



# Formació

## Escoles Agràries

### La fitxa tècnica del producte alimentari

En línia. 5, 12, 17 i 31 de maig de 2021

### Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és capacitar els assistents per interpretar i elaborar fitxes tècniques amb la finalitat de contemplar les possibles responsabilitats legals respecte el seu producte i també oferir una millor imatge de l'organització, amb l'anàlisi de la normativa aplicable al producte. El curs s'adreça als responsables d'establiments alimentaris i personal de qualitat.

El curs es farà en quatre sessions en línia utilitzant la plataforma Teams. Després de cada sessió caldrà fer un exercici pràctic.

### Programa

#### 1. QUÈ SÓN LES FITXES TÈCNIQUES

#### 2. FITXES TÈCNIQUES VERSUS ETIQUETES

#### 3. CONTINGUT DE LES FITXES TÈCNIQUES I LEGISLACIÓ D'APLICACIÓ:

Denominació del producte. Ingredients. Al·lèrgens. Additius. Criteris microbiològics. Pesticides. Medicaments. OMG. Envasos. Etiquetatge. Vida útil. Tractaments tecnològics. Mètode de conservació

#### 4. CASOS PRÀCTICS DE FITXES TÈCNIQUES

#### 5. UTILITAT LEGAL DE LES FITXES TÈCNIQUES

Regulació

Clàusules contractuals a introduir

Responsabilitat FT proveïdors i FT pròpies

#### 6. CASOS PRÀCTICS DERIVATS D'INCIDENTS ENTRE CLIENTS I/O EXPEDIENTS SANCIONADORS.

### Professorat

Mònica Saltor i Jacas, consultora en seguretat alimentària.

Marta Quintana Medina, advocada especialitzada en dret alimentari.

### Realització

#### Lloc:

En línia

#### Calendari:

Dies 5, 12, 17 i 31 de maig

#### Horari:

9:30 a 12:30 h

#### Durada del curs:

15 h

### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/m8zaaayzjv1jkyGU8>

#### Coordinadora:

Mònica Pascual, telèfon 972630123,  
a/e: [monica.pascual@gencat.cat](mailto:monica.pascual@gencat.cat)

#### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](mailto:agricultura.gencat.cat)

