

Le giornate di Ipack-Ima

TECNOLOGIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ipack.ima spa
Connecting businesses

**BOLOGNA,
9-10 GIUGNO 2010**

**SEMINARI
WORKSHOP
TAVOLE ROTONDE
SOLUZIONI TECNOLOGICHE**

PROGRAMMA

(aggiornato al 1° giugno 2010)

CON IL SOSTEGNO DI:



CON IL PATROCINIO DI:



UNITED NATIONS
INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION



World Food
Programme

wfp.org

MERCOLEDÌ 9 GIUGNO 2010

09.30, APERTURA DEI LAVORI - Sala Indaco

Ipack-Ima spa – *Guido Corbella*, Amministratore Delegato – Federalimentare – *Giandomenico Auricchio*, Presidente UNIDO ITPO Italy – *Diana Battaglia*, Direttore – WFP – *Marco Selva*, Private Partnerships Manager

09.45, PLENARY LECTURE - Sala Indaco

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 collaborazione di GRANAROLO

11.30,

SESSIONI PARALLELE (a scelta)

SESSIONE DI FILIERA - Sala Indaco

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella filiera ortofrutticola

Aspetti generali delle tecnologie nella filiera ortofrutticola

Chairperson: *Marco Dalla Rosa* – Professore Ordinario di Tecnologie Alimentari, Università di Bologna

Evoluzione del concetto di sicurezza nell'ortofrutta di prima gamma: l'approccio di Apofruit fra requisiti cogenti e richieste contrattuali – Apofruit Italia

Massimiliano Laghi, Responsabile Qualità

Applicazione delle saldature a ultrasuoni nella IV Gamma – Bonduelle Italia

Antonio Salvatore, Direttore Industriale & Acquisti

Rischi emergenti per la sicurezza dei prodotti surgelati – Orogel Surgelati

Silver Giorgini, Responsabile Assicurazione Qualità e Ricerca&Sviluppo

Una gamma completa di tecnologie per l'assicurazione della qualità al servizio della filiera ortofrutticola – Unitec – Luca Montanari, Vice Presidente

SESSIONE TECNOLOGICA - Sala Magenta

Alimenti per i consumatori con allergie e intolleranze alimentari

Quello che per molti è un alimento, per alcuni è un veleno

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

Latte a basso contenuto di lattosio – Granarolo – Vittorio Zambrini, Direttore Qualità, Innovazione, Sicurezza, Ambiente

Gestione degli allergeni nell'industria dolciaria – Nestlé Italiana – Giuseppe Ciozzani, Responsabile Qualità

Allergeni ed alimenti per la prima infanzia – Plada Industriale – Luciana Saccardo, Responsabile Laboratorio Centrale Microbiologia ed Allergeni

Le certificazioni di sistema e prodotto nella commercializzazione di alimenti e bevande senza glutine – L. Guercio – Tecnologo Alimentare

13.00, LUNCH TIME

14.30,

SESSIONI PARALLELE (a scelta)

SESSIONE DI FILIERA - Sala Indaco

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella produzione di carne e latte

Alimentazione animale e sicurezza alimentare – Chairperson: *Vittorio Dell'Orto* Professore Ordinario di Nutrizione e Alimentazione Animale, Università di Milano

L'alimentazione degli animali il primo step per garantire la sicurezza alimentare e oltre

Assalzo – Michele Fusillo, Area Tecnico-Legislativa

Gestione e controllo della filiera di produzione e trattamento del latte

Granarolo – Andrea Borsari, Responsabile Scientifico

Fare ricerca nell'agro-alimentare: una opportunità, un dovere

Istituto Lazzaro Spallanzani – Cesare Bonacina, Direttore

Tecnologie del Fresco e Sicurezza Alimentare – SSICA – Stazione Sperimentale

per le Industrie delle Conserve Alimentari – Giovanni Ballarini, Presidente

Sistema Gestione Qualità e Filiere UNIPEG: soluzioni tecnologiche adottate

Unipeg – Leonardo Benatti, Responsabile Gestione Qualità & Ambiente

SESSIONE TECNOLOGICA - Sala Magenta

Tecnologie per la sicurezza alimentare nei Paesi in via di sviluppo

Tecnologie appropriate di produzione e conservazione degli alimenti contro

la fame nel mondo – Chairperson: *Claudia Sorlini* – Professore Ordinario di

Microbiologia Agraria e Preside della Facoltà di Agraria, Università di Milano

Benvenuto istituzionale – Rappresentanza permanente d'Italia

presso ONU – Roma – Pietro Sebastiani, Capo Rappresentanza

Piccole unità operative per la trasformazione delle risorse agricole nei PVS

ASSOFOODTEC – Claudio Maria Pollini, Vice Presidente

Esperienza in Colombia sulla relazione fra Università, Società e Cooperazione

Internazionale. Il caso del Food Science and Technology Institute-ICTA

ICTA Universidad Nacional de Colombia – Martha Quicazán, Coordinadora

Laboratorio Fisicochimica

UNIDO's Work on Food Safety – UNIDO – United Nations Industrial Development

Organization – Emilio Vento, Deputy Director Trade Capacity Building Branch

L'esperienza del WFP nell'applicazione dei criteri HACCP/GMP nella

lavorazione di alimenti arricchiti miscelati in Sud Africa

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

16.00, COFFEE BREAK

Organizzato con la collaborazione di GAMMARAD

16.30, TAVOLA ROTONDA - Sala Indaco

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

Moderatore: *Luigi Rubinelli* – Direttore Mark Up

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 (su invito)

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

09.30, PLENARY LECTURE - Sala Indaco

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 - Sala Magenta

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella produzione

Convenience Foods: Esigenze di Sicurezza fra Praticità e Gusto

Chairperson: *Gianni Di Falco* – Amministratore, FIT-Italia

I convenience food nella GDO dalla gestione dei take-away allo sviluppo

dei prodotti di Marca Privata – Auchan Sma – Roberta De Natale,

Responsabile Servizio Qualità

La ristorazione collettiva e commerciale come produttrice ed utilizzatrice

dei convenience foods – GA Giubilesi & Associati – Massimo Giubilesi, Presidente

Sistemi di sicurezza nella produzione dei convenience foods

Gastronomica Roscio – Lavinia Casarotto, Responsabile Assicurazione Qualità

Tecnologia del confezionamento in asettico in buste flessibili preformate

Goglio – Osvaldo Bosetti, R&D Food Care Team

SESSIONE TECNOLOGICA - Sala Indaco

Sistemi di controllo del rischio igienico e di garanzia della sicurezza

La minimizzazione del rischio igienico e di contaminazione chimica degli alimenti

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

Food Contact Material: il ruolo del Business Operator – Food Contact Expert

quale garante dell'applicazione scientifica delle GMP – AIBO-FCE, Associazione Italiana Business Operator – Food Contact Expert – Davide Visentin, Membro Consiglio Direttivo

AIDI/Giflex - un'esperienza di collaborazione lungo la filiera dedicata

alla sicurezza del consumatore – AIDI, Associazione Industrie Dolciarie Italiane

GIFLEX, Gruppo Imballaggio Flessibile – Dario Dainelli, Membro Comitato Tecnico

Assografi – Giflex e Antonio Feola, Responsabile Materie Prime, Ambiente

e Materiali a Contatto AIDI

Sistemi di sterilizzazione del food packaging – Gammarad

Caterina Vertua, Consulente

Tecnologie e sistemi di prevenzione e identificazione dei corpi estranei

Istituto Italiano Imballaggio – Alessandro Mazzoni, Commissione Nuove Tecnologie

Nanobiosensori meccanici per il monitoraggio della sicurezza alimentare

Politecnico di Torino – Carlo Ricciardi, Ricercatore in Nanotecnologie

13.00, LUNCH TIME

14.30,

SESSIONI PARALLELE (a scelta)

SESSIONE DI FILIERA - Sala Magenta

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella filiera dei cereali e derivati

Cereali sicuri dal campo alla tavola – Chairperson: *Giuseppe Carlo Lozza*

Professore Ordinario di Entomologia Generale e Applicata, Università di Milano

Dal grano duro alla pasta: la sicurezza è in tavola – Barilla G. e R. F.lli

Enrico Cademartiri, Food Science & Sensory Director

Applicazione del Sistema di Autocontrollo (Haccp) in uno stabilimento di prodotti

da forno (lievitati naturali) – Bauli – Massimo Ballarini

Direttore Ricerca e Sviluppo & Assicurazione Qualità

La sicurezza attraverso la catena del processo alimentare:

il caso di produzione di pasta secca – Bühler – Eliana Zamprogna, Head of R&D

Sicurezza delle produzioni cerealicole: problematiche e sistemi in uso

CRA – Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura

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

HT ECOSYSTEM: Disinfestare senza inquinare – Mouse & Co.

Mirko Viola, Tecnico Disinfestatore

SESSIONE TECNOLOGICA - Sala Indaco

Sistemi di rintracciabilità e prevenzione del rischio nelle filiere alimentari

Rintracciabilità e prevenzione del rischio nelle filiere alimentari

Chairperson: *Bruno Zanoni* – Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Firenze

Sistemi integrati di identificazione dei prodotti alimentari ed ICT per

la tracciabilità delle carni bovine – Farm Computer System

Piergiorgio Sabatini, Amministratore Delegato

La rintracciabilità come Strumento di prevenzione del tampering

e gestione del rischio nei grandi eventi

Fit-Italia – Gianni di Falco, Amministratore

Tracciabilità come Sistema Collaborativo: un modello per la filiera alimentare

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

Il grappolo nel bicchiere: controllo di filiera, sinergie tra Ruffino e SAP-System

Ruffino – Francesco Parri, Responsabile Qualità

16.00, COFFEE BREAK - Organizzato con la collaborazione di GRANAROLO

16.30, TAVOLA ROTONDA - Sala Indaco

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 – Alberto Grimelli, Coordinatore Editoriale

17.45, CONCLUSIONE DEI LAVORI - Sala Indaco

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

IL COMITATO SCIENTIFICO

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.

LO STEERING COMMITTEE

A.I.D.I.	Antonio Feola
ASSOFOODTEC	Claudio Pollini
ASSOGRAFICI/GIFLEX	Italo Vailati
BARILLA	Maurizio Bonuomo
BONDUELLE ITALIA	Laura Bettazzoli
BÜHLER	Daniela Fallarini
CARREFOUR	Massimo Ghezzi
COOP ITALIA	Maurizio Zucchi
ESSELUNGA	Luca Magnani
GRANAROLO	Andrea Borsari
INALCA-JBS	Stefano Benedetti
INDICOD-ECR	Stefano Bergamin
IST. IT. IMBALLAGGIO	Marco Sachet
PASTIFICIO RANA	Antonella Trezzi
SEALED AIR	Roberta Ghezzi
SIT	Giulio Fabbri
TECHNE	Fabrizio Castellari

I MEDIA PARTNERS



Le
giornate
di
Ipack-Ima

TECNOLOGIE
PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE

ipack.ima spa
Connecting businesses

Organizzazione: Ipack-Ima spa – C.so Sempione, 4 – 20154 Milano
tel. +39 02 3191091 – fax +39 02 33619826 – www.ipackima.it