

Prossimi eventi organizzati dal Comitato Scientifico dell'Ateneo:

Biopolpak (Polimeri Biodegradabili per Imballaggio)

Convegno Internazionale

Camera di Commercio, Parma
29-30 Maggio 2014

Congresso organizzato in collaborazione con la Stazione Sperimentale delle Conserve dedicato all'uso di materie plastiche da materie prime rinnovabili nel settore dell'imballaggio.

Chairmen:

Prof. Angelo Montenero

Dipartimento di Chimica Università degli Studi di Parma

Dr. Angela Montanari

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari

Sostenibilità e Food waste

Convegno

Fiere Parma (CIBUS TEC)
29 Ottobre 2014, ore 14.30

Programma in corso di definizione

CONTATTI

Segreteria organizzativa Università degli Studi di Parma:
dott. Giulia Bonamartini
uniprexpo@unipr.it

Delegato del Rettore per Expo 2015
prof. Erasmo Neviani

uniprperexpo2015.wordpress.com

SEGRETERIA LOGISTICO-ORGANIZZATIVA



INTERMEETING SNC
B.go Collegio Maria Luigia 15
43121 Parma
Tel. 0521 231123
Fax 0521 228981
e-mail segreteria@intermeeting.it



**LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015**
COMITATO SCIENTIFICO
DEL COMUNE DI MILANO



con il patrocinio di



COMUNE DI PARMA



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Camera di Commercio
Parma



unipr & expo 2015

7-8 maggio 2014

L'Università per la Città
Ricerca, impresa e territorio:
L'Università di Parma verso EXPO 2015

Convegno

Università degli Studi di Parma, Aula Magna
7 Maggio 2014, ore 14.00

Il Convegno/laboratorio è stato progettato come un momento di confronto dell'Ateneo con la città, ed è articolato in due fasi.

Un primo momento è quello in cui si presenteranno le ricerche condotte in Ateneo sui temi dell'**EXPO 2015** e si proporranno ipotesi progettuali anche in previsione del 2015 e, in particolare, dei sei mesi di svolgimento dell'EXPO.

Nella seconda parte del pomeriggio si svolgerà la tavola rotonda **L'Universtà per la città.**

Programma

Prima fase, ore 14.00

Saluti del Magnifico Rettore, prof. **Loris Borghi**

ore 14.30

Presentazione delle ricerche:

1. Area Economia agro-alimentare

Coordinatore: **Filippo Arfini**

Le sfide socioeconomiche, le strategie e gli attori del mercato alimentare locale-globale

2. Area Educazione alla salute

Coordinatori: **Maurizio Vanelli** e **Furio Brighenti**

Strategie innovative per educare i giovani alla salute. Il modello "Giocampus": alleanza pubblico-privato per promuovere educazione a stili di vita salutari

3. Area Food for future: l'alimentazione per il 21° secolo

Coordinatori: **Arnaldo Dossena** e **Roberto Montanari**

L'evoluzione dei concetti di Qualità, Sicurezza ed Autenticità

4. Area Architettura – Città – Territorio

Coordinatore: **Carlo Quintelli**

Architetture e paesaggio della Food Valley

5. Area Scienze umane

Coordinatori: **Francesca Zanella** e **Michele Guerra**

Nutrire l'immaginario: forme e linguaggi del racconto del cibo

Seconda fase, ore 18.30

L'Università per la città

Tavola rotonda

Moderatore: **Erasmus Neviani**

sono coinvolte istituzioni e aziende cittadine:

Comune di Parma, Provincia di Parma, Camera di Commercio, Unione Parmense degli Industriali, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, SSICA - Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari.

Durate la giornata è previsto un servizio di coffee break.

Al termine del convegno verrà offerto a tutti i partecipanti un aperitivo.

Iscrizione al Convegno

La partecipazione al Convegno è gratuita, è previsto un servizio di segreteria congressuale per la registrazione dei partecipanti.

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

Sala Pietro Barilla, Fiere Parma (CIBUS)

8 Maggio 2014, ore 9.30

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. Muchetti, 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. Marmiroli, Università di Parma

Valutazione della sicurezza dei nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari

(Dr.ssa Emanuela 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