



El frau alimentari: etiquetatge, traçabilitat i qualitat al sector carni

Jornada tècnica

Vic, dimarts 28 de març de 2023

Presentació

La FECIC, en col·laboració amb el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) celebrarem la Jornada sobre el Fraus Alimentari, que tindrà per finalitat exposar els resultats de les inspeccions dutes a terme durant el 2022 i d'aquesta manera posar al coneixement de les empreses les principals deficiències detectades en matèria de control de qualitat, etiquetatge i traçabilitat de la carn i derivats carnis. Per altra banda i dins del context del projecte Interreg Europe QUALIFY, que té per objectiu combatre el frau alimentari i potenciar la competitivitat de les PIME del sector agroalimentari català, aquesta jornada pretén apropar les innovacions en que estan treballant els grups de recerca a Catalunya per garantir l'autenticitat i l'origen dels aliments, lluitar contra el frau i protegir i millorar la integritat i qualitat dels processos i productes.

Programa

- | | |
|---------|--|
| 9.30 h | Registre d'assistents |
| 10.00 h | Presentació de la jornada
Sr. Josep Solà, president de FECIC.
Sra. Glòria Cugat, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari del DACC. |
| 10.20 h | Resultat de l'activitat inspectora 2022 del control oficial de la qualitat i lluita contra el frau
Sres. Luana Esser i Carme Navarro, inspectores agroalimentàries del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. |
| 11.00 h | Com millorar l'etiquetatge i la traçabilitat a la indústria càrnia?
Sra. Joana Salagre, responsable de l'Àrea Tècnica de FECIC. |
| 11.20 h | L'etiquetatge i la traçabilitat: La visió del sector
Sr. Ignasi Pons, secretari general de FECIC. |
| 11.35 h | Torn obert de preguntes |
| 11.45 h | Pausa - cafè |
| 12.00 h | Com les tècniques analítiques de fingerprinting poden protegir la integritat de la teva marca i augmentar la confiança del consumidor. Aplicació i casos d'èxit en productes d'origen animal
Dra. Stefania Vichi i Dra. Alba Tres, Grup de recerca LiBiFOOD-Lípids i compostos bioactius. Institut de Recerca en Nutrició Alimentària i Seguretat Alimentària, Universitat de Barcelona. |

Programa

- 12.20 h **Proposta d'una metodologia per classificar objectivament els derivats carnis mitjançant l'anàlisi dels espectres NIR abans i després del tractament per alta pressió**
Dr. Xavier Serra, Qualitat i tecnologia alimentàries, IRTA.
-
- 12.40 h **Aplicació de marcadors òptics per a millora de processos i qualitat en aliments. Potencial d'ús en matrius càrniques**
Dr. Manuel Castillo, Centre Planta de Tecnologia dels Aliments (CERTA) de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).
-
- 13.00 h **Estratègies generals basades en cromatografia líquida, espectroscòpia i espectrometria de masses per a l'autenticació de productes alimentaris d'origen animal**
Dr. Óscar Núñez, Institut de Recerca en Nutrició Alimentària i Seguretat Alimentària, Universitat de Barcelona.
-
- 13.20 h **Estratègies per a millorar la qualitat de productes càrnics fermentats**
Dra. M. Luz Latorre, Grup de recerca Amines i Poliamines Bioactives dels Aliments. Institut de Recerca en Nutrició Alimentària i Seguretat Alimentària, Universitat de Barcelona.
-
- 13.40 h **Torn obert de preguntes**
-
- 13.45 h **Fi de la jornada**
-

Lloc de realització

Aula Magna
Edifici Torre dels Frares (planta soterrani)
C/ de la Laura, 13
08500 Vic

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Correu-e: patt.daam@gencat.cat

Organització

