

CONTROL DE PLAGAS COMO PROGRAMA PRERREQUISITO

Temario

Objetivo:

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.

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.

Dirigido a:

Este curso-taller está diseñado para personal de sanidad, calidad, inocuidad, POES. Miembros del equipo HACCP y de los programas prerrequisitos. Personal relacionado con la gestión de proyectos e infraestructura para la industria de alimentos. Estudiantes, profesionales y público en general que deseen conocer más del tema.

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 prerrequisito
 - 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

Entregables

- Constancia DC3
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

Dinámica de trabajo:

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

Duración:

- 1 día/8 h
- Horario: 9:00-17:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer



CONTÁCTANOS:



capacitacion@cemacertificacion.com



(+52) 33 20 45 02 17



Guadalajara, Jalisco, México.