



## FEBRERO 2018

### GA-12 - Manejo Integrado de Plagas

#### **CÓRDOBA: El 22 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**

- ¿Qué es una plaga? • Requerimientos normativos sobre el tema. • Plagas agrícolas. Concepto. • Diferenciación

##### **MODALIDAD**

Teórico-práctico.

##### **DURACIÓN**

8 hs distribuidas en 1 día

##### **CERTIFICADO**

Se entregarán certificados de participación en el curso.

##### **ARANCEL**

\$ 2990

##### **CAPACITADOR**

Adrian Garzón

##### **OBSERVACIONES**

Este curso se dicta bajo la modalidad in company.

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 8° A . CPX5000JHO. Córdoba. Argentina.  
TE.: +54 (0351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 int 2201

#### BONIFICACION ESPECIAL

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

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterráneo  
Av. Hipolito Yrigoyen 146 8º A, C.P. X5000JHO, Ciudad de Córdoba  
Tel. +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 - 0810 777 1231  
Fax: +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 int 2215  
Email: [cursosmediterraneo@iram.org.ar](mailto:cursosmediterraneo@iram.org.ar)

[www.iram.org.ar](http://www.iram.org.ar)