



Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: Luz Elena cervantes Monroy

Nombre del trabajo: ensayo

Materia: servicios de alimentos



Grado: 5°



Grupo: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de abril del 2021.

Introducción

En este presente ensayo trataremos el tema sobre el riesgo que representan los diferentes tipos de plagas en los establecimientos de alimentación, bodegas o fabricas de productos alimenticios, así como también como estos influyen en la salud de los consumidores, así como también tocaremos el tema del riesgo de contaminación que sufren los alimentos antes de llegar al consumidor, esto por las diferentes etapas que pasan los alimentos o productos, al igual veremos cuales son esos tipos de riesgo de contaminación y el cómo afecta a los alimentos y al a salud de las personas que la consumen. Al igual tocaremos el punto de la importancia y de la higiene personal que se tiene que tomar en cuenta en todo tipo de áreas de alimentación, esto con la finalidad de prevenir la contaminación al momento de manipular los alimentos y así estos no lleguen a afectar la salud de las personas que lleguen a consumirlas.

Infestaciones por insectos

-La infestación de insectos en los alimentos almacenados tiene opciones de tratamiento limitadas y, a menudo, da como resultado la pérdida del producto o la calidad del producto o, en el peor de los casos, la pérdida de la reputación de la marca. Por tanto, la prevención es una herramienta clave tanto en las medidas de higiene como en la elección del envase adecuado para el producto. La presencia de insectos en los alimentos almacenados puede resultar en altos costos asociados a la pérdida de productos dañados y los necesarios y complejos tratamientos de desinsectación en este tipo de instalaciones. Además, el uso de material a granel contaminado después de la infestación puede perjudicar la calidad de los productos posteriormente fabricados con él, desde cambios en el sabor hasta el comportamiento del material. Por otro lado, los productos que están infestados de insectos una vez finalizada su producción no se consideran consumibles y, por lo tanto, deben eliminarse. En general, los tipos de insectos que pueden dañar los alimentos almacenados se dividen en dos categorías: penetradores e intrusos. Los primeros tienden a morder y atravesar el recipiente, mientras que los segundos no pueden morder el recipiente, pero tienen una gran capacidad para entrar a través de pequeños orificios o aberturas. En algunas especies, el atractivo de acceder al producto es el olor que desprende. Los contenedores dañados o mal cerrados liberan olores y atraen insectos. El sellado hermético del producto es una medida preventiva que previene o limita la atracción de la plaga. El material de embalaje es otro factor clave. Una gran cantidad de envases suelen estar hechos de papel y cartón con láminas de plástico incorporadas. Hay que tener en cuenta que el papel y el cartón son especialmente débiles cuando se trata de la entrada de insectos. Mantener prácticas de higiene adecuadas y un programa integrado de control de plagas a nivel de fábrica reduce el riesgo y evita la mayoría de los problemas causados por la infestación de insectos en los alimentos almacenados. Algunos procesos que se pueden utilizar en la línea de producción, como el uso de máquinas de desinsectación equipadas con un disco giratorio de alta velocidad que mata a los insectos por impacto y destruye sus huevos, o los procesos de tratamiento térmico permiten prevenir o controlar infestación. Por el contrario, los tratamientos químicos que se pueden utilizar son limitados debido a la sensibilidad de los alimentos.

Control de plagas de roedores: ratón y rata

-Los roedores son una de las plagas urbanas más comunes de sectores, como alimentos, construcción, farmacia, entre otros, así como un entorno, como la sala, las bodegas u otros lugares donde hay productos almacenados. Su presencia se muestra en varios signos característicos donde se incluyen sonidos, excrementos, orina, puntos, huellas, madrigueras, nidos; Su control es necesario porque también son problemas, como la transferencia de enfermedades, daños materiales, edificios o cables eléctricos, lo que representa las pérdidas económicas en todo el mundo. En el momento de la realización de una evaluación en el medio ambiente, es importante tener dos consideraciones importantes: cuando los roedores estén en un lugar donde se almacenan los objetos de alimentos, delicados u otros, el objetivo es minimizar el daño. El número de muertes no es un factor importante, si no detener a los individuos vivos, porque continuarán causando daños a la propiedad. Aunque el exterminio de los roedores es imposible, se puede hacer un sistema de control efectivo para mantener a la población con un mínimo y, de esta manera, no existe un daño económico relevante. Lo anterior muestra que es necesario tener un programa de control permanente, ya que una sola aplicación no ayudará mucho, porque los roedores tienen una alta capacidad reproductiva en un período muy corto.

Aunque las técnicas de control de roedores varían entre diferentes sectores y que cada uno tiene su preferencia, la realidad indica que una técnica única no es adecuada en la mayoría de los casos y, por lo general, es necesario una combinación de estos para obtener un resultado efectivo. Los diferentes métodos pueden clasificarse en tres categorías generales: física, biológica y química:

Métodos físicos: Consiste en el uso de trampas para atrapar roedores y, aunque no implica mucho costo a nivel de material, lo hacen en términos de tiempo y trabajo. Los resultados en términos de reducción de las poblaciones de roedores son prácticamente cero.

Métodos biológicos: Este es uno de los problemas más interesantes entre los investigadores porque implica el uso de métodos, como la introducción de depredadores, enfermedades o parásitos, modificación del hábitat, manejo de genética y cosecha variedades de cultivos para finalizar la población de roedores. Sin embargo, la mayoría de estas soluciones tienen fallas de teoría o practicabilidad y no son confiables para la salud de las personas.

Métodos químicos: se ha demostrado que el método más efectivo es el uso de rodenticidas, dividido en dos categorías: acción aguda o rápida y crónica, que actúan lentamente después

de varias dosis. Su presentación puede estar en cebos, cereales u otros materiales. La elección entre estos métodos depende de la evaluación inicial y del plan de control previamente establecido.

Control de plagas de aves

-Las aves que son las plagas más peligrosas para la industria alimentaria incluyen palomas, gorriones y gaviotas, entre otras. Las consecuencias de su presencia son muchas, pero las más nocivas son higiénico-higiénicas. Esto se debe a que estas aves son portadoras de una gran cantidad de parásitos y bacterias muy peligrosas para la salud humana. Otro daño que pueden causar radica en el aspecto mecánico de la industria. Las plumas, los excrementos o la suciedad del nido pueden dañar las máquinas que procesan los alimentos. Si lo analizamos en general, la principal consecuencia para la empresa es una gran pérdida económica. Porque el daño a cultivos y tiendas puede ser enorme. Además del peligro, pone en riesgo la salud de su consumidor.

Actualmente se conocen varios tipos de métodos de protección de aves. Sin embargo, la efectividad y el éxito del método dependen de cada tipo de plaga. Es por esta razón que las industrias están recurriendo a empresas de control de plagas para ayudar a remediar esta infestación. Algunos de los métodos más utilizados son los siguientes: 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. El método de barrera es una solución la cual evita que las aves entren en las zonas más vulnerables donde normalmente invaden. En general, las redes y las redes se utilizan en los entornos a proteger. Si bien es muy eficaz, uno de sus principales inconvenientes es que puede convertirse en una fuente de suciedad con el tiempo. Suelen recoger polvo, hojas y en algunos casos incluso pájaros para hacer sus nidos. Otro método es el de repelentes la cual es otra forma de lidiar con la infestación de aves es usar repelentes. En estos procesos se utilizan geles y líquidos. Sin embargo, también debe tener en cuenta los puntos, ya que generalmente son pegajosos y los elementos ambientales como hojas, polvo, etc. pueden adherirse.

Higiene personal y manipulación de alimentos; -Principales vías de contaminación de los alimentos por el manipulador; -Higiene de los manipuladores de alimentos

Antes de ser consumidos, los alimentos pasan por varias fases desde la cosecha. mientras tanto son manipulados por varias personas, incluido el Productor, transportista, proveedor, trabajador de almacén, procesador (cocinero, Operador u otro) el camarero, el ama de casa. Pasos en los que se Sufre de contaminación. El concepto de contaminación se entiende como un material que se incorpora a los alimentos sin ser propios y con la capacidad de producir una enfermedad a la que lo consume. Básicamente, estos sujetos pueden ser de tipo biológico, químico y físico.

Contaminación biológica: Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema primordial lo conforman las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta porciones que enferman a el individuo que los consume o hasta que generan toxinas que enferman. Su capacidad de reproducirse provoca que en escasas horas se formen conjuntos o colonias de millones de bacterias que todavía en dicha porción resultan imposibles de ver a primera vista en el alimento.

Contaminación química: Principalmente pasa en el mismo sitio de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias usadas para el control de las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que después son sacrificados. La existencia de metales pesados, generalmente tóxicos, en bajas concentraciones. Pesticidas (plaguicidas, biocidas o agro tóxicos), que son distintas sustancias químicas utilizadas para controlar plagas (ratas, insectos, hongos, etcétera.) Restos de medicamentos y sustancias de aumento aplicados a los animales, como antibióticos y hormonas.

Contaminación física: Diferentes tipos de objetos extraños pueden contaminar los alimentos, como: Partes metálicas que se desprenden de utensilios o dispositivos, pedazos de vidrio rotos Lámparas, trozos de madera de embalajes o pallets, aros, Bolígrafos, pulseras u otros artículos, todos los cuales pueden caer en la comida y contaminarla. Posiblemente sea la forma más fácil de contaminar los alimentos y de esa manera Los contaminantes ingresan a

los alimentos a través de la persona que los manipula. Ejemplos de este tipo de contaminación puede ser la que se produce cuando un manipulador la retira Gotas de saliva al estornudar, toser o toser en las áreas de proceso cuando está El practicante con heridas infectadas toca alimentos, materias primas o alimentos. Tener contacto con una sustancia química como un pesticida cuando está Las moscas u otras plagas aterrizan en los alimentos o cuando un objeto extraño ingresa a los alimentos Comer durante el proceso.

Si aceptamos que la causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor, juegan un papel importante con sus actitudes para corregir esta situación. Es más, su actitud responsable al manipular alimentos, es definitiva para evitar enfermedades y por tanto para la salud de nuestra comunidad. Esto hace que el manipulador, practique reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de los alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en el caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente

Conclusión

Como conclusión podemos decir que esta información es de mucha ayuda ya que con esto tenemos un gran panorama de el como el mal manejo y la poca importancia que se le da a la higiene tanto alimenticia y a la personal puede influir a la contaminación de los diferentes alimentos y áreas de preparación, producción y almacenamiento de los mismos, así mismo como por causas de estos descuidos y falta de importancia como esta llega a afectar a la salud de las personas que tienen contacto con estas mismas

Bibliografía

ANTOLOGIA (UDS) SERVICIOS DE ALIMENTOS. – PAG 71