

**Nombre de alumno: Diana Isabel
García Guillén.**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy.**

Nombre del trabajo: Super nota.

Materia: Servicio de alimentos.

Grado: 5°

Grupo: A

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE 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 Y DESINFECCIÓN

Esto incluye:

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



LIMPIEZA EN SECO

Se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico 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. Durante el enjuague posterior, se usa agua para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto.

Tipos: Alcalinos o bases.

PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Deben:

- Garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento.
- Supervisarse de forma continua y eficaz
- Documentados especificando área, personal responsable, utensilios.



LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE 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).

Cuando el equipo necesita ser desmontado para su limpieza, 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

Ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua.

Los **productos clorados** son normalmente más agresivos, permitiendo que las suciedades compuestas de proteínas, o las más adherentes, se suelten.



USO GENERAL A LICALINOS CLORADOS ÁCIDOS Y ENZIMÁTICOS

- Los detergentes enzimáticos son adecuados para suciedades compuestas de proteínas, grasas o carbohidratos.



AGENTES DESINFECTANTES

- Cloro: Eficaces contra bacterias y hongos
- Compuestos de amonio cuaternario (quats)
- Iodóforos: Eliminan hongos, levaduras
- Ácidos: Incluyen a los ácidos aniónicos y los tipos ácidos carboxílicos y peroxiacéticos. Su principal ventaja es mantener su estabilidad a altas temperatura
- Ozono
- Luz ultravioleta.



OBJETIVOS DE 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.

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

OPERACIONES PRELIMINARES

Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida. Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso.

El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. Se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio.



PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

Constarán de:

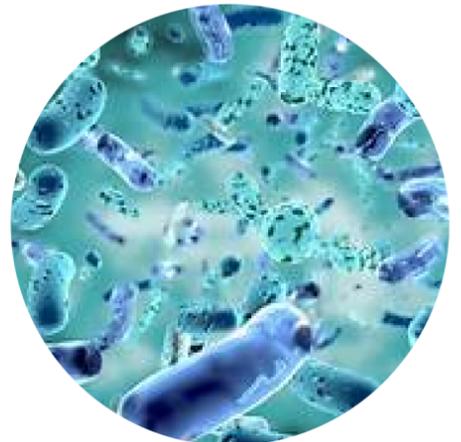
Eliminar los residuos grandes de las superficies

- 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



TIPOS DE SUCIEDADES

Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana son las más comunes con las que nos encontramos en cualquier área donde se traten o elaboren alimentos, y pueden dar lugar a contaminaciones como salmonella, estafilococo, escherichia, coli y otras bacterias.



SISTEMA DE LUCHA CONTRA PLAGAS

- Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
- se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad de utilizar plaguicidas.

TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

- 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, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento apropiado de las instalaciones.



LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

puede considerarse **alteración** como cualquier cambio en un alimento que le convierte en inaceptable para el consumidor, ya sea por cuestiones relacionadas con la calidad o con la seguridad.

La vida útil es el tiempo en el que un alimento conservado en condiciones determinadas reúne tres factores: es seguro, mantiene determinadas características químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales.



FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Físicos: (Deshidratación, luz, calor, humedad):
- Químicos: Acción de enzimas
- Biológicas: Acción de insectos, roedores.
- Fisiológicos: Olor de carnes, germinación de patatas



BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste (2024). Antología de Servicios de Alimentos (pp. 50-72). PDF. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>