



NOMBRE DEL ALUMNO: FÁTIMA GUADALUPE AGUILAR VÁZQUEZ

NOMBRE DEL TEMA: INFOGRAFIA (LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN)

PARCIAL: TERCER

NOMBRE DE LA MATERIA: SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL PROFESOR: PAULINA MARIBEL JUAREZ RODAS

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: NUTRICIÓN

CUATRIMESTRE: QUINTO

Limpeza e higienización

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.



Cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente ello incluye:

- Limpieza a seco
- Enjuague previo (rápido)
- Aplicación de detergente (puede incluir restregado)
- Enjuague posterior
- Aplicación de desinfectante



Programas de limpieza y desinfección

- 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.
- Áreas, partes del equipo y utensilios que deben limpiarse y desinfectarse; responsable para las tareas específicas; método y frecuencia de limpieza; y desinfección organización de la supervisión.



Limpeza y Desinfección de Equipo

- Los sistemas de procesamiento cerrado se limpian y desinfectan bombeándose una o más soluciones de detergente o desinfectante a través de las líneas y de otro equipo conectado (como los cambiadores de calor o válvulas), en intervalos establecidos.



Sustancias Detergentes

- 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.
- Muchos productos de limpieza doméstica, y otros elaborados para un contacto intenso con las manos, se indican para uso general y se aconsejan para superficies pintadas.

