

Cuadro sinóptico

Nombre de alumno: Carla Karina Calvo Ortega

Nombre del profesor: LN. Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo

Nombre del trabajo: Control de plaga

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0121-A

CONTROL DE PLAGAS

CONSIDERACIONES GENERALES

El control de plagas es aplicable

Todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, vehículos de acarreo y reparto.

Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres

Insectos, roedores, aves, otros animales

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 personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, ya que el uso de esos agentes puede entrañar.

Sólo deberán emplearse plaguicidas, cuando otras medidas no sean eficaces. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los productos, equipos y utensilios contra la contaminación.

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.

- Verduras crudas
- Empaques
- Dentro y sobre las materias primas
- Contenedores
- A través de puertas y venta desprotegidas

MEDIDAS A TOMAR PARA EL 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, distribución, punto de venta, e inclusive vehículos de acarreo y reparto.

Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales.

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

CONTROL DE PLAGAS

GENERALIDADES DE INSECTO

Tipos de insectos

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

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.

FUMIGACIÓN CON INSECTICIDAS POR ASPERSIÓN

Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol con propelente anticontaminante, es decir insecticidas aéreos.

INSECTOS RASTREROS

Los insectos rastreros pueden ser controlados de diferentes formas, sin embargo, es necesario puntualizar que los insecticidas para éstos son normalmente bastante efectivos contra los insectos voladores y viceversa.

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.

PÁJAROS

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

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) EN RESTAURACIÓN

Métodos vinculados con el logro de los siete principios del sistema de APPCC

- Realizar un análisis de peligros
- Determinar los puntos críticos de control (PCC)
- Establecer el límite o límites críticos
- Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
- establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente
- 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 servicios de alimentos. Unidad 4. Recuperado de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>