



FEBRERO 2019

GA-12 - Manejo Integrado de Plagas

**CÓRDOBA: El 20 de Febrero, de 9:00 a 17:00, IRAM
Mediterráneo**

OBJETIVOS

Conocer los conceptos necesarios para el tratamiento y control de un Sistema de Manejo Integrado de Plagas, que se realice en actividades agrícolas o en empresas de la cadena Alimentaria o afines.

DIRIGIDO A

- Licenciados e Ingenieros en Tecnología Industrial de los Alimentos, Nutricionistas, Bioquímicos, Químicos, Veterinarios, Ingenieros Agrónomos Bromatólogos, Médicos, etc. • Profesionales que instrumenten BPA y BPM en Empresas Alimenticias, Gastronómicas y afines. • Gerentes de establecimientos hoteleros y Gastronómicos. • Responsables de Calidad, Inocuidad Alimentaria en comedores institucionales. • A todos aquellos que tengan algún tipo de responsabilidad sobre el Control o Manejo Integrado de Plagas, en el establecimiento en el que trabajan.

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

MODALIDAD

Teórico-práctico.

DURACIÓN

8 hs distribuidas en 1 día

CERTIFICADO

Se entregarán certificados de participación en el curso.

ARANCEL

\$ 3900

Consulte bonificaciones por socios, clientes y estudiantes

CAPACITADOR

Adrian, Garzón

OBSERVACIONES

Este curso se dicta bajo la modalidad in company.

• ¿Qué es una plaga? • Requerimientos normativos sobre el tema. • Plagas agrícolas. Concepto. • Diferenciación por grupos. Clasificación. • Insectos. Principales características. • Hábitos. Reproducción. Alimentación. • Cultivos trampas. • Plagas en la Industria Alimenticia y afines. • Aves. Roedores. Depredadores. • Plagas domésticas. • Hábitos. Reproducción. Alimentación. • Agentes de enfermedades patógenas. • Control biológico de plagas. • Definición. Método de control. • Ventajas y desventajas. Estrategias. Ejemplos. • Manejo integrado de plagas. Dónde aplicarlas. • Identificación de los sectores de riesgo. • Monitoreo. Mantenimiento e higiene. • Aplicación de productos. Verificación. • Etapas de implementación. • Influencia de las condiciones climáticas. • Riesgos potenciales. • Cómo elegir una buena empresa. • Forma de aplicación. Riesgos. • Desinfecciones. • Frecuencias de tratamiento y evaluación. • Ejemplo práctico. • Productos. Almacenamiento. Clasificación tóxica. • Condiciones previas a la aplicación. Equipos. • Trazabilidad. Registros. • Conclusiones.

REQUISITOS

Sin requisitos.

DOCUMENTACIÓN

Se entregará documentación de apoyo.

»

NUESTROS BENEFICIOS

SOCIOS IRAM

Consulte su descuento de acuerdo a su categoría

POR CANTIDAD DE PARTICIPANTES

A partir del segundo participante, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel

POR PRONTO PAGO

Abonando 5 días antes del comienzo del curso, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel.

Las actividades de capacitación se llevarán a cabo en la filial:

Av. Hipólito Yrigoyen 146 8ºA, C.P. X5000JHO, Córdoba, Argentina. Tel: +54 (351) 4217657-4290484-4259481 INT 2201

BONIFICACIÓN ESPECIAL:

SOCIOS IRAM, CLIENTES IRAM, ESTUDIANTES, SOCIOS DE CÁMARAS: UIC, CIECCA, CIMCC, CLUSTER TECHNOLOGY, AFAMAC, CACEC.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterraneo
Av. Hipólito Yrigoyen 146 8ºA, C.P. X5000JHO, Ciudad de Córdoba
Tel. +54 (351) 4217657 - 4290484 - 4259481 - 0-810-777-1231
Fax. +540(351) 4217657 - 4290484 - 4259481 INT 2215
Email: cursosmediterraneo@iram.org.ar

www.iram.org.ar