



Nombre del Alumno: Alejandra Perez Gomez

Nombre del trabajo: Cuadro sinoptico

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Quinto

Fecha: 2 de abril del 2023.

Control de plagas

APLICABLE

- Recepción de materia prima
- almacén
- proceso
- distribución
- punto de venta
- vehículos de acarreo y reparto

TODAS LAS AREAS DE PLANTA DEBEN MANTENERSE LIBRES

- Insectos
- Roedores
- aves
- otros animales

MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Influyen los agentes químicos, físicos o biológicos, solo deberán aplicarse bajo supervisión directa del personal, donde sepa los riesgos que pueden ocasionar para salud.

★ Solo se deberán utilizar plaguicidas, cuando otras medidas no sean eficaces.

COMO ENTRAN LAS PLAGAS A UN ESTABLECIMIENTO

- Verduras crudas
- empaques
- dentro y sobre materias primas
- contenedores
- cualquier clase de plaga

Control de plagas

GENERALIDADES DE INSECTOS

- Voladores, como moscas y mosquitos
- Rastreros, como cucarachas, arañas
- Taladores como, gorgojos y termitas
- Agua estancada
- residuos de alimentos
- materiales y basura amontonada
- armarios y equipos contra la pared

INSECTOS RASTREROS

Es rociar insecticidas por aspersion con gas anticontaminante, en todas las ranuras, y grietas al nivel de piso, en la base de los equipos que estén pegados al suelo, en el fondo de los elevadores y cualquier área

ROEDORES

Control de roedores efectivo deberá incluir: limpieza de todas las áreas dentro y fuera del establecimiento para nidos.

PAJAROS

- En las paredes y cielos no deben de existir aberturas.
- eliminar inicios de nidos en aleros, cornisas, puertas ventanas y estructuras.
- Métodos para ahuyentar estas plagas

BIBLIOGRAFIA

Universidad del Sureste, 2023. Antología de servicio de alimentos. PDF. Recuperado el 1 de abril de 2023

[c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505 SERVICIO DE ALIMENTOS.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](#)