

servicios

Alimentos

Luz Elena cervantes
Monrroy



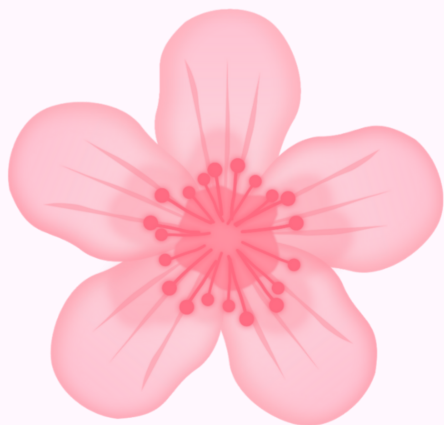
Lucero Pérez
solorzano



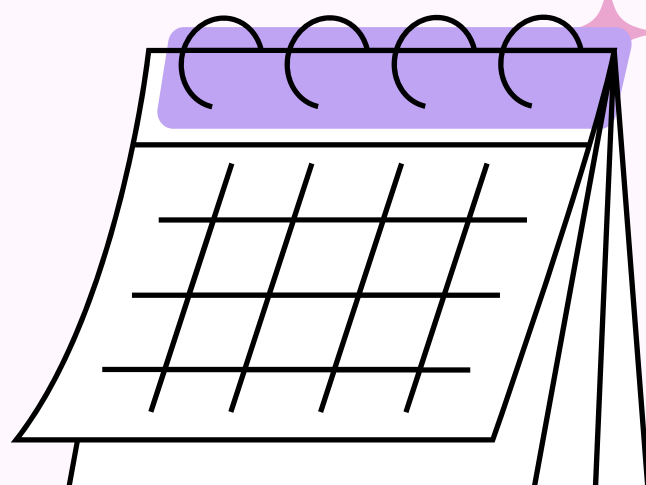
Licenciatura en
nutrición



quinto
cuatrimestre



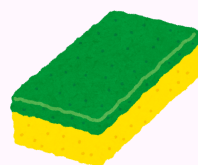
Marzo 2025



Limpieza Higienización

Métodos de procedimiento

Puede realizarse con métodos físicos y químicos, los cepillos y esponjas también nos ayudan pero hay que tener cuidado al usarlos. no deben usarse los mismos utensilios en áreas de productos no procesados y en áreas de productos de consumo



Limpieza y desinfección

- Limpieza a seco enjuague previo
- aplicante de detergente
- aplicación de desinfectante

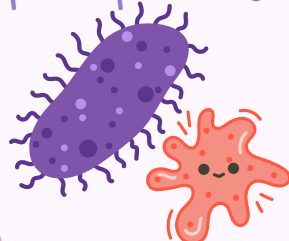
Limpieza en seco

uso de escobas, cepillos de plástico y posteriormente enjuague con agua



Detergente

Ayudan a eliminar películas bacterianas, mantienen solución o suspensión y preparan para desinfectar



limpieza y desinfección

Garantizan la higiene adecuada del establecimiento y el equipo usado para limpieza, debe ser de forma continua y eficaz



Desinfección de equipo

Es para Aquellos que poseen canaletas o cañerías se limpian sin desmontar las secciones limpian y desinfectan bombeándose una o más soluciones de detergente



sustancias detergentes

eficaces para remover partículas, reducir el tiempo de limpieza y el consumo de agua. Para el procesamiento de productos, se recomienda el uso de detergentes alcalinos o clorados, ya que son más eficaces



Alcalinos colorados y enzimaticos

son una alternativa cuando las condiciones alcalinas o ácidas son problemáticas, siendo eficaces para suciedades de proteínas, grasas o carbohidratos, aunque no tan poderosos como los detergentes de uso general



Agentes desinfectantes

Los desinfectantes químicos comunes en establecimientos de alimentos incluyen cloro, amonio cuaternario (quats), iodóforos, ácidos y ozono. El cloro es económico y eficaz, pero debe usarse con precaución. Los quats son estables y efectivos contra *Listeria* pero requieren tiempo y deben alternarse con otros desinfectantes.



Objetivos

La limpieza y desinfección son procesos clave para prevenir la contaminación de los alimentos por microorganismos. La limpieza elimina la suciedad, mientras que la desinfección reduce el número de bacterias a niveles seguros. La esterilización busca eliminar todos los microorganismos, lo cual no es siempre necesario.



Operaciones preliminares

Antes de manipular alimentos o superficies, los operarios deben lavarse las manos con un producto bactericida y secarlas con toallas de un solo uso. Además, deben usar gorro y uniforme limpio y adecuado para sus tareas, y mascarilla si hay riesgo de contagio.



Procedimientos y métodos

La limpieza se realiza mediante métodos físicos y químicos, y consta de los siguientes pasos:

1. Eliminar residuos grandes de las superficies.
2. Aplicar una solución detergente para desprender suciedad y bacterias.
3. Aclarar con agua para eliminar suciedad adherida y restos de detergente.
4. Desinfectar en profundidad si es necesario para la zona o equipo.



Tipos de suciedad

En áreas de procesamiento de alimentos, las suciedades más comunes incluyen grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y flora bacteriana, que pueden causar contaminaciones como *salmonella*, *escherichia coli* y *estafilococo*.



Tratamiento de residuos

La FAO destaca la importancia de tomar medidas adecuadas para la remoción y almacenamiento de desechos en las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos, evitando su acumulación innecesaria.



Contaminación de alimentos

La alteración se refiere a cualquier cambio que haga al alimento inaceptable para el consumidor. La "vida útil" de un alimento se define periodo en el que el alimento sigue siendo seguro, mantiene sus características adecuadas (químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales).



Fuentes de contaminación

- Utensilios y equipos: Deben ser higienizados periódicamente.
- El hombre: El manipulador de alimentos es el mayor riesgo.
- Insectos, roedores y aves: Pueden transmitir enfermedades, por lo que es necesario implementar un buen control de plagas.
- Agua: Debe ser potable, ya que puede transportar sustancias tóxicas.
- Ambiente: El aire en las zonas de manipulación debe estar bien ventilado.
- Materias primas: Deben ser de alta calidad y cumplir con la legislación vigente.

