

## 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.com](http://www.gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Generalitat de Catalunya  
**Consorci per a la Formació  
Continua de Catalunya**

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,...**

**Maig 2022**

**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 dimarts.

**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)**

Ed1: 23 i 24 de maig  
Dilluns i dimarts.