

Respuestas a Actividad de Autoaprendizaje 7

Objetivo 7

1. Indique la definición de los siguientes conceptos.

Limpieza:

La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables

Desinfección:

La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento

2. Indique 4 aspectos que describan porqué es importante realizar el proceso de limpieza y desinfección.

- ✓ *Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas del proceso productivo.*
- ✓ *Aumenta la vida útil, eficiencia y nivel de funcionamiento del equipo.*
- ✓ *Reduce la contaminación por plagas.*
- ✓ *Prolonga la vida útil, calidad e inocuidad del producto.*
- ✓ *Reduce la presencia de microorganismos y el riesgo de enfermedades alimentarias.*
- ✓ *Genera un alto grado de conciencia y promueve la aplicación de buenas costumbres y prácticas de desempeño en todo el personal.*
- ✓ *Es un requisito ineludible en las Buenas Prácticas de Manufactura.*
- ✓ *Mejora la imagen y reputación de la empresa o del servicio de alimentación, ante la opinión de la clientela.*
- ✓ *Además, aumenta la confianza de las personas consumidoras.*

3. ¿Cuáles son los productos químicos de desinfección que se utilizan con mayor frecuencia?

- ✓ *Cloro (hipocloritos)*
- ✓ *yodo (derivados yodados)*
- ✓ *Sales de amonio cuaternario.*

4. ¿Cuáles factores es necesario controlar al aplicar los productos desinfectantes?

- ✓ *Tiempo de inmersión. Sumergir los utensilios por un tiempo específico para asegurar la eliminación de los microorganismos.*
- ✓ *Temperatura de la solución. Se recomienda un rango de temperatura de 24 °C a 49 °C. Mantenerla constante.*
- ✓ *Concentración de la solución. Varía de acuerdo con el tipo de desinfectante, por lo tanto, es necesario seguir la recomendación de la empresa fabricante.*

5. Mencione tres normas de seguridad que se requieren seguir al aplicar productos químicos.

- ✓ *Mantenerlos en envases o recipientes cerrados e identificados.*
- ✓ *El almacenamiento no se realiza en recipientes o envases de alimentos, como por ejemplo: botellas para agua u otras bebidas, o recipientes de productos alimenticios, entre otros.*
- ✓ *Colocarlos en estantes o armarios destinados exclusivamente para tal fin y bajo llave (preferiblemente).*
- ✓ *El control y manejo de este tipo de productos se permitirá sólo a la persona responsable de su uso.*
- ✓ *Es recomendable tener las fichas técnicas de los productos utilizados.*
- ✓ *Asegurarse de respetar las medidas de precaución y seguridad recomendadas para su uso, con la finalidad de evitar accidentes.*

6. ¿Cuáles aspectos se deben considerar al elaborar un plan de limpieza y desinfección?

¿Qué? Se refiere a lo que se va a limpiar y desinfectar (equipo, utensilios, superficies, infraestructura, entre otros).

¿Cómo? Procedimiento del cómo se realiza (guía del paso a paso).

¿Cuándo? Indica la frecuencia del proceso (diaria, semanal o mensual).

¿Quién? Nombre de la o las personas responsables.

¿Con qué? Describe los implementos necesarios para realizar el proceso.

