



Alumna: Claudia Sofia Chávez Laparra

Profesora: Luz Elena Cervantes

Licenciatura: Nutrición V

Materia: Servicios de alimentos

# HIGIENIZACIÓN

## MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

Se debe evitar la contaminación cruzada lavándose las manos, lavando y desinfectando los utensilios, mesas y trapos que tengan contacto con alimentos crudos. Se recomienda utilizar trapos, tablas, cuchillo y utensilios diferentes para los alimentos crudos que para los cocidos o listos para consumirse.



### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección en una cocina es el proceso de eliminar la suciedad y los microorganismos de las superficies y equipos. Es importante para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación cruzada.

### LIMPIEZA EN SECO

El objetivo de la limpieza en seco es eliminar polvo, suciedad y mugre a través de acciones como barrido, cepillado, raspado o aspirado de residuos de las superficies de los equipos y del ambiente, sin usar agua ni detergentes.



### DETERGENTES

Las formulaciones de los detergentes de cocina son básicamente sustancias surfactantes (tensoactivos), que son los responsables de la generación de espuma, pero también pueden contener otras sustancias que participan como estabilizantes, conservadores o con acción microbicida, así como fragancias y colorantes.

## PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Es un documento que establece los procedimientos para mantener la higiene y evitar la contaminación de los alimentos.

Qué incluye Actividades de limpieza y desinfección, Productos y métodos a utilizar, Frecuencia de las actividades, Procedimientos detallados.



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

Para desinfectar los utensilios y equipos de cocina, utilice agua hirviendo o una solución de cloro y agua. Guarde los utensilios en una caja de plástico o metal que limpie con regularidad para mantener alejados los gérmenes.



### SUSTANCIAS DETERGENTES

son compuestos de benceno sulfonato de sodio, sustituido, denominados sulfonatos de alquilbenceno lineales (LAS). Otros son compuestos de alquilbenceno sulfatos de cadena ramificada (ABS), que se degradan más lentamente que los LAS.

### AGENTES DESINFECTANTES

son sustancias químicas que eliminan microorganismos patógenos de objetos inanimados. También se les conoce como germicidas. Características Son antimicrobianos, Pueden tener efectos tóxicos sobre tejidos vivos, Suelen usarse sobre materiales inertes.

## OPERACIONES PRELIMINARES

Las operaciones preliminares son los primeros pasos que se realizan para procesar alimentos, como frutas y hortalizas, antes de cocinarlos o conservarlos.



### TIPOS DE SUCIEDADES

La suciedad se puede clasificar en diferentes tipos, según su composición, estado, o cómo se adhiere a las superficies.

Clasificación por composición

- Suciedad orgánica: Se elimina con detergentes alcalinos y neutros.
- Suciedad inorgánica: Incluye el hollín, el polvo

## SISTEMA DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

el Manejo Integrado de Plagas (MIP), la Gestión Integrada de Plagas (GIP) y la Lucha Biológica de Plagas.



## TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

Es el conjunto de acciones que se realizan para modificar las características de los desechos. El objetivo es reducir su peligrosidad o volumen.

## LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

es la presencia de sustancias dañinas o microorganismos en los alimentos. Esto puede ocurrir en cualquier etapa de la cadena de suministro, desde la producción hasta el consumo.

