



PASIÓN POR EDUCAR

Montero Gómez María Fernanda

Pérez Escobedo Dalia de los Ángeles

Servicio de alimentos

“Limpieza e higiene”

5to Cuatrimestre

3er Parcial

Nutrición



UDS
Mi Universidad

“Limpieza e higiene”

3.1 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



3.2 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 e higiene”

3.5 Programas de limpieza y desinfección

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



3.9 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.

“Limpieza e higiene”

3.14 Tratamiento de los residuos

La FAO también apunta que se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos



3.15 La contaminación de los alimentos

Los consumidores demandan alimentos con una calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo. Desde que el alimento se origina, bien en la granja o en el campo, hasta que llega al consumidor, a nuestra mesa, pasa por diversas etapas, que van desde la cosecha o la cría, hasta el procesado.

Bibliografía:

Antología UDS (Comitán Chiapas) 2023