



Super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Buenas Prácticas De Manufactura limpieza y higiene

Parcial 3

Nombre de la Materia Servicios de Alimentos

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Quinto

MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZ

involucran la eliminación de residuos, la aplicación de detergentes y, si es necesario, desinfección, siguiendo un procedimiento que va de lo más sucio a lo más limpio.

Como se debe realizar un programa de limpieza y



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

son cruciales para la seguridad alimentaria, garantizando la eliminación de suciedad y microorganismos que pueden causar enfermedades



LIMPIEZA EN SECO

como barrido, aspirado o cepillado) elimina residuos sin usar agua, especialmente en áreas donde la humedad podría ser problemática, priorizando la higiene y evitando riesgos de proliferación microbiana.



DETERGENTES

los detergentes son esenciales para limpiar superficies, equipos y utensilios, garantizando la higiene y la seguridad alimentaria.

PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

son vitales para asegurar la inocuidad de los alimentos, y deben incluir planes específicos para cada zona, equipos y utensilios, con frecuencias e procedimientos determinados.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

eliminar suciedad y luego reducir la carga microbiana con productos específicos, siguiendo un programa detallado y frecuencias definidas.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

Implican eliminar residuos y materia orgánica, y luego usar productos desinfectantes para eliminar microorganismos, incluyendo un programa específico para cada área de trabajo.



SUATANCIAS

ingredientes y aditivos alimentarios añadidos para mejorar la seguridad, conservación y propiedades sensoriales de los alimentos.



AGENTES DESINFECTANTES

compuestos de cloro (como hipoclorito de sodio), yodo, amonios cuaternarios, alcohol y peróxido de hidrógeno,



OPERACIONES PRELIMINARES

recepción, lavado, selección, pelado y trozado, preparan las materias primas para su procesamiento y cocción, garantizando calidad e higiene.



TIPOS DE SUCIEDADES

orgánicas (como restos de comida, grasas, proteínas) e inorgánicas (como minerales, sales)



PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

los procedimientos de limpieza efectivos incluyen la eliminación de residuos, la aplicación de detergentes adecuados, el enjuague a fondo y la desinfección



SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

la limpieza se basa en métodos manuales y automáticos, utilizando detergentes y desinfectantes específicos, con énfasis en la seguridad alimentaria y la higiene.



TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

implica su correcta clasificación (orgánicos, inorgánicos, etc.), almacenamiento en contenedores adecuados y ventilados, y disposición responsable a través de reciclaje, compostaje o eliminación por personal autorizado



BIBLIOGRAFIA

[Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit vivamus leo aliquet torquent, suspendisse lacus viverra faucibus quisque lobortis nisi inceptos habitasse.](#)

<https://fbkmexico.com/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria/#:~:text=Superficies%2C%20pavimentos%20y%20paredes.,y%20realizar%20una%20desinfecci%C3%B3n%20semanal.>

<https://fbkmexico.com/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria/#:~:text=Superficies%2C%20pavimentos%20y%20paredes.,y%20realizar%20una%20desinfecci%C3%B3n%20semanal.>

<https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/tipos-de-desinfectantes-usados-en-la-industria-de-alimentos/>