

Manejo y control de plagas en productos agroalimentarios almacenados

Objetivo del curso:

Dar a conocer a los participantes la problemática real de las plagas en las industrias alimentarias, identificando y manejando correctamente las principales plagas que les afectan. Proporcionar 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.

Programa:

1. Problemática de plagas en las industrias alimentarias
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

Modalidad y duración:

Duración 20 horas,

Modalidad, 15 horas Online en nuestra plataforma www.formacionbiocidas.es
5 horas presenciales.

Información - Reserva de plaza: formaciónbiocidas@gmail.com