



Nombre de alumno: María Daniela Gordillo
Pinto

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Súper nota Unidad III

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: único

Comitán de Domínguez Chiapas a 9 marzo 2024.

UNIDAD III

LIMPIEZA E HIGIENIZACION

3.1

MÉTODOS Y PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA



La limpieza se realiza con métodos físicos (calor, restregado) y químicos (detergentes). Los cepillos y esponjas son eficaces, pero deben elegirse adecuadamente. Es crucial evitar la contaminación cruzada y permitir tiempo suficiente para que los detergentes actúen.

3.2

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección involucran varios pasos: limpieza en seco con enjuague rápido, aplicación de detergente con restregado y enjuague, y finalmente la aplicación de desinfectante.



3.3

LIMPIEZA EN SECO



En la limpieza en seco, se utiliza escoba o cepillo de plástico para barrer las partículas. El enjuague previo humedece las superficies para el producto de limpieza. No es necesario remover cuidadosamente las partículas antes de la limpieza. Se necesitan herramientas específicas según la superficie.

3.4

DETERGENTES

Los detergentes eliminan la suciedad y las bacterias, preparando las superficies para la desinfección. El enjuague posterior con agua es crucial para retirar los residuos y permitir que el desinfectante sea efectivo. Se prefieren detergentes biodegradables para reducir el impacto ambiental.



3.5

PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Los programas de limpieza y desinfección son cruciales para mantener la higiene en el establecimiento y el equipo. Deben ser supervisados regularmente y documentados con detalles sobre áreas, responsables, métodos y frecuencias. Se recomienda consultar con asesores especializados al elaborarlos.

3.6

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

Existen dos métodos principales para limpiar y desinfectar el equipo: "limpieza en el lugar" (CIP), ideal para equipos con canaletas, y "limpieza fuera de lugar" (COP), que requiere desmontar el equipo. La elección depende del diseño y requisitos del equipo.



3.7

LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL LUGAR

El programa de limpieza y desinfección debe estar escrito, especificando áreas, métodos, responsables y frecuencia. Debe incluir procedimientos durante el procesamiento, remoción de residuos y turnos, entre otros aspectos, para garantizar la higiene adecuada del lugar.



3.8

SUSTANCIAS DETERGENTES



Los detergentes eliminan partículas, reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua. Deben usarse según las instrucciones. Para procesamiento, se recomiendan detergentes alcalinos o clorados más eficaces. Los clorados son agresivos, útiles en superficies difíciles, pero no desinfectan.

3.9

AGENTES DESINFECTANTES

Existen diversos desinfectantes químicos para alimentos: clorados, estables pero no desinfectantes; amonio cuaternario, estable y útil para pisos; yodóforos, eficaces y usados en lavado de manos; desinfectantes ácidos, eliminan sólidos inorgánicos y estables a altas temperaturas. Otros métodos incluyen ozono, luz ultravioleta y agua caliente, con ventajas y limitaciones.



3.10

OPERACIONES PRELIMINARES



Antes de manipular alimentos o superficies, los operarios deben lavarse las manos con un bactericida y secarlas con toallas de un solo uso. Se requiere uniforme limpio, gorro y, si hay riesgo, mascarilla. Las administraciones públicas proporcionan guías para elaborar protocolos de higiene.

3.11

PROCEDIMIENTOS Y METODOS DE LIMPIEZA

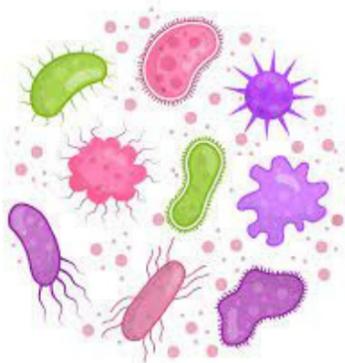
Los métodos de limpieza incluyen técnicas físicas y químicas. Los procedimientos típicos consisten en eliminar residuos grandes, aplicar detergente para despegar la suciedad y las bacterias, enjuagar con agua y desinfectar según sea necesario.



3.12

PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se abordan diferentes tipos de suciedad como grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y bacterias. Las operaciones de limpieza adecuadas incluyen la eliminación diaria de residuos en superficies, pavimentos y paredes, limpieza diaria de campanas extractoras, planchas y freidoras, desmontaje y limpieza de cámaras frigoríficas, limpieza regular de utensilios y máquinas, y limpieza diaria del lavadero y cubos de basura con desinfección semanal.



3.13

SISTEMA DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Es vital adoptar medidas de higiene para prevenir plagas en la industria alimentaria. Esto incluye buen saneamiento, inspección de materiales y vigilancia para reducir el uso de plaguicidas. Además, es esencial almacenar alimentos y agua correctamente, mantener instalaciones limpias y realizar inspecciones regulares para detectar y combatir cualquier infestación.



3.14

TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

Es crucial gestionar adecuadamente los desechos en la industria alimentaria, evitando su acumulación y manteniendo limpios los almacenes de residuos. El manejo del agua residual es fundamental dada su gran demanda en la industria, requiriendo monitoreo constante de los sistemas de saneamiento para adaptarlos a cambios.



3.15

LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

Los consumidores buscan alimentos de calidad desde su origen hasta su consumo. Durante las etapas de producción, transporte, procesamiento y preparación, los alimentos pueden contaminarse, deteriorarse o alterarse, lo que afecta su vida útil y seguridad. La vida útil se define por su seguridad y calidad.



3.12

REFERENCIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERCIDAD DEL SURESTE. (2024).
SERVICIOS DE ALIMENTOS. PDF