

Universidad del sureste



Materia:

SERVICIO DE ALIMENTOS

Maestro:

ENRIQUE EDUARDO ARREOLA JIMENEZ

Alumno:

Santiago Gómez Hernández

Nutrición 5

Tapachula Chiapas 15/03/2022

Analizar y explicar los siguientes temas

## Limpieza e higienización

En este tema podemos observar 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. Puede necesitarse una desinfección después de la limpieza. Determinadas bacterias, incluidas algunas patógenas, pueden adaptarse a condiciones adversas cuando forman una película biológica, las mismas no son efectivamente removidas con los procedimientos normales de limpieza con agua y jabón neutro. Llegan a ser mil (1000) veces más resistentes a los desinfectantes comunes comparadas con las que se encuentran en estado libre. Debe seguirse una rutina de limpieza sistemática para su remoción.

## Programas de limpieza y desinfección.

En este tema 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.

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.

## Limpieza y desinfección de equipos del lugar.

a qui abarcaremos mas de un tema en específico ya que Las esponjas se hicieron muy populares como material para limpieza manual, pues son hechas de materiales sintéticos y diseñadas para aplicación de limpieza específica. En general, se especifican según el material o la dureza de la superficie que se quiere limpiar. 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.

## Detergentes, desinfectantes.

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. Todo producto de limpieza deberá retirarse para que el agente desinfectante sea eficaz. Una vez limpias, las superficies de contacto con alimentos deben ser desinfectadas para eliminar, o por lo menos disminuir, las bacterias patógenas.

Actividad 2.

## Objetivos de la limpieza y desinfección

A qui en este tema es similar que el tema anterior 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.

También hay que recalcar s. Al final de cada turno de trabajo, se realizará una limpieza de utensilios y máquinas, aplicando detergente higienizaste. Es conveniente el uso de desinfectantes regularmente. Lavadero. La limpieza se realizará diariamente con un detergente desinfectante. Cubos de basura. Se deben limpiar a diario y realizar una desinfección semanal. La tarea diaria garantiza eficacia en la higiene de los establecimientos, aunque lo habitual es aplicar un sistema específico y personalizado para cada industria.

Actividad 3.

## Procedimientos y métodos de limpieza

Este tema mas que explicarlo le voy a dar un breve resumen ya que es algo muy corto, La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

## Sistemas de lucha contra las plagas.

Es un tema muy importante de que hablar ya que La disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación por plagas. Las posibles fuentes de alimentos para éstas deberán guardarse en recipientes a prueba de plagas y/o almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes. Deberán mantenerse limpias las zonas interiores y exteriores de las instalaciones de alimentos. Cuando proceda, los desperdicios se almacenarán en recipientes tapados a prueba de plagas. Tanto las instalaciones como las zonas circundantes deben examinarse de forma periódica para detectar posibles infestaciones. Si esto ocurriese, deberán combatirse de manera inmediata y, por supuesto, sin perjuicio de la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

ensayo



Materia:

SERVICIO DE ALIMENTOS

Maestro:

ENRIQUE EDUARDO ARREOLA JIMENEZ

Alumno:

Santiago Gómez Hernández

Nutrición 5

Tapachula Chiapas 15/03/2022

## Introducción

La unidad tres es muy importante ya que La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado, que se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de productos denominados higienizantes se supone que además de limpiar, se reduce la carga bacteriana. Los productos higienizantes (o detergentes higienizantes), no regulados por ningún marco normativo, incorporan habitualmente en su composición una o varias sustancias activas biocidas, pero no se encuentran registrados ni autorizados según el ámbito legislativo de biocidas, motivo por el cual no se puede acreditar legalmente su eficacia desinfectante.

Dado que el término higiene se considera vinculado a la salud pública con una acepción más amplia que el término limpieza, en el sentido que implica una disminución en la cantidad de gérmenes, los organismos sanitarios europeos, consideran que se está realizando un uso indebido del término higienizante, con el fin de otorgar a un producto detergente propiedades desinfectantes, sin estar debidamente autorizado ni registrado y, por consiguiente, confundiendo y creando expectativas falsas al consumidor.

Con el fin de regular el uso de este término, los organismos sanitarios han publicado recientemente varias notas informativas (1) (2) en que indican de forma expresa que el uso del término higiene tiene connotaciones que implican una actividad ulterior a la mera limpieza, en el sentido que, crea la expectación en el consumidor que el producto contribuye a proteger la salud pública a través del control de organismos nocivos y, por tanto, deberán regularse bajo el Reglamento de Biocidas. Según lo establecido por la legislación anterior, cualquier producto desinfectante debe disponer del correspondiente registro plaguicida o biocida otorgado por la autoridad competente, específico para la aplicación para la cual ha sido desarrollado (desinfección de manos, de superficies alimentarias/no alimentarias, textil, de aguas de consumo, etc.).

Los métodos de ensayo para demostrar la eficacia desinfectante de un producto, que garanticen la suficiente reducción de microorganismos, están perfectamente definidos por el marco normativo anterior.

La limpieza es un proceso mediante el cual eliminamos los restos físicos de las superficies, mediante la acción física de agua o detergentes. Este es el proceso previo a la desinfección.

Al estar eliminando los restos físicos como polvo, grasas u otros elementos, los entornos limpios evitan la aparición de alergias, problemas dermatológicos y respiratorios. Además en un ámbito laboral mejora la eficiencia, la productividad y reduce el estrés y los riesgos laborales, ya que la limpieza normalmente es sinónimo de orden y armonía.

Cuando hablamos de higienización nos encontramos con proceso intermedio entre limpieza y desinfección. Durante la higienización se usan productos y maquinarias que además de limpiar, reducen considerablemente la carga de microorganismos sobre superficies y objetos. Los productos usados en la higienización se consideran productos que a pesar de usar sustancias activas desinfectantes, no son productos registrados en el organismo legal correspondiente por lo que no son considerados como desinfectantes.

La desinfección por su parte es un proceso en el que se elimina o reducen los microorganismos (virus, bacterias, etc.) de superficies u objetos hasta que estos no son perjudiciales para la salud, para este proceso se usan productos químicos y maquinaria especializada en dicha labor. Tanto la maquinaria como los productos usados deben estar debidamente regulados y registrados por el organismo correspondiente. En cuanto al marco legislativo todos los productos desinfectantes a nivel Europeo están regulados por el reglamento nº 528/2012 sobre biocidas (conocido como BPR – Biocidal Products Regulation-) y además deben pasar una serie de ensayos y pruebas que demuestren su eficacia así como clarificarlos según su actividad biocida.

También podemos observar que Consiste en evaluar la población de microorganismos que quedan en las superficies o en el ambiente tras el proceso de limpieza y desinfección. La ventaja de estos métodos es que permiten conocer la carga microbiana y la tipología, y la desventaja el largo tiempo necesario para conocer los resultados.

La limpieza ayuda a eliminar los agentes patógenos o reduce considerablemente su concentración en las superficies contaminadas y por ello es un componente indispensable de cualquier método de desinfección. Limpiar con agua, jabón o un detergente neutro y aplicar una fuerza mecánica cepillado o frotado retira y reduce la suciedad, los detritos y la materia orgánica como sangre, secreciones y excreciones, pero no destruye los microorganismos.<sup>25</sup> La materia orgánica puede impedir el contacto directo de un desinfectante con la superficie y anular las propiedades microbicidas o el modo de acción de varios desinfectantes. Para desinfectar eficazmente una superficie, son decisivos el método usado y la concentración y el tiempo de contacto del desinfectante. Por lo tanto, después de la limpieza hay que aplicar un desinfectante químico, como el cloro o el alcohol, para destruir los microbios remanentes. Esto fue lo que pude entender sobre la unidad 3 .