



# SUPERNOTA

*LIMPIEZA E HIGIENIZACION*

ALUMNO: SERGIO DANIEL GÓMEZ ESPINOZA

DOCENTE: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

07/03/2023

# LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

## Adaptación bacteriana

- Algunas bacterias, incluidas las patógenas, pueden adaptarse a condiciones adversas formando una película biológica. Por lo tanto, es importante seguir una rutina de limpieza sistemática para remover eficazmente estas bacterias y prevenir la contaminación de los alimentos.



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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



## Mantenimiento adecuado

- Los establecimientos y el equipo deben mantenerse en un adecuado estado de conservación para facilitar los procedimientos de limpieza y desinfección, garantizando que el equipo cumpla su función correctamente.

## MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

- La limpieza puede realizarse mediante métodos físicos (calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío) o métodos químicos (detergentes alcalinos o ácidos).
- Es importante seleccionar cepillos y esponjas adecuados para asegurar una limpieza efectiva.
- Evita la contaminación cruzada usando diferentes cepillos, escobas o esponjas

## LIMPIEZA EN SECO

Se requiere en muchas ocasiones instrumentos de material necesario, esto depende de la superficie a limpiar

- • Cepillos de plástico
- • Escobillones de cerdas
- • Escobas
- • Mopas
- • Limpiadores adecuados para utensilios o Barras o Mesas de trabajo, etc.

# DETERGENTES

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad, las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.

## PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección.

- Deben supervisarse de forma continua y eficaz
- Se debe verificar su adecuación y eficiencia
- Deben ser documentados



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

**Canaletas o cañerías:** se limpian sin desmontar las secciones. Ese proceso se conoce como "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).

**Sistemas de procesamiento cerrado:** se limpian y desinfectan bombeándose una o más soluciones de detergente o desinfectante a través de las líneas y de otro equipo conectado en intervalos establecidos.

**El equipo se puede desmontar:** Se denomina "técnica de limpieza fuera de lugar", o COP (clean-out-of-place).



# 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*

## SUSTANCIAS DETERGENTES

- *útiles para remover partículas y reducir el tiempo de limpieza y el consumo de agua.*
- *Es importante seguir las instrucciones de los detergentes para un uso adecuado.*
- *Los productos de limpieza doméstica no son ideales para ambientes de procesamiento, ya que no son tan efectivos.*
- *Para aplicaciones en áreas de procesamiento, se recomienda el uso de detergentes alcalinos o clorados, ya que son más eficaces*

## U SO GENERAL A LCALINOS CLORADOS ÁCIDOS Y ENZIMÁTICOS

*Los detergentes enzimáticos son una alternativa aceptable en casos donde la exposición a condiciones alcalinas o ácidas es problemática.*



**BIBLIOGRAFÍA**  
**UNIVERSIDAD DEL**  
**SURESTE (2024)**

**SERVICIO DE LOS ALIMENTOS.**  
**COMITÁN DE DOMINGUEZ**