



**Nombre del alumno: Olaguez
Ramírez Brenda Leticia**

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

**Nombre del trabajo: LIMPIEZA E
HIGIENIZACION**

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° A

Grupo: LNU

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN



LIMPIEZA

Es la acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos

La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación. Los métodos de limpieza y los materiales adecuados dependen de la naturaleza del alimento.



MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío u otros métodos que eviten el uso de agua) y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.



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.

Referencias

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

MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS

Cuando se realiza limpieza y desinfección, generalmente se realizan los siguientes pasos:

Limpieza a seco



Enjuagúe previo (rápido)



Aplicación de detergente (puede incluir restregado)



Enjuague posterior



Aplicación de desinfectante



Referencias

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

DETERGENTES

Son productos de limpieza que tienen la propiedad de disolver la mugre mediante un agente limpiador, es decir envuelven la suciedad y ayudan a eliminarla.



Surfactantes

Los surfactantes son compuestos usados en una gran variedad de productos de limpieza por su capacidad para reducir la dureza superficial del agua. En esencia, hacen que las moléculas sean más resbaladizas, por lo que es menos probable que se adhieran entre sí y es más probable que interactúen con el aceite y la grasa.

Ayudas mecánicas

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

Desinfectantes

• Aquellos productos químicos que aplicados sobre la superficie a desinfectar van a reducir la presencia de microorganismos hasta niveles que no sean peligrosos para la salud.



Referencias

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

HIGIENIZACION

Es la combinación de limpieza y desinfección



CARACTERISTICAS

•Tiempo de contacto:

Necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad.

•Temperatura:

Intensifica su eficacia con el aumento de la temperatura.

•Ruptura física de la suciedad (restregado):

Selección del detergente adecuado y los métodos de aplicación.

•Química del agua:

Raras veces el agua se considera pura.

Programas de limpieza y desinfección



- Deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección.
- Desinfección deben supervisarse de forma continua y eficaz para verificar su adecuación y eficiencia.



Referencias

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