



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

MATERIA: SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

ACTIVIDAD: ENSAYO

DOCENTE: ING. EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA: XOCHITL PEREZ PASCUAL

QUINTO CUATRIMESTRE

GRUPO: "A"

TAPACHULA CHIAPAS 17/03/2021

Índice

Contenido	página
Introducción	3
Limpieza	3
Detergentes	3
Formulación de detergentes	3
Aplicación de ayudas mecánicas	4
Higienización de superficies	4
Desinfectantes	4
Control microbiológico de superficies	5
Conclusión	5
Bibliografía	6

Introducción

Es importante remarcar que la limpieza tiene lugar en las diferentes áreas en que el ser humano se desarrolla y aún más, en el área que está relacionada con los alimentos. En este trabajo enfocado a la materia **Servicio de los Alimentos**, se hará mención de los términos “limpieza y desinfección” y los que éstos abarcan.

Desarrollo

Limpieza

La limpieza está enfocada a la eliminación de partículas extrañas en una superficie, donde se utilizan métodos físicos o químicos.

Los tipos de limpieza son:

- Limpieza en enfermería: se lleva a cabo en el departamento de enfermería y se realiza previo a la esterilización y desinfección.
- Limpieza en medicina: está aplicada en las áreas médicas donde se eliminan los restos orgánicos e inorgánicos de las superficies.
- Servicio de limpieza: se refiere a las empresas o personas que ofrecen estos servicios utilizando métodos físicos como barrer, cepillar o aspirar, y químicos, como el uso de desinfectantes.

Los productos de limpieza se dividen en limpiadores a base de agua y solventes.

Tipos:

1. Desinfectantes.
 - Formaldehído.
 - Glutaraldehído.
 - Hipoclorito sódico.
2. Detergentes y limpiadores comerciales.
 - Domésticos.
 - Industriales.
3. Productos de limpieza clorinados.
4. Disolventes comerciales.
 - Tolueno.
 - Xileno.
 - Acetato de butilo.
 - Tricloroetileno.
 - Acetato de etilo.
 - Metanol.
 - Isopropanol.
 - Metil isobutil cetona

Detergentes

Son sustancias con propiedades físico-químicas, que quita la suciedad sin corroer el material sobre el que se aplica y con capacidad humectante y de enjuague.

Formulación de detergentes

La principal distinción entre detergente y jabón, radica en sus grupos polares. Los jabones se obtienen por saponificación de las grasas o aceites con soluciones de hidróxido sódico o potásico, y como subproducto se obtiene glicerina. No sirven para limpieza en aguas duras. Tanto jabones como detergentes están integrados por moléculas que poseen dos

partes, una de ellas, formada por un gran grupo hidrocarbonado e hidrófobo (que repele el agua) y soluble en materiales orgánicos.

Componentes:

1. Agentes auxiliares

- Sulfato de sodio y carboximetilcelulosa: Favorecen la eliminación del polvo
- Enzimas: Eliminan restos orgánicos
- Sustancias fluorescentes: para contrarrestar la tendencia al amarilleamiento del color blanco
- Estabilizadores de espuma
- Perfumes
- Colorantes

2. Agente blanqueador:

- Blanqueador químico
- Activadores químicos

3. Aditivos: Sustancias minoritarias en la composición de un detergente. Sus propiedades diferencian un detergente de otro.

4. Surfactantes: Es el agente químico que facilita la disolución de las partículas de suciedad en agua.

Algunos surfactantes:

- Ácido dodecil bencensulfónico (ADBS): Se utiliza principalmente como materia prima para detergentes en polvo, geles y líquidos, limpiadores de uso doméstico y para la industria por sus propiedades de detergencia y emulsificantes.
 - Barlox 12N: Surfactante de alta espuma y puede ser utilizada en lava lozas, lava trastes multiusos, detergentes ácidos, detergentes para auto. Es de origen natural
- Agentes coadyuvantes (builders): Estos agentes tienen como propósito mejorar la acción limpiadora del surfactante mediante varios efectos. Su principal acción es secuestrar a los cationes divalentes del agua dura (calcio, magnesio) para evitar la interacción de estos iones con los surfactantes.

Aplicación de ayudas mecánicas

Son los métodos de limpieza física. En ellos no se utilizan compuestos físicos para complementar la limpieza. Algunos de ellos son:

- Calor.
- Restregado.
- Flujo turbulento.
- Limpieza al vacío.

Higienización de superficies

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos. Se emplean esponjas, cepillos, escobas, agua, detergentes, entre otras herramientas y productos para la higienización adecuada.

Desinfectantes

Los desinfectantes hacen referencia a los productos químicos que son empleados para eliminar cualquier tipo de microorganismo en alguna superficie o producto.

Algunos son:

- Compuestos de cloro y sus derivados: son el grupo más común y más utilizado. Son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, actúan bien a temperatura ambiente, toleran agua calcárea, y son baratos.

- Compuestos de amonio: necesitan un tiempo de exposición relativamente largo para eliminar un número significativo de microorganismos.
- Compuestos yodoforados: Los desinfectantes basados en yodo, conocidos como iodóforos, son formulados con otros compuestos para reforzar su eficiencia. Poseen muchas cualidades deseables para un desinfectante, pues eliminan la mayoría de los diferentes tipos de microorganismos, incluso hongos y levaduras, aún en bajas concentraciones.
- Compuestos ácidos: incluyen a los ácidos aniónicos y los tipos ácidos carboxílicos y peroxiacéticos. Su principal ventaja es mantener su estabilidad a altas temperaturas o en presencia de materia orgánica. Por ser ácidos, cuando se usan para higienizar remueven sólidos inorgánicos, como los que se encuentran en el agua mineral calcárea.
- Otros desinfectantes: incluyen ozono, luz ultravioleta y agua caliente.

Control microbiológico de superficies

Para controlar la proliferación de los microorganismos en las superficies se debe realizar la limpieza y desinfección. La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos. Desinfectar o desinfección es la eliminación en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas.

Conclusión

La limpieza y desinfección son métodos diferentes que encaminan a un mismo fin, la higienización. Es importante eliminar los microorganismos para evitar enfermarnos a causa de ellos. Para realizar la limpieza y la desinfección, deben llevarse a cabo métodos especiales, donde se deben utilizar los productos y utensilios adecuados. Además de tener cuidado para que los productos que se utilicen no nos causen daño.

Bibliografía

- 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.
- Desrosier, N. W. Elementos de tecnología de alimentos. Editorial C.E.C.S.A. Quinta impresión. México. 1987.