

Programa PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS CONTROL DE PLAGAS



Aprenderás a implementar un programa integral de prevención, monitoreo y control de plagas, garantizando la inocuidad de los alimentos, el cumplimiento normativo y la protección de tus instalaciones.



OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar las competencias necesarias para establecer, aplicar y mantener un sistema efectivo de control de plagas en la industria alimentaria, alineado a la norma ISO/TS 22002-4.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:



- Identificar los riesgos que representan las plagas para la inocuidad de los alimentos.
- Conocer los métodos de prevención, detección y control más eficaces.
- Diseñar un programa documentado de control de plagas adaptado a tu empresa.
- Garantizar el cumplimiento con los requisitos legales y normativos vigentes.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Responsables de inocuidad y calidad.
- Encargados de producción y almacenes.
- Personal de mantenimiento.
- Auditores internos y externos.



RECURSOS:

- 15 minutos de video.
- Material de referencia sobre el taller.
- Acceso a una plataforma interactiva para repasar el contenido del curso.
- 1 Evaluación y Dinámica donde podrás reforzar tus aprendizajes.





CONTENIDO:

- **MÓDULO 1:**
Evaluación Inicial
Manual del Participante
4.9 Control de Plagas
Dinámica
Evaluación Final



INSTRUCTOR:

Rosalina Chávez García

Ingeniera Industrial, experta en consultoría y capacitación para la mejora continua desde el 2001, con certificación como auditor en ISO 9001:2015, ISO 22000:2015, FSSC 22000 V.6.

Duración del taller:

1 hora 20 minutos

Prerrequisitos de competencia:

Ninguno

Obtendrás:

Al finalizar el taller obtienes tu constancia electrónica con validez oficial ante la STPS.


100% en línea

Idioma: Español

CONTÁCTANOS



 contacto@mastalentoacademia.com

 mastalentoacademia.com

 Guadalajara, Jal.