



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico “unidad 3”.

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 03 de marzo de 2021.

LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Métodos y Procedimientos de Limpieza

- Programas de limpieza y desinfección
- Limpieza y Desinfección de Equipo
- Limpieza y Desinfección del Lugar
- Sustancias Detergentes
- Agentes Desinfectantes

deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento

aquellos que poseen canaletas o cañerías se limpian sin desmontar las secciones.

el elaborador debe poseer un programa de limpieza y desinfección escrito

ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua

muchos tipos de desinfectantes químicos disponibles en el mercado, deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos

Operaciones preliminares

-Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida.

-El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. Se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio.

Procedimientos y métodos de limpieza

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos

Los procedimientos de limpieza consistirán

- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

Tipos de suciedades

Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana

Sistemas de lucha contra las plagas

deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas

La disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación por plagas.

- Principios Generales de Higiene de los Alimentos, se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia

Tratamiento de los residuos

La FAO también apunta que se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos.

No deberá permitirse la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento apropiado de las instalaciones.

Los almacenes de residuos deberán mantenerse debidamente limpios

Es fundamental también vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento

Bibliografía:

Universidad del sureste (2021) antología de Servicios alimentarios .pdf pág.46 -56 recuperado [Antología Servicio de alimentos.pdf](#)