

SCHEDA DI ADESIONE

Desidero iscrivermi al Convegno:

Innovazione di processo: miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare anche nei prodotti tradizionali?

Cognome e Nome _____

Ente/Ditta _____

Settore di attività _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Tel. _____ Fax _____

e-mail _____

Socio SISTAL Sì No

Data _____ Firma _____



INFORMAZIONI GENERALI

Il Convegno si terrà nell'ambito di **CIBUS TOUR**: (<http://www.cibustour.it>).

COME ARRIVARE

In auto: dalla A1 (autostrada del Sole) tra Milano e Bologna uscita *Parma*, dalla A15 (Parma - La Spezia) uscita *Parma Ovest*; poi, seguire le indicazioni segnaletiche per il Quartiere Fieristico di Parma.

In treno: dalla Stazione Ferroviaria di Parma prendere la linea extraurbana per l'accesso al Quartiere Fieristico.

In aereo: dall'Aeroporto Internazionale *Giuseppe Verdi* di Parma sono disponibili servizi di taxi e shuttle bus.

Per gli **HOTEL** consultare i siti:

http://www.cibustour.it/hotel_booking.php

<http://www.turismo.comune.parma.it>

Per i Soci **SIMTREA/SISTAL** la partecipazione al Convegno è gratuita: consegnando il presente invito alle Casse si riceverà l'ingresso omaggio.

Per iscrizione e informazioni contattare:

Segreteria organizzativa **SISTAL**

Sig.a Giuseppina De Caro (gdecaro@unina.it)

Tel. 081/253 93 35; Fax 081/775 49 42

Dip. Scienza degli Alimenti;

Univ. di Napoli - Federico II;

Via Università 133 - Parco Gussone

80055 Portici (NA)

SISTAL
SOCIETÀ
ITALIANA
DI SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI

SIMTREA AA

Microbiologia Agraria,
Alimentare, Ambientale

**Innovazione di processo:
miglioramento della
qualità e della sicurezza
alimentare anche
nei prodotti tradizionali?**

15 Aprile 2011

presso

**Quartiere Fieristico di Parma
Padiglione 8 - Palazzina Uffici
Sala dei 300**

Via F. Rizzi, 67/a - Baganzola (PR)
con il patrocinio di


FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

La diffusione nei mercati nazionali ed internazionali di prodotti alimentari tradizionali, normalmente destinati ad un mercato di nicchia, spesso richiede l'adozione di processi produttivi innovativi o la modifica di processi tradizionali. Un tale approccio non sempre consegue il mantenimento/miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare e nutrizionale dei cosiddetti *prodotti tradizionali evoluti*.

Risulta pertanto importante verificare l'impatto tecnologico e microbiologico che tali modifiche/innovazioni di processo comportano sul prodotto finito in termini di qualità, *shelf-life*/stabilità, accettabilità, sicurezza d'uso, e mantenimento delle caratteristiche di tipicità.

Questo Convegno si prefigge, pertanto, di individuare gli approcci tecnologici, microbiologici e normativi appropriati per assicurare al consumatore un alimento tradizionale evoluto e non involuto, anche attraverso l'adozione di adeguati marcatori di processo e di prodotto.

PROGRAMMA

13:00 **Registrazione dei partecipanti**

13:20 **Saluto delle Autorità**

14:00 **Prospettive tecnologiche e fattori di crescita dell'industria alimentare**

Daniele Rossi

Direttore Federalimentare

14:20 **Innovazione di prodotti alimentari fermentati: aspetti microbiologici**

Luigi Grazia

Alma Mater Studiorum, Università degli Studi di Bologna

14:40 **Innovazione nella filiera dei prodotti derivati dei cereali: aspetti tecnologici**

Maria Ambrogina Pagani

Università degli Studi di Milano

15:00 **Discussione**

15:30 **I progetti ISEKI: attività e ruolo nella formazione dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari**

Paola Pittia

Università degli Studi di Teramo

15:50 **ASSEGNAZIONE 4^a EDIZIONE PREMIO FEDERALIMENTARE -SISTAL-SIMTREA**

Silvio Ferrari

Cons. Incaricato Federalimentare

Marco Gobbetti

Presidente SIMTREA

Emanuele Marconi

Presidente SISTAL

16:00 **ASSEGNAZIONE 3^a EDIZIONE PREMIO TROPHÉLIA ITALIA Valutazione dossier/**

Degustazione prodotti

Annibale Pancrazio

Vice Presidente Federalimentare

e Presidente della Giuria

17:00 **ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI SISTAL**

18:00 **ASSEGNAZIONE 2^a EDIZIONE PREMIO SISTAL PER LA PRODUZIONE SCIENTIFICA**

18:30 **Fine Lavori**