

**Secondo quartiere fieristico in Lombardia**



**Date e Orari**

**Dal 17 al 19 aprile 2008  
9,00 - 18,30**

- 1** Padiglione 1
- 2** Padiglione 2
- 3** Padiglione 3
- 4** Padiglione 4
- 6** Uffici Fiera
- 7** Centro congressi

- P** Parcheggi
- ➔** 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),  
Bergamo (80 Km)

Stazione Ferroviaria  
di Cremona (700 mt)



**Come arrivare a CremonaFiere**



**CREMONAFIERE** Spa

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

FIERE DI REGGIO EMILIA

CREMONAFIERE Spa

# QualyPig

SALONE FILIERA CARNE SUINA



## 1° Qualypig technical forum

**FIERA DI CREMONA  
Centro Convegni  
17-18-19 APRILE 2008**

in collaborazione con:



con il patrocinio:



**INVITO AI CONVEGNI INVITO AI CONVEGNI**

**GIOVEDÌ 17 APRILE 2008**

**Ore 9,30 - Sala Guarneri del Gesù**

**Problematiche e vantaggi dell'operare in filiera: dalla tracciabilità ai claim**

*Considerazioni sulla qualità dei derivati di carne di origine suina, oggi*

**Prof. Carlo Cantoni**, Dip. Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, Università di Milano

*L'attività del controllo ufficiale degli alimenti: criticità*

**Dr.ssa Lucia de Castelli**, Resp. Laboratorio Controllo Alimenti, Ist. Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

*Nuovi approcci al controllo microbiologico degli alimenti di origine animale*

**Prof. Antonello Paparella**, Università degli Studi di Teramo

*Premesse normative per operare in regime di qualità: l'attuale quadro di riferimento*

**Dr. Giorgio Rimoldi**, Responsabile Ufficio Legislazione Sanitaria, ASSICA

*Analisi dei costi di produzione e sanitari nell'allevamento suino italiano rispetto ai costi in Europa*

**Dr. Kees de Roest**, Centro Ricerche Produzioni Animali, CRPA, Reggio Emilia

*Aggiornamenti in tema di starter microbiologici per migliorare la salubrità dei derivati di origine animale*

**Prof. Giuseppe Comi**, Università degli Studi di Udine

**Ore 15,00 - Sala Zelioli Lanzini**

**L'innovazione tecnologica e di prodotto nel settore dei derivati animali**

*Breve rassegna sull'innovazione tecnologica e di prodotto nel settore dei derivati animali*

**Dr. Giovanni Parolari**, Dirigente di Ricerca, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

*Recenti innovazioni nel settore del packaging per i prodotti di origine animale*

**Dr. Francesco Arena**, Business Development Manager Europe, Cryovac-Sealed Air

*Recenti innovazioni per il mass market nel settore dei derivati animale e percezione del consumatore*

**Dr. Salvatore Ranchetti**, direttore Assicurazione Qualità, Esselunga

*Il monitoraggio della sicurezza dei derivati animali attraverso l'implementazione dei sistemi d'identificazione in radio frequenza (RFID)*

**Dr. Cesare Ferro**, Direttore Generale, Softwork Srl, Brescia

*Approccio tecnologico innovativo per la salagione dei prodotti di salumeria (nitrite free)*

**Prof. Antonello Paparella**, Università degli Studi di Teramo

**VENERDÌ 18 APRILE 2008**

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

**La gestione della qualità nella filiera suina: assicurazione, garanzia e controllo**

*Aggiornamenti normativi in tema di assicurazione, garanzia e controllo della qualità nella filiera suina*  
**Avv. Afro Ambanelli**, Studio legale in Parma

*Strategie di gestione della qualità*

*Interventi di:*

- **Dr. Francesco Ciani**, Direttore generale, Istituto Nord est Qualità

- **Dr. Marco Sassi**, Responsabile Assicurazione Qualità, Istituto Parma Qualità

- **Dr. Gianni Mozzoni**, Vice Presidente, ASSICA

*Aggiornamenti in tema di strumenti certificativi per la qualità*

- **Dr.ssa Roberta Prati**, BVQI Italia

**SABATO 19 APRILE 2008**

**Ore 9,30 - Sala Guarneri del Gesù**

**Antropologia e psicologia del consumo**

*Seminario: Il gusto di sapere*

*Il seminario affronterà con illustri relatori, riconosciuti a livello internazionale dalle Comunità storiche e scientifiche, gli aspetti antropologici, sociologici e di marketing sulle scelte alimentari legati alla carne di maiale.*

*Intervengono:*

**Prof. Massimo Montanari** - Storia dell'Alimentazione Università di Bologna

**Dott. Daniele Tirelli** - FoodLab Milano, Laboratorio sulle culture alimentari

**Prof.ssa Nicoletta Cavazza** - Dip. Scienze Sociali, Cognitive e Quantitative Università di Modena e Reggio Emilia

**SCHEDA DI PRE-REGISTRAZIONE**

**1° Qualypig technical forum**

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 0521 230507**

alla segreteria AITA entro l'11 aprile 2008

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Socio AITA  Sì  No

*Desidero iscrivermi:*

- Problematiche e vantaggi dell'operare in filiera: dalla tracciabilità ai claim**
- L'innovazione tecnologica e di prodotto nel settore dei derivati animali**
- La gestione della qualità nella filiera suina: assicurazione, garanzia e controllo**
- Antropologia e psicologia del consumo: il gusto di sapere**

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@cremonafieme.it oppure un fax al numero 0372/453374

**Restituire, via fax al numero 0521 230507**