Taller Desinfección

Nombre: Brayan Stiven ochoa castañeda
Ficha: 2559185.

1¿ Que son detergentes acidos? Nombre 4 describa 4 detergentes acido comerciales.

R/// Los detergentes acidos son indicados para la eliminacion de incrustaciones y depositos inorganicos o minerales, como los residuos calcareos o restos de oxido.

* Acidesin: Producto altamente eficaz para la limpieza y desinfeccion de cualquier superficie lavable que tenga incrustaciones minerales como las producidas por aguas duras, o piedra de leche en las industrias lacteas u otras industrias alimentaria.

* Desengrasante acido 25: Limpiador de elevado acidez formulado para eliminar suciedad de naturaleza tanto inorganica como organica, especialmente las incrustaciones del deposito de minerales como los de la cal del agua o la piedra de leche u otras suciedades presentes en la industria alimentaria.

* Betelclean: Detergente liquido para la limpieza y desincrustacion de restos organicos, incrustaciones calcareas y suciedad general en sistema CIP y otros sistemas donde no sea recomendable la presencia de espuma. Esta basado en acido fosforico y agentes tensio-activos no espumante.

* Pinaran: Detergente acido espumante idoneo para la limpieza manual de equipos, utensilios y locales en industrias alimentarias con incrustaciones de origen mineral. Esta basado en una disolucion de acido sulfamico y acido citrico combinados con tensioactivos anionicos y no ionicos, que se confieren un caracter espumante.

3. ¿Que son los detergentes neutros? Nombre 4 describa 2 de ellos.

R// Productos adecuados para la limpieza de superficies moderadamente sucias o que requieren de aplicación de forma manual. estos productos presentan un buen poder desengrasante minimizando su peligrosidad para el personal aplicador y la agresividad con las materiales sobre los que se emplea

* Avalco: Detergente avalco neutro formulado para ser usado en alta dilución orientado su uso especialmente para la industria alimenticia por ser efectivo frente a residuos proteicos o aceites.

* Melox - Fls: Limpiador neutro de alta concentración, producto muy recomendable para suelos, paredes

¿Cuales son las tecnicas de desinfección utilizadas en la industria alimentaria?

R// La desifeccion puede realizarse por metodos fisicos, mediante temperaturas altas, desecacion, o irradiacion, o por metodos quimicos, aplicando productos desinfectantes, a presion, utilizando pulverizadores. No se debe barrer ya que la limpieza en seco incrementa el riesgo de contaminacion cruzada.

• Nombre 6 productos quimicos seguros para realizar desinfeccion en la industria alimentaria y describa su principio y forma de uso.

- Hipoclorito: Es uno de los desinfectantes mas comunes utilizados en la industria alimentaria. este producto quimico es muy efectivo para matar una amplia gama de microorganismos. incluyendo bacterias virus y hongos.

- Amonio cuaternario: son sustancias activas biocidas ampliamente utilizadas como desinfectantes, si ruon como bactericidas, fungicidas y virucidas, ademas no son corrosivas y son seguras, siempre y cuando se haga un adecuado manejo.

- Acido peracetico: Es un desinfectante eficaz contra muchos microorganismos y sus esporas, que actua por la interrupcion de enlaces quimicos dentro de la membrana celular. Los desinfectantes que lo contienen funcionan bien en ambientes frios.

- Alcoholes: presentan eficacia de amplio espectro; bactericida, fungicida y tambien contra virus con envoltura. Presentan una accion rapida (15seg) pero esta no persiste.

- Peroxido de hidrogeno: Es un agente quimico liquido incoloro a temperatura ambiente, con sabor amargo, y que posee propiedades antisepticas. Tiene efectos oxidantes por producir OH y radicales libres.

- Glutaraldehido: Son biocidas de amplio espectro, con eficacia frente a bacterias, mohos, virus, y tambien frente a micobacterias.

• Nombre 3 productos quimicos obsoletos para realizar desinfeccion y describa por que ya no se usan.

Etil Amonico: puede quemar la piel y dañar los ojos

triclosan / triclorocarban: Son persistentes en el medio ambiente y causa cancer en los senos.

Propanol: irrita la piel o causa sarpullido.

2. ¿Que son detergentes alcalinos? Nombre y describa 4 detergentes alcalinos comerciales.

R/All Los detergentes alcalinos son mezclas químicas específicamente formuladas que consisten en sales alcalinas, agentes humectantes y agentes secuestrantes (quelantes). Deben su detergencia o capacidad de limpieza, al desplazamiento de contaminantes por materiales tensoactivos y reforzantes alcalinos.

* Alkides: Contienen una combinación de productos alcalinos, secuestrantes y agentes humectantes altamente espumantes que hacen de alkides un producto muy efectivo contra suciedades difíciles y requemadas especialmente en la industria alimentaria.

* Betelchlor: Detergentes desinfectantes espumantes de alcalinidad equilibrada, sin fosfatos ni silicatos, lo que hace que no deje manchas blanquecinas tras su utilización. Está basado en hipoclorito con base caustica que contienen una mezcla de agentes tensioactivos.

* Betelene: Detergente desengrasante de elevada alcalinidad destinado a la limpieza de carrocerías e interiores de vehículos industriales. Basados en agentes alcalinos activados con secuestrantes y tensioactivos espumantes.

* Betelgan: Detergente alcalino clorado espumante de alto rendimiento para la eliminación de materia orgánica. Presenta propiedades higienizantes. Está especialmente indicado para la eliminación de suciedad en suelos y paredes de las naves de las instalaciones ganaderas. Basado en hidróxido sódico e hipoclorito sódico, activando con tensoactivos espumantes que mejoran sus propiedades de limpieza.

Powered by CamScanner