

**Nombre de alumno: Roxana Belen
López López**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Cuadro
sinóptico**

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: "A"

LIMPIEZA E HIGIENIZACION

3.1 LIMPIEZA

Es recomendable utilizar agua caliente (43-50°C) y a presión (15-25 atmósferas). Desinfectar aplicando productos de uso específico para industrias alimentarias, por rociado o pulverización en superficies y por inmersión en el caso de utensilios y piezas pequeñas.



La **limpieza** para la **industria alimentaria** es una operación dirigida a combatir la proliferación de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.

3.1.1 DETERGENTES



Los tipos de desinfectantes más utilizados en la industria de alimentos y su actuación frente distintos tipos de microorganismos son: Glutaraldehido. Son biocidas de amplio espectro, eficientes contra bacterias, mohos, virus y micro bacterias. Sales de amonios cuaternarios



LIMPIEZA E HIGIENIZACION

3.1.2 FORMULACION DE DETERGENTES

Los detergentes en polvo contienen en general alquilbenceno sulfonados o alcohol sulfatos, jabones, y surfactantes no-iónicos. La tendencia actual es aumentar la proporción de noiónicos del tipo alcohol etoxilado.



La mayoría de los **detergentes** son compuestos de benceno sulfonato de sodio, sustituido, denominados sulfonatos de alquilbenceno lineales (LAS). Otros son compuestos de alquilbenceno sulfatos de cadena ramificada (ABS)

3.1.3 APLICACIÓN DE AYUDAS MECANICAS

Así el uso de nuevos materiales sintéticos en los suelos de las pistas, nuevos materiales en la composición de las prendas y el calzado utilizado en la actividad física y el uso de implementos de nuevo diseño, se consideran ayudas mecánicas.



LIMPIEZA E HIGIENIZACION

3.2 HIGIENIZACION DE SUPERFICIES



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.



3.2.1 DESINFECTANTES

Los tipos de desinfectantes más utilizados en la industria de alimentos y su actuación frente distintos tipos de microorganismos son: Glutaraldehido. Son biocidas de amplio espectro, eficientes contra bacterias, mohos, virus y micro bacterias. Sales de amonios cuaternarios.



LIMPIEZA E HIGIENIZACION

3.2.2 FACTORES QUE DETERMINAN UNA BUENA HIGIENIZACION

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.



Para realizar una **limpieza** completa deben tenerse en cuenta cuatro **factores** que se combinan entre sí: la acción mecánica, la química, la temperatura y el tiempo



3.2.3 PREPARACION DE PROGRAMAS DE HIGIENIZACION EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Se recordamos que para ello debe hacer lo siguiente:

1. Hacer una evaluación de la suciedad y los materiales.
2. Evaluar el nivel de riesgo y elegir el tipo de protocolo.
3. Elegir los productos y utensilios de aplicación.
4. Elaborar el protocolo de Limpieza y Desinfección (Instrucción de trabajo)



3.3 CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES



El control microbiológico permite identificar el número de microorganismos que están presentes en el alimento analizado. Obviamente, el nivel de riesgo dependerá de la dosis mínima efectiva del microorganismo y de los valores que se encuentren en el alimento.

El método de la esponja se utiliza preferentemente para muestrear superficies de mayor área. Método del enjuague: Se utiliza para superficies vivas, (manos) y para objetos pequeños o para el muestreo de superficies interiores de envases, botellas, bolsas de plástico, etc.



Se define como el control de microorganismos en tejidos vivos con agentes químicos para prevenir una infección o sepsis, esto se lleva a cabo con los antisépticos que son agentes químicos que destruyen o inhiben el crecimiento de agentes patógenos.



BIBLIOGRAFIA

Lorenzo, F. (2019, abril 30). *Herramientas rápidas para el control microbiológico en superficies*. Blog sobre seguridad alimentaria.

<https://www.betelgeux.es/blog/2019/04/30/herramientas-rapidas-para-el-control-microbiologico-en-superficies/>

ELABORACIÓN DE UN PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA

INDUSTRIA QUESERA. (s/f). Usal.es. Recuperado el 12 de marzo de 2022, de

http://coli.usal.es/web/demos/demo_appcc/limp_desinf/limp_desinf.html

4 factores importantes en todo proceso de limpieza. (s/f). Com.mx. Recuperado el

12 de marzo de 2022, de <https://info.cleancenter.com.mx/es-mx/blog/4-factores-importantes-en-todo-proceso-de-limpieza>

Bomba de alimentación de combustible. (s/f). Tallerdemecanica.com. Recuperado

el 12 de marzo de 2022, de <https://www.tallerdemecanica.com/blog/28-bomba-de-alimentacion-de-combustible>