



**Mi Universidad**

**Super nota**

*Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo*

*Nombre del tema: Limpieza e higienización*

*Parcial: III*

*Nombre de la Materia: Servicio de alimentos*

*Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 5°*

*Lugar y Fecha de elaboración: Comitán de Domínguez, Chiapas a 8 de marzo de 2023*

## MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA



- Los cepillos y esponjas (métodos físicos para retirar la suciedad) pueden ser muy eficaces si se eligen de forma adecuada.
- Las esponjas se hicieron muy populares como material para limpieza manual, pues son hechas de materiales sintéticos y diseñadas para aplicación de limpieza específica.
- Los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie.



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente ello incluye:  
Limpieza a seco con enjuague previo (rápido)  
Aplicación de detergente (puede incluir restregado) con enjuague posterior  
Aplicación de desinfectante

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

se clasifican:

- Aquellos que poseen cañerías o cañerías se limpian sin desmontar las secciones. Ese proceso se conoce como "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).
- Los sistemas de procesamiento cerrado se limpian y desinfectan bombeándose una o más soluciones de detergente o desinfectante a través de las líneas y de otro equipo conectado, en intervalos establecidos.
- Cuando el equipo necesita ser desmontado para su limpieza, se denomina "técnica de limpieza fuera de lugar", o COP (clean-out-of-place).

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR



El laboratorio debe poseer un programa de limpieza y desinfección:

Escrito

Que especifique las áreas que deben limpiarse

Que tenga claros los métodos de limpieza

Haga referencia a la persona responsable

Indique la frecuencia de la actividad.

## AGENTES DESINFECTANTES

- Cloro
- blanqueador doméstico
- compuestos de amonio
- desinfectantes basados en yodo



## 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.

Tanto las instalaciones como las zonas circundantes deben examinarse de forma periódica para detectar posibles infestaciones.



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



### Bibliografía

Universidad del Sureste, 2023. Antología de servicio de alimentos. PDF. Recuperado el 8 de marzo de 2023

428c2c240e3eaa1384f4b2c2d4393464-LC-LNU501.pdf  
(plataformaeducativauds.com.mx)