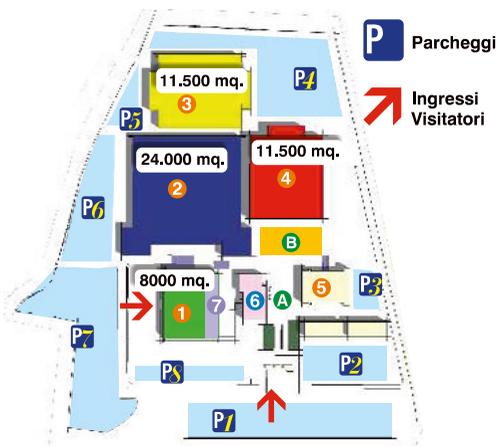


SECONDO QUARTIERE FIERISTICO IN LOMBARDIA



- 1 Padiglione 1
- 2 Padiglione 2
- 3 Padiglione 3
- 4 Padiglione 4
- 5 Padiglione valutazioni
- 6 Sale convegni
- 7 Centro congressi
- A B Aree scoperte

Date e Orari

Da Mercoledì 24 a Venerdì 26 Ottobre 2018: ore 9,00 - 18,30
Sabato 27 ottobre 2018: ore 9,00 - 18,00

Dove siamo



Piazza Zelioli Lanzini, 1 - Località Cà De' Somenzi - 26100 Cremona
tel. 0372 598 011 - Fax 0372 598 222
www.cremonafierte.it - e-mail: info@cremonafierte.it

PER PARTECIPARE

Convegni **QUALYFOOD**

LA PARTECIPAZIONE AI CONVEGNI

È GRATUITA

Per accedere gratuitamente alla manifestazione è indispensabile procedere alla pre-registrazione online entro il

19 Ottobre 2018

Per pre-registrarsi:

CLICCARE QUI

compilare il form e incollare il codice di attivazione sotto riportato per ciascun convegno:

24 Ottobre - Qualyservices

FZE2700ABE9

25 Ottobre - Milk.it

FZE12030AA8

26 Ottobre - Meat.it

FZE21010B84

nel caso non riuscite a collegarvi digitate:
<http://www.fierezootecnichecr.it/coupon>



CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

Convegni

QUALYFOOD



Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona

27 Edizione
Fiera Internazionale del Bovino da Latte

22 Edizione
MASSENA SUCCHIA

17 Edizione
EXPOCASEARIA

6 Edizione
FIERA INTERNAZIONALE DEL GIUGRAN ARROSTO

22 Edizione
BioEnergy
Salute e benessere per le filiere zootecniche

7 Edizione
WATEC Italy
Water Technology

24, 25, 26 Ottobre 2018

Fiera di Cremona



Invito

In collaborazione:



AITA
ASSOCIAZIONE ITALIANA DI TECNOLOGIA ALIMENTARE

24 ottobre

Qualyservices

I nuovi sistemi di certificazione della qualità

Ore 14:30 - Sala Monteverdi

- Il valore della certificazione accreditata: aggiornamenti nel settore biologico

Stefania Scevola, Accredia

- I nuovi strumenti certificativi a supporto della Sostenibilità Agroalimentare

Enza Laretto, Agroqualità

- Novità introdotte dall'aggiornamento (versione 8) dello Standard Globale per la Sicurezza Alimentare BRC-IFS:

a) Il nuovo protocollo di verifica

Isabella D'Adda, Certiquality

b) Le novità nei requisiti per la Food Safety

Giuseppe Bitonti, Kiwa-Cermet

- Recall: le richieste della legislazione statunitense, Cesare Varallo, SAI Global Misurare e comunicare gli impatti ambientali: le norme volontarie a supporto

Irene Grigoletto, CSQA

- La valorizzazione del prodotto attraverso le certificazioni di filiera

Gianni Baldini, Bureau Veritas

25 ottobre

Milk.it

4° Convegno Nazionale sul mondo del latte

Ore 10:00 - Milk Village

- Evoluzione e prospettive di un mercato del latte e derivati in profondo cambiamento

Daniele Rama, Università Cattolica del Sacro Cuore, PC

- Benessere animale nelle bovine da latte: evidenze sulla qualità del prodotto

Giampaolo Zanirato, Granarolo

- Case study: colture di bio-protezione BioSafe® in sostituzione del lisozima in formaggio a pasta dura

Angiolella Lombardi, Startogen, Brindisi

- Possibilità d'innovazione e salvaguardia tradizione per i prodotti caseari nazionali come scelta di valorizzazione

Erasmus Neviani, Università di Parma

- La surgelazione di formaggi freschi a pasta filata per favorire la diffusione del Made in Italy nei mercati lontani

Germano Mucchetti e Alinovi, Università di Parma

- Soluzioni produttive alternative in un mercato in crisi: l'evoluzione dei mini-caseifici

Domenico Ferrari, FD Store e Accademia Italiana

del latte, Modena

- Il latte Nobile: possibilità di produzione di un latte di elevata qualità. Vantaggi, profitti e difficoltà

Roberto Rubino, Ass.Latte Nobile Italiano

- Formaggi, gelati e altri derivati da latte Nobile

Mario Donadel, Cà Donadel, TV

- Attività di formazione lattiero casearia:

opportunità e criticità, *Guido Tallone, Agenform, CN*

26 ottobre

MEAT.IT

I Salumi del benessere

Ore 10:00 - Sala Amati

- L'attuale mercato dei salumi e la necessità di informazioni corrette e crescenti aspettative su sostenibilità e benessere

Franca Braga, Altroconsumo

- Criteri di selezione dei fornitori di carne: criticità

Marco Truzzi, Metro Italia

- Considerazioni legali sull'impiego dei sostituti del "nitrito" nei salumi

Avv. Afro Ambanelli, Parma

- Contaminanti e allergeni (micotossine e lattosio) nei salumi

Marco Meschiari, Neutron spa

- Alimenti di origine animale: criteri microbiologici e criticità lungo la filiera

Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

In collaborazione con:



Golden Sponsor

CHR HANSEN

Improving food & health