

Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: "A"

LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Limpieza e higienización

Los establecimientos y el equipo

deben mantenerse en adecuado estado de conservación para facilitar todos los procedimientos de limpieza v desinfección

La limpieza

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

Incluye

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

Higienización de superficies

Se debe realizar la limpieza a diario

primero eliminando los residuos y, a continuación, aplicando un eficaz detergente.

A si mismo

Asimismo, se debe realizar periódicamente la eliminación de

Higiene de establecimientos

aplicar un sistema específico y personalizado para cada industria.

Control microbiológico de superficies

Vigilar

la eficacia de los sistemas de saneamiento

Higiene de establecimientos

de forma periódica, ya sea mediante inspecciones de revisión previas o

Examinar

con regularidad para adaptarlos a posibles cambios de condiciones

Bibliografía

UDS, limpieza e higienización, citado el 21 de febrero de 2022. Disponible en <https://plataformaeducativauds.com.mx/alMiParcial.php?tok=157227902317753>