

Nombre de la alumna: Hilary Ariadne Guillen Maldonado

Nombre de la profesora: Luz Elena Cervantes Moroy

Actividad: Super nota

Unidad: 3ra unidad



LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

01 Métodos y Procedimientos de Limpieza

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío u otros métodos que eviten el uso de agua) y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.



02 Limpieza y desinfección

Cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente esto incluye:

- Limpieza a seco Enjuague previo (rápido)
- Aplicación de detergente (puede incluir restregado)
- Enjuague posterior
- Aplicación de desinfectante



03 Limpieza en seco

En la limpieza a seco se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies.



04 Detergentes

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad y las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión.



05 Programas de limpieza y desinfección

Los programas de limpieza y desinfección deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección.



