



Formació contínua

Escoles Agràries

Taller pràctic d'etiquetatge

En línia, 4, 11 i 18, presencial 25 de març 2026

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 excepte la darrera sessió, que es farà presencialment.

Professorat

Curs a càrrec de la Sra. Mònica Saltor i Jacas, consultora en Seguretat alimentària

Realització

Lloc: En línia els dies 4, 11, 18 de març. Presencial el 25 de març, a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà, Finca Camps i Armet de Monells.

Calendari: Dies 4, 11, 18 i 25 de març de 2026

Horari:

9.30 a 12.30 h sessions en línia

9.30 a 13.00 h sessió presencial

Durada: 12,5 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/B5diXL97aAiaJv9A>

Coordinadora: Mireia Rovira Forné, telèfon 972 63 01 23, a/e mireiaroviraf@gencat.cat

Cost: 32 € segons ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Taller pràctic d'etiquetatge

Programa

SESSIÓ 1, dc. 4 de març (en línia, connexió a través de Teams)

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

SESSIÓ 2, dc. 11 de març (en línia, connexió a través de Teams)

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

SESSIÓ 3, dc. 18 de març (en línia, connexió a través de Teams)

- 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 4, dc. 25 de març (sessió presencial)

- Informació nutricional.
- Presentació de la informació obligatòria.
- Casos pràctics. Treballarem diferents etiquetes proposades per la professora.