



**Nombre de alumno: Felipe de Jesús López Avendaño.**

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

**Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico.**

**Materia: Servicio de alimentos.**

**Grado: Quinto Cuatrimestre.**

**Grupo: Nutrición “A”.**

Comitán de Domínguez Chiapas a 25 de febrero de 2022.

# LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Son métodos físicos o métodos químicos para mantener una inocuidad

- Detergentes

Ayudan a soltar la suciedad y las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.

- Aplicación en la limpieza

- Limpieza a seco
- Enjuagué previo (rápido)
- Aplicación de detergente (puede incluir restregado)
- Enjuague posterior
- Aplicación de desinfectante

- Se recomienda

- Alcalinos
- Clorados

- Agentes Desinfectantes

Componen el grupo más grande de agentes desinfectantes usados en establecimientos procesadores de alimento

Características

- Son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos
- Actúan bien a temperatura ambiente
- Toleran agua calcárea
- son relativamente baratos

- Higienización de superficies

Ayuda al control microbiológico de superficies

Procedimientos de limpieza

- 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

Combatir la proliferación y actividad de los microorganismos

(UDS, 2022)

## Referencias

UDS. (25 de 02 de 2022). Obtenido de UDS: <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf>