

Nombre de alumno: Brenda Margarita Hernández Díaz

Nombre del profesor: Prof. Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Limpieza e higienización

Materia: Servicio de los alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de Marzo de 2022.

LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Limpeza

Debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación

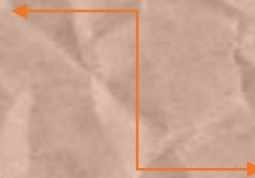
Determinadas bacterias, incluidas algunas patógenas, pueden adaptarse a condiciones adversas cuando forman una película biológica, las mismas no son efectivamente removidas con los procedimientos normales de limpieza con agua y jabón neutro



Detergentes

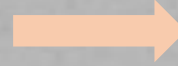
-Ayudan a soltar la suciedad y las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión

●Durante el enjuague posterior, se usa agua para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto.



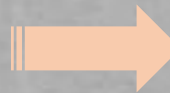
. Formulación de detergentes

- Alta o baja espuma
- Moderada
- Moderado o alto poder emulsionante
- Alta tolerancia a los cationes divalentes
- Alta alcalinidad
- Contenido variable de fosfatos
- Aditivos especiales: abrasivo, desinfectante etc..



Aplicación de ayudas mecánica

- Se recomienda el uso de detergentes alcalinos o clorados, pues son más eficaces.
- Al final de cada turno de trabajo, se realizará una limpieza de utensilios y máquinas, aplicando detergente higienizaste



Higienización de superficies

Higienizar hace referencia a la eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso, aunque disminuye la cantidad de gérmenes, no los elimina totalmente, según el centro de control de enfermedades



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
- Los desinfectantes basados en iodo, conocidos como iodóforos, son formulados con otros compuestos para reforzar su eficiencia.
- Los desinfectantes ácidos incluyen a los ácidos aniónicos y los tipos ácidos carboxílicos y peroxiacéticos.

Factores que determinan una buena higienización

Acción: la eliminación de la suciedad como tal y según el tipo de superficie puede ser manual o mecánica

Químico: Se trata de los productos que normalmente utilizamos en un proceso de limpieza

Temperatura: Facilita la limpieza cuando hay un origen graso en la suciedad

Tiempo: Su función de manera satisfactoria



Preparación de programas de higienización en establecimientos de alimentos

Para mantener buenas condiciones higiénico-sanitarias y para garantizar un buen comportamiento higiénico-sanitario en los establecimientos de alimentos, deben existir la voluntad política y las condiciones materiales

Control microbiológico de superficies

se basan en la recogida de muestras de la **superficie** mediante hisopos o toallitas para el recuento de diferentes microorganismos: aerobios mesófilos, enterobacterias



Bibliografías:

UDS.2022.libro de Servicios de los alimentos. Unidad 3.. Recuperado el de 11 de marzo 2022.
[bq.facmed.unam.mx/revista-Servicios de los alimentos.html](http://bq.facmed.unam.mx/revista-Servicios%20de%20los%20alimentos.html)

Cleancente. (s.f.). Recuperado el 11 de Marzo de 2022, de Cleancente:
[https://info.cleancenter.com.mx/es-mx/blog/4-factores-importantes-en-todo-proceso-de-limpieza profesional%20de%20la%20limpieza](https://info.cleancenter.com.mx/es-mx/blog/4-factores-importantes-en-todo-proceso-de-limpieza-profesional%20de%20la%20limpieza).