



**Mi Universidad**

## **Infografía**

*Nombre del Alumno: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán*

*Nombre del tema: infografía*

*Parcial: 3*

*Nombre de la Materia: servicios de alimentos*

*Nombre del profesor: Paulina Maribel Juárez Rodas*

*Nombre de la Licenciatura: nutrición*

*Cuatrimestre: 5°*

# “PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA”

**KU**

08/03/2020

## Procedimientos y Métodos de Limpieza

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

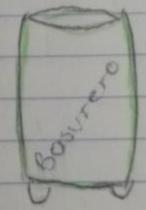
- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

### Tipos de suciedades

- Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana.
- Superficies Pavimentos y paredes. Se debe realizar la limpieza a diario, primero eliminando los residuos.







- Campanas extractoras, Planchas, freidoras, y filtros. Se deben limpiar diariamente con un producto desengrasante específico para superficies en contacto con los alimentos.
- Utiles de trabajo y maquinas desmontables al final de cada turno de trabajo, se realizará una limpieza de utensilios y maquinas aplicando detergente higienizante.

• Lavadero. la limpieza se realizará diariamente con un detergente desinfectante

• Cubos de basura. Se deben limpiar a diario y realizar una desinfección semanal.