

# **SERVICIO DE ALIMENTOS**

## **UNIDAD III: LIMPIEZA E HIGIENIZACION**

**DOCENTE: LUZ MARIA CERVANTES  
MONROY**

**ALUMNO: DAMIAN ALEXANDER  
GARCIA VELASCO**

**ACTIVIDAD: SUPER NOTA**

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO



Los procedimientos de limpieza y desinfección se dividen según la configuración de los equipos. Los que tienen canaletas o tuberías se mantienen limpios sin necesidad de desarmar partes. Este método se denomina "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).

Los sistemas de procesamiento cerrado son limpiados y desinfectados al hacer circular una o varias soluciones de detergente o desinfectante por las tuberías y otros equipos vinculados en tiempos determinados.

## PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Deben supervisarse de forma continua y eficaz para verificar su adecuación y eficiencia.
- Deben ser documentados especificando:
  - Áreas,
  - Partes del equipo
  - Utensilios que deben limpiarse
  - Frecuencia de limpieza y desinfección



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

El elaborador debe poseer un programa de limpieza y desinfección, que especifique las áreas que deben limpiarse, los métodos de limpieza y que haga referencia a las persona responsable y la frecuencia de la actividad.



## SUSTANCIAS DETERGENTES

Los 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.



# LIMPIEZA

# E

# HIGIENIZACIÓN

Los establecimientos y el 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.



## MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.

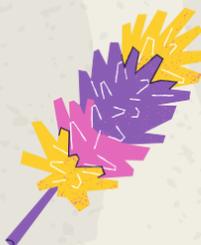
## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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



## LIMPIEZA EN SECO

En la limpieza a seco se usa una escoba o cepillo de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies.



## DETERGENTES

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad y las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.

- Una vez limpias, las superficies de contacto con alimentos deben ser desinfectadas para eliminar, o por lo menos disminuir, las bacterias patógenas.



# LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS



Los 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.

Un alimento alterado es aquel que ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, composición intrínseca y/o en su valor nutritivo, debido a causas físicas, químicas y/o microbiológicas.

## PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

- 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

- Superficies, pavimentos y paredes: Se debe realizar la limpieza a diario.
- Campanas extractoras, planchas, freidoras y filtros: Se deben limpiar diariamente con un producto desengrasante.
- Cámaras frigoríficas: Se debe desconectar los equipos, en la medida de lo posible, retirar todas las partes móviles y limpiarlas con detergente.
- Útiles de trabajo y máquinas desmontables: Al final de cada turno de trabajo.
- Lavadero: La limpieza se realizará diariamente.



## SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles.



# LIMPIEZA

# E

# HIGIENIZACIÓN

Los detergentes enzimáticos pueden ser una alternativa aceptable. Como las enzimas son específicas para determinados tipos de suciedad, esos detergentes no son tan eficaces como los otros detergentes de uso general.



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

Que especifique las áreas que deben limpiarse, los métodos de limpieza y que haga referencia a las persona responsable y la frecuencia de la actividad.

## 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.



## AGENTES DESINFECTANTES

El cloro y los productos basados en cloro componen el grupo más grande de agentes desinfectantes usados en establecimientos procesadores de alimentos, siendo también el grupo más común.



## OPERACIONES PRELIMINARES

El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña.

La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.

