



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

A.A. 2015-16
PROPOSTE di LEZIONI TEMATICHE
PER LE SCUOLE SUPERIORI promosse
dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona

Ambito agro-alimentare-ambientale

TITOLO SEMINARIO	ISTITUTO/ DIPARTIMENTO	RELATORE
1. Biochimica del metabolismo energetico: chimica dei composti organici e regolazione dei processi metabolici	CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE	Dott. Lucini
2. Chimica e aspetti nutrizionali delle vitamine	CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE	Dott. Lucini
3. Dal campo alla tavola: l'impronta ambientale del cibo	CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE	Dott.ssa Lamastra
4. Spreco alimentare: un paradosso insostenibile	CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE	Dott.ssa Lamastra
5. La biochimica nell'analisi sensoriale	CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE	Prof. Trevisan
6. Scopriamo cosa c'è negli alimenti: lettura approfondita di etichetta e/o ricetta	CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE	Prof. Trevisan
7. I cambiamenti nei consumi alimentari, alla ricerca di una qualità polivalente	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	Dott. Gonano

8. Tra crisi e spreco, i nuovi paradigmi del consumatore	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	Dott. Gonano
9. Cibo, salute ed ambiente: le sfide ed il ruolo del consumatore	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	Dott.ssa Castellari
10. Aspetti economici della sicurezza alimentare	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	Prof. Sckokai
11. Il sistema agro-alimentare moderno: tra globalizzazione e tradizione	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	Prof. Boccaletti
12. La cooperativa agro-alimentare: un retaggio del passato o una formula imprenditoriale moderna?	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	Prof. Rama
13. Fattori di successo per il lancio di nuovi prodotti alimentari	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	Prof. Soregaroli
14. La qualità dei vini e gli strumenti per il loro controllo	ENOLOGIA E INGEGNERIA AGRO-ALIMENTARE	Dott. Torchio, Colangelo e Lambri.
15. Come si costruisce un nuovo prodotto alimentare: aspetti tecnici, nutrizionali ed economici	ENOLOGIA E INGEGNERIA AGRO-ALIMENTARE	Dott.ssa Dordoni
16. Cioccolato: cosa si nasconde dietro tanta bontà?	ENOLOGIA E INGEGNERIA AGRO-ALIMENTARE	Dott.ssa Spigno
17. I sottoprodotti delle industrie alimentari: rifiuti o risorse?	ENOLOGIA E INGEGNERIA AGRO-ALIMENTARE	Dott.ssa Spigno
18. Tecnologie per produzioni alimentari in Paesi in via di sviluppo	ENOLOGIA E INGEGNERIA AGRO-ALIMENTARE	Dott.sse Lambri e Roda
19. I batteri: sentinelle ed alleati nella difesa dell'ambiente	MICROBIOLOGIA	Dott. Puglisi
20. Ma gli alimenti funzionali, funzionano?	MICROBIOLOGIA	Prof. Morelli
21. Contaminazione da Micotossine degli alimenti zootecnici	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Dott. Bertuzzi
22. Alimenti Innovativi nella Nutrizione	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Dott. F. Rossi
23. Sistemi innovativi per la valutazione dei foraggi	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Dott. Gallo
24. Alimenti a basso impatto glicemico	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Dott. Giuberti

25.	L'azienda Zootecnica da latte vista come un sistema integrato	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Prof. Masoero
26.	Allevamento dei Suini e Prodotti DOP	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Prof. Prandini
27.	Cambio climatico, vitigni e territorio	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Dott. Bernizzoni
28.	Origine dell'agricoltura ed evoluzione delle piante coltivate.	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Dott. Busconi
29.	L'informatica entra nel vigneto	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Dott. Caffi
30.	La Viticoltura di precisione	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Dott. Gatti
31.	Come le piante resistono agli stress	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Dott.ssa Lanubile
32.	Vino e salute	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Prof. Bavaresco
33.	La maturazione dell'uva: come pilotarla a nostro favore?	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Prof. Poni
34.	Allelopatia: anche le piante si detestano?	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Prof. Tabaglio
35.	Produrre cibo nel terzo millennio	SCIENZE DELLE PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI	Prof. V. Rossi
36.	Capre, vacche, pecore... La storia dei nostri animali domestici"	ZOOTECNICA	Dott. Negrini/Prof. Ajmone
37.	Il DNA antico racconta: storie di uomini e di animali domestici	ZOOTECNICA	Dott.ssa Colli
38.	Genoma, biodiversità e specie zootecniche	ZOOTECNICA	Dott.ssa Colli/Prof. Ajmone
39.	Inquina più un'auto o una bovina?	ZOOTECNICA	Prof. Bani
40.	"Smart-animals": come le nuove tecnologie possono migliorare il benessere animale e la sostenibilità delle produzioni	ZOOTECNICA	Prof. Trevisi/Dott. Minuti
41.	Obiettivo 2050: sfamare 9 miliardi di persone in modo sostenibile	ZOOTECNICA	Proff. Trevisi/Ajmone
42.	L'allevamento animale nel 3° millennio: necessità o spreco?	ZOOTECNICA	Proff. Trevisi/Prof. Grossi