

Obiettivo Rischio Zero



Tema portante delle **Giornate di Ipack Ima** è la **tecnologia**, garante della **sicurezza nella filiera alimentare**. In programma a Bologna il 9 e 10 giugno 2010 presso il nuovo Polo Congressuale di Bolognafiore (Ex GAM Galleria di Arte Moderna), il simposio intende **documentare i progressi e le innovazioni tecnologiche nel comparto alimentare** (dalla produzione delle materie prime alla vendita del prodotto finito), ponendo attenzione particolare alle soluzioni in grado di prevenire i fattori critici con la prospettiva di produrre "a rischio zero". Prime **anticipazioni sul programma dei lavori**.

Alle 2 plenary lectures che apriranno le giornate, seguiranno sessioni parallele (distinte in sessioni di filiera e tecnologiche), presentazioni di case histories e, in conclusione, le tavole rotonde.

Plenary Lectures

Un quadro sistematico dei problemi della sicurezza alimentare e delle relative soluzioni (Prof. Claudio Peri - Professore Emerito dell'Università degli Studi di Milano e Presidente del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze).

Orientamenti dell'Unione Europea in Materia di Sicurezza dei Materiali a Contatto per alimenti (Prof.ssa Catherine Simoneau - Head Community Reference Laboratory for Food Contact Materials, European Commission).

Sessioni di filiera

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella produzione di carne e latte (Chairperson: Prof. Vittorio Dell'Orto - Professore Ordinario di Nutrizione e Alimentazione Animale, Università degli Studi di Milano)

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella filiera ortofrutticola (Chairperson: Prof. Marco Dalla Rosa - Professore Ordinario di Tecnologie Alimentari, Università di Bologna)

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella filiera dei cereali e derivati (Chairperson: Prof. Giuseppe Carlo Lozzia - Professore Ordinario di Entomologia Generale e Applicata, Università degli Studi di Milano).

Tecnologie per la sicurezza alimentare nella produzione e distribuzione di "convenience foods" (Chairperson: Prof. Gianni Di Falco - FIT-Italia Srl).

Sessioni tecnologiche

Tecnologie per la sicurezza alimentare nei Paesi in via di sviluppo (Chairperson: Prof.ssa Claudia Sorlini - Professore Ordinario di Microbiologia Agraria e Preside della Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano).

Alimenti per i consumatori con allergie e intolleranze alimentari (Chairperson: Prof. Carlo Pompei - Professore Ordinario di Tecnologia delle Conserve Alimentari, Università degli Studi di Milano).

Sistemi di controllo del rischio igienico e di garanzia della sicurezza (Chairperson: Prof. Luciano Piergiovanni - Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano e Presidente del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare).

Sistemi di rintracciabilità e prevenzione del rischio nelle filiere alimentari (Chairperson: Prof. Bruno Zanoni - Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Firenze).

Tavole Rotonde

- **Filiere corte: quali vantaggi per il consumatore?** Moderatore Luigi Rubinelli, direttore MarkUp
- **Sicurezza comunicata, sicurezza percepita.** Moderatore: Prof. Pierluigi Basso

(26-02-2010)

Agenda