

<http://www.corriereortofrutticolo.it/2016/10/24/cibus-tec-al-via-ledizione-numero-51-grandi-aspettative/>

CIBUS TEC, AL VIA L'EDIZIONE NUMERO 51, GRANDI ASPETTATIVE

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO.it

CIBUS TEC, AL VIA L'EDIZIONE NUMERO 51, GRANDI ASPETTATIVE

Inserito: lunedì 24 ottobre 2016



Tutto è pronto alla fiera di Parma per Cibus Tec, l'appuntamento biennale di riferimento in Italia per le tecnologie e soluzioni dedicate al food. La 51esima edizione si aprirà domani 25 ottobre per chiudersi venerdì 28 ottobre. Sono attesi 1.200 espositori (+30%), 35.000 visitatori previsti oltre a 3.000 buyers esteri con grandi aspettative da parte

degli organizzatori.

Qui sotto il programma dei principali appuntamenti previsti. Per consultare il catalogo [clicca qui](#)

Tutto è pronto alla fiera di Parma per Cibus Tec, l'appuntamento biennale di riferimento in Italia per le tecnologie e soluzioni dedicate al food. La 51esima edizione si aprirà domani 25 ottobre per chiudersi venerdì 28 ottobre. Sono attesi 1.200 espositori (+30%), 35.000 visitatori previsti oltre a 3.000 buyers esteri con grandi aspettative da parte degli organizzatori.

Qui sotto il programma dei principali appuntamenti previsti. Per consultare il catalogo [clicca qui](#)

PROGRAMMA WORKSHOP a CIBUTEK 2016

Martedì 25 ottobre

"Coltivare l'innovazione, trasformare il mondo: il fenomeno start up" in collaborazione con PTP – Science Park Scopri

"Hygienic design: le esigenze degli utilizzatori e le novità dei costruttori" in collaborazione con Ehedg Italy Scopri Iscriviti

Mercoledì 26 ottobre

"LOGISTICAMENTE ON FOOD, Soluzioni Logistiche per l'Industria Agroalimentare e la Distribuzione", in collaborazione con Logisticamente Scopri Iscriviti

"MILK DAY, Sostenibilità nel settore lattiero-caseario: una realtà in evoluzione", in collaborazione con ASSOLATTE e con il Patrocinio di FIL-IDF Italia Scopri

"JUICE DAY – Spremere ancora di più dai succhi", in collaborazione con IFU Internation Fruit and Vegetable Juice Association Scopri Iscriviti

"Il ruolo del tecnologo alimentare nell'innovazione", in collaborazione con l'Ordine Nazionale e gli Ordini Regionali dei Tecnologi Alimentari

"Industria 4.0 e Food Processing, gli impatti sull'innovazione tecnologica nel settore alimentare e della quarta rivoluzione industriale", a cura di **Warrant Group** Scopri

"Global Competence in Foodtec, da Anuga Foodtec a Cibus Tec: un programma di rassegne nei mercati mondiali" a cura di Koelnmesse Scopri

Giovedì 27 ottobre

"SMILE: il Digital Innovation Hub europeo per la Fabbrica 4.0", a cura di Unione Parmense degli Industriali, CSIT, Università degli Studi di Parma Scopri

"TOMATO DAY, L'industria globale del pomodoro da industria nel 2016: produzione, consumo e sfide future", a cura di AMITOM e WPTC Scopri

"VEGETABLE INNOVATION LAB - L'evoluzione nel consumo dei vegetali, le risposte innovative di produzione, trasformazione e distribuzione" FOCUS SURGELATI e FOCUS QUARTA GAMMA. In collaborazione con Fresh Point Magazine e New Business Media Scopri Iscriviti

"INNOVAZIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE E LE PROFESSIONALITA' COINVOLTE (PROFESSIONISTI, UNIVERSITA', ISTITUZIONI)", in collaborazione con l'Ordine Nazionale e gli Ordini Regionali dei Tecnologi Alimentari Scopri

Venerdì 28 ottobre

"LA RICERCA E L'INNOVAZIONE AL CENTRO DI UNA STRATEGIA DI MARKETING INTERNAZIONALE: IL CASO DEGLI USA", a cura di Warrant Innovation Lab Scarl, organismo di ricerca di Warrant Group, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e ASTER Scopri

"MEAT DAY - Confezionamento Skin delle carni, una questione di Shelf Life ma non solo", in collaborazione con Assocarni, con il supporto di Sealed Air Scopri Iscriviti

"TECNOLOGIE E INGREDIENTI VEGETALI INNOVATIVI NELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELLA CARNE SUINA IN FUNZIONE DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE", a cura di Reggio Emilia Innovazione, in collaborazione con SSICA Scopri

CIBUS TEC INDUSTRY 4.0

Per vedere le tecnologie più avanzate di processo e confezionamento prendere vita in fiera visitate Cibus Tec Industry 4.0 al padiglione 2. Grazie alla collaborazione di importanti partner tecnologici, tre linee altamente automatizzate e realmente funzionanti mostreranno ai visitatori le diverse fasi di trasformazione e confezionamento di affettati, formaggio a spicchi e biscotti ripieni.