

Nombre de alumno: Elisa Fernanda Navarro Arizmendi

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5

Grupo: LNU

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de Marzo de 2022.

Los establecimientos y el equipo deben mantenerse en adecuado estado de conservación para facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección y para que el equipo cumpla la función propuesta

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

LOS MÉTODOS DE LIMPIEZA Y LOS MATERIALES ADECUADOS DEPENDEN DE LA NATURALEZA DEL ALIMENTO.



01

A) MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.

02

B) PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los programas de limpieza y desinfección deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección.

Deben ser documentados especificando: Áreas, partes del equipo y utensilios que deben limpiarse y desinfectarse; responsable para las tareas específicas; método y frecuencia de limpieza; y desinfección organización de la supervisión.

04

D) LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

El elaborador debe poseer un programa de limpieza y desinfección escrito, que especifique las áreas que deben limpiarse, los métodos de limpieza, la persona responsable y la frecuencia de la actividad.

06

F) AGENTES DESINFECTANTES

Todos deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante

No deben usarse los mismos cepillos, escobas o esponjas en las áreas de productos no procesados y en áreas de procesamiento de productos listos para consumo.



03

C) LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

Los métodos de limpieza y desinfección se clasifican según el diseño del equipo.

05

E) SUSTANCIAS DETERGENTES

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



PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

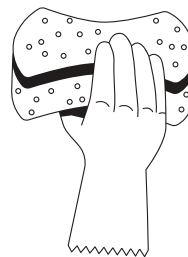
La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en: **Eliminar los residuos grandes de las superficies. Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias. Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente. Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.**

OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.

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. Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso. El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña.



Tipos de suciedades

Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana son las más comunes con las que nos encontramos en cualquier área

Superficies, pavimentos y paredes. Se debe realizar la limpieza a diario, primero eliminando los residuos y, a continuación, aplicando un eficaz detergente.

Campanas extractoras, planchas, freidoras y filtros. Se deben limpiar diariamente con un producto desengrasante específico para superficies en contacto con los alimentos.

Cámaras frigoríficas. Se debe desconectar los equipos, en la medida de lo posible, retirar todas las partes móviles y limpiarlas con detergente.

Útiles de trabajo y máquinas desmontables. Al final de cada turno de trabajo, se realizará una limpieza de utensilios y máquinas, aplicando detergente higienizante.

Lavadero. La limpieza se realizará diariamente con un detergente desinfectante. Cubos de basura. Se deben limpiar a diario y realizar una desinfección semanal.

Sistemas de lucha contra las plagas

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles. Por este motivo, deberán adoptarse buenas prácticas de higiene

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.



Bibliografía: Antología UDS Servicio de alimentos