



Fecha de inicio:

Abril

06

Modalidad
Presencial

Manejo integral
de plagas
(vectores en
general)

 wibel.net



¡ESTE 2024 Libera tu Potencial!



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

OBJETIVOS A CUBRIR:

Desarrollar conocimientos y habilidades profesionales en el área del manejo integrado de plagas en industrias productoras de alimentos. Además de lo referente a la seguridad alimentaria y sistemas de gestión de la calidad, enfatizando en:

- Qué es una plaga y qué es el MIP.
- Métodos de control de plagas.
- Tres fases del MIP: Prevención, Observación e Intervención.
- Etapas de la implementación del manejo integrado de plagas.

CONTENIDO REFERENCIAL:

1. Buenas prácticas de manufactura en áreas industriales.

2. Identificación y clasificación de tipos de peligros.

3. Contaminación cruzada.

4. Manejo y control de plagas.

4.1. Que son Plagas.

4.2. Efectos de la plagas.

4.3. Que ocasionan las plagas.

5. Medidas de control de enfermedades.

6. Manejo integrado de plagas (MIP).

6.1. Observación / Cuantificación.

6.2. Prevención.

6.3. Intervención.

FINALIZADO EL CURSO:

Estarás capacitado en la forma de control de plagas según el rubro alimentario al que se desea enfocar, contar con formatos de planillas y documentos, siendo capaces de encarar problemas de reducción y control de plagas, evitando así la proliferación.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO?

Personas que se desempeñen en niveles liderazgo, en niveles técnicos de producción, mantenimiento, calidad, laboratorio y en equipo HACCP, en empresas que manejen alimentos.

HORARIO DEL CURSO:



Duración curso completo:
12 Horas reloj.



Fecha de inicio: 06 de abril.



Fecha de fin: 20 de abril.



Horario
Sábados de 8:00 a 12:00.



Modalidad
Presencial en la ciudad de Santa Cruz.

Dirección de las aulas: Calle 2 #4190, Plan 12 Hamacas, entre Av. Cristo Redentor y Av. Beni, 4to Anillo.

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

+
¡ESTE 2024
Libera
tu Potencial!
+



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 400
Preventa, sólo hasta el 30 de marzo.	Bs. 350

QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

- **Clases presenciales** junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinidamente.
- **Sala acondicionada** con wifi, aire acondicionado, refrigerios.
- **Certificado con valor curricular** de 16 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- **Factura.**

DOCENTE:

IBET CARLA VILLCA TUDELA

INGENIERO QUÍMICO, EDUCACIÓN SUPERIOR BASADO EN COMPETENCIAS, MASTER EN GESTIÓN DE RIESGOS.

Experiencia laboral más 15 años en industria alimenticia.

Puestos por los cuales trabajó: Gerente Planta, Subgerente de Calidad, Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas alimenticias. Consultor en calidad, seguridad y medio ambiente. Cursos dictados BPM/ HACCP/ Gestión de NO conformidades/ Metodología de aplicación de 5 S's/manejo de almacenes, Comité mixto/ evaluación de riesgos/permisos de trabajo, etc.

MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES



Tigo Money: 76070714

BNB

Banco
Nacional
de Bolivia

Titular: BELCAS S.R.L.
N°Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: Bruno Orlando
Castedo Beltrán
Cuenta de Ahorro:
10000046412130
Cl: 5843357

Solicita QR para comodidad de pagos

www.wibel.net