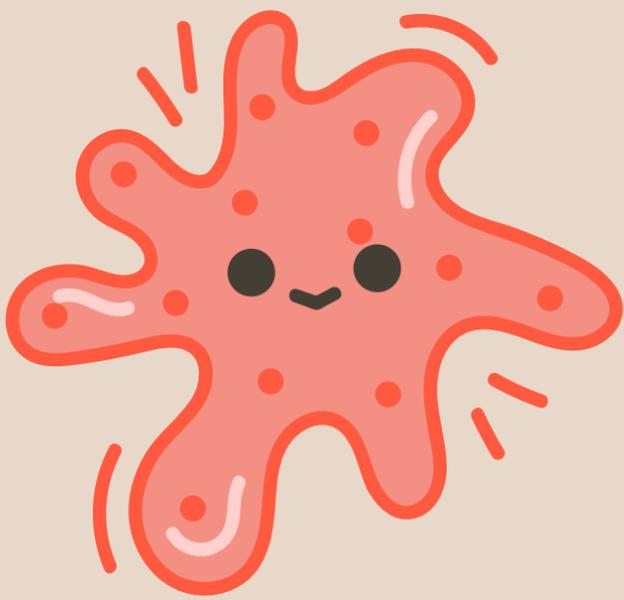




SERVICIOS DE ALIMENTOS



Alumna: Jimena Maldonado Marín.
Profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.
Nutrición 5°.
Marzo del 2024.

Limpieza e higienización.



3.1 Limpieza.

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos y métodos químicos que utilicen detergentes o ácidos. La limpieza en seco se utiliza una escoba para barrer las partículas.

3.1.1 Detergentes.

Ayudan a soltar la suciedad, las partículas bacterianas y se les mantiene en solución o suspensión, pueden ser alcalinos o ácidos con el propósito de cuidar el medio ambiente.

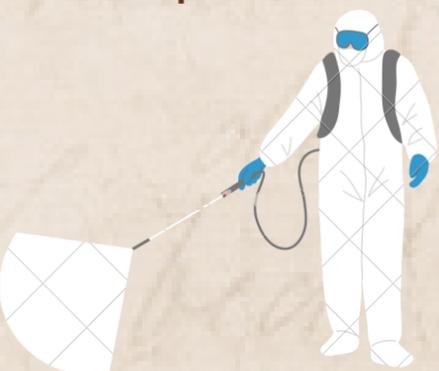


3.1.2 formulación de detergentes.

Son compuestos que contienen aromáticos sulfonado como producto principal. Los cuales actúan como agentes tensoactivos.

3.1.3 aplicación de ayudas mecánicas

Los equipos mecánicos de control manual generalmente no eliminan la manipulación manual, pero reduce considerablemente.



3.2 Higienización de superficies.

Los métodos de limpieza se clasifican según el diseño de equipo aquellos que poseen cañerías que se limpian sin desmontarla.

3.2.1 Desinfectantes.

Elaborados para poseer un programa de desinfección y limpieza.



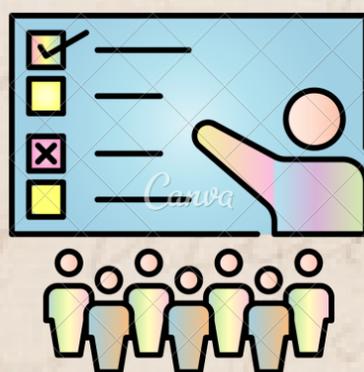
3.2.2 Factores que determina una buena higienización

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la ploriferación y actividad de microorganismos que pueden contaminar los alimentos.



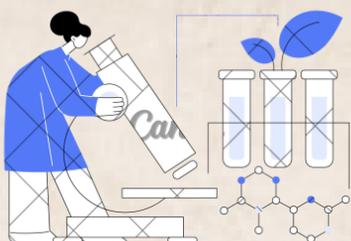
3.2.3 preparación de programas.

Estos programas deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento así como del equipo.



3.3 control microbiano de superficies.

No deberá permitirse la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y almacenamiento de los alimentos.



BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste (UDS), antología
para servicios de alimentos (marzo del
2024)