



*Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz*

*Nombre del tema: Limpieza e Higienización*

*Parcial: III*

*Nombre de la Materia: Servicios de Alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 5*

# Limpieza

## HIGIENIZACIÓN



### LIMPIEZA:

Debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación.



### DETERGENTES:

Ayudan a soltar la suciedad, las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.

Tipos de detergentes:

Pueden ser alcalinos o ácidos, con el propósito de ayudar al medio ambiente



### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO:

sistemas de procesamiento cerrado se limpian y desinfectan bombeándose una o más soluciones de detergente o desinfectante

### SUSTANCIAS 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.

### AGENTES DESINFECTANTES



Los desinfectantes basados en cloro son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, actúan bien a temperatura ambiente, toleran agua calcárea, y son relativamente baratos

### OPERACIONES PRELIMINARES

Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida



### PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA:

- Eliminar los residuos
- Desinfectar
- Aclarar con agua y limpiar la suciedad



### TIPOS DE SUCIEDADES:

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, y pueden dar lugar a contaminaciones como salmonella, estafilococo, escherichia, coli y otras bacterias

