

NOMBRE DEL ALUMNO: DILI HAIDEE REYES ARGUETA.
NOMBRE DEL PROFESOR: DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY.
CURSO: SERVICIO DE ALIMENTOS
CARRERA: NUTRICIÓN
GRADO: 5to. CUATRIMESTRE



BIBLIOGRAFIA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023. ANTOLOGIA SERVICIOS DE ALIMENTOS.PDF

CONTROL DE PLAGAS



Consideraciones generales

s es aplicable a:

- 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 de:

- insectos,
- roedores,
- pájaros u otros animales.

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



Como entran las plagas a un establecimiento

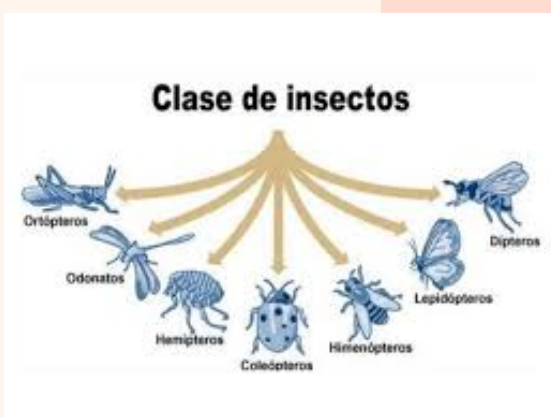
Las plagas entran a un establecimiento en diversas formas, por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición en el mismo

4 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.



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.

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. 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.



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

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



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

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que se utiliza en la restauración. Su objetivo es identificar y controlar los riesgos que puedan afectar a la salud de los consumidores.



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.

