



SEMINARIO TALLER
MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
27 y 28 DE FEBRERO DE 2009

JUSTIFICACIÓN

El Seminario/Taller "Manejo Integrado de Plagas en Plantas de Alimentos" fue desarrollado a solicitud de la industria de alimentos para mejorar las competencias de sus empleados en el manejo y control de plagas en las plantas de alimentos.

Las razones para mejorar el conocimiento y habilidades de los empleados, incluyen: 1) lograr mejor competencia interna en el manejo y control de plagas, 2) utilizar los Programas de Pre-requisitos como herramientas primarias en el manejo y control de plagas, 3) reducir la aplicación de plaguicidas con el fin de satisfacer las demandas reglamentarias y de los consumidores, 4) proveer valor agregado al servicio asociado de control de plagas, y 5) Mejorar los resultados en las inspecciones / auditorias para la seguridad de los alimentos.

OBJETIVO

- Entender los cambios que están ocurriendo en la industria de alimentos y la necesidad de lograr mejoras extraordinarias en la sanidad y seguridad de los alimentos, incluyendo el manejo y control de plagas.
- Entender la aplicación de Programas de Prerrequisito como herramientas fundamentales para el manejo y control de plagas.
- Entender y apreciar el desarrollo e implementación de un Programa de Manejo Integrado de Plagas en una Planta de Alimentos.
- Proveer un entendimiento práctico de correlación con las Sección II Control de Plagas de las Normas Consolidadas de AIB para la Seguridad de los Alimentos.
- Proveer una experiencia práctica en inspección para el manejo y control de plagas.

DIRIGIDO A

Profesionales del sector de alimentos con responsabilidades en compras, producción, sanidad, inocuidad, calidad, mantenimiento, manejo integrado de plagas, recursos humanos, catedráticos, autoridades oficiales y consultores principalmente.

METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, ejemplos y estudios de caso.

DURACIÓN

El seminario se impartirá en dos días, de 9:00 am a 5:00 pm

CONTENIDO

Día 1

• Sección 1

Manejo y Control de Plagas dentro del Sistema Integrado de Calidad (SIC)

Introducción al concepto de Manejo Integrado de Plagas (MIP) en plantas de alimentos y su relación con el Sistema Integrado de Calidad (SIC).

• Sección 2

Razones para tener el MIP en Plantas de Alimentos

Conceptos y principios básicos para el desarrollo de un Programa de Manejo Integrado de Plagas en Plantas de Alimentos. Discusión de los cambios en la industria, expectativas de los consumidores, requerimientos regulatorios y retorno del capital invertido.

• Sección 3

Conocer al Enemigo

- **Insectos de productos almacenados**
- **Roedores**
- **Aves**

Apreciar y entender la importancia de la identificación, biología y comportamiento de las diferentes plagas, para un manejo y control efectivo de las diferentes plagas.

Día 2

• Sección 4

Elementos de MIP

Discusión detallada de los elementos que componen un MIP, relacionados con el concepto ICE. Información importante sobre el papel de los Programas de Prerrequisito en el Manejo de Plagas, así como la relación de las plaguicidas con un MIP.

• Sección 5

Taller Virtual

Taller de inspección / auditoria y plenaria, en base a fotografías de casos, para entender bien los hallazgos y observaciones y determinar acciones correctivas a largo plazo (cómo identificar y eliminar la causa raíz del problema) para mantener la integridad del producto.

CONFERENCISTA



Cornelius Hugo, Ph.D. en Economía Agrícola, Kansas State University. Director de Servicios Latinoamericanos, AIB Internacional, Manhattan, Kansas, USA. Instructor y asesor en Programas de Prerrequisito (BPM), inocuidad (HACCP), y calidad.

El Dr. Hugo ha dictado más de 200 charlas y cursos internacionales para la industria de alimentos en el continente Americano. Igualmente, el Dr. Hugo ha orientado y asesorado a muchas empresas Latino Americanas en el desarrollo, ejecución y mejoría de sus programas de salubridad, inocuidad y calidad.

CERTIFICACION

El presente curso está desarrollado y certificado por AIB INTERNATIONAL bajo el patrocinio de FOOD SOLUTIONS parte del GRUPO FS.

INSCRIPCION

Hasta el 15 de Febrero de 2009

Tarifa Individual: S/. 600 soles + IGV

Después del 15 de Febrero de 2009.

Tarifa única: S/. 660 soles + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

INCLUYE:

Material didáctico, certificación AIB, coffee break y estacionamiento.

LUGAR

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF

Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores

Lima, Perú

INFORMES E INSCRIPCIONES

GRUPO FS – División Food Solutions

Jr. Monterrey N° 281 Of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095

Fax: anexo 113

Email: consultas@grupofs.com