

# *Servicios de alimentos*

ANGEL GABRIEL OJEDA  
ALTUZAR



# 3 LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

Elaborado por Greta del Valle

## 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



## DETERGENTE

Los detergentes son sustancias que facilitan la remoción de la suciedad desde cualquier superficie. La remoción de suciedad es un paso previo y necesario a la aplicación de sanitizantes, que son los elementos que permiten eliminar microorganismos desde esas superficies.

## FORMULACION DE DETERGENTES

En resumen, tanto los jabones como los detergentes se producen mediante una serie de procesos químicos. Mientras que los jabones utilizan aceites vegetales o grasas animales y sosa cáustica, los detergentes se fabrican a partir de aceites derivados del petróleo y sosa cáustica o carbonato de sodio.



## APLICACION DE AYUDAS MECANICAS

Son los equipos o máquinas que permiten el desplazamiento o movilización de grandes volúmenes de mercancía, garantizar que las ayudas mecánicas que se utilicen, sean las más adecuadas y eficientes.

## HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES

La higienización reduce la cantidad de microbios a niveles que los códigos o las regulaciones de salud pública consideran seguros. La higienización se hace con soluciones diluidas de blanqueador con cloro (bleach) o aerosoles para higienizar



## DESINFECTANTES

Cualquier sustancia o proceso que se usa para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que causan infecciones y enfermedades. Los desinfectantes se usan sobre todo en objetos, y no en los seres vivos.

## FACTORES QUE DETERMINAN UNA BUENA HIGIENIZACIÓN

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.



## PREPARACIÓN DE PROGRAMAS DE HIGIENIZACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS



QUÉ limpiamos: locales, equipo, útiles, contenedores de basura y vehículos de transporte; también deberá incluirse la ropa de trabajo y el propio equipo de limpieza.  
CÓMO limpiamos: descripción del procedimiento a seguir.  
CON QUÉ limpiamos: productos utilizados.  
CUÁNDO limpiamos: frecuencia de las operaciones.  
QUIÉN limpia y QUIÉN supervisa: personas designadas.

## CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES

El control microbiológico de superficies en contacto con alimentos permite determinar, identificar y cuantificar la presencia de microorganismos en superficies que entran en contacto con alimentos durante el proceso de producción.

