

**Principali insetti dei prodotti vegetali e delle industrie alimentari  
e panoramica sui possibili trattamenti orientati  
dalla politica UE in materia di biodiversità ed ecosostenibilità.**

**9 dicembre 2020 - dalle 15.30 alle 18.30**



**15.25 Francesca De Vecchi - Formalimenti** [www.formalimenti.it](http://www.formalimenti.it)  
Apertura dei lavori e introduzione

**15.30 Paolo Guerra - Nopest**  
[www.nopest.it](http://www.nopest.it)

L'analisi del contesto, il quadro normativo e tecnico per la gestione delle infestazioni nella filiera alimentare

**15.45 Sara Savoldelli - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano**

I principali insetti infestanti le industrie alimentari e le derrate vegetali, e riferimenti ai parametri ambientali e climatici per il loro sviluppo

**16.30 G. Conti - C. Montanari - Evoluzione Servizi**  
[www.evoluzioneservizi.it](http://www.evoluzioneservizi.it)

Il trattamento di disinfestazione degli ambienti e dei macchinari con le elevate temperature in alternativa alle sostanze chimiche: modalità e applicazione nel settore alimentare ed avicolo

**17.00 P. Guerra - L. Moschini - Evoluzione Servizi**  
[www.evoluzioneservizi.it](http://www.evoluzioneservizi.it)

La disinfestazione delle derrate vegetali con i gas e il trattamento conservativo con atmosfera modificata (anidride carbonica CO<sub>2</sub>-E290)

**17.30 L. Donati - S. Marani - Evoluzione Servizi**  
[www.evoluzioneservizi.it](http://www.evoluzioneservizi.it)

L'impiego dei feromoni e delle tecniche confusionali per il controllo delle infestazioni nelle aziende alimentari e per contenere le disinfestazioni con PMC e Biocidi

**18.00 - Domande dei partecipanti**

**18.30 Termine lavori**

**La partecipazione al corso è gratuita.**

**Per iscrizioni segui questo link cliccando QUI > *EVOLUZIONE live-webinar***