



## **Servicio de alimentos**

**Nombre. Andrea Altuzar Villatoro**

**Grado y grupo. 5ª**

**Número de lista. 1**

**Actividad. Cuadro sinóptico de la cuarta unidad.**

**Fecha. 1 de abril del 2023.**

# CONTROL DE PLAGAS

## COMO ENTRAN LAS PLAGAS A UN ESTABLECIMIENTO

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.

### EJEMPLOS

- Verduras crudas.
- Empaques.
- Dentro y sobre las materias primas.
- Contenedores.

## CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento, deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales.

### EJEMPLOS

- Recepción de materia prima.
- Almacén de producto terminado.
- Acarreo y reparto.

## GENERALIDADES DE INSECTO

En general se distinguen 3 tipos de insectos:

### EJEMPLOS

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

## FACTORES DE RIESGO

Los siguientes factores que propician la proliferación de insectos deben ser evitados:

### EJEMPLOS

- Agua estancada.
- Materiales y basura amontonados en rincones y pisos.
- Armarios y equipos contra la pared.