

LA SCUOLA

E' rivolta a imprenditori, o aspiranti tali, nei campi della fabbricazione di mangimi e della produzione ittica, addetti alla distribuzione e ristorazione, ricercatori, studenti universitari.

Fra i relatori, alcuni fra i nomi più importanti dell'acquacoltura nazionale ed internazionale, provenienti sia dal mondo accademico che da quello della produzione.

I DOCENTI

Roberto Anedda - Porto Conte Ricerche
Fabio Brambilla - VRM Srl Naturalleva
Fabio Cotogni - Libero professionista / Coop Vivarium
Andrea Fabris - Libero professionista veterinario,
Direttore API
Dennis Forte - Dennis Forte and Associates PVT. LTD.
Paolo Melotti - Università di Camerino
Alessandra Roncarati - Università di Camerino
Marco Saroglia - Università dell'Insubria
Genciana Terova - Università dell'Insubria
Vincenzo Zonno - Tecnosea / Università del Salento

QUALITÀ | SOSTENIBILITÀ
TECNICA | GESTIONE
INNOVAZIONE | OPPORTUNITÀ

ACQUACOLTURA
MANGIMISTICA

INFORMAZIONI GENERALI

SEDE

Porto Conte Ricerche
S.P. 55 Km 8,400 Loc. Tramariglio,
Alghero SS

Responsabile scientifico:
Dott. Roberto Anedda
www.portocontericerche.it

Segreteria Organizzativa:
Kassiopea News sas
nutra_2018@portocontericerche.it

Realizzata grazie alla
collaborazione e al contributo
della Regione Autonoma della
Sardegna e di Sardegna Ricerche

Si ringrazia lo sponsor



**SARDEGNA
RICERCHE**



**Porto Conte
Ricerche**



Nutrition in Aquaculture

Scuola di Formazione

NUTRITION IN AQUACULTURE

Acquacoltura e Nutrizione delle Specie Ittiche

**PORTO CONTE RICERCHE
Alghero, 9 - 13 Luglio 2018**



NUTRIZIONE

Aspetti generali applicati alle specie del Mediterraneo; fabbisogni nutrizionali dei pesci carnivori; qualità del filetto in funzione della composizione del mangime; nutrizione fra qualità e sostenibilità; esempi e casi studio

GESTIONE

Selezione del mangime e strategie di alimentazione; biosicurezza e prevenzione; gestione patologie; pesca, trasporto e conservazione; nuove specie allevabili; basse temperature: dalla riduzione delle performance alla winter disease;

MANGIMISTICA

Il processo di estrusione e configurazione degli impianti; il ruolo delle materie prime nel processo di estrusione; analisi delle materie prime destinate all'estrusione; Importanza del preconditionatore; il processo di vacuum infusion; modulare la galleggiabilità

QUALITÀ

Bilancio costi: qualità; qualità oggettiva e percepita; certificazioni di qualità; qualità del prodotto italiano nel contesto internazionale; parametri di qualità riconosciuti, nuove tendenze; esempi e testimonianze dei produttori; impatto ambientale e sua mitigazione.

PROGRAMMA

LUNEDÌ

9
luglio

- ore 9.00 | Registrazione dei partecipanti
- ore 10.00 | R. Anedda, *Acquacoltura: concetti base e contesto*
- ore 11.00 | F. Cotogni, *Descrizione dell'allevamento Alghero Ittica*
- ore 12.00 | R. Anedda, *Aquafeeds: concetti generali*
- ore 13.00 | Lunch
- ore 14.00 | M. Saroglia, *Fabbisogni nutrizionali dei pesci carnivori*
- ore 15.00 | D. Forte, *Overview of the extrusion process; Principles of Extruder Configurations*
- ore 16.00 | A. Roncarati, *Impiego di sottoprodotti di origine acquatica come fonti proteiche e lipidiche nell'alimentazione dei pesci (Parte I)*
- ore 17.00 | A. Fabris, *Ittiopatologia: principi base*

MARTEDÌ

10
luglio

- ore 9.00 | D. Forte, *The Role of Ingredients in Extrusion Processing*
- ore 10.00 | A. Fabris, *Misure di biosicurezza e casi studio*
- ore 11.00 | A. Fabris, *Benessere del pesce in allevamento, pesca e trasporto: un approccio pratico*
- ore 12.00 | P. Pietri, *Descrizione dell'allevamento Palma d'Oro (Stintino)*
- ore 13.00 | Lunch
- ore 14.00 | OPEN SESSION
Qualità e innovazione: l'acquacoltura del futuro
- ore 18.00 | Tour in allevamento (Alghero)

MERCOLEDÌ

11
luglio

- ore 9.00 | A. Roncarati, *Impiego di sottoprodotti di origine acquatica come fonti proteiche e lipidiche nell'alimentazione dei pesci (Parte II)*
- ore 10.00 | D. Forte, *Raw Materials Assessment for Extrusion Processing*
- ore 11.00 | M. Saroglia, *Alla ricerca di fonti proteiche e lipidiche alternative a farine ed olio di pesce*
- ore 12.00 | R. Anedda, *Pesce allevato: qualità oggettiva e percepita*
- ore 13.00 | Lunch
- ore 14.00 | V. Zonno, *Interazione acquacoltura/ ambiente e mitigazione dell'impatto ambientale*
- ore 15.00 | LAB ACTIVITY
Il Laboratorio di Biotecnologie Blu di Porto Conte Ricerche

GIOVEDÌ

12
luglio

- ore 9.00 | A. Roncarati, *Allevamento della trota iridea: un esempio virtuoso di miglioramento della sostenibilità e della qualità del prodotto*
- ore 10.00 | V. Zonno, *Tecnologie per il trattamento dei reflui*
- ore 11.00 | V. Zonno, *Sistemi a ricircolo; Riutilizzo dei sedimenti e dei sottoprodotti; Prospettive future*
- ore 12.00 | D. Forte, *The Role of the Preconditioner; The Vacuum Infusion Process*
- ore 13.00 | Lunch
- ore 14.00 | F. Brambilla, *Nutrizione nel settore ittico: aspetti generali di nutrizione applicati alle specie ittiche comunemente allevate nel Mediterraneo*
- ore 15.00 | LAB ACTIVITY
Analisi della Qualità

VENERDÌ

13
luglio

- ore 9.00 | P. Melotti, *Nuove specie di organismi acquatici di interesse per l'acquacoltura mediterranea*
- ore 10.00 | F. Brambilla, *Produzione di mangimi: dalle materie prime al confezionamento*
- ore 11.00 | M. Saroglia, *Mitigazioni nutrizionali e nutraceutiche per le diete sostituite*
- ore 12.00 | D. Forte, *Understanding the Sink / Float Phenomena in Aquatic Feeds*
- ore 13.00 | Lunch
- ore 14.00 | F. Brambilla, *Il pesce è ciò che mangia? Qualità del filetto in funzione della composizione del mangime*
- ore 15.00 | LAB ACTIVITY
Analisi della Qualità

FORMATIVO | AVANZATO
FORTEMENTE PRATICO