



**Mi Universidad**

**Infografía**

*Nombre del Alumno: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán*

*Nombre del tema: infografía*

*Parcial: 4to*

*Nombre de la Materia: servicios de alimentos*

*Nombre del profesor: Paulina Maribel Juárez Rodas*

*Nombre de la Licenciatura: nutrición*


*Cuatrimestre: 5to*

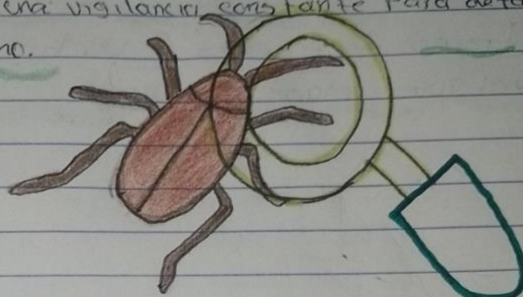
*Lugar y fecha: Tapachula Chiapas 04/04/23*

# “Cómo entran las plagas a un establecimiento”


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.

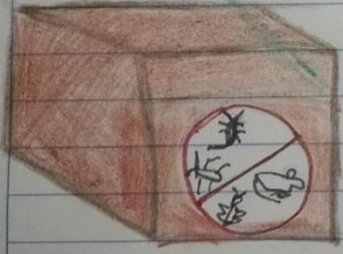




Verduras crudas?  
 En un establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos. Pueden entrar en cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas. (forma común de infestación de roedores y moscas)



Empaques? los empaques vienen de varios proveedores y si el establecimiento del proveedor está infestado, la plaga puede penetrarse por este medio. (forma común de infestación de gorgojos, cochinitas, cucarachas etc)



Dentro y sobre las materias primas?  
 Las materias primas al provenir de diferentes fuentes de abastecimiento, pueden llegar a los establecimientos con plagas, por lo que es conveniente establecer controles para su detección y combate.