

ACTIVIDAD 3, SUPERNOTA

ASIGNATURA: SERVICIO
DE ALIMENTOS



ALUMNA: JAZMIN
BERNABE GALICIA



PROFESORA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

“LIMPIEZA E
HIGIENIZACION”



LNU.

09/03/2024

“LIMPIEZA E HIGIENIZACION”

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



La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación

La limpieza puede hacerse con métodos físicos (calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío) y químicos (detergentes alcalinos o ácidos).



Los cepillos y esponjas (métodos físicos para retirar la suciedad) pueden ser muy eficaces si se eligen de forma adecuada

No deben usarse los mismos cepillos, escobas o esponjas en las áreas de productos no procesados y en áreas de procesamiento de productos listos para consumo



Esponjas, cepillos y escobas deben ser de material no absorbente destinarse nada más para las tareas para las que fueron diseñadas



Los detergentes no actúan inmediatamente, sino que necesitan determinado tiempo para penetrar en la suciedad y soltarla de la superficie

Todos los métodos de limpieza, incluso las espumas y tanques para remojo, requieren un tiempo de contacto suficiente para soltar y suspender totalmente la suciedad



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

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



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



Para aplicaciones en áreas de procesamiento, se recomienda el uso de detergentes alcalinos o clorados, pues son más eficaces.



BIBLIOGRAFIA:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2024.ANTOLOGÍA DE
SERVICIOS DE ALIMENTOS.PDF