

Procedimientos de limpieza y desinfección del Servicio de Alimentación Covid-19



UNIDAD DE BIENESTAR DEL PERSONAL
SALA CUNA y JARDIN INFANTIL
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

Año 2022





INDICE

Procedimiento de higienización del personal de cocina al ingreso.	2
Procedimiento de entrega de servicios de alimentación en salas.	4
I. Sala cuna menor:	4
II. Sala cuna mayor:	5
III. Jardín infantil:	5
a) Horarios de distribución de servicio de alimentación:	7
b) Ingreso posterior al horario del servicio de alimentación:	7
c) Retiro de mamaderas en servicio de alimentación en sala cuna:	8
Procedimiento de limpieza y desinfección de vajilla, cubiertos y utensilios.	9
Procedimiento de limpieza y desinfección de paredes y manillas.	13
Procedimiento de limpieza y desinfección del piso.	16
Procedimiento de recepción de productos de proveedores externos.	18





Procedimiento de higienización del personal de cocina al ingreso.

Objetivo: Disminuir los riesgos de contagio asociados al trayecto desde el hogar hasta el lugar de trabajo.

Alcance:

- Limpieza y desinfección de zapatos de uso propio.
- Cambio total de ropa de calle por uniforme limpio
- Ducha diaria antes de comenzar la jornada laboral.

Responsable del procedimiento: Todos los manipuladores de cocina.

Descripción:

1. Inmediatamente después del marcaje de asistencia, deberá usar alcohol gel 70% para higienizar sus manos.
2. Al abrir la puerta de servicio deberá colocar sus pies durante 10 segundos en una alfombra con solución de amonio cuaternario. (esta alfombra debe estar colocada al lado de la puerta de servicio)
3. Cada manipulador debe ingresar directamente al baño (queda prohibido merodear las cocinas o bodegas, sin uniforme de trabajo).
4. Sacarse los zapatos y dejarlos debajo de cada casillero.
5. Sacarse la ropa de calle y guardarla en una bolsa hermética dentro del casillero de uso personal.
6. Ducharse completamente (cuerpo y cabello), secarse con una toalla limpia y personal.
7. Colocarse el uniforme de trabajo limpio y los zapatos de trabajo.
8. Al ingresar al área de producción lavarse las manos nuevamente con agua y jabón, y secarse con toalla de papel
9. Finalmente colocarse los elementos de protección personal (mascarilla y cofia).

Frecuencia: Diariamente al comenzar la jornada laboral.

Monitoreo: La nutricionista y/o Directora del Establecimiento deberá verificar que este protocolo se cumpla diariamente

Acciones correctivas: Si la nutricionista y/o directora observa que algún paso de este protocolo no se aplicó correctamente, deberá comunicárselo al manipulador y volver a realizar el procedimiento. Si esta situación se repite nuevamente, se deberá



volver a capacitar y asegurarse que el manipulador comprendió a cabalidad el procedimiento a realizar.

Materiales:

- Artículos de limpieza:

1. Jabón
2. Shampoo
3. Toalla de papel.
4. Dispensador de jabón
5. Envases vacíos para realizar las diluciones de productos desinfectantes.
6. Bolsas herméticas para guardar ropa.

- Productos desinfección:

1. Solución de amonio cuaternario
2. Alcohol gel al 70%
3. Alfombra o recipiente plano de 35x35, con una esponja contenedora con esta solución de amonio cuaternario.

- Elementos de Protección Personal:

1. Mascarillas
2. Cofia
3. Uniforme manipulador de alimentos.
4. Zapatos de seguridad



Procedimiento de entrega de servicios de alimentación en salas.

Objetivos:

- Asegurar una alimentación inocua a los niños y niñas asistentes a sala cuna y jardín infantil.
- Disminuir los riesgos asociados a la entrega de la alimentación en sala.

Alcance: Entrega de una alimentación inocua en salas de sala cuna y jardín infantil, en los servicios de colación, almuerzo y once.

Responsable Del Procedimiento: El manipulador de Alimentos asignado es el responsable del cumplimiento de este procedimiento descrito.

Descripción: Solo uno de los manipuladores entregará el servicio de alimentación en las salas, exceptuando en sala cuna, donde será acompañado por la nutricionista.

I. Sala cuna menor:

1. Lavarse las manos correctamente antes de porcionar.¹
2. Porcionar los alimentos en los respectivos platos y colocarlos en las bandejas.
3. Trasladar los alimentos en el carro de distribución desde la cocina a sala cuna.
4. Desinfectar la manilla de la puerta de la sala antes de abrirla con un paño desinfectante desechable (utilizando este por única vez), posterior a ello eliminar el paño en el basurero dispuesto fuera de cada sala.
5. Avisar a la Educadora y/o Técnicos que se encuentran dentro de sala cuna menor (golpeando la puerta, antes de abrirla), indicando que el servicio de alimentación se encuentra disponible fuera de la sala, y posteriormente cerrar la puerta
6. Dejar todas las bandejas tapadas afuera de la sala, ubicándolas en la mesa o repisa dispuesta para este fin.
7. Volver a la cocina y lavarse las manos correctamente después de esta actividad.
8. Después de 30 minutos entregado el servicio de alimentación, recoger vajilla y cubiertos, las técnicas y/o educadora deben ubicar estos elementos en la misma mesa en la cual el manipulador dejó las bandejas.





II. Sala cuna mayor:

1. Lavarse las manos correctamente antes de porcionar.
2. Porcionar los alimentos en los respectivos platos y colocarlos en las bandejas.
3. Trasladar los alimentos en el carro de distribución desde la cocina a sala cuna.
4. Desinfectar la manilla de la puerta de la sala antes de abrirla con un paño desinfectante desechable (utilizando este por única vez), posterior a ello eliminar el paño en el basurero dispuesto fuera de cada sala.
5. Avisar a la Educadora y/o Técnicos que se encuentran dentro de sala cuna mayor (golpeando la puerta, antes de abrirla), indicando que el servicio de alimentación se encuentra disponible fuera de la sala, y posteriormente cerrar debidamente la puerta.
6. Dejar todas las bandejas tapadas afuera de la sala, ubicándolas en la mesa o repisa dispuesta para este fin.
7. Volver a cocina, y lavarse las manos correctamente después de esta actividad.
8. Después de 30 minutos entregado el servicio de alimentación, recoger vajilla y cubiertos, las técnicas y/o educadora deben ubicar estos elementos en la misma mesa en la cual el manipulador dejó las bandejas.
9. Continuar con el procedimiento de lavado y desinfección de vajilla y cubiertos.²
10. Limpiar y desinfectar el carro de distribución finalizada esta actividad.

III. Jardín infantil:

1. Lavarse las manos correctamente antes de porcionar.
2. Porcionar los alimentos en los respectivos platos y colocarlos en las bandejas.
3. Trasladar los alimentos en el carro de distribución desde cocina a cada una de las salas de jardín infantil.
4. Desinfectar la manilla de la puerta de la sala antes de abrirla con un paño desinfectante desechable (utilizando este por única vez), posterior a ello eliminar el paño en el basurero dispuesto fuera de cada sala.
5. Avisar a la Educadora y/o Técnicos que se encuentran dentro de cada sala (golpeando la puerta, antes de abrirla y/o a través de las ventanas),



indicando que el servicio de alimentación se encuentra disponible fuera de la sala, y posteriormente cerrar debidamente la puerta.

6. Dejar todas las bandejas tapadas afuera de la sala, ubicándolas en la mesa o repisa dispuesta para este fin.
7. Volver a cocina, asegurándose que la puerta quede cerrada completamente. (Precaución: observar que ningún niño(a), este cerca de la puerta antes de cerrarla).
8. Repetir estos pasos hasta finalizar con la entrega de la alimentación en todos los niveles de jardín infantil.
9. Lavarse las manos correctamente después de esta actividad.
10. Después de 20 a 30 minutos entregado el servicio de alimentación, recoger vajilla y cubiertos, las técnicas y/o educadora deben ubicar estos elementos en la misma mesa en la cual el manipulador dejó las bandejas.
11. Continuar con el procedimiento de lavado y desinfección de vajilla y cubiertos.
12. Limpiar y desinfectar el carro de distribución finalizada esta actividad.³

Frecuencia:

- Diariamente posterior a los servicios de alimentación (colación, almuerzo y once).
- Cada vez que sea necesario.

Monitoreo: La nutricionista y/o manipulador encargado deberá verificar visualmente y a diario las prácticas en la entrega de los servicios de alimentación.

Acciones correctivas: Si la nutricionista y/o Directora observa que algún proceso en la entrega de alimentación no se aplicó correctamente, debe comunicárselo al manipulador encargado y corregir el error inmediatamente. Si esta situación se repite nuevamente, la nutricionista deberá volver a capacitar personal y asegurarse que el manipulador comprende correctamente el procedimiento a realizar.

Materiales:

I. Artículos de limpieza:

1. Paños de limpieza (fibra o microfibra)
2. Paños desinfectantes desechables



3. Dispensador de paños desinfectantes
4. Jabón
5. Dispensador de jabón
6. Envases vacíos para realizar las diluciones de productos desinfectantes

II. Productos de limpieza y desinfección:

1. Solución de hipoclorito de sodio al 5% (cloro domestico)
2. Solución de amonio cuaternario.

III. Elementos de Protección Personal:

1. Mascarillas
2. Cofia
3. Uniforme manipulador de alimentos.
4. Zapatos de seguridad
5. Escudo facial para repartir servicios de alimentación.

a) Horarios de distribución de servicio de alimentación:

Servicio de alimentación	Sala cuna	Horario de retiro	Jardín infantil	Horario de retiro
Colación	8:55	9:30	9:10	9:45
Almuerzo	11:20*	12:00	11:45	12:30
Once	14:50 (s.c.mayor) 15:20* (s.c.menor)	16:00	15:30	16:00

**Sujeto a modificaciones de acuerdo a horarios de las apoderadas de este grupo en particular, fluctuando entre las 11:00 -11:30 hrs. y 15:00-15:30 hrs.)*

b) Ingreso posterior al horario del servicio de alimentación:

Esta situación se produce por horas médicas de cada niño o por alguna otra situación personal, en tales casos se procederá a lo siguiente:

1. La bandeja de alimentación se guardará en cocina, hasta media hora después de entregado el servicio de alimentación y solamente en horario de almuerzo (sala cuna hasta las 12:00 y jardín infantil hasta 12:30)
2. La educadora deberá informar la llegada del niño o niña a la nutricionista, la cual informará al manipulador encargado para retermalizar la alimentación, y será entregada en el lugar indicado por la educadora a cargo.



3. El adulto que ingrese con el niño o niña será el encargado de entregar esta alimentación. (Los pocillos deben ir completamente tapados).
4. El manipulador se encargará de ir a retirar la bandeja, después de 30 minutos entregada la alimentación.
5. Si el niño o niña ingresa posterior al horario señalado en el primer párrafo, se le informará a la apoderada(o) con anterioridad que solamente se entregará una colación, la cual será proporcionada a la madre o padre en el lugar indicado por la Educadora a cargo, la cual consistirá en:
 - a) Sala cuna: compota de fruta con cereal (avena, nestum, etc.)
 - b) Jardín Infantil: yogurt más cereal individual o queque envasado.

c) Retiro de mamaderas en servicio de alimentación en sala cuna:

1. Se colocará cartel en sala de amamantamiento en el cual indique lo siguiente: "Favor dejar mamaderas o pocillos en la mesa que se encuentra afuera de sala cuna menor"
2. "Está prohibido llevarse mamaderas, vasos y/o utensilios utilizados exclusivamente para el uso de los servicios de alimentación dentro de las dependencias de sala cuna y jardín infantil".
3. Esta información tiene como fin, evitar que el personal de cocina entre a la sala de amamantamiento y la búsqueda de estos elementos por varios sectores de sala cuna.





Procedimiento de limpieza y desinfección de vajilla, cubiertos y utensilios.

Objetivo:

- Asegurar la limpieza y desinfección de la vajilla y cubiertos utilizada por los niños y niñas.
- Asegurar la limpieza y desinfección de los utensilios utilizados durante la preparación de los diferentes alimentos en el servicio de alimentación.

Alcance:

- Limpieza y desinfección de vajilla.
- Limpieza y desinfección de cubiertos
- Limpieza y desinfección de utensilios de cocina (ollas, accesorios, etc.)

Responsable Del Procedimiento: El manipulador de Alimentos es el responsable del cumplimiento de este procedimiento descrito (de acuerdo a calendario diario de lavado).

Descripción:

- Proceso de limpieza:

1. Colocarse los elementos de protección personal para esta actividad: guantes de látex, pechera de hule.
2. Despejar al área a utilizar
3. Eliminar los restos de comida de pocillos, vasos y utensilios de cocina y posteriormente enjuagar con agua tibia.
4. Preparar solución de limpieza (lavaza) con agua tibia y lavalozas y lavar primero la vajilla sin grasa (ejemplo pocillos de frutas, vasos, etc.) y después continuar con el resto de la vajilla, cubiertos y utensilios.
5. Lavar los utensilios uno por uno, por la cara interna y externa.
6. Enjuagar la vajilla, cubiertos y utensilios con abundante agua tibia.

- Desinfección de vajilla, cubiertos y utensilios:

1. Preparar solución desinfectante, cloro doméstico a una concentración de 5% en agua en fría (ver cantidades indicadas en la tabla de dosificación al final de documento).
2. Sumerja vajilla, cubiertos y utensilios en la solución desinfectante por 5 minutos.
3. Eliminar la solución desinfectante y enjuagar con abundante agua tibia vajilla, cubiertos y utensilios.



4. Dejar escurrir el agua y secar al aire o con toalla de papel
5. Finalizada esta actividad: desinfectar la pechera de hule (con alcohol al 70% o solución de cloro o solución de amonio cuaternario) y posteriormente retirarse la pechera y guantes de látex)
6. Dejar en perchero personal para secado de pechera al aire.
7. Almacenar la vajilla, cubiertos y utensilios (una vez que estos se encuentren secos)
8. Lavarse las manos antes y al finalizar esta actividad.

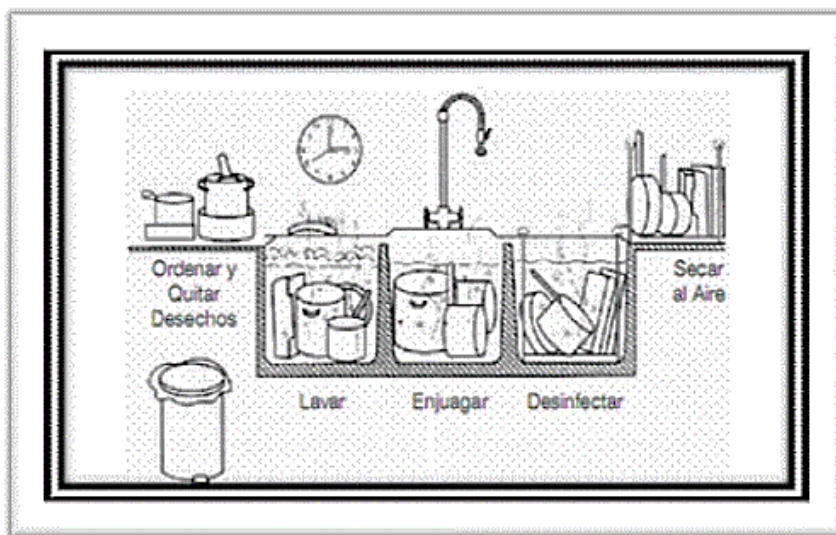
Frecuencia:

- Diariamente posterior a los servicios de alimentación (colación, almuerzo y once).
- Cada vez que sea necesario.

Monitoreo: La nutricionista y/o manipulador encargado deberá verificar visualmente y a diario las prácticas de limpieza y desinfección de vajilla, cubiertos y utensilios.

Acciones correctivas: Si la nutricionista y/o manipulador encargado observa que algún proceso de limpieza y desinfección de vajilla y utensilios no se aplicó correctamente, debe comunicárselo al manipulador encargado y deberá volver a realizar el procedimiento. Si esta situación se repite nuevamente, la nutricionista deberá volver a capacitar personal y asegurarse que el manipulador comprende correctamente el procedimiento a realizar.

Ejemplo de lavado y desinfección:





Materiales:

- Artículos de limpieza:

1. Paños de limpieza (fibra o microfibra)
2. Esponjas abrasivas
3. Jabón
4. Dispensador de jabón
5. Jarro dosificador para cloro
6. Receptáculo para eliminación de restos de comida.

- Productos de limpieza y desinfección:

1. Productos de limpieza (lavalozas)
2. Solución de hipoclorito de sodio al 5% (cloro domestico)
3. Alcohol al 70% o solución de amonio cuaternario (para pechera)

- Elementos de Protección Personal:

1. Mascarillas
2. Cofia
3. Uniforme manipulador de alimentos.
4. Guantes de látex (resistentes, impermeables y de manga larga)
5. Pechera de hule.
6. Zapatos de seguridad.



Tabla de dosificación de hipoclorito de sodio (cloro domestico):

Marca	Tipo	Nº de cucharaditas (5mL) para 1 litro de agua	Nº de cucharadas (15mL) para 5 litros de agua
Máxima	Cloro tradicional	2	3
Súper Cloro	Cloro concentrado	4	7
<u>Tremex</u>	Cloro tradicional	4	7
Val	Concentrado	4	7
Líder	Tradicional	4	7
<u>Impeke</u>	Cloro concentrado	4	7
<u>Diclean</u>	Cloro	4	7
<u>Clorox</u>	Tradicional	4	7
<u>Cif</u>	Vim cloro gel	4	7
<u>Cif</u>	Cloro gel limón	4	7
Clorinda	Tradicional	4	7
<u>Excell</u>	Cloro gel <u>antisarro</u>	7	11
<u>Impeke</u>	Forte, Multiuso, cloro gel.	7	11
Líder	Cloro gel menta	7	11
IGENIX	Cloro gel variedades	7	12
Líder	Cloro limón	8	13
Arcadia	Súper cloro	8	13
<u>Acuenta</u>	Cloro baja concentración	8	13
<u>Clorox</u>	<u>Clorox</u> gel variedades	9	15

*Los calculos fueron realizados según las concentraciones declaradas en las etiquetas de cada producto.



Procedimiento de limpieza y desinfección de paredes y manillas.

Objetivo: Asegurar una correcta limpieza y desinfección de paredes y puertas al interior de cocina de sala cuna y jardín infantil Usach.

Alcance:

- Limpieza de todas las paredes de la cocina general y cocina de leche.
- Limpieza de todas las puertas interiores de cocina (entrada a bodega alimentos no perecibles, entrada a cocina de leche, puerta de entrada lateral a cocina general).
- Limpieza y desinfección de todas manillas de las puertas.

Responsable del procedimiento: El manipulador de alimentos designado por la Nutricionista.

Descripción:

- **Proceso de limpieza:**
 1. Remoción de toda la suciedad y grasitud adherida con una esponja abrasiva y producto desengrasante, comenzando con las zonas altas de las paredes y puertas y finalizar en las zonas bajas.
 2. Enjuague con agua limpia y una esponja absorbente
 3. Ventilar el lugar abriendo puertas y ventanas.
- **Desinfección de superficies ya limpias:**
 1. Preparar solución de desinfección a utilizar cloro doméstico a una concentración de 5%, (20cc por cada litro de agua, lo que equivale a 4 cucharaditas por litro de agua)
 2. Aplicar la solución desinfectante (agua con cloro) con un paño de fibra o microfibra, por todas las superficies de las paredes y puertas, incluyendo las manillas.
 3. Dejar secar las paredes y puertas al aire.
 4. Quitarse en el siguiente orden los EEP: pechera y guantes, sin tocarse la cara
 5. Lavar los utensilios utilizados (paños, esponjas y cubetas) y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad al igual que los productos de limpieza y desinfección, en el lugar asignado para ello.



6. Lavarse las manos correctamente y secarse con toalla de papel.

Frecuencia:

- Paredes y puertas semanalmente.
- Manillas de puertas 3 veces al día (posterior a la entrega de los servicio de alimentación desayuno, almuerzo y once).

Monitoreo: La nutricionista y/o Directora del Establecimiento deberá verificar visualmente las prácticas de limpieza y desinfección de paredes, puertas y especialmente manillas.

Acciones correctivas: Si la nutricionista y/o directora observa que algún procedimiento de limpieza y desinfección no se aplicó correctamente, deberá comunicárselo al manipulador encargado y volver a realizar el procedimiento. Si esta situación se repite nuevamente, se deberá volver a capacitar y asegurarse que el manipulador comprendió a cabalidad el procedimiento a realizar.

Materiales:

- Artículos de limpieza:

1. Paños de limpieza (fibra o microfibra)
2. Esponjas abrasivas
3. Toalla de papel
4. Jabón
5. Dispensador de jabón
6. Envases vacíos para realizar las diluciones de productos desinfectantes.

- Productos de limpieza y desinfección:

1. Desengrasante
2. Productos de limpieza (lavaloz)
3. Solución de hipoclorito de sodio al 5% (cloro domestico)
4. Alcohol gel o alcohol etílico al 70% (para manillas de puertas).

- Elementos de Protección Personal:

1. Mascarillas
2. Cofia
3. Uniforme manipulador de alimentos.



4. Guantes de látex (resistentes, impermeables y de manga larga)
5. Pechera desechable o reutilizable.
6. Zapatos de seguridad





Procedimiento de limpieza y desinfección del piso.

Objetivo: Asegurar una correcta limpieza de pisos de toda el área de cocina con el uso de una solución desinfectante.

Alcance:

- Limpieza de pisos de las cocinas (general y de leche)
- Limpieza de pisos de las bodegas de alimentos no perecibles y de frutas y verduras.

Responsable del procedimiento: El manipulador de alimentos designado por la Nutricionista.

Descripción:

1. Preparar solución de desinfección a utilizar cloro doméstico a una concentración de 5%, (20cc por cada litro de agua, lo que equivale a 4 cucharaditas por litro de agua) u otra de acuerdo a las indicaciones de dosificación.
2. Retire los objetos movibles (por ejemplo, mesas, sillas, etc.)
3. Barrer el piso con escobillón y retire la suciedad con pala
4. Eliminar suciedad en el basurero
5. Humedezca el trapero
6. Aplicar la solución desinfectante cubriendo todo el piso del área de cocinas y bodegas.
7. Comenzar a limpiar desde la zona más limpia a la más sucia
8. Enjuagar el trapero en la solución desinfectante todas las veces que sea necesario.
9. No permita el tránsito de personas en el área húmeda, hasta que el piso se encuentre completamente seco.
10. Lave los utensilios utilizados y déjelos ordenados donde corresponda, inmediatamente terminada la actividad.
11. Finalizada esta actividad se debe lavar las manos correctamente utilizando agua, jabón y toalla de papel.

Frecuencia:

- Diariamente posterior al lavado de vajilla y cubiertos (servicio de almuerzo)
- Posterior al lavado de vasos y mamaderas (servicio de once).
- Al finalizar cada jornada laboral.
- Cada vez que sea necesario.



Monitoreo: La nutricionista y/o Directora del Establecimiento deberá verificar visualmente las prácticas de limpieza y desinfección de pisos diariamente.

Acciones correctivas: Si la nutricionista y/o directora observa que algún procedimiento de limpieza no se aplicó correctamente, deberá comunicárselo al manipulador encargado y corregir esta situación, es decir debe volver a limpiar. Si esta situación se repite nuevamente, se deberá volver a capacitar y asegurarse que el manipulador comprendió a cabalidad el procedimiento a realizar.

Materiales:

- Artículos de limpieza:

1. Paños de limpieza (fibra o microfibra)
2. Escobillón.
3. Pala
4. Basurero.
5. Receptáculos para realizar las diluciones de productos desinfectantes.

- Productos de limpieza y desinfección:

1. Productos desinfectantes para pisos.
2. Solución de hipoclorito de sodio al 5% (cloro domestico)

- Elementos de Protección Personal:

1. Mascarillas
2. Cofia
3. Uniforme manipulador de alimentos.
4. Pechera desechable o reutilizable.
5. Zapatos de seguridad



Procedimiento de recepción de productos de proveedores externos.

Objetivo: Disminuir el tránsito de personas externas dentro de las dependencias de sala cuna y jardín infantil

Alcance:

- Entrega de compras de alimentos perecibles (frutas y verduras, lácteos y carnes) y no perecibles.
- Entrega de compras de utensilios, equipos, materiales de oficina y materiales de aseo.

Responsable Del Procedimiento: La nutricionista y/o un manipulador de Alimentos asignado serán los responsables del cumplimiento de este procedimiento descrito o en el caso de compras de materiales de oficina y aseo será la Educadora que realice la compra.

Descripción:

1. Contactar al proveedor para determinar con anticipación el día del despacho.
2. El día acordado de la recepción de los productos armar una mesa plegable en la entrada principal (al costado de la puerta de servicio, sector reloj control asistencia)
3. Al llegar el proveedor dar aviso a las personas correspondientes, las cuales recibirán los productos.
4. El proveedor externo debe colocar todos los productos arriba de la mesa, evitando el ingreso al área del personal de cocina y el contacto físico.
5. Revisar cada uno de los productos de acuerdo a factura entregada por proveedor (cantidad, calidad, fechas de vencimientos, etc.)
6. Firmar facturas y si existiese algún producto facturado que no fue recepcionado, detallar esta información en cada una de las facturas.
7. Proceder a la limpieza y desinfección de los productos con un rociador que contengan una solución de cloro al 5% (envases plásticos, cajas, frutas, verduras, etc.)
8. Dejar los productos con la solución desinfectante por 10 minutos antes de guárdalos.
9. Entrar y guardar los productos en forma correcta y rápida para evitar una posible re-contaminación.
10. Limpiar y desinfectar la mesa con un paño limpio y solución desinfectante.
11. Guardar la mesa una vez seca o secar con toalla de papel.
12. Finalmente lavarse las manos correctamente con agua y jabón.



Frecuencia: Cada vez que se reciben productos (semanalmente)

Monitoreo: La nutricionista y/o manipulador encargado deberá verificar visualmente las prácticas de recepción de productos.

Acciones correctivas: Si la nutricionista y/o Directora observa que algún proceso en la recepción de productos no se aplicó correctamente, debe comunicárselo al manipulador encargado y deberá corregir el error inmediatamente. Si esta situación se repite nuevamente, la nutricionista deberá volver a capacitar personal y asegurarse que el manipulador comprende correctamente el procedimiento a realizar.

Materiales:

- Artículos necesarios:

1. Mesa plegable
2. Lápiz personal.
3. Timbre nutricionista
4. Envases vacíos para realizar las diluciones de productos desinfectantes

- Productos de limpieza y desinfección:

1. Solución de hipoclorito de sodio al 5% (cloro doméstico)
2. Solución de amonio cuaternario.
3. Paño de limpieza (fibra o microfibra para desinfección de mesa)

- Elementos de Protección Personal:

1. Mascarillas
2. Cofia
3. Guantes desechables.
4. Uniforme de trabajo
5. Zapatos de seguridad o de trabajo



Referencias:

1. Organización Mundial de la Salud. Octubre 2010. ¿Cómo lavarse las manos? Recuperado el 11 de enero del 2021, de:
<https://www.who.int/gpsc/information centre/gpsc lavarse manos poster es.pdf?ua=1>.
2. Norma Técnica Servicio de Alimentación y Nutrición. Marzo 2005. Ministerio de Salud Chile.
3. Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes Covid-19. Julio 2020. Protocolo Nacional “Modo covid de vida”, Gobierno de Chile.

