

Nombre del alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre Trabajo:

Súper Nota

Materia:

Servicio y Calidad de Alimentos

Grado:

Quinto Cuatrimestre

Grupo:

LNU-05

Comitán de Domínguez, Chiapas a 09 de marzo de 2024

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación. Los métodos de limpieza y los materiales adecuados dependen de la naturaleza del alimento. Puede necesitarse una desinfección después de la limpieza.

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.



Formulación de detergentes:

Los productos clorados son normalmente más agresivos, permitiendo que las suciedades compuestas de proteínas, o las más adherentes, se suelten, son alcalinos y, por ser corrosivos, no deben usarse en materiales de fácil corrosión

Aplicación de ayudas mecánicas

En resumen, la limpieza mecánica es crucial para eliminar incrustaciones y productos de corrosión externos sin dañar los estratos internos de los objetos o equipos





Higienización de superficies

Se refiere al proceso de limpieza y desinfección de superficies, objetos o ambientes para eliminar microorganismos patógenos, como bacterias, virus y hongos, reduciendo así el riesgo de transmisión de enfermedades infecciosas.

Desinfectantes

Los desinfectantes basados en cloro son eficaces contra muchos tipos de bacterias y hongos, actúan bien a temperatura ambiente, toleran agua calcárea, y son relativamente baratos.



Factores que determinan una buena higienización

Para eliminar la suciedad combinamos diferentes factores: la acción mecánica, la temperatura, el tiempo y la acción química aportada por productos como los detergentes. De forma general, para el proceso de limpieza usamos agua y un jabón

3.2.3 y 3.3

NOM-251-SSA1-2009, guías, manuales y aspectos básicos.

* Nos ayuda a determinar la carga microbiana, presencia y ausencia de patógenos que pueden estar en un área, el ambiente, o manipulador.



BIBLIOGRAFÍA:

Apuntes tomados en clase. Impartido por Doc. Luz Elena Cervantez Monroy

Antología para Servicio y Calidad de Alimentos. PDF. 2024

IMAGENÉS:

CANVA IMÁGENES (ELEMENTOS)

