



# Formació contínua

## Escoles Agràries

### L'homologació de proveïdors.

#### En línia

Monells, 14, 22 i 28 d'abril de 2026

## Presentació i objectius

L'objectiu del curs és analitzar els requisits de les normes internacionals BRCGS, IFS pel que fa referència a matèries primeres i avaluació de proveïdors. Tindrem en especial consideració els riscos emergents associats al frau alimentari. El curs es compon d'una part teòrica i una altra de pràctica.

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, auditora i consultora en Seguretat alimentària

## Realització

**Lloc:** Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà  
Finca Camps i Armet s/n de Monells.

**Calendari:** Dies 14, 22 (en línia) i 28 d'abril (presencial)

**Horari:** de 9.30 a 12.30 h

**Durada:** 9 h

## Inscripcions

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

<https://forms.gle/n554n9p8Pyf8LuNj7>

**Coordinadora:** Mireia Rovira Forné

Telèfon 972 63 01 23,

a/e [mireiaroviraf@gencat.cat](mailto:mireiaroviraf@gencat.cat)

**Cost:** 15 €

(segons Ordre ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries)

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



## Formació contínua Escoles Agràries L'homologació de proveïdors

### Programa

#### **Sessió 1, dt. 14 d'abril (en línia)**

- 9.30 a 12.30 h Presentació i objectius del curs.  
Pla de control de proveïdors.  
Requisits Brcgs v.9 i lfsv.8.  
Interpretació dels requisits: seguretat, autenticitat, legalitat i qualitat.

#### **Sessió 2, dc. 22 d'abril (en línia)**

- 9.30 a 12.30 h Especificacions de les matèries primeres.  
Avaluació i seguiment de les matèries primeres segons el risc.  
Criteris d'aprovació de proveïdors.  
Gestió de proveïdors de serveis.  
Gestió de processos externalitzats.

#### **Sessió 3, dt. 28 d'abril (presencial)**

- 9.30 a 12.30 h Fraus alimentaris, anàlisi de vulnerabilitat, pla de mitigació.  
Auditories de proveïdors.  
Casos pràctics.