



PROGRAMA DE FORMACIÓN

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS



SENA
Emprende
Rural

INSTRUCTORA PROGRAMA SER
DIANA ALEJANDRA SOLIS JIMENEZ
INGENIERA AGROINDUSTRIAL



POPAYÁN, 2021

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

Un programa de limpieza y desinfección son las operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro, donde se deben establecer las prioridades en función de las superficies que entran en contacto con los alimentos teniendo en cuenta garantizar la limpieza y desinfección antes de comenzar las funciones, durante la jornada y al finalizar los procesos; además que los alimentos no se contaminen durante la realización de los procesos y que los detergentes y desinfectantes no entren en contacto directo o indirecto con los alimentos.

El personal de limpieza debe conocer exactamente cuál es su función y cómo realizarla óptimamente (manejo de los equipos y aplicación de los detergentes y desinfectantes apropiados), además de tener asignadas unas funciones concretas que serán supervisadas por un responsable

1.2. OBJETIVOS

- Establecer los procedimientos para realizar el proceso de limpieza y desinfección en la planta de producción.
- Establecer áreas y responsables de realizar los procesos de limpieza y desinfección en la planta de producción.
- Capacitar al personal a cargo de realizar el proceso de limpieza y desinfección, además socializar los formatos que se deben emplear para el registro y control de la limpieza y desinfección.

1.3. ALCANCE

Los procedimientos de limpieza y desinfección se deben efectuar en todas las áreas de la planta de producción como lo son: área de recepción de materias primas o insumos alimentarios, área de producción de alimentos, área de almacenamiento de alimentos, área administrativa, etc. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de residuos sólidos reforzando en estas áreas la desinfección.

1.4. GLOSARIO

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de las bacterias por medio del empleo de sustancias químicas no perfumada, asociado con una corriente de agua caliente.

DESINFECTANTE: Sustancia química empleada para eliminar microorganismos.

DETERGENTE: Sustancia que se emplea para aumentar la eficacia del lavado.

EQUIPO: Es el aparato usado para realizar diversos procesos importantes en la fabricación de los productos o que sencillamente son usados para facilitarlas.

LAVAR: Limpiar con agua u otro líquido. Purificar o quitar un defecto o mancha.

LIMPIEZA: Es el proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

PROCEDIMIENTO: Una manera especificada de efectuar una actividad.

PRODUCTO: Tipo de limpiador utilizado bien sea para la acción de lavado o desinfección.

PROGRAMA DE SANEAMIENTO: Conjunto de actividades que se realizan con el fin de disminuir los riesgos de contaminación química, física o biológica que se pueden presentar en el ambiente, instalaciones, superficies, equipos, desechos, manipulador con el fin de proteger los alimentos.

UTENSILIO: es aquel instrumento indispensable en las labores. Ej. Cuchillo, cuchara, espátula, etc.

1.5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS

ASPECTOS A CONSIDERAR

Durante los procedimientos de limpieza y desinfección, ya sea de superficies, instalaciones, utensilios o cualquier otro elemento, se debe tener en cuenta:

- ☐ No mezclar solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito o cualquiera que se utilice), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.
- ☐ Utilizar el jabón en polvo siempre disuelto en agua.

- ☐ Siempre que disponga de agua caliente para el enjuague utilícela ya que el agua caliente facilita las labores de desengrasar y la desinfección.
- ☐ Cuando se realiza la limpieza de baños suelen emplearse limpiadores desinfectantes con aroma (tipo “sampic”), estos deben ser empleados al finalizar la labor de limpieza después del desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- ☐ Se debe verificar la limpieza y orden de las zonas aledañas y alrededores del servicio de alimentación.

1.6. PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y DILUCIONES

En el siguiente cuadro de productos de limpieza y desinfección, se encuentran los productos que pueden ser usados para la elaboración de los procedimientos de higiene debido a que son considerados como los más idóneos, sencillos de usar y que presentan mejores resultados. Ver Cuadro de limpieza y Desinfección.

PRODUCTO Y PRINCIPIO ACTIVO	NOMBRE Y CASA COMERCIAL	DILUCIÓN
Jabón en polvo comercial	Fab, Ariel	20 a 30 gr de producto diluido en 1 litro de agua
Desinfectante a base de Hipoclorito de Sodio solución al 5,25%	Patojito, Blancox	3,8 ml de producto en 1 litro de agua, o según recomendación del área a desinfectar.
Jabón para lavado de manos	jabón desinfectante comercial sin olor	Agregar una pequeña cantidad.
Gel para desinfección de manos	Gel comercial	Sin diluir, agregar en las manos una pequeña cantidad, frotar muy bien y dejar secar.

1.7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

ALCANCE

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en todos los pisos de las diferentes áreas de la planta de producción. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

MATERIALES

- Escoba.
- Recogedor.
- Caneca para basura identificada.

Elaborado por: Diana Alejandra Solis Jimenez
Ing. Agroindustrial
Instructora Técnica – SER



- Trapero.
- Cepillo.
- Balde.
- Guantes (negros aseo externo, amarillos aseo del servicio de alimentación)
- Detergente y desinfectante
- Bolsa para basura

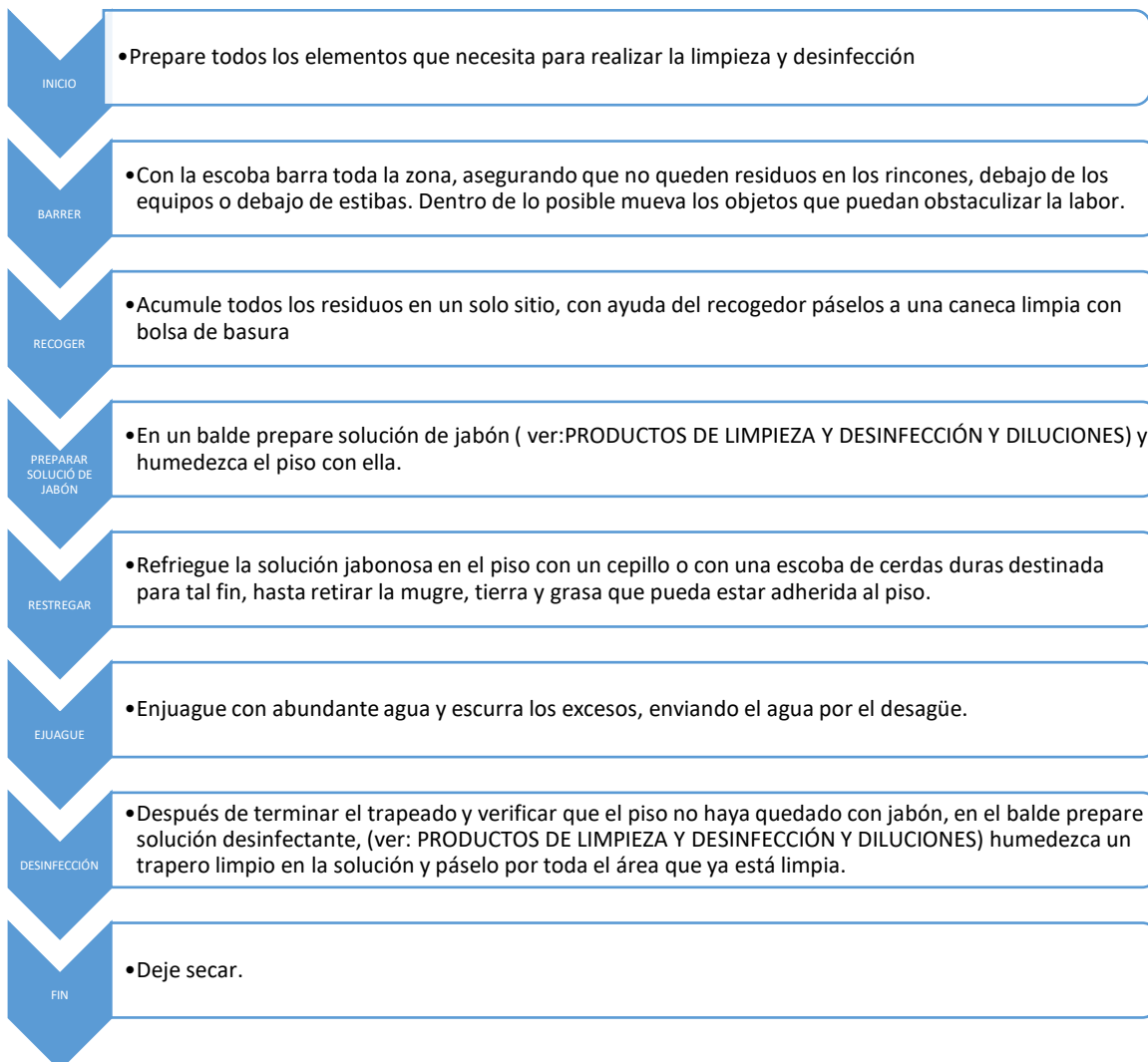
RESPONSABLE

- Las personas que realizan el procedimiento son los manipuladores de alimentos
- El Supervisor o Coordinador debe verificar la eficiencia del procedimiento.

FRECUENCIA

Este procedimiento se debe realizar al iniciar y terminar las labores del día y durante la Jornada, se aplica cuantas veces se evidencie suciedad.

PROCEDIMIENTO



Elaborado por: Diana Alejandra Solis Jimenez
Ing. Agroindustrial
Instructora Técnica – SER

1.8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

ALCANCE

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, puertas de neveras, estantes, etc. También aplica para las paredes y puertas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

MATERIALES

- Cepillo
- Paño abrasivo
- Guantes Aspensor
- Balde
- Detergente y Desinfectante.

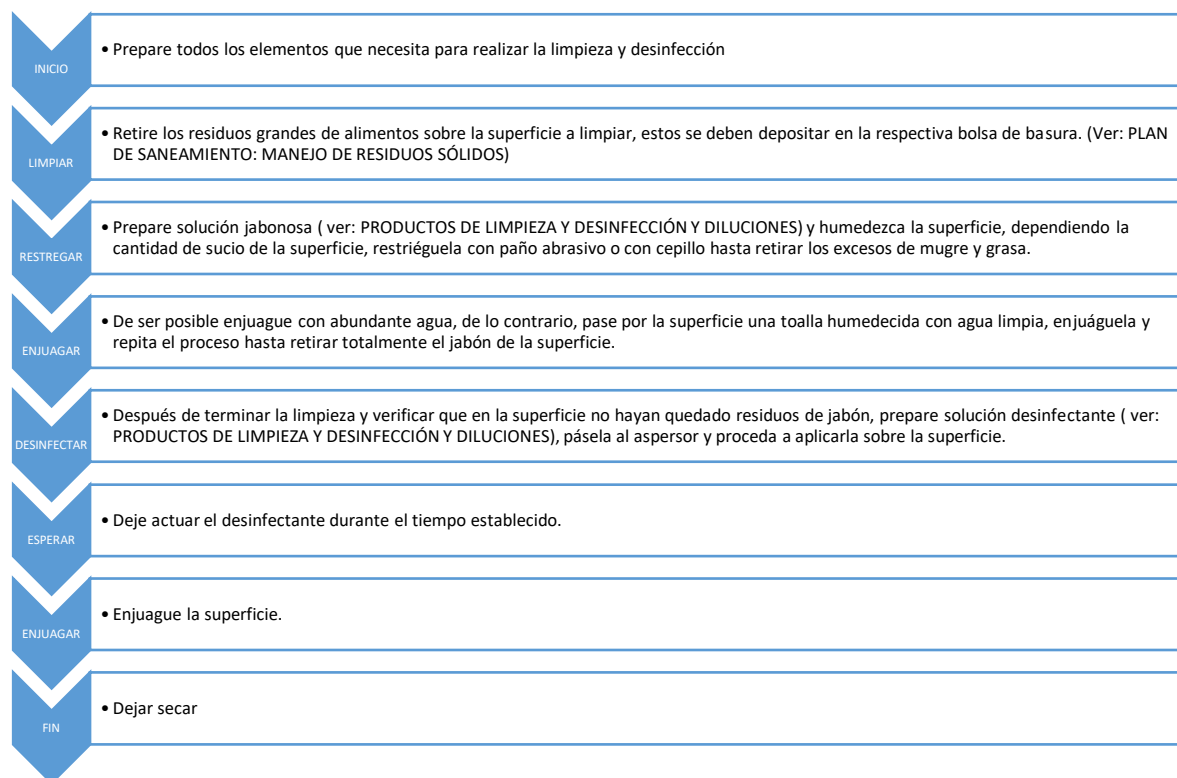
RESPONSABLE

- Las personas que realizan el procedimiento son los manipuladores de alimentos
- El Supervisor o Coordinador debe verificar la eficiencia del procedimiento.

FRECUENCIA

Diario y/o de acuerdo con la necesidad de uso

PROCEDIMIENTO



1.9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

ALCANCE

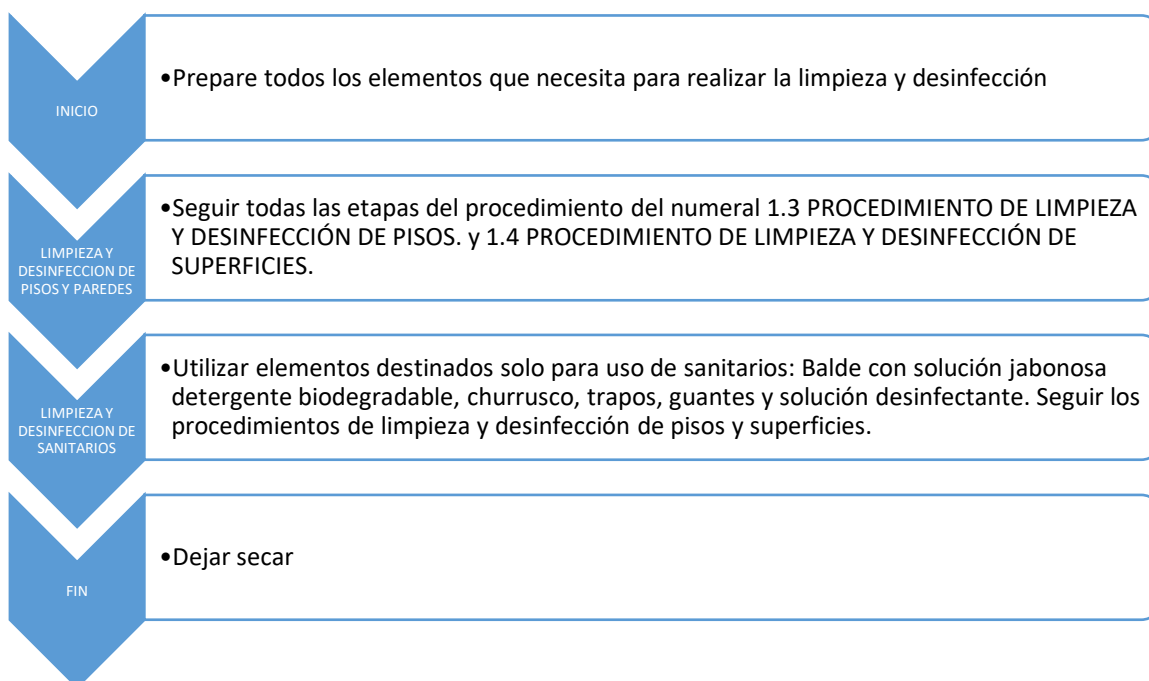
El procedimiento de limpieza y desinfección se debe aplicar también a los servicios sanitarios de la planta de producción

MATERIALES

- Escoba.
- Recogedor.
- Caneca para basura identificada.
- Trapero.
- Cepillo.
- Balde.
- Guantes (negros aseo externo)
- Detergente y desinfectante
- Bolsa para basura

RESPONSABLE

- Manipuladores de alimentos o aseadores
- El Supervisor o Coordinador debe verificar la eficiencia del procedimiento.



1.10. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS ALCANCE

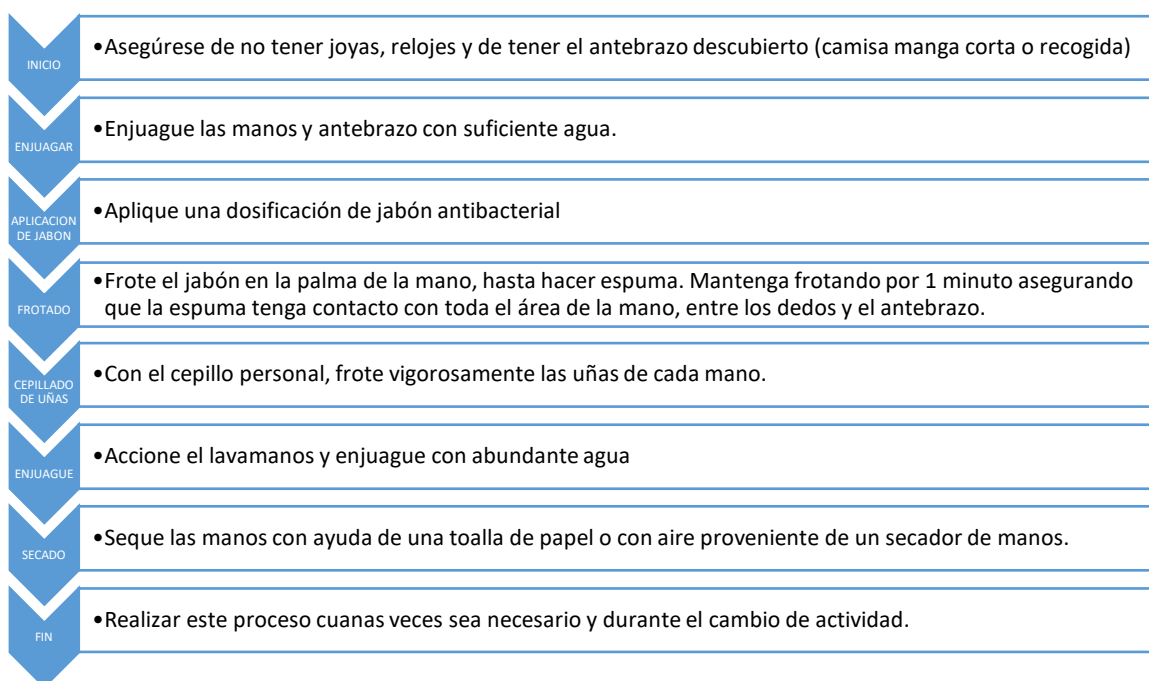
Este procedimiento debe ser desarrollado por todo el personal que labora en la planta de producción de alimentos y que se encarga de manipular los alimentos.

MATERIALES

- Jabón desinfectante para manos (ver: 1.1. PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y DILUCIONES)
- Cepillo para uñas
- Lavamanos de acción no manual
- Secador automático o toallas desechables

RESPONSABLE

- Las personas que realizan el procedimiento de manipulación de alimentos
- El Supervisor o Coordinador debe verificar la eficiencia del procedimiento.



1.11. PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ALCANCE

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos que se pueden encontraren la planta de producción. Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y superficies y productos de limpieza y desinfección y diluciones numeral 1.1.

MATERIALES

- Balde
- Paño abrasivo
- Guantes
- Detergente y Desinfectante (ver: 1.1. PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y DILUCIONES)
- Atomizador

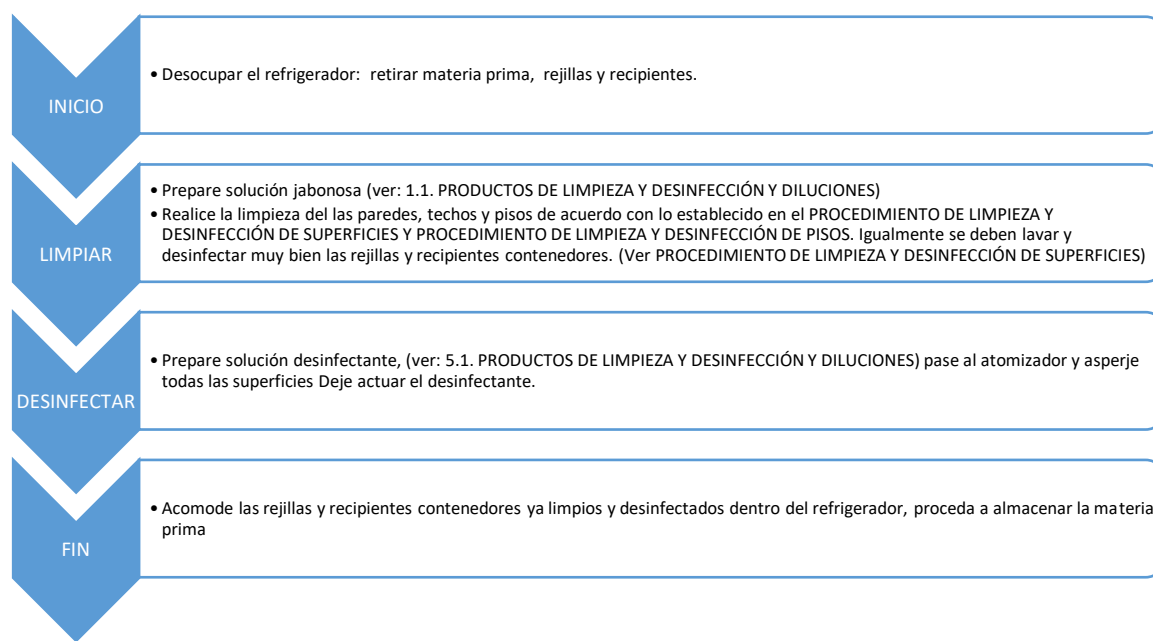
RESPONSABLES

- Las personas que realizan el procedimiento son los manipuladores de alimentos
- El Supervisor o Coordinador debe verificar la eficiencia del procedimiento.

REFRIGERADOR

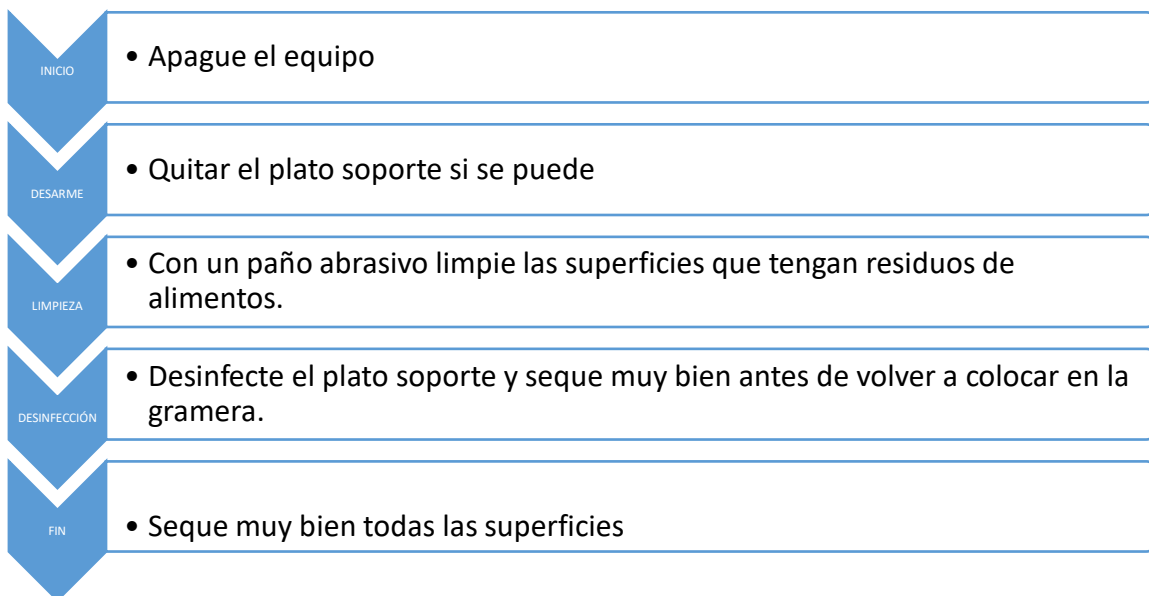
FRECUENCIA: Los refrigeradores deben ser lavados mínimo una vez por semana, teniendo en cuenta que se debe retirar las rejillas y recipientes del mismo y ser lavados con frecuencia para evitar excesiva acumulación de suciedad.

La limpieza general de los refrigeradores se debe ajustar al día de menor cantidad de materia prima almacenada.



GRAMERA DIGITAL

FRECUENCIA: La gramera se limpia a diario y se desarma semanalmente para hacer un aseo más profundo.



1.12. REGISTRO, INSPECCION Y SUPERVISIÓN DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ALCANCE:

El procedimiento de registro de limpieza y desinfección se debe realizar a diario por parte de los manipuladores de alimentos y el proceso de inspección y supervisión debe realizarse por lo menos cada 15 días sin previo aviso, por parte del supervisor o administrativos, para lo cual se entregan unos formatos de registro y control..

RESPONSABLES:

Es responsabilidad de los manipuladores de alimentos realizar los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas y espacios de la planta de producción.

Es responsabilidad del supervisor de áreas o los administradores velar por que los procesos se lleven a cabo de acuerdo al programa de limpieza y desinfección, al igual que realizar inspecciones correspondientes en determinado tiempo que garanticen la evaluación de la higiene de todas las áreas de la institución.

FRECUENCIA: Estos procesos se deben realizar a diario y por lo menos una vez a la semana se debe realizar el proceso de aseo general que corresponde a un lavado minucioso y desinfección de cada lugar de la planta de producción.