



Nombre: Carlos Alberto Avendaño Ballinas.

Docente: Luz Elena Cervantes.

Materia: Servicio de Alimentos.

Licenciatura: Nutrición.

Grado y grupo: 5-A.

Universidad: UDS.

Actividad: Cuadro sinóptico.

Limpieza e Higienización.

Limpieza.

Debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación.

Métodos y materiales.

Dependen de la naturaleza del alimento, puede necesitarse una desinfección después de la limpieza.

Métodos de limpieza.

Puede usarse con el uso individual o combinado de métodos físicos como, calor, restregado, flujo turbulento.

Detergentes.

No actúan inmediatamente si no que necesitan determinado tiempo para penetrar la suciedad.

Tipos de limpieza.

Limpieza a seco, enjuague previo, aplicación de detergente, enjuague posterior y aplicación de desinfectante.

¿A que ayudan?

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad y las partículas bacterianas y las mantienen en solución o suspensión, la remoción cuidadosa de las partículas no es necesaria antes de la aplicación del producto de limpieza.

Limpieza y desinfección del equipo.

Se clasifican según el diseño del equipo aquellos que poseen canaletas o cañerías se limpian sin desmontar las secciones.

Productos clorados.

Son normalmente más agresivos permitiendo que las suciedades compuestas de proteínas o las más adherentes se suelten.

Temperatura.

La mayoría de los detergentes intensifica su eficacia con el aumento de la temperatura.

Tiempo de contacto.

Los detergentes no actúan inmediatamente necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y así poder soltarla de la superficie.

Objetivos de la limpieza.

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que puedan contaminar los alimentos.

Desinfección.

Por su parte puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente.