

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°9**

**TEMA: “HIGIENE, DESINFECCIÓN Y USO DE DETERGENTES EN LA COCINA”**

**PARTE I**

**MÓDULO: HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3º\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**OBJETIVO:**

**Conocer los diferentes conceptos relacionados con la higiene y desinfección**

**Conocer los diferentes tipos de detergentes, sanitizantes, dosis y protocolos utilizados en la cocina**

**Aprendizaje esperado: Planifica la producción de acuerdo con la ficha técnica, considerando**

**los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.**

**INSTRUCCIONES**

**LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS A:**

**3°D** [**paola.santander@cesantarosa.cl**](mailto:paola.santander@cesantarosa.cl)

**3°C** [**oriette.garces@cesantarosa.cl**](mailto:oriette.garces@cesantarosa.cl)

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

La limpieza es importante en todas las áreas del Hotel, Restaurante o Casino, tanto por los aspectos legales involucrados como por la imagen que se proyecta, sin embargo, las áreas más críticas serán:

a) Aquellas en que se manipulan alimentos

b) Los baños

La higiene si bien representa un gasto en tiempo y dinero también representa una inversión en prestigio, confianza y calidad que finalmente se traduce en uno de los factores determinantes del éxito del negocio.

En la industria de alimentos se usan una serie de términos relacionados a la limpieza, mencionaremos los aceptados más ampliamente.

**CONCEPTOS RELEVANTES**

LIMPIEZA: Eliminación de lo sucio de las superficies. Para realizar limpieza se debe primero remover la suciedad visible, luego aplicar detergentes, enjuagar y secar.

SUCIEDAD: Materia fuera de lugar. Ej.: Grasa en mesones.

DETERGENTE: Sustancia emulsificador de la suciedad y tiene poder humectante. BIODEGRADABLE: Más del 90% del producto debe ser transformado en CO2 por las bacterias en cinco o en un número determinado de días

DESINFECCIÓN: Destrucción o eliminación de los microorganismos a un nivel que no representa riesgos para la salud. No se eliminan las esporas. Para desinfectar se debe primero limpiar la superficie y luego aplicar temperaturas superiores a los 80ºC en promedio o usar desinfectantes, enjuagar y secar.

DESINFECTANTE: Sustancias químicas capaces de destruir o retardar el crecimiento de microorganismos. Los más utilizados en gastronomía y hotelería son: Cloro, Yodo y amonios cuaternarios

GERMICIDA: Literalmente sustancia capaz de matar gérmenes

SANEAMIENTO: Proceso aplicado a equipos e instalaciones que incluye limpieza y desinfección.

ANTISÉPTICO: Desinfectantes tolerados por la piel.

ESTERILIZACIÓN: Eliminación completa de microorganismos y esporas de una superficie. Puede lograrse a través de calor e irradiación.

**LIMPIEZA**

**DETERGENTES**

Como habíamos mencionado los detergentes tienen la característica de Humectar, emulsificar y suspender la mugre grasa, porque tienen una cabeza hidrofílica y una cola hidrofóbica.

Existe una gran variedad de detergentes, entre ellos:

• **Limpiadores aniónicos y catiónicos:** Por poseer carga tienden a reaccionar, motivo por el cual no se recomienda mezclar dos productos químicos como es el caso de hipoclorito y amoníaco.

• **Limpiadores ácidos y alcalinos:** Estos compuestos deben ser usados con guantes y antiparras en algunos casos, por su poder corrosivo, no deben tener contacto directo con la piel.

Los primeros son usados para remover depósitos calcáreos (sarro) Son compuestos ácidos: ácido fosfórico, acético y cítrico.

Los últimos se utilizan para remover grasa de hornos cocinas y freidoras. El hidróxido de sodio es extremadamente cáustico y debe ser utilizado con precaución.

• **Agentes blanqueadores:** El más común es el hipoclorito de sodio, usando ampliamente en el lavado y desmanchado de ropa.

**• Limpiadores abrasivos:** Estos limpiadores limpian por roce. Tienen incorporado un polvo abrasivo, el tamaño de las partículas dependerá de la superficie a limpiar. Se deben usar con precaución para no rallar.

**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**

1-Retirar suciedad visible

2-Aplicar solución detergente

3-Remover mecánicamente la suciedad

4-Enjuagar

5-Secar

**REMOSIÓN DE LA SUCIEDAD**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TÉCNICAS DE ASEO | SUPERFICIE | IMPLEMENTOS |
| Barrido | Pisos | Escobillón |
| Mopeo | Pisos | Fregona, balde, rejilla |
| Impregnación | Superficies, equipos | Spontex, paño absorbente |
| Escobillado | Pisos, desagües | Escobilla de acero, plástica |
| Raspado | Superficie, equipos | Espátulas |
| Abrasión | Superficie, equipos | Virutillas |
| Remojo | Utensilios varios | Lavaderos |

**ALMACENAMIENTO DE MATERIALES DE LIMPIEZA**

1. Deben almacenarse en bodegas separadas de los alimentos

2. Es importante rotular todos los embaces.

3. NO DEBEN MEZCLARSE DOS PRODUCTOS Químicos

Para el correcto uso de productos desinfectantes y detergentes, se debe utilizar la ficha técnica de productos, suministrada por el fabricante.

**DESINFECCIÓN**

La desinfección puede ser lograda por calor o por productos químicos.

Los desinfectantes penetran en las células microbianas causando daños

Frecuentemente mortales.

Algunos desinfectantes actúan como bactericidas (matan bacterias) y otros Son bacteriostáticos (evitan la multiplicación bacteriana).

Los residuos orgánicos rodean y protegen a los microorganismos evitando la acción de los desinfectantes.

**PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN**

1-Limpieza previa (con detergente y enjuague)

2-Aplicación de solución desinfectante

3-Dejar actuar

4-Enjuagar

5-Secar

**PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN CON SANITIZANTE**

1-Retirar suciedad visible

2-Aplicación de solución sanitizante

3-Dejar actuar

4-Enjuagar

5-Secar

**TÉCNICAS DE DESINFECCIÓN**

1-Inmersión

2-pulverización

3-impregnación

Al seleccionar un desinfectante se deben tener en cuenta:

• El tipo de superficie a desinfectar

• La carga bacteriana inicial

• La concentración necesaria de desinfectante

• La temperatura adecuada para la solución desinfectante

• El tiempo necesario de acción para lograr la destrucción microbiana.

• El costo, así como las ventajas y desventajas de cada desinfectante.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | HIPOCLORITO | YODÓFOROS | AMONIOS CUATERNARIOS |
| DOSIS | 60 a 100 ppm | 50 ppm | 200 ppm |
| TIEMPO DE ACCIÓN | 20 seg a 20 min | 3 a 5 min | 15 a 20 min |
| USOS | Vajilla, superficies, utensilios | Alimentos | Pisos, desagües y baños |
| VENTAJAS | Barato, destruye bacterias, esporas y virus | Destruye bacterias, virus y huevos de parásitos | Estables, inoloros e incoloros |
| DESVENTAJAS | Corrosivo, olor y sabor residual, volátil, inestable | Se inactivan con la luz solar y T° sobre los 49°C | Caros, efecto residual, cancerígenos. No deben tener contacto con los alimentos |

**DESINFECTANTES MÁS USADOS EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

**ACTIVIDAD**

1. Completa el siguiente esquema

**Concepto Características**

LIMPIEZA:

**C**

**O**

SUCIEDAD

**N**

**C**

**E**

DETERGENTE:

**P**

**T**

**O**

DESINFECCIÓN

**S**

**I**

DESINFECTANTE

**M**

**P**

**O**

GERMICIDA

**R**

**T**

**A**

SANEAMIENTO

**N**

**T**

**E**

ANTISEPTICO

**S**

ESTERILIZACIÓN

1. ¿Cuál es el procedimiento que debes realizar en la limpieza y la desinfección?
2. Si en taller estas encargado de realizar el aseo de pisos, ¿cuáles son las técnicas e implementos que debes utilizar?
3. ¿Qué es lo importante que debes manejar al momento de almacenar productos de limpieza?
4. Para los siguientes usos, nombra el desinfectante a utilizar, dosis recomendada.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| USO | DESINFECTANTE | DOSIS |
| Vajillas: ¿Porcelana o Cerámica? - Winterhalter |  |  |
| Beneficios de comer verduras y frutas con cáscara | Cocina Fácil |  |  |
| Piso De La Cocina De La Limpieza Del Personal Del Restaurante Foto de  archivo - Imagen de restaurante, personal: 127173384 |  |  |
| Utensilios De Cocina De Acero Inoxidable Listados Nsf Para Restaurante -  Buy Utensilios De Cocina,Utensilios De Cocina Para Restaurante,Sartén  Product on Alibaba.com |  |  |