

Control de Plagas



OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos teóricos necesarios para conocer en qué consiste un procedimiento de control de plagas y su seguimiento; pudiendo realizar una correcta planificación de un sistema de gestión de plagas y su seguimiento según indica en sus requisitos la norma IFS Food v7.

DIRIGIDO A

Personal encargado de la implementación y el seguimiento del plan de control de plagas en la industria alimentaria.

TUTORÍAS

Técnicos de **Estandar, gestión Alimentaria, S.L.**

MODALIDAD

On line

DURACIÓN Y FECHAS

15 horas

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

- Plagas en la industria alimentaria.
- Conceptos básicos control de plagas.

REQUISITOS DE IFS FOOD v7 PARA EL CONTROL DE PLAGAS

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

- Componentes del control de plagas
- Prevención y control
- Informes y registros
- Análisis de tendencias
- Subcontratas

CONOCER EL PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS EN ATUNLO

*Se solicitarán para añadir a la documentación del curso los documentos de control de la empresa para que puedan ser vistos por los alumnos.