



# DIPLOMADO

**MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN  
PLANTAS DE ALIMENTOS Y EMPAQUE.  
NIVEL AVANZADO**



**FEBRERO-MARZO  
2025**



**S P O N S O R**

# ALCANCE DE SERVICIO DE DIPLOMADO

## OBJETIVO:

Desarrollar un conjunto de nuevos conocimientos prácticos en los responsables de los programas de control de plagas y en técnicos especializados a fin de que estos contribuyan a una mejora notable en la prevención de riesgos y en los modelos de gestión del control de fauna nociva en planta.

## AL UNIRSE A ESTE DIPLOMADO, LOS ESTUDIANTES TENDRÁN LA OPORTUNIDAD DE:

1

Alinear las interacciones de los mecanismos de control con los programas de prerrequisitos y los indicadores del sistema de gestión de calidad e inocuidad de la organización.

2

Mejorar la evaluación de riesgos como base para el diseño de mecanismos de control, el monitoreo activo y la rigurosidad de la verificación del control de plagas.

3

Asegurar el uso de nuevas herramientas para el análisis de datos y diseñar propuestas de acciones basadas en información confiable y en tiempo real que eleve la eficacia de las acciones correctivas de planta y proveedor de servicios.

4

Mejorar el seguimiento a recomendaciones de expertos técnicos basadas en información sólida recopilada, evaluada y orientada a la mejora de las acciones de mejora en planta.

5

Elevar los indicadores de gestión basados en la aplicación de mejoras en métodos operativos, monitoreo riguroso y acciones de validación y verificación basadas en datos.

# ALCANCE DE SERVICIO DE DIPLOMADO

## TEMARIO

### Módulo 1: Comprendiendo las interacciones de elementos en el sistema de gestión de inocuidad y calidad en planta con el MIP..

- 1.1 Fundamentos de inocuidad: HACCP, PPRs y métodos operacionales para el cuidado del ambiente, procesos y productos.
- 1.2 Evaluación del SGIA y sus Indicadores de Calidad, Inocuidad, Seguridad, y de Sustentabilidad.
- 1.3 Expectativas GFSI para los programas de control de plagas.
- 1.4 Requisitos de líderes de la industria de alimentos.
- 1.5 Impactos por Incidentes en alimentos por presencia de plagas
- Evaluación



**Fecha:**

20 de Febrero



**Horario:**

10:00 a 13:30 horas

### Módulo 2: El enfoque sobre riesgos

- 2.1 Comprendiendo riesgos en los diferentes sectores de la industria alimentaria (Bebidas, Panificación y harinas, Aves, Lácteos, Carnes rojas, Productos de Aqua Cultura y Empaque de alimentos).
- 2.2 Taller: La prevención de riesgos desde un enfoque estratégico: Las responsabilidades de planta.
- 2.2.1 Taller: La prevención de riesgos desde un enfoque operativo: Las responsabilidades compartidas.
- 2.3 KPIs del SGIA y su vinculación con el MIP.
- 2.4. Colocando el manejo integrado de plagas en el centro de las evaluaciones.
- Vinculación con programas y métodos operacionales. Ejemplos:
  - a. Plan Maestro de Limpieza
  - b. Monitoreo ambiental microbiológico.
  - c. Manejo de desechos.
  - d. Programa de mantenimiento de planta.
  - e. Recibo de materiales entrantes.
  - f. Almacenaje de MP, PNC, y PT.
  - g. Quejas por ME y plagas.
- Evaluación



**Fecha:**

27 de febrero



**Horario:**

10:00 a 13:30 horas

## Módulo 3. El MIP como elemento de gestión

- 3.1 Documentos clave del programa de MIP y su enlace con elementos del sistema de gestión de la planta
- 3.2 Vinculación de Resultados de inspecciones en MIP y en las BPMs, control estadístico y datos que refuerzan la prevención
- 3.3 Habilidades y competencias del personal y el enfoque basado en riesgos
- 3.4 Seguimiento a recomendaciones al cliente
  - 4.4.1 Recomendaciones VS acciones correctivas, preventivas y de mejora al sistema de gestión de planta
- 3.5 Uso de métodos y estrategia acorde a plaga objetivo
  - 4.5.1 Métodos de control con responsabilidad al proveedor
  - 4.5.2 Métodos de control con responsabilidad a planta
  - 4.5.3 Uso de plaguicidas
- 3.6 Acciones correctivas y preventivas del cliente y sus KPIs de desempeño
- 3.7 Gestión del cambio y
- 3.8 Circunstancias cambiantes actualización del programa con base en riesgos.
- 3.9 Evaluación conjunta cliente-proveedor
- 3.10 Preparando la auditoría: Integración de la carpeta de evidencias.



**Fecha:**

6 de Marzo



**Horario:**

10:00 a 13:30 horas

## Módulo 4. Diseño sanitario en plantas procesadoras de alimentos

- 4.1 Principios de diseño sanitario en plantas procesadoras de alimentos
  - a. Selección de materiales
  - b. Geometría y ángulos
  - c. Pisos, paredes y techos
  - d. Sistemas de desagües
  - e. Servicios (agua, aire comprimido, ventilación y vapor)
  - f. Accesos (accesos de descarga y recibo de materiales, accesos de personal)
  - g. Áreas exteriores
- 4.2 Taller de inspección de Diseño Sanitario en el Control Integral de Plagas
- Evaluación



**Fecha:**

13 de Marzo



**Horario:**

10:00 a 13:30 horas

## Módulo 5. Una visión mejorada en el programa de Control de Plagas en la Industria de Alimentos

- 5.1 MIP 360 y el énfasis en la inocuidad de alimentos.
- 5.1.1 Nuevos productos y tecnologías para el MIP
- 5.1 Big data en MIP: Story telling. Las historias que cuentan los datos.
- 5.1.1 Digitalización e información en tiempo real.
- 5.2 Comunicación que genera valor.
- 5.3 Capacitación que eleva la toma de conciencia.

- 5.4 Reforzando la prevención. Una responsabilidad compartida.
- 5.5 El lenguaje de la gestión de acciones correctivas y preventivas.
- 5.6 Auditando el programa
- 5.7 Un nuevo enfoque en la integración de reportes Gerenciales.
- 5.8 Orientando la mejora y la actualización del programa.
- Evaluación.



**Fecha:**

20 de Marzo



**Horario:**

10:00 a 13:30 horas

## Módulo 6. Cultura de Calidad e Inocuidad y las oportunidades hacia el programa de MIP

- 6.1 ¿Porqué la industria de alimentos esta conversando sobre Cultura de Inocuidad?
- 6.2 Normas y guias en Cultura: PAS 320, FSSC22000, SQF, BRCGS.
- 6.3 Los embajadores de Cultura y los modelos de mentoría para orientación del comportamiento.
- 6.4 Observando conductas y el comportamiento del personal en planta.
- 6.5 Orientando comportamientos del personal en pro del control de plagas.
- 6.5 Promoviendo una cultura pro control de plagas.
- Evaluación



**Fecha:**

27 de Marzo



**Horario:**

10:00 a 13:30 horas

### Importante:

- Cada uno de los módulos dura 3.5 horas.
- Cada uno de los módulos conlleva una evaluación del conocimiento.
- Cada módulo expide un diploma en electrónico que describe el aprovechamiento del estudiante que obtiene una calificación aprobatoria en su evaluación.
- Se requiere una acreditación del 80 % de las evaluaciones para la entrega la certificación como experto en manejo de plagas con grado superior en industria alimentaria.



# INVERSIÓN



Precio industria alimentaria:  
**\$ 10,000 + IVA**



Precio para clientes Econترول:

**\$ 9,000 + IVA**



**econtrol**

## ENTREGABLES



Materiales de estudio y guía del participante en electrónico.



Informe de % de participación de estudiantes, resultados de evaluaciones y calificaciones.



Constancias de aprovechamiento por módulo.



Certificado de experto en manejo de plagas con grado superior en industria alimentaria al estudiante que acredita el 80 % de las evaluaciones del programa.





## SOLICITE MÁS INFORMACIÓN

 +52 442 121 1219

 [info@grupodelcen.com](mailto:info@grupodelcen.com)

 [delceninocuidadalimentaria](#)

 [delceninocuidad](#)

 [www.delcen.com](http://www.delcen.com)

 [delcen.foodsafety](#)

 [grupo-delcen](#)

