



**Nombre del alumno: Miriam Alejandra García
Alfonzo.**

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Súper nota.

Materia: Servicios de alimentos.

Grado: 5°

Grupo: LN5

Comitán de Domínguez Chiapas a **09 de Marzo del 2024.**

UNIDAD III

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

3.1 Métodos y procedimientos de limpieza

- Métodos físicos (calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío) y químicos (detergentes alcalinos o ácidos) para la limpieza.
- Selección adecuada de cepillos y esponjas para una limpieza eficaz.
- Evitar la contaminación cruzada al usar utensilios diferentes en áreas de procesamiento de alimentos.
- Uso de esponjas, cepillos y escobas de material no absorbente para optimizar la limpieza y reducir la contaminación cruzada.
- Sumergir utensilios en detergentes para facilitar la remoción de suciedad.
- Aplicación de detergentes en forma de espuma o gel en superficies mayores para aumentar el tiempo de contacto.
- Garantizar un tiempo de contacto suficiente para soltar y suspender la suciedad en todos los métodos de limpieza.



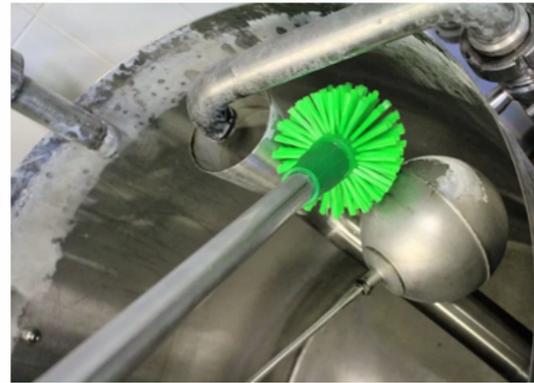
3.2 Limpieza y desinfección.



1. Limpieza a seco con enjuague previo (rápido).
2. Aplicación de detergente (puede incluir restregado) con enjuague posterior.
3. Aplicación de desinfectante

3.3 Limpieza en seco

- En la limpieza a seco, se usan escobas o cepillos de plástico para quitar partículas de alimentos y suciedad.
- El enjuague previo con agua prepara las superficies para la limpieza. No es esencial eliminar todas las partículas antes de aplicar el producto. Los instrumentos necesarios varían según la superficie e incluyen cepillos, escobillones, escobas, mopas y limpiadores específicos.



3.4 Detergentes

Los detergentes disuelven la suciedad y bacterias, facilitando su eliminación. El enjuague retira detergentes y suciedad, preparando para la desinfección. Es vital retirar completamente los detergentes para una desinfección efectiva. Las superficies de contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse para evitar bacterias. Se prefieren detergentes biodegradables en la industria alimentaria.



3.5 Programas de limpieza y desinfección

Los programas de limpieza y desinfección son esenciales para garantizar la higiene en un establecimiento y en el equipo utilizado. Deben supervisarse continuamente y documentarse detalladamente, especificando áreas a limpiar, personal responsable, métodos y frecuencia. Es importante contar con asesoramiento especializado al elaborar estos programas.

UNIDAD III

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

3.6 Limpieza y desinfección de equipo

Los métodos de limpieza y desinfección se adaptan al diseño del equipo. El método "limpieza en el lugar" o CIP es para equipos con canaletas o cañerías, se limpian sin desmontar. En sistemas cerrados, se bombean soluciones de detergente o desinfectante. Se requieren detergentes de baja espuma. Si se desmonta el equipo para limpiarlo, se usa "limpieza fuera de lugar" o COP.



3.7 Limpieza y desinfección del lugar.



El elaborador debe tener un programa escrito de limpieza y desinfección que especifique las áreas a limpiar, los métodos a utilizar, la persona responsable y la frecuencia de la actividad. El documento debe incluir procedimientos durante el procesamiento, la remoción de residuos en intervalos y los turnos, entre otros aspectos.

3.8 Sustancias detergentes

Los detergentes facilitan la limpieza al remover partículas y reducir el tiempo y agua necesarios. Es crucial seguir las instrucciones de uso. Mientras algunos productos son aptos para superficies pintadas, no son adecuados para ambientes de procesamiento. Se recomiendan detergentes alcalinos o clorados para estas áreas, siendo los últimos más eficaces en suciedades difíciles. Sin embargo, son corrosivos en materiales como aluminio y no son desinfectantes.



3.9 Agentes desinfectantes

Los desinfectantes químicos, como el cloro, son fundamentales en la industria alimentaria. Deben usarse siguiendo las indicaciones del fabricante y aprobados para su uso en alimentos. El cloro y sus derivados son comunes y eficaces contra bacterias y hongos, pero no todos los productos clorados son adecuados. No se debe mezclar cloro con detergente. Se recomiendan pruebas rápidas para verificar las concentraciones adecuadas de cloro en la solución desinfectante.



3.10 Operaciones preliminares

Se recomienda que los operarios se laven las manos con un producto bactericida antes de manipular superficies o alimentos, y que las sequen con toallas de un solo uso. Deben llevar gorro y uniforme limpio y adecuado para su tarea, y usar mascarilla en caso de riesgo de contagio. Las administraciones públicas proporcionan guías para elaborar protocolos de higiene en empresas, que pueden servir como referencia al redactarlos.

UNIDAD III

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

3.11 Procedimientos y métodos de limpieza

La limpieza se puede realizar mediante métodos físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza incluyen la eliminación de residuos grandes, la aplicación de detergente para despegar la suciedad y las bacterias, el enjuague con agua para eliminar residuos de detergente, y la desinfección profunda si es necesario.



3.12 Tipos de suciedades

Las suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y bacterias son comunes en áreas de manipulación de alimentos, lo que puede provocar contaminaciones. Los puntos críticos, como superficies, campanas extractoras y cámaras frigoríficas, requieren operaciones de limpieza específicas. Se deben limpiar diariamente, utilizando detergentes adecuados y desinfectantes regularmente. Es esencial limpiar y desinfectar utensilios, máquinas y lavaderos diariamente, así como limpiar los cubos de basura diariamente y desinfectarlos semanalmente.



3.13 Sistema de lucha contra las plagas

Las plagas son una amenaza seria para la seguridad alimentaria, surgiendo en condiciones favorables y acceso a alimentos. Es crucial adoptar buenas prácticas de higiene para prevenirlas. Según la FAO, un buen saneamiento, inspecciones rigurosas y vigilancia reducen la necesidad de plaguicidas. Los alimentos deben almacenarse en recipientes a prueba de plagas y las instalaciones mantenerse limpias. Los desperdicios deben guardarse en contenedores sellados. Se deben realizar inspecciones periódicas para detectar y tratar infestaciones inmediatamente sin comprometer la seguridad alimentaria.



3.14 Tratamientos de los residuos

Los desinfectantes químicos, como el cloro, son fundamentales en la industria alimentaria. Deben usarse siguiendo las indicaciones del fabricante y aprobados para su uso en alimentos. El cloro y sus derivados son comunes y eficaces contra bacterias y hongos, pero no todos los productos clorados son adecuados. No se debe mezclar cloro con detergente. Se recomiendan pruebas rápidas para verificar las concentraciones adecuadas de cloro en la solución desinfectante.



3.15 Contaminación de los alimentos

FACTORES

- Físicos
- Químicos
- Biológicos
- Fisiológicos

FUENTES DE CONTAMINACIÓN:

- Utensilios y equipo.
- Roedores, cucarachas
- Hombre
- Agua
- Ambientes
- Materias primas

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste (2024). Antología de Servicios de Alimentos (pp 77-94) . Pdf

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>