PROCESO DE CONTROL DE PLAGAS

PAIP-2026- RESGUARDO CATALAURA

PROCESO DE CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO GENERAL

Estipular un proceso que ayude a prevenir la presencia de cualquier tipo de plagas en las áreas de preparación y servido de alimentos en cada una de las sedes de la Institución Etnoeducativa Bari, ejerciendo todas las tareas necesarias que garanticen la eliminación de insectos y roedores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Llevar un control preventivo para evitar el ingreso de cualquier tipo de plagas a las sedes educativas.

2. Evitar pérdidas económicas, por el deterioro de alimentos causados por la aparición y permanencia de plagas.

3. Verificar el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, eliminando las fuentes de alimentos para plagas y capacitar al personal dinamizador auxiliar de alimentos.

4. Evitar la transmisión de enfermades por alimentos (ETAS), ejerciendo todos los protocolos de control en propagación de plagas.

5. Implementar el manejo de registros que evidencien el funcionamiento del programa.

¿QUÉ ES UNA PLAGA?

Todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

Plagas que se presenta en los espacios de almacenamiento, preparacion y servido:

TIPO	CARACTERÍSTICAS
INSECTOS Umata, susuara(mosca),likara(hormiga),sinkua(cucaracha)	Se alimentan en la noche y aún en la presencia humana
ROEDORES Montua(ratón)	Alta adaptabilidad al medio ambiente - voraces.

¿CUÁLES SON LOS DAÑOS OCASIONADOS POR LAS PLAGAS?

Las pérdidas económicas que pueden causar las plagas son materias primas arruinadas, potenciales enfermedades por alimentos contaminados y los productos mal utilizados para su control. A estos impactos económicos deben sumarse los daños en las estructuras físicas del establecimiento, por sobre todas las causas la pérdida de imagen de los espacios del restaurante escolar.

Las plagas más comunes, como las moscas y los roedores, son capaces de contaminar e inutilizar grandes cantidades de alimentos. Como ejemplo, 20 ratas son capaces de contaminar 1.000 Kg de producto en 15 días. De esta cantidad, sólo la cuarta parte será recuperable para su utilización. referente a las enfermedades, las plagas actúan como vectores de las mismas, es decir, son capaces de llevar consigo agentes tales como bacterias, virus y protozoos. Estos son los auténticos responsables de un sin número de afecciones, tanto en el hombre como en los animales.

ENFERMEDADES CAUSADAS POR INSECTOS Y ROEDORES

CUCARACHAS: Este insecto vive bajo hojas secas u otros desechos de plantas, debajo de piedras, desperdicios flotantes, en los huecos de la madera, en las alcantarillas, en nidos de pájaros y también en suelos semiacuáticos. Las cucarachas se mueven fácilmente por todos los espacios, se alimentan de excretas y alimentos humanos. No pueden soportar períodos prolongados de inanición o sequedad; en tales circunstancias, la muerte tiene lugar a las 2 o 4 semanas.

Algunas enfermedades humanas producidas por bacterias que transmiten las cucarachas, son la disentería, diarrea, cólera, tifoidea, infecciones intestinales y fiebres entéricas.

Signos de Infestación:

- ✓ Especímenes vivos o muertos.
- ✓ Olor aceitoso o fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una gran infestación.
- ✓ Heces en forma de granos grandes de pimienta
- ✓ Bolsas de huevos.

Medidas preventivas contra las cucarachas:

- ✓ Limpiar diariamente todas las áreas para que no queden residuos de comida, grasa, polvo o basura que creen una posible infestación de cucarachas.
- ✓ Mantener todos los alimentos, debidamente almacenados (recipientes de plástico con tapa).
- ✓ Lavar y desinfectar diariamente, los equipos y utensilios de cocina para evitar la acumulación de grasa y desperdicios.
- ✓ Mantener aseados los alrededores de la institución, erradicando basureros aledaños.
- ✓ Desechar cartones de huevo, botellas, plásticos y cualquier otro material que se acumule en el área de preparación del alimento y permita el refugio de cucarachas.

MOSCAS: Las especies de moscas son numerosas, se diferencian, entre otros, por su tamaño y color.. En dos semanas, una mosca puede poner más de 1.000 huevos. El ciclo de vida en clima cálido (huevo a adulto) usualmente toma ocho días. El ambiente cálido puede permitir la producción de moscas todo el año.

Algunas enfermedades humanas producidas por bacterias que transmiten las moscas son: disentería, diarrea, cólera, y fiebre tifoidea

Medidas preventivas contra las moscas:

- Los recipientes de basura deben de estar en buena condición, con tapas de buen ajuste y bolsa plástica para facilitar su manejo y reducir los olores; raspe y enjuague rutinariamente los residuos de comida de la superficie del fondo.

- Retirar frecuentemente restos de alimentos, sangre o grasa de carnes, para evitar la atracción de moscas.

- Mantener alejados los recipientes de desechos de las áreas de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.

- Lavar y desinfectar diariamente equipos y utensilios de cocina para evitar la acumulación de grasa y desperdicios.

HORMIGAS: Las hormigas, generalmente se encuentran dónde pueden hallar comida y agua que pueden llevar hasta sus nidos. La mayoría de las hormigas que comúnmente se encuentran, no son una amenaza seria para la salud humana o la propiedad, aún pueden ayudar al control de otras plagas como las pulgas, las orugas y las termitas.

Medidas preventivas contra las hormigas:

- Eliminar las fuentes de comida para hormigas: Guardar los alimentos tales como el azúcar, almíbares, miel y todo tipo de harinas en envases cerrados que puedan ser lavados para quitarles posibles derrames sobre las superficies externas

- Reparar fregaderos y mangueras.

- Retirar frecuentemente residuos de alimentos preparados.

- Retirar frecuentemente los desechos orgánicos y manténgalos alejados de las áreas de preparación, almacenamiento y servido.

ROEDORES: Consume todo tipo de comida y contamina, con sus secreciones malolientes. La rata como portadora de microorganismos dañinos para el hombre, se asocia a la transmisión de enfermedades como: la Leptospirosis o enfermedad de Weil, y la Salmonelosis. Éstas son producidas por la orina infectada de las ratas y otros roedores, al entrar en contacto con la piel, especialmente si está irritada o tiene una herida abierta. La rata también produce la enfermedad de fiebre por mordedura de rata, las bacterias que causan esta enfermedad se encuentran en los dientes y encías de las ratas. La presencia de ratas o ratones, es evidencia de inadecuado tratamiento higiénico de los alimentos.

Signos de Infestación:

- ✓ Ratas vivas: si observan de día, ello es indicador probable de que son numerosas y han sido forzadas a salir por escasez de alimento.
- ✓ Excrementos
- ✓ Presencia de roeduras en los alimentos.
- ✓ Materiales mezclados para construir nidos.
- ✓ Agujeros
- ✓ Olor fétido y típico.

Medidas preventivas contra Roedores:

- ✓ Eliminar las basuras o materiales (cartones, plásticos, etc.) que sirven de refugio a las ratas y otros animales
- ✓ Los recipientes plásticos de almacenamiento deben mantenerse limpios y tapados.
- ✓ Evitar la exposición de las reservas de agua potable, ya que los ratones sobreviven también con agua.

CONTROL FÍSICO

Con el propósito de impedir el acceso y/o anidamiento de plagas al interior de las instalaciones de las Instituciones Etnoeducativas, se implementará un método preventivo mediante un control físico, el cual debe tener en cuenta los siguientes procedimientos.

- ✓ Mantener el orden y aseo tanto en el interior como exterior de las instalaciones del comedor escolar todo el tiempo aplicando el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Mantener los recipientes de desperdicios cerrados y retirar las basuras diariamente.
- ✓ Revisar permanentemente las áreas calientes y puntos muertos en las cocinas, etc., asegurando la eliminación de residuos de alimentos.
- ✓ Hacer rotación de materiales almacenados, especialmente de madera y cartón.
- ✓ Evitar el crecimiento excesivo de pastos y maleza en el exterior de las instalaciones del restaurante escolar
- ✓ Mantener los alimentos en envases o recipientes que no puedan ser roídos.
- ✓ Eliminar presencia de inservibles en las sedes etnoeducativas.

CONTROL QUÍMICO

Teniendo en cuenta que el control físico es estrictamente interno y que se pueden presentar fallas o errores operacionales, se debe planear un método correctivo en caso de evidenciar la presencia de plagas. Mediante un control químico se puede ejercer la eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación y/o exterminación con el uso de productos químicos.

PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de encontrar deficiencias en el control de plagas, se procedera a la utlizacion de insecticidas y productos químicos de carácter comercial para contrarestar la población de plaga. Si no funciona, se concertará inmediatamente en la búsqueda y consecución de otra empresa certificada por la Secretaria de Salud para que preste sus servicios. Es de conocimiento por parte del responsable de la impelemtacion del PAIP dentro del resguardo, que para contratar una empresa experta esta debe cumplir con los requerimientos mínimos para realizar este tipo de actividades y se debe solicitar:

- ✓ Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- ✓ Diagnóstico de la situación en materia de plagas en las instalaciones de las Instituciones Educativas
- ✓ Fichas técnicas de los productos químicos (plaguicidas) a aplicar.
- ✓ Asesoría continua del control de y suministro de recomendaciones.
- ✓ Experiencia en el sector de alimentos.

VERIFICACION Y CONTROL

El beneficio de implementar un sistema de control de gestión está basado en obtener la información necesaria para lograr su permanente verificación y mejora. Esta tarea es de suma importancia y colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución del manejo integral y ayuda notablemente a detectar el origen de la presencia de plagas para ello es imprescindible llevar al día el formato de control y verificación del plan saneamiento básico.

JUDITH AZOIRA SAGDABARA
Cacica Gobernadora del Resguardo Catalaura

JONATAN ABOSTORONA CASTILLO
Rector Institución Etnoeducativa Bari- 2026