ACTA N°112

FECHA: Sasaima, 29 de agosto de 2024

HORA: 10:30 a.m. a 11:30 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Control y prevención de plagas en el servicio de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

Objetivo: Socializar con el equipo manipulador de alimentos, la importancia de los adecuados procesos para la prevención de la presencia de plagas al interior del servicio de alimentos.

Introducción

1. Introducción

El control de plagas es un aspecto fundamental en la gestión sanitaria de establecimientos de alimentación. Las plagas, que incluyen roedores, insectos, aves y otros organismos, representan una amenaza significativa para la seguridad alimentaria, ya que pueden contaminar los alimentos y las superficies en contacto con ellos, llevando a enfermedades transmitidas por alimentos, daños económicos y sanciones legales. La Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, establece las condiciones sanitarias mínimas que deben cumplir las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, incluyendo directrices específicas para el control de plagas.

2. Definición y Clasificación de Plagas

Las plagas se definen como cualquier organismo que puede causar daño, contaminación o transmisión de enfermedades en un entorno específico. En el contexto de los servicios de alimentación, se consideran plagas a aquellos organismos que pueden infestar los establecimientos, contaminando los alimentos y afectando la seguridad del consumidor. Las plagas más comunes incluyen:

- **Roedores**: Como ratas y ratones, conocidos por transmitir enfermedades y contaminar alimentos con sus excrementos y orina.
- **Insectos**: Como cucarachas, moscas y hormigas, que pueden transportar patógenos y contaminar superficies y alimentos.
- **Aves**: Como palomas y gorriones, que pueden causar daños estructurales y contaminar áreas de preparación de alimentos.

- **Otros**: Incluyen arácnidos y reptiles, que también pueden representar riesgos para la seguridad alimentaria.

3. Importancia del Control de Plagas en Servicios de Alimentación

El control de plagas es esencial para garantizar la seguridad e higiene en los servicios de alimentación. Las plagas pueden introducir microorganismos patógenos en los alimentos, lo que puede resultar en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Además, la presencia de plagas puede afectar la calidad y la aceptabilidad de los productos alimenticios, resultando en pérdidas económicas y daño a la reputación del establecimiento.

El control efectivo de plagas es también un requisito legal en muchos países, incluido Colombia, donde la Resolución 2674 de 2013 establece las directrices que deben seguir los establecimientos de alimentación para prevenir y controlar la presencia de plagas.

4. Normativa Legal: Resolución 2674 de 2013

La Resolución 2674 de 2013 regula las condiciones sanitarias en las actividades relacionadas con la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos. Esta resolución tiene como objetivo principal garantizar que los alimentos se manipulen en condiciones que minimicen los riesgos de contaminación.

En lo que respecta al control de plagas, la resolución exige a los establecimientos:

- Mantener sus instalaciones en condiciones sanitarias adecuadas para evitar la presencia de plagas.
- Implementar un plan de control de plagas que incluya el monitoreo, la identificación de plagas y la adopción de medidas correctivas cuando sea necesario.
- Documentar todas las acciones relacionadas con el control de plagas, incluyendo inspecciones, tratamientos y medidas preventivas.
- Capacitar al personal en prácticas higiénicas y en la correcta implementación del plan de control de plagas.

5. Métodos de Control de Plagas

El control de plagas en servicios de alimentación puede realizarse mediante varios métodos, que se dividen principalmente en:

- **Métodos Preventivos**: Incluyen el mantenimiento de condiciones sanitarias adecuadas, como la limpieza regular, el manejo apropiado de residuos y la implementación de barreras físicas (como mallas en ventanas y puertas) para prevenir la entrada de plagas.

- **Métodos Químicos**: Involucran el uso de plaguicidas para eliminar plagas. Sin embargo, la Resolución 2674 de 2013 exige que su uso sea seguro y conforme a las normativas de seguridad para evitar la contaminación de los alimentos y el riesgo a la salud humana.

- **Métodos Biológicos**: Implican el uso de depredadores naturales o trampas ecológicas para controlar plagas sin recurrir a productos químicos, lo que reduce el impacto ambiental y el riesgo de contaminaciones.

6. Monitoreo y Evaluación del Control de Plagas

El monitoreo regular es una parte integral del control de plagas. Consiste en realizar inspecciones periódicas para detectar la presencia de plagas o signos de infestación. Estas inspecciones deben ser documentadas, y cualquier incidencia debe ser tratada de inmediato mediante medidas correctivas. La evaluación continua del plan de control de plagas es crucial para garantizar su efectividad y para hacer ajustes según sea necesario.

7. Capacitación del Personal

La capacitación del personal es esencial para asegurar que todos los trabajadores comprendan la importancia del control de plagas y conozcan las prácticas preventivas y correctivas que deben seguir. La Resolución 2674 de 2013 establece que todo el personal debe estar capacitado en higiene y en la correcta implementación del plan de control de plagas, lo cual es vital para prevenir infestaciones y garantizar la seguridad alimentaria.

8. Consecuencias del Incumplimiento

El incumplimiento de las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013 puede tener graves consecuencias. Estas incluyen sanciones legales como multas y clausura del establecimiento, así como riesgos sanitarios significativos, como la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos. Además, la falta de un control adecuado de plagas puede dañar la reputación del establecimiento y resultar en pérdidas económicas.

9. Conclusión

El control de plagas en los servicios de alimentación es un componente crítico para la seguridad alimentaria y la salud pública. La implementación de un plan de control de plagas, conforme a la Resolución 2674 de 2013, es esencial para prevenir la contaminación de alimentos, cumplir con las normativas legales, y proteger la salud de los consumidores. La capacitación del personal y la evaluación continua del plan son fundamentales para asegurar un entorno libre de plagas y un servicio de alimentación seguro y de alta calidad.

Orden del día

1. Preparación de la socialización
2. Convocatoria al equipo manipulador de alimentos
3. Aplicación de pre-test
4. Desarrollo de la actividad
5. Aplicación de post test
6. Fin de la actividad

DESARROLLO:

1. Preparación de la socialización: Haciendo uso de presentación en Power Point, y medios audiovisuales como el computador y video Beam, se desarrolla el material que se utilizó en la socialización, adicionalmente se busca material dinámico que genere un mejor aprendizaje de los conceptos desarrollados.
2. A través de plataforma de comunicación WhatsApp, se realiza la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, para el día 29 de agosto de 2024, en el auditorio de la comunidad de cuidado.
3. Se realiza entrega de pretest, para evaluar los conocimientos relacionados con la temática que corresponde
4. Se proyecta en el Video Beam una presentación que destaca los aspectos más importantes relacionados con la prevención de la presencia de plagas en el servicio de alimentos. Durante la proyección, se abordan inicialmente las bases normativas, subrayando la importancia del cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, la cual establece las condiciones sanitarias mínimas necesarias para la manipulación segura de alimentos y la prevención de plagas. Se explica cómo un ambiente limpio y ordenado, libre de desperdicios y con un manejo adecuado de los residuos, es fundamental para reducir la atracción y proliferación de plagas.

   También se detallan las prácticas preventivas, como la implementación de barreras físicas (por ejemplo, mallas en ventanas y puertas), la correcta disposición de desechos, y el mantenimiento de áreas de almacenamiento en condiciones óptimas, sin humedad ni acumulación de productos innecesarios. Asimismo, se enfatiza la importancia de un plan de monitoreo regular, que incluya inspecciones periódicas para detectar la presencia de plagas y el uso de métodos de control, tanto químicos como biológicos, que sean seguros y eficaces.
5. Se realiza la aplicación del post test al equipo manipulador, con el fin de identificar el aprendizaje de los temas desarrollados.
6. Se finaliza la socialización, agradeciendo por la asistencia y resolviendo dudas que se generaron.

Registro Fotográfico





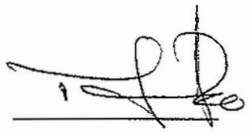


Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos aprendidos durante las cualificaciones en Buenas Prácticas de Manufactura	Equipo Manipulador de alimentos.	Inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de septiembre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Fernando Salcedo Méndez	Coordinador	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	
Camila Vargas Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	

Anexos: Planilla de asistencia, pretest y post test.

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez. Nutricionista Dietista Unidad Operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Control de Plagas en el Servicio de Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San Jose Sasaima 3. Fecha y hora: 29/08/2024

4. Nombre responsable: Luisa Camila Vargas Sánchez 5. Dependencia responsable: Área de Nutrición.

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Paola Riano	CC	1070182395	Hogar San José	Aux cocina	Contratista	paolariano@hotmail.com	3114855795	Paola Riano
2	Fernanda Hernández	CC	1065583400	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista	fernandahernandez@hotmail.com	3235791207	Fernanda H
3	Luz Mery Romero	C.C	1013617266	Hogar San José	Aux cocina	contratista		3163810413	Luz Mery R.
4	Jennifer Leal F	CC	1148211840	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista		3227485318	Jennifer Leal
5	Martha. tellez.	CC	1070781979	Hogar San José	Aux cocina.	Contrati.		3105726229	Martha tellez
6	Angelica Hendez	CC	1070780269	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista		3135181799	Angelica H
7	Adriana lucia Silva	CC	1003560956	Hogar San José	Tecnico Gastronomico	contratista	adrianalucia.silva16@gmail.com	3186053141	Adriana
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Paula Rico

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

Adriana Silva

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

Lic Mery Romero

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

Fernanda Hernández

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular X
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras ✓
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas X
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento ✓
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas ✓
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

Angelica Mendez.

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

Martha Tellez

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas

TEMA: Control de plagas en el servicio de alimentos, según resolución 2674 de 2013.

¿Cuál de los siguientes elementos NO es necesario incluir en un plan de control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Monitoreo regular
B) Uso exclusivo de plaguicidas químicos
C) Identificación de plagas
D) Medidas correctivas

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ¿cuál de las siguientes acciones contribuye directamente a mejorar las condiciones sanitarias generales en un establecimiento de alimentación?

A) Eliminación adecuada de residuos y basuras
B) Aumento en el uso de plaguicidas
C) Ampliación de las áreas de almacenamiento
D) Instalación de trampas químicas en todas las áreas

¿Qué ventaja tiene el uso de métodos biológicos para el control de plagas según la Resolución 2674 de 2013?

A) Menor costo operativo
B) Mayor rapidez en la eliminación de plagas
C) Reducción del impacto ambiental y riesgo químico
D) Aplicación sin necesidad de monitoreo

¿Cuál de las siguientes consecuencias podría enfrentar un establecimiento que no cumple con las normas de control de plagas establecidas en la Resolución 2674 de 2013?

A) Aumento en la frecuencia de auditorías
B) Clausura temporal o definitiva del establecimiento
C) Reducción en las ventas de alimentos
D) Mayor acceso a plaguicidas subvencionados

¿Por qué es crucial capacitar al personal en el control de plagas en un servicio de alimentación, según la Resolución 2674 de 2013?

A) Para asegurar el cumplimiento de prácticas higiénicas y preventivas
B) Para reducir la carga laboral del personal de limpieza
C) Para aumentar la velocidad en la preparación de alimentos
D) Para evitar la necesidad de auditorías externas