

La GM Academy è orgogliosa di avviare la **GM Academy Summer School** attraverso la **1° Edizione** del **GM Bootcamp**, un percorso di formazione teorico-pratico, aperto a chiunque voglia investire sulla propria formazione professionale ed accrescere le proprie competenze in materia di sicurezza alimentare.

Programma del corso

Giornata	Modulo didattico	Argomenti
Introduzione al mondo del food, etichettatura e sicurezza alimentare	L'etichettatura alimentare	Norme generali e cenni di legislazione europea per una corretta etichettatura degli alimenti. Analisi del Reg. UE n. 1169/2011. Le informazioni obbligatorie da riportare in etichetta.
	Sicurezza alimentare	Le certificazioni volontarie nell'industria alimentare.
	Microbiologia e sicurezza alimentare	Gestione dei patogeni nell'industria alimentare ed impatto sulla salute del consumatore
Allergeni	Allergeni	Analisi della legislazione in vigore in tema di allergeni per mercato Europeo. Modalità di indicazione in etichetta. Cenni di legislazione extra europea.
		Introduzione analisi PCR ed esercitazione pratica su ricerca allergeni tramite test ELISA
		La gestione degli allergeni nella filiera agroalimentare
Shelf life degli alimenti	TMC e Data di scadenza	Come veicolare correttamente questa informazione in etichetta. Comparazione rispetto a mercati extra europei. Importanza dell'informazione in merito alla lotta contro lo spreco alimentare
		Cenni di microbiologia degli alimenti. Determinazione e analisi per la verifica della Shelf life standard e accelerata.
La dichiarazione nutrizionale	Dichiarazione nutrizionale	Requisiti di legge per una corretta dichiarazione nutrizionale in etichetta. Esempi pratici. Analisi dei Claim.
		Determinazione di alcuni nutrienti obbligatori attraverso analisi di laboratorio

Attestati rilasciati al termine del percorso

- △ **Certificato di completamento** del Gm Bootcamp;
- △ Responsabile delle Procedure di Autocontrollo della durata di 20 h, conforme alla DGRL 825/09;
- △ **Attestato di partecipazione** “Guida Completa all'Etichettatura degli Alimenti Secondo il Reg. UE n. 1169/2011”;
- △ **Attestato di partecipazione** “Gli Standard di Certificazione volontari per il Settore Alimentare”;
- △ **Attestato di partecipazione** “Sicurezza dei Consumatori e Gestione dei Patogeni nell'Industria Alimentare”;
- △ **Attestato di partecipazione** “Legislazione sugli Allergeni: Normative Europee ed Extraeuropee”;
- △ **Attestato di Partecipazione** “PCR ed ELISA: Esercitazioni Pratiche nella Ricerca di Allergeni”;
- △ **Attestato di Partecipazione** “Procedure di Gestione degli Allergeni nella Filiera Alimentare”;
- △ **Attestato di Partecipazione** “Comunicazione in Etichetta e Riduzione dello Spreco Alimentare: Una Prospettiva Globale”;
- △ **Attestato di Partecipazione** “Microbiologia degli Alimenti e Tecniche di Analisi per determinare la Shelf Life di un alimento”;
- △ **Attestato di Partecipazione** “Dichiarazione Nutrizionale in Etichetta e Esempi Pratici di Conformità Normativa”;
- △ **Attestato di Partecipazione** “Analisi di Laboratorio per la Valutazione di Nutrienti negli alimenti”

Quick Info:

- △ Totale ore: 24 ore;
- △ Orario di frequenza: 10:00 – 17:00, con 1 ora di pausa pranzo
- △ Sede delle lezioni: Via Pellaro, 22 - 00178 Roma
- △ Costo del corso: **€ 500,00 + IVA**
- △ **Rilascio di 12 Attestati di partecipazione.**
- △ **Posti limitati**