



GRUPO ACMS Consultores

Control de plagas en la industria alimentaria, sanitaria y cosmética



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Título:

Control de plagas en la industria alimentaria, sanitaria y cosmética

Descripción:

Este curso aborda las prácticas esenciales para la gestión y control efectivo de plagas en entornos de la industria alimentaria, cosmética y sanitaria.

Se analizarán los tipos de plagas más comunes, los riesgos que representan para la seguridad y calidad de los productos, y las normativas legales relacionadas

Objetivos:

El objetivo principal de este curso es capacitar a los participantes en comprender qué son las plagas y los riesgos que suponen para la industria alimentaria, cosmética y sanitaria.

Al finalizar la formación, los participantes deben ser capaces de:

- Comprender la importancia del control de plagas en la industria alimentaria, producto sanitario y cosmética.
- Identificar las principales plagas que afectan a estos sectores y sus riesgos asociados.
- Conocer los principios y técnicas del control integrado de plagas.
- Aprender a desarrollar e implementar un plan de control de plagas efectivo.
- Familiarizarse con las normativas y estándares de seguridad alimentaria, producto sanitario y calidad cosmética relacionados con el control de plagas.

Metodología:

Formación 100% online a través de presentaciones y vídeos explicativos, con evaluación final de los conocimientos adquiridos a través de un examen tipo test.

Los cursos son abiertos lo que le permitirá elegir cuando empezar a estudiar. Una vez matriculado en el curso podrá conectarse cuando desee.

Descuento para grupos. Consúltenos sin compromiso si el curso se dirige a un grupo de participantes dentro de una misma empresa.

Requisitos:

No se requieren conocimientos previos. Curso diseñado para facilitar el acceso a cualquier persona interesada.

Dirigido:

a profesionales y personal en general que necesiten comprender qué son las plagas y los riesgos asociados.

Titulación:

Los alumnos que demuestren aprovechamiento recibirán un certificado acreditativo del curso.

Duración:

10 horas

Código del Curso:

ALIM-006

Evaluación:

Examen tipo test.

Área:

Seguridad Alimentaria

Temario:

Introducción.

Requisitos normativos.

Control integrado de plagas.

Empresa control de plagas.

Plan control de plagas.

Buenas prácticas del personal.

Relacionado con:

Seguridad Alimentaria

Precio:

60 euros



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Santiago - Valparaíso - O'Higgins

Av. Pdte. Kennedy 7440, Oficina 701 7650618 Región Metro

Tfno.: (+56) 981495541

Veracruz

Avda 21 esquina calle 44 No.4402 Nuevo Elizabeth Córdoba

Tfno.: (+52) 55 6576 8293

Nuevo León

Angelo 125, Frac. Privadas de San Miguel 67130 Guadalupe

Tfno.: (+52) 5565768293

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes

Tfno.: