



**Nombre de alumno: Karla
Daniela Pinto Lara**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: super nota
3**

Materia: Servicio de Alimentos

Grado: 5to

Grupo: A

UNIDAD III

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.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

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



LIMPIEZA EN SECO.

En la limpieza a seco se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies.



DETERGENTES

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad, las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.



PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los métodos de limpieza y desinfección se clasifican según el diseño del equipo. Aquellos que poseen canaletas o cañerías se limpian sin desmontar las secciones. Ese proceso se conoce como "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

El elaborador debe poseer un programa de limpieza y desinfección:

- Escrito
- Que especifique las áreas que deben limpiarse
- Que tenga claros los métodos de limpieza
- Haga referencia a la persona responsable
- Indique la frecuencia de la actividad.



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.



UNIDAD III

AGENTES DESINFECTANTES

Hay muchos tipos de desinfectantes químicos disponibles en el mercado. Pueden o no necesitar enjuague antes de iniciar el proceso, dependiendo del tipo utilizado y de su concentración. Todos deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante.



Bibliografía:

Universidad del sureste, Antología de
Servicio de Alimentos

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/li>

bro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e4
8a46-LC-

LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIME
NTOS.pdf Pag: 50-72