



CURSO A DISTANCIA

Implementador y Auditor de sistemas de control integrado de plagas en establecimientos alimentarios.



(Imagen: Aliar / Blog)

Las Buenas Prácticas en la implementación y control del M.I.P

Tercera Edición

2020

Duración: 180 horas

Sistema Modular: un (1) Módulo mensual, total tres (3) Módulos con evaluación final.

INICIA EL 17/04/2020

Modalidad: Curso a distancia.

Requisitos: Encontrarse matriculado y al día con el pago de la matrícula profesional

Objetivos

- ✓ Promover la formación de los Profesionales en el conocimiento e identificación de los diferentes tipos de plagas que afectan a los establecimientos alimentarios.
- ✓ Propiciar la integración de criterios en relación a los diferentes métodos de control de plagas, los recaudos en el manejo, utilización y aplicación de métodos químicos de control.
- ✓ Fomentar la actitud crítica y las destrezas necesarias para llevar adelante las diferentes medidas preventivas y correctivas para el efectivo control de las plagas en el ámbito alimentario, sanitario y urbano.

PROGRAMA

MÓDULO 1

Carga horaria: 60 horas

Concepto de plaga en los establecimientos alimentarios
Marco regulatorio específico. Generalidades de la biología y comportamiento de las especies plaga.

MÓDULO 2

Carga horaria: 60 horas

Las Buenas Prácticas del Manejo Integrado de Plagas. Diagnóstico, Monitoreo y seguimiento para la mejora: Orden y limpieza. Métodos disuasivos, barreras, métodos de control no químicos y químicos. Incumbencias de los profesionales veterinarios. Marco legal. Legislación laboral en relación a los plaguicidas. Controles Médicos. Indumentaria protectora. Gestión empresarial. Plan MIP. Programas MIP. Transporte y Almacenaje de Sustancias Químicas. Capacitación

MÓDULO 3

Carga horaria: 60 horas

Funciones del Director Técnico. Marco legal – legislación laboral. Los plaguicidas: marco legal. Los trabajadores. Accidente de trabajo. Enfermedad profesional. Controles médicos. Salud de los aplicadores de plaguicidas de uso sanitario. Protección (equipos de protección personal). Diseño de un plan de manejo integrado de plagas. La empresa de control de plagas. La necesidad de diseñar programas de control. Criterios básicos en la definición de programas de control. El plan de control de plagas. Los envases de sustancias químicas tóxicas, su manejo. Transporte de plaguicidas. Implementación de un Plan MIP. Manejo de equipos y máquinas. Acciones ante derrames. Actividades según el tipo de plaga y de establecimiento. La auditoría del MIP

ARANCEL:

**Colegas Matriculados en Colegios y Consejos federados:
\$2500 / Módulo**
**Colegas Matriculados en Colegios y Consejos no federados:
\$2800 / Módulo**

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

cursos@federacionveterinaria.com.ar