

# CUADRO SINOPTICO

Nombre del Alumno: Gpe Elizabeth Hidalgo Ruiz

Nombre del tema: Control de plagas

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos

Nombre del profesor: Dalia de los Angeles Perez Escobedo

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Quinto cuatrimestre

Parcial: IV

# CONTROL DE PLAGAS

## Consideraciones generales

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
- 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 y electrocutadores.

## Medidas para el control de plagas

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.

## Como entran las plagas a un establecimiento

VERDURAS CRUDAS  
EMPAQUES  
DENTRO Y SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS  
CONTENEDORES  
A TRAVES DE PUERTAS Y VENTANAS DESPROTEGIDAS.-

## Insectos Voladores

En caso de insectos voladores, hay electrocutadores de insectos. Estos consisten en una rejilla electrificada localizada en la parte exterior, rodeada de tubos de luz ultravioleta.

## CONTROL DE PLAGAS

### Fumigación con insecticidas por aspersión

Se recomienda el uso de insecticidas piretroides, con base en piretro y piretrinas, que son insecticidas naturales muy seguros derivados de flores que crecen en el Este de África. Estos insecticidas no tienen efectos residuales, lo que significa que el insecto debe tener contacto con ellos en el momento de ser aplicados.

### Insectos rastreros.

El método para el control de la mayoría de los insectos rastreros, es rociar insecticidas por aspersión con gas anticontaminante, en todas las ranuras, y grietas al nivel de piso, en la base de los equipos que estén pegados al suelo, en el fondo de los elevadores y cualquier otra área donde este tipo de plagas puedan vivir.

### Roedores

Un programa de control de roedores efectivo deberá incluir: limpieza de todas las áreas dentro y fuera del establecimiento, para evitar nidos y su proliferación.

Medidas para evitar su entrada a las instalaciones. Verificaciones constantes para detectar su presencia. Colocar trampas y carnadas con veneno para su control y/o eliminación.

### Pájaros

Los pájaros pueden ser animales especialmente difíciles de controlar, una vez que se les ha permitido la entrada a los establecimientos.

### APPCC

*principio 1 – realizar un análisis de peligros*

*Principio 2 – determinar los puntos críticos de control (PCC)*

*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 que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado*

*Principio 6 – establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente*

*Principio 7 – elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación*

# **REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

## **ANTOLOGIA**

**<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>**