



## Súpernota

**Nombre de alumno:** Alejandra Teresa Cansino León.

**Nombre del profesor:** Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo.

**Nombre del trabajo:** Súpernota de la unidad 3.

**Tema:** Desinfección e Higienización.

**Materia:** Servicio de Alimentos.

**Grado:** 5° Cuatrimestre.

**Parcial:** 3.

**Grupo:** LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 26 de Febrero de 2023.

# LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN



## Métodos y procedimientos de limpieza

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío u otros métodos que eviten el uso de agua) y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.

## Limpieza y desinfección.

Cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente ello incluye:

- \*Limpieza a seco con enjuague previo (rápido).
- \*Aplicación de detergente (puede incluir restregado) con enjuague posterior.
- \*Aplicación de desinfectante



## Limpieza y desinfección de equipo

Los métodos de limpieza y desinfección se clasifican según el diseño del equipo. Aquellos que poseen canales o cañerías se limpian sin desmontar las secciones. Ese proceso se conoce como "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).

Los sistemas de procesamiento cerrado se limpian y desinfectan.

## Limpieza y desinfección del lugar

El elaborador debe poseer un programa de limpieza y desinfección:

- \*Escrito
- \*Que especifique las áreas que deben limpiarse
- \*Que tenga claros los métodos de limpieza
- \*Haga referencia a la persona responsable
- \*Indique la frecuencia de la actividad.

El documento debe indicar:

- \*Los procedimientos necesarios durante el procesamiento
- \*La remoción de residuos en intervalos
- \*Los turnos entre otras



## Agentes desinfectantes

Hay muchos tipos de desinfectantes químicos disponibles en el mercado. Pueden o no necesitar enjuague antes de iniciar el proceso, dependiendo del tipo utilizado y de su concentración. Todos deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante.



## Objetivos de la limpieza y desinfección

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.

## Sistemas de lucha contra las plagas

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles. Por este motivo, deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas.

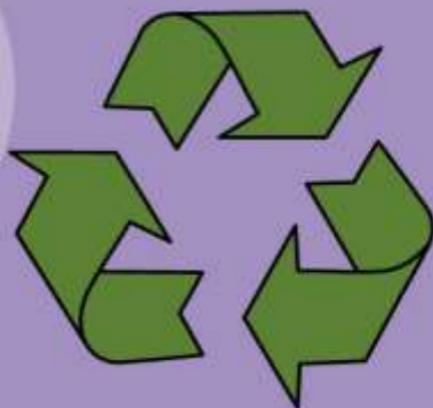


## Tratamiento de los residuos y desinfección de equipo

La FAO también apunta que se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos.



No deberá permitirse la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento apropiado de las instalaciones.



## Bibliografía:

- ✚ Universidad del Sureste 2023. Antología de Servicio de Alimentos. Unidad 3. Recuperado el 26 de Febrero de 2023.