

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**ALUMNA: MARCIA SOFÍA
HERNÁNDEZ MORALES**

**DRA.: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY**

**ASIGNATURA: SERVICIO DE
ALIMENTOS**

**TIPO DE TRABAJO: SÚPER
NOTA**

UNIDAD III



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ,
CHIAPAS.**



UDS
Mi Universidad

Limpieza e Higienización



Establecimientos y equipo

Deben mantenerse en adecuado estado de conservación para facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección y para que el equipo cumpla la función propuesta



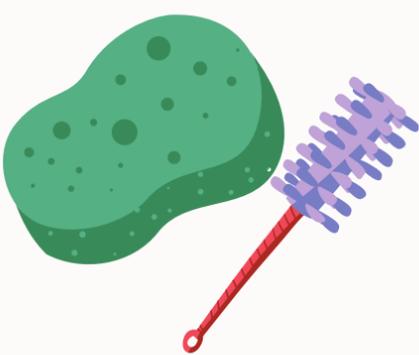
Limpieza

Debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación



Limpieza

Puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos



Cepillos y esponjas

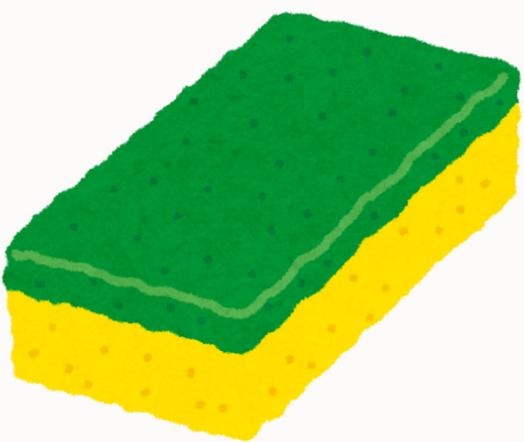
Métodos físicos para retirar la suciedad pueden ser muy eficaces si se eligen de forma adecuada

Limpieza e Higienización



Cepillos, esponjas y escobas

No deben usarse los mismos cepillos, escobas o esponjas en las áreas de productos no procesados y en áreas de procesamiento de productos listos para consumo



Esponjas

Se hicieron muy populares como material para limpieza manual, pues son hechas de materiales sintéticos y diseñadas para aplicación de limpieza específica



Detergentes

Los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie



Métodos de limpieza

Todos los métodos de limpieza, incluso las espumas y tanques para remojo, requieren un tiempo de contacto suficiente para soltar y suspender totalmente la suciedad

Limpieza e Higienización



Limpieza y desinfección

Incluye: limpieza a seco Enjuague previo (rápido) • Aplicación de detergente (puede incluir restregado) Enjuague posterior • Aplicación de desinfectante



Limpieza a seco

Se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies



Detergentes

Ayudan a soltar la suciedad y 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

Limpieza e Higienización



Limpieza en el lugar

Aquellos que poseen canaletas o cañerías se limpian sin desmontar las secciones



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



Programa de limpieza y desinfección

- Escrito
- Áreas especificadas para limpiarse
- Haciendo referencia a la persona responsable



Documento

Debe indicar

- Procedimientos necesarios durante el proceso
- Remoción de residuos en intervalos
- Mencionar los turnos

Limpieza e Higienización



Uso de detergentes

Ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua. En el uso de los detergentes, deben cumplirse sus instrucciones



Productos de limpieza doméstica

Muchos productos de limpieza doméstica, y otros elaborados para un contacto intenso con las manos, se indican para uso general y se aconsejan para superficies pintadas



Detergentes alcalinos o clorados

Para aplicaciones en áreas de procesamiento, se recomienda el uso de detergentes alcalinos o clorados, pues son más eficaces



Productos clorados

Son normalmente más agresivos, permitiendo que las suciedades compuestas de proteínas, o las más adherentes, se suelten

Limpieza e Higienización



Productos clorados

Se recomiendan para superficies difíciles de limpiar debido a la forma o tamaño. También son alcalinos y, por ser corrosivos, no deben usarse en materiales de fácil corrosión



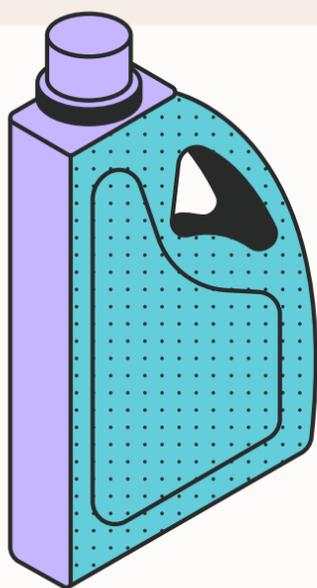
Detergentes enzimáticos

Son adecuados para suciedades compuestas de proteínas, grasas o carbohidratos



Factores de los cuales depende la eficiencia de los detergentes

Tiempo de contacto, temperatura, ruptura física de la suciedad, química del agua.



Agentes desinfectantes

Pueden o no necesitar enjuague antes de iniciar el proceso, dependiendo del tipo utilizado y de su concentración

Limpieza e Higienización



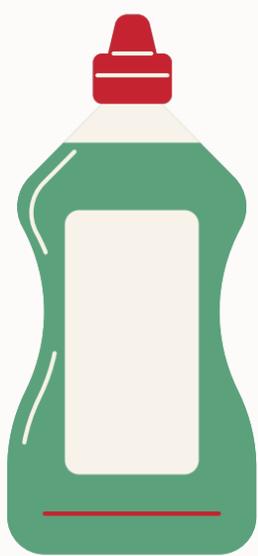
Agentes desinfectantes

Todos deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante



Cloro y productos basados en cloro

Componen el grupo más grande de agentes desinfectantes usados en establecimientos procesadores de alimentos, siendo también el grupo más común



Cloro

Los desinfectantes basados en cloro son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, actúan bien a temperatura ambiente, toleran agua calcárea, y son relativamente baratos



Balqueador doméstico

Es una solución de hipoclorito de sodio, una forma común de cloro

Limpieza e Higienización



Desinfectantes ácidos

Incluyen a los ácidos aniónicos y los tipos ácidos carboxílicos y peroxiacéticos. Su principal ventaja es mantener su estabilidad a altas temperaturas o en presencia de materia orgánica



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

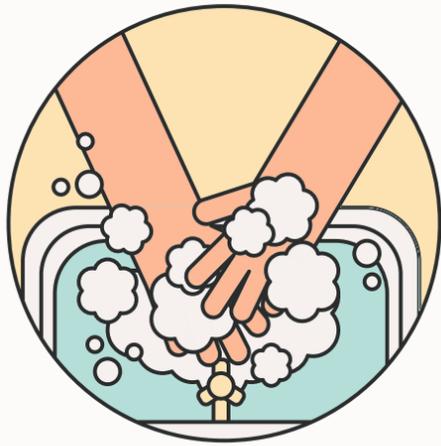
Es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos



Desinfectar

Eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas

Limpieza e Higienización



Higiene en manos

Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida



Limpieza

Puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos



Tipos de suciedades

Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana son las más comunes



Plagas

Constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos

Limpieza e Higienización



Almacenes de residuos

Deberán mantenerse debidamente limpios



Consumidores

Demandan alimentos con una calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo



Alimento

Desde que el alimento se origina ya sea en la granja o en el campo, hasta que llega al consumidor, a nuestra mesa, pasa por diversas etapas, que van desde la cosecha o la cría, hasta el procesado



Alimento

Es sometido a la manipulación de distintas personas, como son el productor, el transportista, el proveedor, el procesador, el cocinero, el ama de casa, y en todas ellas, el alimento puede sufrir procesos de contaminación, deterioro y/o alteración

BIBLIOGRAFÍA

- **Universidad del Sureste. 2025. Antología de Servicio de Alimentos. PDF. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/9688a43b7dd50af903fcd652c1adbbba-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS%20NUEVA.pdf>**

