



Nombre del alumno : Fernando jahel Juárez López
nombré del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy
Nombre de la materia: servicio de alimentos
Unidad 3.
Nombre de la licenciatura :nutrición.
Quinto cuatrimestre.



LIMPIEZA E HIGIENIZACION

MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA



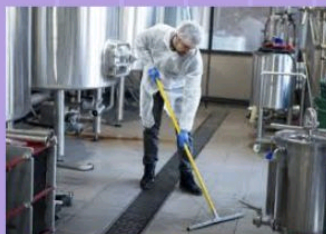
Existen distintos métodos de limpieza según el tipo de superficie y suciedad. Incluyen lavado manual, mecánico, a presión y con espuma.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpieza: Eliminación de residuos visibles mediante agua y detergentes.

Desinfección: Uso de sustancias químicas o calor para eliminar microorganismos.



LIMPIEZA EN SECO

Método sin agua, utilizado en áreas donde la humedad puede favorecer el crecimiento de bacterias, como panaderías. Se usa cepillado, aspirado o aire comprimido.



DETERGENTES

Sustancias químicas que disuelven grasas y suciedad. Pueden ser alcalinos (para grasas), ácidos (para minerales) o neutros (para uso general).



PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Plan estructurado que indica qué, cómo y cuándo limpiar. Incluye procedimientos detallados, responsables y registros de cumplimiento.





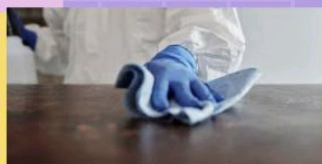
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

Se deben desmontar y limpiar equipos con productos adecuados para evitar contaminación cruzada y garantizar su funcionamiento óptimo.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

Debe abarcar todas las áreas: pisos, paredes, techos, mesas y utensilios. La periodicidad depende del nivel de uso y riesgo de contaminación.



SUSTANCIAS DETERGENTES

Compuestos con propiedades químicas que ayudan a eliminar suciedad. Se eligen según el tipo de superficie y el nivel de residuos.



AGENTES DESINFECTANTES

Sustancias como cloro, alcohol, peróxidos y compuestos de amonio cuaternario eliminan microorganismos en superficies y utensilios.



OPERACIONES PRELIMINARES

Incluyen el retiro de residuos grandes, remojo de utensilios y aplicación de detergentes antes de la limpieza profunda.





PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

Incluyen enjuague, fregado, aplicación de desinfectante y secado. Se deben seguir pasos estandarizados para garantizar eficacia.

TIPOS DE SUCIEDADES

Pueden ser orgánicas (restos de comida, grasas) o inorgánicas (minerales, cal). Su eliminación depende del detergente y método usado.



SISTEMAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS

Prevención y control de insectos y roedores mediante higiene, almacenamiento adecuado y uso de trampas o pesticidas regulados.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS

Separación y eliminación adecuada de desechos orgánicos e inorgánicos para evitar contaminación y contribuir al medio ambiente.



CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Puede ser biológica (bacterias, virus), química (residuos de detergentes) o física (vidrios, plásticos). La higiene adecuada previene estos riesgos.