

Supernota.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Limpieza e Higiene.

Parcial: 3er Parcial.

Nombre de la Materia: Servicios de Alimentos.

Nombre del profesor: LNU. Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 5to Cuatrimestre.



LIMPIEZA E HIGIENE

La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación. Los métodos de limpieza y los materiales adecuados dependen de la naturaleza del alimento. Puede necesitarse una desinfección después de la limpieza.

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.



2 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 EN SECO.

En la limpieza a seco se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies. El enjuague previo usa agua para remover pequeñas partículas que no fueron retiradas en la etapa de limpieza a seco, y prepara (humedece) las superficies para la aplicación del producto de limpieza.



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. Ese proceso se conoce como "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).



Agentes Desinfectantes: Los desinfectantes basados en cloro son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, actúan bien a temperatura ambiente, toleran agua calcárea, y son relativamente baratos.