

www.  **wibel** .net 
wise decisions

15

Febrero

 **Híbrido**

Presencial o Virtual

Manejo Integral de Plagas en Industrias Productoras de Alimentos



Sábados

09:00 a 12:00 Hrs.

Curso avalado por:


BELCAS



Manejo Integral de Plagas en Industrias Productoras de Alimentos



Fecha de Inicio y Fin
del 15 al 22 de febrero



Contenido y Horario
Sábado
09:00 a 12:00 Hrs.



Modalidad
Híbrida



Docente
Ibet Villca Tudela



Duración
6 hrs.



Contenido del Curso

1. Buenas prácticas de manufactura en áreas industriales.
2. Identificación y clasificación de tipos de plagas.
3. Contaminación cruzada.
4. Manejo y control de plagas.
 - 4.1. ¿Qué son Plagas?.
 - 4.2. Efectos de la plaga.
 - 4.3. Que ocasionan las plagas.
5. Medidas de control de enfermedades.
6. Manejo integral de plagas (MIP).
 - 6.1. Observación / Cuantificación.
 - 6.2. Prevención.
 - 6.3. Intervención.

Objetivo

Conocer 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.

Ser más competente en el mercado con nuestros productos evitando contaminación por plagas.

Dirigido a:

Personas que se desempeñen en niveles liderazgo, en niveles técnicos de producción, mantenimiento, calidad, laboratorio y en equipo HACCP, en empresas que manejen alimentos: Fábricas, productoras, comercializadoras, restaurantes, patios de comidas.

Duración

FEBRERO

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					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		

Inversión:

PRECIO NORMAL: 530 Bs.

PREVENTA (HASTA EL 8 DE FEBRERO): 480 Bs.

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS): 430 Bs.

Alcance:

Este proyecto establecerá y evaluará un sistema integral de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con un enfoque particular en la prevención y control de plagas. El alcance del proyecto abarca desde la identificación y clasificación de los posibles peligros presentes en las instalaciones, hasta la implementación de medidas de control efectivas basadas en el Manejo Integrado de Plagas (MIP).

Al finalizar el proyecto, se espera contar con un sistema de BPM robusto y eficaz que garantice la seguridad alimentaria, la calidad de los productos. Además, se prevé una reducción significativa de la incidencia de plagas y una mejora en las condiciones sanitarias de las instalaciones.



Docente:

MSc Ing Ibet Villca Tudela

Ingeniero químico

+15 de años de experiencia dentro de la industria alimenticia, en puestos como ser: Gerente de Planta, Subgerente de Calidad, Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas alimenticias.

Desarrollo de cursos de capacitación en: BPM, HACCP, Gestión de No Conformidades, Metodología de aplicación de 5 S's, Manejo de almacenes, Comité Mixto, Evaluación de riesgos, Permisos de trabajos, etc.

¿Qué Incluye tu Inscripción?:

Clases virtuales en vivo por ZOOM junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.

Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos como ser:

Certificado con valor curricular con **8 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Factura.

Refrigerio (Presencial).



¿Cómo Inscribirte?

Ingresar a :

www.wibel.net



Inscripciones habilitadas 24/7

Comparte tu comprobante digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de WhatsApp:



+591 78492505

+591 78164943



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paragua y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes y los sábados de 08:30 a 12:30.

Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714
Titular: BELCAS S.R.L.



N°Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



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



Solicita QR para
comodidad de pagos

