



FORMACIÓN ON LINE

CURSO ELABORACIÓN de FICHAS TÉCNICAS

1.- OBJETIVOS: El objetivo básico de este curso es el de capacitar a los asistentes para interpretar y elaborar Fichas Técnicas con el fin de evitar responsabilidades legales y ofrecer una mejor imagen de la empresa analizando toda la legislación de aplicación.

• • •

2.- PROGRAMA

1.- Qué son las Fichas Técnicas y consideración legal

2.- Fichas Técnicas versus etiquetas

3.- Contenido de las Fichas Técnicas y legislación de aplicación:

- Denominación del producto • Ingredientes • Alérgenos • Aditivos • Criterios microbiológicos • Pesticidas • Medicamentos • OMG • Envases • Etiquetaje • Vida útil • Tratamientos tecnológicos • Método de conservación

4.- Las Fichas Técnicas para evitar responsabilidades legales.

• • •

3.- PROFESORES: Marta Quintana Medina • Abogada especializada en derecho alimentario y Ramon Cortasa Gras • Ingeniero Técnico Agrícola y experto en seguridad alimentaria

• • •

4.- HORARIO, LUGAR Y PRECIO : Día 22 de octubre de 2020 de 15:30 a 18 horas • ON LINE • 39 euros/persona. Bonificable por la Fundación Tripartita. **Tramitación de la bonificación gratuita • PLAZO PARA TRAMITAR BONIFICACIÓN TRIPARTITA: 16 de Octubre de 2020**

• • •

5.- INSCRIPCIONES: marta@martaquintana.eu