

## LLOC D'IMPARTICIÓ

Seu del Gremi.  
C/Pau Claris 134 3er.  
Barcelona

## INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

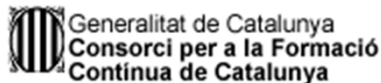
Departament de Formació  
Tel. 93 487 18 18  
Fax 93 487 28 29

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.cat](http://www.gremipa.cat)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR  
INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.;  
SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN);  
TERPAN,S.



**MARC NORMATIU A LES FLEQUES:  
que cal tenir i que ens poden  
demanar les autoritats sanitàries.**

**Novembre 2021**

**100% Subvencionat**

*L'activitat alimentària a la fleca va lligada al compliment d'un marc normatiu que en ocasions es desconeix o que coneixent-lo no sabem si cal o no aplicar. D'altra banda, hi ha aspectes relativament nous que cal recordar com és la Norma de Qualitat del pa amb l'entrada en vigor a l'Abril del 2022 del contingut màxim de sal al pa; la cultura de la seguretat alimentària, sense oblidar-nos dels plans d'autocontrols que són una sèrie d'activitats necessàries per prevenir i controlar els perills sanitaris i que cal per acreditar que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments.*

**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.

## DESTINATARIS

Professionals del sector de la fleca. Responsables i personal implicat en la producció i compres, des de la compra de matèries primeres fins a la distribució i venda.

## OBJECTIUS

Aquesta formació, pretén donar llum a aquests aspectes normatius des d'un punt de vista pràctic, contextualitzant-lo amb la realitat de les fleques i intentant donar resposta als diferents dubtes que puguin sorgir.

## PROGRAMA

- Introducció
- Marc legal
- Registre sanitari vs registre municipal
- Norma de Qualitat del pa: Contingut màxim de sal al pa
- Cultura de la seguretat alimentària (Reglament 2021/3822 del 3 de març 2021)
- Els plans d'autocontrol: Procediment descriptiu i registres
  - o Pla de control de l'aigua
  - o Pla de neteja i desinfecció
  - o Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
  - o Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
  - o Pla de control de proveïdors
  - o Pla de traçabilitat
  - o Pla de control de temperatures
  - o Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens

## INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari:** 10 hores. Dilluns 22, dimarts 23 i 30 de novembre, de 16 a 19:20h.

**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.

**MARC NORMATIU A LES FLEQUES: QUE CAL TENIR I QUE ENS PODEN DEMANAR LES AUTORITATS SANITÀRIES.**

22, 23, 30 de novembre.  
Dilluns i dimarts.