

GLOSARIO DE TÉRMINOS.

1. Adecuado: Se entiende suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

2. Alimento: Es toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.

3. Aspersión: Esparcimiento de agua u otro líquido en forma de pequeñas gotas. Se le denomina así porque es la cantidad de aire – agua que se acumula dentro de una cámara para luego ser expulsada a presión, regulada por un juego de válvulas o cheques.

4. Buenas Prácticas de Manufactura: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines; con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

5. Contacto Directo: Es una técnica de tratamiento en áreas que pudiera alojar insectos, que involucra el uso de insecticidas que controlan directamente al hacer contacto con los insectos.

6. Croquis: Esquema con distribución de los ambientes del establecimiento, elaborado por el interesado sin que necesariamente intervenga un profesional colegiado; donde incluye la ubicación de dispositivos utilizados en el Manejo Integrado de Plagas.

7. Curvatura sanitaria: Curvatura cóncava de acabado liso de tal manera que no permita la acumulación de suciedad o agua.

8. Desinfección: Es la reducción del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos; mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren.

9. Exclusión: Evitar el ingreso de plagas, cambiando las condiciones de las instalaciones. Un modo de lograr esto consiste en realizar cambios físicos o mecánicos que permitirán al sitio ser menos atractivo o menos accesible a las plagas.

10. Fumigación: Tratamiento de control de plagas como insectos y otros organismos nocivos; mediante el uso de plaguicidas en forma de gases o líquidos volátiles, que se les llama fumigantes.

11. Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. Es el nivel de riesgos aceptables.

12. Lote: Es una cantidad determinada de producto envasado, cuyo contenido es de características similares o ha sido fabricado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener un mismo código o clave de producción.

13. Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

14. Manejo Integrado de Plagas (MIP): Es un sistema de manejo que involucra la evaluación de la dinámica poblacional de los organismos plaga y su relación con el ambiente asociado. Utiliza todos los recursos necesarios, por medio de procedimientos operativos estandarizados, para mantenerlas en niveles inferiores a aquellos que perjudiquen la salud, el bienestar y la economía del ser humano.

Es un sistema proactivo que se adelanta a la incidencia del impacto de las plagas en los procesos productivos. Es también un método ecológico que aspira a reducir o eliminar el uso de pesticidas y de minimizar el impacto al medio ambiente.

15. Nebulización: Conversión de líquido en finas gotitas (en forma de nube). Pulverizar un líquido en gotas finísimas de modo que formen una especie de nube pequeña.

16. Plaga: Definiremos como plaga a 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.

Es cualquier organismo dañino que compite por alimentos, espacio, agua y luz, afectando directa o indirectamente al hombre ya sea económicamente y/o en su salud.

17. Plaguicida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir o controlar cualquier plaga, incluyendo los vectores de enfermedades humanas o de animales.

Es cualquier producto (orgánico-sintético, botánico o microbiológico) que ayuda a reducir la densidad poblacional de una plaga, matándola o afectando sus mecanismos de defensa de manera que la hacen vulnerable al ataque de otros organismos.

Problemas con Plagas...!Llamanos!

18. Planta: Es el edificio, las instalaciones físicas y sus alrededores; que se encuentren bajo el control de una misma administración.

19. Procesamiento de alimentos: Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su producción.

20. Termonebulización: Es la generación de gotitas ultra finas de un diámetro de 1-50 μ usando energía termo neumática. Es la formación de una niebla (humo) mediante la acción de altas temperaturas, utilizando un solvente derivado del petróleo.