



PROGRAMA CAPACITACIÓN SEMINARIO

Control de Plagas en Zonas de Alimentos

El objetivo de este seminario es trabajar y conocer la biología de una de las principales plagas en lugares donde hay alimentos, como en restaurantes y hoteles.

Conocer las experiencias y consejos de profesionales dedicados al control y revisar las pautas de fiscalización desde la Autoridad Sanitaria.

BLOQUE HORARIO	PRESENTACIÓN
8:50 a 9:00 AM	Enrolamiento de asistentes
9:00 a 9:05	Palabras de bienvenida
9:05 a 10:45 AM	Modulo 1 Cucarachas: biología y métodos de control. Relator: Jorge Morales Valencia (Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile)
10:45 a 10:55 AM	Receso
10:55 AM a 12:25 PM	Modulo 2 Experiencias y Consejos: Control de plagas en restaurantes y hoteles. Relator: Javier Stevens (Gerente Técnico y Comercial Plagasur)
12:25 a 12:35 PM	Receso
12:35 a 2:05 PM	Modulo 3 Pautas de la fiscalización Seremi de Salud. Relatora: Alejandra Poblete (Médico Veterinario y Autoridad Sanitaria)
2:05 a 2:15 PM	Palabras de cierre
2:15 PM	Sorteo y cierre de jornada

Colaboran





Expositores Seminario



Jorge Morales Valencia
Ingeniero Agrónomo
Representantes facultad de
agronomía de la Universidad de
Chile



Javier Stevens
Gerente Técnico y Comercial
Plagasur



Alejandra Poblete Lagos
Médico Veterinario
Autoridad Sanitaria
Relatora Achicpla

INSCRÍBETE AQUÍ 



Colaboran

