



Alumno: Luis Eduardo Villatoro Constantino

Maestra: Dalia Yazmín Hernández Carrera

Materia: Servicio de alimentos

Actividad: súper nota

Quinto cuatrimestre

limpieza e higienización

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.

Todos los métodos de limpieza, incluso las espumas y tanques para remojo, requieren un tiempo de contacto suficiente para soltar y suspender totalmente la suciedad.



limpieza y desinfección

- Limpieza a seco con enjuague 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.

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 (como los cambiadores de calor o válvulas), en intervalos establecidos.



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
- Haga referencia a la persona responsable
- Indique la frecuencia de la actividad.



El documento debe indicar:

- Los procedimientos necesarios durante el procesamiento
- La remoción de residuos en intervalos
- Los turnos entre otras

Agentes desinfectantes

Hay muchos tipos de desinfectantes químicos disponibles en el mercado. Pueden o no necesitar enjuague antes de iniciar el proceso, dependiendo del tipo utilizado y de su concentración

- Cloro
- Blanqueador doméstico
- Compuestos de amonio
- Desinfectantes ácidos
- Desinfectantes basados en yodo



sistema de lucha contra las plagas

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. La disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación por plagas. Las posibles fuentes de alimentos para éstas deberán guardarse en recipientes a prueba de plagas y/o almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes.



tratamiento de los residuos

- Los almacenes de residuos deberán mantenerse debidamente limpios.
- No deberá permitirse la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos
- Es fundamental también vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica,



Bibliografía

Universidad del sureste 2022. Antología de servicio de alimentos..