



**Mi Universidad**

**SUPER  
NOTA**

*Nombre del Alumno: Brayan  
Velasco Hernandez*

*Parcial:3ER*

*Nombre de la Materia: SERVICIO  
DE LOS ALIMENTOS*

*Nombre del profesor: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY*

*Nombre de la Licenciatura:  
Nutricion*

*Cuatrimestre:5to*

# SERVICIO DE ALIMENTOS

## 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



## DETERGENTES

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



## 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.



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

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)



## HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES

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.

El documento debe indicar:  
Los procedimientos necesarios durante el procesamiento  
La remoción de residuos en intervalos  
Los turnos entre otras



## DESINFECTANTES

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



# SERVICIO DE ALIMENTOS

## FACTORES QUE DETERMINAN UNA BUENA HIGIENIZACIÓN

En los casos donde la exposición a condiciones excesivamente alcalinas o ácidas se hace problemática, los detergentes enzimáticos pueden ser una alternativa aceptable



## 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.



## CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

- Eliminar los residuos grandes de las superficies
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere



# BIBLIOGRAFÍA

**LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA  
ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE  
SERVICIO DE LOS ALIMENTOS  
EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.**

**[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/7A065F96D76F12206EF72769C8E48A46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/lnu/7A065F96D76F12206EF72769C8E48A46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.PDF)**

