

# SERVICIOS DE ALIMENTOS

**Nombre del alumno :Luis  
Rodrigo Cancino Castellanos**



**profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy**

**ACTIVIDAD: SUPERNOTA**

## Bibliografía

(N.d.). Com.Mx. Retrieved January 17, 2024, from <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>

Apuntes de clase febrero - marzo de 2024 Servicios de alimentos

# unidad 3

## Limpieza

La **limpieza** es una actividad **que** elimina los materiales orgánicos e inorgánicos o la suciedad **que** se encuentra en las superficies de los dispositivos con el objetivo principal de lograr **que** dejen de darse las condiciones **que** harían posible el crecimiento de microorganismos.



## Detergentes

Los detergentes son sustancias químicas utilizadas para eliminar la suciedad y las impurezas de las superficies. Contienen agentes tensoactivos que reducen la tensión superficial del agua, facilitando la dispersión de la suciedad y permitiendo su eliminación.



## Formulación de detergentes

La formulación de detergentes implica la combinación de varios componentes, como agentes tensoactivos, agentes quelantes, inhibidores de corrosión y aditivos para mejorar la eficacia del producto. La formulación varía según el tipo de superficie y la naturaleza de la suciedad.



## Higienización de superficies

La higienización **reduce la cantidad de microbios que quedan en las superficies después de limpiar**. La desinfección puede matar los virus y las bacterias que quedan en las superficies después de limpiar.



## Factores que determinan una buena higienización

La eficacia de la higienización depende de factores como el tipo de desinfectante utilizado, la concentración, el tiempo de contacto y la temperatura. Además, la limpieza previa de las superficies es crucial para maximizar la eficacia de los desinfectantes.



## Aplicación de ayudas mecánicas

Las ayudas mecánicas, como cepillos, esponjas y máquinas de limpieza, son utilizadas para facilitar la eliminación de la suciedad. La elección de la ayuda mecánica depende del tipo de superficie y del grado de suciedad presente.



## Desinfectantes

Los desinfectantes son sustancias químicas diseñadas para eliminar o inactivar microorganismos patógenos en las superficies. Pueden ser clasificados en base a su acción química, como desinfectantes químicos, físicos o biológicos.



## Preparación de programas de higienización en establecimientos de alimentos

Establecer programas de higienización implica la planificación de actividades regulares para limpiar y desinfectar las áreas críticas en establecimientos de alimentos. Esto ayuda a prevenir la contaminación cruzada y garantizar la seguridad alimentaria.



# unidad 3

## Control microbiológico de superficies

El control microbiológico implica la toma de muestras de superficies y la realización de análisis microbiológicos para detectar la presencia de microorganismos patógenos. Estos controles son esenciales para asegurar que las medidas de limpieza y desinfección sean efectivas y para mantener estándares de seguridad en entornos sensibles, como la industria alimentaria.

