



## Plagas en productos agroalimentarios almacenados

Higiene Ambiental Consulting presenta el curso “PLAGAS EN PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ALMACENADOS” impartido por la experta **Consuelo Belda Revert**, doctorada en control biológico de plagas en productos almacenados.

Gorgojos de los géneros *Sitophilus*, *Stegobium*, *Oryzaephilus*, *Tribolium*, *Ephestia*, *Plodia*, *Lasioderma*, entre muchos otros, son causa importante de contaminación. Conoce su biología, aprende a identificarlos y a realizar planes de control. Los tratamientos en industrias alimentarias y almacenes pueden convertirse en un problema si no conocemos qué tipo de plaga les puede estar afectando.

### Objetivo del curso

---

El objetivo principal del programa es conocer la problemática real de las plagas en las industrias alimentarias, identificando y manejando correctamente las principales plagas que les afectan.

Los participantes conocerán las herramientas para realizar un muestreo adecuado de silos, almacenes, etc., desarrollar medidas preventivas para evitar infestaciones de las plagas más comunes así como programar planes de actuación para combatir posibles infestaciones.

### Destinatarios

---

Responsables y técnicos en control de plagas. Responsables de calidad de industrias alimentarias. Ingenieros y técnicos especializados. Personal del sector alimentario y del control de plagas, y de otros sectores, interesados en el manejo y control de las plagas en productos almacenados.

### Duración

---

El curso tiene una duración de 30 horas.

Los participantes deberán realizar todos los apartados del curso (lecciones, ejercicios, casos prácticos, etc.) y superar la evaluación final dentro de la programación establecida.

## Personal docente

---

Higiene Ambiental Consulting s.l. ha desarrollado este curso con la colaboración de la experta Consuelo Belda Revert, doctorada en control biológico de plagas en productos almacenados, en el departamento de entomología del Institut de Recerca i Tecnologia Alimentaria (IRTA).

## Programa

---

1. Problemática de plagas en los productos alimentarios almacenados
2. Métodos de muestreo
3. Manejo y control de plagas
4. Biología e identificación de plagas
5. Control biológico
6. Artículos y estudios de interés
7. Casos Prácticos

## Metodología

---

Formación en modalidad e-learning. Plataforma Moodle personalizada, propiedad de Higiene Ambiental Consulting s.l.

Los participantes tienen acceso a través del campus e-learning a todos los contenidos y documentación del curso, en formatos aptos para su descarga e impresión en papel.

El temario del curso están formado por **lecciones tutoriales** donde el tutor explica la lección al alumno, con la correspondiente visualización de las presentaciones pertinentes. Además el participante puede descargar todos los apuntes del curso, para poder seguir los tutoriales y tomar notas y apuntes, como si de una clase real se tratara.

Finalizado cada uno de los tutoriales el alumno debe realizar un **test de autoevaluación** para comprobar si se han adquirido los conocimientos de la lección.

En el apartado de **documentación de soporte** los participantes encontrarán documentos para la consolidación y ampliación de los conceptos adquiridos en los tutoriales (artículos, esquemas, normativa, documentos modelo, etc.).

El curso dispone de un apartado de **actividades prácticas**, los participantes deberán resolver los ejercicios y casos prácticos propuestos, de acuerdo con el temario estudiado en el curso.

Finalizado el curso el alumno debe responder una **Evaluación Final** que deberá superar satisfactoriamente para poder recibir el **Certificado de aprovechamiento** del curso.

## Tutorías

---

Cada participante tiene adjudicado un tutor, para cualquier problema o consulta que pueda surgir durante el curso.

Dentro de la plataforma los participantes encontrarán dos accesos directos para el contacto con el tutor y con el servicio técnico del campus, a través de la mensajería interna del campus, para poder comunicarse de manera rápida y práctica en cualquier momento.

## Inscripciones

---

Para formalizar la inscripción al curso contactar con el departamento de formación de Higiene Ambiental Consulting.

**Formación 100% bonificable** a través de la **Fundación Tripartita**, para los trabajadores que coticen el régimen general dentro del estado español (autónomos, personal de la administración pública y desempleados no pueden acogerse a esta subvención). Des de Higiene Ambiental Consulting realizamos todos los trámites sin costes añadidos.

## Contacto

---

Higiene Ambiental Consulting s.l.

Telf. 93 415 51 29

[formacion@higieneambiental.com](mailto:formacion@higieneambiental.com)

[www.higieneambiental.com](http://www.higieneambiental.com)