



Nombre: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Grado y Grupo: 5 - A

Materia: Servicio de alimentos

Actividad: Super nota

Unidad 3: Limpieza E Higienización

Fecha: 08 de marzo de 2024

Bibliografía: Antología de UDS 2024 " Servicios de Alimentos " Unidad 3 - Limpieza E Higienización

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

LIPIEZA

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.

FORMULACION 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 MECANICAS

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

HIGIENIZACIÓN EN SUPERFICIES

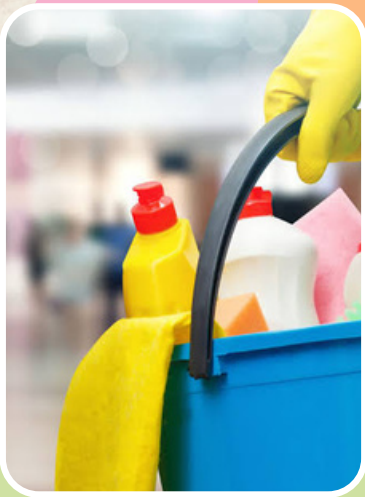
Limpiar con agua, detergente y esponja, todas las superficies, utensilios y tablas usadas antes, durante y después de cocinar. Enjuagar con abundante agua segura.



LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

DESINFECTANTES

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

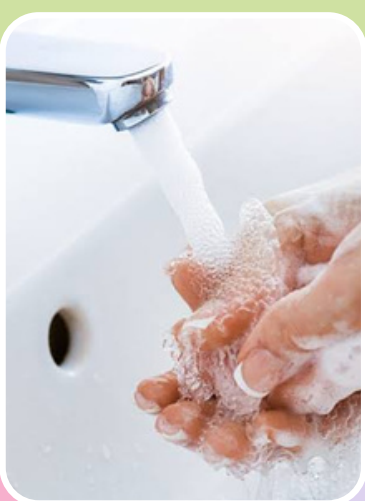


FACTORES DE UNA HIGIENIZACIÓN

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.

