

I. Medidas de higiene y desinfección

Los Jardines Infantiles deben contar con un ambiente físico que asegure condiciones de higiene para favorecer un ambiente sano, seguro y confortable.

Por ello es importante mantener una limpieza en todas las salas de actividades, oficinas, patios, servicios higiénicos (baños), cocina o servicio de alimentación y bodegas.

¿Qué es el saneamiento ambiental?

- La calidad ambiental es aquella que se refiere al cumplimiento de normas de limpieza que se deben realizar en los lugares en donde se prepara la alimentación, comedores, mesas, sillas, muros, bodegas de almacenamiento y también incluye los servicios higiénicos que utilizan las manipuladoras de alimentos los cuales deben estar en buen estado.
- Un elemento que contamina el ambiente son los desperdicios (basura), la cual se depositara en basureros (contenedores) con tapa y el tamaño dependerá de la frecuencia con que pasen los camiones que retiran la basura.

¿Que es la higiene?

La higiene es el conjunto de normas, principios y técnicas que se aplican para conservar la salud de las personas y disminuir al máximo los riesgos de contraer enfermedades infectocontagiosas. Incluye la higiene personal, ambiental y de los alimentos.

¿Que es la higiene personal?

Es el conjunto de actividades de limpieza que debe realizar una persona con su propio cuerpo para proteger su salud, la de su familia y la de los clientes. Es el aseo del cuerpo, lavado de pelo, lavado de dientes después de cada comida y lavado de manos varias veces al día y cada vez que use los servicios higiénicos.

¿Que es la higiene de los alimentos?

Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar que los alimentos que consumimos sean sanos y seguros y mantengan nuestra salud. Incluye desde la producción, elaboración, envasado, transporte, almacenamiento hasta su consumo.

¿Que es la higiene ambiental?

La higiene ambiental es aquella que se refiere a las normas de limpieza que se deben realizar en los lugares en donde los párvulos realizan sus actividades. Es decir, todo el Jardín Infantil en su conjunto; salas de actividades, oficinas, baños (servicios higiénicos), patios, pasillos, cocina, etc.

¿Qué es una solución de cloro?

Es una mezcla de agua con cloro diluido de acuerdo a las instrucciones del envase y sirve para desinfectar.

A continuación se darán a conocer los aspectos relacionados con la higiene ambiental, es decir en la descripción de procedimientos necesarios para mantener el orden y la limpieza en los Jardines Infantiles, con el objetivo de mantener las mejores condiciones que permitan disminuir al máximo los riesgos de contraer enfermedades infectocontagiosas transmitidas tanto en la manipulación de los alimentos como también por los manipuladoras, por manos mal lavadas principalmente después de llevar a los niños al baño o de manipular alimentos.

Procedimientos para mantener la higiene en el establecimiento

Sector	Áreas	Frecuencia	Procedimiento	Materiales
Sala de actividades Oficina Pasillos	Pisos y rincones	Todos los días	Dividir el espacio por sectores para limpiar Corra los muebles y mesas hacia un lado Limpiar primero el sector que quedó libre sin muebles. Barra el piso y recoja la basura con una pala. Si hay tierra, humedecer el lugar antes de barrer. Limpie con un paño con detergente, especialmente en las esquinas y juntas. Enjuague con otro paño limpio. Corra las mesas y sillas hacia el lugar limpio y repetir el procedimiento. En los pisos de madera pase virutilla, aproximadamente 1 vez a la semana. Desinfectar con una solución de cloro en aquellos pisos que sea posible (flexit, baldosa, cemento).	1 par de guantes de goma. 1 escobillón. 2 traperos. 2 paños de limpieza. 2 baldes con receptáculos para estrujar. Uno para preparar detergente y el otro para tener agua limpia para enjuagar. Detergentes y desinfectantes (cloro). 1 rociador para el cloro
	Muebles Mesones Mesas de actividades	Diaria, especialmente, después de los períodos de utilización de éstos.	Retirar los materiales de desecho (comida, papeles, etc.) Aplicar un paño con detergente Enjuagar con un paño limpio. Desinfectar con una solución de cloro colocado en un rociador, sólo para este uso.	1 par de guantes de goma. 2 paños diferentes colores 2 recipientes; uno para preparar el detergente, otro para enjuagar. Detergente y desinfectante.
	Cielos y paredes	Una vez por semana.	Pasar un paño para retirar el polvo que está adherido a las paredes y cielo. Aplicar un paño con detergente Enjuagar con un paño limpio. Desinfectar con una solución de cloro en aquellos lugares que sea posible (baldosa, cemento).	1 par de guantes de goma. 3 paños de limpieza (uno para sacar polvo, otro para aplicar detergente, otro para enjuagar 2 baldes. Uno para preparar detergente y el

				otro para tener agua limpia para enjuagar.
	Ventanas, vidrios y puerta	Ventanas y vidrios cada 15 días. Puertas una vez por semana o cada vez que sea necesario	Pasar un paño para retirar el polvo de ventanas, vidrios y puertas Aplicar un paño con detergente a las ventanas y puertas Enjuagar con un paño limpio. Desinfectar con una solución de cloro las puertas. Secar la superficie de los vidrios con un paño limpio.	3 paños de limpieza (uno para sacar polvo, otro para aplicar detergente, otro para enjuagar) 2 baldes. Uno para preparar detergente y el otro para tener agua limpia para enjuagar.
	Iluminación artificial	Cada 15 días	Retirar el polvo con el paño seco. Se debe tener la precaución que la iluminación artificial no esté encendida al momento de la limpieza	Un paño seco
	Juguetes	Semanal o cada vez que sea necesario.	Preparar una solución con detergente. Sumergirlos juguetes en un recipiente con una solución con poca cantidad de detergente y pasarle s la escobilla. Enjuagar los juguetes directamente bajo el chorro de agua de la llave o un recipiente con agua limpia, según las condiciones del establecimiento, hasta eliminar los restos de detergente. Enjuagar las veces que sea necesario. Sacar el agua del interior de los juguetes. Secar los juguetes con un paño limpio.	1 par de guantes de goma 1 escobilla. 1 paño 2 recipientes. Uno para preparar detergente y el otro para tener agua limpia para enjuagar. Detergente.
	Colchonetas de siesta	Diaria	Preparar una solución con detergente Sumergir un paño y estrujarlo para que quede humedecido Dejar oriando en el patio aproximadamente 30 minutos Realizar el procedimiento al término de la siesta	1 paño Detergente
	Cunas	Diaria	Sacar la colchoneta Preparar una solución con detergente Sumergir un paño y estrujarlo para que quede humedecido Pasarlo por todas las orillas de las cunas y en las colchonetas Dejar oriando Armar cuna después de 30 min. Apropiadamente	Detergente 1 paño

	Sábanas Frazadas	Diaria	Sacar las sábanas y frazadas de las cunas o colchonetas Dejar estiradas al aire Rociar aerosol desinfectante	Aerosol desinfectante
Servicios higiénicos	Muros, puertas y ventanas.	Diaria	Preparar una solución con poca cantidad de detergente. Dividir la pared en sectores. Limpiar de arriba hacia abajo con un paño con detergente. Enjuagar con otro paño limpio humedecido sólo con agua. Desinfectar con una solución de cloro aplicada con un rociador.	1 par de guantes de goma. 2 paños. Detergentes y desinfectantes establecidos. Rociador de cloro.
	Percheros, porta cepillo, manillas, picaportes, interruptores de luz, ampolletas	Diaria	Lavar con un paño con detergente. Enjuagar con un paño limpio. Desinfectar con una solución con cloro en un rociador para este uso.	1 par de guantes de goma. 2 paños. 2 recipientes; uno para preparar el detergente y otro para tener el agua para enjuagar. Detergentes y desinfectantes establecidos. Rociador para el cloro.
	Lavamanos	Diaria Como mínimo 2 veces al día. Cuantas veces sea necesario	Preparar el detergente. Limpiar con un paño con detergente las llaves, el lavamanos propiamente tal, tubería o base. Enjuagar con agua sola. Desinfectar con una solución de cloro según instrucciones del envase, utilizando un rociador. Esperar 10 minutos antes de volver a usarlo.	1 par de guantes de goma. 2 paños de material sintético. ¹ 2 recipientes uno para preparar el detergente y otro para tener agua limpia para enjuagar. Detergentes y desinfectantes establecidos.

¹ Los paños utilizados para limpiar el lavamanos, la taza de baño, las puertas, ventanas y muros serán utilizados sólo para ese fin, es decir, no se puede usar el paño del lavamanos para asear la taza de baño o viceversa.

	Taza de baño	Diaria Como mínimo 2 veces al día. Cuantas veces sea necesario	Tirar la cadena Echar la solución de detergente a la taza de baño Limpiar con el hisopo, cepillando prolijamente la cavidad y los bordes superiores internos de la taza de baño. Limpiar con detergente la parte externa de la taza y del estanque Desinfectar con cloro sin diluir, utilizando un rociador.	1 rociador para el cloro. 1 par de guantes de goma 2 paños 2 recipientes. Uno para preparar detergente y el otro para tener agua limpia para enjuagar. 1 hisopo de w.c. de mango y cerdas plásticas Detergente y desinfectantes establecidos 1 rociador para el cloro
	Pisos	Diaria	Barrer el piso y recoger los materiales de desecho con una pala. Lavar el piso con un trapero con detergente. Enjuagar con otro trapero limpio. Desinfectar con una solución de cloro según instrucciones del envase, con un rociador.	1 par de guantes. 1 escobillón o mopa. 2 traperos. 2 recipientes; uno para preparar el detergente, otro para tener agua limpia para enjuagar. ² Detergentes y desinfectantes establecidos. 1 rociador para cloro.
Lavado de manos	Personal	Cada vez que sea necesario	Humedecer las manos y aplicar el jabón. Enjuagar. Secar con toallas desechables. Botar el papel al basurero.	Agua Jabón
	Párvulos	Cada vez que vayan al baño y	Humedecer las manos y aplicar el jabón. Enjuagar. Secar con toallas desechables.	Agua Jabón

² Los paños que se utilicen para asear estas dependencias no pueden ser enjugados en el lavamanos. Los paños se enjuagarán en los recipientes destinados exclusivamente para ese uso.

		antes de alimentarse.	Botar el papel al basurero.	
Exteriores	Patios	Diaria	Humedecer el suelo para no levantar polvo. Barrer Recoger los materiales de desecho con una pala. Colocar en un basurero lejos del alcance de los niños.	1 par de guantes de goma. 1 escobillón 1 pala. Bolsas para basura.
	Áreas verdes	Diaria	Mantener el pasto limpio y corto Regar el pasto por las tardes	1 escobillón 1 pala 1 manguera
	Espacios destinados a la acumulación de basura	Cada vez que se retire la basura	Limpiar con una solución de detergente y escobillar prolijamente. Aplicar una solución de cloro con un rociador para este uso.	1 escobilla Detergente Cloro
Servicio de alimentación	La higiene del servicio de alimentación (cocina) es fundamental principalmente si en ella se preparan y se guardan alimentos. Se debe vigilar que este recinto se encuentre en condiciones de higiene adecuadas para la manutención de la salud de los niños. Para ello es necesario que: La higiene de la unidad de alimentación, es decir, cocina, mesones, vajilla, murallas, ventanas puertas y pisos, estén en perfecto estado de limpieza, así como también la higiene del personal manipulador. Los alimentos deben estar debidamente almacenados y o refrigerados. La bodega de alimentos o closet para guardar los alimentos debe estar en perfectas condiciones de limpieza.			
Bodegas	La bodega de alimentos o closet para guardar los alimentos debe estar en perfectas condiciones de limpieza. Dependiendo del tamaño del Jardín serán los stock que deban manejarse. Idealmente debería existir una bodega para almacenar los alimentos y otra para guardar materiales correspondientes al Jardín Infantil. La limpieza de la bodega de materiales incluye pisos, útiles en desuso, material didáctico, y todo lo que pudiera guardarse en ella. La bodega debe estar limpia, ordenada y con los alimentos clasificados. Los útiles de aseo y limpieza deben estar debidamente identificados y separados de los alimentos. Es importante limpiar cuidadosamente las repisas, rincones, paredes, pisos e iluminación artificial de acuerdo a los procedimientos descritos anteriormente.			

Muda	La educadora o técnico en párvulos propiciara un ambiente cálido a la hora de la muda explicándole al lactante antes de llevarlo a la muda a que van y mientras se muda se estimulara Limpiar la colchoneta después de cada muda Ponerse guantes desechable en cada muda y lavarse las manos sin guantes durante y después de cada muda Lavar con agua y jabón secando con toalla de papel los genitales, las deposiciones muy fuertes se echaran en una bolsa de plástico aparte retirándola de inmediato del baño.
Uso de baños de párvulos	Los niños y niñas se dirigirán al baño en forma autónoma con ayuda de la educadora de párvulos o técnico en párvulos, para los genitales de las niñas se le entregara un trozo de papel higiénico para que se limpie de manera autónoma. Cuando defequen les limpiara el trasero un adulto a los niños y niñas. Luego se lavaran las manos los niños y niñas y el adulto que realizo la higiene.
Alimentación	A la hora de almuerzo se limpiara las mesas con una solución de agua y desinfectante para luego colocar el mantel. Los niños y niñas deben de lavarse las manos cada vez que vayan a ingerir cualquier tipo de alimentos.

Otros aspectos necesarios de tener presente son:

- Las instalaciones eléctricas y frente a cualquier desperfecto hay que informar a las personas responsables del establecimiento.
- El combustible, se debe contar con una caseta que tenga la capacidad de contener los balones de gas para que no estén al alcance de niños.
- También se debe contar con extintores, ubicados en un lugar accesible y debidamente señalizado.
- Las ventanas y puertas deben estar en buen estado y limpias con mallas mosquiteras fijas o desmontables.
- La iluminación debe ser adecuada, natural o artificial, limpias y protegidas.

Requisitos de higiene y organización

- En el recinto de cocina y bodega se resguardará que los pisos, muros, estén en buen estado para facilitar la limpieza y desinfección. Los muros serán de color claro.
- Es necesario conocer el espacio útil de los servicios de alimentación, ya que de esto dependerá del o los sistemas de eliminación de calor, vapor y de la instalación de cadenas de frío (refrigerador y congelador).
- El flujo para desarrollar las tareas debe cumplir con el manejo de los puntos críticos para evitar contaminaciones cruzadas. Esto es en aquellos establecimientos que su capacidad física lo permita.

- La instalación de equipos (fogones, refrigeradores etc.) debe permitir una circulación libre que facilite el desplazamiento de las manipuladoras.
- El patio de servicio también es un espacio en donde se deben respetar las condiciones de orden y limpieza.