

Ciseta 2015 - 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti

Domenica 03 Maggio 2015

10:00 Registrazione dei partecipanti e welcome coffee. Affissione dei Poster

10:15 Apertura del 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti

Introduzione a cura del chairman

Sebastiano Porretta, - SSICA, Parma

13:00 Lunch

15:00 Sessione Qualità / Sessione Analitica / Sessione Sensoriale

17:00 Chiusura dei lavori prima giornata

Ciseta 2015 - 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti

Lunedì 04 Maggio 2015

Inizio della seconda giornata del 12° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti – CISETA 2015

10:00 Registrazione partecipanti al II° Forum Scienza e Tecnologia degli Alimenti

10:15 Sviluppare o imitare in tempi di crisi? Come cambiano la ricerca sul consumatore e i criteri di segmentazione del mercato

Variazioni del paradigma per la ricerca sul consumatore

Il mercato e la sua segmentazione

Sviluppare o imitare? Lo sviluppo del prodotto tramite ricombinazione degli elementi di concetto

Sebastiano Porretta, - SSICA, Parma

10:45 La schizofrenia dell'etichettatura e del diritto alimentare

La nuova Etichetta Europea con l'applicazione del regolamento 1169/11 per la regolamentazione delle informazioni sugli alimenti

Come rispettare i criteri di trasparenza e uniformità tra le legislazioni dei diversi Paesi attraverso il nuovo sistema di etichettatura per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli

Come "proteggere e distinguere" i propri prodotti esportati nei mercati emergenti: case studies

Afro Ambanelli, Avvocato - Studio Legale Ambanelli - Parma

11:15 La sicurezza alimentare: i nuovi rischi microbiologici, come prevenirli e come controllarli

Le attuali forme di contaminazione microbica

Metodi analitici innovativi e rapidi

Tecniche di prevenzione

Antonello Paparella, Prof. Ordinario di Microbiologia degli Alimenti, Facoltà di Agraria, - Università degli Studi di Teramo

11:45 Aggiornamenti in tema di metodi analitici rapidi e automatici

Claudia Mancinelli, Product Specialist - VELP Scientifica

12:15 Ingredienti e aromi funzionali per l'attuale mercato alimentare "healthy oriented"

Il quadro normativo delle sostanze aromatizzanti

I nuovi ingredienti con proprietà aromatizzanti

Gli attuali trends funzionali e salutistici: soluzioni aromatiche

La normativa di riferimento

Claudio Ghizzoni, Esperto di settore -

13:00 Chiusura lavori del Forum

14:00 SESSIONE LAVORI 12° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti – CISETA 2015

14:30 Sessione Poster 12° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti – CISETA 2015

15:00 Discussione dei Poster e premiazione dei 3 migliori Poster CISETA

17:00 FINE SESSIONE LAVORI

Sponsor :



Partner :



Con il patrocinio di :



Media Partner :



