

CURSO – TALLER “PROGRAMA DE PRERREQUISITO - MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS”

27 de octubre de 2017
8 horas lectivas

Introducción

Todas las plantas de manufactura y distribución de alimentos tienen la capacidad de sostener varios niveles de poblaciones de plagas. El ambiente que atrae a estas plagas tiene que ser manejado para minimizar o eliminar su presencia o actividad potencial, y así la posibilidad de contaminación o adulteración de los productos.

Este curso introduce el concepto de Manejo Integrado de Plagas (MIP) en Plantas de Alimentos como marco de referencia para desarrollar e implementar un programa dinámico de manejo de plagas, y cómo tal programa puede ser gestionado para minimizar o eliminar las razones relacionadas con las actividades de plagas en una planta de alimentos. MIP combina el conocimiento sobre plagas, Programas de Prerrequisito, inspección del ambiente, análisis de causas raíces y otros elementos para modificar el ambiente de producción de tal manera que el potencial de presencia o actividad de plagas es reducido a niveles aceptables o eliminado.

Objetivos

-) Brindar un enfoque práctico y eficaz para el desarrollo y gestión del programa de manejo de plagas.
-) Dar lineamientos para mantener las poblaciones de plagas al mínimo, mediante la aplicación de medidas de prevención y el uso ocasional de plaguicidas.
-) Entender la necesidad de conocer a las plagas, identificando la plaga objetivo a combatir, estableciendo medidas de prevención, actividades de monitoreo y técnicas de control, as para mantener la población de plagas al mínimo.
-) Entender que un programa de manejo de plagas depende de otros programas de prerrequisito para ser exitoso.

Contenido

-) Sesión 1: Introducción al manejo integrado de plagas
-) Sesión 2: Insectos – identificación, monitoreo y técnicas de control
-) Sesión 3: Aves – identificación, monitoreo y técnicas de control
-) Sesión 4: Roedores – identificación, monitoreo y técnicas de control
-) Sesión 5: Componentes de un programa de control de plagas
-) Sesión 6: Empresas de saneamiento ambiental y uso de plaguicidas

Grupo objetivo

Gerentes, jefes de área, personal de sanidad, supervisores, auditores internos, inspectores, personal de la industria, responsables del manejo integrado de plagas, asesores y educadores en el tema.

Expositores

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.

Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.



Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 “Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria” que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria para empresas nacionales e internacionales. Es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)”, ya que ha completado exitosamente el curso del FSPCA. Calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

Ing. Rosa Maria Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Ingeniero en Industrias Alimentarias con especialidad en Gestión de la Calidad Total y Productividad (UNALM), Sistemas Integrados de Gestión (UNALM) y Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (PUCP), egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina con más de 08 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por IRCA, con formación en Gestión de la Calidad e Inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e higiene en la industria de alimentos, ISO 9001, ISO 22000, Normas AIB para la Industria de Alimentos, norma BRC, IFS, SQF 2000 entre otros. Miembro alterno del Comité Técnico de Normalización CTN 131

“Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria”, el cual tiene por objetivo la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los proyectos de normas técnicas peruanas que dicho comité gestiona.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)” ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA y se encuentra calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para Consumo Humano según las últimas regulaciones de FDA.

Incluye

-) Material técnico - presentaciones
-) Certificado de Asistencia a nombre de GRUPO FS SAC
-) Coffee breaks

Lugar y Horario

-) Sala de Capacitación de **GRUPO FS SAC** – Pasaje Monte Azul N° 120, Oficina 227, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú.
-) De 8:30 am a 5:30 pm

Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Dólares sin IGV por participante
Individual	\$110.00

BCP Cuenta Corriente en Dólares
N° 194-1412926-1-88
Cód. Interbancario
N° 002-1-94-001412926-188-90

INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>
areatecnica@grupofs.com

Teléfonos

(511) 3721734; (511) 3728182; (511) 480-0561
Anexo 133