



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth
Cifuentes Pérez**

**Nombre del profesor: Dalia de los
Ángeles Pérez Escobedo**

**Nombre del trabajo: Super nota
Materia: Servicio de alimentos**

Grado: 5to. cuatrimestre

Grupo: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas a 9 de marzo de 2023

LIMPIEZA E HIGIENIZACION



LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos



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.

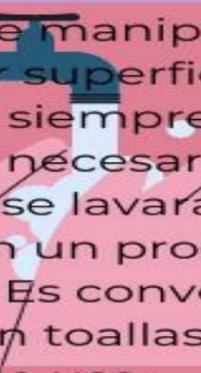


Los detergentes ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua. En el uso de los detergentes, deben cumplirse sus instrucciones.

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.



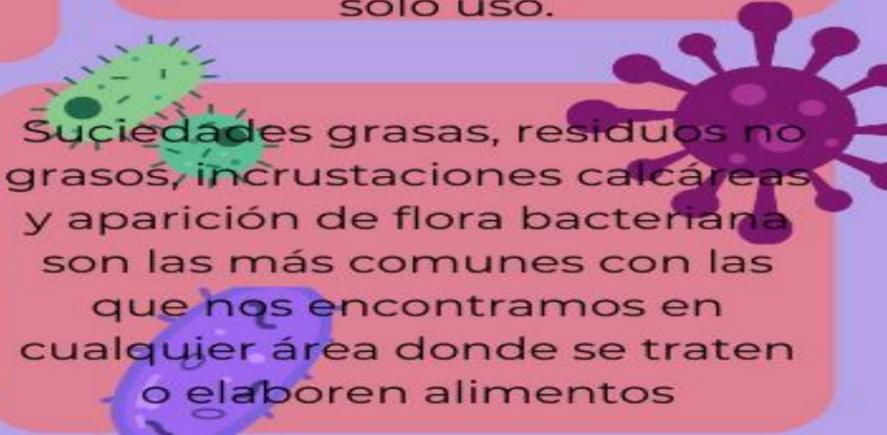
Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida. Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso.



La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos



Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana son las más comunes con las que nos encontramos en cualquier área donde se traten o elaboren alimentos



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



No es lo mismo un alimento contaminado que un alimento alterado o deteriorado, ya que cuando un alimento se encuentra deteriorado sus cualidades, olor, sabor, aspecto, se reducen o anulan, pudiéndose apreciar por medio de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto). Sin embargo, la contaminación ni se nota ni se ve ya que los microorganismos no se aprecian a simple vista al ser microscópicos.



Universidad del sureste, antología de servicio de alimentos, recuperado el 9 de marzo de 2023,
paginas 66-82

[c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505 SERVICIO DE ALIMENTOS.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf)
(plataformaeducativauds.com.mx)