



Nombre del alumno: Viviana Moreno Aguilar.

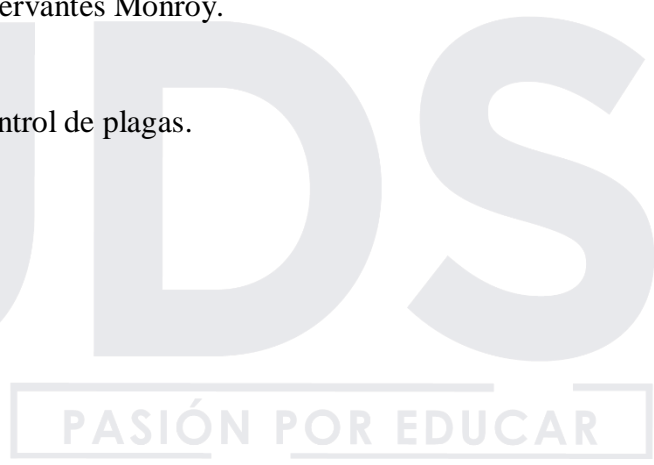
Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Ensayo de control de plagas.

Materia: Servicio de alimentos.

Grado: Quinto cuatrimestre.

Licenciatura: Nutrición.



Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de abril de 2021.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos es fundamental protegerlos de los organismos nocivos/plagas mediante una adecuada gestión, ya que el control en estos entornos es una actividad sensible y compleja, por lo que, es importante lograr integrar un sistema que se interrelacione con otros sistemas de gestión y constituya la premisa básica del método de análisis de peligros y puntos críticos de control. Asimismo, señalar que las medidas que se deban tomar deben ser aplicadas a todos los departamentos internos y externos de la fábrica, incluyendo el área alrededor de la fábrica, área de recepción, área de procesamiento, departamento de empaque, bodega y almacén, sala de expedición y área de cambio, etc. Al mismo tiempo, deben tenerse en cuenta otros aspectos fundamentales donde pueden originarse problemas, como por ejemplo, los medios de transporte (desde y hacia la planta) y las instalaciones o depósitos de los proveedores.

Por otra parte, los vectores (insectos o roedores) instalados en la empresa en las que se procesan y almacenan alimentos causan la destrucción de materia prima, además de ser portadores de enfermedades.

Las plagas más usuales en las industrias son: >> Insectos (Rastreros como cucarachas, hormigas y voladores como moscas), >>roedores y >> aves. En lo referente a las enfermedades, las plagas actúan como vectores de las mismas, es decir, son capaces de llevar consigo agentes tales como bacterias, virus, también incluyendo parásitos/protozoos.

Finalmente, los programas de control de plagas se centran en el soporte es un proceso central, no únicamente como una actividad que surge en un momento determinado, dejando como último recurso el empleo del procedimientos químico, pues pueden derivar muchas herramientas disponibles, útiles y amigables como mejor solución. En este sentido, sobre la higiene y seguridad alimentaria, se debe contar y establecer que las que las instalaciones deben asegurarse que el diseño, la construcción deberán permitir unas buenas prácticas de higiene en la manipulación y procesado de los alimentos, en todo el proceso y cadena de producción.

Este trabajo trata de puntualizar detalles específicos e importantes del control de plagas dentro de la industria alimentaria, donde, posteriormente se pueda analizar las posibles consecuencias de su mal empeno sobre la salud individual de las personas dentro de la población, contribuyendo en la calidad de alimentación.

La industria alimentaria está formada por todos los componentes y procesos relacionados con la alimentación, incluyendo del mismo modo las actividades de transporte, almacenamiento y transformación, por lo que, la higiene es fundamental para esta función industrial. En tanto, la presencia de portadores de agentes nocivos es inaceptable, debido a que pueden contaminar los alimentos dentro de la industria, pues en ellas, las plagas son importantes vectores de transmisión de enfermedades porque sus productos se consumen directamente.

Las plagas más comunes son:

-Roedores: Las ratas y los ratones son los causantes del mayor daño, ya que forman parte de los vectores de un gran número de enfermedades. Asimismo, su capacidad de adaptación hace que aparezcan en lugares de baja higiene/insalubres.

-Por otra parte, también destacan las cucarachas, que describen que igual como los ratones pueden vivir en muchos lugares, siendo importante recalcar que la lucha contra ellas es muy difícil y debe ser continua tanto para este grupo, como para el resto de peligros. Además, se caracterizan por poder verse en todas partes de la cadena alimentaria y por tener la capacidad de expandir fácilmente de un lugar a otro.

También, dichos vectores se clasifican y agrupan en tres tipos de acuerdo a sus características invasoras: Voladores (moscas y mosquitos), rastreros (cucarachas, ciempiés y arañas) y taladores (gorgojos y termitas).

Entonces las plagas de insectos y roedores representan una seria amenaza para la seguridad e idoneidad de los alimentos.

Por su parte, también producen contaminación y deterioro de manera biológica y química. La contaminación biológica se debe a que los animales pueden encontrarse enfermos, con la posterior transmisión de microorganismos a sus productos derivados que causan el desarrollo de dolencias y/o patologías en el individuo, tal es el caso de la tuberculosis en las vacas lecheras que producen fiebre de Malta tras la ingesta láctea.

La contaminación química se debe al empleo de sustancias químicas, en cualquier fase de la cadena de producción, para el control de plagas, se pueden mencionar aquellos que son carbamatos, insecticidas órgano clorados, insecticidas órgano fosforados, fungicidas y herbicidas.

Mientras que también puede deberse a la presencia de restos de medicamentos y sustancias de crecimiento aplicados a los animales, el uso indiscriminado de aditivos, entre otros factores.

Dicha infestación ocurre generalmente cuando hay un lugar propicio para el crecimiento y el acceso a los alimentos, por esta razón, debe utilizarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de medios de cultivo que pueden dar lugar a organismos nocivos, en consecuencia, todas las áreas de la locación deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales perjudiciales.

La limpieza como pilar principal permite prevenir entre muchas cosas la proliferación de xenobióticos y la invasión de plagas en todo momento, por lo tanto, un mal cuidado de la empresa en aseo puede decir lo contrario. Aplica un procedimiento incorrecto el mantener residuos de alimentos, agua estancada, materiales y basura amontonados en rincones y pisos, los armarios y equipos contra la pared, y sobre todo la acumulación de polvo y suciedad permiten la reproducción de estos animales e insectos con mayor facilidad dentro de cada área y zona de las instalaciones, en tanto, que se debe evitar este tipo de situaciones.

Entonces, los métodos asociados a la correcta higiene y control se integran en distintos principios, tales son: >>realizar un análisis de peligros; >>determinar los puntos críticos de control (PCC), el límite o límites críticos, un sistema de vigilancia del control de los PCC, las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado, los procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente, y >> la elaboración de un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

En caso de sufrir alguna infestación, es aceptable aplicar métodos como electrocutadores, insecticidas en aerosol/fumigación, aspersion con gas anticontaminante (evitando colocarlos sobre equipos, materias primas o material de empaque para alimentos, que pongan en riesgo tanto el producto como al consumidor, durante su venta y consumo), trampas (pueden ser mecánicas, con sistemas de resorte, abiertos o cerrado) y carnadas con veneno, teniendo presente que siempre se debe manejar con responsabilidad, siguiendo las indicaciones correspondientes.

Sólo deberán emplearse plaguicidas, cuando otras medidas no sean eficaces. Además, se prohibirá la entrada de animales domésticos en las zonas más vulnerables de contaminación, tales como pueden ser las áreas de elaboración, almacenes de materia prima, y producto terminado.

Una de las principales fuentes que se ve fuertemente involucrada para la invasión de plagas se trata del transporte de producto y materias primas de una ubicación a otra, pues en ella, incluyen los empaque y contenedores de verduras crudas principalmente, ya que forma parte accesible de incorporación, además de presentar al mismo tiempo cierto lugar adecuado para su supervivencia y como hábitat de reproducción.

Se expresan en empaques de cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas, con posible presencia de gorgojos, cochinillas, cucarachas, moscas, roedores, de acuerdo el ambiente. Asimismo, puede acceder directamente a la empresa por una mala construcción de las instalaciones y departamentos desprotegidos.

La posibilidad de invasión se puede minimizar mediante una buena limpieza, mediante la inspección de materiales importados y una buena vigilancia salubre, limitando así el uso de plaguicidas. Asimismo, las instalaciones deben mantenerse en buenas condiciones y debe realizarse el mantenimiento necesario para evitar la entrada de organismos dañinos/nocivos y eliminar posibles criaderos. Los agujeros, desagües y otros lugares donde las plagas puedan penetrar deben estar estrictamente cerrados.

Para producir, diseñar y elaborar un plan de control de plagas de una empresa alimentaria que responda a sus necesidades, es fundamental realizar un diagnóstico preliminar, que incluya el estudio de todas y cada una de las características del área laboral. Es aquí donde se especifica y considera dos términos destacables en el estadio de calidad, se trata del riesgo y peligros coadyuvantes. El primero denota los niveles de probabilidad de que exista y se desarrolle un peligro, pues, para esto el peligro hace referencia como cualquier cosa que exista de forma natural o no en los alimentos que pueda afectar la salud de los consumidores, causar lesiones, enfermedades o la muerte.

Por tanto, la calidad se toma como una de las herramientas más factibles para la seguridad alimentaria del consumidor porque puede prevenir la aparición de intoxicaciones alimentarias.

Asimismo, esta se basa en dos bases/cimientos básicos, denotando una higiene adecuada y la prevención de riesgos.

Al implementar un plan se tendrá como objetivo minimizar la presencia de cualquier tipo de plagas en el establecimiento ejerciendo todas las tareas necesarias para garantizar la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse. Para lograr un adecuado plan de tareas y un óptimo resultado del mismo, se deben seguir los siguientes pasos: 1) Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo, 2) Monitoreo, 3) Mantenimiento e higiene (control no químico), 4) Aplicación del régimen/método y 5) Verificación (control de gestión).

Participan el punto crítico de control que es aquel que explícitamente determina la etapa, práctica, ubicación, procedimiento o proceso donde se pueden aplicar medidas de control a uno o más factores para prevenir o eliminar peligros o, reducir la posibilidad de que ocurran a un nivel aceptable.

Al mismo tiempo, se emplea el sistema de análisis de peligros para distinguir y reconocer las señales clave de los peligros más importantes de la seguridad alimentaria en las diferentes etapas del proceso, pretendiendo alcanzar un objetivo conciso, es decir, tomar medidas precisas y prevenir el desarrollo de riesgos que presenta. Además, este método puede analizar la causa de la deficiencia en función y tomar medidas para disminuir o erradicar los riesgos aliados con estos defectos, asimismo, se puede aplicar a posibles errores relacionados con la calidad sensorial del producto, vida útil o calidad comercial.

El lugar de trabajo debe tener procedimientos de limpieza y sistemas de control de plagas basados en la desinfección y limpieza de insectos perjudiciales para la salud.

Se debe tomar medidas en todas las áreas de las instalaciones, además de incluir la higiene por parte del personal. La ropa de trabajo debe estar impecable y limpia, se deben usar mallas para el cabello durante todo el proceso de fabricación de alimentos, para mantener el contacto directo con los mismos.

Como se mencionaba anteriormente, el factor seguridad se contemplara desde el diseño, actuando como una perspectiva vital desde la distribución, por lo tanto, sus instalaciones, deben proveer una distribución interna que permita la aplicación y el desarrollo de operaciones en forma

higiénica y la producción de alimentos inocuos, mediante el flujo de procesos productivos separados, la ubicación del equipo, el mantenimiento, las operaciones de limpieza y desinfección, así como la inspección. Las estructuras deben ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado; asimismo, deben ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas, , los techos, aparatos elevados y ventanas deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas, en caso necesario, las ventanas y puertas pueden estar provistas de malla contra insectos

Particularmente, existe ciertas reglas de higiene que desarrollar y evitar la contaminación de alimentos, entre ellos: >> lavar siempre las manos antes y después de manipular alimentos y usar el baño, >>limpiar mientras trabaja, es indispensable mantener todo el equipo y las superficies limpias, >>manipular alimentos crudos y cocinados en zonas diferentes, >>mantener los alimentos cubiertos, ya sea refrigerados o calientes., >>asegurar que la basura se dispone adecuadamente, debe presentarse con la tapa puesta, >> lavar prolijamente utensilios, superficies, y rolijamente vajilla y cubiertos de preparación antes y después de usarlos, >> evitar fumar o comer dentro de las zonas de preparación de alimentos, no emplear anillos, esclavas, pulseras durante la manipulación de los alimentos, entre otros.

Los planes y actividades básicos de prevención, considerados desde una perspectiva higiénica, garantizan la seguridad alimentaria. Para los consumidores requieren que contemplan y verifiquen la planificación, práctica y monitorización de acciones correctivas. En la actualidad, el control de plagas debe optar por todas las medidas preventivas activas y neutrales, seguido de las medidas de control para evitar la propagación de animales o insectos que puedan desencadenar enfermedades.

La empresa debe asegurarse de que realizan correctamente las operaciones de limpieza y desinfección de los locales, instalaciones útiles y máquinas involucradas en el plan de producción para mantener las instalaciones y equipos limpios. Generalmente ello incluye limpieza a seco, enjuagué previo (rápido), aplicación de detergente (puede incluir restregado), enjuague posterior, y aplicación de desinfectante.

Concluyo que el control de plagas evitara, entre otras cosas, que el alimento sea expuesto a alteraciones/deterioros, permitiendo de esta manera que su aprovechamiento no se vea limitado, además, de presentar una seguridad alimentaria en los mejores rangos aceptables y posibles durante el transcurso de su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o uso/posesión, mostrando buenas características de calidad propias del producto. Por otra parte, los programas de limpieza, desinfección y la aplicación de un plan contra plagas a manera de prevención; deben supervisarse de forma continua y eficaz para verificar su adecuación y eficiencia, donde se debe de mantener su documentación especificando las áreas, partes del equipo y utensilios que deben limpiarse y desinfectarse; responsable para las tareas específicas; método y frecuencia de limpieza; y desinfección, pues aunque normalmente se realizan por separado, su acción se da de forma complementaria. Para que todos los alimentos lleguen al consumidor de forma segura, todos los equipos, superficies y materiales usados en el procesado de dichos alimentos, de forma directa o indirecta deben tener unas condiciones higiénicas excepcionales. Asimismo, se entiende que la estructura de las instalaciones son la base clave y punto de partida para que todas sus actividades pueden desarrollarse, entre ellas, que la limpieza se de forma correcta, es decir, deben de contar con todas las medidas necesarias para evitar la contaminación y el acceso de plagas que perjudiquen a los alimentos, y garantice su eficacia de protección, es necesario evitar zonas cuyo medio ambiente esté contaminada, aquellas que se encuentren expuestas a humedad, además de las áreas que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, etc., asimismo, se debe contar con facilidades higiénicas y equipo de protección/seguridad que garantice la higiene del personal, la desinfección y limpieza de la “instalación” misma con el empleo correspondiente de detergentes de grado alimenticio , derivando a partir de esto, el control y mantenimiento preventivo esencial de daños. Será fundamental siempre efectuarse técnicas/prácticas validadas en las áreas, equipos y materiales limpios y específicos, donde, se anticipara y mantendrá un enfoque sobre la materia prima exponiéndolo ante un control e inspección que especifique y confirme los niveles aceptables de calidad para su uso.

Bibliografía:

-Universidad del Sureste. (2021). Libro de servicio de alimentos, de PDF. Unidad 4 págs., 57-71. Sitio web:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf>