



Jazmín Mazariegos Aguilar

LN. Dalia de los Ángeles Escobedo Pérez

Servicio de alimentos

Cuadro sinóptico

Nutrición 5to A

UDS

# CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas es aplicable a:

Todas las áreas del establecimiento

Recepción de materia prima

Almacén

Proceso

Almacén de producto terminado

Vehículos de acarreo y reparto

Cada establecimiento debe tener un sistema y un plan para el control de plagas

Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de:

Insectos

Roedores

Aves

Medidas para el control de plagas

Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del

Sólo deberán emplearse plaguicidas, cuando otras medidas no sean eficaces. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los productos

# CONTROL 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 LAS MATERIAS

CONTENEDORES

Medidas a tomar para el control de plagas

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas.

Pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutadores

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

Agentes físicos

Agentes biológicos



---

**Bibliografía:**

Servicio de alimentos. (s.f). plataformaeducativauds. Recuperado 3 de enero del 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>

---