

NUOVI TREND

2022

NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI



Giovedì, 2 Dicembre 2021

10:00 - 13:00

[Leggi il programma](#)



Introduzione

Le prospettive per la filiera alimentare: cosa è successo nel 2021 e cosa ci aspettiamo per il 2022

Dott.ssa D. Maurizi

10:00 - 10:10

Sicurezza alimentare e cultura della qualità

- Il Regolamento 2021/382 e la cultura della sicurezza alimentare nelle imprese alimentari
Dott.ssa E. Boi - Gruppo Maurizi
 - Le analisi sugli alimenti
Dott.ssa M. Ferrone , Dott.ssa R. Fricano - Gruppo Maurizi
 - La UNI 11584, servizi di ristorazione collettiva: requisiti minimi per la progettazione di un menù
Dott. G. Baldini | Bureau Veritas
 - Case history: modelli di sviluppo della cultura della sicurezza alimentare
Dott. M. Francesco | Generale Conserve
 - Case history: modelli di sviluppo della qualità e sicurezza alimentare nella ristorazione in ambito sanitario e sociosanitario
Dott.ssa B. Grill | Segesta Gestioni
- 10:10 - 11:10**



I controlli

I controlli ufficiali nel 2021 e le prospettive per il 2022

Dott. A. Iaderosa | ICQRF

11:10 - 11:25

L'export

- Le novità sugli allergeni negli Stati Uniti e la gestione degli operatori

Dott.ssa M. Grassia | Gruppo Maurizi

- Le Certificazioni GFSI: un vantaggio competitivo nel mercato globale

Dott.ssa A. Savini | Gruppo Maurizi

- L'analisi paese e la pianificazione dell'export

Dott. F. Laganà | Comark

- L'importanza del marchio per l'export e la tutela del marchio all'estero

Avv. P. Stefanelli | Studio Bugnion

11:25 - 12:25



Futuro sostenibile

- La certificazione ISO 14001
Dott. C. Balata | Gruppo Maurizi
- L'etichettatura ambientale degli imballaggi:
strumenti del CONAI nuova info-tri francese
Dott. M. Lamperti | Gruppo Maurizi
- Il futuro della filiera alimentare è sostenibile
Dott.ssa L. Sahnfrancesco | Gruppo Maurizi
12:25 - 13:00

Iscriviti subito!

