







ACTA N°

fundación social castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

NOMBRE DEL JARDIN: JARDÍN Castillo San Lucas AVESOL

FECHA DE DIFUSION: 25/07/2024

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: Talento humano(DIANA DIAZ)

TEMA: Plan de saneamiento

SUB TEMAS: Método de Higienización

OBJETIVO:

Socializar con el talento humano del jardín infantil, información que se encuentra relacionada en el plan de saneamiento acerca de los métodos de higienización, para que de esta manera se continúe fortaleciendo las prácticas en el quehacer diario de igual manera dar cumplimiento a lo establecido en el estándar.

METODOLOGIA:

- Se revisa la información
- Se realiza la socialización y el acta
- Se recepcionan las evidencias.

MATERIAL: Acta, documento, infografia y firmas

ORDEN DEL DÍA:

Siendo 4:30 pm nos reunimos con la profesional en atención en primera infancia DIANA CAROLINA DIAZ BARBOSA con el propósito de socializar el tema que se











encuentra relacionado en el cronograma sobre el método de higienización dando a conocer de manera más especifica la definición de este y brindando claridades con el fin de que no se confunda este término con los que se encuentran relacionados en el plan de saneamiento, tales como la limpieza y desinfección; sin embargo, es un término que comúnmente se escucha mencionar, ya que se implementa a menudo y no se conoce como se debería dar el uso adecuado a los detergentes o desinfectantes ya que algunos no son reglamentados y pueden causar daño a la salud, para ello se relaciona la siguiente información:

QUE ES LA HIGIENIZACION

La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado,

1. especialmente destinadas a ellos y estar en un lugar seguro.

2. Por último, bajo ningún concepto se rellenarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.

QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario.








- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:

   - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.

   - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.

   - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.

   - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicos (jabones).

La formulación de un detergente suele estar formado por una combinación de las anteriores.

2. **Desinfectantes:** son aquellos productos químicos que aplicados sobre la superficie a desinfectar van a reducir la presencia de microorganismos hasta niveles que no sean peligrosos para la salud. La desinfección se puede lograr mediante métodos físicos (aplicando vapor de agua o aire caliente) o mediante métodos químicos (utilizando sustancias químicas). El método químico, que es el sistema más utilizado y dentro de este tipo de sustancias podemos destacar:











- **Compuestos clorados:** son ampliamente utilizados en el sector alimentario para la cloración del agua (para hacerla potable) y son corrosivos e irritantes. El más conocido es la lejía.

- **Sales de amonio:** tienen una gran eficacia frente a las bacterias, no son tóxicos ni irritantes y controlan los olores.

Siendo las 5:00 pm se da por finalizada la socialización donde queda como compromiso continuar colocando en práctica lo aprendido, con el fin de dar cumplimiento a nuestro plan de saneamiento de manera eficaz y eficiente, tomando las precauciones necesarias evitando posibles perjuicios en la salud de cada uno.



fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

EVIDENCIAS DEL MATERIAL UTILIZADO PARA LA SOCIALIZACION



MÈTODO DE HIGIENIZACIÒN

QUE ES LA HIGIENIZACION

La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado, que se aplica a aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de productos denominados [illegible] se supone que además de limpiar, se reduce la carga bacteriana. Los productos [illegible] (o detergentes [illegible]), no regulados por ningún marco normativo, incorporan habitualmente en su composición una o varias sustancias activas biocidas, pero no se encuentran registrados ni autorizados según el ámbito legislativo de biocidas, motivo por el cual no se puede acreditar legalmente su eficacia desinfectante.

QUE MEDIDAS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA MANEJAR PRODUCTOS DE HIGIENIZACION:

1. Los productos que se van a utilizar en el proceso de higienización son necesarios para llevar a cabo una manipulación de los alimentos con garantías, pero debemos tener en cuenta que son compuestos químicos y que una mala utilización de los mismos puede conllevar riesgos para la salud tanto del manipulador (quemaduras, etc.) y del consumidor final del alimento (por entrada en contacto de la sustancia química con los alimentos).
2. Los productos químicos destinados a la limpieza y desinfección son diseñados por los fabricantes para ser utilizados sin necesidad de añadir otro producto químico que lo mejore.
3. Los detergentes y desinfectantes deben ser guardados en zonas especialmente destinadas a ellos y estar en un lugar seguro.
4. Por último, bajo ningún concepto se relacionarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.

QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario.
- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:
   - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se actúan mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.
   - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfámicos, nítrico, cítrico o clorhídrico.
   - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.
   - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicos (jabones).

EVIDENCIAS DE LA PARTICIPACION DEL TALENTO HUMANO A LA SOCIALIZACIÓN