



MARÍA JOSÉ ROMERO MONROY

Mtro. Eduardo Enrique Arreola Jimenéz

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Servicio de Alimentos

Tapachula, Chiapas

07 de Marzo de 2025

# SUSTANCIAS DETERGENTES Y

# Agentes Desinfectantes

## Sustancias Detergentes

### FUNCIÓN

Remueven partículas, reducen tiempo de limpieza y consumo de agua.

### TIPOS

- Alcalinos y clorados. Ideales para áreas de procesamiento.
- Ácidos. Remueven sólidos inorgánicos
- Enzimáticos. Alternativa para condiciones extremas.

### FACTORES QUE INFLUYEN EN LA EFICIENCIA

- Tiempo de contacto. Necesario para penetrar la suciedad.
- Temperatura. Aumenta su eficacia
- Ruptura física. Minimiza el restregado manual
- Química del agua. Impurezas pueden afectar su eficiencia

## Agentes Desinfectantes

### FUNCIÓN

Eliminan microorganismos que pueden contaminar alimentos

### OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Eliminar suciedad y reducir microorganismos
2. Prevenir contaminación de alimentos
3. Asegurar limpieza de instalaciones y equipos.
4. Especificar superficies

### TIPOS

- Bajados en cloro. Eficaces y económicos
- Amonio cuaternario. Acción prolongada, ideales para superficies frías.
- Iodóforos. Menos corrosivos, ideales para lavado de manos
- Ácidos (peroxiacético, aniónico). Eficaces en altas temperaturas y contra biopelículas.
- Otros. Ozono, luz UV, agua caliente.

# BIBLIOGRAFIA

- Antología UDS