

# HOST 2019 | CALENDARIO EVENTI

FOOD-TECHNOLOGY LOUNGE

PAD. 6 STAND M50 M42 N37 | 18-22 OTTOBRE FIERA MILANO RHO

	VENERDÌ 18	SABATO 19	DOMENICA 20	LUNEDÌ 21	MARTEDÌ 22
10.00-11.00	<b>ASSOFOODTEC - EFCEM Italia</b> Attrezzature professionali e commerciali: sviluppi normativi	<b>ASLAM - ASSOCOLD - ASSOFRIGORISTI</b> La formazione per i frigoristi del futuro: Training Center Frigoristi ASLAM		<b>FIAC</b> Presentazione studio settoriale: l'industria degli articoli per la casa, la tavola e affini	
11.00-12.00	<b>EFCEM Italia - EEPLIANT2</b> Etichettatura energetica per refrigerazione professionale: normativa comunitaria, state of play e sviluppi futuri - Risultati del Progetto EEPLIANT2			<b>EUROVENT</b> Ecodesign and Energy Labelling for refrigerating appliances with a direct sales function: Regolamenti EU e impatto sul mercato	<b>ASSOFOODTEC - ICIM</b> MOCA per Affettatrici, Tritacarne e Affini: linee guida, obblighi di legge, conformità di prodotto e processo. Il Vademecum MOCA
12.00-13.00	<b>Assofoodtec/ASSOCOLD</b> Etichetta Energetica ed Ecodesign per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta - Nuovi Sviluppi Normativi	<b>ICIM - ASSOFOODTEC - TIFQLAB</b> Le prove di migrazione per i materiali a contatto con gli alimenti: condizione obbligatoria nella gestione del rischio		<b>Assofoodtec/ASSOCOLD</b> Presentazione libro bianco "L'Industria della Refrigerazione Commerciale in Italia"	<b>Assofoodtec/ASSOCOLD</b> Etichetta Energetica ed Ecodesign per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta - Nuovi Sviluppi Normativi
13.00-14.00	<b>ICIM</b> DIRETTIVA 2011/65/UE - RoHS: restrizione all'uso di sostanze pericolose. Cosa cambia con l'entrata in vigore dell'Open scope	<b>IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati</b> I Surgelati nella Ristorazione: breve storia, vantaggi, consumi e trend di mercato	<b>ANIMA Confindustria</b> Formazione ANIMA Confindustria per costruttori di macchine HoReCa	<b>ICIM - ASSOFOODTEC - TIFQLAB</b> Dichiarazione di conformità MOCA: i contenuti obbligatori e le evidenze oggettive a supporto	<b>Assofoodtec/ASSOCOLD</b> Etichetta Energetica ed Ecodesign per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta (secondo slot consecutivo)
14.00-15.00	<b>ICIM - ASSOFOODTEC - TIFQLAB</b> La corretta interpretazione e applicazione GMP per rispondere ai requisiti cogenti	<b>ANIMA Confindustria</b> Formazione ANIMA Confindustria per costruttori di macchine HoReCa		<b>Assofoodtec/ASSOCOLD - UL</b> Flammable refrigerants. Safety First!	
15.00-16.00	<b>AQUA ITALIA</b> Il trattamento ACQUA per il mondo HoReCa: tra qualità e risparmio	<b>ASLAM - ASSOCOLD - ASSOFRIGORISTI</b> La formazione per i frigoristi del futuro: Training Center Frigoristi ASLAM		<b>EFCEM Italia</b> Presentazione Studio: Dimensione e dinamicità delle attrezzature professionali per ristorazione e ospitalità	
16.00-17.00				<b>Assofoodtec/COSTRUTTORI TECNOLOGIE VENDING - CONFIDA</b> Il beneficio dell'iperammortamento per le vending machine	