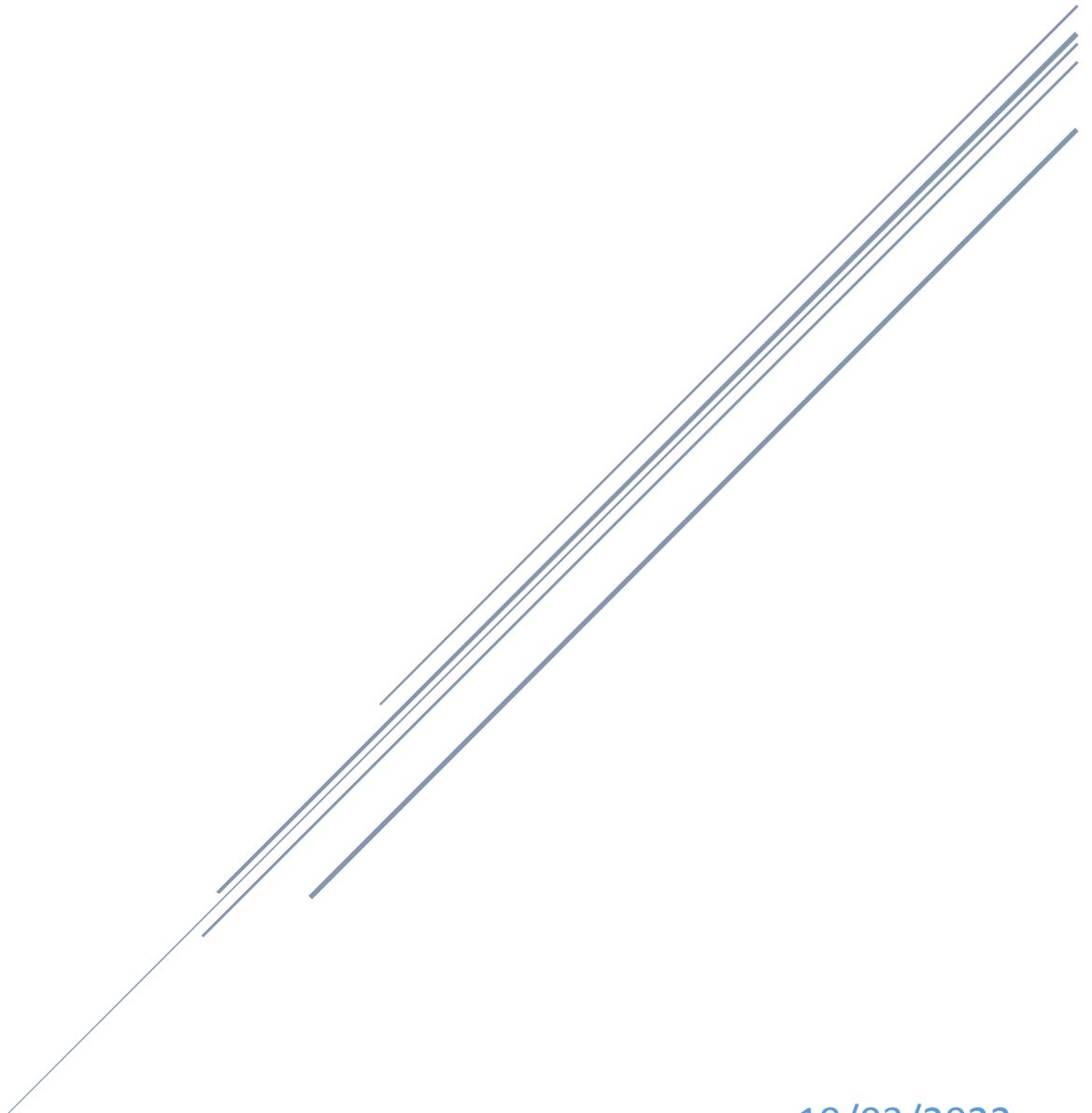


# LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

SERVICIO DE ALIMENTOS



19/03/2022

ING. EDUARDO ARREOLA / AZUCENA CARRANZA

## Métodos de limpieza e higiene

### Desarrollo de la actividad:

Analizar y explicar los siguientes temas (págs. 46 – 52):

- Limpieza e higienización:
  - Métodos y procedimientos de limpieza.
  - Programas de limpieza y desinfección.
  - Limpieza y desinfección de equipos del lugar.
  - Detergentes, desinfectantes.
  
- LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN: Las instalaciones y el equipo se deben mantener en condiciones adecuadas para la reparación para poder facilitar los procedimientos de limpieza y desinfección y para que el equipo realice su función prevista. Estos deben eliminar la mayor cantidad posible de residuos de alimentos y suciedad para evitar la contaminación.

**MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA:** Donde la limpieza viene con procesos que nos ayudan a eliminar todos los contaminantes, acompañada de productos adaptados a estos trabajos, como esponjas y cepillos.

**PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** os programas de limpieza y desinfección deben garantizar un saneamiento adecuado del en toda la instalación, así como del equipo utilizado para limpiar y desinfectar . Los programas de limpieza y desinfección deben supervisarse de forma continua y eficaz para garantizar su integridad y eficacia.

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DEL LUGAR:** Los métodos de limpieza y desinfección se clasifican según el diseño del equipo.

Que tiene procedimientos como "limpiar este lugar" hechos sin

partes móviles. Tener un sistema de tratamiento autónomo que se limpie y desinfecte inyectando una o más soluciones de limpieza o desinfección a través de líneas y otros equipos conectados a intervalos establecidos.

El procesador debe tener un programa escrito de limpieza y desinfección que especifique las áreas a limpiar, el método de limpieza, la persona responsable de

y la frecuencia de la operación.

**DETERGENTES, DESINFECTANTES:** Los detergentes ayudan a eliminar partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua. Cuando use limpiadores, siga sus instrucciones. Muchos limpiadores domésticos y de otro tipo están diseñados para un fuerte contacto con las manos, están indicados para uso general y se recomiendan para su uso en superficies pintadas.

## **Objetivos de limpieza y desinfección.**

MENCIONE LOS OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LAS OPERACIONES PRELIMINARES (PÁGS. 52, 53).

### **OBJETIVOS:**

- Combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.
- Disminuir o exterminar los microorganismos.
- 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.
- Asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, incluido el equipo de limpieza.
- 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.

### **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.

## Procedimientos y métodos de limpieza

EXPLIQUE LOS PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA Y LOS TIPOS DE SUCIEDAD (PÁGINAS 53-54).

La limpieza se puede realizar por varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza para el incluirán:

- Deben eliminar las piezas grandes y muy sucias de la superficie del .
- Se debe usar un detergente para eliminar la capa de suciedad y bacterias.
- Enjuague con agua para eliminar la suciedad persistente y él también puede eliminar los residuos de detergente.
- Desinfecte a fondo si el área o el equipo lo requieren.

### TIPOS DE SUCIEDADES:

Suciedad, residuos no oleosos, incrustaciones de cal y la presencia de flora: estas son las sustancias más comunes que se producen bajo durante la producción de alimentos.

- Superficies, aceras y paredes: Estas son las cosas que primero deben limpiarse a fondo y luego con un buen detergente para que la limpieza sea efectiva.
- Campanas, parrillas, freidoras y filtros: La debe limpiarse diariamente con un producto graso y especialmente la para superficies en contacto con alimentos.
- Cámara frigorífica: El equipo debe estar desconectado, siempre que sea posible, quitar todas las partes móviles y limpiarlas con detergente.
- Maquinaria y herramientas de trabajo desmontables: Deberá limpiar los utensilios y máquinas aplicando un limpiador desinfectado al final de cada turno.
- Lavandería: La limpieza se realizará diariamente con lejía desinfectante.
- Cubos de basura: deben limpiarse diariamente y desinfectarse semanalmente.

## **Las plagas**

CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL SISTEMA DE LUCHA CONTRA PLAGAS; EN QUE CONSISTE EL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS (PÁGS. 53 – 55).

La plaga representa una amenaza grave para la seguridad y la salud de los alimentos

y, por lo tanto, se deben implementar buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un entorno que podría ser favorable para la aparición de la plaga.

Eliminación de residuos La FAO también especificó que se deben tomar medidas apropiadas para la eliminación y el almacenamiento de residuos. No se permite la acumulación de desechos durante la manipulación de alimentos y la configuración del

. Los depósitos de chatarra deben mantenerse adecuadamente limpios