

## CURSO EXPORTACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS

**1.- OBJETIVOS:** El objetivo básico de este curso es que los asistentes tengan una visión general de lo que comporta exportar alimentos el punto de vista del comercio internacional y sanitario.



### 2.- PROGRAMA

#### 1.- COMERCIO INTERNACIONAL:

- 1.- Introducción al comercio internacional
- 2.- Contrato de compraventa de mercancías
- 3.- Los nuevos Incoterms 2020
- 4.- Contrato de transporte de mercancías
- 5.- Tipos de transportes más utilizados
- 6.- Casos prácticos y reclamaciones más habituales

#### 2.- REQUISITOS SANITARIOS

- 1.- Aspectos a tener en cuenta antes de exportar (nuevo alimento, criterios microbiológicos, pesticidas, aditivos permitidos, acuerdos bilaterales, prohibiciones, etiquetado, ...)
- 2.- Agentes que intervienen en las exportaciones y competencias
- 3.- Atestaciones sanitarias
- 4.- Certificaciones a tener en cuenta
- 5.- Particularidades exportaciones alimentos de origen animal
- 6.- ¿Dónde buscar los requisitos de cada país
- 7.- Casos prácticos



**3.- PROFESORES:** Marta Quintana Medina • Abogada especializada en derecho alimentario y Joan Soler • Abogado especializado en comercio internacional.



**4.- HORARIO, LUGAR Y PRECIO :** Noviembre – Día y horario por confirmar • 3,5h • 90 euros/persona. Parcialmente Bonificable por la Fundación Tripartita. **Tramitación de la bonificación gratuita •**

• • •

**5.- INSCRIPCIONES:** [marta@martaquintana.eu](mailto:marta@martaquintana.eu) o [jsoler@bdlezo.com](mailto:jsoler@bdlezo.com)