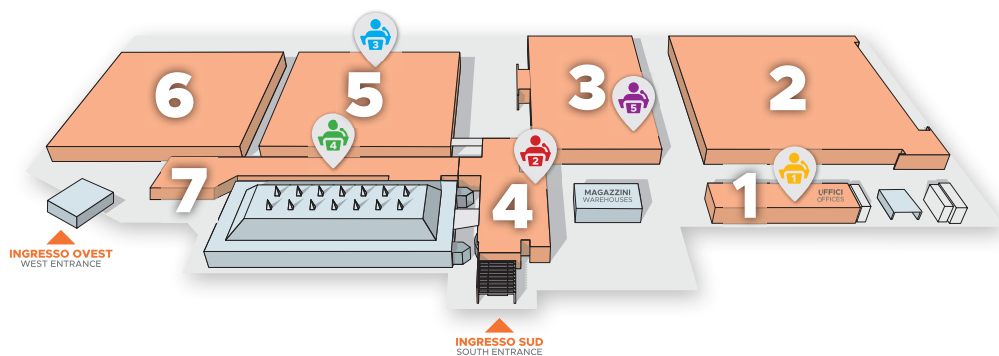




PROGRAMMA CONVEGNI

CONFERENCES PROGRAM



	SALA BARILLA BARILLA ROOM		SALA WORKSHOP WORKSHOP ROOM		LABWORLD ARENA LABWORLD ARENA		SALE 1-2-3 ROOMS 1-2-3		TALENT ACADEMY TALENT ACADEMY
--	-------------------------------------	--	---------------------------------------	--	---	--	----------------------------------	--	---



PROGRAMMA CONVEGNI

MARTEDÌ 24 OTTOBRE



Ore 10.30 - 13.00 - Sala 1 - Pad. 7

INAUGURAZIONE

Ore 12.00 - 13.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

**DALLE MATERIE PRIME AI PRODOTTI FINITI: APPLICAZIONI
SPETTROSCOPICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE**

A cura di BRUKER ITALIA

Ore 14.00 - 15.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

**MONITORAGGIO DEI FITOFARMACI E DEGLI ANTIBIOTICI NEGLI
ALIMENTI IN LC-MS/MS: UNA PIATTAFORMA ANALITICA INNOVATIVA
SVILUPPATA IN LABORATORIO PER IL LABORATORIO!**

A cura di SHIMADZU

Ore 14.30 - 16.00 - Sala 3 - Pad. 7

**EXPORT FLYING DESK SPECIAL DAY: FOCUS ON BOSNIA
ERZEGOVINA AND BULGARIA - LAB INNOVA SOUTH EAST EUROPE**

A cura di AGENZIA ICE

Ore 14.30 - 16.30 - Sala Workshop - Pad. 4

**DIAMO VOCE ALLE NORME ED ALLA LORO APPLICAZIONE: COSA
C'È DI NUOVO?**

A cura di ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI Dell'Emilia Romagna
Toscana e Umbria

Ore 14.30 - 18.00 - Sala Pietro Barilla - Pad. 1

**ORIZZONTI PER L'INDUSTRIA CONSERVIERA ALIMENTARE: IL
SUPPORTO DI SSICA**

A cura di SSICA

Ore 15.00 - 16.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

**TECNOLOGIA SENZA INTERFERENZE: PROVE EMC PER DISPOSITIVI
FOOD & BEVERAGE**

A cura di WHITE LAB

Ore 15.00 - 17.30 - Sala 2 - Pad. 7

**FOOD TECH TREND: L'AGROALIMENTARE DEL PROSSIMO FUTURO È
GIÀ INIZIATO...**

A cura di CLUSTER CL.A.N.



PROGRAMMA CONVEGNI

Ore 16.00 - 17.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

**LIVE LAB! I VANTAGGI DELL'AUTOMAZIONE DEL LIQUID HANDLING
NEL CONTROLLO QUALITÀ DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI**

A cura di GILSON

Ore 17.00 - 18.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F072

**LA SPETTROSCOPIA NIR NEL CONTROLLO DI QUALITÀ E SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI**

A cura di SISNIR (Società Italiana di Spettroscopia NIR)

MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE

Ore 09.30 - 13.00 - Sala Pietro Barilla - Pad. 1

**LOGISTICAMENTE ON FOOD 2023 - COME COMPETERE CON UNA
BUONA LOGISTICA NEL SETTORE ALIMENTARE**

A cura di LOGISTICAMENTE

Ore 09.30 - 13.00 - Sala 1 - Pad. 7

**LISTERIA E NUOVE PROBLEMATICHE MICROBIOLOGICHE
EMERGENTI**

A cura di SICURAL

Ore 10.00 - 11.00 - LabWorld Arena - Pad.5 - Area F 072

**IL CONTROLLO DEGLI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI CON TRE
TECNICHE ANALITICHE**

A cura di R-BIOPHARM Italia

Ore 10.00 - 13.00 - Sala Workshop - Pad. 4

**LA RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI E DELL'IMPATTO
AMBIENTALE NELLA FILIERA DEL FREDDO**

A cura di FORMALIMENTI

In collaborazione con SURGELATI MAGAZINE

Ore 10.00 - 13.00 - Sala 2 - Pad. 7

**INNOVAZIONI NELLA TRASFORMAZIONE E NEL PACKAGING
PER IL SETTORE DEI SUCCHI DI FRUTTA E VERDURA**

A cura di IFU



Ore 11.00 - 12.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

**AUGMENTED DIAGNOSTICS - FROM TEST RESULTS TO ACTIONABLE
INSIGHTS**

A cura di BIOMERIEUX



PROGRAMMA CONVEGNI

Ore 11.00 - 13.00 - Cibus Tec Talent Academy - Pad. 3 - Area A 026

**FORMAZIONE E NUOVI TALENTI: I VANTAGGI DELLE ITS ACADEMY
PER IL FUTURO DELLE AZIENDE**

A cura di CISITA

Ore 12.00 - 13.00 - LabWorld Arena - Pad.5 - Area F 072

IL FUTURO DEI TEST SUI PATOGENI ALIMENTARI

A cura di BIOMERIEUX

Ore 14.00 - 15.00 - LabWorld Arena - Pad.5 - Area F 072

**CONTROLLI DI PROCESSO NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI CON
TECNICHE SPETTROSCOPICHE**

A cura di BRUKER ITALIA

Ore 14.00 - 15.15 - Sala 3 - Pad.7

HIGH PERFORMANCE MEETS HIGH SAFETY

A cura di SKF

Ore 14.30 - 16.30 - Sala Workshop - Pad. 4

L'INNOVAZIONE NEGLI ALIMENTI

A cura di ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI dell'Emilia Romagna
Toscana e Umbria

Ore 14.30 - 17.30 - Sala 2 - Pad. 7

**TOOLS, STRUMENTI PER FILIERE ALIMENTARI SOSTENIBILI -
TRANSIZIONE DEL PACKAGING E FOOD SAFETY: TECNOLOGIE,
NUOVI MATERIALI, COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE**

A cura di OM snc

In collaborazione con in_formare e in media partnership con
Food&Tec

Ore 14.30 - 18.00 - Sala 1 - Pad. 7

**SEMINARIO TECNICO EHEDG - APPROFONDIMENTO
SULLE NUOVE LINEE GUIDA EHEDG**

A cura di EHEDG ITALIA



Ore 15.00 - 16.00 - LabWorld Arena - Pad.5 - Area F 072

MOCA - L'ANALISI UNTARGET PER LA RICERCA DI NIAS

A cura di WHITE LAB

Ore 15.30 - 16.45 - Sala 3 - Pad.7

HIGH PERFORMANCE MEETS HIGH SAFETY

A cura di SKF



PROGRAMMA CONVEGNI

Ore 16.00 - 17.00 - LabWorld Arena - Pad.5 - Area F 072

METODICHE DI ANALISI UFFICIALI E RAPIDE PER IL CONTROLLO QUALITÀ DI ALIMENTI E MANGIMI

A cura di BUCHI

Ore 17.00 - 18.00 - LabWorld Arena - Pad.5 - Area F 072

LA SPETTROSCOPIA NIR NEL SETTORE ALIMENTARE: NORMAZIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ

A cura di SISNIR (Società Italiana di Spettroscopia NIR)

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE

Ore 10.00 - 13.00 - Sala 2 - Pad. 7

ANNIVERSARIO DEI 120 ANNI DI FONDAZIONE DELLA FEDERAZIONE INTERNAZIONALE DEL LATTE

A cura di QUINE - Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia



Ore 10.30 - 11.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

LIVE LAB! 60 ANNI DI COMPETENZA NEL DOSAGGIO LIQUIDI DI PRECISIONE A VANTAGGIO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

A cura di SOCOREX

Ore 10.30 - 12.30 - Sala 3 - Pad. 7

APERTURA E CHIUSURA NEL PACKAGING ALIMENTARE PER LA TENDENZA DELL'INVECCHIAMENTO DELLA SOCIETÀ

A cura di NVC NETHERLANDS PACKAGING CENTRE



Ore 10.30 - 12.30 - Sala 1 - Pad. 7

L'IMPATTO DELL'ECONOMIA CIRCOLARE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

A cura di ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI dell'Emilia Romagna Toscana e Umbria

Ore 10.30 - 11.15 - Sala Barilla - Pad.1

ALLERGENI: NUOVE SOLUZIONI ENZIMATICHE PER LA DETERSIONE E CONVALIDA DELLE PROCEDURE

A cura di Christeyns

In collaborazione con MERIEUX NUTRISCIENCES

Ore 11.00 - 12.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

NUOVI METODI ENZIMATICI AUTOMATIZZATI PER IL CONTROLLO ALIMENTARE

A cura di R-BIOPHARM Italia



PROGRAMMA CONVEGNI

Ore 11.30 - 12.30 - Sala Barilla - Pad.1

BIOFILM: UNA SFIDA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

A cura di Christeyns

Ore 14.00 - 15.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

QUALITÀ E SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE: I VANTAGGI DELL'ISPEZIONE SWIR E RAGGI X NEI PROCESSI PRODUTTIVI

A cura di HAMAMATSU PHOTONICS

Ore 14.30 - 15.15 - Sala Barilla - Pad. 1

ALLERGENI: NUOVE SOLUZIONI ENZIMATICHE PER LA DETERSIONE E CONVALIDA DELLE PROCEDURE

A cura di Christeyns

In collaborazione con MERIEUX NUTRISCIENCES

Ore 15.00 - 16.00 - Sala 3 - Pad. 7

RIFLESSIONI INTORNO ALLA SICUREZZA ALIMENTARE: IL RUOLO DEI LUBRIFICANTI SPECIALI

A cura di KLUBER Lubrication Italia

Ore 15.00 - 16.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

IMPIANTI DI TRATTAMENTO E RECUPERO DELLE ACQUE REFLUE INDUSTRIALI: TECNOLOGIE A SUPPORTO PER GARANTIRE LA RIDUZIONE DEI COSTI E L'OTTIMIZZAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

A cura di WHITE LAB

Ore 15.00 - 17.00 - Sala 2 - Pad. 7

L'UNIVERSITÀ DI PARMA COME ACCELERATORE DI INNOVAZIONE PER LE IMPRESE DEL TERRITORIO

A cura di UNIVERSITÀ DI PARMA

Ore 15.30 - 16.30 - Sala Barilla - Pad. 1

BIOFILM: UNA SFIDA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

A cura di Christeyns

Ore 16.30 - 17.30 - Sala 3 - Pad. 7

LA CONTAMINAZIONE NON È SOLO QUELLA CHE TI ASPETTI!

A cura di KLUBER Lubrication Italia

Ore 17.00 - 18.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

LA SPETTROSCOPIA NIR NEL LABIRINTO E PROCESSO DI PRODUZIONE ALIMENTARE

A cura di SISNIR (Società Italiana di Spettroscopia NIR)



PROGRAMMA CONVEGNI

VENERDÌ 27 OTTOBRE

Ore 09.30 - 10.30 - Sala Workshop - Pad.4

“PROSCIUGA IL TUO PROCESSO, SALVA IL PIANETA”... TECNOLOGIE DI VUOTO PER UN IMBOTTIGLIAMENTO SOSTENIBILE

A cura di IR Ingersoll Rand

Ore 10.00 - 11.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

TECNICHE SPETTROSCOPICHE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEL PACKAGING ALIMENTARE

A cura di BRUKER ITALIA

Ore 10.00 - 13.00 - Sala Pietro Barilla - Pad. 1

TOMATO NEWS CONFERENCE 2023

A cura di TOMATO NEWS

In collaborazione con ABMA e WPTC

Ore 10.30 - 13.00 - Sala 2 - Pad.7

SISTEMI RESINOSI PER L'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE

A cura di Conpaviper

Ore 11.30 - 12.00 - LabWorld Arena - Pad. 5 - Area F 072

I 25 ANNI DI ESPERIENZA DI STARLAB NEL LIQUID HANDLING A SUPPORTO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

A cura di STARLAB

Ore 11.30 - 12.30 - Sala Workshop - Pad.4

“PROSCIUGA IL TUO PROCESSO, SALVA IL PIANETA”... TECNOLOGIE DI VUOTO PER UN IMBOTTIGLIAMENTO SOSTENIBILE

A cura di IR Ingersoll Rand



Il programma degli eventi è aggiornato al 13 Ottobre 2023,
per aggiornamenti consultare
<https://www.cibustec.it/it/convegni-ed-eventi/programma-convegni/>