

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

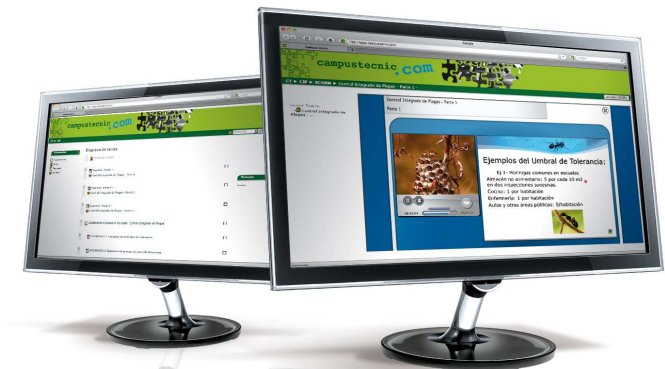
U3 – Manejo y control II - *Tratamientos*

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

o

formacion@higieneambiental.com

