



Curso a Distancia

Manejo Integrado de Plagas

Introducción

El Programa de control de plagas es un prerequisite clave de un sistema de gestión de inocuidad. Este Programa debe estar creado, mantenido y gestionado por personal idóneo (se utilice un Servicio Tercerizado o sea ejecutado por la propia empresa).

La idea del curso es adentrar a los responsables en el mundo del Control de Plagas, generando una visión completa de la problemática, y consciencia de lo que debe estar alineado con lo legal, lo normativo y lo práctico.

Dirigido a:

- Responsables de la gestión y/o supervisión de los programas de control de plagas.
- Responsables e integrantes de los equipos de inocuidad de empresas pertenecientes a la cadena alimentaria.
- Profesionales y asesores de la industria alimentaria.
- Miembros de organismos gubernamentales y entes de control.

Objetivos:

Al finalizar este curso, los participantes podrán:

- Conocer los requisitos legales y normativos aplicables.
- Conocer las plagas target y los métodos de monitoreo y control.
- Desarrollar una visión sistémica e integrada de la gestión de plagas.
- Establecer mecanismos para el seguimiento del servicio dentro del programa de calificación y evaluación de proveedores.
- Contar con las habilidades y los elementos para diseñar un programa de control ambiental o mejorar uno existente.

1 | Av. Sgto. Mayor Cayetano Beliera 3025 (Ex RN 8). Edificio M3, 2° Piso.
Parque Austral. Pilar. CP 1629. Buenos Aires. Argentina. TE +54 11 22424241
Av. Pbro. Torres Leiva 835. Nueva Palmira. Colonia. Uruguay. TE +598 99261101
www.qcsconsultora.com



Contenidos

- Legislación aplicable y referencias bibliográficas
- Plagas en la industria de alimentos
- Biología y reconocimiento de plagas comunes
- Concepto de hermeticidad
- Metodologías de aplicación
- Implementación de monitoreo - sistemas
- Sistema de tratamiento de eventos
- Análisis de datos
- Gestión de empresas de control de plagas
- Gestión de proveedores

Modalidad de dictado

- A distancia – 1 jornada de 4 hs.
- Los participantes recibirán previamente el material para la actividad, vía mail, y el enlace para ingresar.

Instructor

SEBASTIÁN ZAPATA – DIRECTOR – Responsable Técnico en SANITIZAR ARGENTINA

Ingeniero en Tecnología de los Alimentos UNVM.

Más de 15 años de experiencia ocupando posiciones de mando medio en Plantas Industriales Alimenticias. Experiencia en Producción, Calidad y Sistemas de Gestión. Manejo de Normas y mejora de procesos. Experiencia en Venta Técnica y Gestión Comercial de Cuentas.

Experiencia en implementación de metodologías estandarizadas de optimización de procesos, gestión de grupos de trabajo y coordinación de actividades multidisciplinarias. Capacitación y entrenamiento de recurso humano. Gestión de proveedores.



Fecha y horario

5 de junio de 2024, de 9 a 13 hs.

Arancel

\$ 36000 + IVA. Se ofrecen descuentos para empresas que inscriban a más de un participante.

Países fuera de Argentina: u\$s 50.

Consultas e inscripción

capitacion@qcsolutions.com.ar