



UNIVERSIDAD



UDS

LIMPIEZA E
HIGIENIZACION

CUATRIMESTRE: 5

LUZ EENA CERVANTES MONROY

GERARDO HUMBERTO AGUILAR CRUZ

SUPERNOTA

09 DE MARZO DEL 2024

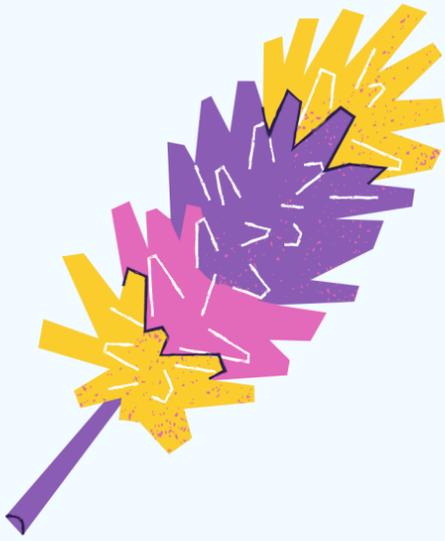


LIMPIEZA



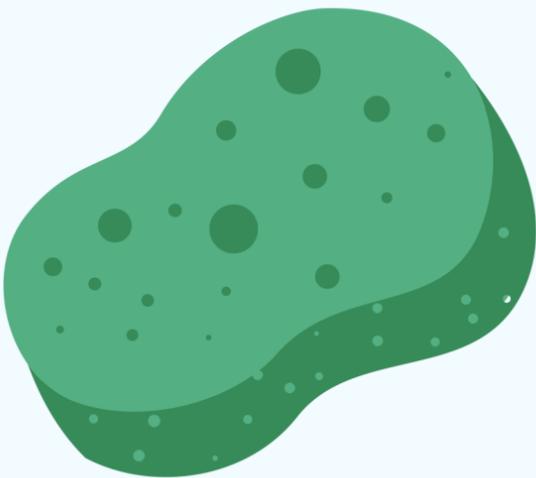
LIMPIEZA E HIGIENIZACION

TODO EL EQUIPO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SE DEBE DE MANTENER LIMPIO PARA EVITAR CONTAMINANTES FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS



MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

SE PUEDE HACER LIMPIEZA CON MÉTODOS FÍSICOS (CALOR, RESTREGADO, FLUJO TURBULENTO, LIMPIEZA AL VACÍO)



DESINFECTA

DESPUES DE LA LIMPIEZA SE PUEDE REALIZAR UNA DESINFECCION PARA ELIMINAR MICROORGANISMOS



USO DE MÉTODOS QUÍMICOS COMO: DETERGENTES ALCALINOS O ÁCIDOS.



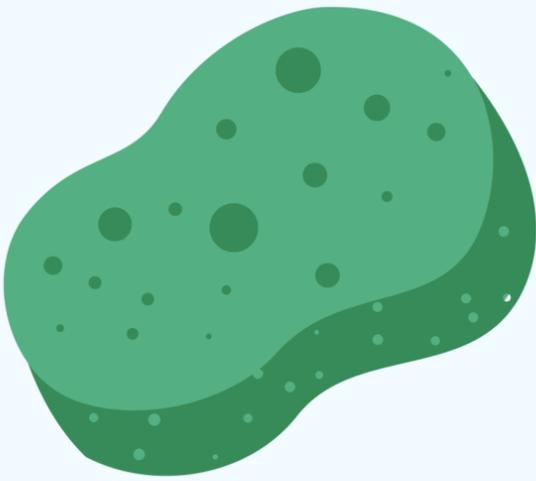
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- LIMPIEZA A SECO CON ENJUAGUÉ PREVIO (RÁPIDO)
- APLICACIÓN DE DETERGENTE (PUEDE INCLUIR RESTREGADO) CON ENJUAGUE POSTERIOR
 - APLICACIÓN DE DESINFECTANTE

LIMPIEZA EN SECO

SE USA UNA ESCOBA O CEPILLO PARA BARRER LAS PARTÍCULAS DE ALIMENTO Y SUCIEDADES DE LAS SUPERFICIES.

DETERGENTES



LOS DETERGENTES

AYUDAN A SOLTAR LA SUCIEDAD, LAS PELÍCULAS BACTERIANAS, Y LAS MANTIENEN EN SOLUCIÓN O SUSPENSIÓN.



DESENJUAGUE

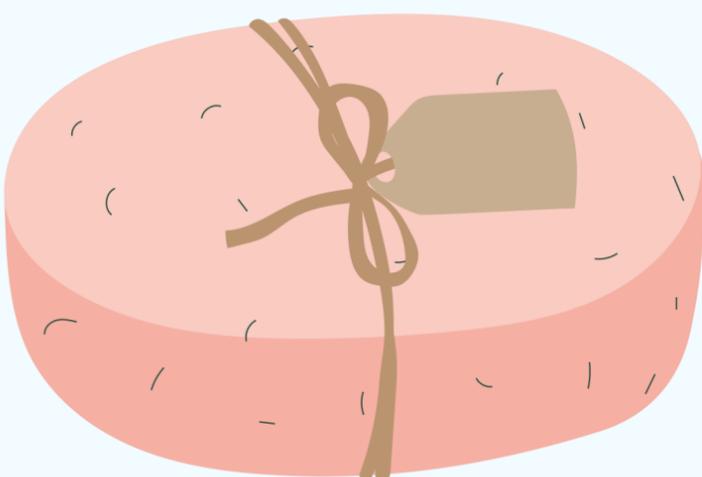
SE USA AGUA PARA RETIRAR EL PRODUCTO DE LIMPIEZA Y SOLTAR LA SUCIEDAD DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO



TIPOS DE DETERGENTES

SPUEDEN SER ALCALINOS O ÁCIDOS DEBEN DE SER BIODEGRADABLES

FORMULACIÓN DE DETERGENTES



FÓRMULA QUÍMICA

DETERGENTE EN POLVO ES $C_{18}H_{29}NAO_3S$ TIENE EXTREMOS HIDRÓFILOS E HIDRÓFOBOS QUE LES AYUDAN A SER UN LIMPIADOR EFICAZ



COMO SE FORMAN

LOS DETERGENTES SE FABRICAN A PARTIR DE ACEITES DERIVADOS DEL PETRÓLEO Y SOSA CÁUSTICA O CARBONATO DE SODIO.

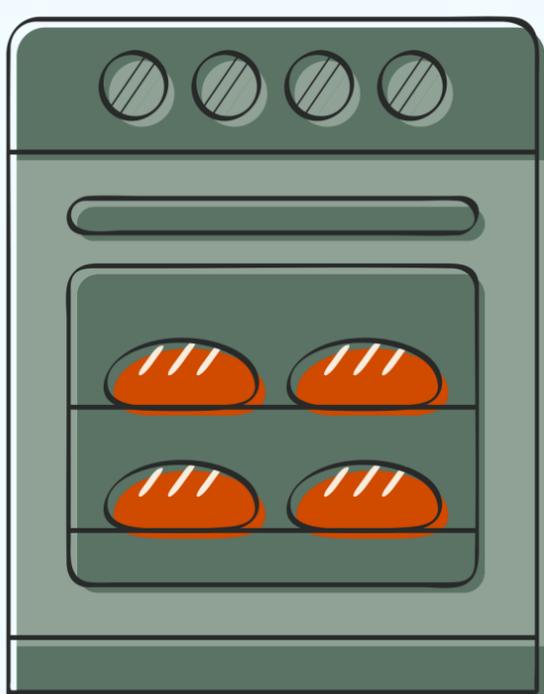
APLICACIÓN DE AYUDAS MECÁNICAS HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES



LOS MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE CLASIFICAN SEGÚN EL DISEÑO DEL EQUIPO.



AQUELLOS QUE POSEEN CANALETAS O CAÑERÍAS SE LIMPIAN SIN DESMONTAR LAS SECCIONES. ESE PROCESO SE CONOCE COMO "LIMPIEZA EN EL LUGAR"



SLOS SISTEMAS DE PROCESAMIENTO CERRADO SE LIMPIAN Y DESINFECTAN BOMBEÁNDOSE UNA O MÁS SOLUCIONES DE DETERGENTE O DESINFECTANTE

HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES



SE 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

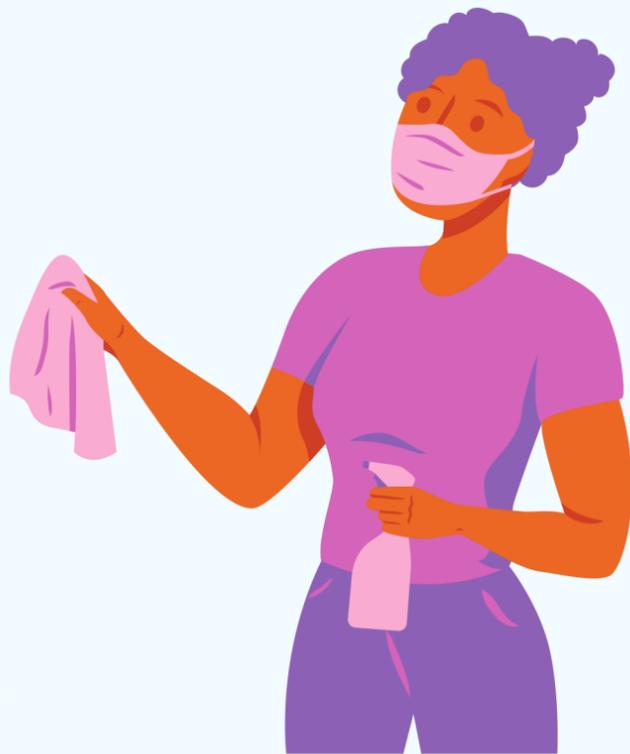
- LOS PROCEDIMIENTOS NECESARIOS DURANTE EL PROCESAMIENTO
- LA REMOCIÓN DE RESIDUOS EN INTERVALOS
- LOS TURNOS ENTRE OTRAS

DESINFECTANTES

DESINFECTANTES QUÍMICOS



PUEDEN O NO NECESITAR ENJUAGUE DEPENDIENDO DEL TIPO UTILIZADO Y DE SU CONCENTRACIÓN.



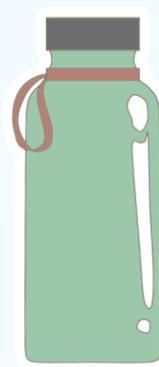
DEBEN ESTAR APROBADOS PARA USO EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS DEBEN PREPARARSE Y APLICARSE SEGÚN LAS INDICACIONES DEL FABRICANTE.

EL CLORO Y LOS PRODUCTOS BASADOS EN CLORO



DESINFECTANTES BASADOS EN CLORO SON EFICACES CONTRA MUCHOS TIPOS DE BACTERIAS Y HONGOS, ACTÚAN BIEN A TEMPERATURA AMBIENTE

EL BLANQUEADOR DOMÉSTICO



ES UNA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO, UNA FORMA COMÚN DE CLORO.



COMPUESTOS DE AMONIO "QUATS"

NECESITAN UN TIEMPO DE EXPOSICIÓN RELATIVAMENTE LARGO PARA ELIMINAR UN NÚMERO SIGNIFICATIVO DE MICROORGANISMOS.

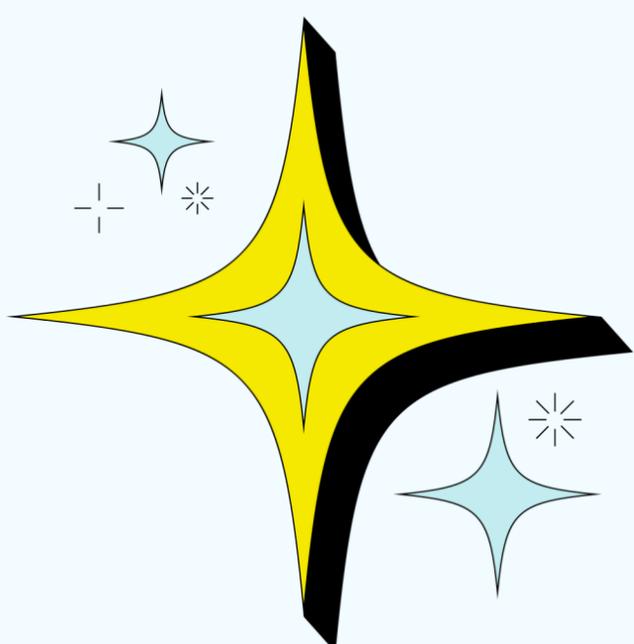


LOS DESINFECTANTES BASADOS EN IODO

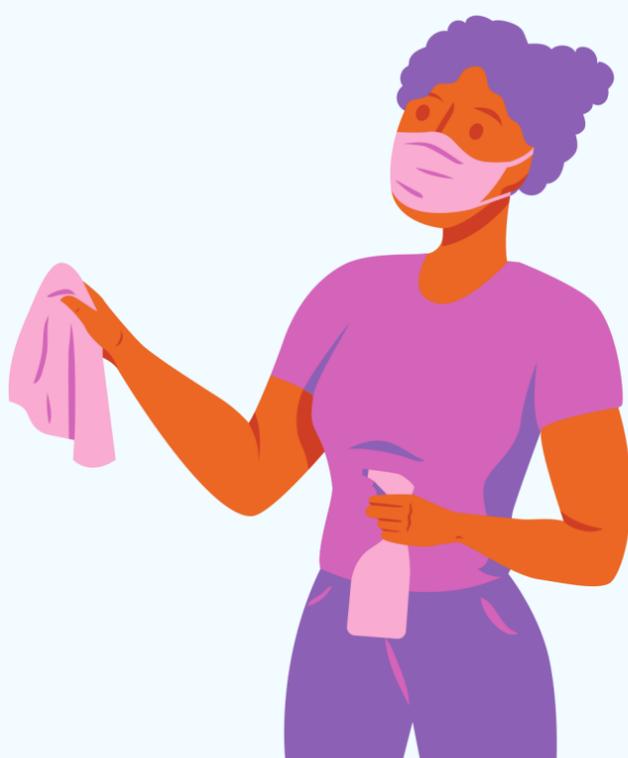
SON FORMULADOS CON OTROS COMPUESTOS PARA REFORZAR SU EFICIENCIA. POSEEN MUCHAS CUALIDADES DESEABLES PARA UN DESINFECTANTE, PUES ELIMINAN LA MAYORÍA DE LOS DIFERENTES TIPOS DE MICROORGANISMOS

FACTORES QUE DETERMINAN UNA BUENA HIGIENIZACIÓN

DESINFECTAR



ELIMINAR EN PARTE EL NÚMERO DE BACTERIAS QUE SE ENCUENTRAN EN UN DETERMINADO AMBIENTE O SUPERFICIE



DEBERÁ VIGILARSE DE MANERA CONSTANTE Y EFICAZ DEBERÁ ESPECIFICARSE LO SIGUIENTE: SUPERFICIES, ELEMENTOS DEL EQUIPO Y UTENSILIOS QUE HAN DE LIMPIARSE, RESPONSABILIDAD DE TAREAS PARTICULARES, MÉTODO Y FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA Y MEDIDAS DE VIGILANCIA.

PREPARACIÓN DE PROGRAMAS DE HIGIENIZACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS



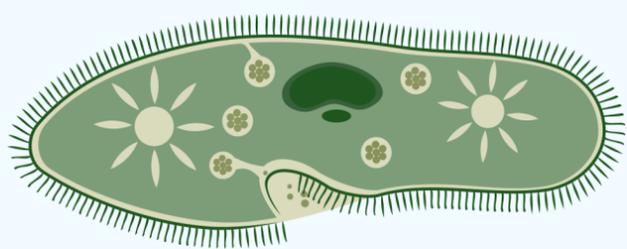
SE DENE DE CONTAR CON UN PROGRAMA DE DESINFECCION ADECUADO PARA EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO MEDIANTE UN DOCUMENTO



ESPECIFICACIONES DEL DOCUMENTO

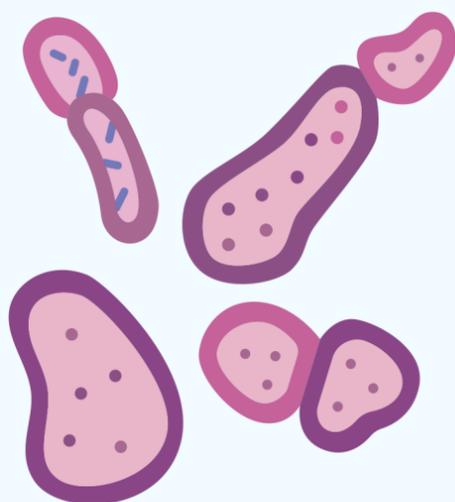
SUPERFICIES, ELEMENTOS DEL EQUIPO Y UTENSILIOS QUE HAN DE LIMPIARSE, RESPONSABILIDAD DE TAREAS PARTICULARES, MÉTODO Y FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA Y MEDIDAS DE VIGILANCIA.

CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES



FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

FACTORES FÍSICOS
FACTORES QUÍMICOS
FACTORES BIOLÓGICOS



DESINFECCIONES

LA DESINFECCIÓN DEBE DE SER CONSTANTE YA QUE LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS PROVOCAN UNA PROPAGACIÓN RÁPIDA DE MICROORGANISMOS LOS CUALES CONTAMINAN A LOS ALIMENTOS



ELECCIÓN DEL DESINFECTANTE

SE DEBE DE ESCOGER UN DESINFECTANTE APTO PARA EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO, DE PREFERENCIA AQUELLOS ANTI MICROORGANISMO Y ANTI HONGOS EN ÁREAS DE ALIMENTOS

BIBLIOGRAFIA:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
(2024)
ANTOLOGÍA PARA SERVICIO DE
ALIMENTOS PÁG (743-90)