

Programa de Capacitaciones 2026

“Iniciativas por el Desarrollo de Competencias Laborales en la Industria Panameña”

Seminario - Taller

Manejo Integrado de Plagas en Plantas y CD

Información General del Curso

Fecha: 5 y 6 de agosto de 2026

Horario: 9:00 a.m. – 1:00 p.m.

Duración del curso: 8 horas

Modalidad: Virtual – Microsoft Teams

Expositor: Ing. Rita Quintero

Perfil del participante

- Técnicos y supervisores de empresas de control de plagas que atienden instalaciones de alimentos.
- Responsables de calidad e inocuidad alimentaria, saneamiento, mantenimiento y producción.
- Encargados de programas MIP, auditores internos y líderes de procesos.

Objetivo General

Al finalizar la capacitación, los participantes podrán:

- Diseñar y ejecutar un programa MIP sostenible basado en prevención, riesgo y evidencia, diferenciando controles físicos, operacionales y químicos.
- Identificar brechas críticas que generan infestaciones y convertirlas en planes de mejora medibles.
- Implementar monitoreo con indicadores y análisis de tendencias para demostrar eficacia y ajustar el programa por zona, estacionalidad y hallazgos.
- Preparar documentación y evidencia para auditorías y mejorar la coordinación proveedor-planta.

Contenido:

- **Fundamentos del Manejo Integrado de Plagas.**
 - El MIP como programa preventivo de inocuidad.
 - Relación con BPM, HACCP y cultura operativa.
 - Control sostenible y reducción del uso de plaguicidas.
 - Principales brechas en los programas de control de plagas.
- **Biología e identificación de plagas.**
 - Roedores, cucarachas, moscas, insectos de productos almacenados y aves.

- Hábitos, ciclos biológicos y condiciones que favorecen su presencia.
- Identificación de señales, rutas de ingreso, refugios y focos de actividad.
- Evaluación del riesgo según el área y el producto.
- **Inspección y control preventivo.**
 - Inspección de instalaciones con enfoque en las causas.
 - Control de accesos, agua, alimento y refugio.
 - Barreras físicas, saneamiento, mantenimiento y gestión de residuos.
 - Zonificación y ubicación de dispositivos de monitoreo.
- **Monitoreo, indicadores y tendencias**
 - Evaluación de capturas, actividad por zona y recurrencia.
 - Análisis de tendencias, estacionalidad y tiempos de cierre.
 - Verificación de la eficacia de las acciones implementadas.
 - Tecnologías aplicables al monitoreo de plagas.
- **Uso responsable de plaguicidas**
 - Criterios para seleccionar y utilizar productos químicos.
 - Seguridad durante la aplicación y prevención de la contaminación.
 - Manejo de residuos, envases y documentación técnica.
 - Control efectivo sin depender exclusivamente de plaguicidas.
- **Auditoría y documentación del programa MIP**
 - Procedimientos, mapas, registros, fichas técnicas y hojas de seguridad.
 - Capacitación, acciones correctivas y verificación de efectividad.
 - Auditoría interna y evaluación del proveedor de control de plagas.
 - Coordinación entre calidad, operaciones, mantenimiento y proveedor externo.

Acerca del Expositor

Ing. Rita Quintero

Ingeniera en Alimentos, con Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Gerencia Estratégica y un Máster en Dirección de Operaciones en España, además de una especialización en Operations Management en The George Washington University.

Cuenta con más de 10 años de experiencia en la industria alimentaria, desempeñándose como auditora, asesora y capacitadora en temas de inocuidad, calidad y sistemas de gestión, trabajando en múltiples países de América Latina, el Caribe, Estados Unidos y Europa.

Es especialista en BPM, SSOP, HACCP, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, ISO 9001 y normas GFSI, con amplia trayectoria realizando auditorías externas para cadenas de restaurantes y proveedores internacionales, incluyendo Yum! Brands y NSF International.