



FORMACIÓN ON LINE

ES LO QUE HAY: ETIQUETAS ANTIFRAUDE

Cómo calcular el contenido efectivo

1.- OBJETIVOS

Los objetivos del curso es que los asistentes conozcan como:

- Establecer normas relativas a las cantidades nominales para los productos envasados y fijar las tolerancias de los contenidos de los productos envasados.
- Fijar los errores máximos permitidos en la medida del contenido efectivo de los envases y establecer las modalidades del control estadístico del contenido de los productos envasados.
- Determinar la responsabilidad de las personas físicas o jurídicas en relación al envasado de productos.

2.- METODOLOGÍA

Se combinará la exposición teórica con el soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes. Se realizarán estudios de casos prácticos reales.

3.- PROGRAMA

3.1.- NORMATIVA

- Normativa específica del control de contenido efectivo y de etiquetado aplicable
- Normativa realización determinados controles destructivos



3.2.- Real Decreto 1801/2008

- Definiciones
- Principios generales que han de cumplir los envases
- Tolerancias: errores máximas por defecto permitido
- Modalidad de control estadístico de lotes
- Plan de muestreo para control no destructivos
- Nombre de envases para la mediana en el caso del control no destructivo
- Control no destructivo: criterio de aceptación
- Control destructivo: criterio de aceptación
- Medida del contenido efectivo de los envases
- Responsabilidades
- Signe CE "e"
- Prohibiciones, infracciones i sanciones

3.3.- Ejemplos prácticos

4.- LUGAR, DURACIÓN Y PRECIO

5 de Noviembre de 2020 - ON LINE - 2 horas: de 12 a 14 horas

26 euros - bonificable por la Fundació Tripartita – gestión de la bonificación gratuita. **Plazo máximo para gestionar la bonificación:** 16 de octubre.

5.- PROFESORES

Ramon Cortasa Gras (Ingeniero T. Agrícola) y Marta Quintana Medina (abogada especializada en derecho alimentario).