

## PRACTICA DE DESINFECCIÓN

Antes de explicarle como se hace la Limpieza y Desinfección, es necesario definir algunos términos:

- **Limpieza:** eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias.



- **Desinfección:** reducción o disminución de los microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o físicos, a un nivel que no sea dañino para el alimento o para el ser humano.

- **Solución:** combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

### Pasos para la desinfección

1. Primero debemos estar seguros que la superficie se encuentra limpia, si no es así, hay que limpiarla de la manera correcta
2. Antes de proceder a desinfectar debemos tener lista la solución desinfectante
3. Aplique esta solución sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar
4. La solución desinfectante se deja sobre el lugar que estamos desinfectando por un tiempo mínimo de 10 minutos, en el caso del cloro no es necesario enjuagar.

Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que el producto a elaborar quede bien limpio

### ¡Tenemos otras cosas importantes que usted debe saber...!

- El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado.
- El agua que se utilice para la Limpieza y Desinfección debe ser potable.

Los productos de limpieza y desinfección deben usarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos, y deben estar aprobados para usarse en fábricas de alimentos.



## COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes que sólo contengan este tipo de productos.
- Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- Las mangueras deberán contar con pistola, preferiblemente de hule, para evitar el desperdicio de agua.
- Las mangueras deberán enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas frecuentemente.
- Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpian tantas veces como sea necesario.
- Los equipos que están compuestos de varias partes deben desarmarse y se deberán limpiar muy bien todas sus piezas.
- El jabón no se debe colocar directamente sobre los lugares que se van a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones que se recomienda usar según el producto.
- La desinfección se hace después de haber limpiado el lugar o superficie, nunca antes.
- Para desinfectar se puede utilizar una solución de cloro o algún otro agente desinfectante.
- La concentración del agente desinfectante varía según el lugar que se vaya a desinfectar.
- Es recomendable usar una manguera para aplicar agua, pero si no se puede, se pueden usar recipientes completamente limpios, tales como estañones plásticos o baldes.
- El tiempo que se deja una superficie en contacto con el detergente puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de detergente que se esté usando.

## Como las soluciones de detergente y desinfectante son tan importantes Vamos a explicarle como hacerlas...

Una solución de desinfectante o de detergente se hace disolviendo un producto (detergente o desinfectante) en agua, en una cantidad que se debe medir, según la recomendación que el técnico haya dado

Para medir el detergente o desinfectante, debe usarse una balanza o un recipiente de medida con graduaciones (jeringa dosificadora, beaker, botella, taza de medir) que permita correctamente la cantidad que queremos medir.



Esta cantidad medida se coloca en un recipiente, como un balde (debe estar completamente limpio). Este recipiente debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.

Luego se agrega agua potable, en una cantidad conocida (medida también) según la cantidad de desinfectante agregado (se debe seguir la recomendación técnica). Es importante utilizar este tipo de productos en la concentración apropiada de lo contrario usted va a botar el dinero que tanto le cuesta ganarse.

### Compuestos utilizados para desinfección

Al igual que los compuestos para limpieza, existe una gran variedad de desinfectantes y sistemas de desinfección:

1. **Desinfección con vapor y/o agua caliente:** los microorganismos se pueden destruir al entrar en contacto con el agua caliente, no es un método muy utilizado ya que se requiere de mucha energía para su aplicación.

2. **Desinfección química:** Estos son compuestos químicos que varían mucho en sus formas de uso y composición. La eficiencia de estos desinfectantes depende de muchos factores como tiempo de exposición, temperatura, concentración etc. Algunos ejemplos de ellos son:

- **Compuestos de cloro:** Las sustancias que contienen cloro como los hipocloritos y el dióxido de cloro, tienen un efecto importante sobre los microorganismos, además de ser baratos. Puede causar corrosión en los metales.

- **Compuestos de yodo:** Las sustancias que contienen yodo como yodóforos, soluciones de alcohol-yodo, etc pueden usarse también como desinfectantes, el efecto es muy rápido y funciona en una amplia variedad de



## COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

microorganismos. Se debe tener cuidado de eliminar los residuos pues pueden causar corrosión en los metales.

- **Compuestos Amonio Cuaternario:** Estos compuestos son utilizados para Desinfectar paredes, pisos, equipos y otros. Requieren de enjuague después del uso.

**TABLA DE USOS Y CANTIDADES EN PARTES POR MILLON DE LIMPIO**

USOS	PARTES POR MILLON	CANTIDAD DE LIMPIO	TIEMPO SUMERGIR	CANTIDAD DE AGUA
Manos del manipulador	50 ppm	0.5cc	5 minutos	1 LITRO
Verduras, frutas Huevos,	50 ppm	0.5 cc	5 minutos	
Material de acero inoxidable	100	1 cc	5 minutos	

**TABLA DE USOS Y CANTIDADES PARA DESINFECCION CON BICARBONATO**

USOS	CANTIDAD DE BICARBONATO	TIEMPO SUMERGIR	CANTIDAD DE AGUA
			10 LITRO
Verduras, frutas	50 G	15 minutos	

### CRUCIGRAMA

3	0	7	5	C	S	D	E	H	H	N	M	F
Q	H	L	C	K	L	Ñ	L	P	I	B	U	O
L	I	M	P	I	E	Z	A	B	B	A	N	N
B	Y	E	Y	Ñ	F	N	V	V	3	C	F	D
C	A	T	L	A	N	T	I	C	A	T	X	O
R	F	K	C	H	I	P	Ñ	L	M	J	R	S
L	I	M	P	I	G	D	O	K	M	R	B	Z
S	E	V	P	G	B	U	O	M	E	D	J	I
Z	T	U	I	K	G	Q	W	R	S	A	Ñ	U

**INSTRUCTOR: JUAN DAVID VACA**



# COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

## HORIZONTALES

3. se realiza solo con agua y jabón

4. insumo químico utilizado para desinfectar

Lo que el operario debe mantener cortas

Es el decreto reglamentario para los manipuladores

Es una región típica en donde se come mucha butifarra, arepa de huevo y calamares

## VERTICALES

Ser microscópico solo puede ser visto por medio de microscopio

Es la concentración de las frutas 50

Existen claros y oscuros