

## Workshops στο πλαίσιο του έργου **INNO.TRITATION**

Τετάρτη, 08 Δεκεμβρίου 2021

Επιμελητήριο Άρτας

### Πρόγραμμα

|               |  |
|---------------|--|
| 09:30 - 10:00 | Εγγραφές   |
| 10:00 - 10:15 | Χαιρετισμοί  |
|               | Καλωσόρισμα από τον Πρόεδρο του Επιμελητηρίου Άρτας, <i>Ιωάννη Γκολομάζο</i><br>Χαιρετισμός από τον Επιστημονικό Υπεύθυνο του Έργου, <i>Γιάννη Σκούφο</i> ,<br><i>Καθηγητή Τμήματος Γεωπονίας Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Άρτα</i>                   |
| 10:15 - 10:30 | Παρουσίαση του Προγράμματος από τον Επικεφαλής Εταίρο, Επιμελητήριο Άρτας,<br><i>Αθανασία Διαμαντοπούλου, Project Manager του έργου <b>INNO.TRITATION</b></i>  |
| 10:30 - 11:00 | Φυτοβιοτικά στη διατροφή των ζώων<br><i>Ελευθέριος Μπόνος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Άρτα</i>   |
| 11:00 - 11:30 | Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του ελληνικού κρέατος;<br><i>Νικόλαος Κασαλιάς, Κτηνίατρος Μικροβιολόγος D.V.M., M.Sc.</i>  |
| 11:30 - 12:00 | Ιχνηλασιμότητα της αυθεντικότητας του ελληνικού κρέατος<br><i>Γιάννης Σκούφος, Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Άρτα</i>   |
| 12:00 - 12:30 | Διάλειμμα - Καφέ   |
| 12.30 - 13:00 | Καινοτόμες βιολειτουργικές ζωοτροφές με την αξιοποίηση των υποπροϊόντων της γεωργίας<br><i>Χρυσάνθη Μιτσάγγα, Υποψήφια Διδάκτωρ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Καρδίτσα</i>                                     |
| 13.00 - 13:30 | Ποια είναι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος από τη διατροφή των πτηνών με υποπροϊόντα της γεωργικής παραγωγής;<br><i>Ιωάννης Γιαβάσης, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Καρδίτσα</i> |

- 13:30 – 14:00 Φύλλα ελιάς και υποπροϊόντα ελαιουργίας: Μια δυναμική σύνθεση για τα σιτηρέσια των μονογαστρικών ζώων  
*Ηλίας Γιάννενας, Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Α.Π.Θ.*
- 14:00 – 15:00 *Διάλειμμα – Γεύμα*
- 15:00 – 15:30 Ποια είναι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του χοιρινού κρέατος με τη διατροφή του χοίρου με υποπροϊόντα της γεωργικής παραγωγής;  
*Χρυσάνθη Μισάγγα, Υποψήφια Διδάκτωρ Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Καρδίτσα*
- 15:30 – 16:00 Η έννοια της πιστοποίησης, της προέλευσης του κρέατος ως πυρήνας της γαστρονομίας της Ηπείρου  
*Θεόδωρος Αλεξίου, Πρόεδρος Λέσχης Γαστρονομίας Ηπείρου*
- 16:00 – 16:30 Μπορεί οι vegeterians να γίνουν κρεατοφάγοι;  
*Ελένη Κασαλιά, B.Sc., M.Sc., Χημικός Μηχανικός, Επιστήμη και Τεχνολογία τροφίμων*
- 16:30 – 17:00 Ποιο είναι το κρέας του μέλλοντος από την άποψη της βιομηχανίας τροφίμων και των καταναλωτών;  
*Νικόλαος Κασαλιάς, Κτηνίατρος Μικροβιολόγος D.V.M, M.Sc.*
- 17:00 – 17:30 Παρουσίαση της πλατφόρμας του έργου **INNO.TRITON**
- 17:30 – 18:00 Ερωτήσεις – Απαντήσεις

[www.greece-italy.eu](http://www.greece-italy.eu)



*Interreg V-A Greece-Italy Programme is an European Territorial Cooperation Programme that aims to help public institutions and local stakeholders to develop cross-border projects and pilot actions and to create new policy, products and services, with the final goal to improve the citizens' quality of life. Strategically, the programme will enhance innovation in a number of fields such as blue growth, tourism and culture, agro food and cultural and creative industries. Interreg V-A Greece-Italy Programme aims to get maximum return from EUR 123 million financed per 85% by European Regional Development Fund (ERDF) and per 15% by the 2 member states through a national co-financing.*