

SEGURETAT I HIGIENE ALIMENTÀRIA



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

**REQUISITS D'HIGIENE, CONSUM
I MALBARATAMENT ALIMENTARI
A LA FLECA.**

2026



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. Aquesta formació pretén explicar les darreres novetats en matèria legislativa donant una visió global i pràctica dels diferents aspectes a aplicar com són els requisits d'higiene pels minoristes del Reial decret 1021/2022, la Norma de Qualitat del pa, la cultura de la seguretat alimentària i el malbaratament alimentari, sense oblidar-nos dels plans d'autocontrols que són una sèrie d'activitats necessàries per prevenir i controlar els perills sanitaris i que cal tenir implantats 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.

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.

100%
Subvencionat

 Generalitat de Catalunya
**Consorti per a la Formació Contínua
de Catalunya**



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
www.gremipa.com

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA, BONGARD IBERIA, S.A, CAFÈS PONT,S.L.;
DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA COROMINA FILLS DE MORETÓ, S. A,
MAS UNIFORMES.



10h
durada

PROGRAMA

- Introducció
- Registre sanitari vs registre municipal
- Higiene de la producció i comercialització dels productes alimenticis en establiments minoristes (Reial decret 1021/2022)
- Norma de Qualitat del pa.
- Cultura de la seguretat alimentària (Reglament 2021/3822 del 3 de març 2021)
- Els plans d'autocontrol: Procediment descriptiu i registres
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat
 - Pla de control de temperatures
 - Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens
 - Pla de residus
- Malbaratament alimetari

INFORMACIÓ GENERAL

- **Durada/ Horari:** 10 hores, 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, nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms, acreditació de nivell d'estudis igual o superior a l'ESO.

REQUISITS D'HIGIENE, CONSUM I MALBARATAMENT ALIMENTARI A LA FLECA.

Dates:

- 13, 14 i 20 d'octubre de 2026. Dimarts i dimecres.