



Formació

Escoles Agràries

El gran repte de l'etiquetatge

Barcelona, 5, 12, 19 i 26 de novembre de 2020

Presentació i objectius

El sector alimentari té una sèrie de requisits normatius, entre els quals els que es refereixen a l'etiquetatge. Malgrat la legislació és coneguda per a tots no sempre és fàcil d'interpretar i sorgeixen molts dubtes. 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"? 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 tècnics d'indústries alimentàries. Es relacionaran els continguts amb exemples pràctics d'acord amb els interessos i sectors d'activitat representats.

El curs es farà en línia utilitzant la plataforma Teams.

Professorat

Mònica Saltor i Jacas, consultora en Seguretat alimentària.

Realització

Lloc:

En línia

Calendari:

Dies 5, 12, 19 i 26 de novembre

Horari:

9:00 a 14:00 h

Durada del curs:

20 h

Inscripcions

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

<https://forms.gle/PMNowVgLZbWoCaPR6>

Coordinadora:

Mònica Pascual, telèfon 972630123,
a/e: monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 60 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
formació agrària

Programa

SESSIÓ 1, dj. 5 de novembre

PRESENTACIÓ

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

INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA

- Denominació de l'aliment.
- Ingredients i ingredients compostos.
- Indicació dels ingredients que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Casos pràctics

SESSIÓ 2, dj. 12 de novembre

QUANTITAT DE DETERMINATS INGREDIENTS/CATEGORIES.

QUANTITAT NETA.

DATA DE CADUCITAT/CONSUM PREFERENT.

CONDICIONS ESPECIALS DE CONSERVACIÓ I ÚS.

NOM, RAÓ SOCIAL I ADREÇA DE L'OPERADOR.

PAÍS D'ORIGEN, LLOC DE PROCEDÈNCIA.

FORMA D'ÚS.

CASOS PRÀCTICS

SESSIÓ 3, dj. 19 de novembre

INFORMACIÓ NUTRICIONAL.

PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA.

CASOS PRÀCTICS. TREBALLAREM DIFERENTS ETIQUETES PROPOSADES PER LA PROFESSORA.

SESSIÓ 4, dj. 26 de novembre

RESOLUCIÓ EN COMÚ DELS EXERCICIS PROPOSATS. RESOLUCIÓ DE DUBTES.