



Nombre: Lourdes Aylin Velasco Herrera.

Materia: servicios de alimentos

Fecha: 09 de marzo del 2024.

UNIDAD III

LIMPIEZA Y HIGIENIZACION

limpieza

El objetivo de la limpieza es eliminar la suciedad, es decir, cualquier sustancia no deseada, incluidos los residuos de productos, los microorganismos y los residuos de detergentes y desinfectantes.



Detergentes



Se caracterizan por su capacidad para eliminar restos de materia orgánica, actuando enérgicamente sobre la suciedad adherida.

Formulación de detergentes

La formulación es seleccionada a partir de los componentes básicos de un detergente, como lo son el surfactante, hidrótopo, regulador de pH y agua, al desear el estado líquido en él.



Ayudas mecánicas



Son los equipos o máquinas que permiten el desplazamiento o movilización de grandes volúmenes de mercancía

Higienización en superficies

Limpiar con agua, detergente y esponja, todas las superficies, utensilios y tablas usadas antes, durante y después de cocinar. Enjuagar con abundante agua segura.



UNIDAD III

LIMPIEZA Y HIGIENIZACION

Desinfectantes

Cualquier sustancia o proceso que se usa para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que causan infecciones y enfermedades.



Factores de una Higienización



Para realizar una limpieza correcta y completa deben tenerse en cuenta ciertos factores que se combinan entre sí: acción, químico, temperatura y tiempo.

Preparación de higienización

Se realiza por medio de los detergentes, nombre genérico por el que se conoce a los productos químicos que favorecen la emulsión de las grasas en agua



Higiene



Una buena higiene personal puede hacer que seas menos propenso a las enfermedades.

Control microbiológico

Nos permite determinar, identificar y cuantificar la presencia de microorganismos en superficies que entran en contacto con alimentos durante el proceso de producción.



Bibliografía:

- universidad del sureste, antología de servicios de alimentos, 2024, pdf.