



PASIÓN POR EDUCAR

Cuadro Sinóptico

Nombre de alumno: Alejandra Teresa Cansino León.

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo.

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico de la unidad 4.

Materia: Servicio de Alimentos

Grado: 5° Cuatrimestre.

Parcial: 4.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 27 de Marzo de 2023.

CONTROL DE PLAGAS

APLICABLE A

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

ÁREAS DE LA PLANTA LIBRES DE

- Insectos
- Roedores
- Aves
- Otros animales

MEDIDAS

En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, 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 directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, ya que el uso de esos agentes puede entrañar.

ENTRADA DE PLAGAS

Las plagas entran a un establecimiento en diversas formas, por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición en el mismo.

- VERDURAS CRUDAS
- EMPAQUES
- DENTRO Y SOBRE MATERIAS PRIMAS
- CONTENEDORES
- A TRAVÉS DE PUERTAS Y VENTANAS DESPROTEGIDAS

CONTROL DE PLAGAS

MEDIDAS A TOMAR PARA EL CONTROL DE PLAGA

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento: recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, e inclusive vehículos de acarreo y reparto.

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas tejidos metálicos, trampas, electrocutadores.

FACTORES SOBRE PROLIFERACIÓN DE INSECTOS

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

GENERALIDADES DE INSECTO

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

APPCC

- principio 1 - realizar un análisis de peligros
- Principio 2 - determinar los puntos críticos de control
- Principio 3 - establecer el límite o límites críticos
- Principio 4 - establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- Principio 5 - Establecer las medidas correctivas
- Principio 6 - establecer procedimientos de comprobación
- Principio 7 - elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Bibliografía:

- ✚ Universidad del Sureste 2023. Antología de Servicio de Alimentos. Unidad 4. Recuperado el 27 de Marzo de 2023.