

The background is a vibrant, repeating pattern of various fruits and hearts. The fruits include strawberries, cherries, kiwis, pineapples, oranges, grapes, pears, watermelons, plums, lemons, and bananas. The hearts are in various colors (red, blue, green, pink, orange) and styles (solid, dashed, textured).

LICENCIATURA  
EN NUTRICION

SERVICIO DE  
ALIMENTOS

UNIDAD IV  
CONTROL DE PLAGAS

ALUMNO: DAMIAN ALEXANDER  
GARCIA VELASCO

DOCENTE: LUZ MARIA  
CERVANTES MONROY

# CONTROL DE PLAGAS



## UNIDAD IV



### CONSIDERACIONES GENERALES

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,  
Vehículos de acarreo y reparto.

Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de:

- insectos,
- roedores
- pájaros u otros animales.

1

### 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.



2

### COMO ENTRAN LAS PLAGAS A UN ESTABLECIMIENTO

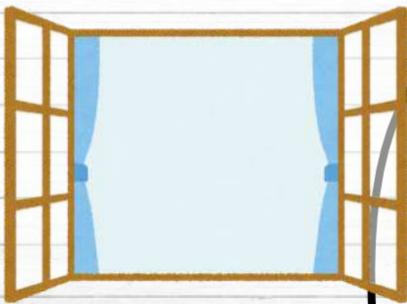
- VERDURAS CRUDAS
- EMPAQUES
- DENTRO Y SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS
- CONTENEDORES
- A TRAVES DE PUERTAS Y VENTANAS DESPROTEGIDAS

3



### MEDIDAS A TOMAR PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutores.  
Los establecimientos y las áreas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación.

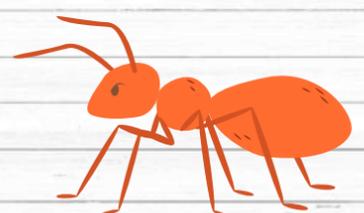


4

### GENERALIDADES DE INSECTO

- Voladores, como moscas y mosquitos.
  - Rastreros, como cucarachas, ciempiés y arañas.
- Taladores, como gorgojos y termitas.

5



# CONTROL DE PLAGAS

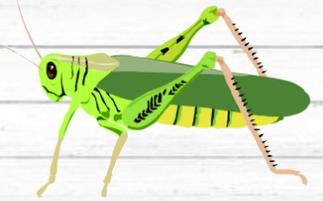
## UNIDAD IV



### INSECTOS VOLADORES

Los insectos son generalmente atraídos por la luz, y vuelan hacia la lámpara, 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.

6



### FUMIGACIÓN CON INSECTICIDAS POR ASPERSIÓN

Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol con propelente anticontaminante, es decir insecticidas aéreos



7

### INSECTOS RASTREROS

El insecticida que comúnmente se emplea es del tipo residual y los operadores que lo aplican deben tener autorización de la Dirección General de Salud Ambiental.

8



### ROEDORES

Colocar trampas y carnadas con veneno para su control y/o eliminación.

Las áreas exteriores del establecimiento y el perímetro cercano al edificio, se pueden proteger con trampas que contengan una carnada que les guste a los roedores.

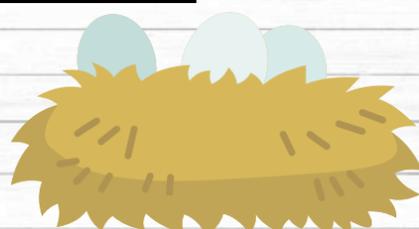
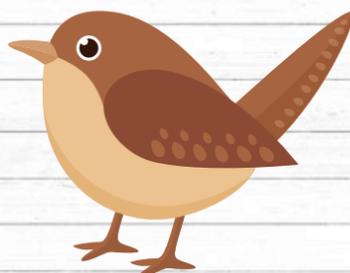
También pueden utilizarse carnadas preparadas con venenos anticoagulantes.

9

### PÁJAROS

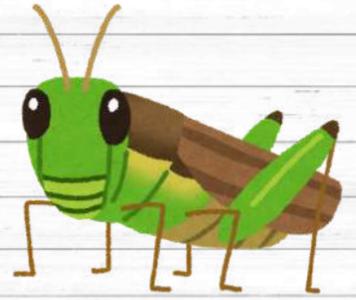
Existen varios métodos para ahuyentar estas plagas, tales como silbatos, sonido ultrasónico, colocación de siluetas de búhos en las entradas y cercanías de los establecimientos así como carnadas especiales para alejarlos del área, trampas y destrucción de nidos.

10



# CONTROL DE PLAGAS

## UNIDAD IV



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

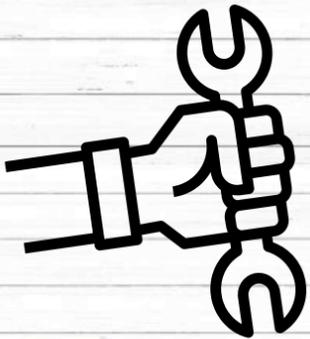
- 1 – realizar un análisis de peligros
- 2 – determinar los puntos críticos de control
- 3 – establecer el límite o límites críticos
- 4 – establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- 5 – Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
- 6 – establecer procedimientos de comprobación
- 7 – elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros

11



### RESPONSABILIDAD DEL MANTENIMIENTO DE APPCC

Se lleva un registro excepcional, lo que significa que solo se registra una anotación cuando algo no está bien y se implementan acciones correctivas.



12

### BIBLIOGRAFIA

Antología de la universidad del sureste, licenciatura en nutrición, Servicio de alimentos.

