



PROGRAMA SEMINARIO

POLILLAS Y GORGOJOS

Este seminario está orientado para empresas de control de plagas, empresas ligadas al rubro alimenticio y público en general que busque información sobre la prevención y control de las polillas y gorgojos, especies que tienen impacto en las zonas de alimentos.

Para lo anterior este seminario tiene como objetivo aportar conocimiento respecto a la biología y prácticas desde la óptica del control y gestión de plagas y de la manipulación de alimentos desde la norma HACCP.

BLOQUE HORARIO	PRESENTACIÓN
9:15 a 9:30 AM	Enrolamiento de asistentes
9:30 a 9:40	Palabras de bienvenida
9:40 a 11:10 AM	<p>Modulo 1: Biología e impacto sanitario</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Especies y ciclo de vida. ▪ Características. ▪ Aspectos ligados al impacto sanitario en las personas. <p>Relatora: Viviana Zamora (Médico Veterinario – Relatora Achicpla)</p>
11:10 AM a 12:40 PM	<p>Modulo 2: Métodos y experiencia en control de polillas y gorgojos.</p> <p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación y diagnóstico de la zona. ▪ Tipos de productos y soluciones. ▪ Casos y experiencias en los años de trabajo. <p>Relator: Enrique Acuña (Representante Técnico Fusandes, Presidente Achicpla A.G.)</p>
12:40 AM a 2:10 PM	<p>Modulo 3: Prácticas de manipulación de alimentos basados en Norma HACCP.</p> <p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativas que regulan la industria ▪ Inocuidad alimentaria ▪ Prácticas de manejo en el ciclo de producción para el control de plagas <p>Relatora: María Angélica Zúñiga (Profesional en Gestión en Control de Calidad, Auditora HACCP)</p>
2:00 a 2:30 PM	Cierre de jornada

Colaboran