

CONTROL DE PLAGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

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

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida 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 y necesaria para dar cumplimiento al punto 4.14.11 de la norma B.R.C en su versión 7.

CONTENIDOS

Tema 1. Plagas en la industria alimentaria

- 1.Introducción
- 2.Tipos de plagas
Cucarachas
Insectos voladores
Roedores
Hormigas
Insectos en los productos almacenados
- 3.Impacto de plagas en la industria alimentaria

Tema 2.Normativa

- 1.Norma BRC
- 2.Norma IFS
- 3.ISO 22000

Tema 3. Control integrado de plagas (I)

- 1.Inspección
- 2.Prevenición
- 3.Identificación
- 4.Análisis

Tema 4.Control integrado de plagas (II)

- 1.Tratamiento
- 2.Supervisión
- 3.Documentación

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.