



Mi Universidad

## Universidad del Sureste

Licenciatura en Nutrición

Enrique Eduardo Arreola Jiménez

Profesor(a)

Servicio de Alimentos

Materia

**Ensayo**

Diego Riquelme Cano Aquino

Alumno

422419026

ID

4° A

Grado y Grupo

17 marzo de 2021

Fecha de entrega

Tapachula, Chiapas

## Introducción

En el presente ensayo se mencionará la limpieza e higiene en la industria alimentaria, la protección del consumidor se ha convertido en una prioridad principal, a lo que el consumidor tiene derecho a consumir inocuos, seguros y de gran calidad, es por eso que las industrias alimentarias han optado por tomar medidas higiénicas en todo el proceso de manipulación y elaboración. La preocupación por la higiene alimentaria ha llevado a desarrollar métodos de prevención eficaces para la reducción de los peligros al consumir alimentos mal procesados. Así se consigue una seguridad en los alimentos a lo que hace un mantenimiento de las prácticas sanitarias correctas, lo que se puede entender el papel de la higiene en los alimentos, para esto se debe conocer el mecanismo de cual los alimentos puede convertirse en un transporte de infecciones y así poder evitarlos. Como mencionamos higiene en los alimentos, es acerca de las prácticas empleadas en la manipulación, refrigeración, congelación, almacenamiento y adquisición de los alimentos que se consumen, observando así la conservación de los alimentos limpios y sanos para evitar ciertas enfermedades. Los alimentos en todo su aspecto deben conservarse, mostrarse y exhibir bien, siendo tanto este el compromiso y responsabilidad del vendedor como del Gobierno y de los ciudadanos vigilar por este proceso.

## Desarrollo

Conozcamos un poco de conceptos.

¿Qué es la limpieza? Es la acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos y tiene como significado “cualidad de no tener suciedad”.

Desde los inicios de la humanidad, la limpieza ha ocupado un lugar fundamental en nuestro día a día, aunque su desarrollo es más moderno de lo que podamos pensar.

En la prehistoria, la sociedad era principalmente nómada, y solamente se asentaba por períodos limitados de tiempo en diferentes cavernas. Cuando una cueva se encontraba llena de suciedad, lo que se hacía era simplemente, buscar otra cueva mejor y mudarse y con esto se deduce el concepto de “limpieza doméstica”. Antes de pasar un poco de la historia, hay que explicar

¿Quiénes eran los sumerios? Estos fueron la primera y más antigua civilización que existió, ubicada en la parte sur de Mesopotamia; ellos descubrieron el jabón 25 siglos a.C. Estos gracias a los caprichos de la naturaleza, se descubrió que cerca de los ríos donde se vertían restos de grasa y cal de los huesos de animales calcinados se producía un compuesto que ayudaba mucho a la hora de la limpieza. Sin embargo, el uso del mismo no se normalizó hasta el siglo XX. En la época de los romanos y de los egipcios, ambas civilizaciones que daban una gran importancia a la higiene personal, los que se ocupaban de mantener las casas limpias eran los esclavos.

¿Qué tipos de limpieza existen?

### LIMPIEZA MANUAL

Es el método más simple ya que no requiere de equipamiento técnico, puesto que se lleva a cabo con ayuda de cepillos o paños. Sin embargo, la exposición de los trabajadores a agentes químicos es mucho mayor que con una limpieza automatizada, por lo que cada vez se utiliza menos a nivel industrial.

### LIMPIEZA POR INMERSIÓN O REMOJO

Es el método de limpieza más versátil, particularmente se utiliza para la limpieza de piezas con formas irregulares, configuraciones cilíndricas y tubulares o cajas que no se puedan limpiar adecuadamente utilizando sistemas de aspersion

### LIMPIEZA CON ESPUMA

El detergente se pulveriza sobre la superficie del local o del equipo a limpiar, a veces difíciles de acceder, en forma de espuma. La espuma debe adherirse a las paredes durante el tiempo necesario que le permita atacar a la suciedad, no debe secarse y su eliminación se realizará con un simple enjuagado.

¿Qué es la desinfección? Es un proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes y significa “que destruye agentes patógenos”.

¿Cuál es su función? es destruir microorganismos patógenos y no patógenos alterantes hasta niveles aceptables para poder afianzar la seguridad de los productos para el consumidor.

## **La limpieza y la desinfección**

son claves en la industria alimentaria, normalmente se realizan por separado. En el caso de la limpieza el objetivo es eliminar la suciedad y la materia orgánica de todo el material y superficies utilizados para posteriormente realizar una desinfección que elimine todos los microorganismos presentes para poder garantizar la inocuidad de los alimentos.

El objetivo de la limpieza es eliminar los distintos tipos de suciedad en todo el material y superficies del establecimiento como grasa, restos de alimentos, polvo, desechos, etc. Por otro lado, el objetivo de la desinfección es eliminar todos los patógenos y no patógenos para no alterar la calidad la calidad y la vida comercial de los productos, la desinfección puede realizarse mediante distintos métodos como por ejemplo por métodos físicos, temperaturas altas, desecación o irradiación o por métodos químicos aplicando productos desinfectantes.

Es necesario mantener la higiene de las instalaciones, equipos y materiales para preparar los alimentos en el hogar, la escuela y establecimientos, para ello se recomienda: Lavar los utensilios con agua y jabón cada vez que sean utilizados y guardarlos en sitios protegidos y seguros de insectos, roedores y polvo. La limpieza e higiene para la industria alimentaria persigue eliminar todo tipo de residuos indeseables orgánicos o inorgánicos que se encuentran dentro y fuera de maquinaria. La limpieza para industria alimentaria persigue dos objetivos básicos que son: prevenir la alteración de los alimentos, y más importante y fundamental, prevenir la intoxicación alimentaria.

*Las empresas alimentarias deben comercializar solo alimentos seguros para el consumidor y, para ello, deben disponer de sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) que garanticen la limpieza de la industria alimentaria.*

Operaciones preliminares a la limpieza para industria alimentaria

Antes de ponernos a manipular cualquier superficie para iniciar la limpieza en la industria alimentaria, y al igual que ocurre cuando se manipula un alimento, es necesario que el equipo que va a realizar la labor, se encuentre totalmente libre de bacterias.

## Conclusión

La limpieza y desinfección en los lugares relacionados con la industria alimentaria es elemental. Su importancia es tan significativa que constituye un factor que puede ser vital, ya que a través de estos métodos se reduce el riesgo de contaminación. Al limitar las posibilidades de contaminación, se evita la generación y contagio de enfermedades, así como efectos adversos a la salud por motivo del consumo de alimentos en malas condiciones. Los establecimientos que procesan y sirven alimentos, como los restaurantes, deben cuidar con celo la higiene no solo en las áreas que están a la vista del público.

### **webgrafía**

<https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria-cual-es-la-diferencia>

<http://empresaylimpieza.com/art/862/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria>