

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

MATERIA:

SERVICIO DE ALIMENTOS

CARRERA:

NUTRICIÓN

CATEDRATICO:

ARREOLA JIMENEZ EDUARDO ENRIQUE

ALUMANA:

MONZÓN LOPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 17 DE MARZO DEL  
2021

## INTRODUCCIÓN

En este ensayo podrás encontrar información importante sobre que es la limpieza, la higienización de las superficies , los desinfectantes y el control microbiológico de superficies y para que nos ayuda cada una . Todos esto métodos ya sean químicos o físicos tienen la misma función en común, la eliminación de microorganismos , suciedad y bacterias de cualquier tipo de superficie y la seguridad , salud y bien estar de todas las personas .

## DESARROLLO

### LIMPIEZA E HIGIENIZACION

#### Limpieza

Es un proceso utilizado para la eliminación de suciedad , microorganismos , bacterias , restos orgánico e inorgánicos de algún objeto , cosa, material o superficie. Esta puede realizarse a través de diferentes métodos que pueden ser métodos químicos o físicos , pero los dos con la mismo objetivo la eliminación de la suciedad. Todas aquellas acciones que permiten eliminar la suciedad del algo o alguien es considerado limpieza , la finalidad de esta no es más que la eliminación total de aquellas bacterias o microorganismos.

Existen diferentes tipos de limpieza como : La limpieza en medicina que es utiliza en el aria de la medicina , Limpieza en enfermería que es utilizada para la desinfección u estetización y el servicio de limpieza es una persona que tiene la función , orden o trabajo de la eliminación de algún hogar , empresa , almacén o lugar.

Existen diferentes tipos de productos para realizar la limpieza entre los cuales podemos encontrar los desinfectantes (Formaldehído, hipoclorito de sódico, glutaraldehído), detergentes (pueden ser industriales o domésticos), limpiadores comerciales, disolventes comerciales (xileno, metanol, isopropanol, tolueno).

### Higienización de superficies:

Esta puede considerarse como una combinación de limpieza y desinfección, suele llevar a cabo un plan de limpieza que se ejecute de manera periódica y en el que se señale los métodos de limpieza, productos y personas encargadas. La higienización es muy utilizada en el mercado esta se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que se utilizan productos denominados higienizantes se supone que además de limpiar, se reduce la carga bacteriana y la eliminación de cualquier microorganismo con el fin de que cualquier lugar o superficie se encuentre libre de cualquier patógeno.

### Desinfectantes:

Estos pueden ser productos químicos que son utilizados para desinfectar cualquier tipo de superficie y reducir o eliminar la presencia de microorganismos que puedan ser peligrosos para la salud de las personas. La desinfección se puede utilizar o hacer mediante diferentes tipos de métodos tanto físicos mediante el vapor de agua o aire caliente mediante métodos químicos que utilizan sustancias químicas creadas por el ser humano.

Podemos encontrar diferentes tipos de compuesto de desinfectantes como: Compuestos de cloro y sus derivados (El cloro es el desinfectante más utilizado por las personas para la desinfección), Compuestos de amonio (necesitan un tiempo de exposición largo para la eliminación de microorganismos), Compuestos yodo forado (eliminan la mayoría de los diferentes tipos de microorganismos como hongos y levaduras, en bajas concentraciones) y Compuestos ácidos.

## Control microbiológico de superficies.

El control microbiológico es una herramienta fundamental en la garantía y la mejora de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se fabrican o comercializan. La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos y Desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o cualquier tipo de superficie.

Hay programas encargados de checar y revisar que todos los establecimientos , productos , empresas, almacenes se encuentre en buenas condiciones y libres de cualquier clase de microorganismos , todo para garantizar la salud de las personas.

## CONCLUSIÓN

Es importantes que todas las personas usemos algunos de los diferentes tipos de métodos de limpieza ya que esto ayuda a garantizar la salud de las personas que convivan con algún producto , lugar ,superficie , etc. Por el bien estar de las personas es importante aprender a utilizar estos diferentes tipos de métodos de limpieza ya que ayudan a la eliminación de cualquier microorganismo , patógeno , larva , suciedad o impureza que puede ser dañino.

## BIBLIOGRAFIA

Frazier, W.C., Westhoff, D.C. Microbiología de los alimentos. 4a. edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. 1993.

Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP. Dirección general de inocuidad de alimentos. Organismo internacional regional de sanidad agropecuaria. San Salvador. El Salvador. 2016.

Comisión central de salud laboral del insalud. Accidentes biológicos en profesionales sanitarios.1995

Marian Alonso-Cortés es graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Univ. Higienización, limpieza y desinfección: procesos distintos que buscan diferentes objetivos20-02-2019

<https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/prodQuimicos/sustPreparatorias/biocidas/docs/notahigisani.pdf>