



# El frau alimentari: etiquetatge, traçabilitat i qualitat al sector carni

## Jornada tècnica

Vic, dimarts 28 de març de 2023

### Presentació

La FECIC, en col·laboració amb el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) celebrarem la Jornada sobre el Fraus Alimentari, que tindrà per finalitat exposar els resultats de les inspeccions dutes a terme durant el 2022 i d'aquesta manera posar al coneixement de les empreses les principals deficiències detectades en matèria de control de qualitat, etiquetatge i traçabilitat de la carn i derivats carnis. Per altra banda i dins del context del projecte Interreg Europe QUALIFY, que té per objectiu combatre el frau alimentari i potenciar la competitivitat de les PIME del sector agroalimentari català, aquesta jornada pretén apropar les innovacions en que estan treballant els grups de recerca a Catalunya per garantir l'autenticitat i l'origen dels aliments, lluitar contra el frau i protegir i millorar la integritat i qualitat dels processos i productes.

### Programa

- |         |   |
|---------|---|
| 9.30 h  | <b>Registre d'assistents</b>  |
| 10.00 h | <b>Presentació de la jornada</b><br>Sr. Josep Solà, president de FECIC.<br>Sra. Glòria Cugat, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari del DACC.   |
| 10.20 h | <b>Resultat de l'activitat inspectora 2022 del control oficial de la qualitat i lluita contra el frau</b><br>Sres. Luana Esser i Carme Navarro, inspectores agroalimentàries del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.   |
| 11.00 h | <b>Com millorar l'etiquetatge i la traçabilitat a la indústria càrnia?</b><br>Sra. Joana Salagre, responsable de l'Àrea Tècnica de FECIC.   |
| 11.20 h | <b>L'etiquetatge i la traçabilitat: La visió del sector</b><br>Sr. Ignasi Pons, secretari general de FECIC.   |
| 11.35 h | <b>Torn obert de preguntes</b>  |
| 11.45 h | <b>Pausa - cafè</b>   |
| 12.00 h | <b>Com les tècniques analítiques de fingerprinting poden protegir la integritat de la teva marca i augmentar la confiança del consumidor. Aplicació i casos d'èxit en productes d'origen animal</b><br>Dra. Stefania Vichi i Dra. Alba Tres, G.R. LiBiFOOD-Lípids i compostos bioactius. Institut de Recerca en Nutrició Alimentària i Seguretat Alimentària, Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona. |

## Programa

- 12.20 h **Proposta d'una metodologia per classificar objectivament els derivats carnis mitjançant l'anàlisi dels espectres NIR abans i després del tractament per alta pressió**  
Dr. Xavier Serra, Qualitat i tecnologia alimentàries, IRTA.
- 12.40 h **Aplicació de marcadors òptics per a millora de processos i qualitat en aliments. Potencial d'ús en matrius càrniques**  
Dra. Anna Zamora, Centre Planta de Tecnologia dels Aliments (CERTA) de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).
- 13.00 h **Estratègies generals basades en cromatografia líquida, espectroscòpia i espectrometria de masses per a l'autenticació de productes alimentaris d'origen animal**  
Dr. Óscar Núñez, Institut de Recerca en Nutrició Alimentària i Seguretat Alimentària, Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona.
- 13.20 h **Estratègies per a millorar la qualitat de productes càrnics fermentats**  
Dra. M. Luz Latorre, G.R. Amines i Poliamines Bioactives dels Aliments. Institut de Recerca en Nutrició Alimentària i Seguretat Alimentària, Campus de l'Alimentació de Torribera. Universitat de Barcelona.
- 13.40 h **Torn obert de preguntes**
- 13.45 h **Fi de la jornada**

## Lloc de realització

Aula Magna  
Edifici Torre dels Frares (planta soterrani)  
C/ de la Laura, 13  
08500 Vic

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)  
Per a més informació:  
Correu-e: [pat.daam@gencat.cat](mailto:pat.daam@gencat.cat)

## Organització



## Col·laboració

