



Jazmín Mazariegos Aguilar

Lic. Dalia de los Ángeles  
Pérez Escobedo

Servicio de alimentos

Super nota

Nutrición 5to A



U

N

I

D

A

D



I

I

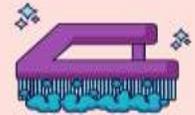
I



### 3.1 MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos

métodos físicos



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.

Los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie.



### 3.2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente ello incluye:



En la limpieza a seco se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies



Limpieza a seco con enjuague previo (rápido)

Aplicación de detergente (puede incluir restregado) con enjuague posterior

Aplicación de desinfectante

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad, las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.



Los programas de limpieza y desinfección deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección.

### 3.5 PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los programas de limpieza y desinfección deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección



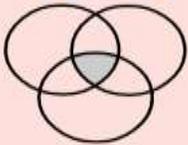
Deben supervisarse de forma continua y eficaz

Se debe verificar su adecuación y eficiencia



Deben ser documentados especificando:

Áreas



Partes del equipo



Utensilios que deben limpiarse y desinfectarse



Personal responsable para las tareas específicas



Método y frecuencia de limpieza



Desinfección organización de la supervisión



### 3.14 TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

La FAO también apunta que se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos.



No deberá permitirse la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes,



Los almacenes de residuos deberán mantenerse debidamente limpios.



Cabe señalar que la industria de procesamiento de alimentos requiere una enorme cantidad de agua, que es usada como ingrediente, agente de limpieza, para hervir y enfriar



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



Las superficies que entran en contacto con los alimentos, y examinarlos con regularidad para adaptarlos a posibles cambios de condiciones



Bibliografía:

Servicio de alimentos. (s.f). plataformaeducativauds. Recuperado 3 de enero del 2023,de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>

