



Mi Universidad

Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Nombre del tema: Control de plagas

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 5°

Lugar y Fecha de elaboración: Comitán de Domínguez, Chiapas a 1 de abril de 2023

Control de plagas

ES APLICABLE

- Todas las áreas del establecimiento
- Recepción de materia prima
- Almacén
- Proceso
- Almacén de producto terminado
- Distribución
- Punto de venta
- Vehículos de acarreo y reparto

TODAS LAS ÁREAS DE LA PLANTA DEBEN MANTENERSE LIBRES

- Insectos
- Roedores
- Aves
- Otros animales

MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, ya que el uso de esos agentes puede entrañar.

Sólo deberán emplearse plaguicidas, cuando otras medidas no sean eficaces. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los productos, equipos y utensilios contra la contaminación.

COMO ENTRAN LAS PLAGAS A UN ESTABLECIMIENTO

- Por medio de:
- Verduras crudas
 - Empaques
 - Dentro y sobre las materias primas
 - Contenedores
 - A través de puertas y ventanas desprotegidas
 - Cualquier clase de plaga

GENERALIDADES DE INSECTOS

Se distinguen 3 tipos de insectos

- Voladores, como moscas y mosquitos
- Rastreros, como cucarachas, ciempiés y arañas
- Taladores, como gorgojos y termitas

Factores que propician la proliferación de insectos deben ser evitados:

- Agua estancada
- Residuos de alimentos
- Materiales y basura amontonados en rincones y pisos
- Armarios y equipos contra la pared
- Acumulación de polvo y suciedad

FUMIGACIÓN CON INSECTICIDAS POR ASPERSIÓN

Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol con propelente anticontaminante, es decir insecticidas aéreos.

INSECTOS RASTREROS

El método para el control de la mayoría de los insectos rastreros, es rociar insecticidas por aspersión 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 otra área donde esté tipo de plagas puedan vivir

ROEDORES

Un programa de control de roedores efectivo deberá incluir: limpieza de todas las áreas dentro y fuera del establecimiento, para evitar nidos y su proliferación.

PAJAROS

Para evitarlos:

- En las paredes y cielos rasos no deben de existir aberturas que permitan la entrada de pájaros
- Eliminar inicios de nidos en aleros, cornisas, puertas, ventanas y estructuras. Revisar periódicamente con recorridos mensuales
- También existen varios métodos para ahuyentar estas plagas, tales 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

Control de plagas

Bibliografía

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

[c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505 SERVICIO DE ALIMENTOS.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505_SERVICIO_DE_ALIMENTOS.pdf)