



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del tema: Limpieza e higienización

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 5°

LIMPIEZA



La remoción de suciedad, residuos de alimentos, grasa u otros

SUCIEDAD



Materia fuera de lugar, por ejemplo: grasa y materiales particulares que se conocen como mugre

DESINFECCIÓN



Destrucción o eliminación de microorganismos

PASOS NECESARIOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 1-Prepararse para la limpieza
- 2- Limpieza física
- 3- Primer enjuaje
- 4-Limpieza química
- 5-Segundo enjuaje
- 6-Inspeccionar y re limpiar si es necesario
- 7-Desinfectar
- 8-Guardar equipo



OPERACIONES BÁSICAS

- 1-Eliminar todo el desperdicio
- 2-Pre enjuagar máquinas
- 3-Limpiar y fregar máquinas
- 4-Enjuague de máquinas
- 5-Inspección visual del equipo
- 6.Lavar y enjuagar pisos
- 7.Desinfectar los pisos y las máquinas
- 8.Eliminar exceso de humedad

CONDICIONES SANITARIAS



Se refiere a las prácticas higiénicas designadas para mantener un ambiente saludable

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



Cumplir con las expectativas del consumidor. Incluye; color, sabor, textura, aroma, aspectos de marca, facilidad del pre uso, pre proceso

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



Es garantizar que los alimentos no causen daños al consumidor, libres de; microorganismos patógenos, toxinas, compuestos químicos, materia extraña

Integridad económica



Es el no cometer fraude económico por acciones ilegales como son: masa o volumen incorrecto, conteo incorrecto, abuso de aditivos, mal etiquetado

Seguridad de alimentos



Garantizar que los alimentos no causen daños

Peligro



Cualquier propiedad biológica, química o física de una sustancia

PASOS PARA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

- 1-Prepararse para la limpieza
- 2-Limpieza física
- 3-Primer enjuague
- 4-Limpieza química
- 5-Segundo enjuague
- 6-Inspeccionar y limpiar
- 7-Desinfectar
- 8-Guardar equipo



Operaciones básicas

- 1-Eliminar todo el desperdicio
- 2-Prenjuagar máquinas



OBJETIVOS

Asegurar que quienes tienen contacto directo e indirecto con el proceso productivo alimenticio no tenga posibilidades de comntaminarlo se logra manteniendo: Aseo personal, contaminación por manipuladores



Bibliografía

“UDS, Antología de “Servicio de alimentos”, “Limpieza e higienización”, Pág. 73 – 90.