



Nombre del Alumno: **Sandra Amairani López Espinosa.**

Nombre del tema: **CONTROL DE PLAGAS**

Parcial: **4**

Nombre de la Materia: **Servicio de Alimentos**

Nombre del profesor: **Dalia de los Ángeles Escobedo  
Martínez**

Nombre de la Licenciatura: **Nutrición**

Cuatrimestre: **5**

# CONTROL DE PLAGAS

## 4.1 Consideraciones generales

El control de plagas es aplicable a:

- Todas las áreas
- materia prima
- Almacén
- Distribución
- Punto de venta
- Vehículos de acarreo y reparto.

Todas las áreas deben mantenerse libres de:

- Insectos
- Roedores
- Aves

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas al igual que un sistema y un plan para el control de plagas.

## 4.2 Medidas para el control de plagas

Deberán adoptarse medidas de control o erradicación.

Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión del personal

## 4.3 Como entran las plagas a un establecimiento

**Verduras.**- en cajas de cartón, madera, o bolsas.  
**Empaques.**- si el establecimiento del proveedor está infestado  
**En materias primas**- pueden llegar a los establecimientos con plagas.

**Contenedores.**- son movidos por muchos países, por lo que pueden albergar cualquier plaga.  
**Por puertas y ventanas desprotegidas.**

## 4.4 Medidas a tomar para el control de plagas

Sólo deberán aplicarse bajo la supervisión del personal que conozca los riesgos para la salud, que el uso de esos agentes puede entrañar

# CONTROL DE PLAGAS

## 4.5 Generalidades de Insecto

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

Factores que propician su proliferación deben ser evitados:

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

## 4.6 Insectos Voladores

Hay electrocutadores de insectos

## 4.7 Fumigación con insecticidas por aspersión

Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol

## 4.8 Insectos rastreros.

Rociar insecticidas por aspersión con gas anticontaminante, en cualquier área donde esté tipo de plagas puedan vivir

Cubrir:

- Equipos
- Materias primas
- Utensilios
- Vajilla
- Material de empaque para los alimentos

# CONTROL DE PLAGAS

## 4.9 Roedores

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

Existen muchas trampas con sistemas de resorte, abiertos o cerrados, que pueden colocarse en lugares estratégicos.

## 4.10 Pájaros

- En las paredes y techos no deben existir aberturas que permitan la entrada
- Eliminar inicios de nidos
- Revisar periódicamente con recorridos mensuales

## 4.11 Análisis de peligros y puntos críticos de control

- Realizar un análisis de peligros
- determinar los puntos críticos
- establecer el límite
- sistema de vigilancia del control
- medidas correctivas
- procedimientos de comprobación
- elaborar un sistema de documentación

## 4.12 Responsabilidad del mantenimiento de APPCC

Se lleva a cabo mediante autocomprobación; es decir, por el gestor responsable y ocasionalmente por los funcionarios encargados de hacer cumplir las normas.

## Fuente de consulta

Universidad del sureste. (2023).Antología de Servicio de Alimentos. Recuperado el 31/03 /2023, deplataformaeducativauds.com.mx Sitio web:<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>