

# CURSO INTERNACIONAL: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

(Abordado desde un punto de vista regulatorio de los esquemas GFSI: BRCGS Food V9, SQF V9, IFS Food V8, FSSC 22000 V6, GlobalG.A.P. V6)





El Manejo Integrado de Plagas (MIP) se define como la utilización de todas las acciones tendientes a prevenir y controlar la presencia de plagas mediante la implementación de diferentes técnicas de manejo (medidas culturales, mecanismos físicos, biológicos y químicos, utilizando la menor cantidad de elementos tóxicos posibles), la consideración del impacto que tales técnicas han de tener en el medio ambiente y los aspectos toxicológicos relacionados con el hombre y sus animales. En el sector agroindustrial, la presencia de plagas es un factor de riesgo que puede generar graves daños sanitarios y económicos. Conocer en profundidad este MIP, puede ayudar a prevenir estos daños.

Este curso internacional se enfoca en la revisión y práctica de métodos de control en operaciones de alimentos, cumplimiento regulatorio y de certificaciones.
Se resaltan los fundamentos y soporte de estos aspectos identificando algunos mitos y prácticas sin sustento o triviales.
Los participantes identificarán y deberán probar capacidad para conocer, aplicar y evidenciar el cumplimiento de las regulaciones locales o del país de destino (exportaciones).

## Carga Horaria: 08 horas

- **EJECUCIÓN: ECUADOR**
- **Fecha:**
  Sábado 28 de Noviembre de 2026
- **Horarios:**
  09h00 a 17h00 (GMT-5)
- **Modalidad:** ***ONLINE***

## OBJETIVOS

- Conocer los métodos físico, químico y biológico empleados para la prevención y el control de las plagas.
- Delinear un programa de prevención y el manejo integrado de plagas adaptado a los intereses y recursos de la empresa en la cual labora; proporcionar indicadores y los métodos para el análisis e interpretación de data adecuados para la evaluación permanente del programa.

## CONTENIDO ACADÉMICO

**• Módulo 1**
• Principales grupos de plagas en el sector agroindustrial: insectos (moscas, cucarachas, ácaros, arañas), roedores, aves.
• Plagas de granos almacenados.
• Características de las especies de plagas.
• Los grupos y especies más comunes en la industria agroindustrial
• Concepto económico en la asignación de categoría plaga: los riesgos de su presencia.

**• Módulo 2: MIP (manejo integrado de plagas)**
• Concepto MIP
• Control físico
• Control ambiental y sanitario
• Control biológico
• Control mecánico
• Control químico

**• Módulo 3: control de plagas de acuerdo a MIP**
• Control de roedores
• El concepto de desratización según el DS 022-2001-SA y de otras normas sanitarias.
• Biología de los roedores: cuando están activos, donde se esconden, como se orientan hacia su alimento y bebida.
• Técnicas para prevenir el establecimiento de roedores: hermeticidad, uso de ahuyentadores sonoros, el uso de trampas y cebaderos.
• El control químico de los roedores plaga: los rodenticidas.
• De acuerdo a la velocidad de acción: los insecticidas/rodenticidas, los anticoagulantes, ventajas y desventajas.
• Las formulaciones de los rodenticidas comerciales: bloques, pellets, gránulos, polvos, líquidos.
• Los equipos de protección personal en el manejo de cebaderos, los antídotos.
• Precauciones antes, durante y después de una campaña de desratización masiva.
• Control de moscas, cucarachas y otros insectos voladores.
• Concepto de desinsectación según el DS 022-2001-SA y de otras normas sanitarias.
• Las técnicas de control: físico, etológico, químico.
• Los insecticidas
• Por su modo de acción.
• Por su residualidad.
• Por su mecanismo de acción.
• Precauciones en el manejo de los insecticidas
• La interpretación de los marbetes.
• Los equipos de aplicación.
• Los equipos de protección personal, los antídotos.
• La seguridad antes, durante y después de la aplicación de un producto insecticida.
• Control de microorganismos
• Control de aves
• Control de Granos almacenados

**• Módulo 4: controles físico mecánicos en plantas procesadoras**
• Áreas sucias
• Áreas intermedias
• Áreas limpias
• Residuos orgánicos
• Salas de producto terminado

**• Módulo 5: Manejo Integrado de Plagas según los Esquemas GFSI**
• BRCGS Food v9
• IFS Food v8
• FSSC 22000 v6
• GlobalGAP v6

**• Examen**



## DIRIGIDO A

- Personal encargado y/o responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad en las empresas.
- Profesionales de diversas áreas del sector alimentario y/o agroindustrial.
- Miembros del Equipo HACCP, FSSC 22000, BRC, SQF, IFS, GlobalG.A.P., FSMA.
- Personal encargado y/o responsable de la actualización y cambios en Plan de Inocuidad de acuerdo a la Ley FSMA.
- Ingenieros, Técnicos y Personal Supervisor de Empresas de Fumigación.
- Personal y Supervisores que labora en Plantas Procesadoras de alimentos (frescos y congelados).
- Consultores Independientes e Implementadores de normativas de alimentos.
- Profesionales y Técnicos de Organismos Públicos y Privados.
- Docentes y estudiantes avanzados de carreras afines.
- Público en general interesado actualizar conocimientos y mejorar habilidades.

## CERTIFICACIÓN A OBTENER

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) “MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS” - 08 horas, emitido por Global Services SM&R Training & Consulting / SM&R Academy.

## INVERSIÓN

**Inversión Normal Por Participante: USD $ 219.oo + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**
05% Pago antes del 18-Noviembre-2026 (USD $ 209.oo + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 210.oo + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas y pago anticipado:**
Pago antes del 18-Noviembre-2026 (USD $ 199.oo + IVA p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE

• Material Académico del Curso digital
• Certificado Digital de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

**Forma de Pago:**
Transferencia bancaria y Tarjetas de crédito

**Aceptamos todos las tarjetas de crédito:**

## EXPOSITOR

### José Miguel Reyes Adán



- Médico Veterinario de la Universidad Austral de Chile Valdivia, con más de 20 años de experiencia profesional en el Sector Pecuario (en especial aves y cerdos) y Agroindustrial (Control de plagas y manejo Ambiental de Packing para exportación), Comercial y venta especializada en productos para Sanidad Animal e Higiene Ambiental.
- Expositor nacional e internacional en países Chile, Ecuador, Panamá, República Dominicana y Perú sobre temas relacionados al control Integrado de Plagas.
- Experiencia en la operatividad de Programas de Control de plagas (MIP) para Sistemas Integrados de Gestión de calidad.
- Docente del módulo Control Integral de Plagas del Programa de Alta Especialización en Sistemas de Gestión e Inocuidad Alimentaria y Docente adjunto Post Grado de la Maestría en Manejo Integrado de Plagas en Universidades Públicas y Privadas en Perú.

## MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTRO:


**Jusetty Coello V.**
jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
Guayaquil – Ecuador

**Paola Almeida F.**
paola.almeida@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador


Contacto Modalidad Incompany / Inhouse


**Andrea Vera**
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléfono: +593-4-5029013 - 5022889
Guayaquil - Ecuador


**Organizan:**

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

**www.smrconsultores.com**