

AdriAquaNet

Migliorare l'innovazione e la sostenibilità nell'acquacoltura adriatica

Corso di formazione per veterinari, evento accreditato ECM

I CONTRIBUTI DEL PROGETTO ADRIAQUANET ALLA GESTIONE SANITARIA DEGLI ALLEVAMENTI ITTICI E AL MIGLIORAMENTO DELLA SOSTENIBILITÀ IN MARICOLTURA

Sabato 7 maggio 2022, evento in presenza

OSTUNI (BR)



AdriAquaNet
Enhancing Innovation
and Sustainability in
Adriatic Aquaculture

2021/2022
CORSI DI FORMAZIONE

PROGRAMMA

(Accreditato ECM)

Ore 9.15 **Registrazione dei partecipanti**

Ore 9.30 **Benvenuto dalle autorità locali**

Moderatore: Marco Galeotti,
Coordinatore Progetto INTERREG AdriAquaNet

SESSIONE 1: Gestione sanitaria degli impianti ittici: i contributi del progetto AdriAquaNet

Ore 09.40 **Il progetto AdriAquaNet e il suo apporto alla maricoltura.** *Marco Galeotti, Università degli studi di Udine.*

Ore 10.00 **Valutazione del benessere del pesce allevato: messa a punto di un metodo pratico.** *Amedeo Manfrin, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – IZSve.*

Ore 10.30 **Sostanze naturali per il controllo delle malattie infettive in acquacoltura,** *Donatella Volpatti, (Valentina Pacorig, Chiara Bulfon, Marco Galeotti), Università degli studi di Udine.*

Ore 11.00 **Vaccini autologhi contro *Vibrio harveyi* e *Tenacibaculum maritimum* nel branzino,** *Snježana Zrnčić, (Dražen Oraić, Ivana Giovanna Zupičić, Željko Pavlinec), Istituto Veterinario Croato. (in inglese)*

Ore 11.00 - 11.30 coffee break

Ore 12.00 **Possibilità applicative dell'analisi dei pigmenti biliari nei pesci,** *Sabina Passamonti, (Paola Sist), Università degli studi di Trieste.*

Ore 12.30 **Discussione**

Ore 13.00– 14.00 pausa pranzo (tempo libero)

SESSIONE 2. Qualità dei prodotti ittici: I contributi del progetto AdriAquaNet

- Ore 14.00 **Nuove formulazioni dei mangimi in maricoltura e la loro influenza sulla qualità del pesce allevato**, Emilio Tibaldi, (*Gloriana Cardinaletti*), *Università degli studi di Udine*.
- Ore 14.30 **Innovazione nella conservazione di prodotti ittici freschi**, Giuseppe Comi, *Università degli studi di Udine*.
- Ore 15.00 **Innovazione nella conservazione di nuovi prodotti ittici trasformati: branzini affumicati, confezionati sottovuoto e conservati a 6 ± 2 °C**, Lucilla Iacumin, *Università degli studi di Udine*.
- Ora 15.30 **Qualità nutrizionale del pesce di allevamento**. Jelka Pleadin, *Istituto Veterinario Croato*. (*in inglese*)
- Ore 16.00 **Consumo di pesce: effetti sulla salute e fattori che influenzano la scelta del consumatore**, Greta Krešić, *Università di Rijeka*. (*in inglese*)
- Ore 16.30 Discussione
- Ore 17.00 Test di valutazione ECM
- Ore 17.30 Fine dei lavori e Saluti

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Il corso è riservato ai Medici Veterinari fino ad un massimo di 100 partecipanti. È prevista una quota contributiva alle spese di organizzazione dell'evento di 30,00 euro per i medici veterinari, quindi con rilascio degli ECM, mentre per le altre figure professionali (o per coloro non fossero interessati ad acquisire gli ECM) la quota di iscrizione è di 15,00 euro. Tale contributo va versato tramite bonifico bancario sul conto-IBAN: IT11 F087 0625 8010 0000 0704 607 dell'Ordine dei Medici Veterinari di Brindisi presso la Banca di Credito Cooperativo di Ostuni S.C.RL. fil. di MONTALBANO DI FASANO, specificando come causale "CONTRIBUTO SPESE PER ORGANIZZAZIONE EVENTO FORMATIVO". Per completare la registrazione e per dare il consenso alla privacy occorre inoltre inviare la scheda di iscrizione allegata, compilata in ogni sua parte e firmata, allegando la copia del bonifico via e-mail entro il 27 aprile a segreteria@veterinariibrindisi.it. L'evento è accreditato e prevede l'assegnazione di 8 crediti ECM per la professione Medico Veterinario (numero di accreditamento 349213). Il corso si svolgerà nel rispetto dei protocolli di contenimento dell'epidemia di COVID 19, in conformità alle norme vigenti.

PROGETTO ADRIAQUANET

Siamo arrivati nella fase finale del progetto **Interreg AdriAquaNet**, che ha coinvolto per più di tre anni oltre 100 collaboratori, tra ricercatori e produttori di imprese, allevamenti e centri di ricerca, allo scopo di migliorare la competitività e la sostenibilità ambientale della maricoltura italiana e croata. Il progetto è strutturato in tre grandi aree: **a. sviluppo di soluzioni innovative per l'allevamento e la nutrizione di branzino e orata e nuovi sistemi per il risparmio di energia negli impianti di produzione;** **b. miglioramento della gestione sanitaria degli allevamenti attraverso lo sviluppo di nuovi vaccini stabulogeni e terapie basate su prodotti naturali;** **c. valutazione della qualità sensoriale e igienico-sanitaria delle nuove proposte di prodotti finali e indagini di marketing per valutare la percezione dei consumatori nei confronti dei nuovi prodotti ottenuti dalle due specie ittiche.**

AdriAquaNet è un progetto complesso ma anche unico sul territorio, poiché si impegna a trasferire, attraverso diversi corsi di formazione, conoscenza avanzata e nuove tecnologie all'intera filiera della maricoltura - dalla gestione degli impianti di produzione fino al mercato dei prodotti ittici trasformati - per promuovere la sostenibilità ambientale degli impianti ittici, salvaguardare il benessere dei pesci allevati e al tempo stesso fornire prodotti sicuri capaci di soddisfare le aspettative dei consumatori. In quest'ottica sono state elaborate anche **le due sessioni del corso formativo dedicati a veterinari, operatori, tecnici, allevatori riguardanti due grandi aree tematiche** come la sanità e la qualità dei prodotti ittici.

LOCATION

Sala convegni Hotel Monte Sarago. Corso Mazzini, 233, 72017 Ostuni (Brindisi), Italia.

