

## Respuestas a Actividad de Autoaprendizaje 7

### Objetivo 7

1. Indique la definición de los siguientes conceptos.

Limpieza:

*La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables*

Desinfección:

*La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento*

2. Indique 4 aspectos que describan porqué es importante realizar el proceso de limpieza y desinfección.

- ✓ *Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas del proceso productivo.*
- ✓ *Aumenta la vida útil, eficiencia y nivel de funcionamiento del equipo.*
- ✓ *Reduce la contaminación por plagas.*
- ✓ *Prolonga la vida útil, calidad e inocuidad del producto.*
- ✓ *Reduce la presencia de microorganismos y el riesgo de enfermedades alimentarias.*
- ✓ *Genera un alto grado de conciencia y promueve la aplicación de buenas costumbres y prácticas de desempeño en todo el personal.*
- ✓ *Es un requisito ineludible en las Buenas Prácticas de Manufactura.*
- ✓ *Mejora la imagen y reputación de la empresa o del servicio de alimentación, ante la opinión de la clientela.*
- ✓ *Además, aumenta la confianza de las personas consumidoras.*

3. ¿Cuáles son los productos químicos de desinfección que se utilizan con mayor frecuencia?

- ✓ *Cloro (hipocloritos)*
- ✓ *yodo (derivados yodados)*
- ✓ *Sales de amonio cuaternario.*

