



Formació

Escoles Agràries

El gran repte de l'etiquetatge

En línia, 3 al 24 de febrer de 2022

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.

Professorat

Mònica Saltor i Jacas, consultora en seguretat alimentària.

Realització

Lloc:

En línia

Calendari:

3, 10, 17 i 24 de febrer

Horari:

9.30 a 12.30 h

Durada: 20 h

Inscripcions

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

<https://forms.gle/tnXajwUnyL5kB993A>

Coordinadora:

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

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 60 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries
El gran repte de l'etiquetatge

Programa

SESSIÓ 1, dj. 3 de febrer

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

SESSIÓ 2, dj. 10 de febrer

- **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. 17 de febrer

- **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. 24 de febrer

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