

LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació

Tel. 93 487 18 18

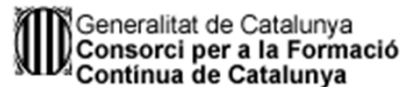
Fax 93 487 28 29

formacio@gre

www.gremipa



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



AJUNTAMENT DE SABADELL; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN, S.L.; MASTER MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L.; VANDEMOORTELE.

Els **14** AL·LÈRGENS
Que has d'informar
Amb la nova llei



**COMUNICACIÓ EFICIENT SOBRE
ELS PRODUCTES A LA FLECA:
AL·LÈRGENS, VALOR
NUTRICIONAL, MENCIONS
SALUDABLES,...**

Novembre 2021

100% Subvencionat

Amb l'aparició del Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor van sorgir nous reptes pels establiments minoristes a l'hora d'informar eficientment sobre els productes que ofereixen sense envasar, els envasats als llocs de venda a petició del client i els envasats per l'establiment.

Els petits elaboradors poden no tenir coneixements sobre la normativa que aplica per facilitar aquesta informació al consumidor, tot i que aquesta apareix com un requisit normatiu que s'ha de complir. I sorgeixen dubtes que cal resoldre, com: Sabem quina és la denominació del nostre producte? cal posar lot? hem d'indicar caducitat o consum preferent? els productes de la fleca han d'informar sobre el valor nutricional? puc dir que el meu producte és "natural", "artesà", "tradicional", etc..?

FORMADOR/A ELISA SOTO SOTO. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària ICT (UB). Més de 20 anys d'experiència en el sector de l'alimentació, com a Responsable de Qualitat en empreses alimentàries i en l'actualitat com a assessora en matèria d'higiene i innocuïtat alimentària. Ha col·laborat amb diferents publicacions, com la revista "Tecnologia i Ciència dels Aliments" (Institut d'Estudis Catalans), Pan&Pizza.

PROGRAMA

Aquest curs pretén donar resposta a les anteriors preguntes i moltes més que puguin sorgir. Es planteja com un taller teòric, on repassarem la normativa que aplica al sector flequer i, eminentment pràctic on es podran treballar les etiquetes dels productes de manera individual i/o del grup classe.

- Introducció
- Marc legal.
- Productes sense envasar, envasats sota petició del client i envasats per l'establiment.
- Com ha de ser una etiqueta? Informació obligatòria.
- Altres mencions que poden acompanyar als productes.
- Com fem la informació dels aliments no envasats?
- Nous canals de venda i informació dels productes de la fleca.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada / Horari : 6 hores, de 16 a 19 h.

Dilluns i dimecres.

Destinataris: professionals del sector de la fleca. Responsables i personal implicats en la producció i compres, des de la compra de matèries primeres fins a la distribució i venda.

Preu : **100% Subvencionat**. Poden participar tant autònoms com treballadors en règim general de la Seguretat Social.

Documentació: fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms.

**COMUNICACIÓ EFICIENT SOBRE
ELS PRODUCTES A LA FLECA:
AL·LÈRGENS, VALOR
NUTRICIONAL, MENCIONS
SALUDABLES... (6 h)**

15 i 16 de novembre
Dilluns i dimarts