

# unipr&expo2015

## Sicurezza, qualità e autenticità degli alimenti; Made in Italy, quale futuro verso EXPO 2015? Food Safety, Quality and Authenticity; Made in Italy, Looking Forward to EXPO 2015 convegno

8 Maggio 2014, ore 9.30  
Sala Pietro Barilla, Fiere Parma (CIBUS)

### Programma

Ore 9.30: Introduzione al Convegno  
**E. Neviani**, Università di Parma

Qualità e genuinità "Alimenti DOP, IGP e a marchio d'impresa: approcci diversi alla realizzazione e valorizzazione della qualità della tradizione alimentare italiana"  
**G. Mucchetti**, Università di Parma

La sicurezza, un lavoro concluso? "Problematiche microbiologiche e pericoli emergenti"  
**M. Gatti**, Università di Parma

Problematiche emergenti nella sicurezza degli alimenti: falsi miti e rischi reali. "Nuove molecole e nuovi rischi"  
**C. Dall'Asta**, Università di Parma

Sicurezza e nutrizione: "qualità nutrizionale della dieta e impatto ambientale"  
**F. Scazzina**, Università di Parma

Genuinità e biotecnologie: "Applicazioni della *Food Genomics* alla tutela di qualità, genuinità e sicurezza in alcune importanti filiere agroalimentari"  
**N. Marmioli**, Università di Parma

Valutazione della sicurezza dei nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari  
**E. Turla**, Unità Nutrizione Efsa

Verifica dei sistemi di sicurezza e di gestione qualità dei prodotti agroalimentari  
**G. Di Falco**, FIT-Italia

"Sistema Informativo Anti Contraffazione S.I.A.C." gestito dal Nucleo Speciale Tutela Mercati a cura del **Nucleo Speciale Tutela Mercati, Guardia di Finanza**

I costi della sicurezza e della qualità: le sfide del mercato  
**C. Giacomini**, Università di Parma

Ore 13,00: Conclusioni e discussione

### SEGRETERIA LOGISTICO-ORGANIZZATIVA

 INTERMEETING SNC  
B.go Collegio Maria Luigia 15  
43121 Parma  
Tel. 0521 231123  
Fax 0521 228981  
e-mail [segreteria@intermeeting.it](mailto:segreteria@intermeeting.it)



con il patrocinio di



COMUNE DI PARMA



Camera di Commercio  
Parma

