



# Formació contínua

## Escoles Agràries

### Taller pràctic d'etiquetatge

Semi presencial, 13, 20 i 27 de febrer i 6 de març de 2025

## 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 13, 20 i 27 de febrer. Presencial el 6 de març, a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà, Finca Camps i Armet de Monells.

**Calendari:** Dies 13, 20 i 27 de febrer i 6 de març de 2025

### Horari:

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

**Durada:** 12.5 h

## Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/PaZB4HxnowANYyKP6>

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

**Cost:** 32 € (segons ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries).

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

## Programa

### **SESSIÓ 1, dj. 13 de febrer** (en línia, connexió a través de Teams)

- Presentació.
- Marc legal. R1169/2011.
- Objectius.
- Àmbit d'aplicació.
- Pràctiques informatives.
- Casos pràctics.

### **SESSIÓ 2, dj. 20 de febrer** (en línia, connexió a través de Teams)

- 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. 27 de febrer** (en línia, connexió a través de Teams)

- 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. 6 de març (sessió presencial)**

- Informació nutricional.
- Presentació de la informació obligatòria.
- Casos pràctics. Treballarem diferents etiquetes proposades per la professora.