

Control de plagas como Programa de Prerrequisito

los principios, las condiciones y los requerimientos legales y voluntarios del Control de Plagas como Programa Prerrequisito.



¡BENEFICIOS!

✓ CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales

✓ El participante podrá reconocer las plagas más comunes en la industria alimentaria y los peligros para la inocuidad de los alimentos que ocasionan.

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

A person wearing a white full-body protective suit, hood, and gloves is using a backpack sprayer to spray a dense green plant. The spray is visible as a fine mist. The background is slightly blurred, showing more foliage.

SOBRE EL CURSO

El participante podrá reconocer las plagas más comunes en la industria alimentaria y los peligros para la inocuidad de los alimentos que ocasionan. Así mismo, podrá implementar una metodología de evaluación de riesgos como punto de partida para la determinación de controles de plagas.

OBJETIVOS



- El alumno comprenderá los principios, las condiciones y los requerimientos legales y voluntarios del Control de Plagas como Programa Prerrequisito, que le permitirán desarrollar, validar, verificar y evaluar un programa de control de plagas efectivo en la industria alimentaria con la finalidad de demostrar el cumplimiento del programa prerrequisito; con base en el Codex Alimentarius CXC 1-1969, la NOM-251-SSA1, la ISO/TS 22002-1 y la ISO/TS22002-4.



TEMARIO

- 1 | Principios del control de plagas
 - 1.1 | Generalidades
 - 1.2 | Biología y comportamiento de las plagas
 - 1.3 | Peligros de inocuidad por plagas
 - 1.4 | Requerimientos legales y voluntarios
- 2 | Programa de control de plagas
 - 2.1 | Generalidades
 - 2.2 | Identificar y evaluar
 - 2.3 | Establecer medidas de control y eliminación
 - 2.4 | Inspeccionar
- 3 | Verificación y mejora del programa prerequisite
 - 3.1 | Documentos y registros para el control de plagas
 - 3.2 | Verificación
 - 3.3 | Evaluación de tendencias
- 4 | Competencias y cumplimiento legal
 - 4.1 | Competencia del personal
 - 4.2 | Cumplimiento legal
 - 4.3 | Requerimientos para la selección de proveedores

DIRIGIDO A



Este curso-taller esta diseñado para personal de sanidad, calidad, inocuidad, POES. Miembros del equipo HACCP y de los programas prerequisites. Personal relacionado con la gestión de proyectos e infraestructura para la industria de alimentos.

DURACIÓN



- 01 día/8 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

DINAMICA DE TRABAJO



Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender, identificar e interpretar los programas prerequisites.

TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Requerimientos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM
Auditor	8 horas (1 día)		
Básico	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO
Avanzado			
V6.0: PLANTAS	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	Oficial GGAP
Add-on SPRING V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-On GRASP v2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Cadena de Custodia (CoC) v6.1	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-on AH-DLL GROW	8 horas (1 día)	Virtual	
FSMA PSR V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Controles Preventivos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA
PCQI	8 horas (1 día)		
INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)			
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015	40 horas (5 días)	Virtual y/o presencial	EXEMPLAR GLOBAL
ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	16 horas (2 días)	Virtual	

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	



METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>