



Nombre: Carlos Alberto Avendaño Ballinas.

Docente: Luz Elena Cervantes.

Asignatura: Servicio De Alimentos.

Licenciatura: Nutrición.

Grado y Grupo: 5-A.

Universidad: UDS.

Actividad: Ensayo.

## Introducción.

Hablaremos sobre las consideraciones generales. El control de plagas es aplicable a todos los establecimientos, recibiendo Materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, ubicación Ventas e incluso vehículos de transporte. El edificio debe contar con medidas de protección para evitar la entrada de organismos nocivos y puede Utilice cortina de aire, cámara frontal, malla, tela metálica, trampa, Tijeras eléctricas, toda empresa debe tener un plan y un sistema de control de plagas. Esto Las empresas y las áreas circundantes deben inspeccionarse periódicamente. Asegúrate de que no haya masas.

Como entran las plagas a un establecimiento. Las plagas ingresan al negocio de diversas formas, por lo que deben mantenerse Continúe atento para detectar su posible aparición. Verduras crudas. -En instituciones especializadas en procesamiento de alimentos, Se pueden empaquetar en cajas de cartón, madera, arpillera o bolsas. (Forma común de intrusión Roedores y moscas). paquete. -El embalaje proviene de múltiples proveedores, si están establecidos Si el proveedor está infestado, las plagas pueden penetrar este medio. (Forma general Gorgojo, mosca blanca, cucaracha, etc.).

La fumigación con insecticidas por aspersión. Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol con repelente anticontaminante, es decir insecticidas aéreos. Se recomienda el uso de insecticidas piretroides, con base en Pietro y pretinas, que son insecticidas naturales muy seguros derivados de flores que crecen en el Este de África. Estos insecticidas no tienen efectos residuales, lo que significa que el insecto debe tener contacto con ellos en el momento de ser aplicados. Existen otros productos, que, aunque más efectivos, no son muy seguros debido a sus efectos residuales y hasta peligrosos para la salud, (si no son usados correctamente).

## Desarrollo.

Use pesticidas solo cuando otras medidas sean ineficaces. Antes de aplicar plaguicidas, se debe tener cuidado de proteger todos los productos, equipos y equipo para prevenir la contaminación. Después de aplicar pesticidas, debe limpiarse. Contamine cuidadosamente el equipo y los utensilios para que antes de reutilizarlos Utilizado para eliminar residuos. Se debe consultar el catálogo oficial de plaguicidas En 1993, fue publicado por el Comité de Uso y Programa de Control Intersecretarial. Plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas, si hay insectos voladores, hay insectos. Éstas incluyen La rejilla cargada se encuentra en el exterior, rodeada de lámparas ultravioleta. Esto Los insectos generalmente atraen la luz y vuelan hacia la luz en el camino. Primero deben pasar por una red electrificada que funcione bajo alta tensión, Esto hará que las chispas salten hacia el insecto, electrocutándolo inmediatamente. Una vez que un pájaro se convierte en pájaro, puede convertirse en un animal particularmente difícil de controlar. Permitir la entrada a la institución. Las siguientes medidas pueden ayudar a eliminar las aves de corral que ingresan al área de aves de corral. Procesos y almacenes y locales generales. En las paredes y el techo, no debe haber aberturas que permitan la entrada. aves Elimina los nidos de aleros, cornisas, puertas, ventanas y edificios. Revisar Tour regular todos los meses. También existen varios métodos para ahuyentar estas plagas, tales como silbatos, sonido ultrasónico, colocación de siluetas de búhos en las entradas y cercanías de los establecimientos, así como carnadas especiales para alejarlos del área, trampas y destrucción de nidos.

Contaminación alimenticia Antes de llegar al consumo, los alimentos pasan por varias etapas desde el inicio de la cosecha. Durante este período, serán manipulados por varias personas, incluidas personas. Productores, transportistas, proveedores, empleados de almacén, procesadores (cocineros, Operadores u otros) camareros, amas de casa, escalones que pueden comer Sufre de contaminación

Contaminación química: Por lo general, ocurre en el mismo lugar donde se produce el alimento primario porque Residuos en sustancias utilizadas para controlar plagas de cultivos, o Posteriormente se sacrificaron sustancias como los medicamentos para animales. La presencia de metales pesados en bajas concentraciones suele ser tóxica. Esto Los principales son plomo, arsénico, mercurio, cadmio, cobalto, estaño y manganeso. Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrios por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaques o de tarimas, anillos, lapiceros, pulseras u otros todos los cuales pueden caer en el alimento y contaminarlo.

Ejemplos de ese tipo de contaminación puede ser la que ocurre cuando un manipulador elimina gotitas de saliva al estornudar toser o toser en el área de proceso, cuando al manipulador con heridas infectadas toca el alimento, las materias primas o alimentos tienen contacto con un producto químico como puede ser un plaguicida, cuando sobre el alimento se posan moscas u otras plagas o cuando un cuerpo extraño se incorpora al alimento durante el proceso.

### Conclusión.

Al termino de este ensayo pude comprender que pueden ver muchos genes infecciosos en la industria alimentaria tanto en la industria como en la agricultura, y es impresionante la cantidad de pesticidas y productos de limpieza que se utilizan en el control de plagas y todo el procedimiento que se hace para controlarlas, y también es sorprendente la cantidad de plagas que puede haber, fue interesante saber todo sobre el control de plagas.