



# **SUPERNOTA**

**Bryant Reyes Robles**

**Servicios de alimentos**

**Nutrición**

**5to cuatrimestre**

**4ta unidad**

# SERVICIOS DE ALIMENTOS



## 4.1 CONSIDERACIONES GENERALES

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutadores. Cada establecimiento debe tener un sistema y un plan para el control de plagas. Los establecimientos y las áreas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación.

## 4.2 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, que el uso de esos agentes puede entrañar.



## 4.3 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.



## 4.4 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.



## 4.5 GENERALIDADES DE INSECTO

En general se distinguen 3 tipos de insectos: -Voladores, como moscas y mosquitos. -Rastreros, como cucarachas, ciempiés y arañas. -Taladores, como gorgojos y termitas. Uno de los métodos más efectivos para evitar la infestación es su prevención.

# SERVICIO DE ALIMENTOS



## 4.6 INSECTOS VOLADORES

En caso de insectos voladores, hay electrocutores de insectos. Estos consisten en una rejilla electrificada localizada en la parte exterior rodeada de tubos de luz ultravioleta. Los insectos son generalmente atraídos por la luz, y vuelan hacia la lámpara, en el camino tienen que pasar primero a través de una rejilla electrificada que trabaja a alto voltaje y que hace que brinque una chispa al insecto, electrocutándolo instantáneamente.

## 4.7 FUMIGACIÓN CON INSECTICIDAS POR ASPERSIÓN

Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol con propelente anticontaminante, es decir insecticidas aéreos. Se recomienda el uso de insecticidas piretroides, con base en piretro y piretrinas, que son insecticidas naturales muy seguros.



## 4.8 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.



## 4.9 ROEDORES

Los roedores, en donde se incluyen ratones, tusas, ratas, etc., crean una situación diferente. 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.



## 4.10 PÁJAROS

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



# SERVICIOS DE ALIMENTOS



## 4.11 ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) EN RESTAURACION

Todos los parásitos y patógenos vegetativos resultan eficazmente destruidos por los sistemas de tratamiento térmico durante la cocción; cualquier organismo formador de esporas (por ejemplo, las especies de clostridia) no tiene tiempo de regenerarse.

## 4.12 RESPONSABILIDAD DEL MANTENIMIENTO DE APPCC

La parte del sistema relativa al mantenimiento de registros se centra en un diario que firma todos los días la persona encargada de la inocuidad de los alimentos. Se lleva el registro por excepción, es decir, sólo se hace una anotación cuando algo va mal y se toman medidas correctivas.



## BIBLIOGRAFIA

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/9688a43b7dd50af903fcd652c1adbbba-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS%20NUEVA.pdf>