



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)*