



Coneixem la flexibilitat per a petits obradors làctics i com aplicar-la?

Jornada tècnica en línia

Dimarts 11 de juny de 2024

Presentació

En els darrers 10 anys la normativa higienicosanitària ha canviat poc però sí que s'han anat aconseguint diferents aspectes de flexibilitat en l'aplicació d'aquesta normativa amb l'objectiu de fer més fàcil i viable la producció de formatges i derivats làctics en petits obradors. A la jornada es parlaran, des de diferents punts de vista, de tots aquests aspectes i de les eines que tenim a l'abast per ajudar a implantar-los. També dels nous reptes en la regulació i transformació a les petites formatgeries. La jornada s'adreça a formatgeries artesanes, tècnics en gestió de la seguretat alimentària així com també a inspectors de salut que tinguin petits obradors làctics al seu territori.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

ACREFA

Mariona Rota

Tel.: 661750551

A/e: acrefa@acrefa.cat

Programa

18.30 h **Presentació de la jornada**

18.35 h **Per què és necessària la flexibilitat en el sector formatger artesà?** (ponència en castellà)
Maria Veiga. Veterinària i formatgera

19.00 h **Fites aconseguides per QueRed** (ponència en castellà)
Angel Valeriano. Formatger i soci fundador de QueRed

19.25 h **Nous reptes en matèria de flexibilitat** (ponència en castellà)
Angel Nepomuceno. Veterinari inspector
Maria Veiga. Veterinària i formatgera

20.10 h **Assessorament per a la implantació de la Guia Europea de Pràctiques Correctes d'Higiene i taula de treball amb el Departament de Salut**
Mariona Rota. Secretària i coordinadora d'ACREFA
Eva Tolosa. Cap de Servei de Vigilància, Control Alimentari i Gestió d'Alertes del Departament de Salut

20.30 h **Debat i torn obert de preguntes**

21.00 h **Cloenda de la jornada**

➔ 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.

Col·laboració



Organització

