

FOOD TRUST

FOODyouTRUST

International Symposium

Bucharest, 09 -10 April 2019 | Biblioteca UPB, 3rd floor

New Lab Technology, Key for Quality Management



Symposium AGENDA

ZIUA 1 Marti 09.04.2019

DAY 1 - Tuesday 09.04.2019

Tendințe & soluții inovative în producția, analiza și etichetarea produselor alimentare

08:30	Înregistrare Oaspeți	Guests Registration
09:00	Deschidere  Prof. univ. dr. ing. Gheorghe VOICU , Decanul Facultății de Ingineria Sistemelor Biotehnice	Introductive Speech  
	 ing. Cătălin VIȘATA Președinte CA ICA R&D	
09:30	ICA R&D - Un pas mic pentru un institut, un pas mare pentru domeniul alimentar din România • Institut vs companie de cercetări • Cercetarea și dezvoltarea de produse și soluții industriale noi • Încrederea în produsele alimentare oferită de procedeele moderne analitice	ICA R&D – One small step for an institute, one giant leap for the food field in Romania • Institute vs Research Company • R&D of new industrial products and solutions • The confidence in food offered by modern analytical processes
	dr. ing. Alexandru Ionuț ȚIRIC - Director General ICA R&D <i>Lecturer in Politehnica University of Bucharest and Scientific Researcher in ICA R&D</i> <i>Alexandru Cirim also leads, since two years, the team of ICA R&D as a General Manager.</i>	
10:00	Ambalaje: Siguranță și Sustenabilitate • Legislație UE • Percepția siguranței alimentare în cazul ambalajelor din plastic • Sustenabilitate în sectorul ambalajelor	Packaging: From Safety to Sustainability • EU Legislation • Perception of Safety on Plastics • Sustainability in Packaging
	 Dr. ing. Andrea Vittadello - Head of the Science Center Project Management <i>17 Years in Mérieux NutriSciences – 80 labs worldwide with 7.000 employees</i> <i>- member of the Technical Committee of European Bioplastics and expert stakeholder of the European EU Ecolabel of Detergents.</i>	
10:45	Pauză de cafea	Coffee Break
11:00	Calitate și siguranță în controlul microbiologic al alimentelor • Automatizare în laboratorul de microbiologie • Eficientizarea activității • Asigurarea rezultatelor	Quality and Safety through food microbiological testing • Automations in microbiology laboratory • Activity efficiency • Results assurance
	 biolog Carmen Popescu - Marketing Manager Mediclim Business Development Industry Division	

11:45	Soluții NIR Buchi, măsurări continue și exacte, pentru eficiență maximă a producției <ul style="list-style-type: none"> • NIR – Principii de bază și chemometrie • Control mai bun asupra constituenților profitabili • Controlul procesului în timp real  <p>Mr. Senol Sen, Area Sales Manager - Büchi Labortechnik AG <i>Chemical engineer with 10 years of experience in this field, of which 3 years in Büchi Labortechnik AG.</i> <i>Responsible of Turkey with focus on NIR Online, NIR and Kjeldahl solutions.</i></p>	Buchi NIR Solutions, continuously accurate measurements for maximum production efficiency <ul style="list-style-type: none"> • NIR - Physical Basics and Chemometrics • Better control on profitable constituent • Real-time Process Control 
12:30	Pauză de prânz	Lunch Break
13:30	Managementul Crizei în Industria Alimentară Mr Daniele ROSIELLO Food Marketing Manager in the Adriatic	Crisis Management in the Food Industry 
14:00	Fluxuri de lucru eficiente și manipularea sigură a datelor în controlul calității <ul style="list-style-type: none"> • Fluxuri de lucru sigure și eficiente • LabX – support complet a celor mai riguroase reglementări • Determinarea sodiului prin metoda adăugării successive de standard  <p>Dr. Thomas Hitz, Application Chemist <i>13 Years in Mettler Toledo Analytical, Customer Trainings</i> <i>- Product Development - Sales Trainings</i> <i>- Application Development</i></p>	Efficient workflows and secure data handling in quality control <ul style="list-style-type: none"> • Ensure secure and efficient customer workflows • LabX - full support of highest regulations • Sodium determination with multiple standard addition 
14:45	Pauză de cafea	Coffee Break
15:00	Metode microbiologice rapide <ul style="list-style-type: none"> • Ce sunt metodele rapide? • Când utilizăm metode rapide? • Cum le implementăm? • Ce beneficii ne aduc? <p>biolog Carmen Popescu, dr. biochimist Beatrice Burlacu-Gilea</p>	Rapid microbiological methods <ul style="list-style-type: none"> • What are rapid methods? • When to use rapid methods • How to implement them? • What benefits bring us? 
15:30	Rezultatele cercetării Facultății de Ingineria Sistemelor Biotehnice (TBC)	 
16:00	Întrebări și Răspunsuri – ICA și Partenerii	Q&A – ICA & Partners
16:30	Închidere Ziua 1	

ZIUA 2 Miercuri 10.04.2019

DAY 2 - Wednesday 10.04.2019

Practici bune de laborator în vederea implementării sistemelor de calitate și siguranță alimentară

08:30	Recepție Invitați	Wellcome Coffe
09:00	Eticheta privată - oportunitate și provocări <ul style="list-style-type: none"> • Valoare adăugată / plus-valoare • Inovare • Oferta sustenabilă 	Private label - opportunity and challenges <ul style="list-style-type: none"> • Added value • Innovation • Sustainable offer
	Dr. Ing. Mihaela Begea - Director Calitate ICA R&D <i>Associate Professor at the Faculty of Biotechnical Systems Engineering at UPB.</i> <i>Senior researcher with background in food engineering and Quality Manager for ICA R&D</i>	
09:30	Soluții inovative de analiză pentru produsele alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Tehnici de lucru "Continuous Flow" și "Discrete" • Monitorizarea potențialului de acidificare al fermentilor lactic • Enverdi-BOD: soluție nouă și unică pentru CB05 	Innovative solutions for food and beverage analysis <ul style="list-style-type: none"> • Continuous Flow and Discrete analysis • Monitoring the acidification activity of lactic ferments • New and unique solution: Enverdi-BOD
	 <p>Laurent Clousier - Managing Director - AMS France <i>18 years of experience in AMS Alliance Group,</i> <i>of which more than 11 year as General Manager in AMS France.</i> <i>Wide experience experience in Analytical chemistry/Wine/Environmental markets.</i></p>	
10:15	Shimadzu, furnizor de soluții pentru analiza produselor alimentare – prezentare generală	Shimadzu's solutions for food analysis, an overview
	 <p>Dr. Björn-Thoralf Erxleben Dr. rer. nat. / Dipl. Biochemist Senior Manager Analytic Business Unit</p>	
11:00	Pauză de cafea	Coffee Break
11:15	Shimadzu - soluții și portofoliu în realizarea analizei pesticidelor, în conformitate cu Ghidul SANTE	Shimadzu solutions and portfolio to fulfill pesticides analysis in compliance with the SANTE Guidelines
	 <p>Stephane Moreau - Manager LCMS & Life Sciences Marketing Europe Analytical Business Unit</p>	
12:00	Rezultatele cercetării Facultății de Ingineria Sistemelor Biotehnice (TBC)	
12:30	Opinia industriei Dr. Med. Vet. Sorin MINEA - Președinte ROMALIMENTA	
12:45	Pauză de prânz	Lunch Break

13:45 **Tendințe curente și emergențe
 în sectorul alimentar**

- De la frauda alimentară la contaminanții emergenți
- Soluții analitice



Sara SANESI - International Sales Manager
 Mérieux NutriSciences Italia



**Current and emerging Challenges
 in the food sector**

- From Food Fraud to emerging Contaminants
- Analytical solutions

14:30 **Informațiile nutriționale
 - Când, ce și cum etichetăm?**

- Aspecte legislative
- Aspecte ce țin de experiența laboratorului de analize

**Nutritional information
 - When, what and how we label?**

- Legislative issues
- Aspects related to the analytical laboratory experience

dr. ing. Alexandru Ionuț CÎRÎC - Director General ICA R&D

*Lecturer in Politehnica University of Bucharest and Scientific Researcher in ICA R&D
 Alexandru Cîrîc also leads, since two years, the team of ICA R&D as a General Manager.*



15:00 Pauză de cafea **Coffee Break**

15:15 Întrebări și Răspunsuri – ICA și Partenerii **Q&A – ICA & Partners**

16:00 **Închidere Simpozion**

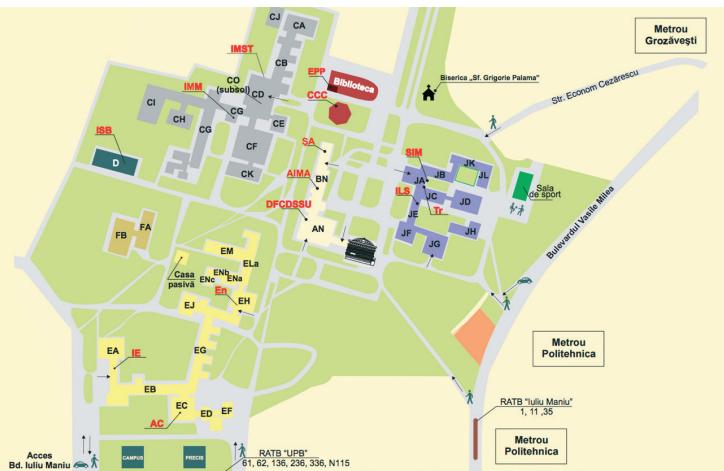


Location:

Biblioteca Universități Politehnica București
313, Splaiul Independenței



Contact: conferinta@ica-rd.ro, +4 077 019 90 21, +4 031 410 20 20



Organizers:



Platinum Technology Partners:



Scientific Partners:



Supportive Sponsors:

