



Milano, 4 luglio 2023

Scheda Tecnica

I convegni di Cibus Tec 2023



MARTEDI 24 OTTOBRE

- **Convegno inaugurale**
- **“Diamo voce alle norme e alla loro applicazione: cosa c'è di nuovo?”**
14:30 - 16:30 sala Workshop.
Organizzato da Ordine dei Tecnologi alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria (ai tecnologi alimentari partecipanti verranno rilasciati 2 crediti formativi)
I necessari e continui aggiornamenti giuridici per le aziende come vantaggio competitivo e per evitare sanzioni e non conformità. Cosa significa competenze e proprietà intellettuale?
- **“L'innovazione nell'industria delle conserve alimentari”**
24 ottobre - dalle 14:30
Organizzato da Stazione Sperimentale di Parma (SSICA)

MERCOLEDI 25 OTTOBRE

- **“Logisticamente On Food 2023: come competere con una buona logistica nel settore alimentare”**
Organizzato da Logisticamente.it
La buona logistica nel settore alimentare è la più complessa. Quali sono gli ingredienti e le soluzioni per raggiungerla al fine di ottenere la massima efficienza di produttività minimizzando l'incidenza dei costi logistici?
- **“Succhi di frutta: trend di settore”**
Organizzato da IFU - International Fruit and Vegetables Juice Association
- **“Workshop: Hygienic Engineering & Design”**
Organizzato da EHEDG e SIIIA (Società Italiana per l'Innovazione nell'Industria Alimentare)
- **“Gestire la listeria per cibi più sicuri”**
- **“La riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale nella filiera del freddo”**
Ore 10.00-13.00 - Sala Workshop

Cibus Tec
24.10.-27.10.2023
www.cibustec.it

Contatti:

Amina Piciotti

Mob. +39 3396541776

E-mail

a.piciotti@media-ambience.com

Koeln Parma Exhibitions Srl
Viale delle Esposizioni 393a
43126 Parma (PR)
Italia

Presidente:

Thomas Rosolia

Amministratore Delegato:

Antonio Cellie



Organizzato da Formalimenti (www.formalimenti.it) e Surgelati Magazine (www.surgelatimagazine.com)

Migliorare la sostenibilità della filiera del freddo: carbon footprint, impatto sociale e efficientamento energetico. Strumenti di misurazione e di miglioramento e tecnologie per gestire i consumi energetici.

Programma:

Il mercato dei surgelati: sfide e opportunità

Relatore: Leonardo Bindi - editore e direttore responsabile di Surgelati Magazine

Efficienza energetica per la sostenibilità della filiera del freddo

Relatori:

Valerio Sarti - tecnologo alimentare, attività libero-professionale in materia di consulenza, ricerca e formazione nell'ambito del settore agro-alimentare.

Viesse Consulting - Cristian Di Filippo - Esperto in Gestione dell'Energia e della Sicurezza sui Luoghi di Lavoro

Strumenti di misura della sostenibilità. Gli indicatori di impatto ambientale

Relatore:

Prof. Ing. Augusto Bianchini, professore associato dell'Università di Bologna, fondatore e amministratore delegato di Turtle, spin-off dell'Università di Bologna dedicato alla misurazione e al miglioramento della sostenibilità industriale.

Argomenti trattati:

- Come gestire la sostenibilità aziendale tramite la misura della carbon footprint di processo e dell'impatto sociale
- Dalla certificazione della sostenibilità alla gestione: un'opportunità di business
- Dalla sostenibilità di processo alla sostenibilità di prodotto col coinvolgimento della filiera
- Come si fa? Casi studio di successo dello spinoff Turtle dell'Università di Bologna

Il punto di vista degli operatori della filiera

Relatore da confermare

Case history virtuose sul miglioramento degli impatti ambientali nella filiera del freddo

- **ToolSy, Strumenti per filiere alimentari sostenibili - Transizione del packaging e food safety: tecnologie, nuovi materiali, comunicazione al consumatore - terza edizione**



Organizzato da OM snc, in collaborazione con in_formare e in media partnership con Food&Tec

Sicurezza e qualità dei prodotti temi cruciali per le aziende nella transizione verso un uso del packaging con minor impatto sull'ambiente

Le esigenze della produzione e le richieste del mercato.

Pagina
3/6

Programma:

La transizione del packaging per un minor impatto ambientale, il mantenimento delle caratteristiche dell'alimento e le garanzie di processo

Relatore: Stefano Zardetto Presidente Ordine dei Tecnologi alimentari Veneto e Trentino Alto Adige

Nuovi materiali a base di sostanze bioattive per prolungare la shelf life degli alimenti

Relatore: Claudio Corradini Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale Università di Parma - High Mat Innovation srl - Parma

Controlli analitici per la verifica della sicurezza dei materiali sostenibili

Relatore: Antonella Cavazza Professoressa Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale - Chimica analitica - Università di Parma

Gli imballaggi intelligenti e sostenibili

Relatore: Tommaso Roversi Senior Scientist - Innovation, Sustainability and Strategy at Sealed Air

Impiego di composti bioattivi naturali con attività antimicrobica e anti-biofilm

Relatore: Luciana Di Gregorio - Researcher, AgriFood Sustainability, Quality and Safety ENEA Lab

Aspetti sanzionatori sui MOCA e sui green claim relativi agli imballaggi sostenibili

Relatore: Chiara Marinuzzi Avvocato - Studio Legale Avv. Gaetano Forte

- **L'innovazione negli alimenti e nel packaging**

Organizzato da Ordine dei tecnologi alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria (Ai Tecnologi Alimentari partecipanti verranno rilasciati 2 crediti formativi)



Imballaggi sempre più sostenibili accanto ai prodotti di cui tanto si parla come alimenti plant based, carne coltivata e farine di insetti: visioni operative, criticità e opportunità.

Pagina
4/6

MERCOLEDI 26 OTTOBRE

- **Anniversario dei 120 anni di fondazione della Federazione Internazionale del Latte**

26 ottobre ore 10.00 - Sala 2

Organizzato da Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia

Riflessioni aperte a tutta la filiera del latte in occasione dei 120 anni della

Federazione Internazionale del Latte e del Comitato Italiano ad essa aderente.

Dal ricordo degli eventi del passato alla progettazione delle linee strategiche e delle sfide per il futuro

Programma

Saluto ai partecipanti

Erasmus Neviani, Presidente FIL-IDF Italia

Piercristiano Brazzale, Presidente FIL-IDF

Saluto ai partecipanti e riflessione sull'anniversario

Vincenzo Bozzetti, Scienza e Tecnica Lattiero Casearia

120 anni d'avvenire

Alcune vicende dei 120 anni della sezione italiana della FIL-IDF

Laurent Damien, Deputy Director General Strategy and InternationalCNIEL

Global Marketing Trends

Understanding changes in dairy consumption around the World

Paolo Zanetti, presidente Assolatte

Riflessioni e conclusioni

- **“Opening up caps and closures in food packaging for an ageing society”**

Ore 10.30-12.30 - Sala 3

Organizzato da NVC Netherlands Packaging Centre and Silvia d'Alesio (NABA)

The “packaging paradox” as the activity of temporarily integrating an external function to enable its use until the final consumer would like to open it easily and safely. EU are introducing some appropriate measures, among them specific requirements for beverage bottles and their caps.

Working on Packaging Design in the new standards that food packaging requires.

- **“L'impatto dell'economia circolare sulla sicurezza alimentare”**

ore 10:30 - 12:30 sala 1



Organizzato da Ordine dei tecnologi alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria (ai Tecnologi Alimentari partecipanti verranno rilasciati 2 crediti formativi)

Gli obiettivi dell'ONU nello sviluppo sostenibile: il settore alimentare ne è il protagonista. Carbon Foot Print, lotta allo spreco alimentare, redistribuzione degli alimenti, data di scadenza secondo l'EFSA, recupero dei sottoprodotti, imballaggi biodegradabili sono alcuni temi da affrontare. Qual è l'impatto di queste scelte sulla sicurezza alimentare?

Pagina
5/6

GIOVEDÌ 27 OTTOBRE

- The 2023 Tomato News Conference
27 ottobre - 10.00-13.00 - Sala Barilla
Organizzato da Tomato News in collaborazione con ABMA (Aseptic Bag Manufacturers Association) e WPTC (World Processing Tomato Council)
Le sfide affrontate dall'industria di trasformazione del pomodoro nel 2023 e le prospettive per il 2024.
Aggiornamento sul mercato globale dei prodotti a base di pomodoro dal punto di vista della trasformazione con i primi risultati produttivi del 2023 e da quello dei mercati, con un focus speciale sul packaging.

TUTTI I GIORNI DELLA FIERA, DAL 24 AL 27 OTTOBRE

LABWORLD ARENA

- Convegni sull'Analisi Alimentare in programma tutti i giorni di manifestazione
Labworld Arena - Padiglione 5
Organizzato da Labworld.it e Editrice Industriale
Tutti i giorni è allestita la LabWorld Arena, un'area speciale dedicata a convegni e strumentazione da laboratorio in cui saranno organizzate conferenze dedicate all'analisi alimentare, alla strumentazione più innovativa e alle tecniche analitiche.
LabWorld Arena è il più importante evento italiano dedicato all'Analisi Alimentare.

I prossimi eventi:

ANUTECH - International FoodTec India, Mumbai, India, 7.-9.09.23
Cibus Tec, Parma, Italia, 24.-27.10.2023
Andina Pack, Bogotá, Colombia, 14.-17.11.2023
Prosweets Cologne Special Edition, Colonia, Germania 28.-31.01.2024
Anuga FoodTec, Colonia, Germania, 19.-22.03.2024

Nota per le redazioni:



Immagini e loghi di Cibus Tec sono disponibili nella sezione “News & Press” del sito www.cibustec.it

Pagina
6/6

Cibus Tec su LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/showcase/cibus-tec>

Cibus Tec su Twitter:

<https://twitter.com/CibusTec>

Contatti:

Amina Piciotti

Media Ambience

Mob. +39 3396541776

a.piciotti@media-ambience.com