

CONTROL DE PLAGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 10 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a:

Profesionales de la industria alimentaria.

Responsables de calidad y seguridad alimentaria de empresas.

Personal profesional, técnico y comercial de empresas de control de plagas.

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para poder conocer e identificar las plagas en la industria alimentaria y sus responsabilidades dentro del Plan de Control de Plagas. Además este punto se considera una formación muy importante para dar cumplimiento al punto 4.14.11 de la norma B.R.C.

CONTENIDOS

Tema 1. Plagas en la Industria Alimentaria

Introducción

Tipos de plagas

Cucarachas

Insectos voladores

Roedores

Hormigas

Insectos en los productos almacenado

Impacto de las plagas en la industria alimentaria

Tema 2. Normativa en la gestión de plagas en la industria alimentaria

Norma BRC V.8 (British Retail Consortium)

Norma IFS Food

Sistema de Autocontrol

Otras normas

Tema 3. Control integrado de plagas (I)

El control de plagas en la industria alimentaria

Inspección

Prevención

Identificación y análisis

Tema 4. Control integrado de plagas (II)

Tratamientos de plagas
Vigilancia y acciones correctoras del plan de control de plagas
Registros

REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 100% de las horas de formación.

Recuerda que debes conectarte a las sesiones impartidas mediante aula virtual con micrófono y cámara web activada.

Es imprescindible la conexión de la Cámara Web durante dichas sesiones, ya que serán grabadas y revisadas, por lo que la realización de otras actividades ajenas al desarrollo de la formación podría considerarse como falta de asistencia en la misma.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba final, cuyo nivel será acorde con el de la formación impartida, y a la que sólo se podrán presentar aquellos participantes que hayan cumplido con los requisitos mínimos de asistencia y participación para la superación del curso expuestos en el siguiente punto de esta guía.

La prueba consistirá en un examen tipo test multirespuesta, siendo sólo una de ellas la correcta. La puntuación final se calculará sobre una nota máxima de 10, y se considerará apto si obtiene un mínimo de 5 puntos.