



# Formació

## Escoles Agràries

### Taller pràctic d'etiquetatge

Semi presencial, 10, 17, 24 i 31 d'octubre de 2024

## 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 10, 17 i 24 d'octubre. Presencial el 31 d'octubre, a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà, Finca Camps i Armet de Monells.

**Calendari:** 10, 17, 24 i 31 d'octubre

### Horari:

9.30 a 12.30 h sessions en línia  
9.30 a 13.00 h sessió presencial

**Durada:** 12,5 h

## Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/NunbwaP3asXUdQL5A>

**Coordinadora:** Mireia Rovira Forné, telèfon 972 63 01 23, a/e [mireiaroviraf@gencat.cat](mailto:mireiaroviraf@gencat.cat)

**Cost:** dret d'inscripció 32€, segons l'Ordre ACC/54/2022

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



# Formació

Escoles Agràries  
Taller pràctic d'etiquetatge

## Programa

**SESSIÓ 1**, dj. 10 d'octubre (en línia)

**PRESENTACIÓ.**  
**MARC LEGAL. R1169/2011.**  
**OBJECTIUS.**  
**ÀMBIT D'APLICACIÓ.**  
**PRÀCTIQUES INFORMATIVES.**  
**CASOS PRÀCTICS.**

**SESSIÓ 2**, dj. 17 d'octubre (en línia)

**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**, dj. 24 d'octubre (en línia)

**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**, dj. 31 d'octubre (sessió presencial)

**INFORMACIÓ NUTRICIONAL.**  
**PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA.**  
**CASOS PRÀCTICS. TREBALLAREM DIFERENTS ETIQUETES PROPOSADES PER LA PROFESSORA.**