

Elective courses (to be chosen at the student's discretion) - A. Y. 2025/2026 - Bachelor's degree programmes

Course	Academic credits (CFU)	Subject area	Semester	Sifa Code	Lead instructor	Recommended by
Analisi degli alimenti di origine animale per la valorizzazione delle filiere di montagna e protezione del consumatore (erogato presso la sede di Edolo BS)	3	VET/04	1	G241H-	Sara Panseri	Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano
Ecologia vegetale applicata agli agro-ecosistemi montani (erogato presso la sede di Edolo BS)	3	BIO/03	2	G241E-	Luca Giupponi	Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano
Gestione della fauna selvatica (erogato presso la sede di Edolo BS)	4	AGR/19	2	G2410-	Silvana Mattiello	Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano
Politiche legislative per la montagna (erogato presso la sede di Edolo BS)	3	IUS/09	1	G241F-	Francesco Tufarelli	Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano
Agrometeorologia e cambiamenti climatici	4	AGR/03	1	G251A-	Gabriele Cola	Viticultura ed Enologia
Cereali per la produzione di malti ed altri semilavorati	4	AGR/15	2	G0012-	Alessandra Marti	Viticultura ed Enologia
Coltivazione di essenze per la produzione di birra, liquori e distillati	4	AGR/04	1	G0013-	Giacomo Cocetta	Viticultura ed Enologia
Difesa sostenibile della vite dalle malattie fungine	4	AGR/12	2	G251B-	Giuliana Maddalena	Viticultura ed Enologia
Pratiche vitivinicole	4	AGR/03-AGR/09-AGR/11-AGR/12-AGR/15-AGR/16	annuale	G251C-	Antonio Giovanni Tirelli	Viticultura ed Enologia
Tecnologia della birra e dei distillati	4	AGR/15	1	G250Q-	Ivano De Noni	Viticultura ed Enologia
Arboricoltura ornamentale e verde urbano	6	AGR/03	2	G271Z-	Alessio Fini	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde; Agricoltura sostenibile
Ecologia e gestione degli ambienti forestali	4	AGR/05	2	G2722-	Giorgio Vacchiano	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde
Entomologia urbana e parassitologia urbana	6	AGR/11	1	G271V-	Ivo Ercole Rigamonti	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde
Fisiologia post raccolta e qualità dei prodotti ortofrutticoli	6	AGR/03	1	G271Y-	Anna Spinardi	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde; Agricoltura sostenibile
Floricoltura e tappeti erbosi	6	AGR/04	1	G2720-	Giacomo Cocetta	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde; Agricoltura sostenibile
Laboratorio di patologia vegetale per il verde ornamentale	6	AGR/12	2	G2721-	Fabio Quaglino	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde
Orticoltura	6	AGR/04	2	G271X-	Roberta Bulgari	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde
Rilievo, disegno e materiali per le aree verdi	6	AGR/10	1	G270F-	Natalia Fumagalli	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde, Agricoltura sostenibile
Alpicoltura	4	AGR/19	2	G310U-	Michele Zannotti	Agricoltura sostenibile
Apidologia	4	AGR/11	2	G310V-	Daniela Lupi	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde; Agricoltura sostenibile
Rappresentazione informatica del territorio (GIS)	4	AGR/10	1	G2723-G3111-	Paolo Stefano Ferrario	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde; Agricoltura sostenibile
Sostenibilità e valorizzazione dell'allevamento di ovicaprini, bufali e camelidi	4	AGR/18; AGR/19	1	G3112-	Maddalena Enrica Zucali	Agricoltura sostenibile
Storia dell'agricoltura	4	AGR/01	2	G310W-	Dario Frisio	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde; Agricoltura sostenibile
Viticultura	6	AGR/03	1	G310X-	Lucio Brancadoro	Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde; Agricoltura sostenibile
Zoognostica e etnologia animale	4	AGR/17	2	G310Y-	Pietro Parma	Agricoltura sostenibile

Elective courses (to be chosen at the student's discretion) - A. Y. 2025/2026 - Bachelor's degree programmes

Course	Academic credits (CFU)	Subject area	Semester	Sifa Code	Lead instructor	Recommended by
Chimica e tecnologia degli aromi	4	AGR/15	2	G330U-	Monica Bononi	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Chimica e tecnologia del latte	4	AGR/15	1	G330P-	Luisa Maria Pellegrino	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Enzimologia alimentare	4	BIO/10	2	G330V-	Alberto Giuseppe Barbiroli	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Metodologie biochimiche e biomolecolari	4	BIO/10	2	G330W-	Stefania Iametti	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Morfologia e fisiologia animale	4	VET/01	1	G330Q-	Rolando Pasquariello	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Salute, sicurezza ed ergonomia nell'industria alimentare	4	AGR/09	1	G330R-	Riccardo Guidetti	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Sanificazione nell'industria alimentare	4	AGR/15	1	G330S-	Fabio Masotti	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Soft skills per l'industria alimentare	4	AGR/15	1	G330L-	Carola Cappa	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Sostenibilità della produzione della carne, delle uova e dei prodotti di acquacoltura	4	AGR/19; AGR/20	1	G330Z-	Luciana Bava	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Tecnologia delle bevande alcoliche	4	AGR/15	2	G330X-	Ivano De Noni	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Tecnologia delle conserve di origine vegetale	4	AGR/15	2	G330Y-	Alyssa Mariel Hidalgo Vidal	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Valutazione nutrizionale degli alimenti	4	MED/49	1	G330T-	Alessandro Leone	Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
Gestione delle risorse umane	4	SECS-P/10	1	G350M-	Paolo Matteo De Bernardi	Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti
Il packaging nella ristorazione	4	AGR/15	1	G-01M-	Sara Limbo	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Il packaging nella ristorazione	4	AGR/15	1	G350S-	Sara Limbo	Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti
Insetti e microorganismi per la valorizzazione di scarti e residui della filiera agro-alimentare	6	AGR/11-AGR/12	2	G3017-	Costanza Jucker	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Insetti e microorganismi per la valorizzazione di scarti e residui della filiera agro-alimentare	6	AGR/11-AGR/12	2	G350T-	Costanza Jucker	Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti
Ispezione degli alimenti di origine animale	4	VET/04	2	G000X-	Luca Maria Chiesa	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Laboratorio - sostenibilità e sviluppo sostenibile	4	AGR/13-IUS/01-SECS-P/01-SPS/04	2	B-04X-	Cristiana Fiamingo	Scienze e Tecnologie della Ristorazione; Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti
Legislazione alimentare	4	IUS/03	1	G-00Z-	Andrea Vitale	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Legislazione alimentare	4	IUS/03	1	G350P-	Andrea Vitale	Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti
Organizzazione, processi e sicurezza alimentare nella grande distribuzione organizzata	4	AGR/15	2	G3015-	Susanna Buratti	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Pari opportunità e carriere scientifiche	3	SPS/09	2	G-004-		Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Pari opportunità e carriere scientifiche	3	SPS/09	2	G350N-		Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti

Elective courses (to be chosen at the student's discretion) - A. Y. 2025/2026 - Bachelor's degree programmes

Course	Academic credits (CFU)	Subject area	Semester	Sifa Code	Lead instructor	Recommended by
Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche	5	BIO/09	2	G-00H-	Daniela Martini	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche	4	MED/49	2	G350Q-	Daniela Martini	Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08)	2	AGR/09	1	G000N-	Valentina Giovenzana	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Salute, sicurezza ed ergonomia nell'industria alimentare	4	AGR/09	1	G350R-	Riccardo Guidetti	Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti
Sicurezza dei prodotti ittici e derivati	4	VET/04-AGR/20	2	G3016-	Luca Maria Chiesa	Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Sicurezza dei prodotti ittici e derivati	4	VET/04-AGR/20	2	G350U-	Luca Maria Chiesa	Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti