

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Objetivos del curso

El objetivo del curso es proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre el Control Integrado de Plagas en el ámbito de la sanidad ambiental, proporcionar la información necesaria, mediante documentos modelo, para la aplicación práctica de un plan de control de plagas.

Al finalizar el curso, y una vez realizado el test final, el alumno recibirá un diploma acreditativo del aprovechamiento del mismo.

Destinatarios

Personal profesional, técnico y comercial de empresas de control de plagas que por sus funciones trabajan en la aplicación de planes de Control Integrado de Plagas.

También está dirigido a usuarios de servicios de control de plagas, como responsables de calidad de la industria de alimentación, responsables de riesgos laborales, que deberán supervisar la calidad del servicio que reciben, minimizando los riesgos y adecuados a la normativa vigente.

Plazas disponibles

80 alumnos

1 – INTRODUCCIÓN

El **nuevo Real Decreto 830/2010** que establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, en su artículo 6 **obliga a las empresas** de control de plagas a realizar acciones formativas de **formación continua**, y a su vez, en el artículo 5 establece que se tendrán en consideración las estrategias de Control Integrado de Plagas.

2 – CURSO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

TEMARIO

MODULO 1 - Principios del control integrado

- Definiciones
- Principios
- Umbral de Tolerancia, ejemplos
- Test autoevaluación

MODULO 2 - Componentes del plan de control (1)

- Componentes
- Proceso de toma de decisiones
- La inspección inicial
- Test autoevaluación

MODULO 3 - Componentes del plan de control (2)

- El plan de actuación
- Medidas preventivas
- Medidas de control activo
- Test autoevaluación



CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Precio del curso

96 euros

100% BONIFICABLE

mediante Nuevo Modelo de Gestión de la Formación Profesional Continua.

Duración del curso

12 horas

Curso dirigido por

Jordi Tapias Oller

- Ingeniero técnico de industrias Alimentarias

Esther Pérez Lázaro

- Ingeniera Técnica Agrícola. Especialidad en Industrias Agroalimentarias.
- Técnica Superior en Prevención de Riesgos Laborales. Especialidades:
 - o Seguridad en el trabajo
 - o Higiene Industrial

3 – REQUISITOS HARDWARE y SOFTWARE

PC con conexión a internet
Navegador: Internet Explorer 5 o superior

4 – METODOLOGÍA

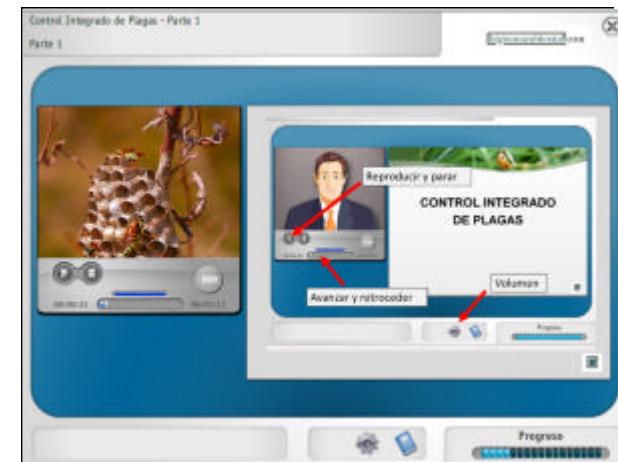
Modalidad de **e-learning**: todos los contenidos estarán en la red.

El curso está dividido en **3 módulos**. Después de cada módulo se debe responder un test de **autoevaluación** para ver si se han adquirido los conocimientos de la lección.

Al final de todo el curso se deberá responder un **Test Final** sobre todo el curso entero de Control Integrado de Plagas. Antes de iniciar cualquiera de las partes del curso es recomendable **imprimir los apuntes** del módulo, para seguir mejor la lección y poder apuntar notas y aclaraciones.

Dentro del Campus e-learning en el apartado de **Recursos** hay varios **documentos adjuntos** que también se deben imprimir, contiene información adicional necesaria para poder seguir el curso.

Cada alumno del curso tiene adjudicado un tutor, para cualquier problema o consulta que surja durante el curso. Dentro de Campus e-learning hay un link que pone Mensajes, clicando el link se abre una página nueva donde se puede escribir y mandar el mensaje para comunicarse con el tutor.



INSCRIPCIONES

www.higieneambiental.com/cursos

o

formacion@higieneambiental.com

