

### Objetivos del curso

El objetivo del curso es proporcionar a los participantes los conocimientos básicos sobre la biología y el hábitat de las chinches. Dar a conocer la metodología para realizar un correcto manejo y control de estos insectos, especialmente dentro de la industria hotelera.

Al finalizar el curso, y una vez realizado el test final, el alumno recibirá un diploma acreditativo del aprovechamiento del mismo.

### Destinatarios

Personal profesional, técnico y comercial de empresas de control de plagas que por sus funciones trabajan en la aplicación de planes de Control Integrado de Plagas.

También está dirigido a usuarios de servicios de control de plagas, como responsables de la industria hotelera, responsables de riesgos laborales, que deberán supervisar la calidad del servicio que reciben, minimizando los riesgos y adecuados a la normativa vigente.

### Plazas disponibles

80 alumnos

## 1 – INTRODUCCIÓN

El **nuevo Real Decreto 830/2010** que establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, en su artículo 6 **obliga a las empresas** de control de plagas a realizar acciones formativas de **formación continua**, y a su vez, en el artículo 5 establece que se tendrán en consideración las estrategias de Control Integrado de Plagas.

## 2 – Curso Las Chinches

### U1 – Introducción: biología y hábitat

Biología de la especie  
Hábitat de la especie  
Test autoevaluación

### U2 – Manejo y control I - *Identificación e inspección*

Identificación de la especie  
Errores comunes de diagnóstico  
Inspección  
Test autoevaluación

### U3 – Manejo y control II - *Tratamientos*

Tratamientos físicos  
Tratamientos químicos  
Test autoevaluación

### U4 – Gestión en la industria hotelera

Consideraciones legales  
Formación del personal  
Tipo de diagnosis  
Gestión de residuos  
Gestión de incidencias  
Test autoevaluación

- **Ejercicios Prácticos**
- **Evaluación final**



# LAS CHINCHES

### Precio del curso

**165 euros**

*\*precio sin IVA*

### 100% BONIFICABLE

Para personal que cotiza en régimen general dentro del Estado Español.  
Mediante Nuevo Modelo de Gestión de la Formación Profesional Continua.

### Duración del curso

**20 horas**

### Curso dirigido por

#### Jordi Tapias Oller

- Ingeniero técnico de industrias Alimentarias

#### Esther Pérez Lázaro

- Ingeniera Técnica Agrícola. Especialidad en Industrias Agroalimentarias.
- Técnica Superior en Prevención de Riesgos Laborales. Especialidades:
  - o Seguridad en el trabajo
  - o Higiene Industrial

### 3 – REQUISITOS HARDWARE y SOFTWARE

PC con conexión a internet  
Navegador: Internet Explorer 5 o superior

### 4 – METODOLOGÍA

Modalidad de **e-learning**: todos los contenidos estarán en la red.

El curso está dividido en **4 módulos**. Después de cada módulo se debe responder un test de **autoevaluación** para ver si se han adquirido los conocimientos de la lección.

Al final de todo el curso se deberá responder un **Test Final** sobre todo el curso entero de *Chinches*. Antes de iniciar cualquiera de las partes del curso es recomendable **imprimir los apuntes** del módulo, para seguir mejor la lección y poder apuntar notas y aclaraciones.

Dentro del Campus e-learning en el apartado de **Recursos** hay varios **documentos adjuntos** que también se deben imprimir, contiene información adicional necesaria para poder seguir el curso.

**Cada alumno del curso tiene adjudicado un tutor**, para cualquier problema o consulta que surja durante el curso. Dentro de Campus e-learning hay un link que pone *Contacta con tu tutor*, clicando el link se abre una página nueva donde se puede escribir y mandar el mensaje para comunicarse con el tutor.



## INSCRIPCIONES

[www.higieneambiental.com/cursos](http://www.higieneambiental.com/cursos)

o

[formacion@higieneambiental.com](mailto:formacion@higieneambiental.com)

