

21 MAYO



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

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.

Objetivos Específicos

- Determinar los métodos de control de plagas específicos según las necesidades de cada rubro alimentario.
- Elaborar planillas y registros técnicos para el monitoreo y seguimiento documental del control de plagas.
- Ejecutar acciones correctivas eficaces para reducir y eliminar focos de proliferación en las instalaciones.
- Asegurar la inocuidad de los productos mediante la prevención de contaminación para mejorar la competitividad.

Contenido

Unidad 1: Buenas prácticas de manufactura en áreas industriales.

- Diseño y distribución sanitaria de las instalaciones.
- Higiene, comportamiento y salud del personal.
- Implementación de Programas Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).
- Mantenimiento preventivo de maquinaria y equipos.

Unidad 2: Identificación y clasificación de tipos de peligros.

- Peligros biológicos: bacterias, virus y parásitos.
- Peligros químicos: alérgenos, residuos de limpieza y toxinas.
- Peligros físicos: vidrios, metales y plásticos.
- Evaluación de riesgos según probabilidad y severidad.

Unidad 3: Contaminación cruzada.

- Fuentes de transferencia directa e indirecta de patógenos.
- Segregación de alimentos crudos y productos terminados.
- Control de flujos de personal, aire y materiales en planta.
- Higiene de utensilios y superficies de contacto compartido.

Unidad 4: Manejo y control de plagas

- Que son Plagas
- Efectos de la plaga
- Que ocasionan las plagas
- Clasificación de especies comunes como roedores e insectos.
- Daño a la infraestructura y contaminación de materias primas.
- Transmisión de enfermedades y riesgos a la salud pública.
- Impacto económico por pérdida de inventario y prestigio.

Unidad 5: Medidas de control de enfermedades.

- Filtros sanitarios y protocolos de lavado de manos.
- Notificación de síntomas y exclusión de personal enfermo.
- Exámenes médicos periódicos y control de salud ocupacional.
- Capacitación en higiene para prevenir brotes alimentarios.

Unidad 6: Manejo integral de plagas (MIP)

- Observación / Cuantificación
- Prevención
- Intervención



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 comida.

Duración

Mayo

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	29	30	31

Horario



Jueves y viernes

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

Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Este programa abarca la gestión integral de la seguridad alimentaria, desde el control de enfermedades en el personal hasta la implementación de sistemas de manejo integral de plagas (MIP) adaptados a las exigencias de cada rubro. El alcance incluye el desarrollo de documentación técnica para auditorías, la zonificación de áreas críticas y la prevención de contaminación cruzada mediante barreras sanitarias. Los participantes obtendrán una visión estratégica que les permitirá no solo controlar plagas, sino también mejorar el perfil competitivo de la empresa al asegurar la calidad final de los productos bajo normativas internacionales.

Inversión

PRECIO
NORMAL

680 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 14 DE MAYO)

630 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

580 Bs.

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



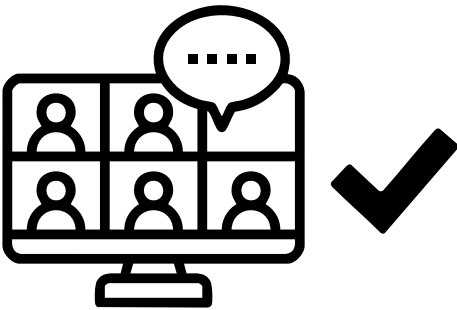


M.Sc. Ibet Villca Tudela

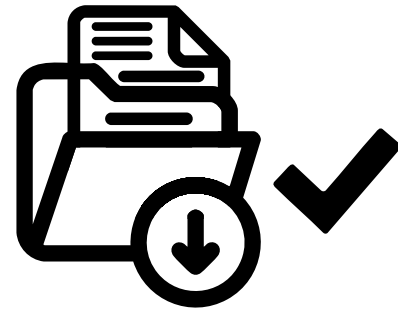
Ingeniera química con maestría en Gestión de riesgos. Especialista en sistemas integrados de gestión (Calidad, inocuidad, medio ambiente y seguridad) y educación superior basada en competencias. Docente con experiencia en:

- Trayectoria profesional de más de 22 años ocupando cargos de gerencia de planta y subgerencia de calidad en la industria alimenticia.
- Consultoría especializada en la implementación de estándares de seguridad industrial y salud ocupacional.
- Experta en la aplicación de metodologías de mejora continua como 5S y gestión de no conformidades.
- Capacitadora técnica en protocolos de inocuidad alimentaria (BPM y HACCP) y gestión estratégica de almacenes.
- Facilitadora en la formación de comités mixtos, evaluación de riesgos operativos y permisos de trabajo de alto riesgo.

¿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 Santa Cruz.

¿Cómo Inscribirte?

1 Ingresa a :

wibel.net

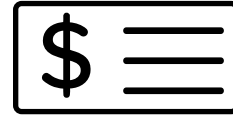
Inscripciones habilitadas 24/7



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

+591 69178943

+591 76334429

Métodos de Pago:



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



Nº Cuenta: 1041416494
Cuenta Corriente
Nit: 375983023

QR:



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 1041416494 / Cuenta
Corriente NIT: 375983023