



CORSO UNIVERSITARIO DI ALTA FORMAZIONE IN ESPORTAZIONE DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

*Adempimenti legislativi-documentali tecnici per rendere le aziende pronte all'Export dei prodotti food
Focus su USA, Canada, Giappone, Cina*

Il Corso mira a fornire un'ampia panoramica sulle modalità produttive, sugli ingredienti, i requisiti di etichettatura e i requisiti documentali richiesti alle aziende produttrici per avviare le attività di esportazione all'estero.



NUMERO MASSIMO . **20**
PARTECIPANTI .

SCADENZA . **10 GENNAIO**
AMMISSIONI . **2020**

INIZIO . **24 GENNAIO**
LEZIONI . **2020**

QUOTA DI . **€ 5.000**
PARTECIPAZIONE • (Iva esente)

Destinatari

Il Corso si rivolge a:

- personale di aziende che intendono commercializzare i propri prodotti in paesi extra europei;
- consulenti e valutatori;
- professionisti interessati alle tematiche dell'esportazione di prodotti alimentari all'estero.

Potranno usufruire di uno sconto del 20% sulla quota di iscrizione i laureati dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, le aziende del Comitato UCBM - Impresa, le aziende che hanno ospitato i tirocinanti dell'Università, e i dipendenti delle aziende stesse.



SERVIZIO FORMAZIONE POST-LAUREAM

UNIVERSITÀ CAMPUS BIO-MEDICO DI ROMA
Via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 Roma
Tel. (+39) 06.22541.9300 | Fax (+39) 06.22541.1900
E-mail: postlauream@unicampus.it

[CLICCA QUI PER ULTERIORI INFORMAZIONI](#)

Con il Patrocinio di:

 **UNINDUSTRIA**
UNIONE DEGLI INDUSTRIALI E DELLE IMPRESE
ROMA • FROSINONE • LATINA • RIETI • VITERBO

Struttura didattica del Corso

Il Corso prevede un'articolazione in 4 moduli che verranno sviluppati in 11 giornate di didattica e si svolgeranno nelle seguenti date*:

Moduli	Data	Argomenti
Modulo I Food and Drug Administration	24 - 25 gennaio 2020	Costruzione del Food Safety Plan e HARCP, consultazione della normativa vigente e delle tecnologie richieste, applicazioni della Food Fraud e della Food Defence.
Modulo II Preventive Control for Human Food PCQI-FSPCA	31 gennaio 1 - 7 febbraio 2020	Corso Preventive Control Human Food PCQI-FSPCA; Question & answer.
Modulo III Safe Food for Canadians Regulations	8 - 14 - 15 febbraio 2020	Accordi internazionali, applicabilità delle Licenze, requisiti di applicazione per macrotipologie produttive, aspetti analitici ed aspetti etici.
Modulo IV Food Sanification Act and Food Safety information for Japan and China	20 - 21 - 22 febbraio 2020	Costruzione del documento HAACP; Punti critici analitici: limiti massimi concessi nei prodotti alimentari e relative tolleranze, differenze con la normativa Europea, utilizzo di claim in etichetta; Storia legislativa, controllo analitico dei prodotti normati, requisiti di etichettatura.

*Alcune date riportate in tabella potrebbero subire delle modifiche. Eventuali variazioni verranno comunicate prontamente.

Rilascio titolo e certificazione

A coloro che completeranno il Corso verrà rilasciato un certificato di partecipazione dell'Università Campus Bio-Medico di Roma.

Inoltre, verrà rilasciato da FSPCA l'attestato di qualifica PCQI con corso erogato da Lead Instructor for Preventive Controls for Human Food (FSPCA) di DNVGL.

Modalità di iscrizione

Il Corso è a numero chiuso per un massimo di 20 partecipanti. Qualora le domande di pre-iscrizione superassero il numero dei posti previsti, verranno ammessi i candidati in ordine cronologico di iscrizione. La domanda di iscrizione dovrà pervenire entro e non oltre il 10 gennaio 2020 e prevede:

- versamento della quota di ammissione di € 50;
- invio di una mail all'indirizzo postlauream@unicampus.it, allegando dati anagrafici e curriculum vitae.

Direzione Scientifica

Prof.ssa Laura De Gara

Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e delle Nutrizione Umana
Università Campus Bio-Medico di Roma

Comitato Scientifico

Prof. Francesco Bruno

Professore associato di Diritto alimentare e ambientale e titolare dei corsi di legislazione alimentare nei Corsi di Laurea Magistrali in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana e in Scienze e tecnologie alimentari e gestione di filiera UCBM

Prof. Emanuele Marconi

Professore ordinario di Tecnologie alimentari e docente nei Corsi di Laurea Magistrali in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana e in Scienze e tecnologie alimentari e gestione di filiera UCBM

Dott.ssa Pasqualina Danila Polizzi

Consulente di Direzione presso Aziende del settore Alimentare, Audit in stabilimenti produttivi all'estero (Stati Uniti, Canada, Malta, Africa)