

UDS

UNIDAD 4

CONTROL DE PLAGAS

SERVICIO DE ALIMENTOS

LICENCIATURA EN NUTRICION

PROFESORA: LIC. DALIA DE LOS ANGELES PEREZ
ESCOBEDO.

ALUMANA: MARIA JOSE RUIZ MEZA

control de PLAGAS

4

**TENER UN
CONTROL**

**MEDIDAS PARA
CONTROLAR
PLAGAS**

**RIESGOS DE
PLAGAS**

**MEDIDAS DE
CONTROL**

APPCC

De todas las areas del establecimiento
espacios libres de insectos, roedores,
aves y otros animales

Agentes quimicos
Agentes Físicos
Agentes Biologicos

verduras crudas
Empaques
Materias primas (plagas)

Fumigacion con insectisida
Electrocurarlos
Desechar agua Estancada

Análisis de peligro
Determinar puntos críticos de control
Establecer limites
Establecer un sistema de vigilancia del control
Establecer medidas correctivas
establecer procedimientos de comprobación
Elaborar un documento sobre todos los
procedimientos