

Control de consumo en actividades, productos y servicios



Área: COMERCIO Y MARKETING

Modalidad: Teleformación

Duración: 90 h

Precio: 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Marco institucional en materia de control en consumo.

####

1.1. Regulación de la actividad del comercio interior.

####

1.2. Instituciones públicas y privadas responsables del control de mercado.

####

1.2.1. Organismos públicos en el marco de las instituciones de la Unión Europea.

####

1.2.2. Organismos públicos de la Administración del Estado.

####

1.2.3. Organismos públicos de la Administración Autonómica.

####

1.2.4. Organismos públicos de la Administración Local.

####

1.2.5. Organizaciones del ámbito privado.

####

1.3. Distribución de competencias en materia de protección al consumidor e inspección de productos y servicios en la Administración pública.

####

1.3.1. Competencias de la Administración del Estado.

####

1.3.2. Competencias de las Administraciones Autonómicas.

####

1.3.3. Competencias de la Administración Local.

####

1.4. Competencias de la administración local y autonómica en el ámbito del control de mercado.

####

1.4.1. Competencias relativas a la función inspectora y la potestad sancionadora en el ámbito de la regulación autonómica.

####

1.4.2. Competencias relativas a la función inspectora y la potestad sancionadora en el ámbito de la regulación local.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Normas en materia de control de consumo y comercio interior.

####

2.1. El control de mercado por parte de la administración.

####

2.1.1. Concepto y finalidad del control de mercado: enfoque centrado en la protección de los derechos de los consumidores y usuarios.

####

2.1.2. Campañas de inspección. Ámbito y desarrollo. Tipos de campañas.

####

2.1.3. Control sistemático de mercado.

####

2.2. Identificación y competencias de distintas normativas en materia de consumo.

####

2.2.1. Normativa de ámbito estatal y comunitario.

####

2.2.2. Normativa de ámbito autonómico.

####

2.2.3. Normativa de ámbito local.

####

2.2.4. Normativa en materias concurrentes.

####

2.3. Normas técnicas de calidad de productos y etiquetado.

####

2.3.1. Normas horizontales.

####

2.3.2. Normas relativas al sector alimentario.

####

2.3.3. Normas relativas al sector industrial.

####

2.3.4. Normas relativas al sector servicios.

####

2.4. Derechos y responsabilidad de la empresa.

####

2.4.1. Obligaciones de los inspeccionados.

####

2.4.2. Derechos de los inspeccionados.

####

2.5. Aplicación de la normativa a casos concretos de productos de gran consumo y uso generalizado.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Procedimiento administrativo de control de mercado.

####

3.1. Motivación de la actuación inspectora.

####

3.1.1. Actuaciones de oficio.

####

3.1.2. Actuaciones motivadas por denuncia previa.

####

3.1.3. Otras motivaciones de la actuación inspectora.

####

3.2. Procedimientos administrativos de la actuación inspectora.

####

3.2.1. Procedimientos de vigilancia y control de mercado.

####

3.2.2. Procedimientos de investigación y obtención de información sobre sectores del mercado sometidos a estudio.

####

3.2.3. Procedimientos de asesoramiento e información a los agentes del mercado.

####

3.3. El procedimiento administrativo de la inspección de consumo.

####

3.3.1. Diseño y planificación de la actividad inspectora.

####

3.3.2. Gestión y ejecución de las actuaciones inspectoras.

####

3.3.3. Evaluación de la actividad inspectora.

####

3.4. La toma de muestras en una inspección: Requisitos formales.

####

3.4.1. Toma de muestras reglamentaria.

####

3.4.2. Toma de muestras indicativa.

####

3.5. Técnicas de toma de muestras.

####

3.5.1. Toma de muestras de productos envasados.

####

3.5.2. Toma de muestras de productos a granel.

####

3.5.3. Toma de muestras de otros bienes.

####

3.6. Tipos de análisis.

####

3.6.1. Análisis inicial.

####

3.6.2. Análisis contradictorio.

####

3.6.3. Análisis dirimente.

####

3.7. Función y estructura del Acta de inspección.

####

3.7.1. Finalidad del acta de inspección. Requisitos legales.

####

3.7.2. Datos de identificación.

####

3.7.3. Descripción de los hechos.

####

3.7.4. Documentación anexa.

####

3.7.5. Tipos de actas de inspección.

####

3.8. Medidas cautelares y actuaciones administrativas de protección.

####

3.8.1. Paralización preventiva de los servicios.

####

3.8.2. Inmovilización cautelar de los productos afectados.

####

3.8.3. Medidas de protección de los legítimos intereses económicos y sociales de los consumidores y usuarios.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:



- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.