



Super nota

Nombre del Alumno: David Enrique Bravo Soto
Nombre de la Materia : SERVICIO DE ALIMENTOS
Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy
Nombre de la Licenciatura: Nutrición
Quinto Cuatrimestre
Fecha de elaboración: 07 de marzo de 2025



LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Métodos y Procedimientos de Limpieza.

La limpieza combina métodos físicos y químicos, evitando contaminación cruzada y optimizando el uso de detergentes.



Limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección incluyen limpieza a seco, enjuague, aplicación de detergente, enjuague final y desinfección.

Limpieza en seco.

La limpieza en seco elimina residuos con cepillos o escobas antes del enjuague.



Detergentes.

Los detergentes eliminan suciedad y bacterias; deben enjuagarse antes de desinfectar.

Programas de limpieza y desinfección.

Los programas de limpieza deben garantizar higiene, supervisarse y documentarse.





Limpieza y desinfección de equipo.

La limpieza puede ser “en el lugar” (CIP) con detergentes bombeados, o “fuera de lugar” (COP) desmontando el equipo.



Limpieza y desinfección del lugar.

El programa de limpieza debe ser escrito, con detalles sobre áreas, métodos, responsables, frecuencia y remoción de residuos.



Sustancias detergentes.

Los detergentes agilizan la limpieza, usando alcalinos o ácidos en áreas de procesamiento, que son efectivos pero pueden ser corrosivos y no desinfectan

Agentes desinfectantes.

Existen varios desinfectantes (cloro, quats, iodóforos, ácidos, ozono y UV), cada uno con ventajas y limitaciones en eficacia, corrosividad y modo de aplicación.



Operaciones preliminares.

Operarios deben lavarse las manos con bactericida, secarlas con toallas descartables y usar equipo de protección (gorros, uniforme y mascarilla si es necesario), siguiendo protocolos oficiales.



Procedimientos y métodos de limpieza.

La limpieza incluye eliminar residuos grandes, aplicar detergente para eliminar suciedad y bacterias, aclarar con agua y desinfectar si es necesario.



Tipos de suciedades.

La limpieza diaria con detergentes y desinfectantes previene contaminaciones en áreas de alimentos.

Sistemas de lucha contra las plagas.

Para evitar plagas, se debe mantener higiene, almacenar bien los alimentos e inspeccionar regularmente.



Tratamiento de los residuos.

Es esencial gestionar adecuadamente los residuos, mantener limpios los almacenes y monitorear el agua residual y los sistemas de saneamiento.

La contaminación de los alimentos.

Los alimentos pueden alterarse en cualquier etapa, y su "vida útil" es el tiempo en que son seguros y mantienen sus características y calidad.



BIBLIOGRAFIA

UDS. ANTOLOGIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS 2025. PDF.

