

# 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 D Aree scoperte

## Date e Orari

Da mercoledì 23 a venerdì 25 ottobre 2019: ore 9,00 - 18,30  
Sabato 26 ottobre 2019: ore 9,00 - 18,00

## Dove siamo



**CREMONAFIERE**  
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

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

**22 Ottobre 2019**

Per pre-registrarsi:

[CLICCARE QUI](#)

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

23 Ottobre - Qualyservices

FZCV199QBE7

24 Ottobre - Milk.it

FZCV19DOC7E

25 Ottobre - Meat.it

FZCV1999FF8

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



**CREMONAFIERE**  
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

## Convegni

# QUALYFOOD

## Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona



# 23 24 25 Ottobre 2019

## Fiera di Cremona



# Invito

In collaborazione:



**AITA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA DI TECNOLOGIA ALIMENTARE

**23 OTTOBRE**

**QUALYSERVICES**

I nuovi sistemi di certificazione della qualità

**Ore 14:30 - Sala Monteverdi**

- Il ruolo di ACCREDIA a supporto delle attività di vigilanza del mercato

*Mariagrazia Lanzanova, Accredia*

-La nuova versione (5) dello standard FSSC 22000

*Isabella d'Adda, Certiquality*

-Lo standard Global Gap per un'agricoltura sicura e sostenibile anche in Italia

*Marcello Micheli, SAI Global Italia*

-Sostenibilità certificata

*Maria Chiara Ferrarese, CSQA*

-Le certificazioni per filiere animali responsabili

*Simona Contardi, Kiwa Cermet*

-Agricoltura 4.0: digital transformation e certificazioni

*Simona Gullace, Agroqualità*

In collaborazione con:



**24 OTTOBRE**

**MILK.IT**

5° Convegno Nazionale sul mondo del latte

**Ore 9:30 - Milk Village**

- La funzionalità del latte: attualità e prospettive

*Ivano De Noni, Università degli Studi di Milano*

- Le più recenti innovazioni tecnologiche nella stalla (ricetta elettronica e gestione elettronica dei trattamenti sanitari) che influenzeranno la qualità del latte

*Mario Facchi, consigliere Società Italiana Veterinari per Animali da Reddito, Sivar*

- Il mercato del latte e derivati, equilibri attuali e prospettive future.

*Daniele Rama, direttore SMEA, Alta scuola di management ed economia agro-alimentare, PC*

- Approccio innovativo per la scelta di starter: dall'attività acidificante alla produzione di metaboliti

*Elena Bancalari, Università degli Studi di Parma*

- Disinfezione delle acque di processo tramite tecnologia UV

*Lorenzo Gomasca, Xylem Water Solutions Italia*

Golden Sponsor

**xylem**  
Let's Solve Water

**25 OTTOBRE**

**MEAT.IT**

Aggiornamenti sul mondo della carne trasformata

**Ore 10:00 - Sala Guarneri del Gesù**

- Igiene, contaminazione e qualità dei salumi: prevenzione e attuali tecniche produttive

*Giuseppe Comi, Università degli Studi di Udine*

- Le attuali frodi sui salumi: igiene, qualità, dop, igp?

*Gaetano Liuzzo, ASL Modena*

- L'attività ispettiva e i riscontri istituzionali: quali frodi nel settore dei prodotti a base carne?

*Lucia De Castelli, Ist.Sperimentale zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta*

- I più comuni reati contestati sui prodotti a bse carne trasformata

*Afro Ambanelli, Avvocato in Parma*

- Contaminanti chimici (metalli e farmaci) nella carne

*Marco Meschiarì, Neutron SpA, Modena*