n. 4 / 25 Ottobre 2023, Parma



**Cibus Tec 2023: nella seconda giornata in evidenza il futuro della sicurezza alimentare e del packaging. Spazio anche alla formazione, con l’incontro tra aziende e talenti nella Cibus Tec Talent Academy.**

**Il settore dell'industria delle tecnologie alimentari sta affrontando sfide sempre crescenti per garantire che gli alimenti siano sicuri, rispettando al contempo i più alti standard di qualità. In risposta a queste sfide, Cibus Tec, l’evento fieristico internazionale di Koeln Parma Exhibitions, in corso a Parma fino al 27 ottobre, ha dedicato la sua seconda giornata al tema della Food Safety, offrendo ai partecipanti l'opportunità di scoprire le ultime tecnologie, *best practices* e innovazioni che consentiranno di migliorare la sicurezza e la qualità degli alimenti.**

Cibus Tec

24.10.–27.10.2023

www.cibustec.it

Contatti:

Amina Piciotti

Mob.

+39 339 6541776

E-mail

a.piciotti@media-ambience.com

Koeln Parma Exhibitions Srl

Viale delle Esposizioni 393a

43126 Parma (PR)

Italia

Presidente:

Thomas Rosolia

Amministratore Delegato:

Antonio Cellie

La giornata di oggi è stata, fra l’altro, caratterizzata dagli incontri che si sono tenuti nella **LabWorld Arena**, allestista nel **Padiglione 5 – Area F 072.**

La **LabWorld Arena**, realizzata grazie alla partnership con la testata giornalistica **Labworld**, è una novità dell’edizione 2023 di **Cibus Tec** e consiste inun’area speciale e permanente ubicata nel padiglione 5 e dedicata ai convegni e alla strumentazione di laboratorio e controllo qualità. A metà strada tra divulgazione e presentazione dal vivo di tecniche e soluzioni all’avanguardia per l’analisi alimentare, questo progetto si inserisce fra gli obiettivi della fiera di connotarsi come una piattaforma completa e globale per tutti i settori dell’industria alimentare, confermandosi punto di riferimento per dibattiti ed eventi dedicati alla ricerca e all'innovazione del settore.

Nel fitto programma di convegni ed iniziative, la sfida è quella di parlare di analisi, strumentazioni e servizi per il laboratorio ad una audience selezionata formata da ricercatori, chimici, tecnici di laboratorio specializzati, responsabili acquisti, R&S, produzione e controllo qualità che appartengono al mondo accademico, all’industria privata e agli enti pubblici.

Nella **sala 1 del Padiglione 7,** sempre in ambito Food Safety**,** si è discusso invece di **listeria e nuove problematiche microbiologiche emergenti.** In grado di contaminare alimenti a qualunque livello della catena di produzione e consumo, la listeria è un batterio patogeno persistente che continua a rappresentare una minaccia significativa per l’industria alimentare e per la salute pubblica. Nel convegno, a cura del Laboratorio Sicural**,** sono intervenuti esperti di vari settori che hanno parlato del problema dal punto di vista analitico, medico, legale e alimentare, con approfondimenti legati alla sanificazione industriale.

Di sicurezza alimentare si è parlato anche in ambito di packaging sostenibile, un tema caldo per l’industria, che deve adeguarsi alle nuove normative e confrontarsi con un consumatore sempre più attento a scegliere prodotti green & healthy.

Il tema della transizione verso un uso del packaging con minor impatto sull'ambiente ma in grado di assicurare alti profili di sicurezza e qualità dei prodotti è stato infatti il focus centrale dell’incontro **“ToolSy, Strumenti per filiere alimentari sostenibili - Transizione del packaging e food safety: tecnologie, nuovi materiali, comunicazione al consumatore„**, organizzato da **OM** in collaborazione con **in\_formare** al Padiglione 7, in sala 2.

Docenti dell’Università di Parma, esperti del settore e ricercatori si sono confrontati qui per fare il punto sullo stato dell’arte dei packaging alimentari costituiti con nuovi materiali innovativi e sostenbili; gli speaker hanno inoltre evidenziato quanto siano importanti gli aspetti legati ai controlli chimico-analitici di questi nuovi materiali per la sicurezza del prodotto, nonché per salvaguardare il consumatore finale dal contatto con patogeni.

La giornata ha visto animarsi anche **l’area speciale Cibus Tec Talent Academy**, ispirata fortemente ai temi della formazione al lavoro e concepita a quattro mani con Cisita Parma. “Formazione e nuovi talenti: i vantaggi delle ITS Academy per il futuro delle Aziende„, questo il titolo dell’incontro odierno tenutosi nel Padiglione 3, che ha visto alternarsi ai microfoni diverse aziende testimonial, che ad oggi collaborano a più livelli con le ITS Academy di Parma: l’incontro ha messo al centro le opportunità di formazione professionale e recruiting offerte da questi enti, che permettono da un lato alle aziende di costruire percorsi ad hoc per le loro esigenze e, dall’altro, ai giovani di partecipare a corsi professionalizzanti, in grado di formarli in modo specifico su settori quali la logistica, il food e la meccanica.

**I prossimi eventi:**

Andina Pack, Bogotà, Colombia, 14.-17.11.2023

Prosweets Cologne, Colonia, Germania 28.-31.01.2024

Anuga FoodTec, Colonia, Germania, 19.-22.03.2024

**Nota per le redazioni:**

Immagini e loghi di Cibus Tec sono disponibili nella sezione “News & Press” del sito www.cibustec.it

**Cibus Tec su Linkedin:**

https://www.linkedin.com/showcase/cibus-tec

**Cibus Tec su X:**

https://twitter.com/CibusTec

**Contatti:**

Amina Piciotti

Ufficio Stampa Cibus Tec

Mob. +39 3396541776

a.piciotti@media-ambience.com