

Respuestas a Actividad de Autoaprendizaje 6

Objetivo 6

1. Indique cuales condiciones generales requiere cumplir una instalación en donde se procesan alimentos.

Se requiere cumplir con lo siguiente:

- ✓ *Requisitos sanitarios de la infraestructura y los equipos de procesamiento: pisos, paredes, techos, uniones pared-piso-techo, división de áreas, iluminación, equipos y utensilios, entre otros.*
- ✓ *Requisitos de las áreas sanitarias: servicios sanitarios, vestidores, abastecimiento de agua.*
- ✓ *Manejo integral de residuos sólidos y líquidos*

2. ¿Por qué es importante controlar la ventilación?

Este elemento es clave para controlar la temperatura interna, polvo, humo y el vapor excesivo. La dirección de la corriente de aire nunca deberá ir de una zona sucia a una zona limpia.

3. ¿Por qué es importante el manejo de los desechos sólidos y líquidos?

Porque si el material de desecho no es apropiadamente recolectado, almacenado y dispuesto, puede atraer roedores y otras plagas

4. ¿Cuánto afectan las plagas a empresas de la industria alimentaria y a los servicios de alimentación?

- ✓ *Provocan grandes daños, contaminación y deterioro de la materia prima.*
- ✓ *Generan cuantiosas pérdidas económicas.*
- ✓ *Causan daños en las instalaciones, equipo y áreas de proceso.*
- ✓ *Su presencia es repulsiva para las personas trabajadoras y para la misma clientela.*

5. Mencione tres consejos necesarios para realizar el Manejo Integral de plagas.

- ✓ *Proteja todas las aberturas del edificio hacia el exterior con cedazo, de esta manera los roedores no podrán entrar a la planta. Trate de mantener siempre las puertas cerradas o use cortinas de aire y puertas flexibles.*
- ✓ *Evite la acumulación de residuos en los alrededores y en las instalaciones. Las pilas de canastas, cajas, maquinaria y equipo en desuso, así como residuos de cualquier tipo, son refugios ideales para los roedores.*
- ✓ *Almacene adecuadamente las materias primas y el producto final para prevenir la invasión por roedores.*
- ✓ *Mantenga bien limpio y desinfectado todas las áreas de preparación y almacenamiento de los alimentos.*
- ✓ *Controle bien los residuos y revise que los recipientes donde se colocan permanezcan tapados cuando no los están usando.*
- ✓ *Realice inspecciones periódicas de todas las áreas del edificio, para determinar si hay presencia de plagas.*

