

11 FEBRERO



MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL

Docente: M.Sc. Ibet Villca Tudela

Avalado por:





Manejo Integral de Plagas en Industrias de Alimentos

Objetivo Principal

Desarrollar en el participante los conocimientos y habilidades técnicas necesarias para implementar un sistema de manejo integral de plagas en industrias de alimentos, asegurando el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria y los sistemas de gestión de la calidad.

Objetivos Específicos

- Comprender los fundamentos de las plagas y la metodología del sistema MIP.
- Seleccionar los métodos de control físico y químico más adecuados para la industria.
- Dominar las fases operativas de prevención, observación e intervención técnica.
- Implementar programas de control integral adaptados a entornos productivos.
- Asegurar la inocuidad alimentaria mediante la mitigación de riesgos sanitarios.

Contenido

Unidad 1: Buenas Prácticas de Manufactura en Áreas Industriales

- Introducción a las BPM y su importancia en la cadena productiva.
- Higiene del personal: hábitos, vestimenta y conductas permitidas.
- Diseño y mantenimiento de instalaciones industriales.
- Limpieza y desinfección de superficies y equipos.
- Gestión de residuos sólidos y líquidos en la planta.
- Documentación y registros de control de calidad.

Unidad 2: Identificación y Clasificación de Tipos de Peligros

- Peligros físicos: presencia de objetos extraños en el proceso.
- Peligros químicos: restos de agroquímicos, medicamentos y aditivos.
- Peligros biológicos: bacterias, virus y parásitos.
- Control de peligros alérgenos.
- Análisis de peligros y puntos críticos de control.
- Metodologías para la mitigación de riesgos industriales.

Unidad 3: Contaminación Cruzada

- Definición y mecanismos de transmisión de contaminantes.
- Gestión de flujo de personal y materiales en áreas críticas.
- Manejo de alérgenos y prevención de contacto cruzado.
- Control del agua como vehículo de contaminación.

Unidad 4: Manejo y Control de Plagas

- ¿Qué son las plagas? Definición y clasificación.
- Efectos de la presencia de plagas en la industria.
- Daños económicos y riesgos sanitarios que ocasionan.
- Control de plagas y gestión de acceso de animales.

Unidad 5: Medidas de Control de Enfermedades

- Enfermedades transmitidas por alimentos y superficies.
- Identificación de deficiencias estructurales críticas.
- Protocolos de actuación ante brotes de contaminación.
- Barreras sanitarias y control de acceso de personal.

Unidad 6: Manejo Integral de Plagas (MIP)

- Importancia estratégica del sistema MIP.
- Métodos de observación y cuantificación.
- Estrategias de prevención: barreras físicas y exclusión.
- Intervención: control químico, físico y biológico responsable.
- Requisitos clave para la contratación de empresas proveedoras.
- Importancia de las KPIs en el control eficaz de plagas.

Dirigido a

Líderes de equipo, personal técnico de producción, mantenimiento, calidad y laboratorio. Está especialmente orientado a miembros del equipo HACCP y profesionales responsables de garantizar la inocuidad en empresas que procesan, almacenan o manipulan alimentos.

Duración

Febrero

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	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	

Horario



Miércoles a viernes
19:30 a 21:30 h.
8 horas reloj

Modalidad

• **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Este programa proporciona las herramientas técnicas para implementar y supervisar un sistema de Manejo Integral de Plagas (MIP) bajo estándares de calidad industrial. El contenido abarca desde la identificación de peligros biológicos hasta la ejecución de protocolos de intervención y control de enfermedades. Los participantes aprenderán a monitorear KPIs, gestionar proveedores y asegurar que la infraestructura cumpla con las normativas de seguridad alimentaria, garantizando la protección del producto y la continuidad operativa.

Inversión

PRECIO
NORMAL

680 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 4 DE FEBRERO)

630 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

580 Bs.

- Descuento del 20% para afiliados de la S.I.B. Santa Cruz





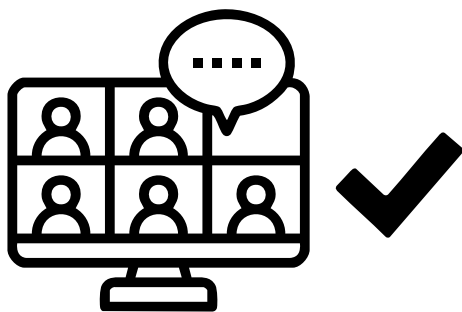
M.Sc. Ibet Villca Tudela

Ingeniera Química con Maestría en Gestión de Riesgos. Experta en Sistemas Integrados de Gestión (Calidad, Inocuidad Alimentaria, Medio Ambiente y Seguridad Ocupacional) y formación en Educación Superior.

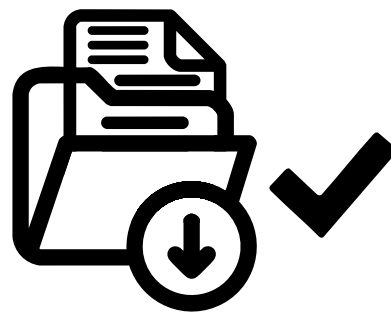
Docente con experiencia en:

- Más de 18 años de trayectoria en gerencia de planta y calidad en la industria alimenticia y de bebidas.
- Desempeño en cargos de gerencia de planta y subgerencia de calidad en el sector industrial.
- Jefatura de seguridad industrial y consultoría especializada en sistemas de gestión.
- Capacitación técnica en BPM, HACCP, metodología 5S y gestión de almacenes.
- Formación en evaluación de riesgos, comités mixtos y control de no conformidades.

¿Qué Incluye tu Inscripción?



Clases virtuales en vivo por GOOGLE MEET junto al docente y tus compañeros, una 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.

Factura.



Certificado con valor curricular con **11 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023 y el Colegio de Ingenieros Industriales de Santa Cruz.

¿Cómo Inscribirte?

1 Ingresa a :

wibel.net 

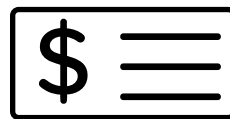
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paraguá 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.

2



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 69956117

+591 78528175

Métodos de Pago:



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



Nº Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta de Ahorro:
10000055213800
NIT: 375983023

QR:



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta
Corriente NIT: 375983023