



Nombre de alumno: Montserrat Hernández Regalado

Nombre del profesor: DALIA DE LOS ANGELES PEREZ ESCOBEDO

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto

Grupo: LNU17EMC0121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de Marzo del 2023

LIMPIEZA E HIGIENE



MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

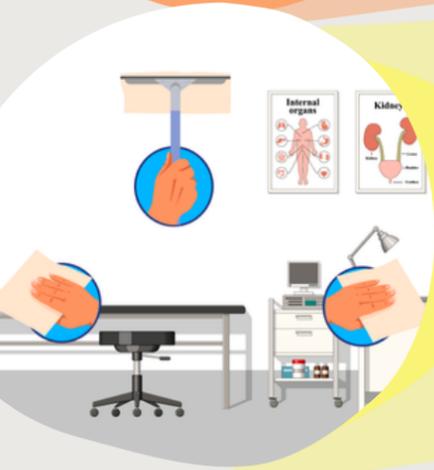
La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío, Esponjas, cepillos y escobas deben ser de material no absorbente destinarse nada más para las tareas para las que fueron diseñadas.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

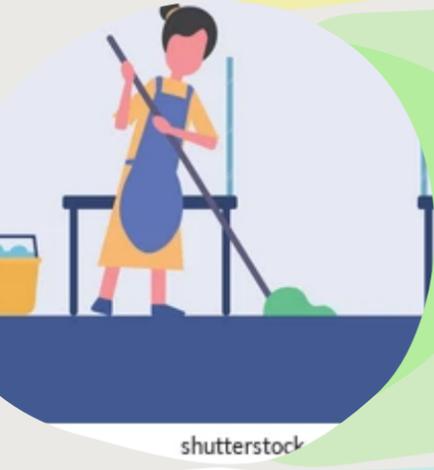
Cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente ello incluye:

- Limpieza a seco con enjuagúe previo (rápido)
- Aplicación de detergente (puede incluir restregado) con enjuague posterior
- Aplicación de desinfectante



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

Los métodos de limpieza y desinfección se clasifican según el diseño del equipo. Aquellos que poseen canaletas o cañerías se limpian sin desmontar las secciones. Ese proceso se conoce como "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

El elaborador debe poseer un programa de limpieza y desinfección:

- Escrito
- Que especifique las áreas que deben limpiarse
- Que tenga claros los métodos de limpieza
- Indique la frecuencia de la actividad.



AGENTES DESINFECTANTES

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro, La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.



SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles. Por este motivo, deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas.



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, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento apropiado de las instalaciones.

FUENTE DE INFORMACIÓN:

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