

## AZIENDE AGROALIMENTARI E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Federalimentare, Viale Luigi Pasteur n.10, Roma / 10.06.2019 – 14.06.2019

<b>10.06</b>	15.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discorso di benvenuto – Federalimentare (Italia)</li> <li>• Introduzione del progetto – Setbir (Turchia)</li> <li>• Presentazione piattaforma online di e-learning – Francesco Pintori, Tatics (Italia)</li> </ul>
<b>11.06</b>	09.30 – 13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilità sociale d'impresa (CSR) e sostenibilità nel settore agroalimentare – Critt (Francia)</li> <li>• La filiera agroalimentare – Critt (Francia) e Coordina (Spagna)</li> <li>• “La dieta mediterranea on table &amp; tablet” e “Progetto Metafore” – Maria Rosaria Nese, Fondazione Alario (Italia)</li> </ul>
	14.30 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Workshop: CSR, sostenibilità, catena dei lavori e i loro impatti nell'agroalimentare – Critt (Francia) e Coordina (Spagna)</li> <li>• Globalizzazione, economia circolare, servitization e industria 4.0 – Aalborg University (Danimarca) e Federalimentare (Italia)</li> <li>• Matrice di contesto di sostenibilità – Coordina (Spagna)</li> </ul>
<b>12.06</b>	9.00 – 13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Workshop: “La matrice di contesto di sostenibilità – Roma” – Coordina (Spagna)</li> <li>• Open innovation, social innovation, cooperazione e capacità di lavoro di gruppo, social media, creatività e capacità di innovazione – Aalborg University (Danimarca) e Setbir (Turchia)</li> <li>• Coinvolgimento degli stakeholders per le aziende agroalimentari – Critt (Francia)</li> <li>• Mappa degli stakeholder, matrice di assegnazione delle priorità e matrice di rilevanza – Coordina (Spagna)</li> </ul>
	14.30 – 17.45	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Workshop: creazione mappa degli stakeholders, matrice di assegnazione delle priorità e matrice di rilevanza – Critt (Francia) e Coordina (Spagna)</li> <li>• Analisi di mercato e modelli di business nel settore agroalimentare – Setbir (Turchia)</li> </ul>
<b>13.06</b>	09.00 – 13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestione del cambiamento nel settore agroalimentare – Aalborg University (Danimarca)</li> <li>• Piani di azione di responsabilità sociale d'impresa e sostenibilità – Critt (Francia)</li> <li>• Rapporto sulla sostenibilità nel settore agroalimentare – Coordina (Spagna)</li> <li>• Workshop: “I prossimi passi da compiere nell'agroalimentare” – Aalborg University (Danimarca), Critt (Francia) e Coordina (Spagna)</li> </ul>
<b>Evening 13.06</b>	20.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appetite social dinner (su invito)</li> </ul>
<b>14.06</b>	09.30 – 12.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “La pergola bioclimatica di Posta Donini” – Ennio Mencaroni e Maria Luisa Puletti, Posta Donini (Italia)</li> <li>• “L'Agricoltura Organica e Rigenerativa” – Edmondo Soffritti, La Petrosa (Italia)</li> <li>• “Sfide creative e sostenibili per il futuro della pasticceria artigianale di alta qualità” – Alessandra Malavenda, Malavenda 1872 (Italia)</li> <li>• “Be business: comunicazione digitale, sociale e sostenibile” – Roberto Quatraccioni, Tatics (Italia)</li> <li>• “Identità e privacy: la normativa Europea per la tutela dei dati personali” – Claudio Pennestrì, Tatics (Italia)</li> </ul>