



**SAVIA**  
FORMACIÓN

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



# SAVIA

## FORMACIÓN

La autoría intelectual del presente documento corresponde a SAVIA INGTECNOVA S.L. Cualquier utilización, total o parcial, de la misma sin autorización explícita por escrito de los autores podrá llevar a la toma de las acciones legales pertinentes.



Título de la acción formativa: **Gestión de Plagas según la Norma IFS Food Versión 7**  
Duración: **20 horas**  
Modalidad: **Teleformación**

## PRESENTACIÓN DEL CURSO

El sistema de calidad alimentaria IFS FOOD versión 7 es una de las normas de calidad y seguridad alimentaria, reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative), lo que le otorga validez internacional. En su última versión se establece un nuevo requerimiento de formación que permita al propio personal de la empresa realizar una supervisión continua de las actividades relacionadas con el control de plagas. Nuestra acción formativa viene a cumplir este requerimiento.



La implantación de un Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria basado en un estándar como IFS Food es indispensable para la industria alimentaria ya que supone un reconocimiento internacional de buenas prácticas en la gestión de la seguridad alimentaria, aportando con ello la confianza necesaria tanto a productores y distribuidores como a consumidores.

## OBJETIVOS DEL CURSO:

- Conocer los requisitos de la norma IFS Food v7 en relación con el control de plagas.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para conocer en qué consiste un procedimiento de control de plagas y su seguimiento.
- Dar a conocer los nuevos objetivos que se ha marcado IFS Food con la nueva revisión del estándar.

## DIRIGIDO A:

A aquellos trabajadores de empresas con IFS implantada y que se ocupen de gestionar el control de plagas dentro de la empresa (Responsables de Producción, Calidad e Inocuidad Alimentaria, técnicos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria). También a todos aquellos profesionales de la industria alimentaria que necesiten afrontar la adaptación o certificación según la Norma IFS Food versión 7, o que deseen tener un conocimiento profundo de los requisitos que establece este estándar, cómo implantarlos y cómo evidenciar su cumplimiento.



## ESTRUCTURA Y CONTENIDO DEL CURSO

El curso tiene una duración de 20 horas lectivas 100% *online* que realizan a través de nuestra plataforma e-learning que permite el acceso de forma rápida y sencilla a todo el contenido.

### Manual de Estudio

2 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

### Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

### Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

**Bibliografía y enlaces** de lectura recomendados para completar la formación.

## CONTENIDOS

### MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE PLAGAS

Unidades formativas:

1. Higiene alimentaria
  2. Tratamiento de la gestión de plagas en la norma IFS Food v7.
- Identificación de las principales plagas de la Industria Alimentaria.

### MÓDULO 2. PLAN DE GESTIÓN DE PLAGAS

Unidades formativas:

1. Aspectos generales del Plan de gestión de plagas
2. Desarrollo del Plan de gestión de plagas
3. Elaboración de Informes y Registros para la Gestión de Plagas
4. Implantación y control del Plan de gestión de plagas

Estudio del caso / Evaluación final.



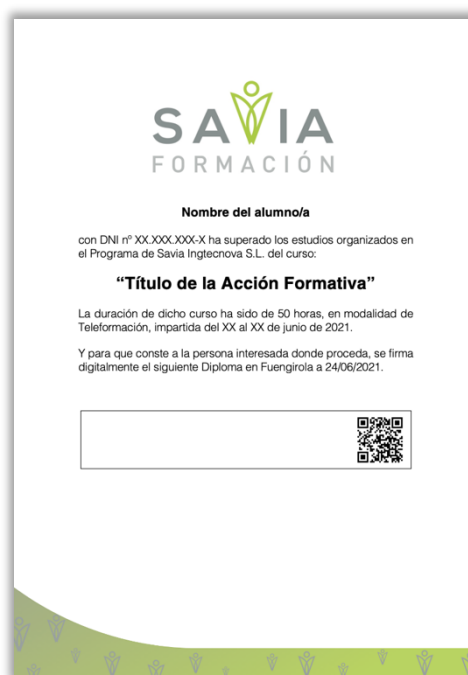
## ¿QUÉ TITULACIÓN RECIBE?

Tras cursar la formación recibirá un Diploma que acredite la superación de los objetivos de la acción y que acredita haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas habiendo adquirido de forma suficiente los conocimientos necesarios para implementar un sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad eficaces y conforme a la normativa vigente.

Esta titulación incluirá el nombre del curso, la duración de este, el nombre y DNI del alumno/a, los contenidos y la firma del responsable del centro.

### Carácter oficial de la formación

La presente formación no está incluida dentro del ámbito de la formación oficial reglada (Educación Infantil, Educación Primaria, Educación secundaria, Formación Profesional Oficial FP, Bachillerato, Grado Universitario, Máster Oficial Universitario y Doctorado). Se trata por tanto de una formación complementaria y/o de especialización, dirigida a la adquisición de determinadas competencias, habilidades o aptitudes de índole profesional, pudiendo ser baremables como mérito en bolsas de trabajo y/o concursos oposición, siempre dentro del apartado de Formación Complementaria y/o Formación Continua siendo siempre imprescindible la revisión de los requisitos específicos de baremación de las bolsas de trabajo público en concreto a la que deseemos presentarnos.



## LA FORMACIÓN E-LEARNING

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

• La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.

1



• *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

2



• *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.

3



• *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

4



## METODOLOGÍA E-LEARNING

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado **Guía del Alumno/a** dónde aparece un horario de impartición de la acción formativa, así como las tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas o dudas, así como los ejercicios propuestos en cada unidad formativa. Además, recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología propuesta es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso y aprobar un examen final de la acción formativa.



### Campus Virtual (\*)

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



### Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



(\*) El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

## ¿CÓMO INSCRIBIRTE?

Estamos a tu disposición de lunes a viernes en nuestro centro de formación situado en Fuengirola, en los teléfonos 951 539 162 – 651 897 485 (también en WhatsApp) y en el e-mail: [cursos@saviaformacion.com](mailto:cursos@saviaformacion.com)

- Savia Formación en Fuengirola  
C/ Mallorca 17, (29640, Málaga)
- Savia Formación en Alameda  
C/ Sevilla 2, P.I. La Amarguilla (29530, Málaga)

