



Nombre del alumno: Olaguez Ramírez Brenda Leticia

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Limpieza e higienización

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° A

Grupo: LNU

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de Febrero de 2022.

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

Métodos

Físicos

Calor
Restregado
Flujo turbulento
Al vacío

Químicos

Detergentes alcalinos
Detergentes ácidos

Procedimientos

Limpieza en seco
Enjuague previo
Aplicación de detergente
Enjuague posterior
Aplicación de desinfectante

Detergentes

Tipos

Uso general
Alcalinos
Ácidos
Enzimáticos

Suciedades compuestas

Proteínas
Grasas
Carbohidratos

Desinfectantes

Características

Base de cloro
Económicos
Actúan a temperatura ambiente
Toleran agua calcárea

Tipos de suciedades

Suciedades grasas
Residuos no grasos
Incrustaciones calcáreas
Flora bacteriana

Programas de limpieza

Objetivos

Combatir microorganismos

Virus
Bacterias
Hongos

Evitar contaminación

Alimentos
Utensilios
Superficies

Deberán

Eliminar residuos
Evitar plagas
Evitar contaminación
Mantener los alimentos

Referencias

UDS. (Enero-Abril 2022) Servicio de alimentos. México. UDS. Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/77681bf527057979cb7a4327265c0d03.pdf>