



UNIVERSIDAD EL SURESTE

**LICENCIATURA EN
NUTRICION**

**MATERIA : SERVICIO DE
ALIMENTOS**

MAESTRA: LUZ MONROY

**ALUMNA: CAROLINA
COBOS ZUMARRAGA**

CUATRIMESTRE: QUINTO

PARCIAL : 3



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

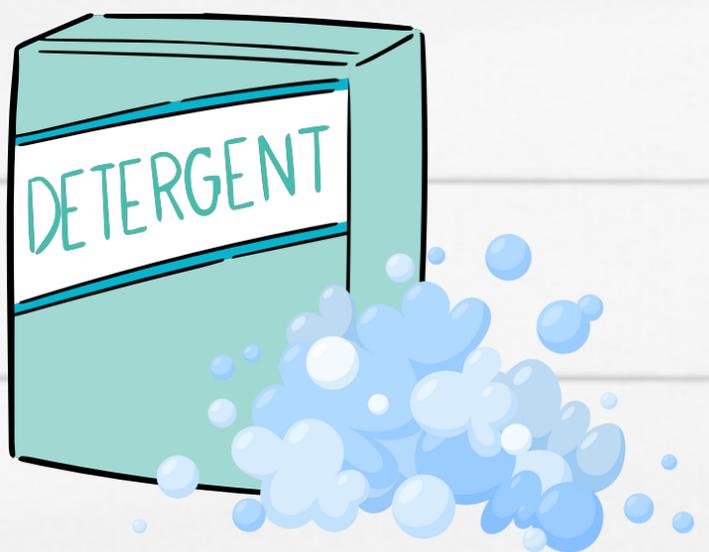
MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos. todo lo que se use para limpieza se debe lavar y desinfectar seguido y dejar secar para eliminar todas las bacterias



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.

se requieren cepillos, escobillones, mopas, escobas, limpiadores adecuados de utensilios

DETERGENTES

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad, las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión. es importante enjuagar bien despues de usar algun detergente con suficiente agua.



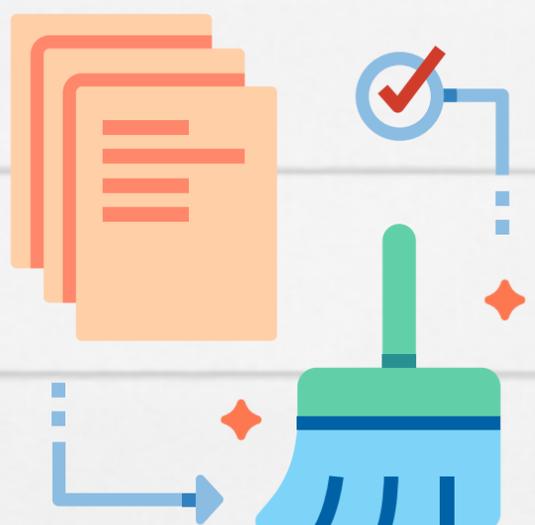
PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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).



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.



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

SUSTANCIAS Y 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. 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.

USO GENERAL ALCALINOS, CLORADOS ÁCIDOS Y ENZIMÁTICOS

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

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.

OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro. La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.



OPERACIONES PRELIMINARES

. El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. Se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio. Debe haber un protocolo que seguir.

PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

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



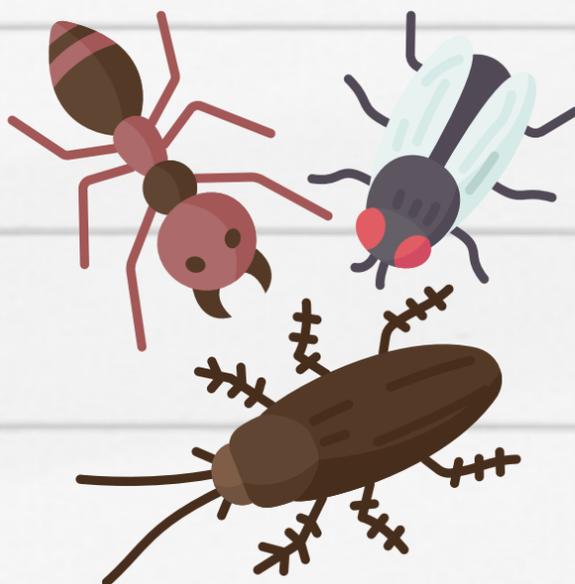
TIPOS DE SUCIEDADES

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.



SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles. Por este motivo, deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación

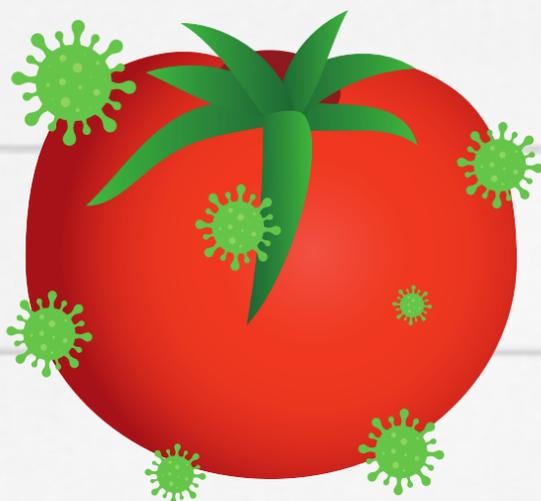


TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

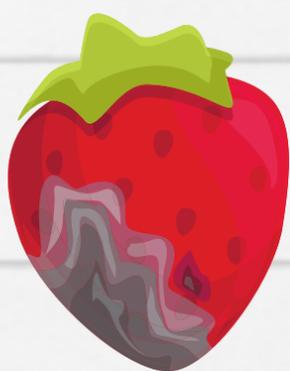
La FAO también apunta que se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos.

LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

.El alimento, durante estas etapas es sometido a la manipulación de distintas personas, como son el productor, transportista, proveedor, procesador, cocinero, ama de casa, y en todas ellas, el alimento puede sufrir procesos de contaminación, deterioro y/o alteración.



FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS



físicos, químicos, biológicos, fisiológicos

BIBLIOGRAFIA

**ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD
DEL SURESTE. (2023).SERVICIO
DE
ALIMENTOS.PDF.HTTPS://PLATA
FORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/
ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/7A0
65F96D76F12206EF72769C8E48
A46-LC-
LNU505%20SERVICIOS%20DE%2
0ALIMENTOS.PDF**