



**Nombre de alumno:** Brenda Margarita Hernández Díaz

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes

**Nombre del trabajo:** Limpieza e higienización

**Materia:** Servicio de alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado:** Quinto cuatrimestre

**Grupo:** A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero de 2020.

# LIMPIEZA E HIGIENIZACION

## Limpieza

- 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

### Métodos y Procedimientos de Limpieza

- Los cepillos y esponjas

- Métodos físicos para retirar la suciedad y 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

- Necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie

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

## Formulación de detergentes

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

## Aplicación de ayudas mecánicas

- 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 higienizante

## Higienización de superficies

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 proviene del producto o incluso en los materiales en uso

## Desinfectantes

- 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

- 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.

Ventaja: Mantener su estabilidad a altas temperaturas de materia orgánica.

## Factores que determinan una buena higienización

**Acción** - Es el hecho físico de 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 para facilitar las actividades de limpieza y desinfección

## Control microbiológico de superficies

La disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación por plagas y a eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica, ya sea mediante inspecciones de revisión previas o tomando muestras microbiológicas del entorno

## Bibliografías:

UDS.2022.libro Servicio de los alimentos. Unidad I.. Recuperado el 23 de Febrero 2022.  
[bq.facmed.unam.mx/revista-deserviciodelosalimentos .html](http://bq.facmed.unam.mx/revista-deserviciodelosalimentos.html)