



**NOMBRE DE ALUMNO: AZENETH ISABEL NAJERA ARGUELLO**

**NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. DALIA DE LOS ANGELES PEREZ ESCOBEDO**

**NOMBRE DEL TRABAJO: SÚPER NOTAS**

**MATERIA: SERVICIO DE ALIMENTOS**

**GRADO: 5°**

**GRUPO: NUTRICIÓN**

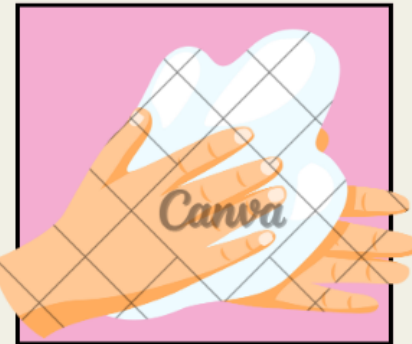
# LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN



LOS ESTABLECIMIENTOS Y EL EQUIPO DEBEN MANTENERSE EN ADECUADO ESTADO DE CONSERVACIÓN PARA FACILITAR TODOS LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

## MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA 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.



LOS CEPILLOS Y ESPONJAS (MÉTODOS FÍSICOS PARA RETIRAR LA SUCIEDAD) PUEDEN SER MUY EFICACES SI SE ELIGEN DE FORMA ADECUADA. DE

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.

### INSTRUMENTOS DE MATERIAL NECESARIO

1. CEPILLOS DE PLÁSTICO
2. ESCOBILLONES DE CERDAS
3. ESCOBAS
4. MOPAS
5. LIMPIADORES ADECUADOS PARA UTENSILIOS

## LIMPIEZA EN SECO

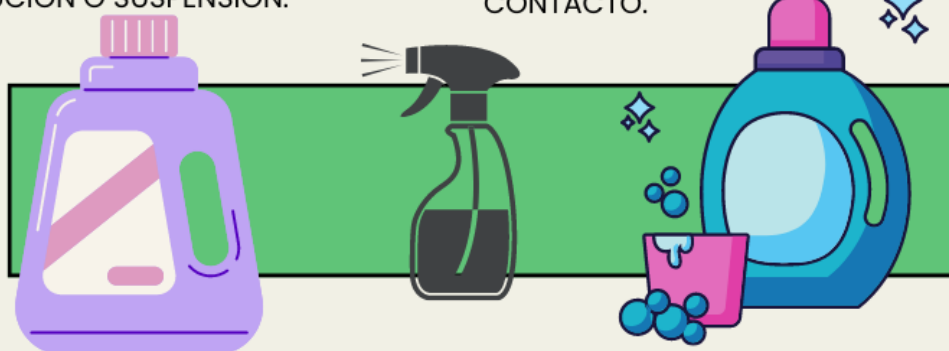
SE USA UNA ESCOBA O CEPILLO (O ESCOBILLA) DE PLÁSTICO PARA BARRER LAS PARTÍCULAS DE ALIMENTO Y SUCIEDADES DE LAS SUPERFICIES.

EL ENJUAGUE PREVIO USA AGUA PARA REMOVER PEQUEÑAS PARTÍCULAS QUE NO FUERON RETIRADAS EN LA ETAPA DE LIMPIEZA A SECO, Y PREPARA (HUMEDECE) LAS SUPERFICIES PARA LA APLICACIÓN DEL PRODUCTO DE LIMPIEZA.

## DETERGENTES

LOS DETERGENTES AYUDAN A SOLTAR LA SUCIEDAD, LAS PELÍCULAS BACTERIANAS, Y LAS MANTIENEN EN SOLUCIÓN O SUSPENSIÓN.

DURANTE EL ENJUAGUE POSTERIOR, SE USA AGUA PARA RETIRAR EL PRODUCTO DE LIMPIEZA Y SOLTAR LA SUCIEDAD DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO.



# PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



DEBEN GARANTIZAR LA HIGIENE ADECUADA DE TODO EL ESTABLECIMIENTO, ASÍ COMO DEL PROPIO EQUIPO USADO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

## AGENTES DESINFECTANTES

LOS DESINFECTANTES BASADOS EN CLORO SON EFICACES CONTRA MUCHOS TIPOS DE BACTERIAS Y HONGOS, ACTÚAN BIEN A TEMPERATURA AMBIENTE, TOLERAN AGUA CALCÁREA, Y SON RELATIVAMENTE BARATOS



LOS DESINFECTANTES BASADOS EN IODO, CONOCIDOS COMO IODÓFOROS, SON FORMULADOS CON OTROS COMPUESTOS PARA REFORZAR SU EFICIENCIA. POSEEN MUCHAS CUALIDADES DESEABLES PARA UN DESINFECTANTE, PUES ELIMINAN LA MAYORÍA DE LOS DIFERENTES TIPOS DE MICROORGANISMOS, INCLUSO HONGOS Y LEVADURAS, AÚN EN BAJAS CONCENTRACIONES.

**FAO**

LA FAO TAMBIÉN APUNTA QUE SE ADOPTARÁN LAS MEDIDAS APROPIADAS PARA LA REMOCIÓN Y EL ALMACENAMIENTO DE LOS DESECHOS

## TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

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

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



## LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

DESDE QUE EL ALIMENTO SE ORIGINA, BIEN EN LA GRANJA (ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL) O EN EL CAMPO (ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL), HASTA QUE LLEGA AL CONSUMIDOR, A NUESTRA MESA, PASA POR DIVERSAS ETAPAS, QUE VAN DESDE LA COSECHA O LA CRÍA, HASTA EL PROCESADO.



# Bibliografía:

Universidad del Sureste. ANTOLOGÍA SERVICIO DE ALIMENTOS. PDF. Recuperado el 08 DE Marzo del 2023.  
Pgs. 66-85