



Nombre de alumno: Brenda Margarita Hernández Díaz

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Control de plagas

Materia: Servicio de los alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero de 2020.

CONTROL DE PLAGAS



- Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutadores

- Cada establecimiento debe tener un sistema y un plan para el control de plagas. Los establecimientos y las áreas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación



Control de plagas de roedores

Limpieza de todas las áreas dentro y fuera del establecimiento, para evitar nidos y su proliferación.

Las áreas exteriores del establecimiento y el perímetro cercano al edificio, se pueden proteger con trampas que contengan una carnada que les guste a los roedores (fécula).

También pueden utilizarse carnadas preparadas con venenos anticoagulantes.

Control de plagas de Aves



- Eliminar la entrada de pájaros en las áreas de proceso y almacenes así como a los establecimientos en términos generales.

- Eliminar inicios de nidos en aleros, cornisas, puertas, ventanas y estructuras. Revisar periódicamente con recorridos mensuales.

Higiene personal y manipulación de alimentos

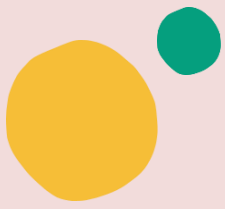
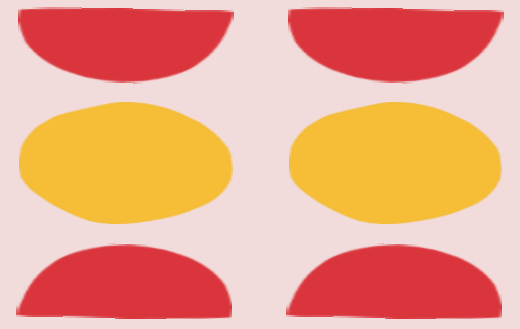
- Mantener los alimentos que pueden descomponerse refrigerados hasta el momento de su consumo.
- Lavarse bien las manos con agua y jabón antes de manipular o ingerir cualquier tipo de alimento.
- Lavar los utensilios y recipientes con los que se van a preparar los alimentos. Cocinar de forma adecuada los alimentos.



REFERENCIAS

UDS.2022.libro Servicio de los alimentos. Unidad IV. Recuperado el 31 de Marzo 2022. [bq.facmed.unam.mx/revista-deserviciodelosalimentos .html](http://bq.facmed.unam.mx/revista-deserviciodelosalimentos.html)

CONTROL DE PLAGAS



Principales vías de contaminación de los alimentos por el manipulador



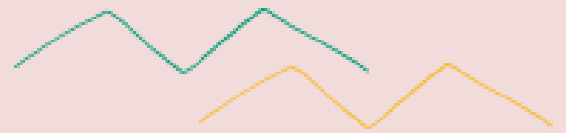
Se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico

Contaminación biológica

Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman

Contaminación Química

Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados



Higiene de los manipuladores de alimentos

Hábitos Higiénicos: Las actitudes responsables de quienes manipulan alimentos constituyen una de las medidas más efectivas para prevenir las enfermedades transmitidas.

Además de los hábitos referidos a la higiene personal y la vestimenta; 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

Referencias:

"UDS.2022.libro Servicio de los alimentos. Unidad IV. Recuperado el 31 de Marzo 2022. bq.facmed.unam.mx/revista-deserviciodelosalimentos.html



Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en restauración

Principio I

Realizar un análisis de peligros

- Combinar los peligros generales y específicos (esto es, el sistema de APPCC) 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.

- Identificar el peligro con un nivel de detalle suficiente para permitir que el análisis conduzca a la identificación de las medidas de control pertinentes y apropiadas.



Principio II determinar los puntos críticos de control

- Resulta útil elaborar materiales de orientación general destinados a ser utilizados conjuntamente con el árbol de decisiones.

Principio III establecer el límite o límites críticos

- Normalmente 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

El proceso de medición de la temperatura ha sido señalado como un obstáculo a la aplicación del sistema de APPCC. Se puede llevar a cabo una vigilancia visual

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 (auditor) examina los registros de vigilancia de los PCC cada dos semanas.

- La empresa alimentaria puede pedir a un familiar o a un socio que desempeñe tareas de auditoría interna

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
- Las listas de comprobación y los bolígrafos situados cerca de la zona donde se está llevando a cabo la vigilancia pueden ahorrar tiempo al trabajador y servirle de recordatorio.

Referencias:

UDS.2022.libro Servicio de los alimentos. Unidad IV. Recuperado el 31 de Marzo 2022. [bq.facmed.unam.mx/revista-deserviciodelosalimentos .html](http://bq.facmed.unam.mx/revista-deserviciodelosalimentos.html)