



Nombre del Alumno:

Sandra Amairani López

Espinosa.

Nombre del tema: Limpieza e higienización

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos.

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 5

UNIDAD 3

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN



3.1 MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinando métodos físicos y químicos.



Los cepillos y esponjas pueden ser útiles, al igual que los detergentes en espuma o gel.



3.2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Incluye:

- Limpieza a seco con enjuagué (rápido).
- Aplicación de detergente (puede incluir restregado) con enjuague.
- Aplicación de desinfectante.



3.5 PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento.
- Deben supervisarse de forma continua y eficaz
- Se debe verificar su adecuación y eficiencia
- Deben ser documentados



3.9 AGENTES DESINFECTANTES

- El cloro y los productos basados en cloro componen el grupo más grande de agentes desinfectantes y más común.
- Eficaces contra bacterias y hongos.
- La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.



3.13 SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

- Los alimentos deberán guardarse en recipientes y almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes.
- Mantener limpias las zonas interiores y exteriores de las instalaciones de alimentos.
- Los desperdicios se almacenarán en recipientes tapados a prueba de plagas.



3.14 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.
- Los almacenes de residuos deberán mantenerse debidamente limpios.
- vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica.

Fuentes de consulta

Universidad del sureste. (2022). Antología de Servicio de alimentos. . Recuperado el 10/Mar /2023, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web:

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