



**Mi Universidad**

**Super nota**

*Alexa Paola Bermúdez Fernández*

*3er Parcial*

*Servicio de alimentos*

*Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nutrición*

*5to cuatrimestre*

*Comitán de Domínguez, Chiapas a 07 de marzo del 2025*

# ECONOMIA Y POLITICA ALIMENTARIA

## Métodos y Procedimientos

### de Limpieza

Pueden ser físicos, químicos, manuales o automáticos.

Métodos físicos Arrastre de impurezas con agua o aire, Cepillado, Rascado, Barrido, Aspiración.



## Limpieza y desinfección

La limpieza es eliminar la suciedad, mientras que la desinfección es eliminar los microorganismos.

## Limpieza en seco

La limpieza en seco es un método de lavado de prendas y textiles que utiliza disolventes químicos en lugar de agua. Se usa en tintorerías y lavanderías.



# ECONOMIA Y POLITICA ALIMENTARIA

## Detergentes

Los detergentes son productos químicos que se utilizan para limpiar y desinfectar. Son sustancias tensioactivas que reducen la tensión superficial de los líquidos, como el agua.



## Limpieza y Desinfección de Equipo

La limpieza y desinfección de equipos consiste en eliminar la suciedad y los microorganismos que puedan estar presentes en ellos.



## Limpieza y Desinfección del Lugar

Proceso que elimina la suciedad y los gérmenes de los objetos y superficies. Se debe realizar con regularidad para prevenir la propagación de infecciones.



# ECONOMIA Y POLITICA ALIMENTARIA

## Sustancias Detergentes

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

Sustancias químicas que eliminan microorganismos patógenos de objetos inanimados. También se les conoce como germicidas.



## Operaciones preliminares

Son los primeros pasos que se realizan para preparar alimentos, como lavar, seleccionar, pelar, trozar, molienda, escaldar, entre otros.



# ECONOMIA Y POLITICA ALIMENTARIA

## Procedimientos y métodos de limpieza

Los procedimientos y métodos de limpieza son las técnicas que se usan para eliminar la suciedad y desinfectar espacios.



## Agentes Desinfectantes

sustancias químicas que eliminan microorganismos patógenos de objetos inanimados. También se les conoce como germicidas.



## Tipos de suciedades

La suciedad puede presentarse como: Suciedad libre: impurezas no fijadas a una superficie, fácilmente eliminables. Suciedad adherente: impurezas fijadas que precisan una acción mecánica o química para desprenderlas. Suciedad incrustada: impurezas introducidas en los relieves o recovecos del soporte.



# ECONOMIA Y POLITICA ALIMENTARIA

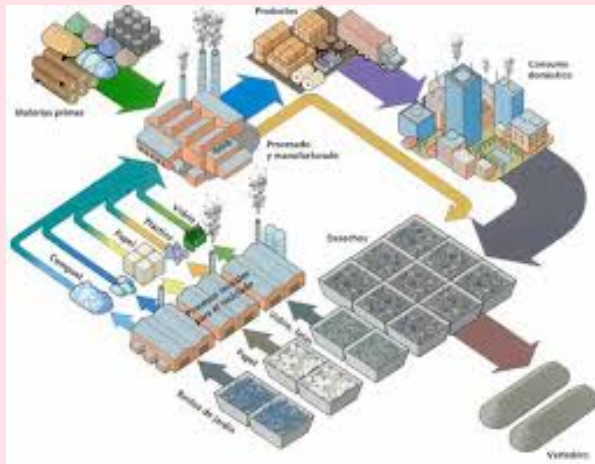
## Sistemas de lucha contra las plagas

Los sistemas de lucha contra las plagas pueden ser físicos, químicos, biológicos o de feromona



## Tratamiento de los residuos

El tratamiento de residuos es el conjunto de acciones que se realizan para eliminar o aprovechar los recursos de los residuos. El objetivo es minimizar la contaminación y la extracción de materias primas.



## La contaminación de los alimentos

presencia de agentes dañinos, como bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas, en los alimentos. Puede ocurrir en cualquier etapa de la cadena de producción, desde la granja hasta la mesa.



## Referencias

- EALDE. (2 de Febrero de 2021). *Residuos urbanos*. Obtenido de <https://www.ealde.es/gestion-residuos-urbanos/>
- OMS. (4 de Octubre de 2024). *Inocuidad de los alimentos*. Obtenido de Inocuidad de los alimentos: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety#:~:text=productos%20crudos%20contaminados.-,Par%C3%A1sitos,pueden%20contaminar%20los%20productos%20frescos.>
- UDS. (2025). Antología, servicio de alimentos. En UDS.