



Servicio de alimentos

Nombre. Andrea Altuzar Villatoro

Grado y grupo. 5ª

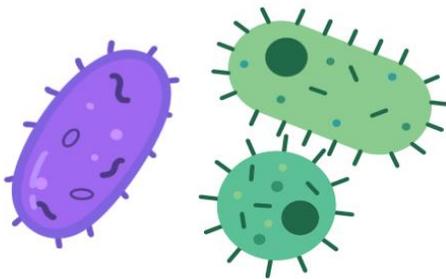
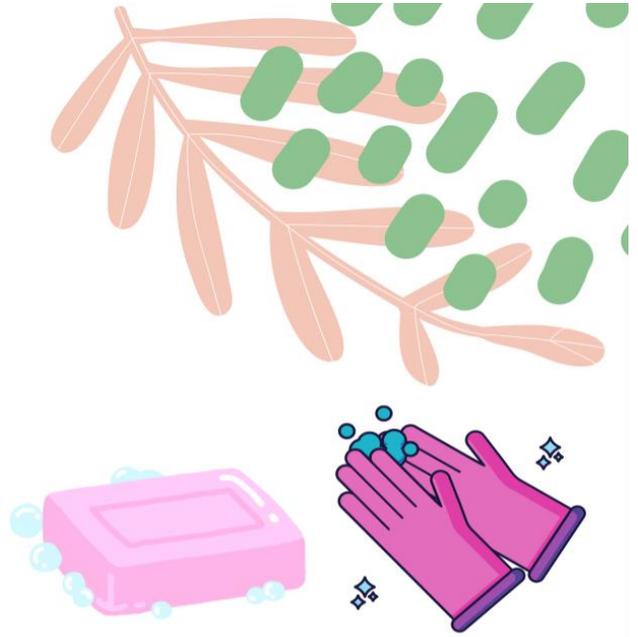
Número de lista. 1

Actividad. Súper nota de la unidad 3

Fecha. 9 de marzo del 2023

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación.



Determinadas bacterias pueden adaptarse a condiciones adversas cuando forman una película biológica, llegan a ser más resistentes a los desinfectantes comunes comparadas con las que se encuentran en estado libre.

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío, etc) y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.



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 E HIGIENIZACIÓN

En la limpieza a seco se requiere en muchas ocasiones instrumentos de material necesario, esto depende de la superficie a limpiar.

- Cepillos de plástico
- Escobillones de cerdas
- Escobas
- Mopas
- Limpiadores adecuados para utensilios



Los detergentes ayudan a soltar la suciedad, las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.

Los programas de limpieza y desinfección deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección.

