



**Nombre de alumno: Damaris
Gabriela Pérez Santizo.**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: Supernota

Materia: SERVICIO DE ALIMENTOS

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 5

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a **01 DE ABRIL DE 2022**



CONTROL DE PLAGAS

UNIDAD IV



Infestaciones por insectos

Se distinguen 3 tipos de insectos: Voladores, como moscas y mosquitos. Uno de los métodos más efectivos para evitar la infestación es su prevención.



Ratón y rata

Limpieza de todas las áreas, para evitar nidos y su proliferación. Medidas para evitar su entrada a las instalaciones. Verificaciones constantes para detectar su presencia. Colocar trampas y carnadas con veneno para su control y/o eliminación.



Control de plagas de aves

Las siguientes medidas contribuyen a eliminar la entrada de pájaros en las áreas de proceso y almacenes así como a los establecimientos en términos generales. En las paredes y cielos rasos no deben de existir aberturas que permitan la entrada de pájaros.



Higiene personal y manipulación de alimentos

El concepto de contaminación se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume.



Principales vías de

Principales vías de contaminación de los alimentos por el manipulador

Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio Posiblemente es la forma más simple como se contaminan los alimentos y de esa manera los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula.



APPCC en restauración

- Combinar los peligros generales y específicos de forma que las empresas puedan comprenderlos y, por tanto, controlarlos.
- Agrupar peligros y controles similares para facilitar la gestión del sistema de APPCC por la empresa.

Higiene de los manipuladores de alimentos



Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos
Lavar prolijamente vajilla y cubiertos antes de usarlos para servir
Tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa
Mantener la higiene y el orden más prolijo en su cocina o expendio y alrededores

Principios generales de la aplicación del sistema APPCC



Principio 1 – realizar un análisis de peligros
Principio 2 – determinar los puntos críticos de control
PRINCIPIO 3 – establecer el límite o límites críticos
Principio 4 – establecer un sistema de vigilancia del control de los pcc
Principio 5 – Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado pcc no está controlado



APPCC en restauración colectiva

Este sistema combina los peligros generales (esto es, los programas previos) y específicos (esto es, el sistema de APPCC), pero son el nivel y la frecuencia de la vigilancia necesaria los que indican su carácter crítico.

(SURESTE, 2022)

Referencias

SURESTE, U. D. (2022). *plataformaeducativauds*. Obtenido de plataformaeducativauds: <https://plataformaeducativauds.com.mx/>