

SEMINAR PROGRAM HOST 2021, Pavillion 7 Stand E49-E57/F50-58

	Friday, October 22nd	Saturday, October 23th	Sunday, October 24th	Monday, October 25th	Tuesday, October 26th
	LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO	CRESCITA E SOSTENIBILITA'	FORMAZIONE E LAVORO	INNOVAZIONE E TECNOLOGIE	COMUNICAZIONE E DIGITALIZZAZIONE
09.00 - 11.00	COLAZIONE				
	Italian Espresso Coffe Time	Italian Espresso Coffe Time	Italian Espresso Coffe Time	Italian Espresso Coffe Time	Italian Espresso Coffe Time
10.00		Export in nord America: dai nuovi requisiti per l'etichettatura all'ampliamento dei regolamenti FSMA	I percorsi di studi e l'avviamento professionale al mondo del lavoro	Lo sviluppo dello Standard BIM nella progettazione	Il ruolo della Stampa specializzata nella comunicazione della filiera alimentare
MODERATORE		Alessio Decina	Luigi Tonellato	Vittorio Valenti	Giampietro Sacchi
		Dott. Claudio Gallottini	Letizia Cavallini - IPSSAR Beltrame Vittorio Veneto Treviso	Roberto Assi (vice Presidente FCSI EAME)	Marco Zani, CEO QUINE Gruppo LSWR - Direttore Produzione e Igiene Alimenti, Mixer, Mixer Planet
			Rossana Di Gennaro - IPSEOA Carlo Porta Milano	Dott. Luca Salomoni (vice presidente EMEA KCL Food Service Design)	Alberto Lupini, CEO Edizioni Contatto - Direttore Italia a Tavola
10.45 - PAUSA					
11.00	FCSI Italia	MIND FoodS HUB	Nicola Rigamonti - Istituto De Filippi Varese	Soluzioni intelligenti per la ristorazione e la sanificazione	Antonio Savoia, Presidente Edifis - Direttore Ristorando
MODERATORE		Alessio Decina	Alessio Decina	Alessio Decina	Antonio Aiello, CEO Edifis, Direttore Retail & Food
	Dott. Massimo Artorige Giubilesi (Presidente FCSI Italia)	Dott. Marco Gerevini (Tecnoliment)	Borislava Hadjiska - Preside Istituto Professionale per il Turismo, città di Samokov, Bulgaria	Claudio Campion	
	Arch. Vittorio Valenti (Vice Presidente FCSI Italia)	Dott. Ragini Rinaldo (Telecom Italia Mobile)			
		Mario Sestito (CEO SDS)			
11.45 - PAUSA					
12.00	L'approccio FCSI alla Progettazione Integrata	Disciplinari per la Food Defence e la Salubrità Ambientale	Premiazioni Student Award	Il Design come vettore di Innovazione nel settore del Food e dell'Hospitality	Anatomia del web
MODERATORE	Massimo Artorige Giubilesi	Massimo Artorige Giubilesi	Luigi Tonellato	Alessio Decina	Alessio Decina
	Arch. Antonio Montanari	Dott. Alessio Decina (Giubilesi & Associati)		Dott. Paolo Barichella	Detelina Stoyanova
		Dott. Marco Gerevini (Tecnoliment)		Claudio Val De Tara (Rhea Vendors)	
12.45 - PAUSA					
13.00 - 14.00	PRANZO				
	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
14.15	Qualità e Sicurezza degli alimenti Surgelati	Approccio ESG e Finanza sostenibile: le innovazioni nella strategia finanziaria per la riconquista della competitività delle PMI	Il ruolo delle istituzioni di formazione per la definizione delle professionalità nel settore food e hospitality	L'innovazione del Delivery	FCSI Italia
MODERATORE	Massimo Artorige Giubilesi	Massimo Artorige Giubilesi	Arch. Antonio Montanari	Alessio Decina	
	Dott. Giorgio Donegani	Dott.ssa Ph.D. Serena Maurutto (Founder e CEO BusinessAdvisorHub)	Alessandro Chittolina (Resp. Career Center) Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	Dott. Nicola Ballarini	Dott. Massimo Artorige Giubilesi (Presidente FCSI Italia)
		Dott. Michael Liguori (Sales Manager presso FinDynamic)	Gabriele Cena (Resp. Relazioni Esterne e Partnersheep) Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	Dott. Alessandro Colella	Arch. Vittorio Valenti (Vice Presidente FCSI Italia)
15.00 - PAUSA					
15.15	Tecnologie sostenibili per un industria a misura di artigiano	Il Cibo nel Futuro. Produzione Consumo e Socialità	Ettore Capri (Dir. Osservatorio Europeo per l'agricoltura sostenibile, Dir. Master Food & Beverage, Gestione e Sostenibilità dei servizi di ristorazione) Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza	Bio Sanificazione e Disinfestazione	
MODERATORE	Luigi Tonellato	Massimo Artorige Giubilesi	Massimo Artorige Giubilesi	Massimo Artorige Giubilesi	
	Dott. Alessandro Bacci (Medic Air Food)	Prof. Paolo Corvo	Francesco Enzo Molinari (Coord. Corsi di laurea Scienze e Tecnologie alimentari) Università Statale di Milano	Ing. Angelo Iorio (Radical Teck)	
		Prof. Michele Filippo Fontefrancesco	Prof. Dott. Ing. Plamen Mollov, Rettore Università di Tecnologie Alimentari, Plovdiv - Bulgaria	Dott. Francesco Colombo (Ekonore)	
16.00	GLOBAL BUSINESS NELLE TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE	GLOBAL BUSINESS NELLE TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE	GLOBAL BUSINESS NELLE TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE	GLOBAL BUSINESS NELLE TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE	
MODERATORE	Vittorio Valenti	Vittorio Valenti	Vittorio Valenti	Vittorio Valenti	
	ANGELO PO	BREMA - Ice makers	UNOX	RHEA VENDORS	
	MODBAR	GIORIK	COMENDA	ELECTROLUX	
	CHS	KCL FOODSERVICE DESIGN	GENERAL BEVERAGE	MARENO	
17.30 - 18.30	Buona sera - Aperitivo Italiano				
	APERITIVO	APERITIVO	APERITIVO	APERITIVO	APERITIVO