



**Mi Universidad**

## **Infografía**

*Nombre De La Institución: Universidad Del Sureste.*

*Materia: Servicios De Los Alimentos.*

*Licenciatura: Nutrición.*

*Tema: Unidad 4.*

*Docente: Paulina Maribel Juárez Rodas.*

*Alumno(a): Sandra Ramos Solís*

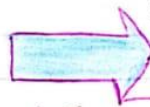
*Grado:5 Grupo: A.*

*Fecha: 01-04-23. Tapachula Chiapas.*

Como entran las plagas a un establecimiento. 27/03-23  
29/03/23

4 Parcial

Las plagas entran a un establecimiento en diversas formas.

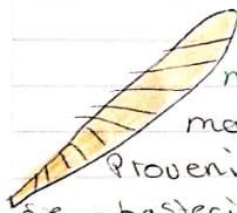


Por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición en el mismo.



Verduras crudas: ES un establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos.

Empaques: Los empaques vienen de varios proveedores y si el establecimiento del proveedor está infectado.

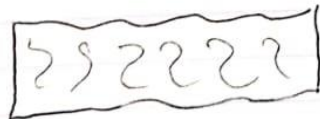


Dentro y sobre las materias primas, las materias primas al provenir de diferentes fuentes de abastecimiento, pueden llegar a los establecimientos con plagas.



Contenedores.

Son movidos por muchos países, por lo que pueden albergar cualquier clase de plaga.



A través de puertas y ventanas desprotegidas.



Cualquier clase de plaga.

