



SUPERVISOR DE GESTIÓN DE PLAGAS SEGÚN IFS FOOD

Cod.: CA2022

La nueva versión de norma IFS Food especifica que “en el caso de subcontratar el servicio de control de plagas, una persona de la empresa deber ser designada y formada para la supervisión de las medidas de control de plagas” (requisito 4.13.3).

Esta formación aporta los conocimientos necesarios para que la persona designada pueda realizar satisfactoriamente el seguimiento del plan de control de plagas de la empresa cumpliendo con el requisito de IFS Food.

OBJETIVOS

- Conocer los requisitos de la norma IFS Food en relación al control de plagas
- Proporcionar los conocimientos necesarios para conocer en qué consiste un procedimiento de control de plagas y su seguimiento.

PROGRAMA

Módulo 1. Introducción a la gestión de plagas

1. Higiene alimentaria
2. Tratamiento de la gestión de plagas en la norma IFS Food

Módulo 2. Plan de gestión de plagas

1. Aspectos generales del Plan de gestión de plagas
2. Desarrollo del Plan de gestión de plagas
3. Implantación y control del Plan de gestión de plagas



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

25 horas

IMPORTE:

160€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com