



# Le Ayudamos a Convencer Expertos

Usted siempre pasará la prueba más exigente cuando inicie con **MANE**, un recurso poderoso en el diseño de un sabor ganador. Con los centros de investigación y desarrollo más avanzados de hoy alrededor del mundo, **MANE** es un socio global dedicado a ofrecer un gusto superior. Nuestros laboratorios de aplicaciones y los de Food Service están comprometidos en realizar perfiles de sabor adecuados a las necesidades de los consumidores en las industrias de *Panificación, Bebidas, Confeitería, Lácteos, Culinarios, Snacks y Nutracéuticos*.  
La satisfacción del consumidor y nuestro éxito van de la mano...



VENTAS: Emilio Carranza N° 440 Col. El Retoño 09440 México, D.F. Tel: (55) 5532 7531 Fax: (55) 5674 0558  
 SOPORTE TÉCNICO: Parque Industrial Centillo II Manzana 2 Lotes 7 y 8 Tel: (728) 2822 760 Fax: (728) 2851 959  
 SUCURSALES: Guadalajara: (33) 3134 0216 Mérida: (999) 930 9215 Veracruz: (22) 9935 7958 / DISTRIBUIDOR: Monterrey (81) 83 765 121 Fax: (81) 83 766 101  
 ARGENTINA - Tel/Fax: 0054 - 11 - 4553 - 5060 / 0054 - 11 - 4554 - 715 / E-mail: manearbe@ciudad.com.ar  
 BRASIL - Tel: (55) 11 - 542 - 733 Fax: (55) 11 - 543 - 2283 7 / E-mail: manebsp@st.com.br / CHILE - Tel: (56) 2209 - 5244 / Fax: (56) 2231 - 7091 / E-mail: manechi@rdc.cl  
 COLOMBIA - Tel: (574) 361 - 3366 / Fax: (574) 361 - 1473 / MEXICO - Tel: (52) 5532 - 7531 / Fax: (52) 5674 - 0558 / 01800 - 5904 - 900 E-mail: mx-lerma.ism@mane.com



**MANE**

LA CREATIVIDAD ES LA CLAVE DE NUESTRO ÉXITO

# Introducción al control de plagas en establecimientos elaboradores y/o fraccionadores de alimentos

Martín Arobba, Lorna aluffi Oates y Mabel Rembado

**E**l control de plagas forma parte de las Buenas Prácticas de Manufactura que deben llevarse a cabo en toda industria de alimentos, constituyéndose además en un prerrequisito para la implementación de un sistema HACCP en la industria alimentaria. La importancia del control de plagas radica principalmente en la pérdida económica que las mismas generan para el agro y la industria, como así también por ser receptoras y transmisoras de ETAS (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos).

## ¿Qué es una plaga?

Una plaga es todo organismo que ocasiona, transmite y propaga enfermedades, que come, contamina o inutiliza los alimentos o productos elaborados. Su presencia resulta



molesta y desagradable pudiendo deteriorar o dañar el establecimiento o los bienes que en él se encuentran. Muchas plagas son vectores o vehículos de ETAs. Además traen otros tipos de problemas como desprestigio de la empresa o pérdidas económicas por mermas de productos contaminados o comidos.

## ¿Qué tipo de plagas son las más habituales?

Dentro de las voladoras tenemos: moscas, mosquitos, murciélagos y aves, principalmente palomas. En cuanto a las rastreras tenemos: roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas, hormigas. De todas ellas las más comunes y que más preocupan desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAS en una fábrica de alimentos son: los roedores en general, las moscas, las cucarachas y las palomas.

## ¿Cuáles son las plagas más comunes que se vinculan con la higiene de los alimentos?

Son aquellas que afectan la Salud Pública y que preocupan por su estrecha convivencia con el hombre. Especialmente las que están relacionadas con los lugares donde se procesan y almacenan alimentos. Ellas son básicamente: insectos (moscas, cucarachas, hormigas, etc.), roedores (ratas y ratones) y algunas aves (palomas).

**Probamex, S.A. de C.V.**

**¡Fabricamos productos a la medida de sus necesidades!**

*Probamex es una empresa 100% mexicana. Nuestros productos son elaborados bajo estrictas normas, brindando con ello a nuestros clientes, servicio oportuno y productos de primera calidad.*

- Color Caramelo: **Azurbin<sup>MR</sup>**
- Azúcar Invertido: **Sucrex<sup>MR</sup>**
- Azúcar Caramelizada: **Azuquem<sup>MR</sup>**
- Nutrientes para levadura: **Yeastex<sup>MR</sup>**
- Sazonadores para botanas: **Piquipro<sup>MR</sup>**
- Miel de abeja natural en polvo: **Abemiel<sup>MR</sup>**
- Frutas deshidratadas naturales.

Alee Blanco 40, Fracc. Ind. Alee Blanco  
C.P. 53370 Naucalpan, Edo. de México  
Tels: 5358.7595, 5358.7675, 5359.1762  
Fax: 5358.6188 [www.probamex.com](http://www.probamex.com)  
e-mail: [ventaspro@probamex.com.mx](mailto:ventaspro@probamex.com.mx)

INDUSTRIA Y EXPERIENCIA SON GARANTÍA

## ¿Cómo se clasifican las plagas?

Las plagas se clasifican en plagas agrícolas, plagas de animales de corral, del ganado y de las mascotas y plagas urbanas dentro de las cuales se encuentran: las ambientales o de la salud pública, industriales y circunstanciales.

## ¿Qué tipo de problemas pueden ocasionar las plagas?

Las plagas ocasionan problemas biológicos, sociales, económicos y hasta psicológicos. Los biológicos se relacionan con el hecho que las plagas son vectores de ETAS y de otras enfermedades como también productoras de alergias. Desde el punto de vista social hay una competencia por los alimentos elaborados, la pérdida de prestigio para la empresa elaboradora y/o fraccionadora del mismo y el ausentismo del personal debido a enfermedades que puedan acontecer. Los económicos se relacionan con pérdidas desde la cosecha hasta pérdidas de materias primas o de productos almacenados, pérdidas de público, etc. En cuanto a los psicológicos se vinculan con problemas de fobias, temor y asco.

## ¿Cuáles son algunos ejemplos de etas vinculadas con las plagas?

- ☑ Las cucarachas son vectores importantes de Salmonella, Proteus, Shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.
- ☑ Las moscas pueden transmitir: meningitis, cólera, salmonellosis, tífus, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.
- ☑ Los roedores pueden transmitir: salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, hantavirus, neumonía, etc.
- ☑ Las palomas pueden transmitir: salmonellosis, histoplasmosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis, etc.

## ¿Qué es lo mínimo que se debe conocer de una plaga?

Para combatir con éxito una plaga hace falta que el personal encargado

del combate conozca por lo menos tres cosas de la misma: sus características ( voladora, terrestre, etc.), su ciclo biológico ( cómo, cuándo se reproduce) y sus hábitos (si es nocturna o diurna, dónde hace sus nidos, de que se alimenta, etc.).

## ¿Cómo podemos exterminarlas y eliminarlas?

No se trata de exterminio ni de eliminación, sino de control y manejo. Entonces...

## ¿Cómo las debemos combatir?

En todo establecimiento elaborador de alimentos se debe aplicar un programa eficaz y continuo de lucha contra plagas.

## ¿Cómo se logra llevar a cabo dicho programa?

Esto se logra a través de lo que se conoce como Manejo Integrado de Plagas que se define como el conjunto de métodos químicos, físicos y /o biológicos que se apoyan en bases científicas para controlar el nivel de la plaga hasta un valor tal que no produzca daños de ningún tipo. Significa que se busca reducir la plaga a niveles poblacionales lo más cercano a cero, o por lo menos mantener las poblaciones de plagas por debajo de los límites de daño económico o de transmisión de ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

**Fuente:** Calidad alimentaria

Manual Bayer sobre Control de Plagas.

**ARTÍCULOS PARA EMPACADORAS, S.A. DE C.V.**  
Aut: Mex-Oro, Km 37.5 Nave 22 Condominio Industrial Cuamatla C.P. 54730  
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México Tel. (55) 5871-1288 Fax: (55) 5871-5963  
email: artipac@mail.internet.com.mx www.artipac.com.mx