



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL  
MARÍA LUISA BOMBAL  
VALPARAÍSO

**Guía de trabajo “Higiene para la Elaboración de Alimentos” N°5**

<b>NOMBRE</b>	
<b>CURSO</b>	
<b>FECHA</b>	
<b>PROFESORA</b>	Giselle Gallardo Cáceres
<b>CORREO PROFESORA</b>	<a href="mailto:ggallardo@mlbombal.cl">ggallardo@mlbombal.cl</a>
<b>PROFESOR APOYO PIE</b>	

Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

**Aprendizaje Esperado:**

Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

**Objetivo de la clase:**

- Que los estudiantes identifiquen químicos de limpieza según naturaleza de la suciedad.
- Que los estudiantes identifiquen químicos desinfectantes para distintos usos.

**Horas de clases:** 6hr

**Instrucciones.:**

1. Complete el encabezado de esta guía ( Nombre, curso y fecha)
2. Lea el texto detenidamente y responda las preguntas.
3. No olvidar el formato que se entregó en la primera guía.

## FACTORES QUE INFLUYEN EN LA LIMPIEZA

Tipo de suciedad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base de proteína (sangre, huevo).</li> <li>• Grasa o aceite (margarina, grasa animal).</li> <li>• Diluyentes en agua (disueltos en agua-harina, almidones, bebidas).</li> <li>• Ácidos o alcalinos (té, polvo, vino, jugo de frutas).</li> </ul>
Condición de mugre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresca, suave, incrustada, seca o pegada por medio del calor.</li> </ul>
Dureza del agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cantidad de minerales disueltos (calcio, magnesio, hierro) en el agua.</li> </ul>
Temperatura del agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mientras más caliente sea el agua, más rápido se disuelve el detergente y mejor limpia.</li> </ul>
Superficies a limpiar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferentes superficies necesitan limpiadores y métodos.</li> </ul>
Tipo de agente limpiador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El apropiado para el artículo.</li> </ul>
Agitación a presión	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La agitación o acción de movimiento es frecuentemente necesaria para desprender la suciedad.</li> </ul>
Duración del tratamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mientras más tiempo esté en contacto el agente limpiador con la superficie, mejor será la limpieza.</li> </ul>

## CLASIFICACIÓN DE LOS DETERGENTES



Limpiador	Actúa sobre	Prevención
<b>Ácido</b>	Atacan suciedad calcárea como sarro y óxido (lavavajillas, línea de autoservicio, termos, manchas de óxido en piso, baños, etc.).	Seguir las indicaciones del fabricante y utilizar elementos de protección personal.
<b>Neutro</b>	Suciedad fresca y ligera (cristalería, vajilla, loza, acero inoxidable, etc.).	Utilizar las dosis recomendadas por el fabricante para evitar afecciones a la piel.
<b>Alcalino suave</b>	Grasas frescas, compatibles con diversas superficies (cocina, parrillas, budineras con grasa, etc.).	Seguir las indicaciones del fabricante y utilizar elementos de protección personal.
<b>Alcalino fuerte</b>	Grasas carbonizadas o muy pegadas (rejillas de cocina, planchas, campana extractora, etc.).	Se utiliza en forma concentrada, requiere de un tiempo de acción, es obligatorio el uso de elementos de protección personal.

### SANITIZANTES MÁS UTILIZADOS

PRODUCTO QUÍMICO	CLORO	YODO	AMONIO CUATERNARIO
<b>Concentración</b>	Respetar indicaciones del fabricante.	Respetar indicaciones del fabricante.	Respetar indicaciones del fabricante.
<b>Temperatura de la solución</b>	24°C.	(24 – 45)°C.	24°C
<b>Tiempo de la desinfección</b>	1 minuto (inmersión). 3 minutos (contacto).	(1- 3) minutos.	(1 – 3) minutos.
<b>pH</b>	Menor a 8.0.	Menor a 5.0.	Mayor eficacia a pH7.0.
<b>Corrosividad</b>	Corrosivo a ciertas sustancias.	No corrosivo.	No corrosivo.
<b>Respuesta a agua dura</b>	No es afectado.	No es afectado.	Ciertos componentes son inactivados, pero varía según concentración. Leer etiqueta.
<b>Indicación de la solución</b>	Se requiere un estuche de prueba.	Color té claro indica efectividad, se va aclarando al perder su poder desinfectante.	Se requiere estuche de prueba.
<b>Actúa como</b>	Generalmente como blanqueador de loza, tablas de cortar, superficies plásticas.	Desinfectante de superficies y alimentos.	Se utiliza para servicios higiénicos, pisos, desagües, artículos de aseo, recipientes de basura, tiene efecto residual.

#### **Actividad:**

Según el programa de higiene de su empresa, se debe realizar limpieza profunda y desinfección a los equipos del establecimiento gastronómico en el que usted trabaja. Según este programa de higiene, los equipos a limpiar en profundidad esta semana son:

1. Campana extractora.
2. Línea de autoservicio.

3. Máquina lavavajilla.
4. Horno convector.
5. Gran cantidad de platos y vasos.
6. Mesones de trabajo.

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Qué agentes limpiadores utilizaría para la vajilla y cada equipo mencionado? ¿Por qué?
2. ¿Cuál sería la dilución a utilizar para la limpieza de vajilla, si debe diluirlo en 15 litros de agua? Indique procedimiento de lavado manual (detergente neutro, su dilución es 50 ml. por litro de agua).
3. ¿Cuál es el procedimiento de limpieza del horno convector?