



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Cervantes Luz Elena

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 1 de marzo del 2021

Limpeza e higienizacion



Limpeza

- Los establecimientos y el equipo deben mantenerse en adecuado estado de conservación para facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Para que el equipo cumpla la función propuesta, especialmente las etapas esenciales de seguridad y prevención de contaminación de alimentos por agentes físicos, químicos o biológicos.
- La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación.
- Los métodos de limpieza y los materiales adecuados dependen de la naturaleza del alimento.
- Los cepillos, esponjas y métodos físicos para retirar la suciedad pueden ser muy eficaces si se eligen de forma adecuada.
- 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.

Detergentes

- Los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie.
- Los detergentes ayudan a soltar la suciedad y las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.
- Durante el 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, además todo producto de limpieza deberá retirarse para que el agente desinfectante sea eficaz.

Formulación de detergentes

- Muchos productos de limpieza doméstica, y otros elaborados para un contacto in tenso con las manos, se indican para su uso general y se aconsejan para superficies pintadas.
- Sin embargo son poco adecuados para ambientes donde se hace procesamiento.
- Para aplicaciones en áreas de procesamiento, se recomienda el uso de detergentes alcalinos o clorados, pues son más eficaces.

Higienización de superficies

- La elaboración de alimentos en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, exige la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo.
- Tanto las que entran en contacto directo con el producto final, como las superficies sin contacto directo en las salas de manipulación, procesamiento y almacenamiento.
- De esta forma se minimiza la posibilidad de numerosas contaminaciones cruzadas que pueden afectar muy negativamente tanto a la seguridad del producto como a la calidad y a su vida comercial.

Desinfectantes

- Los desinfectantes basados en iodo, conocidos como iodóforos, son formulados con otros compuestos para reforzar su eficiencia y eliminan la mayoría de los diferentes tipos de microorganismos.
- Los desinfectantes ácidos incluyen a los ácidos aniónicos y los tipos ácidos carboxílicos y peroxiacéticos y su principal ventaja es mantener su estabilidad a altas temperaturas o en presencia de materia orgánica.
- Otros agentes desinfectantes incluyen ozono, luz ultravioleta y agua caliente.

Factores que determinan una buena higienización

- Para realizar una limpieza correcta y completa deben tenerse en cuenta ciertos factores que se combinan entre sí: acción, químico, temperatura y tiempo.
- La combinación de estos 4 elementos nos dará los resultados esperados, los cuales deben ser conocidos y tomados en cuenta por todo profesional de la limpieza.

Preparación de programas de higienización en establecimientos de alimentos

Un programa de higienización debe establecer prioridades en función de si se trata de superficies que contactan con alimentos, superficies de contacto esporádico o superficies que nunca contactan.

Garantizando:

- Que los locales estén limpios a la hora de comenzar a trabajar.
- Que el equipo y los utensilios de trabajo estén limpios al inicio de la jornada y que se limpien durante su utilización, cuando se contaminen y al finalizar la producción.
- Que los productos alimentarios no se contaminen durante la limpieza.
- Que los detergentes y desinfectantes no entren en contacto directo o indirecto con el alimento y, además, que no se produzca la recontaminación de superficies.

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.
- El conocimiento de los principios básicos de microbiología por parte de las personas que gestionan la seguridad alimentaria, la calidad, la producción y las compras, permite interpretar adecuadamente los resultados de los controles, tomar decisiones correctas y garantizar la adecuada gestión de la calidad y seguridad alimentaria y la protección de la marca.

Bibliografía

Universidad del Sureste. (2021). *Antología de servicio de alimentos*. PDF. Recuperado de [db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf](#) (plataformaeducativauds.com.mx)

Ánonimo. (S.F.). *BETELGEUX*. Recuperado de <https://www.betelgeux.es/productos/limpieza-y-desinfeccion-de-superficies/>

Mária J. (2020). *CLEAN CENTER*. Recuperado de <https://www.cleancenter.com.mx/blog/4-factores-importantes-en-todo-proceso-de-limpieza>

Ánonimo. (2021). *Empresa y limpieza*. Recuperado de <http://empresaylimpieza.com/art/862/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria>

Palma Y. (2020). *Merieux NutriSciences*. Recuperado de https://www.merieuxnutrisciences.com/es/sites/merieux_nutrisciences_es/files/atoms/files/bcn_201030_control_microbiologico.pdf