

INFORMAZIONI PERSONALI

Riccardo Guidetti
 Nato a Modena il 04/04/1967

POSIZIONE RICOPERTA

Professore Associato confermato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – SSD AGR/09: Meccanica Agraria

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 2010 - oggi **Professore Associato confermato di meccanica agraria presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano.**
- 1994 - 2010 **Ricercatore presso l'Istituto di Ingegneria Agraria poi Dipartimento di Ingegneria Agraria dell'Università degli Studi di Milano**
- 1993-1994 **Progettista presso la Gruppo Bioimpianti s.r.l., società operante nel settore dei dispositivi medici per la chirurgia ortopedica**
- 1992-1993 **Ricercatore presso la Ricerca e Sviluppo di DIDECO S.p.A., azienda produttrice di dispositivi medici per la cardiocirurgia.**

ALTRE CARICHE

- Aprile 2018 – oggi **Presidente Commissione Agroalimentare (UNI/CT 003) presso UNI**
- 2017 - Oggi **Presidente Sottocommissione (UNI/CT003/SC 53) Macchine e Impianti per l'industria alimentare e la Ristorazione collettiva"**
- 2012- oggi **Presidente del Consorzio A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agroalimentare**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1986-1992 **Laurea in Ingegneria Meccanica (100/100 Lode) con specializzazione in Bioingegneria presso il Politecnico di Milano**
- 1981-1986 **Diploma di Liceo Scientifico (Liceo Morando Morandi, Finale Emilia (MO))**

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono
Francese	Scolastico	Buono	Scolastico	Scolastico	Scolastico

Competenze comunicative Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente universitario, di relatore a convegni nazionali e internazionali e a seminari divulgativi.

Competenze organizzative e gestionali Responsabile scientifico e coordinatore di diversi progetti finanziati su bandi competitivi nazionali ed internazionali
 La gestione di gruppi di lavoro per la messa a punto di normative lo ha portato a sviluppare capacità di interazione con gruppi formati da diverse figure professionali presenti nell'ambito delle filiera agroalimentare.

Competenze professionali Esperto di impiantistica per il settore agroalimentare con particolare riferimento a:

- gestione e monitoraggio delle attività produttive attraverso l'impiego di tecnologie informatiche hardware e software;
- utilizzo di tecnologie innovative (spettroscopia, analisi dell'immagine, etc.) per la valutazione della qualità dei prodotti agroalimentari;
- Analisi energetica di realtà produttive con lo scopo di ottimizzare le produzioni;
- Valutazione della sostenibilità aziendale di produzioni agroalimentare;
- Applicazione della metodologia di Lyfe Cycle Assessment (LCA) per produzioni agroalimentari;
- analisi tecnico economica di macchine e impianti per le produzioni alimentari;
- impiego di sensori ottici per applicazioni di viticoltura di precisione con particolare riguardo al monitoraggio della qualità delle uve e dello stress idrico della pianta.
- applicazioni modellistiche a scala aziendale per studi e valutazioni volti a simulare le prestazioni tecniche economiche ed operative di diversi scenari aziendali tipici del mondo della ristorazione e del settore enologico.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente intermedio	Utente avanzato	Utente intermedio

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione) e di analisi statistica
- buona padronanza dei programmi per la ricerca di informazioni (browser e database) e la gestione di posta elettronica
-

Patente di guida A, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni Autore di oltre 150 pubblicazioni di cui: 60 su riviste indicizzate ISI/SCOPUS, 30 su riviste divulgative, 10 capitoli di libri e 40 atti di convegni nazionali e internazionali.

Progetti

Riconoscimenti e premi

Appartenenza a gruppi / associazioni Elenco di alcune pubblicazioni:

Referenze
Menzioni
Corsi
Certificazioni

1. 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.
2. 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
3. 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.
4. 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*
5. 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*
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. A.Fusi, R. Guidetti, A. Aziapagic (2015) *Evaluation of environmental impacts in the catering sector: the case of pasta*. *J. of Cleaner Production* [doi:10.1016/j.jclepro.2015.07.074](https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.07.074)
10. 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.
11. 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
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. L. Lunadei, L. Ruiz-Garcia, L. Bodria & R. Guidetti (2012), "Image-Based Screening for the Identification of Bright Greenish Yellow Fluorescence on Pistachio Nuts and Cashews" *Food and Bioprocess Technology*, DOI 10.1007/s11947-012-0815-8

18. 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.
19. 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.
20. M. Fiala, R. Guidetti 2008, Drying of medicinal plants with a closed-circuit heat pump dryer. *ZEITSCHRIFT FÜR ARZNEI- & GEWÜRZPFLANZEN*, vol. 13, p. 29-35, ISSN: 1431-9292

Progetti dei quali è stato Responsabile o Referente di Unità Operativa: H2020 I GRAPE (Progetto Europeo), LeGeReTe (Progetto Agropolis, CARIPLO, Fond. Carasso), AGER STAYFRESH (Progetto AGER), LOW SO2 (Progetto Regione Lombardia), VARIVI (Progetto Regione Lombardia), SO-QUIC (Progetto Italia Cile, Regione Lombardia), VALORVI' (Progetto Regione Lombardia),

Titolare del brevetto: "Apparato e Metodo di Remuage". European Patent Application no. EP20160164233, Università degli Studi di Milano

Iscritto all'Ordine degli Ingegneri di Milano

Iscritto all'Associazione Italiana Ingegneria Agraria (AIIA), all'Associazione Europea di Ingegneria Agraria (Eur Ag Eng) ed alla International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering (CIGR).

2000 Vincitore del premio Antoniazzi Antoldi, rilasciato dall'Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere (Milano)

Membro (Accademico Corrispondente) dell'Accademia dei Georgofili.

Ispettore per i Sistemi della Qualità (ISO 9001, Certificato CEPAS rilasciato da Certiquality, 2008)

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).".

18 marzo 2019

Riccardo Guidetti