



Gestió d'al·lèrgens en la indústria alimentària: com minimitzar la contaminació

Jornada tècnica en línia
Dimarts, 24 de febrer de 2026

Presentació

En aquesta jornada, es proporcionaran criteris tècnics per a la correcta identificació, avaluació i gestió del risc associat als al·lèrgens en la indústria alimentària, amb especial atenció a la prevenció de la contaminació creuada. La jornada pretén reforçar l'aplicació efectiva de les mesures de control, garantint el compliment legal i dels requisits GFSI, la coherència de l'etiquetatge i la reducció del risc tant per al consumidor com per a l'empresa.

Programa

09.30 h	Presentació de la jornada
09.35 h	Context normatiu i requisits legals en la gestió d'al·lèrgens
10.00 h	Expectatives dels estàndards GFSI en la gestió dels al·lèrgens
10.30 h	Pausa
10.45 h	De l'anàlisi del risc a l'acció: com prevenir la contaminació creuada per al·lèrgens
11.45 h	Etiquetatge d'al·lèrgens: criteris i regles per a la presa de decisions
12.15 h	Debat i aclariments: resolució de dubtes i consultes pràctiques Lucía Juárez. Consultora sènior
12.30 h	Cloenda de la jornada

Totes les ponències les durà a terme Lucia Juárez.
Consultora Sènior de Bioser.

➔ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Escola Agrària i Alimentària de
l'Empordà
Mireia Rovira Forné
Tel.: 972630123
A/e: mireiarovira@gencat.cat

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Col·laboració

