



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 autoverificación; 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>