



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Servicio de Alimentos

Grado: 5°

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 22 de marzo de 2021.

Introducción

El presente ensayo trata sobre el control para las diferentes plagas, de igual manera, mencionare algunas condiciones generales sobre el control de las plagas, como se emplean, de que trata cada una de ellas, las formas en que entran las plagas a un establecimiento, como es que entran, ya sea en cajas de cartón, en los empaques, dentro y sobre las materias primas, en contenedores, y a través de puertas y ventanas. También sobre explicare sobre las diferentes vías de contaminación, como biológicas, químicas y físicas, la explicación de cada una, y los siete métodos vinculados de los principios del sistema de appcc.

Desarrollo

Para tener un establecimiento limpio, sin ningún tipo de plagas, se debe aplicar a todas las áreas existentes un control. Este control, es aplicable a todos los establecimientos, recepción de materia prima, almacén procesado, almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, y también a vehículos de acarreo y de reparto. Cada establecimiento debe tener su propio control de plagas, es decir, un sistema y un plan para dicho control. Los establecimientos deberán inspeccionarse consecutivamente para cerciorarse de que no existe infestación. En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deberán tomarse medidas de control o erradicación. Las medidas que comprenden el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, que el uso de esos agentes puede entrañar. Se deberán emplear plaguicidas cuando otras medidas no sean eficaces. En el caso de los plaguicidas, estos deben ser guardados bajo llave y aplicados bajo la responsabilidad del personal autorizado y entrenado a su manejo. Todos los pesticidas que se utilizaran deben

cumplir con las regulaciones vigentes. Todos los sistemas de control de plagas deben ser aprobados por la Dirección General de Salud Ambiental de la Secretaría de Salud. Al igual, que se debe de llevar un registro de control de plagas y guardarlo en archivo. Existen diferentes formas en las que la plaga puede entrar a un establecimiento, estas son: verduras crudas, en un establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos, pueden entrar en cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas. Empaques, los empaques vienen de varios proveedores y si el establecimiento del proveedor está infestado, la plaga puede penetrar por este medio. Dentro y sobre las materias primas, las materias primas al provenir de diferentes fuentes de abastecimiento, pueden llegar a los establecimientos con plagas, por lo que es conveniente establecer controles para su detección y combate. Contenedores, los contenedores son movidos por muchos países, por lo que pueden albergar cualquier clase de plaga a través de puertas y ventanas desprotegidas, cualquier clase de plaga. ¿por otro lado, se distinguen diferentes tipos de insectos, como los voladores, moscas y mosquitos, rastreros, como cucarachas, ciempiés y arañas. Taladores, como gorgojos y termitas. Los factores que propician la proliferación de insectos deben ser evitados, estos son, residuos de alimentos, agua estancada, materiales y basura amontonados en rincones y pisos, armarios y equipos contra la pared, acumulación de polvo y suciedad. Los pájaros son animales difíciles de controlar, una vez que se les ha permitido la entrada a los establecimientos. Para este tipo de plagas se deben tomar medidas que contribuyen a eliminar la entrada de pájaros, como en las paredes y cielos rasos no deben de existir aberturas que permitan la entrada de pájaros. Eliminar inicios de nidos en aleros, cornisas, puertas, ventanas y estructuras. Revisar periódicamente con recorridos mensuales. 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. Las vías de contaminación hacia los alimentos pueden ser de tipo biológico, químico y físico. La

contaminación biológica, se incluyen los parásitos, virus y bacterias, lo constituyen las bacterias por su gran capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman. La contaminación química, como la presencia de metales pesados, por lo general tóxicos, en bajas concentraciones. Los principales son plomo, arsénico, mercurio, cadmio, cobalto, estaño y manganeso. Y, por último, la contaminación física, tipos de materias extrañas como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaque o de tarimas, anillos, lapiceros u otros. Por otro lado, existen métodos vinculados con el logro de los siete principios del sistema appcc. El principio 1 (realizar un análisis de peligro): combinar los peligros generales, y específicos, de tal forma que las empresas puedan comprenderlos y controlarlos. Principio 2 (determinar los puntos críticos de control): La información tiene que exponer a grandes rasgos cómo tratar los controles previos, solventar los problemas tecnológicos y definir límites aceptables e inaceptables. Principio 3 (establecer el límite o límites críticos): se completa la validación mediante pruebas científicas o una referencia a publicaciones científicas. Principio 4 (establecer un sistema de vigilancia del control de los pcc): se recomienda utilizar métodos que reduzcan la cantidad de registros. Principio 5 (establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado pcc no está controlado): No se han identificado estrategias alternativas. Principio 6 (establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de appcc funciona eficazmente): El encargado de la comprobación externa en una empresa alimentaria examina los registros de vigilancia de los PCC cada dos semanas, es decir, envía los registros por fax directamente al verificador. Principio 7 (elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación): La opción de llevar un diario es una forma de ayudar a que los registros

se mantengan con el mínimo esfuerzo, se toman en cuenta los registros efectuados en un día de trabajo.

Conclusión

Para concluir, considero que orientar el control de plagas a la prevención para evitar recorrer a la eliminación no solo es necesario evitar posibles problemas de reputación y pérdidas económicas una vez aparece el problema. También lo presupone el hecho de que por ley es necesario cumplir los requisitos específicos de control de plagas, entre ellos la no utilización de ciertos productos químicos que tradicionalmente se usan de forma reiterada para su eficacia, para garantizar la seguridad de los alimentos. El plan APPCC para prevenir plagas, está diseñado para esas estrategias de prevención, lo más eficaz es ponerse en manos de profesionales que capaciten al personal que trabaja en cada establecimiento en la detección de peligros. Prevenir las plagas en establecimientos no es solo cosa de los responsables, los empleados deben de poner de su parte para garantizar el saneamiento a la vez que traten de servir lo mejor posible a los clientes.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2021). Antología de Servicios de Alimentos. Pdf. Recuperado de [db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf)