

LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Secretaria
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
secretaria@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.; DISPAN;
FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS
PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L

JORNADA TÈCNICA



BOE
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la
norma de calidad para el pan.

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes e Igualdad
«BOE» núm. 113, de 11 de mayo de 2019
Referencia: BOE-A-2019-6994

LA NORMA DE QUALITAT DEL PA I LA SEVA APLICACIÓ

8 de juliol 2019

La norma de qualitat del pa entrarà en vigor el proper 1 de juliol de 2019, excepte el que fa referència al percentatge màxim de sal per al pa comú, que no s'aplicarà fins el 01 d'abril de 2022.

Durant aquesta jornada es destacaran les principals novetats de la norma i es tractaran aspectes tècnics de la seva aplicació.

PROGRAMA

10:00-10:30h PRESENTACIÓ. La norma de qualitat del pa RD 308/2019 de 26 d'abril

ANDREU LLARGUÉS. President del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

10:30 a 11:45h LA NORMA DE QUALITAT DEL PA I LA SEVA APLICACIÓ

ELISA SOTO. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària. ICT. Més de 20 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).

- Objecte de la norma
- Canvis a les denominacions del pans
- Informació alimentària voluntària
- Altres consideracions

11:45 a 12:00h ASPECTES FISCALS DE LA NORMA.

CARLES COTONAT. Secretari General del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

12:00 a 12:30h PAUSA CAFÉ

12:30 a 13:30h TAULA RODONA: ASPECTES TÈCNICS DE L'APLICACIÓ DE LA NORMA.

YOHAN FERRANT. Director de la Baking School Barcelona Sabadell i "Ambassadeur du pain".

JORDI MORERA. Forner de cinquena generació de l'Espiga d'Or. Flequer mundial 2018.

MANEL CORTÉS. Assessor expert del sector de la fleca.

13:30h TORN DE PARAULES

INFORMACIÓ GENERAL

HORARI: de 10:00h a 13:30h.

LLOC: Escola de Flequers Andreu Llargués

INSCRIPCIÓ: gratuïta per agremiats al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Es prega confirmació atès l'aforament limitat de la sala.

secretaria@gremipa.com

LA NORMA DE QUALITAT DEL PA I LA SEVA APLICACIÓ	8 de juliol. Dilluns
--	---------------------------------