

23 marzo

---

# GESTIÓN DE PLAGAS BAJO LA PERSPECTIVA DE LA NORMA IFS FOOD V7

3 h



01

## **PRESENTACIÓN**

Breve descripción de la acción formativa.

02

## **METODOLOGÍA**

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## **OBJETIVOS**

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## **PERFIL DESTINATARIO**

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Contenidos de la acción formativa.

07

## **TARIFAS FORMATIVAS**

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## **INSCRIPCIÓN**

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva  
Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

A través de esta acción formativa conocerás que el control de plagas en la industria alimentaria es un requisito imprescindible para proteger la salud del consumidor, el producto y también el prestigio de una empresa. Por su relevancia para la seguridad alimentaria, los sistemas de certificación, como IFS, incluyen el control de plagas entre sus requisitos. La norma IFS Food v7, incluye cambios como la importancia de la formación del personal para poder supervisar las actividades de control de plagas.







## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Jueves, 23 de marzo de 2023  
De 10:00 a 13:00 horas  
(3 horas)

Director Técnico de la empresa Plagoo Protect, S.L. entidad experta en Bioseguridad y Gestión de Plagas. Docente con amplia experiencia en el sector.

**GESTIÓN DE PLAGAS  
BAJO LA PERSPECTIVA DE  
LA NORMA IFS FOOD V7**





## **METODOLOGÍA**

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## **AULA VIRTUAL**



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

## **OBJETIVOS**

Conocer que el control de plagas en la industria alimentaria es un requisito imprescindible para la protección de la salud del consumidor, el producto y la empresa.

Supervisar las actividades de control de plagas.

**01**

**02**





## PERFIL DESTINATARIO

Personal relacionado con la de producción, dirección y gestión de calidad y seguridad alimentaria de industrias de la alimentación.

**GESTIÓN DE PLAGAS  
BAJO LA PERSPECTIVA DE  
LA NORMA IFS FOOD V7**



# GESTIÓN DE PLAGAS BAJO LA PERSPECTIVA DE LA NORMA IFS FOOD V7

## MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.





## **Gestión de plagas bajo la perspectiva de la norma IFS FOOD V7**

Módulo 1. Requisitos legales de empresas para servicios de gestión de plagas.

Módulo 2. Términos y condiciones.

Módulo 3. Enfoque profesional de la gestión de plagas.

Módulo 4. Inspección y evaluación de la instalación.

Módulo 5. Definición del plan de gestión de plagas.

Módulo 6. Certificado de servicio.

Módulo 7. Productos.

Módulo 8. Documentación de seguimiento.

Módulo 9. Medidas de control a desarrollar por personal en la industria.

Módulo 10. Riesgos o problemáticas habituales en industrias alimentarias.

# TARIFAS FORMATIVAS

## GESTIÓN DE PLAGAS BAJO LA PERSPECTIVA DE LA NORMA IFS FOOD V7

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

150 € (Precio con IVA 181,50 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

182 € (Precio con IVA 220,22 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**

hasta un máximo de **39 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



# GESTIÓN DE PLAGAS BAJO LA PERSPECTIVA DE LA NORMA IFS FOOD V7

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a [formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

