

## 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.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](mailto: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 3**

**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<sup>a</sup> EDIZIONE PREMIO FEDERALIMENTARE -SISTAL-SIMTREA**

*Silvio Ferrari*

*Cons. Incaricato Federalimentare*

*Marco Gobbetti*

*Presidente SIMTREA*

*Emanuele Marconi*

*Presidente SISTAL*

**16:00** **ASSEGNAZIONE 3<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> EDIZIONE PREMIO SISTAL PER LA PRODUZIONE SCIENTIFICA**

**18:30** **Fine Lavori**