

NOMBRE DE LA
ALUMNA: HILARY
ARIADNE GUILLEN
MALDONADO

NOMBRE DE LA
PROFESORA: LUZ
ELENA CERVANTES
MONROY

MATERIA: SERVICIOS
DE ALIMENTOS

CUATRIMESTRE: 5TO
CUATRI
UNIDAD 4



CONTROL DE PLAGAS



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.



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

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

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 electrocutores de insectos. Estos consisten en una rejilla electrificada localizada en la parte exterior rodeada de tubos de luz ultravioleta.



CONTROL DE PLAGAS

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

- principio 1 – realizar un análisis de peligros
- Principio 2 – determinar los puntos críticos de control (PCC)
- principio 3 – establecer el límite o límites críticos
- Principio 4 – establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- Principio 5
- Principio 6
- Principio 7



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.

