



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UDS

MATERIA:

SERVICIO DE ALIMENTOS

PROFESORA:

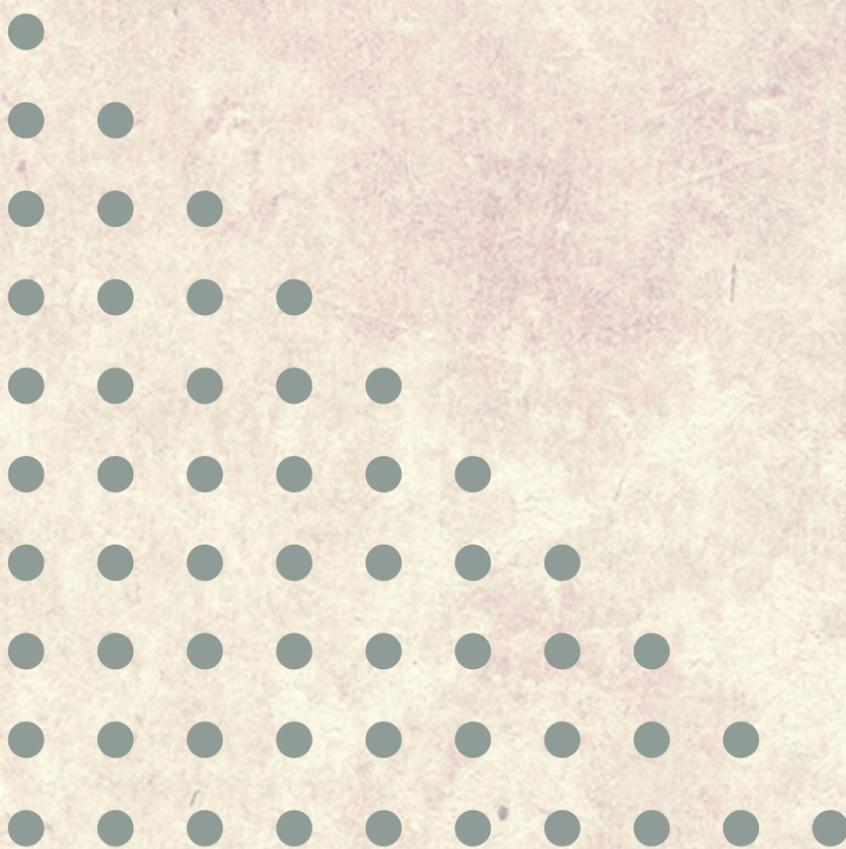
DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

SUPER NOTA

ALUMNO:

JONATHAN JIMENEZ
GOMEZ

5° CUATRIMESTRE



LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Los establecimientos y el equipo deben mantenerse en adecuado estado de conservación para facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección



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



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. Durante el enjuague posterior, se usa agua para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto.



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



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.



IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Satisfacer los hábitos y gusto de los consumidores adaptarse a las necesidades fisiopatológicas y nutricionales de los clientes.

AGENTES DESINFECTANTES



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.

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.



TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

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



OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA

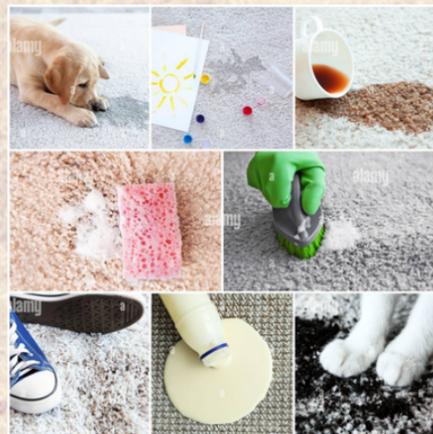
- ▶ eliminar la suciedad del material
- ▶ disminuir la carga microbiana.
- ▶ evitar las incrustaciones en el material.
- ▶ asegurar condiciones de limpieza para el proceso de esterilización.

PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos.



TIPOS DE SUCIEDADES



SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS



LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los consumidores demandan alimentos con una calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo.



UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2024) ANTOLOGÍA SERVICIOS DE ALIMENTOS (pág.73-90)

Referencias: