

# UUDS

MI UNIVERSIDAD

UNIDAD I  
NUTRICIÓN 5ºA

# SERVICIO DE ALIMENTOS

LIMPIEZA E HIGIENIZACION



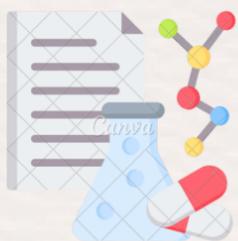
DOC. Luz Elena Cervantes Monroy  
Alumna. Karol Figueroa Morales



## 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 A SECO** SE USA UNA ESCOBA O CEPILLO (O ESCOBILLA) DE PLÁSTICO PARA BARRER LAS PARTÍCULAS DE ALIMENTO Y SUCIEDADES DE LAS SUPERFICIES.



## Formulación de detergentes

COMPUESTOS QUE CONTIENEN UN PRODUCTO AROMÁTICO SULFONADO COMO PRODUCTO PRINCIPAL, (FENILSULFONATO DE SODIO, TOLUENSULFONATO DE SODIO, DODECIL SULFATO DE SODIO, ENTRE OTROS...), LOS CUALES ACTÚAN COMO AGENTES TENSOACTIVOS (SURFACTANTES) ENTRE DOS SUSTANCIAS INMISCIBLES

## 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" O CIP (CLEAN-IN-PLACE).



## Factores que determinan una buena higienización

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. ELIMINAR LOS RESIDUOS GRANDES DE LAS SUPERFICIES

- APLICAR UNA SOLUCIÓN DETERGENTE PARA DESPEGAR LA CAPA DE SUCIEDAD Y DE BACTERIAS
- ACLARAR CON AGUA, PARA ELIMINAR LA SUCIEDAD ADHERIDA Y LOS RESTOS DE DETERGENTE
- DESINFECTAR EN PROFUNDIDAD SI LA ZONA O EQUIPO LO REQUIERE



## DETERGENTES

AYUDAN A SOLTAR LA SUCIEDAD, LAS PELÍCULAS BACTERIANAS, Y LAS MANTIENEN EN SOLUCIÓN O SUSPENSIÓN PUEDEN SER ALCALINOS O ÁCIDOS, CON EL PROPÓSITO DE AYUDAR AL MEDIO AMBIENTE



## Aplicación de ayudas mecánicas

LOS EQUIPOS MECÁNICOS DE CONTROL MANUAL GENERALMENTE NO ELIMINAN TOTALMENTE LA MANIPULACIÓN MANUAL, PERO LA REDUCEN CONSIDERABLEMENTE. PUEDEN SER MUY ÚTILES EN LOS CASOS MÁS SENCILLOS YA QUE EN GENERAL SON RELATIVAMENTE ECONÓMICOS Y LO SUFICIENTEMENTE VERSÁTILES



## Desinfectantes

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.



## Preparación de programas de higienización en establecimientos de alimentos

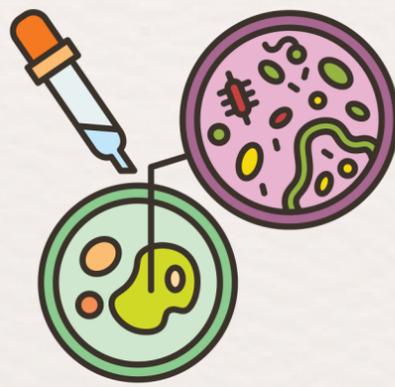
LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEBEN GARANTIZAR LA HIGIENE ADECUADA DE TODO EL ESTABLECIMIENTO, ASÍ COMO DEL PROPIO EQUIPO USADO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.



## Control microbiológico de superficies

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

LOS ALMACENES DE RESIDUOS DEBERÁN MANTENERSE DEBIDAMENTE LIMPIOS. CABE SEÑALAR QUE LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS REQUIERE UNA ENORME CANTIDAD DE AGUA, QUE ES USADA COMO INGREDIENTE, AGENTE DE LIMPIEZA, PARA HERVIR Y ENFRIAR, PARA TRANSPORTAR Y ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS



## BIBLIOGRAFÍA:

Universidad del Sureste (2023)  
Antología de Servicio de los alimentos