

CONTROL DE PLAGAS Y APLICADORES

Próximas convocatorias

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!

SEMIPRESENCIAL (TELEFORMACIÓN + AULA VIRTUAL)

40 H

NIVELES ESPECIALES
PARA EL TRATAMIENTO
CON MUY TÓXICOS Y
CMRS



40 H

NIVEL ESPECIAL PARA
LOS PRODUCTOS QUE
SEAN O GENEREN
GASES



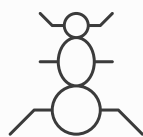
AULA VIRTUAL



**CUCARACHAS: NUEVAS
TECNOLOGÍAS PARA SU
CONTROL**

5 HORAS (1 SESIÓN)

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!



**IPAS: INSECTOS DE
PRODUCTOS
ALMACENADOS**

12 HORAS (3 SESIONES)

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!



**MOSCAS: BIOLOGÍA Y
CONTROL**

5 HORAS (1 SESIÓN)

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!



BY:  higieneambiental.com



14 HORAS

Del 17 al 31 Octubre
TELEFORMACIÓN

**BIOCIDAS DE USO
PROFESIONAL**



10 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN
DE RIESGOS ASOCIADOS AL
CONTROL DE PLAGAS**



18 HORAS

Del 1 al 20 Diciembre
TELEFORMACIÓN

**PREPARACIÓN, TRANSPORTE
Y ALMACENAMIENTO DE
BIOCIDAS**



20 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**ESTRATEGIAS PARA EL
CONTROL EFECTIVO DE
CHINCHES**



25 HORAS

Del 14 Noviembre al
05 Diciembre
TELEFORMACIÓN

**CONTROL DE PLAGAS EN
PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
ALMACENADOS**



14 HORAS

Del 1 al 20 Diciembre
TELEFORMACIÓN

**BUENAS PRÁCTICAS DE
MONITOREO EN CONTROL DE
PLAGAS**



25 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**CALIDAD AMBIENTAL EN
INTERIORES SEGÚN UNE
171330**



10 HORAS

Del 10 al 28 Octubre
TELEFORMACIÓN

**RENOVACIÓN DEL
CERTIFICADO DE PREVENCIÓN
Y CONTROL DE LA LEGIONELLA**



23 HORAS

Del 8 al 28 Noviembre
TELEFORMACIÓN

**CONTROL DE ARTRÓPODOS
SINGULARES**



20 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**ROEDORES - NUEVAS
TECNOLOGÍAS PARA SU
CONTROL**



22 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**CONTROL DE ESPECIES
INVASORAS - LA AVISPA
ASIÁTICA**



21 HORAS

Del 03 al 21 Octubre
TELEFORMACIÓN

**APLICACIÓN DE LA UNE
16636:2015. SERVICIOS DE
GESTIÓN DE PLAGAS**



Además...

10 HORAS

Del 3 al 21 Noviembre
TELEFORMACIÓN

PRERREQUISITOS Y APPCC



6 HORAS

Del 3 al 21 Noviembre
TELEFORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



25 HORAS

Inscripción abierta
TELEFORMACIÓN

**LISTERIA - PREVENCIÓN Y
CONTROL EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**



3 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DE COCINA**



3 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**HERRAMIENTAS PARA GESTIÓN
DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS**



2 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**PLAN GENERAL PARA LA
ADAPTACIÓN A LA
PREVENCIÓN DEL COVID-19**



2 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**PROTOCOLOS DE HIGIENE Y
BUENAS PRÁCTICAS: ÁREA DE
HABITACIONES**



2 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**PROTOCOLOS DE HIGIENE Y
BUENAS PRÁCTICAS: ÁREA
RESTAURACIÓN / COCINA**



6 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**MANTENIMIENTO DE
PISCINAS DE USO PÚBLICO Y
PRIVADO**



9 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**REGLAMENTO EMAS Y
DECLARACIÓN AMBIENTAL**



4 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

GESTIÓN DE RESIDUOS



4 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**GESTIÓN DEL DESPERDICIO
ALIMENTARIO**



4 HORAS

Inscripción abierta
AULA VIRTUAL

**OFERTA SALUDABLE Y DE
PROXIMIDAD EN LA
RESTAURACIÓN**



¿Quieres saber más?

