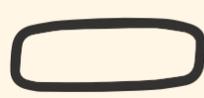




**Alumna: Wendy Jimenez**  
**Prfesor: Ing. Luz Elena Cervantes**  
**Monroy**



La Limpieza es un proceso esencial para garantizar la higiene y evitar la contaminación. Se pueden emplear métodos manuales (cepillado, fregado) o mecánicos (aspirado, lavado a presión) según el tipo de superficie y suciedad



La limpieza elimina la suciedad visible, mientras que la desinfección reduce la carga microbiana mediante el uso de productos químicos o calor. Ambos procesos son fundamentales para prevenir enfermedades

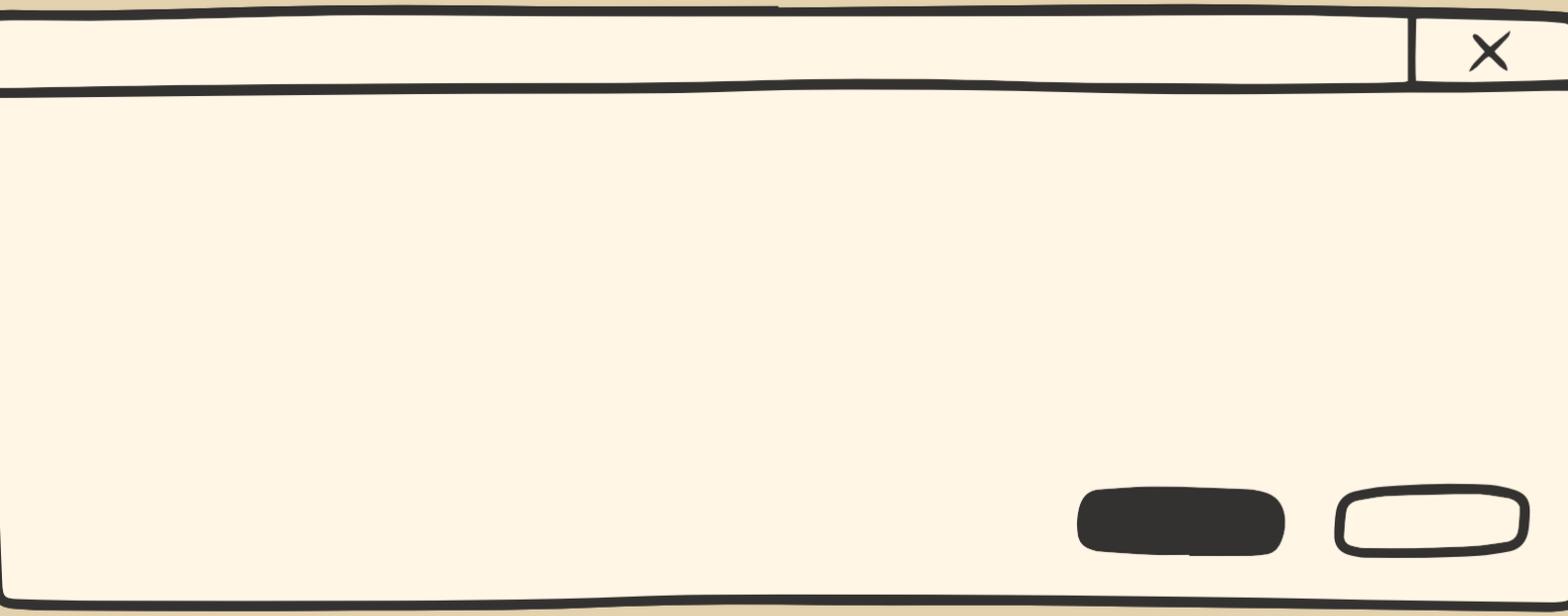


Consiste en la eliminación de residuos sin el uso de agua, utilizando aspiradoras, cepillos o aire comprimido, especialmente en lugares donde la humedad puede favorecer el crecimiento microbiano



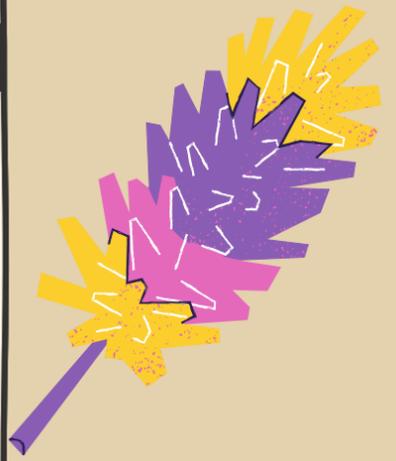
## Detergentes

Son sustancias diseñadas para eliminar grasa, suciedad y residuos orgánicos. Se clasifican en alcalinos, ácidos y neutros según su composición química y tipo de suciedad a tratar



Deben establecer procedimientos, frecuencia, productos y responsables de cada tarea para garantizar un entorno higiénico y evitar la contaminación cruzada

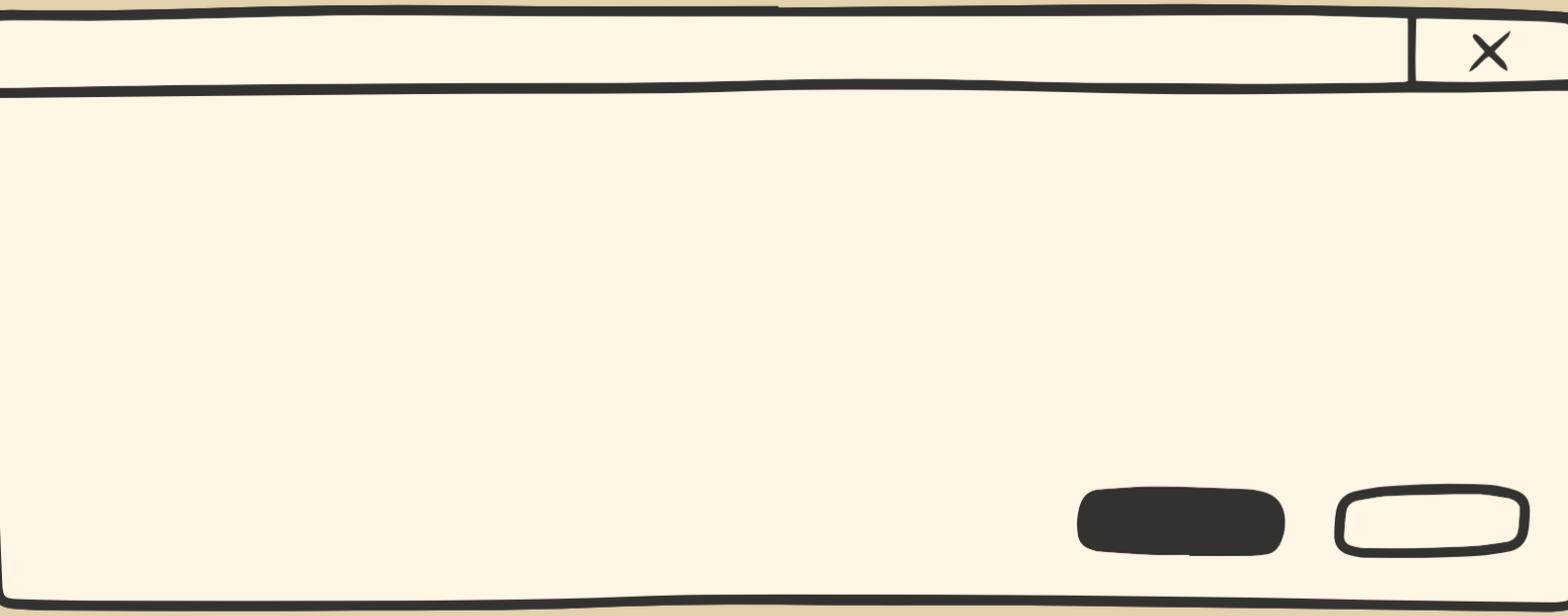
Se realiza mediante desmontaje, lavado y desinfección con productos adecuados para eliminar restos de alimentos, grasa y microorganismos



Limpeza y Desinfección del Lugar  
Incluye pisos, paredes, techos y superficies de trabajo para mantener un ambiente seguro y libre de contaminación

Sustancias Detergentes  
Pueden ser biodegradables o sintéticas y actúan reduciendo la tensión superficial del agua para eliminar suciedad y grasa





Operaciones Preliminares

Incluyen la remoción de residuos sólidos, prelavado y selección de productos adecuados antes de la limpieza y desinfección

Procedimientos y Métodos de Limpieza

Deben adaptarse a cada tipo de suciedad y superficie, combinando métodos físicos (fricción, calor) y químicos (detergentes, desinfectantes)



Tipos de Suciedades

- Orgánicas: grasa, proteínas, residuos de alimentos.
- Inorgánicas: minerales, óxidos, sales.
- Biológicas: bacterias, moho, virus

La Contaminación de Los Alimentos

Puede ser biológica (bacterias, hongos), química (pesticidas, metales pesados) o física (vidrio, plásticos). La higiene en la manipulación y almacenamiento es clave para prevenirla

