

LLOC D'IMPARTICIÓ

Edició 1: Escola de Flequers Andreu Llargués

C/ Calders, 32. Sabadell. Cal Molins

Edició 2: Seu del Gremi

C/ Pau Clarís 134, 3er. Barcelona

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació

Tel. 93 487 18 18

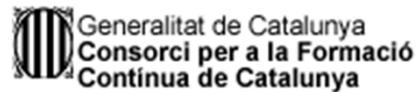
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

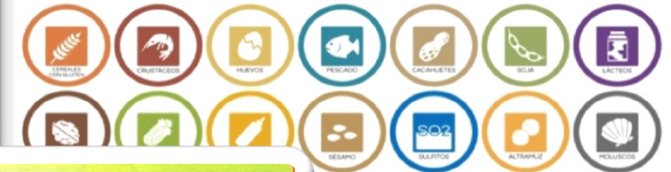


GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL·LABORACIÓ DE: AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L.

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



Etiquetatge dels productes alimentaris: l'aplicació del nou Reglament

Maig 2016

100% Subvencionat

FORMADOR/A

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).

METODOLOGIA

El programa es desenvolupa amb una metodologia dinàmica que té com a objectiu facilitar la participació i implicació dels assistents. Suport de material imprès i audiovisual i múltiples exemples pràctics.

PROGRAMA

- Introducció: el nou Reglament 1169/2011
- Etiqueta i etiquetatge
- Responsabilitats
- Informació alimentària obligatòria:
 - Denominació de l'aliment
 - Llistat d'ingredients
 - Substàncies o productes que poden produir al·lèrgies o intoleràncies
 - Quantitat de determinats ingredients
 - Quantitat neta
 - Data de durada mínima o data de caducitat
 - Condicions especials de conservació i/o d'utilització
 - Nom, raó social i adreça de l'operador
 - País d'origen o lloc de procedència
 - Forma d'utilització
 - Grau alcohòlic
 - Informació nutricional. Etiquetatge nutricional, d'obligat compliment a desembre de 2016
 - Lot
 - Distintius d'origen i qualitat agroalimentària
- Exemples

INFORMACIÓ GENERAL

Durada / Horari : 10 hores.

Edició 1 SABADELL: de 15:30 a 20:30 h. Dilluns.

Edició 2 BARCELONA: de 9 a 14 h. Dimarts.

Adreçat a: Directius del sector de la fleca, Responsables de compra i d'obrador, Tècnics de Qualitat i tot el personal implicat en 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.

Etiquetatge dels productes alimentaris: l'aplicació del nou Reglament (10 h) Edició 1: SABADELL	 2 i 9 DE MAIG
Etiquetatge dels productes alimentaris: l'aplicació del nou Reglament (10 h) Edició 2: BARCELONA	 24 i 31 DE MAIG