

INDICE



U D S

Mi Universidad

Isela Nativaez Garcia
Servicio de alimentos
Enrique Eduardo Arreola Jimenez
Licenciatura en Nutrición.

SUSTANCIAS DETERGENTES AGENTES DESINFECTANTES

Los detergentes = Ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua

* **Tiempo de contacto** = No actúan instantáneamente

* **Temperatura** = Se intensifica con el aumento de temperatura



* **Ruptura física** = La selección del detergente adecuado minimiza el restregado.

Agentes desinfectantes = Son agentes antimicrobianos capaces de matar los microorganismos patógenos (infecciosos) de un material. (Cabe todo químicos)

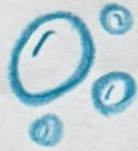
TIPOS

(Detergentes)

Alcalinos = Fue el primero en salir al mercado para tratar la ropa

Ácidos = Eliminan olores indeseables y microbios

Neutros = Para limpiar superficies de escasa suciedad



TIPOS

(Agentes desinfectantes)

Tensoactivos = De baja o nula toxicidad, no corrosivos.

Fenoles = Eficaz acción bactericida

Aldehídos = Destruyen muy bien las bacterias, hongos y excelente acción viricida

Halógenos = Se basa en la oxidación de proteínas y ácidos nucleicos



PRECAUCION



SUSTANCIAS
DETERGENTES
AGENTES
DESINFECTANTES



Los detergentes = Ayudan a remover particulas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua

* Tiempo de = No actuan

* Temperatura = Se intensifica



* Ruptura física: La Selección del detergente adecuado

TIPOS DE DESINFECTANTES

Los detergentes = Ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua

* **Tiempo de contacto** = No actúan instantáneamente

* **Temperatura** = Se intensifica con el aumento de temperatura



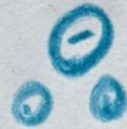
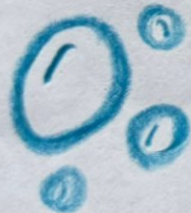
* **Rufo físico** = La Selección del detergente adecuado minimiza el restregado.

Agentes desinfectantes = Son agentes (sobre todo químicos) antimicrobianos capaces de matar los microorganismos patógenos (infecciosos) de un material.

TIPOS

(Detergentes)

Polvo = Fue el primero en salir



TIPOS

(Agentes desinfectantes)

Tensoactivos = De baja o nula toxicidad, no

Agentes desinfectantes = Son agentes (sobre todo químicos) antimicrobianos capaces de matar los microorganismos patógenos (infecciosos) de un material. ^{temperatura}

TIPOS

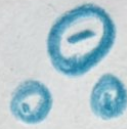
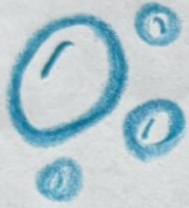
(Detergentes)

Polvo = Fue el primero en salir al mercado para tratar la ropa

Acido = Eliminar olores indeseables y microbios

Neutros = Para limpiar superficies de escasa suciedad

PRECAUCION



TIPOS

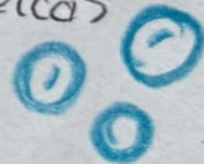
(Agentes desinfectantes)

Tenso Activos = De baja onda toxicidad, no corrosivo.

Fenoles = Eficaz acción bactericida.

Aldehidos = Destruyen muy bien las bacterias, hongos y excelente acción virucida.

Halógenos = Se basa en la oxidación de proteínas y ácidos nucleicos.



BIBLIOGRAFIA

Astasiaran, L. B. (2003). Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Madrid: Diaz de Santos

Cuerrero I, (2001) Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. México: McGraw-Hill

Montes. E. Lloret, I. y López M. (2005). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al Sector de la restauración. Madrid: Diaz de Santos.