



Mi Universidad

Super Nota

Nombre del Alumno Gpe Elizabeth Hidalgo Ruiz

Nombre del tema Limpieza e higiene

Parcial 3

Nombre de la Materia Servicio de alimentos

Nombre del profesor Dalia de los Angeles Perez Escobedo

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre 5o

LIMPIEZA E

HIGIENE

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. OS CEPILLOS Y ESPONJAS (MÉTODOS FÍSICOS PARA RETIRAR LA SUCIEDAD) PUEDEN SER MUY EFICACES SI SE ELIGEN DE FORMA ADECUADA.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

CUANDO SE NECESITAN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GENERALMENTE ELLO INCLUYE:
LIMPIEZA A SECO CON ENJUAGUÉ PREVIO (RÁPIDO)
APLICACIÓN DE DETERGENTE (PUEDE INCLUIR RESTREGADO) CON ENJUAGUE POSTERIOR
APLICACIÓN DE DESINFECTANTE



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).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

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. TODOS DEBEN ESTAR APROBADOS PARA USO EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y DEBEN PREPARARSE Y APLICARSE SEGÚN LAS INDICACIONES DEL FABRICANTE.

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



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. POR ESTE MOTIVO, DEBERÁN ADOPTARSE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EVITAR LA FORMACIÓN DE UN MEDIO QUE PUEDA CONDUCIR A LA APARICIÓN DE PLAGAS.

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.

Referencias bibliograficas

Antología

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>