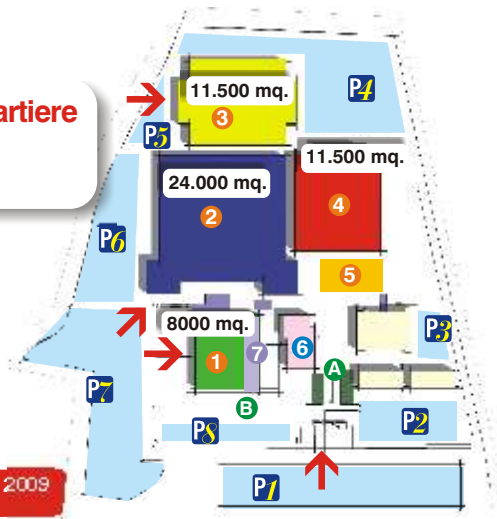


Secondo quartiere fieristico in Lombardia



Date e Orari

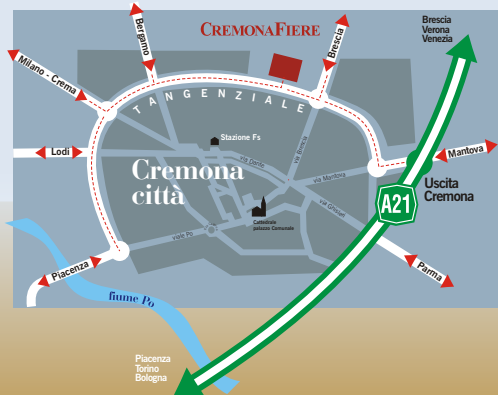
Dal 22 al 25 ottobre 2009
9,00 - 18,30

- 1 Padiglione 1
- 2 Padiglione 2
- 3 Padiglione 3
- 4 Padiglione 4
- 5 Padiglione Valutazioni Zootecniche
- 6 Uffici Fiera
- 7 Centro congressi
- A B Aree Scoperte
- P Parcheggio
- ➔ Ingressi Visitatori

Area espositiva totale:
68.000 mq.
Parcheggi:
3.500 posti auto
Collegamento autostradale:
A21 uscita Cremona (1 Km)
Aeroporti:
Linate (70 km), Parma (52 Km),
Montichiari (30 Km)
Stazione Ferroviaria di Cremona (700 mt)



Come arrivare a CremonaFiere



CREMONAFIERE

Convegni



FIERA DI CREMONA

22 e 23 ottobre 2009

in collaborazione con:



Meat the consumer

L'originalità dell'incontro risiede nel taglio tecnico per operatori del settore, tipico degli incontri di Cremonafiere in partnership con l'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA), foriero di progettazione e non di sensazionalismo scandalistico.

La progettazione di nuove e migliori condizioni del mercato si conduce soddisfacendo le richieste del mercato stesso e conoscere pertanto le criticità, le lamentele, le richieste e, più in generale, la percezione dei fattori chiave (igiene, filiera controllata, fiducia nelle istituzioni, qualità, prezzo) della filiera della carne bovina permetterà ai produttori di generare inevitabili sinergie che si originano dall'incontro con le diverse competenze.

Meat.it

La tematica principale di quest'anno riguarda il rischio e la sicurezza alimentare connessi con la carne e i suoi derivati, e la qualità, con particolare attenzione al mercato e alla percezione del consumatore.

Saranno altresì dibattuti i temi cruciali per l'intero comparto riguardanti, ad esempio, il ruolo nutrizionale, criticato da più parti della carne, la possibilità di elevare la qualità sanitaria e percepita dei prodotti freschi e trasformati presenti sul mercato, il tanto attuale e dibattuto impiego di aromi e ingredienti funzionali, il ruolo e i risultati del controllo ufficiale.

Qualyservices

È probabilmente l'appuntamento annuale maggiormente sentito dagli operatori del settore. I maggiori enti di certificazione della qualità, quest'ultima nei suoi innumerevoli e variegati aspetti, forniscono aggiornamenti applicativi alla luce delle più recenti norme e dei requisiti cogenti e/o volontari sempre più un "must" nelle transazioni commerciali.

CREMONAFIERE

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

Giovedì 22 ottobre 2009

Venerdì 23 ottobre 2009

Venerdì 23 ottobre 2009

SCHEDA DI PRE-REGISTRAZIONE

Ore 14,30 - Sala Guarneri del Gesù

Meat the consumer

Incontro internazionale sulla percezione dei consumatori europei nei confronti della carne bovina sui temi legati a: igiene, filiera controllata, qualità, prezzo, sistemi di allerta

Il mercato italiano

Franca Braga
Responsabile settore alimentare, Altroconsumo

Il mercato spagnolo

Gemma Trigueros
Responsabile Tecnico del Settore Alimentare, Organización de Consumidores y Usuarios, Spagna

Il mercato belga

Robert Remy
Responsabile Politiche Alimentari, Test-Achats, Belgio

La percezione del consumatore del mercato della carne bovina dall'analisi ponderata delle più recenti "allerte alimentari" tecniche e mediatiche

Stefano Bentley
Università degli Studi di Parma

Attività dei carabinieri per la tutela della salute nel settore della carne bovina: casistica nazionale, prevenzione e repressione

Gen. Cosimo Piccinno
Comandante Nazionale dei carabinieri per la tutela della salute (NAS)

Ore 9,30 - Sala Zelioli Lanzini

Meat.it

Fattori in grado di controllare la maturazione e la qualità della carne

Jeff Wood
Food Animal Science, University of Bristol

Criticità e vantaggi (in termini di nutrizione, igiene, qualità e servizio) della carne e dei suoi derivati nel mercato attuale

Carlo Cantoni
Università degli Studi di Milano

Principali patogeni trasmessi col latte e riflessi sulla salute del consumatore

Alfredo Caprioli
Direttore del Reparto Zoonosi Trasmesse da Alimenti ed Epidemiologia Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Gestione del rischio sanitario e organolettico nei prodotti di carne porzionati, preconfezionati e pronti al consumo : riflessioni sull'origine, diffusione e modalità di verifica

Franco Ottaviani
CONSAL sas, Mantova

Aggiornamenti e nuovi approcci in tema di controllo microbiologico degli alimenti di origine animale: metodi tradizionali, ufficiali e rapidi

Giuseppe Comi
Università degli Studi di Udine

Impiego di sostanze aromatizzanti e ingredienti funzionali nei derivati animali

Claudio Ghizzoni
esperto di ingredienti e aromi

Ore 14,30 - Sala Monteverdi

Qualyservices

La certificazione volontaria accreditata e i controlli ufficiali: possibile scenario

Filippo Trifiletti direttore Sincert/Accredia, Milano

Il settore mangimistico e la certificazione : CODEX Assalzo e Fami

Roberta Prati Resp. Dip. Food, Bureau Veritas Italia spa

Strumenti per una gestione sostenibile d'impresa
Marco Omodei Salè Food Market Developer, DNV Italia

Modalità di valorizzazione e differenziazione del servizio di ristorazione: sicurezza alimentare e certificazione di servizio

Carlo Merlo Area Agroalimentare, IMQ Spa, Milano

La sicurezza della filiera alimentare passa anche attraverso la logistica

Isabella D'Adda Certiquality, Milano

La valorizzazione delle pratiche agricole e dei relativi processi di trasformazione attraverso i percorsi di certificazione

Francesca Amendola Coordinatore Tecnico - Schemi Food &GDO, TUV Italia srl

La certificazione ISO 22000 come strumento gestionale e di comunicazione verso il cliente: il caso dei distributori automatici di latte fresco

Giuseppe Bitonti Food Product Manager, CERMET, Cadriano di Granarolo (BO)

Normativa vigente e norme volontarie per i materiali a contatto con gli alimenti (MCA)

Maria Chiara Ferrarese Resp. Food e near Food, CSQA Certificazioni

in collaborazione con:



Convegni 

IL BIGLIETTO PRESENTATO ALLE CASSE DA DIRITTO ALL'INGRESSO GRATUITO

LA PARTECIPAZIONE AI CONVEGNI È GRATUITA

Per motivi organizzativi si prega di comunicare la propria adesione **VIA FAX** alla segreteria AITA entro il **16 ottobre 2009**

Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail: _____

Socio AITA Sì No

Desidero iscrivermi:

Meat the consumer

Meat.it

Qualyservices

firma _____

Nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003, si rende noto che CremonaFiere è titolare del trattamento dei dati ai soli fini di invio di materiale promozionale di manifestazioni fieristiche. Tali dati non verranno ceduti a terzi. In ogni momento potrà richiedere l'eliminazione dei propri dati ed esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell' art. 7 D.lgs. 196/2003 inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo info@cremonafiery.it oppure un fax al numero 0372/453374

Restituire, via fax al numero 0521 230507

