

Promotore ed Organizzatore

Uniquality
since 1999

Event Partner



FOOD ITALY DAY 2015

Il Compliance Day del
Settore Food



Roma, 8 maggio 2015

presso

Centro Congressi

Roma Eventi

Fontana di Trevi

Piazza della Pilotta, 4 - Roma

Event Gold Sponsor



Event Silver Sponsor



EVENT PARTNERS



CUCINA & VINI



Per ulteriori informazioni:

Elisa Argentino - tel. 06 92957010 - 095 241271 - elisa.argentino@khc.it

Uniquality
since 1999

Rev11

FOOD



«Food Italy Day 2015»

PROGRAMMA 2015

8.30 Registrazione dei partecipanti: accesso con codice a barre - distribuzione dei materiali della giornata.

CONVEGNO^[c]

9.00 **Apertura dei lavori** a cura di UNIQUALITY

Moderatori:

Angelo Freni Presidente UNIQUALITY, Responsabile di Schema Food Italy, Responsabile degli Schemi di Certificazione Food KHC

Francesco D'agostino - Direttore Rivista enogastronomica "Cucina & Vini"

"La tutela del Made in Italy nel settore Agroalimentare"

Ne discutono:

9.20 **Rolando Manfredini** - Responsabile Area Sicurezza Alimentare di Coldiretti

"Identificare il buon Made in Italy agroalimentare"

9.40 **Daniele Viotti** - Onorevole - Parlamentare Europeo

"Il Made in Italy. Le esperienze, le pratiche, le possibilità da Bruxelles"

10.00 **Amedeo De Franceschi** - Dirigente della divisione di sicurezza agroalimentare del Corpo Forestale dello Stato

10.20 **Angelo Freni** - Presidente UNIQUALITY, Responsabile di Schema Food Italy, Responsabile degli Schemi di Certificazione Food KHC

"Best practices, innovazioni e nuove tecnologie per la Certificazione della filiera: la Certificazione "Food Italy"

10.40 **Gianluca Di Ascenzo** - Presidente Codacons

"Sicurezza e tutela alimentare: gli strumenti di tutela per il consumatore contro le frodi alimentari"

11.00 **Valeria Graziussi** - Responsabile dipartimento Antitrust del Codacons

"La pubblicità ingannevole nel settore agroalimentare; Consapevolezza dei consumatori"

11.20 **Angela Busacca** - Docente Università "Mediterranea" di Reggio Calabria

"L'utilizzo degli OGM: informazione e tutela dei consumatori"

11.40 **Roberto Saja** - Docente di diritto agrario e di diritto dei mercati agroalimentari

"Sicurezza alimentare e tutela del consumatore"

12.00 **Enrico Pozza** - Esperto Food "Cucina & Vini"

"Come valorizzare e promuovere le eccellenze del Made in Italy alimentare"

12.20 INTERVENTO TECNICO:

Salvatore Curiale - Esperto Settore Food

"La Compliance per il Made in Italy: gli Standard come strumento per garantire i Consumatori (ISO 9001 - ISO 22000 - ISO 22005 - BRC - IFS)"

12.40 Question time

13.00 **Angelo Freni**

Conclusioni e saluti

13.15 Break

14.00 Workshop F1^[c]: **La Comunicazione nell'agroalimentare**

· "La Comunicazione da parte delle aziende - Claims salutistici e nutrizionali, strumento di marketing, tra uso ed abuso"

· "La Comunicazione da parte delle istituzioni e delle Autorità di Controllo - Informazione, disinformazione ed allarmismo: scelte strategiche per la comunicazione del rischio"

Relatori:

Maurizio Ribezzo - Medico Veterinario Igienista, Specialista in Ispezione degli Alimenti, Perfezionato in Legislazione Alimentare, Tecnico dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare

Luciano Atzori - Consigliere Segretario dell'Ordine Nazionale dei Biologi, Coordinatore della Commissione permanente di Studio dell'ONB "Igiene, Sicurezza e Qualità", Delegato nazionale per l'Igiene, la Sicurezza e la Qualità, Coordinatore del Comitato EXPO2015, Esperto di Sicurezza Alimentare e di Tutela della Salute

16.00 Workshop F2^[c] - di elevato standing nel settore Agroalimentare

· **Le norme relative all'etichettatura dei prodotti agroalimentari e le loro implicazioni**

Relatori:

Francesco D'agostino - Direttore Rivista enogastronomica "Cucina & Vini"

Enrico Pozza - Esperto Food "Cucina & Vini"

18:00 Chiusura dei lavori.

Crediti^[c]: previa verifica in Check-in e Check-out, la partecipazione al Convegno ed ai Workshop consentono, nell'intera giornata, il conseguimento di **n°8 CFP (Crediti Formazione Permanente)** al fine del mantenimento delle certificazioni nel settore Food e dell'aggiornamento ai fini del mantenimento delle Attestazioni (rif. L.4/2013 Art.7), secondo quanto indicato dalla stessa L.4/2013 Art.2 c.3.

Sono previsti n° 2 **CFP (Crediti Formazione Permanente)** per ogni Workshop pomeridiano.

* I relatori sono stati già contattati e/o invitati.