

Oggi più che mai in questo mercato globale in balia di molteplici venti e confuse correnti, è necessario avere a cuore il problema della sicurezza alimentare. Come vengono confezionati e imballati i prodotti alimentari? Come funziona la loro etichettatura? Come si coniuga la nuova tecnologia con la tutela della salute del consumatore? Per rispondere a questi e tanti altri interrogativi basta andare a Bologna il 9 e 10 giugno.

Infatti presso la Sala Maggiore del nuovo polo congressuale di Bologna Fiere (ex GAM, galleria d'arte moderna) si terrà un simposio di due giorni promosso da UNIDO ITPO Italy, World Food Programme e Ipack-Ima. “Due giornate di incontri, dibattiti, tavole rotonde, conferenze durante i quali si parlerà di tecnologie per l'ultraclean, tracciabilità e rintracciabilità, sistemi di monitoraggio, tecnologie combinate di IT/preprocessing/confezionamento protettivo, catena del freddo, imballaggi e materiali a contatto con gli alimenti”. Le aziende potranno esporre le proprie soluzioni tecnologiche sulle loro tematiche, esporre i loro risultati e il loro lavoro. Per la definizione dei temi del simposio Ipack – Ima ha scelto un valido e prestigioso Comitato Scientifico di esperti di tecnologia e sicurezza alimentare: Claudio Peri (Presidente), professore emerito dell'Università degli Studi di Milano, Presidente del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze; Marco Dalla Rosa, Professore Ordinario di Tecnologie Alimentari, Università di Bologna; Vittorio Dell'Orto, Professore Ordinario del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare dell'Università degli Studi di Milano; Luciano Piergiovanni, Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, Presidente del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare; Catherine Simoneau Head Community Reference Laboratory for Food Contact Materials, European Commission; Claudia Sorlini Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano membro del comitato scientifico di Expo 2015. Al centro dei dibattiti la tutela del consumatore attraverso l'innovazione tecnologica, la valorizzazione del “crudo”, la domanda di prodotti freschi e naturali, le filiere corte. La cura igienica delle derrate alimentari è un problema sempre più al centro dell'attenzione, la stessa Comunità Europea se ne occupa maggiormente con una più accorta legislazione. Ancor oggi più di un miliardo di persone muoiono per carenze alimentari, nonostante la sicurezza igienica degli alimenti abbia fatto passi da gigante in questi decenni. Ma la strada verso il miglioramento è ancora lunga. Il convegno inoltre, discuterà anche di problemi specifici di sicurezza alimentare per alcune nicchie di persone aventi allergie o problemi alimentari. Una due giorni ricca che fin dalle 9.30 del mattino discuterà fra esperti accademici e mondo dell'industria in un fitto programma che andrà dai problemi della Sicurezza Alimentare alle Filiere Corte, ai Paesi in via

La tecnologia per la sicurezza alimentare

Scritto da Margherita Sanna

Mercoledì 02 Giugno 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Marzo 2012 11:57

di Sviluppo. Il modulo di iscrizione è reperibile al sito dell'UNIDO.

Margherita Sanna

Programma del Simposio

09.30, APERTURA DEI LAVORI

Ipack-Ima spa – Guido Corbella, Amministratore Delegato

Federalimentare – Giandomenico Auricchio, Presidente

09.45, PLENARY LECTURE

Sicurezza Alimentare: i Problemi e le Soluzioni

Claudio Peri – Professore Emerito dell'Università di Milano e Presidente del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze

11.00, COFFEE BREAK - Organizzato con la collaborazioni di GRANAROLO

11.30, SESSIONI PARALLELE (a scelta)

SESSIONE DI FILIERA

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella filiera ortofrutticola

Chairperson: Marco Dalla Rosa – Professore Ordinario di Tecnologie

La tecnologia per la sicurezza alimentare

Scritto da Margherita Sanna

Mercoledì 02 Giugno 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Marzo 2012 11:57

Alimentari, Università di Bologna

Apofruit Italia – Massimiliano Laghi, Responsabile Qualità

Bonduelle Italia – Antonio Salvatore, Direttore Industriale & Acquisti

Orogel Surgelati – Silver Giorgini, Responsabile Assicurazione Qualità e Ricerca&Sviluppo

Unitec – Luca Montanari, Vice Presidente

13.00, LUNCH TIME

14.30, SESSIONI PARALLELE (a scelta)

SESSIONE DI FILIERA

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella produzione di carne e latte

Chairperson: Vittorio Dell'Orto – Professore Ordinario di Nutrizione

La tecnologia per la sicurezza alimentare

Scritto da Margherita Sanna

Mercoledì 02 Giugno 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Marzo 2012 11:57

e Alimentazione Animale, Università di Milano

Assalzo – Silvio Ferrari, Presidente

Granarolo – Andrea Borsari, Responsabile Scientifico

Istituto Lazzaro Spallanzani – Cesare Bonacina, Direttore

SSICA – Stazione Sperimentale per le Industrie delle Conserve Alimentari – Giovanni Ballarini,
Presidente Unipeg – Leonardo Benatti, Responsabile Gestione Qualità & Ambiente

16.00, COFFEE BREAK - Organizzato con la collaborazione di GAMMARAD

16.30, TAVOLA ROTONDA

Filiere corte: quali vantaggi per il consumatore? – In collaborazione con Mark Up

Moderatore: Luigi Rubinelli – Direttore Mark Up

La tecnologia per la sicurezza alimentare

Scritto da Margherita Sanna

Mercoledì 02 Giugno 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Marzo 2012 11:57

Azienda Romana Mercati – Carlo Hausmann, Direttore Generale

CSQA Certificazioni – Maria Chiara Ferrarese, Responsabile Divisione Food & Near Food

ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste – Francesca Ossola,
Dirigente Dipartimento Servizi all'Agricoltura

UNES Supermercati – Mario Gasbarrino, Amministratore Delegato

Indicod-ECR (GS1 Italia) – Stefano Bergamin, Membership Development Director

Claudio Peri – Presidente del Comitato Scientifico

21.00, SERATA DI GALA

Palazzo RE ENZO - Sala di Re Enzo, Piazza Maggiore 1, Bologna

SESSIONE TECNOLOGICA

Tecnologie per la sicurezza alimentare nei Paesi in via di sviluppo

Chairperson: Claudia Sorlini – Professore Ordinario di Microbiologia Agraria e Preside della

La tecnologia per la sicurezza alimentare

Scritto da Margherita Sanna

Mercoledì 02 Giugno 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Marzo 2012 11:57

Facoltà di Agraria, Università di Milano

ASSOFOODTEC – Claudio Maria Pollini, Vice Presidente

ICTA – Universidad Nacional de Colombia – Martha Quicazán, Coordinadora Laboratorio Fisiocuimica

Rappresentanza permanente d'Italia presso ONU – Roma – Pietro Sebastiani, Capo Rappresentanza

UNIDO – United Nations Industrial Development Organization

Emilio Vento, Deputy Director Trade Capacity Building Branch

WFP World Food Programme – John Wood, Senior WFP Food Technologist

SESSIONE TECNOLOGICA

Alimenti per i consumatori con allergie e intolleranze alimentari

Chairperson: Carlo Pompei – Professore Ordinario di Tecnologia delle Conserve Alimentari, Università di Milano

Granarolo – Vittorio Zambrini, Direttore Qualità, Innovazione, Sicurezza, Ambiente

La tecnologia per la sicurezza alimentare

Scritto da Margherita Sanna

Mercoledì 02 Giugno 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Marzo 2012 11:57

Nestlé Italiana – Giuseppe Ciozzani, Responsabile Qualità

Plada Industriale – Luciana Saccardo, Responsabile Laboratorio Centrale Microbiologia ed Allergeni

L. Guercio – Tecnologo Alimentare

Giovedì 10 Giugno 2010

09.30, PLENARY LECTURE

Orientamenti dell'Unione Europea in Materia di Sicurezza dei Materiali a Contatto per alimenti

Catherine Simoneau – Head Community Reference Laboratory for Food Contact Materials, European Commission

11.00, COFFEE BREAK - Organizzato con la collaborazione di GAMMARAD

11.30, SESSIONI PARALLELE (a scelta)

SESSIONE DI FILIERA

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella produzione e distribuzione di “convenience foods”

Chairperson: Gianni Di Falco – Amministratore, FIT-Italia

Auchan Sma – Roberta De Natale, Responsabile Servizio Qualità

GA Giubilesi & Associati – Massimo Giubilesi, Presidente

Gastronomica Roscio – Francesco Roscio, Amministratore

Goglio – Osvaldo Bosetti, R&D Food Care Team

13.00, LUNCH TIME

14.30, SESSIONI PARALLELE (a scelta)

SESSIONE DI FILIERA

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella filiera dei cereali e derivati

Chairperson: Giuseppe Carlo Lozzia – Professore Ordinario

di Entomologia Generale e Applicata, Università di Milano

Barilla G. e R. F.lli – Enrico Cademartiri, Food Science & Sensory Director

Bauli – Massimo Ballarini, Direttore Ricerca e Sviluppo & Assicurazione Qualità

Bühler – Eliana Zamprogna, Head of R&D

CRA – Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura

Maria Grazia D'Egidio, Direttore Unità di ricerca valorizzazione qualitativa dei cereali

HT ECOSYSTEM – Mirko Viola, Tecnico Disinfestatore Mouse & Co.

16.00, COFFEE BREAK - Organizzato con la collaborazione di GRANAROLO

16.30, TAVOLA ROTONDA

Sicurezza comunicata, sicurezza percepita

Moderatore: Pierluigi Basso – Ricercatore e Docente di Semiotica e Comunicazione alimentare presso l'Università IULM di Milano e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

COOP Italia – Maurizio Zucchi, Direttore Qualità

Federconsumatori Emilia Romagna – Gian Gaetano Piannavaia, Responsabile Settore Sicurezza Alimentare

La Repubblica – Elvira Naselli, Giornalista

Makno & Consulting – Mario Abis, Presidente

Teatro Naturale – Luigi Caricato, Direttore responsabile

17.45, CONCLUSIONE DEI LAVORI

Trust and trustworthiness. An ethics for the agri-food chain

Frans W.A. Brom – Head of Technology Assessment at Rathenau Instituut and co-founder of the European Society for Agricultural and Food Ethics

SESSIONE TECNOLOGICA

Sistemi di rintracciabilità e prevenzione del rischio nelle filiere alimentari

Chairperson: Bruno Zanoni – Professore Ordinario di Scienze

e Tecnologie Alimentari, Università di Firenze

Farm Computer System – Piergiorgio Sabatini,

Amministratore Delegato

Fit-Italia – Gianni di Falco, Amministratore

Indicod-Ecr (GS1 Italia) – Giuseppe Luscia, Project Manager

Ruffino – Francesco Parri, Responsabile Qualità

SESSIONE TECNOLOGICA

La tecnologia per la sicurezza alimentare

Scritto da Margherita Sanna

Mercoledì 02 Giugno 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Marzo 2012 11:57

Sistemi di controllo del rischio igienico e di garanzia della sicurezza

Chairperson: Luciano Piergiovanni – Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Milano e Presidente del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare

AIBO-FCE, Associazione Italiana Business Operator - Food Contact Expert

AIDI, Associazione Industrie Dolciarie Italiane

GIFLEX, Gruppo Imballaggio Flessibile Gammarad

Caterina Vertua, Consulente Istituto Italiano Imballaggio

Alessandro Mazzoni, Commissione Nuove Tecnologie

Politecnico di Torino – Carlo Ricciardi, Ricercatore in Nanotecnologie