



Venerdì
21 MARZO
2025

dalle ore 11:30 alle 13:30

Di seguito il link per potersi
iscrivere al **WEBINAR**

ISCRIVITI

LE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE: PRODOTTI VEGETARIANI E VEGANI E RISTORAZIONE BIOLOGICA.

NUOVE OPPORTUNITÀ DI MERCATO PER LE AZIENDE ALIMENTARI E IL PERCORSO DI CERTIFICAZIONE

WEBINAR

Il webinar è rivolto ai professionisti del settore alimentare e fornisce tutte le informazioni necessarie per ottenere la certificazione volontaria per la Ristorazione Biologica e quella per i Prodotti Vegetariani e Vegani, sviluppate da ICEA. Queste certificazioni sono pensate per imprese sempre più attente alla sostenibilità etica e ambientale, che vogliono valorizzare i propri prodotti per le loro specifiche caratteristiche di lavorazione o ingredienti. Oltre a soddisfare le esigenze di una fascia di consumatori in costante crescita, queste certificazioni rappresentano un'opportunità strategica per aziende e professionisti del settore, consentendo loro di cogliere nuove e importanti occasioni di business. Durante il webinar verranno analizzati i mercati di riferimento e illustrati i vantaggi di questi standard di certificazione volontaria, sempre più richiesti dalle realtà produttive alimentari che vogliono instaurare un rapporto di fiducia con consumatori attenti a valori etici, ambientali e salutistici. Infine, saranno descritti i requisiti da rispettare e l'iter da seguire per ottenere e mantenere le certificazioni volontarie rilasciate da ICEA.

Saluti Istituzionali e Introduzione

- **Prof.ssa Fernanda Galgano** - Docente Dipartimento DAFE, Università degli Studi della Basilicata
- **Dott. Gianluca D'Andrea** - Presidente Ordine Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria;

Relatori

- **Dott.ssa Valeria Mesoletta** - Responsabile Commerciale Food, ICEA: presentazione di ICEA.
- **Dott. Federico Carmona** - Referente Schema di Certificazione Ristorazione Biologica e Certificazione Prodotti Vegetariani e Vegani: presentazione degli schemi di certificazione volontaria ICEA.

Ai Tecnologi Alimentari partecipanti saranno riconosciuti **2 Crediti Formativi Professionali**.