

LLOC D'IMPARTICIÓ

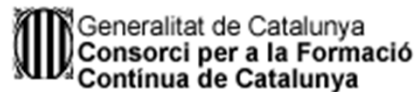
Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

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,...**

Octubre 2019

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.

L'aplicació d'aquesta normativa per facilitar informació al consumidor planteja dubtes com: 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"?, ...

INFORMACIÓ GENERAL

FORMADORA/ ELISA SOTO SOTO: Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària. ICT. Més de 15 anys d'experiència com a Responsable de control de qualitat d'empreses alimentàries. Consultora en matèria de qualitat alimentària. Col·laboradora en diferents publicacions, com la revista "Tecnologia i Ciència dels Aliments" (Institut d'Estudis Catalans).

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. Aplicació de la nova norma de qualitat del pa en referència a las denominacions dels productes (**RD 308/2019 de 26 d'abril**)
- 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 facilitem la informació dels aliments no envasats?
- Nous canals de venda i informació dels productes de la fleca.
- Aplicació pràctica

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)**

7 i 9 d'octubre
Dilluns i dimecres