



Curso: Prevención y control de plagas

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante conocerá herramientas para prevenir y controlar las plagas en la industria de alimentos..

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
Personal de producción, mantenimiento y almacenes
Personal a cargo del control de plagas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en control de plagas en la industria de alimentos.

8h

De duración

Metodología: 40% teoría – 60% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción al control de plagas.

- Importancia del control de plagas y fauna nociva.
- ¿Qué es una plaga? ¿Qué es la fauna nociva?
- ¿Qué necesita una plaga para poder vivir y reproducirse?
- Estrategias para el control de plagas y fauna nociva.
- ¿Qué plagas o fauna nociva debo atacar?
- El ciclo PHVA aplicado al control de plagas.

2. Prevención del acceso y reproducción de las plagas y fauna nociva.

- Programas de mantenimiento preventivo a pisos, muros, techos, drenajes y exteriores,
- Instalación de barreras en puertas, ventanas y coladeras.
- Programas de orden y limpieza en exteriores e interiores.
- Control de proveedores de materias primas y materiales de empaque.

3. Herramientas para el control de plagas.

- Requisitos para los proveedores de control de plagas.
- Aplicación de productos químicos.
- ¿Qué productos químicos puedo usar?
- Importancia de las Hojas de Datos de Seguridad (HDS).
- Instalación de trampas.
- Instalación de cebos.
- Mapas de localización de trampas y cebos.
- Los procedimientos para casos de infestación.
- Control de registros.

4. Actividades de verificación.

- ¿Cómo verifico si mi programa de control de plagas es eficaz?
- ¿Cuándo debo verificar?
- ¿Quién debe hacer la verificación?
- Importancia del análisis de tendencias.
- Establecimiento de programas de mejora.

5. Conclusiones.