

Formació contínua

Escoles Agràries

Identificació i control dels al·lèrgens alimentaris en la petita indústria i comerços minoristes d'alimentació. En línia.

En línia, del 23 de febrer al 16 de març de 2026

Presentació i objectius

Aquest curs de formació contínua té com a finalitat proporcionar als petits elaboradors i comerços minoristes del sector alimentari els coneixements essencials per a la correcta identificació i control dels al·lèrgens alimentaris.

Es pretén que els participants entenguin què són les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i la seva rellevància en seguretat alimentària, coneguin la normativa vigent en matèria d'al·lèrgens i aprenguin a identificar-los tant en productes com en instal·lacions.

També es treballarà l'aplicació de bones pràctiques de manipulació i control de traces per minimitzar riscos.

Aprendrem a comunicar correctament la informació al consumidor, tant en etiquetatge d'aliments envasats com en informació verbal o per altres vies en aliments no envasats. A més, es posaran en pràctica mesures de prevenció en situacions reals per garantir la seguretat i la confiança del consumidor.

A través de continguts teòrics i eines pràctiques, s'abordaran les exigències legals i les estratègies de gestió dels al·lèrgens, amb l'objectiu de garantir la transparència informativa i la protecció de la salut pública. Així mateix, es fomentarà l'aplicació de bones pràctiques en la manipulació i comunicació dels productes, assegurant el compliment legal i la satisfacció del client.

La metodologia del curs és en línia. Aquest curs es farà a partir de classes en línia i d'un treball individual. Per a l'obtenció de l'acreditació és indispensable assistir a un mínim del 80% de les sessions i l'entrega del treball individual.

Professorat

Mònica Boquera Mestres, fundadora d'**Alimenta Solucions**, consultoria de seguretat alimentària; veterinària especialista en seguretat alimentària i dietista-nutricionista col·legiada, amb més de 10 anys d'experiència en el sector

Realització

Lloc: Sessions teòriques en línia

Calendari: dilluns 23 de febrer, 2, 9 i 16 de març de 2026

Horari: de 16.00 a 20.00 h, excepte el 16 de març de 16.00 a 19.00 h; 5 h de treball individual

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Mas Bové** mitjançant el següent qüestionari a [INSCRIPCIONS](#)

Coordinador: Mònica Rodríguez
Telèfon: 977 34 32 89
a/e rodriguezfarra@gencat.cat

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

Més informació: agricultura.gencat.cat

Identificació i control dels al·lèrgens alimentaris en la petita indústria i comerços minoristes d'alimentació

Programa

Mòdul 1, dl. 23 de febrer

Introducció i marc legal

Presentació del curs i participants: expectatives dels assistents
Importància de la gestió d'al·lèrgens a la indústria i comerç minorista
Conceptes bàsics: al·lèrgies i intoleràncies
Diferències entre al·lèrgia i intolerància
Conseqüències per a la salut: gravetat de les reaccions
Mesures de prevenció i control
Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
Definició i llista d'al·lèrgens obligatoris
Requisits d'etiquetatge i identificació d'al·lèrgens en aliments envasats i no envasats

Mòdul 2, dl. 2 de març

Marc legal

Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (continuació)
Reial Decret 126/2015: informació obligatòria en aliments no envasats
Altres normes aplicables (APPCC, Codex Alimentarius)
Responsabilitat legal de fabricants i comerciants

Mòdul 3, dl. 9 de març

Etiquetatge i informació al consumidor

Casos pràctics (exemples d'etiquetatge amb etiquetes correctes i incorrectes).
Informació en aliments no envasats
Com s'ha de facilitar (cartells, cartes de restaurant, informació verbal).
Responsabilitat del personal de venda i manipulació
Exercici pràctic
Identificació d'al·lèrgens en un aliment envasat
Identificació d'al·lèrgens en un no aliment envasat
Disseny d'un cartell informatiu per a productes no envasats
Discussió en grup: errors habituals i com corregir-los

Mòdul 4, dl. 16 de març

Control d'al·lèrgens a les instal·lacions

Identificació d'al·lèrgens a les instal·lacions
Bones pràctiques de manipulació
Control de traces i contaminació creuada
Conclusions i cloenda