - INFOWINE. - ISSN 1826-1590. - 11:2(2018 Nov): 1-6.
61. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Casson A., **Guidetti R.**, 2018. Uva e stato sanitario: per una classificazione oggettiva al conferimento. IL CORRIERE VINICOLO. - ISSN 1827-5419. - 91:37(2018 Nov): pp. 20-21.
62. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., **Guidetti R.**, 2018. Assessing the use of visible and near infrared spectroscopy to rapidly evaluate the health status of grapes entering wineries. WINE & VITICULTURE JOURNAL. - ISSN 1838-6547. - 33:3(2018 Jun): 26-29.
63. De Lucchi F., Beghi R., Giovenzana V., **Guidetti R.**, 2018. Il metodo Life Cycle Assessment (LCA) come strumento di valutazione dell'impatto ambientale nella filiera della pasta secca. PASTARIA, 1(2018 Apr): 25-35.
64. Tugnolo A., Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, 2018. Verso un'enologia 4.0. IL CORRIERE VINICOLO - ISSN 1827-5419 - 91:8(2018 Mar): 8-9.
65. Giovenzana V., Beghi R., Vagnoli P., Iacono F., **Guidetti R.**, Nardi T., 2017. Risparmio energetico grazie a un nuovo lievito e alla gestione della temperatura nella fermentazione di vino base spumante. INDUSTRIE DELLE BEVANDE. - ISSN 0390-0541. - 46:272(2017 Dec): 5-11.
66. Tugnolo A., Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, 2017. Le potenzialità dell'ozono in vigna e in cantina. IL CORRIERE VINICOLO. - ISSN 1827-5419. - 90:21(2017 Jul 03): 20-21.
67. Tugnolo A., Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, 2017. Potenzialità e prospettive: per il monitoraggio real time della fermentazione. IL CORRIERE VINICOLO. - ISSN 1827-5419. - 91:15(2017 May 15): 28-29.
68. Marai S., Beghi R., Giovenzana V., Ferrari E., **Guidetti R.**, 2017. Remuage più veloce con vibrazioni ultrasoniche. IL CORRIERE VINICOLO. - ISSN 1827-5419. - 90:13(2017 Apr 24): 32-34.

69. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R. and **Guidetti R.** 2016. Application of NIR spectroscopy and development of simplified optical devices for the fresh-cut fruit and vegetable sector. *NIR news*, 27(2), 4-6.
70. Giovenzana V., Beghi R., Buttafuoco F., Brancadoro L., **Guidetti R.**, De Gregorio D., Rizzo M., Di Carlo F., Filippi A., 2016. La spettroscopia per l'indagine dello stato sanitario dell'uva al conferimento in cantina. *Il Corriere vinicolo*, 89: 19-21.
71. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., Oberti R., & **Guidetti R.**, 2016. A light emitting diode based simplified system for rapid grape ripeness monitoring. *NIR news*, 27(3), 8-11
72. Giovenzana V., Beghi R., Vagnoli P., Iacono F., **Guidetti R.**, Nardi T., 2016. Risparmio energetico in cantina? Questione anche di lievito. *Il Corriere vinicolo*, 13: 42-45.
73. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R., **Guidetti R.**, 2015. Tecniche ottiche per valutare lo stress idrico della vite. *Il Corriere Vinicolo*, 20, 20-21.
74. **Guidetti R.**, Beghi R., Giovenzana V., Cappato G., 2015. Water foot print per l'isola di Ischia: un approccio sistemico. *Il Corriere Vinicolo*, 16, 16-17.
75. Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, 2015. Using Vis/NIR spectroscopy to evaluate quality craft beer during fermentation, *New Food*, 18(1): 56-60.
76. Giovenzana V., Beghi R., Pajuelo Hassinger A. and **Guidetti R.** 2015. Assessment of tempering degree during the chocolate pre-crystallisation phase using near infrared spectroscopy. *NIR news* 26(1), 8–10
77. **Guidetti R.**, Beghi R., Giovenzana V. (gennaio 2015). Sostenibilità economica, strumenti operativi per una crescita condivisa. *Il Corriere vinicolo*, 3: 15-17.
78. **Guidetti R.**, Beghi R., Giovenzana V., 2014. Energie rinnovabili in cantina. *Il Corriere vinicolo*, 38: 20-21.
79. Beghi R., Giovenzana V., **Guidetti R.**, 2014. Massima igiene, minimo impatto. *Il Corriere vinicolo*, 32: 12-13.
80. **Guidetti R.**, Beghi R., Giovenzana V., luglio 2014. L'innovazione tecnologica a supporto della qualità del lavoro. *Il Corriere vinicolo*, 23: 20-21.
81. Malegori C., Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., **Guidetti R.**, 2014. Led in viticoltura. *Intersezioni*: 54 5 novembre 2014.
82. Beghi R., Giovenzana V., **Guidetti R.**, 2014. Cantine pulite e sostenibili. *Intersezioni*: 54 5 novembre 2014.
83. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., Malegori C., **Guidetti R.**, 2013. Le tecniche non distruttive e l'esperienza del progetto SOQUIC. *Il corriere vinicolo* n. 24, pp. 24-25.
84. Beghi R., Giovenzana V., Mena A., **Guidetti R.**, 2012. Piccoli frutti: coltivare la filiera corta. In: *Intersezioni*: 11 2012, pp. 1-3.
85. Beghi R., Mena A., Giovenzana V., **Guidetti R.**, 2012. L'analisi ottica al servizio della viticoltura. In: *Intersezioni*: 10 2012, pp. 1-3.
86. **Guidetti R.**, Beghi R., 2009. L'analisi Vis/NIR al servizio della viticoltura. *L'Informatore Agrario*, ISSN 0020-0689. - 2009: n. 26 (2009 Giu/Lug) - p. 39.
87. Casiraghi E., Sinelli N., Bodria L., **Guidetti R.**, Beghi R., Cabassi G., 2007. *Evaluation of grape quality parameters by VIS/NIR and FT-NIR spectroscopy*, *Italian Beverage Technology*, 50, novembre, 5-10.
88. **Guidetti R.**, Mignani I., Oberti R., 1998. *Analisi dell'immagine per la valutazione della qualità dei frutti: misura dell'intensità di fluorescenza come indicatore del grado di maturazione*, *Italus Hortus*, Vol. 5, numero 5-6
89. **Guidetti R.**, 1998. *Un trattore elettrico per la difesa della qualità dell'ambiente in serra*, *Terra e Vita* N. 21, 1998
90. **Guidetti R.**, Oberti R., 1997. *Robotizzazione in agricoltura*, *Macchine e Motori agricoli*, anno 55, 4, aprile. pag. 5-7.

Contributi in volume

- A1. Fumagalli N., Bonsignori R., Senes G., **Guidetti R.**, Cerri G. (2018). Sustainable campus landscape : prime ipotesi per la sistemazione degli spazi aperti del LITA di Segrate. In: (a cura di): V. Bini;A. Dal Borgo;C. Fiamingo, Città sostenibili. p. 265-287, Broni:Edizioni Altravista, ISBN: 9788899688400
- A2. **R. Guidetti** (2015). Aspetti economici e tecnici degli impianti. In: Principi di tecnologia alimentare. p. 629-651, CEA, ISBN: 9788808187468
- A3. S. González-García, A. Fusi, J. Bacenetti, G. Feijoo, M. Fiala, **R. Guidetti**, A. Porro, S. Bocchi, M. Moreira (2013). Assessing environmental impacts of rice production in Italy. In: LCA in market, research and policy: harmonisation beyond standardisation. p. 101-103, SETAC, ISBN 23103191
- A4. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., Malegori C., **Guidetti R.**, 2013. SOQUIC, Sistemi ottici per l'analisi della qualità delle uve italiane e cilene. Pubblicazione finale del progetto SOQUIC ISBN 978-88-908497-0-1.
- A5. **Guidetti R.**, Beghi R. and Giovenzana V., 2012. Book chapter Chemometrics in Food Technology, book "Chemometrics", ISBN: 978-953-51-0438-4, InTech, Rijeka (2012), pp. 217-252 (peer review).
- A6. Bodria L., **Guidetti R.**, Beghi R., Giovenzana V., Mignani I., Spinardi A., Cocetta G., Casiraghi E., Giovanelli G., Sinelli N., Buratti S., Benedetti S., Fongaro L., Moles A., Giugni A., 2011. Valorizzazione e ottimizzazione delle filiere viticola e frutticola valtelinesi attraverso sistemi innovativi in postraccolta e trasformazioni ad alta qualità (VALORVI). Quaderni della Ricerca; n. 126 gennaio 2011 - Milano: Regione Lombardia.
- A7. **Guidetti R.**, Beghi R., Giorgi A., Belli M., Bonalume V. (2010). Le erbe officinali. In: (a cura di): G. Elias, Prodotti agroalimentari tradizionali della montagna italiana: Tradizione e innovazione in cinque casi studio. p. 29-68, Franco Angeli, ISBN: 9788856817430
- A8. V. Castana, S. Ciappellano, **R. Guidetti**, M. Presot, G. Paris, M. Scarpellini (2009). Materiali, attrezzature e impianti della ristorazione: Attrezzature per la cottura. In: (a cura di): S. Ciappellano, Manuale della ristorazione. p. 703-715, MILANO:Casa editrice Ambrosiana, ISBN: 9788808184580
- A9. S. Ciappellano, **R. Guidetti**, M. Presot (2009). Materiali, attrezzature e impianti della ristorazione: Lavastoviglie a nastro. In: (a cura di): S. Ciappellano, Manuale della ristorazione: management, progettazione dei pasti, nutrizione, igiene, merceologia, tecnologia, legislazione. p. 729-731, MILANO:Casa editrice Ambrosiana, ISBN: 9788808184580
- A10. S. Ciappellano, **R. Guidetti** (2009). Materiali, attrezzature e impianti della ristorazione: Lavaverdure. In: (a cura di): S. Ciappellano, Manuale della ristorazione: management, progettazione dei pasti, nutrizione, igiene, merceologia, tecnologia, legislazione. p. 691-693, MILANO:Casa editrice Ambrosiana, ISBN: 9788808184580
- A11. Bodria L., **Guidetti R.**, Beghi R., Mignani I., Spinardi A., Folini L., Casiraghi E., Di Egidio V., 2007. Valorizzazione delle produzioni vitifrutticole valtelinesi mediante metodi innovativi. Quaderni della Ricerca; n. 67- Milano: Regione Lombardia, 2007.
- A12. **Guidetti R.**, 2004. *Le bevande*, in Tecnologie e impianti per l'alimentare in Italia, edizioni AGRA (Roma). p. 111-119. ISBN 97888888-6850-55-1
- A13. **Guidetti R.**, 2004. *Le macchine per le tecnologie alimentari: qualche numero*, in Tecnologie e impianti per l'alimentare in Italia, edizioni AGRA (RM). p. 125-130. ISBN 97888888-6850-55-1

Traduzioni

- B1. **Guidetti R.** (2015). Sostenibilità ambientale. In: R. P. Singh;D.R. Heldman. (a cura di): G. Giovanelli;R. Guidetti;M. Lucisano;B. Zanoni, Principi di Tecnologia Alimentare. p. 617-627, MILANO: CEA, ISBN: 9788808187468

Curatele

- C1. G. Giovanelli, **R. Guidetti**, M. Lucisano, B. Zanoni (a cura di) (2015). Principi di tecnologia alimentare. Di R. Paul Singh;Dennis R. Heldman. CEA, ISBN: 9788808187468

- C2. S. Ciappellano, R.C. Foschino, G. Giovanelli, M.A. Giubilesi, **R. Guidetti**, V. Lavelli, A. Montanari, M. Porrini (a cura di) (2009). Manuale della ristorazione: management, progettazione dei pasti, nutrizione, igiene, merceologia, tecnologia, legislazione. MILANO: Casa editrice Ambrosiana, ISBN: 9788808184580

Libri

- D1. **R. Guidetti**, A. Vitale (2016). Manuale della sicurezza sul luogo di lavoro in una azienda alimentare. MANUALI, Milano: FRANCO ANGELI, ISBN: 978889172984
- D2. **R. Guidetti**, A. Vitale (2018). Manuale della sicurezza sul luogo di lavoro in una azienda alimentare. MANUALI, Milano: FRANCO ANGELI, ISBN: 978889177995-3 (SECONDA EDIZIONE)

Contributi a Convegni internazionali e nazionali

- E1. **Guidetti R.**, Beghi R., 2019. *Smart devices and IoT for grape ripeness evaluation, International Forum on Precision Viticulture and Enology at School of Life Sciences of Ludong University (China), 21/22 September. (invited Speaker)*
- E2. **Guidetti R.**, 2019. *From food transformation to food service: life cycle thinking and green technologies, BIOSYSTEM ENGINEERING FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE, FORESTRY AND FOOD PRODUCTION MID TERM AIIA – 12/13 September, Matera (Invited Speaker)*
- E3. Busato P., Sopegno A. and **Guidetti R.**, 2019. Optimisation of manpower utilisation in a professional foodservice by means of discrete event simulation models BIOSYSTEM ENGINEERING FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE, FORESTRY AND FOOD PRODUCTION MID TERM AIIA – 12/13 September, Matera
- E4. **Guidetti R.**, 2019. Application of vis/NIR spectroscopy for the evaluation of vegetables quality directly at the stores of large-scale mass distribution channel, 12th International FRUTIC Symposium on Innovations in Pre- and Postharvest Supply Chain of Fresh Produce, 4 September, Hong Kong (**Speaker**)
- E5. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Casson A., **Guidetti R.**, 2019. Design of prototypes of LED based devices for the evaluation of grape (*Vitis Vinifera* L.) ripeness. Intervento presentato al 6. convegno Model-IT 2019 - International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain, Molfetta.
- E6. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., **Guidetti R.**, 2019. Visible/near infrared spectroscopy for horticulture: case studies from pre-harvest to post-harvest Intervento presentato al 6. convegno Model-IT 2019 - International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain, Molfetta.
- E7. Giovenzana V., Casson A., Beghi R., Tugnolo A., Grassi S., Alamprese C., Casiraghi E., Farris S., Fiorindo I., **Guidetti R.**, 2019. Environmental benefits: traditional vs innovative packaging for olive oil. Intervento presentato al 2. convegno International Conference on Engineering Future Food, Bologna.
- E8. Casson A., Giovenzana V., Beghi R., Tugnolo A., **Guidetti R.**, 2019. Environmental impact evaluation of legume-based burger and meat burger. Intervento presentato al 2. convegno International Conference on Engineering Future Food, Bologna.
- E9. **Guidetti R.**, 2019. L'evoluzione sostenibile in cantina, Convegno UGIVI "ECONOMIA CIRCOLARE IN VITICOLTURA Norme e Tecniche di Sostenibilità Ambientale, Quistello (MN), 9 marzo. (**Invited Speaker**)
- E10. **Guidetti R.** (2019), Sviluppo Sostenibile ed Alluminio, Conferenza: Imballaggio in Alluminio, Firenze, 13 febbraio. (**Invited Speakers**)
- E11. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., **Guidetti R.**, 2018. Design of Simplified Optical Devices For The Agrofood Sector: Case Studies From Pre-Harvest To Post-Harvest. In: Book of abstract of the AgEng conference, July 8–12, 2018, Wageningen, the Netherlands.
- E12. Tugnolo A., Marai S.V., Beghi R., Giovenzana V., Ferrari E., **Guidetti R.**, 2018. L'impiego di ultrasuoni per velocizzare l'operazione di remuage. In: Riassunti dei lavori presentati al 7° Convegno Nazionale di Viticoltura, Piacenza. ISBN:9788894027686. In ACTA ITALUS HORTUS vol. 22, 53-53.
- E13. Giovenzana V., Tugnolo A., **Guidetti R.**, Beghi R., 2018. Sviluppo di un sistema ottico semplificato per la valutazione rapida della maturazione dell'uva. In: Riassunti dei lavori presentati al 7° Convegno Nazionale di Viticoltura, Piacenza. ISBN:9788894027686. In ACTA ITALUS HORTUS vol. 22, 22-22.
- E14. Beghi R., Tugnolo A., Giovenzana V., **Guidetti R.**, 2018. Preliminary tests on toasted coffee beans and grinded coffee for the setup of online vis/NIR measurements to detect process failures. In Simposio Italiano di Spettroscopia NIR: Book of Abstracts, ISBN:9788894115321, 82-83.
- E15. Giovenzana V., Tugnolo A., **Guidetti R.**, Beghi R., 2018. Potential effectiveness of visible and near infrared spectroscopy coupled with wavelengths selection for real time control of the fresh fruit and vegetable quality in large-scale mass distribution channel: the case study of tomatoes. In Simposio Italiano di Spettroscopia NIR: Book of Abstracts, ISBN:9788894115321, 88-89.
- E16. Tugnolo A., Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, 2018. Application of vis/NIR spectroscopy to evaluate the quality of *Agaricus bisporus* mushrooms. In Simposio Italiano di Spettroscopia NIR: Book of Abstracts - ISBN:9788894115321, 59-60.

- E17. **Guidetti R.**, Beghi R., Giovenzana V., 2018. L'analisi energetica e l'approccio "Life Cycle Assessment" per la progettazione e la gestione degli impianti agroalimentari. In: La meccanica agraria oggi: un confronto aperto su concetti idee e aspettative di una disciplina in continua evoluzione. ISBN:9788867879472, 329-334. Bolzano 23/24 novembre. (**Speaker**)
- E18. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., **Guidetti R.**, 2018. Progettazione di sistemi ottici semplificati per il settore agroalimentare. In La meccanica agraria oggi: un confronto aperto su concetti idee e aspettative di una disciplina in continua evoluzione. ISBN:9788867879472, 145-151. Bolzano, 23/24 novembre.
- E19. **Guidetti R.**, 2018. Impatto ambientale e sostenibilità delle insalate pronte per l'uso, Seminario Prodotti di IV Gamma: L'approccio scientifico contro le bufale, MACFRUT 2018, 9 maggio Rimini. (**Speaker**)
- E20. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Brancadoro L., **Guidetti R.**, 2018. Water status evaluation of grapevine leaf by means of NIR spectroscopy for a better irrigation scheduling. 11th International FRUTIC Symposium Optimizing Water Use in the Supply Chain of Fresh Produce, Berlin.
- E21. **Guidetti R.**, Giovenzana V., 2017. Ottimizzazione del trattamento dei rifiuti e contenimento energetico nella ristorazione, Workshop organizzato da FCSI in occasione di HOST 2017, 24 ottobre. RHO Fiera (MI). (**Invited Speakers**)
- E22. **Guidetti R.** 2017. *Dalla terra alla tavola: la sostenibilità della filiera dei prodotti di IV gamma*, Secondo Workshop PRECISION POSTHARVEST HANDLING - LA INFORMATION TECHNOLOGY APPLICATA ALLA FASE POSTRACCOLTA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI 13 ottobre, AGRILEVANTE, Bari. (**Speaker**)
- E23. Beghi R., Giovenzana V., **Guidetti R.**, Cappelli A., D'Antoni A., Menditto N., Cini E., 2017. Exploitation of technological innovations along the olive oil milling process for an optimization of the plant performance. In: Proceedings of the 11th International AIIA Conference: July 5-8, Bari - Italy "Biosystems Engineering addressing the human challenges of the 21st century" ISBN 978-88-6629-020-9. - pp. 285-288.
- E24. Beghi R., Giovenzana V., **Guidetti R.**, 2017. Monitoring of the vegetables quality in large-scale mass distribution channel: the potential role of vis/NIR spectroscopy. In: Proceedings of the 11th International AIIA Conference: July 5-8, Bari - Italy "Biosystems Engineering addressing the human challenges of the 21st century"- ISBN 978-88-6629-020-9. - pp. 289-292.
- E25. Giovenzana V., Beghi R., Brancadoro L., **Guidetti R.**, 2017. Application of NIRs spectroscopy for rapid evaluation of grape health status directly at the grape consignment: comparison of measurement methods In: Proceedings of the 11th International AIIA Conference: July 5-8, Bari - Italy "Biosystems Engineering addressing the human challenges of the 21st century" - ISBN 978-88-6629-020-9. - pp. 300-303.
- E26. Giovenzana V., Beghi R., Brancadoro L., **Guidetti R.** 2017. Classification of Wine Grape Based on Different Phytosanitary Status by Using Visible/Near Infrared Spectroscopy. Proceedings of the XXXVII CIOSTA, CIGR Section V Conference, Research and Innovation for the Sustainable and Safe Management of Agricultural and Forestry Systems, 13-15 June, Palermo, Italy.
- E27. Beghi R., Giovenzana V., **Guidetti R.**, 2017. Better Water Use Efficiency in Vineyard by Using Visible and Near Infrared Spectroscopy for Grapevine Water Status Monitoring. Proceedings of the XXXVII CIOSTA, CIGR Section V Conference, Research and Innovation for the Sustainable and Safe Management of Agricultural and Forestry Systems, 13-15 June, Palermo, Italy.
- E28. Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, 2017. Investigation of the packaging influence in the visible-near infrared analysis of fresh-cut Valerianella locusta L. leaf and Golden Delicious apple. FRUTIC Symposium 2017, Quality and safety of Fresh Horticultural Commodities. Berlin, 7 th February 2017
- E29. Beghi R., Giovenzana V., Oberti R., **Guidetti R.**, 2017. Ripeness evaluation of white grape (Vitis Vinifera L.) by using of a prototype of LED based optical device, FRUTIC Symposium 2017, Quality and safety of Fresh Horticultural Commodities. Berlin, 7th February.
- E30. Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.**, Nardi T., 2017. Valutazione e quantificazione del risparmio energetico ottenuto utilizzando un nuovo lievito combinato con una specifica gestione della temperatura nella fermentazione di basi spumante / Intervento presentato al 10 convegno Enoforum, Vicenza.
- E31. Tugnolo, Giovenzana V., Beghi R., Brancadoro L., **Guidetti R.**, 2017. Application of visible/near infrared spectroscopy to assess the grape infection at the winery, R. Guidetti. Intervento presentato al 10 convegno Enoforum, Vicenza
- E32. Beghi R., Giovenzana V., Marai S., Ferrari E., **Guidetti R.**, 2017. An innovative method for a faster remuage operation Intervento presentato al 10 convegno Enoforum, Vicenza.
- E33. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., Oberti R., **Guidetti R.**, 2016. Testing of a simplified optical system for rapid ripeness evaluation of white grape (Vitis Vinifera L.) for Franciacorta sparkling wine. Journal of Agricultural Engineering 47: suppl., pp. 13-13. Mechanization and new technologies for the control and the sustainability of agricultural and forestry systems, Alghero.
- E34. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R., Trapani S., **Guidetti R.**, 2016. Prediction of physico-chemical indices in intact olives and olive paste by means of visible/near infrared spectroscopy. Journal of Agricultural Engineering 47: suppl., pp. 16-16. Mechanization and new technologies for the control and the sustainability of agricultural and forestry systems, Alghero.

- E35. Civelli, R., Giovenzana, V., Beghi, R., Parisi, S.G., Brancadoro, L., **Guidetti, R.**, 2015. Rapid and non-destructive water stress evaluation of grapevine leaves by vis/NIR and NIR spectroscopy: a preliminary study. AIIA International Mid-Term Conference Italian Society of Agricultural Engineering, "New frontiers of Biosystems Engineering for Feeding the Planet", Naples June 22 - 23 2015, Abstract book pag. 40.
- E36. Beghi, R., Giovenzana, V., Parisi, S.G., Civelli, R., Brancadoro, L., **Guidetti, R.**, 2015. Assessment of the impact of wine production on water resources: the Ischia island case study. AIIA International Mid-Term Conference Italian Society of Agricultural Engineering, "New frontiers of Biosystems Engineering for Feeding the Planet", Naples June 22 - 23 2015, Abstract book pag. 112.
- E37. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R., Iacono F., **Guidetti R.**, 2015. Energy saving during fermentation process of Franciacorta wine by using a new yeast strain. AIIA International Mid-Term Conference Italian Society of Agricultural Engineering, "New frontiers of Biosystems Engineering for Feeding the Planet", Naples June 22-23.
- E38. **Guidetti R.**, 2015. La tecnologia a supporto della filiera ortofrutticola: tra suggestioni e realtà, Giornata di Studio FRUIT INNOVATION: l'Ortofrutta si riempie di servizio e comunicazione, RHO Fiera, 21 maggio. (**Speaker**)
- E39. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R., **Guidetti R.**, 2015. Packaging influence in non-destructive analysis of fresh-cut salad leaves and apple slices by vis/NIR and NIR spectroscopy. Intervento presentato al convegno International Mid-Term Conference of the Italian Society of Agricultural Engineering tenutosi a Napoli.
- E40. **Guidetti R.**, 2014, La panificazione di ieri e di oggi, Tecnologie e Impianti, Convegno Internazionale La Civiltà del Pane, Brescia, 1-6 dicembre. (**Speaker**)
- E41. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R., Buratti S., **Guidetti R.**, 2014. Studio di fattibilità di un sistema ottico semplificato per il monitoraggio della freschezza di Valerianella locusta L. in IV gamma. Intervento presentato al convegno Postraccolta2014: Reducing postharvest losses to better feed the world, Barletta.
- E42. Civelli R., Beghi R., Giovenzana V., Buratti S., **Guidetti R.**, 2014. Analisi della freschezza di Valerianella locusta Laterr. di IV gamma mediante spettroscopia vis/NIR. Intervento presentato al 6. convegno NIR ITALIA 2014: "6° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR", Modena.
- E43. **Guidetti R.** 2014. Analisi energetica e riduzione dell'impatto ambientale nel sistema alimentare, Giornata di Studio SISTEMI E TECNOLOGIE DI SANIFICAZIONE MECCANICA NEL SETTORE RISTORAZIONE E OSPITALITÀ, 13 giugno, Milano. (**Invited Speakers**)
- E44. R. Beghi, **R. Guidetti**, V. Giovenzana, R. Civelli, S. Buratti., 2014. Monitoraggio del decadimento qualitativo di Valerianella di IV gamma durante la shelf life mediante naso elettronico, spettroscopia vis/NIR e progettazione di un sistema ottico semplificato. Intervento presentato al convegno La valerianella di IV gamma: Convegno conclusivo progetto Ager-Stayfresh: Strategie innovative rispondenti ai bisogni delle imprese nel comparto degli ortofrutticoli della IV gamma tenutosi a Milano nel 2014.
- E45. Malegori C., V. Giovenzana, R. Beghi, R. Civelli, **R. Guidetti**, 2013. Wavelength selection with a view to a simplified handheld optical system to evaluate fresh-cut Valerianella locusta Laterr. In: Journal of agricultural engineering - ISSN 1974-7071, 44s1, pp. 27-28. (Presented at the Conference of the Italian Society of Agricultural Engineering, Horizons in agricultural, forestry and biosystems engineering, Viterbo).
- E46. Giovenzana V., R. Beghi, S. Buratti, R. Civelli, F. Stucchi, **R. Guidetti**, 2013. Shelf life monitoring of fresh-cut Valerianella locusta Laterr. using non-destructive techniques. In: Journal of agricultural engineering - ISSN 1974-7071, 44s1, pp. 31-32. (Presented at the Conference of the Italian Society of Agricultural Engineering, Horizons in agricultural, forestry and biosystems engineering, Viterbo).
- E47. Civelli R., R. Beghi, V. Giovenzana, S. Marai, **R. Guidetti**, 2013. Postharvest characterization of olive oil fruits texture by NIR and vis/NIR spectroscopy. In: Journal of agricultural engineering - ISSN 1974-7071, 44s1, p. 26. (Presented at the Conference of the Italian Society of Agricultural Engineering, Horizons in agricultural, forestry and biosystems engineering, Viterbo).
- E48. Beghi R., V. Giovenzana, S. Marai, Civelli R., E. Ferrari, **R. Guidetti**, 2013. Application of vis/NIR spectroscopy for non-destructive monitoring of grape withering. In: Journal of agricultural engineering - ISSN 1974-7071, 44s1, p. 26. (Presented at the Conference of the Italian Society of Agricultural Engineering, Horizons in agricultural, forestry and biosystems engineering, Viterbo).
- E49. Malegori C., Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., **Guidetti R.** and Casiraghi E., 2013. Wavelength selection with a view to a simplified handheld optical system to estimate grape ripeness. NIR 2013 - 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy 2 to 7 June 2013 - 34280 La Grande-Motte;
- E50. Buratti S., Giovenzana V., Civelli R., Beghi R., **Guidetti R.** and Piazza L., 2012. Application of non-destructive techniques for the evaluation of fresh-cut Lamb's lettuce (Valerianella locusta Laterr.) shelf life: a preliminary study. 7th CIGR International Technical Symposium "Innovating the Food Value Chain" Incorporating 2nd International Conference on Postharvest Technology & Quality Management. Stellenbosch, South Africa, November 25 - 29;
- E51. Giovenzana V., Beghi R., Civelli R. and **Guidetti R.**, 2012. Feasibility of a simplified handheld optical system to evaluate fresh-cut Valerianella locusta Laterr. 7th CIGR International Technical Symposium "Innovating the Food Value Chain" Incorporating 2nd International Conference on Postharvest Technology & Quality Management. Stellenbosch, South Africa, 25 - 29 November;

- E52. **Guidetti R.**, 2012. The foodservice sector: assessment and operative instruments to improve the safety, *International Conference RAGUSA SHWA 2012, September 3-5, Ragusa – Italy*.
- E53. Beghi R., Giovenzana V., Civelli R., Cini E. and **Guidetti R.**, 2012. Vis/NIR spectroscopy for quick evaluation of olive fruit ripeness. 7th CIGR International Technical Symposium "Innovating the Food Value Chain" Incorporating 2nd International Conference on Postharvest Technology & Quality Management. Stellenbosch, South Africa, November 25 – 29;
- E54. Giovenzana V., Beghi R. and **Guidetti R.**, 2012. Application of vis/NIR spectroscopy for a quick quality evaluation of craft beers. International Conference of Agricultural Engineering. CIGR Ageng2012 Valencia, Spain, July 8-12;
- E55. Beghi R., Mena A., Giovenzana V., Civelli R., Best S., Leon G. L. F. **Guidetti R.**, 2012. Quick quality evaluation of chilean grape by a portable vis/NIR device. International Conference of Agricultural Engineering. CIGR Ageng2012 Valencia, Spain, July 8-12;
- E56. Giovenzana V., Mena A., Beghi R., Civelli R. **Guidetti R.**, 2012. Non-destructive ripening evaluation of chilean grape by a portable vis/NIR system. I Convegno Internazionale sulla Meccanizzazione Viticola e Qualità dell'Uva e del Vino, 27-29 June, Piacenza;
- E57. **Guidetti R.**, 2012. A Co-Packer CENTER for East Africa Community (EAC): pre-planning project considerations Workshop internazionale durante IPACK-IMA 2012, 1 marzo, RHO Fiera (MI). (*Invited Speaker*).
- E58. Beghi, R. Giovanelli G., Giovenzana V. e **Guidetti R.**, 2011. Ottimizzazione della gestione dei magazzini frigoriferi della filiera mele attraverso sistemi innovativi. Convegno di medio termine AIIA 2011 "Gestione e controllo dei sistemi agrari e forestali", Belgirate (VB), ISBN 978-88-906273-0-9;
- E59. Bacenetti J., Giovenzana V., Beghi R., **Guidetti R.** e Fiala M., 2011. Valorizzazione dei residui di potatura per la riduzione dei consumi energetici in cantina. Convegno di medio termine AIIA 2011 "Gestione e controllo dei sistemi agrari e forestali", Belgirate (VB), ISBN 978-88-906273-0-9.;
- E60. Giovenzana V., Beghi R. e **Guidetti R.**, 2011. L'analisi energetica integrata per la filiera lattiero casearia. Convegno di medio termine AIIA 2011 "Gestione e controllo dei sistemi agrari e forestali", Belgirate (VB) ISBN 978-88-906273-0-9;
- E61. Best S., León L., **Guidetti R.**, Beghi R., 2011. Chilean experience in precision viticulture - The characterization of the quality of the grapes (SO-QUIC Project). International Conference "Sviluppo dei sensori innovativi nelle applicazioni in Viticoltura ed Enologia", Fiera Sime, Milano, 23/11/2011.
- E62. Casiraghi E., N. Sinelli, **R. Guidetti** and R. Beghi, 2011. VIS-NIR, FT-NIR and FT-IR spectroscopy for quick selection and exploitation of grapes entering the winery. Proceedings of the 13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (15th ICNIRS), Cape Town, South Africa 13-20 May 2011.
- E63. **Guidetti R.**, Giovenzana V., 2011. Accounting of energy consumption and GHG emission in food chain: An Italian dairy chain example. Proceedings of the 6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management, 18/20 April, Nantes (FR), 6p. (*Conference paper indicizzato in Scopus*) (*Speaker*)
- E64. **Guidetti R.**, Buratti S., Giovenzana V., 2011. Application of electronic nose and infrared thermography to detect physiological disorders on apples (golden delicious and stark delicious). Proceedings of the 6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management, 18/20 April, Nantes (FR) 4p. (*Conference paper indicizzato in Scopus*)
- E65. Giovanelli G., Sinelli N., Beghi R., **Guidetti R.**, Casiraghi E., 2011. NIR spectroscopy for the optimization of postharvest apple management. Proceedings of the 6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management, 18/20 April, Nantes (FR), 4p. (*Conference paper indicizzato in Scopus*)
- E66. Lunadei L., Ruiz-Garcia L., **Guidetti R.**, Bodria L., Ruiz-Altisent M. 2011. A simple digital imaging method for dirt detection on eggshells. Proceedings of the 6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management, 18/20 April, Nantes (FR), 4p. (*Conference paper indicizzato in Scopus*)
- E67. **Guidetti R.**, Fiala M., Beghi R., Giovenzana V., Bodria L., 2010. Evaluation of operative aspects of a heat pump to dry chestnuts. Proceedings of the XVIIth World Congress of the International Commission of Agricultural Engineering (CIGR), Quebec City, Canada, June 13 - 17 2010, ISBN 978-2-9811062-1-6. (*Speaker*)
- E68. Beghi R., Casiraghi E., Sinelli N., Bodria L., **Guidetti R.**, 2010, Testing of a NIR system for the optimization of stored apples management, Proceedings of the XVIIth World Congress of the International Commission of Agricultural Engineering (CIGR), Quebec City, Canada, June 13-17 2010, ISBN 978-2-9811062-1-6.
- E69. **R. Guidetti**, 2009, Le Best Available Techniques (BAT) per la sostenibilità del processo enologico: l'analisi energetica ed idrica come strategia per l'ottimizzazione delle risorse". Convegno Scientifico Internazionale "Viticoltura ed enologia sostenibili: indirizzi, tecnologie e prospettive" SIMEI 2009 (25 settembre). (*Invited Speaker*)
- E70. **Guidetti R.**, L. Dioguardi, R. Beghi, M. Belli, V. Bonalume, 2009, Il ruolo dell'ingegneria nella valorizzazione dei prodotti tipici montani, IX Convegno Nazionale AIIA 2009 Ricerca e innovazione nell'ingegneria dei biosistemi agro-territoriali, Ischia Porto (NA), ISBN 978-88-89972-13-7.

- E71. Beghi R., **Guidetti R.**, Oberti R., Bodria L., 2009. Feasibility of a simplified handheld optical system for blueberries ripeness field evaluation. Proceedings of the 5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management; Potsdam (G); 31 August/2 September, p. 835-838. (*Conference paper indicizzato in Scopus*) (**Speaker**)
- E72. **Guidetti R.**, L. Dioguardi, R. Beghi, M. Belli, V. Bonalume, 2009, Engineering role in typical mountain food products improvement. Proceedings of the XXXIII CIOSTA, CIGR V Conference, Technology and management to ensure sustainable agriculture, agro-system, forestry and safety, Reggio Calabria, Italy, 17-19 June 2009.
- E73. Bodria L., **R. Guidetti**, R. Beghi, 2009, Vis/NIR technology for the evaluation of nutraceutical parameters of fruit Frutic Chile 2009, Information and Technology for Sustainable Fruit and Vegetable Production, Proceedings of the 8th Fruit, Nut, and Vegetable Production Engineering Symposium, Concepción, Chile, 5-9 January. (**Speaker**)
- E74. **Guidetti R.**, R. Beghi, L. Bodria, 2008, Evaluation of chiavennasca grape technological and phenolic ripening indexes by a portable Vis-NIR device Proceedings of AgEng2008, proceedings of the International Conference on Agricultural Engineering & Industry Exhibition, Hersonissos, Crete –Greece, 23-25 giugno.
- E75. **Guidetti, R.** L. Lunadei, L. Bodria (2008), *A Vision System to identify aflatoxin contaminated cashews, pistachios and brazil nuts*, AgEng2008, International Conference on Agricultural Engineering & Industry Exhibition. Hersonissos, Crete (Greece), 23-25 giugno. (**Speaker**)
- E76. **Guidetti R.**, R. Beghi, A. Spinardi, I. Mignani, L. Bodria, 2007, Nuove tecniche non distruttive per la determinazione delle sostanze nutraceutiche della frutta, Italus Hortus, VIII Giornate Scientifiche SOI, ISSN 1127-3496. - 14:2(2007). - p. 203-204. (**Speaker**)
- E77. Casiraghi E., L. Bodria, **R. Guidetti**, N. Sinelli, R. Beghi, G. Cabassi, 2007, Evaluation of Grape quality parameters by VIS/NIR and FT-NIR spectroscopy, proceedings of the 3rd International Symposium CIGR Section VI, Food and agricultural products: processing and innovations, Napoli 24-26 settembre 2007.
- E78. **Guidetti R.**, L. Bodria, I. Mignani, A. Spinardi, R. Beghi, M. Pincu, 2007, Apples ripening stage and nutraceutic properties evaluation through a Vis-NIR portable device and an on-line NIR system, proceedings of the 3rd International Symposium CIGR Section VI, Food and agricultural products: processing and innovations, Napoli 24-26 settembre 2007.
- E79. **Guidetti R.**, Bodria L., Lunadei L. (2007), *Non destructive vision system for eggshell defect detection*, Proceedings of the 2007 CIGR Section VI International Symposium on FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS. Naples, 24-26 September
- E80. **Guidetti R.**, Beghi R., 2007, La tecnologia Vis-NIR per la determinazione delle sostanze nutraceutiche della frutta, atti del Convegno Nazionale III°, V°e VI° Sezione A.I.I.A. - Tecnologie innovative nelle filiere: orticola, vitivinicola e olivicola-olearia, Pisa e Volterra, 5-7 settembre 2007. (**Speaker**)
- E81. Colelli G., **Guidetti R.** (2007), *Innovazione tecnologica nella gestione della fase post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli*, Atti del Convegno Nazionale III, Ve VI Sezioni A.I.I.A. "Tecnologie innovative nelle filiere: orticola, vitivinicola e olivicola-olearia", Pisa e Volterra 5-7 settembre (**opening lecture, contribution**)
- E82. **Guidetti R.**, Montanari A. (2007), *La Ristorazione Ospedaliera: aspetti organizzativi e progettuali*, Atti del XXXIV Congresso Nazionale della SINU, "La nutrizione umana oggi tra tecnologia e prevenzione". Riccione (RN), 8-10 novembre.
- E83. Casiraghi E., N. Sinelli, R. Beghi, **R. Guidetti**, A. Spinardi, L. Folini, 2007, Evaluation of ripening indexes and nutraceutical properties of grapes and blueberries by VIS/NIR and FT-NIR spectroscopy, Proceedings of the 13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (13th ICNIRS), Umeå-Vasa, Sweden & Finland 15-21 June 2007.
- E84. Beghi R., **R. Guidetti**, I. Mignani, L. Folini, R. Tonesi, 2006, Exploitation of the wine and fruits production in Valtellina with innovative methods (INNOVI'). Proceedings of the BLUEBERRY AND CRANBERRY GROWING conference, Skierniewice (Polonia) 19-22 giugno 2006.
- E85. Cabassi G., R. Beghi, N. Sinelli, R. Tonesi, **R. Guidetti**, E. Casiraghi, 2006, Valutazione rapida del grado di maturità tecnologica e fenolica del nebbiolo di Valtellina mediante spettroscopia FT-NIR e Spettroscopia Vis-NIR, atti del convegno NIR ITALIA '06, Ferrara, 25-26 maggio 2006.
- E86. Bodria L., Fiala M., **R. Guidetti** (2006), *Experimental trials of a dryer for officinal plants*, CIGR Congress, Agricultural Engineering for a better World, Bonn, 3-7 sept..(**Speaker**)
- E87. Bodria L., **Guidetti R.** (2006), *Energy analysis of a pasta factory and application of cogeneration*, CIGR Congress, Agricultural Engineering for a better World, Bonn, 3-7 sept..
- E88. **Guidetti R.** (2005), *L'analisi energetica come indicatore di processo nel settore enologico*, Atti IX Convegno Nazionale di Ingegneria Agraria. Catania, 27-30 giugno.
- E89. **Guidetti R.**, Oberti R., 2005. *Tecniche ottiche per valutare l'adulterazione del miele* - Atti IX Convegno Nazionale di Ingegneria Agraria. Catania, 27-30 giugno
- E90. **Guidetti R.**, 2004. Optical system to evaluate the quality of products, International Workshop Non destructive technologies for fruits and vegetables evaluation. Comparison of experiences, Accademia dei Georgofili, Firenze 6 maggio. (**Speaker**)

- E91. Bodria L., Fiala M., **Guidetti R.**, Oberti R. (2002), *Chlorophyll sensing for estimating the fruit maturity stage*, EurAgeng 2002 International Conference of Agricultural Engineering. Budapest, 30 June-4 July (**Speaker**)
- E92. Bodria L., Fiala M., **Guidetti R.**, Oberti R. (2002), *Optical techniques for assessing the fruit maturity stage*, Proceeding of the ASAE Annual International Meeting / CIGR XVth World Congress. Chicago, 28 July-2 August
- E93. **Guidetti R.**, Mignani I., Oberti R., 2002. *Tecniche non distruttive per l'analisi del contenuto di clorofilla e dell'integrità esteriore dei prodotti ortofrutticoli*, Atti delle VI Giornate Scientifiche SOI, Spoleto 23-25 aprile
- E94. **Guidetti R.** (2001), *Analisi energetica di sei aziende molitorie del nord Italia*, Atti del VIII Convegno Nazionale di Ingegneria Agraria. Vieste, 11-14 settembre.
- E95. Oberti R., **Guidetti R.**, Naldi E. (2001), *Progettazione di un sistema di calibrazione ottico a basso costo per prodotti ortofrutticoli*, Atti del VIII Convegno Nazionale di Ingegneria Agraria. Vieste, 11-14 settembre.
- E96. Bodria L., **Guidetti R.**, Oberti R. (2000), *Image Analysis for Early Bruise Detection of Products*, dagli atti del XIV Memorial CIGR World Congress 2000, Tsukuba (Japan), 28 novembre – 1 dicembre
- E97. Bodria L., **Guidetti R.**, 2000. *ZET (Zero Emission Tractor) – Trattore elettrico per usi serricoli*, dagli atti delle V Giornate Scientifiche SOI. Sirmione 28-30 marzo.
- E98. **Guidetti R.**, Mignani I., Oberti R., 2000. *Impiego dell'analisi dell'immagine per la valutazione non distruttiva dello stadio di maturazione dei frutti*, dagli atti delle V Giornate Scientifiche SOI. Sirmione 28-30 marzo.
- E99. **Guidetti R.**, Mignani I., Oberti R., 2000. *Impiego dell'analisi dell'immagini per la individuazione precoce dei danneggiamenti su frutti*, dagli atti delle V Giornate Scientifiche SOI. Sirmione 28-30 marzo. (**Speaker**)
- E100. **Guidetti R.** (1999), *La normativa e le sue caratterizzazioni: la risposta degli acciai inossidabili*, dagli atti del Convegno L'industria Alimentare e gli acciai inossidabili, organizzato da Centro Inox e CSQA, Milano, 24 novembre. (**Speaker**)
- E101. **Guidetti R.**, Oberti R. (1999), *Sperimentazione di una macchina elettronica per la calibratura di prodotti ortofrutticoli*, dagli atti del VII Convegno nazionale della AIIA 1999, Grugliasco (TO), 22-23 giugno. (**Speaker**)
- E102. **Guidetti R.**, Oberti R. (1998), *Image analysis for chlorophyll fluorescence detection as maturity indicator of fruits*, dagli atti di AgEng Oslo '98. Oslo 24 – 27 August (**Speaker**)
- E103. Bodria L., **Guidetti R.**, Bisaglia C. (1998), *Design and Testing of a ZET (Zero Emission Tractor)*, dagli atti del XIII Congresso internazionale CIGR, Rabat 2 - 6 febbraio, Vol.III Agricultural Machanization, 253-262.
- E104. Bodria L., **Guidetti R.** (1997), *Realizzazione e sperimentazione di un trattore agricolo ad azionamento elettrico*, dagli atti del VI Convegno nazionale AIIA 1997 - Ancona 11-12 settembre, Vol IV, 81-89.
- E105. **Guidetti R.** (1997), *Analisi energetica di un'azienda lattiero - casearia*, dagli atti del VI Convegno nazionale AIIA 1997 - Ancona 11-12 settembre, Vol IV, 13-23. (**Speaker**)
- E106. Bodria L., **Guidetti R.** (1995), *Proposta di norma europea per la sicurezza delle centrifughe per olio*, dagli atti del V Convegno nazionale AIIA 1995: "Il vino e l'Olio - la Meccanizzazione, l'Imprenditorialità ed il Mercato". Trapani, 20 - 23 giugno (**Speaker**)

Tesi di laurea Magistrale (Relatore Riccardo Guidetti dall'a.a. 2003/2004 ad oggi)

Corsi di studio: Scienze e Tecnologie Alimentari, Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione Umana, Scienze Agrarie, Produzione e Protezione delle Piante, Alimentazione e Nutrizione Umana
(anno accademico, Titolo, Studente)

- TM1. 2003/04; Applicazione dell'analisi exergetica agli scambiatori di calore impiegati nell'industria alimentare; Rossi Giulia
- TM2. 2005/06; Sperimentazione di un dispositivo portatile per valutare lo stadio di maturazione e le caratteristiche nutraceutriche delle mele; Mariano Nadia
- TM3. 2005/06; Analisi tecnico/energetica di sistemi di cottura per la ristorazione collettiva; Maffi Alessandro
- TM4. 2006/07; Studio sperimentale per la determinazione dei consumi idrici nel settore enologico; Minelli Angelo
- TM5. 2006/07; Studio sperimentale di un modello logistico per un centro di cottura al servizio del territorio; Formigatti Marzia
- TM6. 2006/07; I consumi idrici nel settore lattiero caseario; Mantovani Manuela
- TM7. 2006/07; Studio dell'accessibilità dei supermercati ad utenti con disabilità visiva; Indelicato Angela Michela
- TM8. 2008/09; La trasmissione di calore in una padella di alluminio: Studi Metodologico agli Elementi Finiti; Tedeschi Laura
- TM9. 2008/09; Prove preliminari per l'applicazione della termografia ad infrarossi e del naso elettronico per l'individuazione di fisiopatie in mele; Pigozzo Francesca
- TM10. 2009/10; Valutazioni sperimentali di un impianto a pompa di calore per l'essiccazione delle castagne; Roverato Giada
- TM11. 2009/10; I metodi multicriteriali per la progettazione: applicazione nell'ambito della piccola ristorazione; Cattaneo Simone

- TM12. 2009/10; Sperimentazione di un conduttivimetro induttivo per il controllo delle produzioni in un microbirrificio; Camporeale Giuseppe
- TM13. 2010/11; Dall'"Universal Design" alla progettazione di locali per una ristorazione al servizio dei diversamente abili: un approccio metodologico; Vitale Silvia
- TM14. 2010/11; Applicazione della spettroscopia Vis/NIR per l'analisi rapida dei parametri qualitativi di birre artigianali; Ottolini Alessio
- TM15. 2010/11; Materiali a contatto con alimenti: adesione microbica e azione dei disinfettanti sulle superfici; Vasone Luca
- TM16. 2011/12; Monitoraggio della fase di appassimento di uva Corvina mediante tecniche tradizionali e spettroscopia vis/NIR; Tinti Anna Maria
- TM17. 2011/12; Analisi sperimentale delle condizioni ambientali delle mense scolastiche; Cattorini Stefano
- TM18. 2011/12; La precipitazione tartarica nei vini bianchi; la modellazione mediante il metodo degli elementi finiti; Barbieri Andrea
- TM19. 2012/13; Il metodo Life Cycle Assessment (LCA) per la filiera di quarta gamma (Valerianella locusta): studio sperimentale comparativo tra una realtà italiana e una spagnola; Cagna Alessia
- TM20. Anno Accademico; Titolo tesi; Nome studente
- TM21. 2012/13; Sperimentazione di uno spettrofotometro vis-NIR portatile per il monitoraggio della maturazione di olive da olio toscane; Valentino Marco
- TM22. 2012/13; Analisi energetica di un impianto di produzione di pasta e valutazione della sostenibilità; Turri Tommaso
- TM23. 2012/13; Il metodo Life Cycle Assessment (LCA) per la filiera vitivinicola (vino bianco): studio sperimentale comparativo tra una realtà italiana e una spagnola; Milone Carmine Feliciano
- TM24. 2013/14; Nir Technology to assess the tempering degree during pre-crystallization of chocolate process; Pajuelo Hassinger Anibal Pedro
- TM25. 2013/14; Calcolo dei consumi idrici per la produzione di pasta, ravioli e gnocchi in legume surgelato: il caso Zini; Ricutti Marica
- TM26. 2014/2015; Tecnologie innovative per la riduzione dei solfiti nei vini spumanti: utilizzo di lampade UV-C; Rabbolini Alessio
- TM27. 2014/15; The use of multispectral imaging to assess the ripening stage of blueberries; Ceriani Sara
- TM28. 2015/16; Innovazione nel settore ortofrutticolo: controllo della qualità delle carote presso la GDO tramite spettroscopia vis/NIR; Giuliano Gabriele
- TM29. 2015/2016; La logistica nella filiera alimentare: indicatori e casi di studio; Sala Alessandro
- TM30. 2015-16; Misure sperimentali di spettroscopia VIS/NIR per la messa a punto di un device ottico per analisi point of care del cortisolo salivare; Tugnolo Alessio
- TM31. 2016-17; Riduzione del titolo di lisozima dal siero di latte tramite resina a scambio cationico: prime prove sperimentali; Rizzi Cristian
- TM32. 2017-18; Spettroscopia NIR nella filiera del caffè: confronto fra uno strumento di processo e uno portatile; Dalle Fratte Elia
- TM33. 2017-18; La progettazione di impianti per il settore agroalimentare: messa a punto di strumenti per la verifica e la validazione operativa; Airaghi Marco
- TM34. 2017-18; L'efficientamento energetico per il processo di trasformazione di prodotti ittici; Riva Matteo
- TM35. 2017-18; Analisi dell'immagine e sensoriale di un vino spumante prodotto con remuage ultrasonico; Salvini Alessandro
- TM36. 2017-18; Valutazione dell'impatto ambientale di due packaging monodose di olio d'oliva mediante life cycle assessment; Fiorindo Ilaria
- TM37. 2017-18; Valutazione del grado di maturazione di olive da olio mediante analisi dell'immagine e spettroscopia nel visibile e vicino infrarosso; Menegon Marco
- TM38. 2017-18; Valutazione dell'impatto ambientale mediante metodo life cycle assessment di un packaging alimentare: la vaschetta BioPap.; Rossetti Marco
- TM39. 2017-18; Applicazione della spettroscopia nel visibile e nel vicino infrarosso su caffè espresso: prove preliminari; Saulle Mattia
- TM40. 2017-18; Gnocchi freschi e surgelati tradizionali e senza glutine: confronto mediante life cycle assessment; Bobbato Ciro
- TM41. 2017-18; Sviluppo di un sistema ottico semplificato per monitorare la maturazione di olive da olio; Pozzi Carlo

- TM42. 2017-18; Analisi energetica di un caso studio per la produzione avicola estensiva in sinergia con un impianto fotovoltaico; Nappo Maria Grazia
- TM43. 2018/19; The use of NIR spectroscopy to monitor the coffee production chain; Curatitoli Matteo
- TM44. 2018-19; Life cycle assessment di un format street food sostenibile: dalla progettazione alla fornitura del servizio; Capri Paola
- TM45. 2018-19; Ingegnerizzazione e sperimentazione di un device ottico semplificato per l'analisi della maturazione del pomodoro; Rossi Giulia
- TM46. 2018-19; Riutilizzo e sostenibilità degli scarti dell'industria olearia: il caso del nocciolino d'oliva per il settore cosmetico; Teliti Amanda
- TM47. 2018-19; Sviluppo di un sensore stand alone per il monitoraggio della maturazione di uva in un'ottica di viticoltura 4.0; Vanerio Claudio
- TM48. 2018-19; Environmental impact of panettone: the case study of Flamigni Company; Melegari Lucrezia Elisa
- TM49. 2018-19; Valutazione dell'impatto ambientale di pane, focaccia e pizza in due formulazioni: tradizionale e con aggiunta di farina di ceci neri; Caiazzo Eleonora
- TM50. 2018-19; Environmental impact evaluation of legume-based and meat burgers: comparison through different functional units; Dileria Paolo
- TM51. 2018-19; Le produzioni di IV gamma: innovazioni di processo e ottimizzazioni produttive; Brembilla Monica
- TM52. 2018-19; Analisi dei consumi e prospettive di miglioramento di un impianto di surgelamento ad azoto; Luiati Silvio
- TM53. 2018-2019; Applicazione on-line di uno spettrofotometro NIR per il monitoraggio del contenuto di umidità nel caffè e confronto con metodi analitici consolidati; Bacchetta Alice
- TM54. 2018-2019; Le attrezzature domestiche per la cucina: analisi normativa e valutazione dell'usabilità; Franchi Marta
- TM55. 2018-2019; Analisi della shelf life e del consumo domestico di insalata di I e IV gamma in un'ottica di maggiore sostenibilità; Nodari Andrea
- TM56. 2018-2019; Confronto tra analisi tradizionali e spettroscopia Vis/NIR per il monitoraggio della qualità del caffè in torrefazione in un'ottica di filiera sostenibile; Liotta Davide
- TM57. 2018-2019; Evaluation of the ripening stage of Chardonnay grapes through non destructive optical techniques; Pampuri Alessia

Data

195 aprile 2020

Luogo

MILANO