



PROGRAMMA

WORKSHOP

Soluzioni innovative per la sostenibilità nella produzione dei prodotti ittici



Online



4 Marzo 2021



9:45 - 12:30 CET

9:45 - 10:00	Saluti iniziali e presentazione del progetto SEAFOOD ^{TOMORROW}	Maurizio Notarfonso. CONSORZIO SPES GEIE / FEDERALIMENTARE
10:00 - 10:30	Valutazione rischio-beneficio: strategie per la riduzione della <i>Listeria monocytogenes</i> e delle tossine responsabili dell'intossicazione paralitica da molluschi (PSP) e per la biofortificazione dei mangimi in acquacoltura	A. Mantovani. ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'
10:30 - 10:50	Strategie per le certificazioni di sostenibilità a livello nazionale	E. Capri. UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE
10:50 - 11:10	Percezione e accettazione dei consumatori dei prodotti ittici	S. Veroli. EUROPEAN CONSUMER UNION
11:10 - 11:30	Le piattaforme e-learning dei progetti europei SEAFOOD ^{TOMORROW} e BAPSI: repertori di formazione qualificata per gli operatori del settore ittico	G. Sacchettini. AEIFORIA
11:30 - 12:00	Tavola rotonda industriale: sfide e opportunità per la produzione ittica in Italia	Moderatore - G. Palma. ASSOITTICA
12:00 - 12:20	Domande e dibattito	
12:20 - 12:30	VIDEO del progetto e chiusura dei lavori	

È possibile registrarsi al seguente link:

attendee.gotowebinar.com/register/6287330057010782989

Organizzatore:



Maggiori informazioni:

Maurizio Notarfonso, notarfonso@federalimentare.it



Questo progetto ha ricevuto finanziamenti dal programma di ricerca e innovazione Horizon 2020 dell'Unione Europea sotto il Grant Agreement n. 773400 (SEAFOOD^{TOMORROW}). L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Research Executive Agency (REA) declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.