



Formació

Escoles Agràries

La fitxa tècnica del producte alimentari

En línia. 5, 12, 17 i 31 de maig de 2021

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és capacitar els assistents per interpretar i elaborar fitxes tècniques amb la finalitat de contemplar les possibles responsabilitats legals respecte el seu producte i també oferir una millor imatge de l'organització, amb l'anàlisi de la normativa aplicable al producte. El curs s'adreça als responsables d'establiments alimentaris i personal de qualitat.

El curs es farà en quatre sessions en línia utilitzant la plataforma Teams. Després de cada sessió caldrà fer un exercici pràctic.

Programa

1. QUÈ SÓN LES FITXES TÈCNIQUES

2. FITXES TÈCNIQUES VERSUS ETIQUETES

3. CONTINGUT DE LES FITXES TÈCNIQUES I LEGISLACIÓ D'APLICACIÓ:

Denominació del producte. Ingredients. Al·lèrgens. Additius. Criteris microbiològics. Pesticides. Medicaments. OMG. Envasos. Etiquetatge. Vida útil. Tractaments tecnològics. Mètode de conservació

4. CASOS PRÀCTICS DE FITXES TÈCNIQUES

5. UTILITAT LEGAL DE LES FITXES TÈCNIQUES

Regulació

Clàusules contractuals a introduir

Responsabilitat FT proveïdors i FT pròpies

6. CASOS PRÀCTICS DERIVATS D'INCIDENTS ENTRE CLIENTS I/O EXPEDIENTS SANCIONADORS.

Professorat

Mònica Saltor i Jacas, consultora en seguretat alimentària.

Marta Quintana Medina, advocada especialitzada en dret alimentari.

Realització

Lloc:

En línia

Calendari:

Dies 5, 12, 17 i 31 de maig

Horari:

9:30 a 12:30 h

Durada del curs:

15 h

Inscripcions

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

<https://forms.gle/m8zaaayzjv1jkyGU8>

Coordinadora:

Mònica Pascual, telèfon 972630123,
a/e: monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat

