



LIC. NUTRICIÓN

MATERIA SERVICIO DE ALIMENTOS

TRABAJO:

ENSAYO

DE LA ANTOLOGÍA UNIDAD 3

DOCENTE:

ARREOLA JIMÉNEZ EDUARDO ENRIQUE

ALUMNA:

VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

GRADO:5

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS 17/03/ 2021

INTRODUCCIÓN

En este ensayo que realizare estaremos describiendo algunos temas como la limpieza e higienización ya que son de suma importancia en todo tipo de trabajo y aun en la vida del ser humano ,sobre todo hablando en el área de la salud comenzaremos por saber¿ que es limpieza? Limpieza es la acción y efecto de limpiar. La limpieza personal es muy importante en la vida cotidiana, ya que sin ella se pueden contraer enfermedades causadas por agentes patógenos, tanto biológicos como abiótico.

DESARROLLO

Como ya se mencionaba anteriormente Limpieza es la acción y efecto de limpiar hay diferentes tipos de limpieza entre ellos están

Limpieza en medicina: La limpieza se define, en el área médica, como los procedimientos de eliminación de los restos, tanto orgánicos como inorgánicos, de una superficie

Limpieza en enfermería: En enfermería, por ejemplo, la limpieza es un paso obligatorio antes de las técnicas de desinfección y esterilización, que en su conjunto forman parte de los procedimientos para crear la situación ideal de una realidad sin suciedad.

Servicio de limpieza: El servicio de limpieza es una persona o empresa que provee orden y elimina la suciedad en el lugar de trabajo, hogar o lugares públicos mediante métodos físicos como barrer, cepillar o aspirar, y químicos, como el uso de desinfectantes

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.

- 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.
- La temperatura de aplicación no debe exceder los 45°C y el tiempo de contacto es adaptable y depende de la adhesión de la suciedad.
- Practico para limpiar pocas piezas.
- Para piezas grandes o pesadas (no se puede usar limpieza por inmersión). Altas concentraciones del agente de limpieza comparado a otros métodos.
- El agente no se recupera después del uso.

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

Los elementos a limpiar (recipientes, moldes, botellas, etc.) se introducen sucesivamente en diferentes baños que combinan detergente-enjuagado-desinfección-enjuagado. En estos casos las formulaciones deben ser mojanter, no espumantes y antiespumantes frente a las suciedades. La temperatura de aplicación suele ser de 60 a 80°C y el tiempo de contacto oscila en función del grado de suciedad.

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. El tiempo de aplicación es del orden de 20 minutos.

Limpieza por aspersion: Este tipo de limpieza, ya sea con aspersores móviles o fijos, se utiliza para la limpieza de cisternas, recipientes o envases, y superficies como los suelos, pudiendo variar la presión. Los tiempos de contacto son muy cortos, pero esto se compensa por el efecto mecánico debido a la presión y a la presencia de agentes tensioactivos muy mojanter y poco espumantes.

Limpieza in situ: Se utiliza para la limpieza de conducciones, cañerías, tanques y sistemas de filtración que no se pueden desarmar. Su principal ventaja es que la limpieza se realiza sin necesidad de desarmar la pieza o sistema. Para una limpieza efectiva el agente limpiador debe circular lentamente a través de las piezas, al menos durante una hora y media, aunque este proceso puede tomar varias horas en caso de sistemas de grandes dimensiones.

Básicos de limpieza

Los productos de limpieza: 1. Limpiadores en base de agua. 2. Solventes. Lo que diferencia a los limpiadores de base de agua (y que es con lo que se remueven los contaminantes) es su pH; pueden ser ácidos, neutros o alcalinos. Una vez que usted sepa el pH de sus productos de limpieza, será más fácil elegir el mejor producto para remover determinado contaminante más rápida y fácilmente. Conociendo el pH de los productos de limpieza, será más fácil elegir el mejor producto para remover determinado contaminante más rápida y fácilmente

- Los limpiadores ácidos se usan para remover óxido, musgo, algas, cal y para disolver depósitos minerales de las superficies metálicas
- Los limpiadores neutros se usan si cuando hay contacto con piel humana o si los elementos a limpiar son delicados.
- Los limpiadores alcalinos se usan para remover contaminantes, grasa, aceite o residuos de proteína orgánica.

Tipos de productos de limpieza:

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

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.

Cepillos y esponjas métodos físicos para retirar la suciedad pueden ser muy eficaces si se eligen de forma adecuada. De ser necesario aplicar más presión para remover las suciedades difíciles, las cerdas de los cepillos pueden doblarse, reduciendo significativamente la eficiencia.

En esos casos, deben utilizarse cepillos de cerdas más. No deben usarse los mismos cepillos, escobas o esponjas en las áreas de productos no procesados y en áreas de procesamiento de productos listos para consumo.

Esponjas, cepillos y escobas deben ser de material no absorbente destinarse nada más que a las tareas para las cuales fueron diseñadas. De esa forma, se optimiza la eficiencia de la limpieza, disminuyendo los riesgos de contaminación cruzada. Los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie. Una forma de simplificar ese proceso es dejar los utensilios y equipo inmersos en recipientes adecuados (tanques o piletas).

Muchas veces ese procedimiento reduce, de modo significativo, la necesidad de restregado manual.

Limpieza a seco:

se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies

Enjuague previo: usa agua para remover pequeñas partículas que no fueron retiradas en la etapa de limpieza a seco, y prepara (moja) las superficies para la aplicación del producto de limpieza. Sin embargo, la remoción cuidadosa de las partículas no es necesaria antes de la aplicación del producto de limpieza.

Detergentes: ayudan a soltar la suciedad y las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión. Enjuague posterior: se usa agua para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto. Ese proceso prepara las superficies limpias para la desinfección. Todo producto de limpieza deberá retirarse para que el agente desinfectante sea eficaz.

Desinfectantes.

Hay muchos tipos de desinfectantes químicos disponibles en el mercado. Pueden o no necesitar enjuague antes de iniciar el proceso, dependiendo del tipo utilizado y de su concentración. Todos deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante

Compuestos de cloro y sus derivados

Los desinfectantes basados en cloro son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, actúan bien a temperatura ambiente, toleran agua calcárea, y son relativamente baratos. El blanqueador doméstico es una solución de hipoclorito de sodio, una forma común de cloro

Deben observarse las instrucciones del rótulo, pues no todos los productos clorados se aceptan para uso en establecimientos procesadores de alimentos. Se aconseja no mezclar cloro y detergente, pues puede ser peligroso.

Compuestos de amonio

Los compuestos de amonio cuaternario, a veces conocidos como "quats", necesitan un tiempo de exposición relativamente largo para eliminar un número significativo de microorganismos.

Los "quats" también pueden ser selectivos para los tipos de microorganismos que eliminan. Algunos elaboradores de alimentos que cambiaron a los "quats" tuvieron problemas con la aparición de coliformes u organismos ambientales nocivos.

Compuestos yodo forados

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.

Toleran la concentración moderada de suciedades, son menos corrosivos y sensibles al pH si se compara con el cloro y son más estables durante su uso y almacenamiento

También causan menos irritación en la piel y, generalmente, son seleccionados para el lavado de las manos. Cuando son diluidos de forma adecuada, los iodóforos tienen un color que varía desde el ámbar al marrón claro, lo que puede resultar útil para controlarlo, pues el color indica la presencia de yodo activo. La principal desventaja de los iodóforos es que manchan los materiales, principalmente los plásticos

Compuestos ácidos

Los desinfectantes 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

Ellos son muy eficaces contra la mayoría de los microorganismos que preocupan a los procesadores de alimentos, especialmente contra las películas biológicas que protegen a las bacterias

Otros desinfectantes

Incluyen ozono, luz ultravioleta y agua caliente. El ozono es un gas oxidante inestable que debe producirse en el mismo lugar donde será aplicado. Su costo es relativamente alto. Es un desinfectante más agresivo que el cloro y exige control más cuidadoso para prevenir que descargue niveles excesivos de gas tóxico. El ozono, tanto como el cloro, desaparece cuando entra en contacto con materiales orgánicos. Puede inyectarse en los sistemas de agua, como una alternativa al gas de cloro.

Algunas veces, se usa la irradiación ultravioleta (UV) para tratamiento de agua, aire o superficies expuestas a lámparas generadoras de UV. La luz ultravioleta no penetra en líquidos turbios o debajo de superficies de películas o sólidos. No tiene ninguna actividad residual y no puede aplicarse o bombearse hacia el interior del equipo, como la mayoría de los desinfectantes químicos. Una vez limpias, las superficies de contacto con alimentos deben ser desinfectadas para eliminar, o por lo menos disminuir, las bacterias patógenas

Control microbiológico de superficies

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro. La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.

Desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar 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. Si tratamos de eliminar todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles, estaríamos hablando de esterilización. Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, incluido el equipo de limpieza.

CONCLUSIÓN

Como se ha visto en este ensayo cuan importante es la limpieza e higienización en todas las áreas así como tener sus precauciones como utilizarse ya que con un mal uso podríamos hasta dañarnos a nosotros mismos Deberá vigilarse de manera constante y eficaz, y cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente: superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse, responsabilidad de tareas particulares, método y frecuencia de la limpieza y medidas de vigilancia. Cuando sea preciso, los programas se redactarán junto con los asesores especializados. Operaciones preliminares.

Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida. Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso. El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. Se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio

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.