



GUIA DE APRENDIZAJE (CONCEPTOS DE LIMPIEZA)

Nombre	
Curso	Fecha:
Objetivo: <ul style="list-style-type: none">❖ Recordar contenidos trabajados en clases❖ Identificar conceptos de ciencias (Limpieza y desinfeccion)	

Historia del servicio de limpieza	<p>La receta del jabón (primer avance innovador en lo que a limpieza se refiere), data de 25 siglos antes de Cristo y corresponde a Sumeria. Gracias a los caprichos de la naturaleza, cerca de ríos en los que se vertían restos de grasa y cal de hueso de animales calcinados, se descubrió que esta composición ayudaba mucho en lo que a limpieza se refiere. Durante 20 siglos este fue el único producto al servicio de la limpieza.</p> <p>No será hasta mucho después, en el año 1607, cuando se escribe el primer texto oficial relativo a la limpieza. En él se explicita la frecuencia con la que serán barridas las calles (4 veces al año). A finales del s.XVIII las empresas de "barrido público" crecen a gran velocidad, en gran medida gracias a la administración pública y a los grandes comerciantes. Pero será en 1842 cuando se funda en París la primera empresa de limpieza como las conocemos hoy en día, "La Generale". Su ejemplo tiene éxito y es imitado en toda Europa.</p> <p>Unos 100 años más tarde, en la década de los '50, se produce un avance significativo en la tecnología de los detergentes, y los avances comienzan a aparecer en el sector de la limpieza. Química de productos, mecanización, mejoras productivas, todo se pone al servicio del cada vez mayor número de empresas que se dedican en exclusiva a la limpieza. El servicio se impone en un cuadro económico que produce mucho empleo.</p> <p>La limpieza se convierte en todo un sector que requiere de profesionalidad y especialización, y que permite a grandes empresas y a pequeñas comunidades de vecinos desentenderse de la conservación e higiene de sus espacios comunes y de trabajo. La eficacia y la calidad de estos servicios han aumentado muchísimo más de lo que en los '50 se podía prever. Esto ha sido fundamentalmente gracias a 3 claves:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mecanización de las operaciones, la tecnología al servicio de la eficacia.- Desarrollo de una industria química, específica y especializada en lograr el mejor resultado posible.- Una nueva arquitectura, que utiliza mucho más el vidrio y nuevos materiales.
-----------------------------------	---



Productos de Limpieza

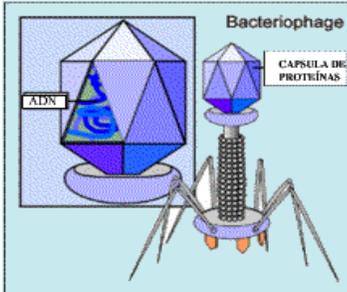
MICROORGANISMOS

BACTERIAS



Las bacterias son un tipo de microorganismo que se encuentra en el suelo, el agua y el aire. La longitud promedio de una célula bacteriana es, aproximadamente, 5 micras y se pueden clasificar, según su forma, en cocos (esféricas), bacilos (bastones rectos) y espirilos (bastones curvos). No todos estos agentes bacterianos son dañinos, solamente el 1% de ellos, los demás tienen funciones útiles para la vida, tales como: comerse las toxinas que existen en el aire y el agua y formar parte de la flora bacteriana normal del intestino.

VIRUS



Los virus son más pequeños que las bacterias y hay patógenos (dañinos) y no patógenos (son conocidos como saprófitos y no causan ninguna enfermedad). Los primeros solamente pueden vivir y reproducirse si están dentro de otra célula. Cada tipo de virus puede entrar únicamente a un tipo de célula. Por ejemplo, el virus del Sida solo puede entrar y reproducirse dentro de un tipo concreto de glóbulo blanco.

HONGOS



Son microorganismos simples que se desarrollan en tejidos muertos o en zonas putrefactas. Algunos infectan al ser humano causándole enfermedades -conocidas como micosis- tanto leves como graves.

Las primeras son superficiales y pueden erosionar la piel, cabello, uñas y membranas mucosas. Las afecciones leves más conocidas son el muguet de los niños, las infecciones de los pies de atleta, tiña o candidiasis.

Las graves son más profundas y dañan órganos vitales causando hasta la muerte. Un ejemplo es la histoplasmosis, que se desarrolla principalmente en los pulmones.

Existen hongos no patógenos que son útiles para los humanos, como las setas o el moho usados para fabricar antibióticos.

¿Qué diferencia hay entre limpiar y desinfectar?

Limpiar implica quitar gérmenes y suciedad de superficies u objetos. Este proceso no elimina por completo los gérmenes, disminuye la cantidad y el riesgo de propagar la enfermedad.

Desinfectar implica eliminar los microorganismos nocivos y evitar su desarrollo. Este proceso no limpia necesariamente superficies sucias, pero al destruir gérmenes se disminuye considerablemente el riesgo de propagar enfermedad o infecciones.

¿Por qué es tan importante limpiar y desinfectar?

- Para evitar la propagación de infecciones, enfermedades o contagios.
- Asegurar que el servicio o producto que ofrecemos al cliente sea de calidad.
- Generar confianza en el cliente.
- Prevenir la contaminación en los productos alimenticios.
- Para cumplir con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en inglés) que garantiza la inocuidad alimentaria.
- Alargar la vida útil de las instalaciones, los locales, los utensilios y el equipo.
- Mejorar la imagen de la empresa.
- Conseguir un entorno laboral saludable.

A la hora de aplicar un desinfectante es imprescindible controlar las siguientes variables para obtener un resultado óptimo:

- **Tiempo de contacto:** el desinfectante y las superficies o utensilios deben estar en contacto por un tiempo específico para asegurar la eliminación de microorganismos.
- **Temperatura de la solución:** Debe ser uniforme, se recomienda un rango de temperatura que va de 20°C a 49°C.
- **Concentración de la solución:** Varía de acuerdo al tipo de desinfectante, por lo que se debe seguir la recomendación del fabricante.

También debemos tener en cuenta **que sin una correcta limpieza el proceso de desinfección NO cumple su objetivo**. La higiene es indispensable para poder controlar las fuentes de contaminación. Por este motivo recomendamos **establecer un plan de higiene** en el que se especifique el proceso de desinfección que se debe aplicar en cada lugar y objeto (la frecuencia, procedimientos, productos utilizados..) para controlar y asegurar una buena desinfección.

Pasos de la higienización

- **Pre limpieza:** 1era fase de eliminación de la suciedad, se realiza barriendo, raspando, frotando o enjuagando.
- **Limpieza principal:** separación de la grasa, suciedad, de las superficies por medio de un detergente.
- **Enjuagado:** eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente.
- **Desinfección:** destrucción de los microorganismos mediante el empleo de un desinfectante (lejía).

- **Enjuagado final:** para eliminar residuos del desinfectante.
- **Secado:** es mejor el empleo de aire seco (escurridores) y solo se contarán con paños, que deberán ser lavados frecuentemente.

TIPOS DE DESINFECTANTES

Desinfectantes

Con ellos pretendemos conseguir una reducción de población de los microorganismos hasta niveles que no supongan riesgo para la salud.

Una característica a tener en cuenta es que los gérmenes pueden hacerse resistentes al efecto de dichos compuestos, por lo tanto debemos utilizar sustancias adecuadas al tipo de suciedad que generemos en nuestra actividad, y periódicamente cambiar de productos para evitar esas resistencias, pero siempre bajo las instrucciones de un técnico.

Tratamiento térmico

El calor (más de 90°C) es el método más eficaz para conseguir la desinfección, aunque tiene el inconveniente, que en ocasiones da lugar a una costra de materia orgánica de muy difícil eliminación. Podemos utilizar calor seco (aire) o húmedo (vapor o agua)

Cloro y derivados

Son los más utilizados, entre ellos tenemos los hipocloritos (lejías), son baratos, de acción rápida, no se alteran con aguas duras, tienen amplia actividad antibacteriana y sus formas de resistencia (esporos), y también frente a hongos. Son irritantes y corrosivos. Pierden eficacia en presencia de materia orgánica. Se usan en diluciones de 100 a 200 mg de cloro disponible por litro de agua. También se usan para potabilizar el agua

Desinfectantes yodados

Están compuestos a base de yodo. Son más caros que los derivados del cloro y de menor efectividad frente a esporos. Pierden su eficacia en presencia de materia orgánica, son corrosivos en contacto con determinados metales y pueden manchar algunas superficies.

Compuestos de amonio cuaternario (QUATS)

Son menos eficaces que los anteriores, no son corrosivos ni irritantes. Son caros, su actividad se reduce en presencia de agua dura, pueden formar espuma y una película superficial por lo que es necesario un buen aclarado tras su aplicación. Su dosificación suele ser a una dosis de 200 ppm.

Detergentes

Recordemos que son aquellos compuestos que van a facilitar la retirada de la suciedad de las superficies que se desean limpiar, su efecto se basa en mantener en suspensión la suciedad y parte de los microorganismos para que a través del enjuagado se eliminen.

LOS VECTORES

Los vectores son organismos vivos que pueden transmitir enfermedades infecciosas entre personas, o de animales a personas. Muchos de esos vectores son insectos hematófagos que ingieren los microorganismos patógenos junto con la sangre de un portador infectado (persona o animal), y posteriormente los inoculan a un nuevo portador al ingerir su sangre.