

**Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías
Bartolón**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: Supernota

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: "A"

Limpieza e higienización

Limpiar elimina el polvo, los residuos y la suciedad de una superficie al restregarla, lavarla y enjuagarla. Higienizar reduce las bacterias identificadas en la etiqueta del producto en las superficies y en la ropa.



Limpieza

La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación.



Detergentes

Los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie. Los detergentes ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua.



Higienización de superficies

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

Desinfectantes

Desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas.

Control microbiológico de superficies

Es fundamental también vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica, ya sea mediante inspecciones de revisión previas o tomando muestras microbiológicas del entorno y las superficies que entran en contacto con los alimentos, y examinarlos con regularidad para adaptarlos a posibles cambios de condiciones.



(UDS, 2022)

Bibliografía

UDS. (03 de ENERO-ABRIL de 2022). Obtenido de ANTOLOGIA DE SERVICIO DE ALIMENTOS :
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/77681bf527057979cb7a4327265c0d03.pdf>