



Nombre del Alumno: Wendy Jocelin Jiménez Aguilar  
3er Parcial

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy  
Licenciatura en nutrición  
5to Cuatrimestre



# CONTROL DE PLAGAS

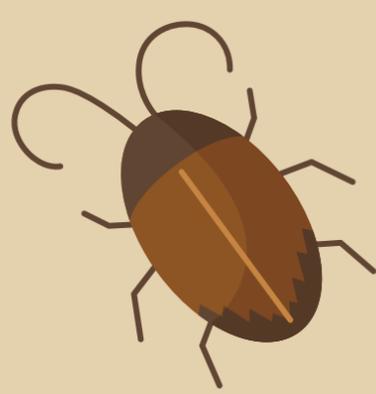


EL CONTROL DE PLAGAS ES UNA PARTE FUNDAMENTAL EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN. LA PRESENCIA DE PLAGAS PUEDE COMPROMETER LA SALUD PÚBLICA, DAÑAR LA REPUTACIÓN DEL NEGOCIO Y GENERAR PÉRDIDAS ECONÓMICAS.



## MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP) ES LA ESTRATEGIA MÁS EFECTIVA Y COMBINA ACCIONES PREVENTIVAS, MONITOREO Y CONTROL MEDIANTE MÉTODOS FÍSICOS, BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS.



## POSICIÓN EN LA OCUPACIÓN

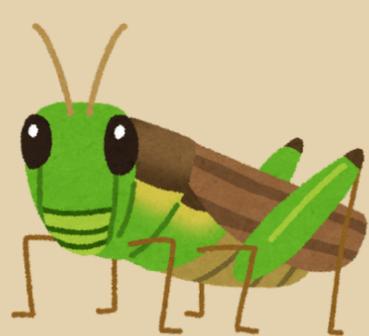
LA POSICIÓN LABORAL DE UN NUTRIÓLOGO PUEDE VARIAR ENTRE EMPLEO SUBORDINADO, TRABAJO INDEPENDIENTE O DIRECCIÓN DE PROYECTOS DE SALUD. EL DESARROLLO PROFESIONAL DEPENDE DEL CRECIMIENTO EN RESPONSABILIDADES, CAPACITACIÓN CONTINUA Y EXPERIENCIA.



## CÓMO ENTRAN LAS PLAGAS A UN ESTABLECIMIENTO

LAS PLAGAS PUEDEN ACCEDER A UN ESTABLECIMIENTO DE DIFERENTES MANERAS, ENTRE ELLAS:

- PUERTAS Y VENTANAS MAL SELLADAS.
- GRIETAS EN PAREDES Y PISOS.
- SUMINISTROS Y PRODUCTOS CONTAMINADOS.
- DESAGÜES Y ALCANTARILLAS.
- TRANSPORTE DE MERCANCÍAS INFESTADAS.



# CONTROL DE PLAGAS



Los insectos son una de las plagas más comunes en la industria alimentaria. Pueden actuar como vectores de enfermedades y contaminar alimentos, superficies y utensilios. Se dividen en voladores y rastreros, cada uno con características y riesgos específicos.

## INSECTOS VOLADORES

Entre los principales insectos voladores que afectan los establecimientos de alimentos se encuentran:

- Moscas: Transportan microorganismos patógenos.
- Mosquitos: Pueden transmitir enfermedades virales.
- Polillas de alimentos: Infestan cereales y harinas.



## FUMIGACIÓN CON INSECTICIDAS POR ASPERSIÓN

La fumigación por aspersión es un método químico utilizado para eliminar insectos mediante la dispersión de insecticidas en forma de aerosol o líquido. Es importante:

- Usar productos autorizados.
- Aplicarlos en horarios fuera de la producción.
- Garantizar la ventilación y limpieza posterior.

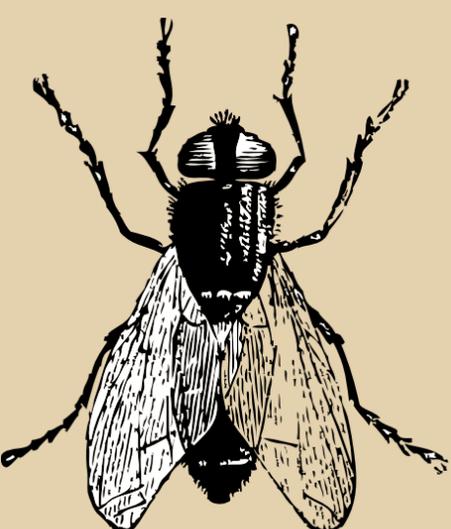
## INSECTOS RASTREROS

Estos insectos se desplazan por el suelo y pueden contaminar superficies de trabajo y alimentos. Los más comunes son:

- Cucarachas: Se reproducen rápidamente y transmiten enfermedades.
- Hormigas: Buscan fuentes de alimento y pueden invadir cocinas.
- Escarabajos: Pueden infestar productos almacenados.



# CONTROL DE PLAGAS



EL sistema APPCC es una herramienta FUNDAMENTAL para garantizar La seguridad alimentaria en La restauración. Sus principios incluyen:

1. Identificación de Peligros.
2. Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC).
3. Establecimiento de Límites Críticos.
4. Monitoreo de Los PCC.
5. Acciones correctivas.
6. Verificación de La efectividad del sistema.
7. Documentación y registros.



## RESPONSABILIDAD DEL MANTENIMIENTO DE APPCC

EL mantenimiento del sistema APPCC es una responsabilidad compartida entre:

- Propietarios y gerentes del establecimiento.
- Personal de cocina y manipulación de alimentos.
- Servicios de auditoría y control sanitario.
- Autoridades reguladoras.

