



DIPLOMADO

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



ENERO-FEBRERO
2025



S P O N S O R

ALCANCE DE SERVICIO DE DIPLOMADO

OBJETIVO:

Brindar a los gerentes de empresas de control de plagas las estrategias, herramientas y competencias necesarias para diseñar portafolios de servicios especializados en inocuidad alimentaria acorde a los estándares globales de inocuidad alimentaria GFSI, que permitan fortalecer la competitividad y diferenciación en el mercado de la industria de alimentos.

TEMARIO

Módulo 1: Comprendiendo los sistemas de gestión de inocuidad y calidad en planta.

- 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:

22 de Enero



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:

29 de Enero



Horario:

10:00 a 13:30 horas

Módulo 3. Diseño sanitario en plantas procesadoras de alimentos

- 3.1 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
- 3.2 Taller de inspección de Diseño Sanitario en el Control Integral de Plagas
- Evaluación



Fecha:

5 de Febrero



Horario:

10:00 a 13:30 horas

Módulo 4. El MIP como elemento de gestión

- 4.1 Documentos clave del programa de MIP y su enlace con elementos del sistema de gestión de la planta
- 4.2 Vinculación de Resultados de inspecciones en MIP y en las BPMs, control estadístico y datos que refuerzan la prevención
- 4.3 Habilidades y competencias del personal y el enfoque basado en riesgos
- 4.4 Seguimiento a recomendaciones al cliente
 - 4.4.1 Recomendaciones VS acciones correctivas, preventivas y de mejora al sistema de gestión de planta
- 4.5 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
- 4.6 Acciones correctivas y preventivas del cliente y sus KPIs de desempeño
- 4.7 Gestión del cambio y
- 4.8 Circunstancias cambiantes actualización del programa con base en riesgos.
- 4.9 Evaluación conjunta cliente-proveedor
- 4.10 Preparando la auditoría: Integración de la carpeta de evidencias.



Fecha:

12 de Febrero



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:

19 de Febrero



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:

26 de febrero



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 Econtrol:

\$ 9,000 + IVA



econtrol

**Descuento pronto pago
para clientes Econtrol:**

-20%

**Antes del 30
de Noviembre**

-10%

**Antes del 31
de Diciembre**

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

 [delceninocuidadalimentaria](https://www.facebook.com/delceninocuidadalimentaria)

 [delceninocuidad](https://twitter.com/delceninocuidad)

 www.delcen.com

 [delcen.foodsafety](https://www.instagram.com/delcen.foodsafety)

 [grupo-delcen](https://www.linkedin.com/company/grupo-delcen)

