



# Formació

## Escoles Agràries

### Taller d'etiquetatge per a petits elaboradors alimentaris

Barcelona, 7, 14 i 21 de febrer de 2019

## Presentació i objectius

El sector alimentari té una sèrie de requisits normatius, entre els quals els que es refereixen a l'etiquetatge. Els petits elaboradors i productors agraris que volen començar a transformar els seus productes poden no tenir coneixements de la normativa sobre informació alimentària al consumidor, per exemple: Quina és la denominació del nostre producte? Com hem d'enumerar els ingredients? Si una matèria primera porta additius, els hem d'indicar a l'etiqueta? Com indiquem els al·lèrgens? Podem dir que n'hi pot haver traces "per si de cas"? De quina mida han de ser les lletres de l'etiqueta? Hem d'indicar la quantitat neta? I si envasem per unitats? Qui ha de constar com a responsable del producte? I si l'elabora un altre per a mi? És obligatori indicar els valors nutricionals dels productes i com els determinem? Podem dir que el nostre producte és "natural" o "artesà"? Hem d'indicar la caducitat o el consum preferent?

Aquest curs és un taller teòric i pràctic que s'adreça a responsables de petits establiments de transformació alimentària, sense necessitat de coneixements previs. Es relacionaran els continguts amb exemples pràctics d'acord amb els interessos i sectors d'activitat representats. Els assistents podran fer les etiquetes dels seus productes, que es treballaran individualment i en el marc del grup classe. Aquest curs forma part del pla de formació per a petits operadors de l'EA de l'Empordà, dissenyat per capacitar i professionalitzar els petits productors agraris i elaboradors alimentaris. Les places són limitades i estan reservades exclusivament a les persones amb el perfil esmentat: micro i petites empreses elaboradores d'aliments.

## Professorat

Mònica Saltor i Jacas, consultora en Seguretat alimentària.

## Realització

### Lloc:

Sala d'Actes  
SSTT del DARP  
Avinguda Meridiana, 38  
08018 Barcelona

### Calendari:

Dies 7, 14, 21 de febrer

### Horari:

9:00 a 14:00 h

### Durada del curs:

15 h

## Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://goo.gl/forms/iS94sWtxfbeioOI2>

### Coordinadora:

Mònica Pascual, telèfon 972630123,  
a/e: [monica.pascual@gencat.cat](mailto:monica.pascual@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

---

## Programa

### SESSIÓ 1

#### 1. Presentació:

- Marc legal. R1169/2011.
- Objectius.
- Àmbit d'aplicació.
- Pràctiques informatives.

#### 2. Informació obligatòria:

- Denominació de l'aliment.
- Ingredients i ingredients compostos.
- Indicació dels ingredients que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Quantitat de determinats ingredients/categories.
- Quantitat neta.
- Data de caducitat/consum preferent.
- Casos pràctics.

### SESSIÓ 2

- Condicions especials de conservació i ús.
- Nom, raó social i adreça de l'operador.
- País d'origen, lloc de procedència.
- Forma d'ús.
- Informació nutricional.
- Presentació de la informació obligatòria.
- Casos pràctics.

### SESSIÓ 3

- Casos pràctics, elaborem etiquetes a partir de fitxes tècniques de productes.