



Formació

Escoles Agràries

La fitxa tècnica del producte alimentari: el DNI dels aliments

Sta. Coloma de Farners, 24 i 29 d'abril de 2019

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és capacitar els assistents per interpretar i elaborar fitxes tècniques amb la finalitat de contemplar les possibles responsabilitats legals respecte el seu producte i també oferir una millor imatge de l'organització, amb l'anàlisi de la normativa aplicable al producte.

El curs s'adreça als responsables d'establiments alimentaris i personal de qualitat. Hi haurà dues sessions presencials i un treball individual consistent en l'elaboració de la fitxa d'un producte, que serà corregit i discutit a classe.

Programa

1. QUÈ SÓN LES FITXES TÈCNIQUES? FITXA TÈCNICA O ETIQUETA?
2. CONTINGUT DE LES FITXES TÈCNIQUES I NORMATIVA D'APLICACIÓ: denominació del producte; ingredients; al·lèrgens; additius; criteris microbiològics; contaminants químics; **OMG**; envasament i etiquetatge; vida útil del producte; tractaments tecnològics i mètode de conservació; presentació i format; etc.
3. LES FITXES TÈCNIQUES I LES ETIQUETES EN RELACIÓ AMB LA RESPONSABILITAT LEGAL DE L'EMPRESA ALIMENTÀRIA.
4. ELABORACIÓ DE LA FITXA TÈCNICA D'UN PRODUCTE PROPI (activitat individual no presencial, correcció i discussió en comú).

Professorat

Marta Quintana Medina, advocada especialitzada en dret alimentari.

Realització

Lloc:

EAF de Santa Coloma de Farners
Finca Casa Xifra, 17430
Santa Coloma de Farners

Calendari:

Dies 24 i 29 d'abril

Horari:

De 10 a 14 h

Durada del curs:

12 h (8h presencials + 4h de treball individual)

Inscripcions

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

<https://goo.gl/forms/duJ0IM9ntkYhOdFm2>

Coordinador:

Ferran Ribas, telèfon 972 630 123
a/e: fribasn_ext@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat