



Para el lavado de los utensilios y zonas de preparación deben emplearse productos de desinfección específicos

Han de utilizarse bolsas de distinto color para identificar visualmente el tipo de residuo que contienen

ITEL: CURSOS A DISTANCIA PARA HOTELES

El Instituto Técnico Español de Limpieza (Itel) es un organismo de asistencia técnica, formación, investigación, desarrollo y promoción de las actividades relacionadas con la limpieza e higiene en su sentido más amplio, desde la limpieza textil, lavandería y tintorería, hasta la limpieza de superficies, limpiezas técnicas, limpiezas viales, tratamiento de residuos y medio ambiente.

Esta institución independiente ofrece servicios de formación específicos para el sector hostelero, entre los que destacan los cursos a distancia, que se adaptan a los requisitos de cada establecimiento. Estos son, en concreto, los cursos para servicios a hoteles:

- Curso profesional para camareras de pisos de hotel.
- Curso profesional para gobernantas de hotel.
- Curso sobre prevención de riesgos laborales para camareras de pisos de hoteles.
- Curso profesional de lavandería industrial.
- Curso profesional de manipulador de alimentos.
- Curso profesional de limpieza y lavandería para gobernantas de hotel.

ITEL

Tels. 938 774 101, 938 774 079

Fax: 938 774 078

www.itelspain.com

formacion@itelspain.com

eficaz limpieza e higienización. El enjuague se realizará a alta presión y a alta temperatura, sin proyección de producto alguno. Previamente se protegerán los fogones con una lámina de polietileno para evitar que se ensucien y facilitar la recogida de la grasa disuelta.

- Hay que mantener en perfecto estado todas las paredes alicatadas, utilizando, según el tamaño de las mismas, el mismo equipo de vapor o bien para grandes superficies las técnicas del cañón de espuma con un producto desengrasante bactericida.

- Los trenes de recogida de platos y bandejas deben lavarse y desengrasarse por el sistema de pulverización.

- En aquellas limpiezas que por sus características deban utilizarse bayetas, éstas deberán ser de microfibra, ya que al trabajar por ósmosis garantizan una higienización total. Este sis-

tema es especialmente utilizado para todas las mesas de cocina, metal, estratificado, etc.

- También es importante utilizar en los desagües productos de descomposición biológica con el fin de evitar malos olores y obstrucciones de los conductos.

Cuándo utilizar desinfectantes

















Se utilizarán productos desinfectantes en todos los procesos de limpieza y desinfección específicos:

- Lavado de utensilios
- Zona de preparación de pescado
- Zona de preparaciones varias
- Zona de preparación de verduras
- Zona de preparación de patatas
- Cámara de pescado
- Cámara de carnes
- Cámara de varios
- Cámara fría
- Cámara de verduras

PROTOSCOLOS DE LIMPIEZA

EJEMPLO: AREA DE COCCION DE COCINA CALIENTE

Sería conveniente que todas las cocinas elaboraran los correspondientes protocolos de limpieza para cada una de las zonas siguiendo los criterios que como ejemplo aportan los especialistas de Itel, y que en este caso son las recomendaciones generales de limpieza para el área de cocción de cocina caliente:

|  |  |  |  |  |  |  |  | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| Lavarse las manos | Cubrirse la cabeza | Proteger heridas | Usar guantes | Prohibido comer | Prohibido fumar | Desenchufar equipos | | | | | |
| ZONA A LIMPIAR | FRECUENCIA | PRODUCTO | DOSIFICACIÓN | PROCEDIMIENTO | | | | RESPONSABLE | | | |
|  Freidoras | SEMANAL (Variable según el cambio de aceite) | Descripción del producto a utilizar | MANUAL Dilución ...% en agua (variable según grado de suciedad y características del producto) |  1 Vaciar |  2 Llenar |  3 Calentar |  4 Dejar actuar |  5 Vaciar |  6 Frotar |  7 Aclarar secar | |

- Almacén de alimentos
- Zona de intervención sanitaria
- Lavado de contenedores, etc.

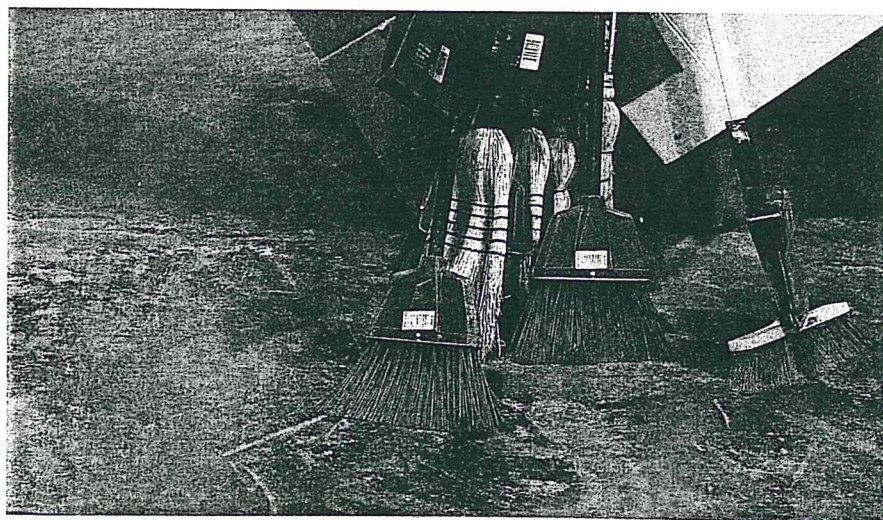
También debemos efectuar una desinfección de todas las ruedas de transporte y carros que se utilicen en las cocinas.

Es importante también la perfecta desinfección del material de limpieza, utensilios y recintos donde se recoge dicho material, para evitar que puedan convertirse en verdaderos focos de infección.

Retirada de desperdicios de basura

La retirada de basuras se realizará de acuerdo con las normas establecidas por la OMS para la recogida de residuos correspondientes a cocinas colectivas.

- Debe hacerse siempre de forma clasificada.
- Utilizaremos bolsas de distinto color que permitan identificar visualmente los residuos separados según las clasificaciones establecidas.
- Los materiales utilizados para la retirada de residuos y basuras deben permitir una completa destrucción térmica con producción de moléculas simples y no tóxicas, y de acuerdo con las normas establecidas por la OMS, ofrecer una máxima resistencia a la abrasión, al corte, a las roturas, a las compresiones y al ataque de los agentes atmosféricos.
- Dichos materiales deben garan-



La recogida de desperdicios en la cocina ha de realizarse siempre con rastrillo sintético, jamás con una escoba

tizar una total hermeticidad a los olores, aire, humedad, líquidos, etc. y que sean susceptibles al saneamiento con introducción de bioácidos.

Con estas prácticas evitaremos un elevado riesgo de impacto ambiental (por roturas, pérdidas, esparcimientos de desechos).

La limpieza, siempre periódica


Al finalizar cada limpieza a fondo de la cocina, los especialistas de Itel recomiendan proceder a una ozonización de choque con el fin de garantizar la higienización total.

Así mismo, con periodicidad semestral se procederá a la limpieza y

desengrase de la turbina de extracción con el fin de evitar averías y riesgos de incendios.

Y anualmente se procederá a la limpieza y desengrase de las superfi-

En la cocina jamás debe utilizarse una escoba, ya que ésta provocaría un transvase de polvo, y 1 solo gramo de polvo equivale a entre 12 y 20 millones de bacterias

cies horizontales y verticales del conducto de extracción, también con el fin de evitar incendios y transmitir malos olores al exterior. 

Incorporación del ozono en las lavanderías

Desinfección y esterilización sin residuos

El Instituto Técnico Español de Limpieza (ITEL) elabora un informe sobre la actuación del ozono sobre la suciedad y sus ventajas frente a otros limpiadores

Desde hace no muchos años, el ozono se utiliza en diferentes lavanderías hoteleras del mundo. Su incorporación ha sido rápida en el mercado luego de demostrarse su efectividad. Hace 15 años en Estados Unidos se ozonizó la primera lavandería industrial, en la actualidad más del 90% de las lavanderías han ozonizado su proceso. Según el estudio realizado por ITEL, la actuación del ozono se basa en la forma triatómica del oxígeno y tiene la capacidad de acelerar la oxidación de los compuestos orgánicos contenidos en la ropa sucia. Normalmente, estos compuestos de la suciedad abandonan electrones al contrario del ozono. Como consecuencia de ello la reacción es muy rápida y genera un óxido orgánico que se separa más rápidamente de la ropa. Los agentes tensioactivos y alcalinos que están presentes en la mayor parte de los detergentes crean alcalinidad de las aguas de lavado y se combinan con los iones de calcio y magnesio. A consecuencia de esto los tensioactivos pueden reaccionar con más eficacia, cuanto más elevado es el pH del baño del lavado, mejor es el rendimiento. Por ello, el ozono actúa sobre el tejido de forma que descompone y elimina la suciedad, así como también descompone la suciedad en la solución de agua, desinfecta el tejido, dilata el tejido permitiendo que los líquidos penetren mejor, actúa de blanqueador, y el proceso con el ozono elimina la utilización de anticloros, ya que el cloro no se hace necesario, y protege el tejido de la reacción de los álcalis y de los ácidos, haciéndolo más suave al tacto.

Los siguientes beneficios intangibles que aporta el ozono a la lavandería han sido documentados a través de los años e ITEL los manifiesta en su informe. Los usuarios de este método de lavado sostienen que gracias al ozono se pierde menos tiempo seleccionando los colores, ya que se pueden lavar todos juntos. La limpieza en general, el olor y fragancia, en el tejido procesado se mejora de forma importante. Tampoco se experimenta pérdida del color en el tejido y el desmanchado o re-lavado es menor. Además, no se necesita ningún ácido para neutralizar el pH. Por lo tanto, el ambiente en el trabajo mejora porque se evita el vapor



Los tejidos lavados duran casi el doble y su tacto es mucho más suave.

que produce el agua caliente. También se ha detectado que la lencería dura casi el doble y existe más productividad, a causa de que los ciclos de la lavadora son más cortos.

Lavado más económico y eficaz

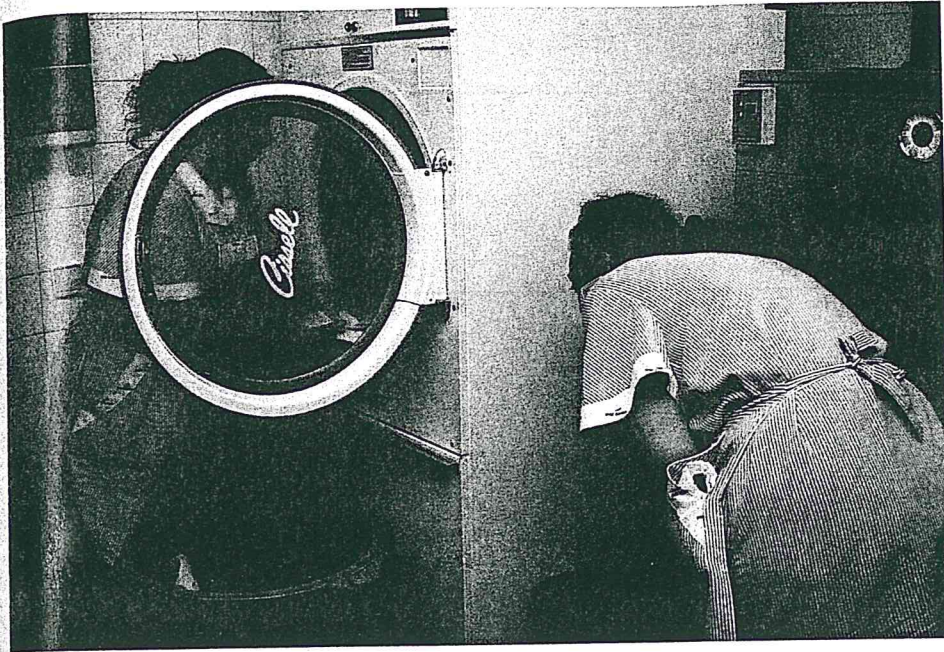
El ozono trabaja en base a agua fría con la misma eficacia en el proceso de detergencia y nivel de desinfección que se consigue con alta temperatura en el sistema tradicional. Asimismo, el desgaste de la maquinaria es mucho menor ya que se reduce entre un 40 y un 50% los tiempos del proceso. Esta reducción queda reflejada en la eliminación del prelavado dependiendo de la suciedad de las prendas, se dejan atrás los tiempos muertos de calentamiento de agua, no es necesario hacer dos aclarados. Por otro lado, los tiempos de fricción mecánica son inferiores así como su consumo energético y de agua. También se deja de lado la contaminación ambiental y la hídrica.

El sistema permite reducir hasta en un 40% el uso de detergentes en prelavado y un 45% en el proceso de lavado. El consumo de agua también tiene una disminución considerable, situándose aproximadamente en el 40%. Ade-

más, el ozono sustituye a los blanqueadores a los neutralizantes. Por otro lado, no se ha necesario el uso de suavizantes bactericidas hospitalares y del 100% en el resto de lavanderías ya que al lavar la ropa hospitalaria se garantiza la higiene hasta el momento de uso por lo que el poder remanente del bactericida es necesario y por este motivo no se puede prescindir de él, sólo reducir su consumo en 50%, según ITEL. Por último, el uso de suavizantes no se hace necesario porque al enjuagar con agua ozonizada los textiles quedan con un tacto muy agradable.

El Instituto asegura que en algunos casos la reducción del detergente ha llegado a 50%, según el nivel de suciedad de los tejidos aunque es más prudente evaluarlo en un 45%. Se puede conseguir la misma eficacia en el proceso de detergencia con productos menos agresivos, pH de 8,5 a 9. Además, la dosificación de detergente, aunque menor es necesaria para mantener la suciedad en suspensión en el agua.

Las ventajas se reflejan también en los empleados. El proceso con ozono, es hipoalérgico. Algunos empleados de lavandería le han manifestado a ITEL que sufren menor irri-



ción en su piel cuando manipulan las prendas procesadas. Al no quedar residuos químicos en las prendas los empleados sufren menos resequead y la abrasión de la piel y de las manos. También al deteriorar menos los textiles, la cantidad de partículas de oxixelulosa (conocidas vulgarmente como motas) disminuyen en el ambiente de la lavandería.

En el caso de la lavandería hospitalaria, el la-

vado de la ropa puede ser uno de los causantes de las úlceras de decúbito en pacientes. El lavado con ozono ha mostrado reducir la incidencia de úlceras de presión al mantener los niveles de pH normales. Una limpieza convencional puede dejar residuos de álcali y oxidantes, que dejan como consecuencia un pH elevado en las fibras de los textiles. Cuando la tela es procesada de acuerdo con los estándares de calidad unidos a

las fórmulas de lavado con ozono, el resultado es una prenda desodorizada, hipoalérgica y con poco o ningún residuo químico y niveles de pH neutro.

Por último es importante destacar la preservación del medio ambiente en la manera en que se cuida y reduce el uso del agua. La lavandería con ozono también disminuye el uso de calderas al eliminar la demanda de agua caliente, lo que contribuye a una disminución en las emisiones contaminantes de aire libre al igual que genera reducción en el uso de combustibles no renovables.



GALINDO ESPECIALISTA EN UTILES DE LIMPIEZA

- Carros de polipropileno, acero inox. y hierro cromado
- Carros transporte lencería
- Carros transporte de ropa
- Carros de limpieza
- Carros maleteros
- Carros loza
- Carros perchero
- Papeleras exterior/interior
- Ceniceros

Industria, 11, nave 6 ~ 08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (Barcelona)
Tels.: 936 853 721 - 936 853 726 - Fax: 936 853 920

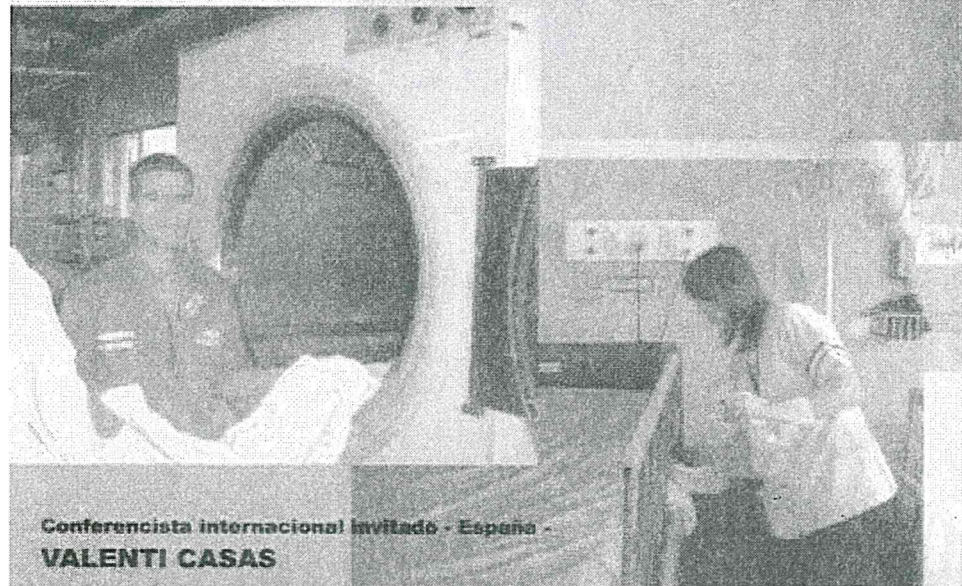


PABLO TOBON URIBE
UN HOSPITAL CON ALMA

Donde algunos dan más, pero ninguno recibe menos



NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN HOSPITALARIA



Conferencista internacional invitado - España -
VALENTI CASAS

Martes 31 de octubre de 2006 8:00 A.M. - 4:00 P.M.
HOSPITAL PABLO TOBÓN URIBE *AUDITORIO PAULINO LONDOÑO MESA *PISO 2

INVERSIÓN \$150.000

INCLUYE: • Almuerzo • Refrigerios
• Memorias en C.D. • IVA

445 93 89 - 445 93 17

CUPO LIMITADO • INSCRIPCIONES
memorales@hptu.org.co

Conmutador (4) 441 52 52 • Fax (4) 441 14 40

Calle 78B N° 69 - 240 Medellín - Colombia

E-mail: hptu@hptu.org.co • Página web: www.hptu.org.co

¡Humanismo, Conocimiento y Tecnología para servir al Hombre!

María Eugenia Morales Sierra

Secretaria Dpto. de Mercadeo

E-mail: memorales@hptu.org.co

TEL (0574)4459389

MARÍA ADELAIDA GARCÍA B.

Comunicadora Social

magarcia@hptu.org.co

TEL (0574)4459388



PABLO TOBON UR
UN HOSPITAL CON ALMA

Donde algunos dan más, pero ninguno recibe menos

NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

VALENTI CASAS

Conferencista internacional invitado - España -
Director de las revistas REVITEC Y LIMPIEZA INFO (Español de Limpiezas) Presidente de Centro de Inve
*Miembro del IDCRI (International Drycleaning R
Federación Europea de Limpiezas, Miembro fundat
Textiles

Temas:

- Desarrollos en limpieza e higienización para el r
- Nuevas técnicas en limpieza hospitalaria
- Desarrollos tecnológicos para limpieza y desinf
- Sistema de limpieza hospitalaria en seco
- El ozono, una alternativa eficaz en desinfección
- Protocolos de limpieza por servicio
- La limpieza en servicios activos 24 horas - pres
- Nuevos sistemas de control para niveles de hig
- Nuevos sistemas de control para tiempos impr
- Costos de la limpieza e higienización en los hos
- El outsourcing en los procesos de limpieza e hig
- Tecnologías avanzadas para el lavado de textile
- costos, transporte, costos, inventarios
- Aplicación del ozono en higienización de textile
- Control de procesos
- Infraestructura de la lavandería
- Reglamentación para barreras sanitarias
- Desinfección para equipos de lavado

INVERSIÓN \$150.000

INCLUYE:

• Almuerzo • Refrigerios • Memorias en C

CUPO LIMITADO * II

445 93 89 44

Este mensaje y sus sus archivos adjuntos son de uso exclusivo de su destinatario intencional y puede contener información legalmente protegida y confidencial del HOSPITAL PABLO TOBON URIBE. En caso de no ser usted el destinatario intencional del mensaje por favor infórmenos y elimine el mensaje y sus archivos adjuntos de sus sistemas de información.

D. Luis Abellan Tolosa, Presidente de la Junta Arbitral de la Comunidad Valenciana.
D. Jose Mª Navarro Lifante, Presidente de Colegio Arbitral.

Encuentro de árbitros de consumo de tintorerías, mesa redonda.
Moderador D. Juan Jose Muñoz Lahesa, Presidente de APETLA.

Ponencia B.- Lavandería.
Inversión, amortización y rentabilidad.
Coloquio.

Ponencia C.- Limpieza y conservación de pieles.
Anomalías en las prendas de piel.
D. Jesús del Río García, de la empresa Tradepiel.

Ponencia D.- Limpieza de alfombras y tapicerías
Los limpiadores de alfombras
Asociación Nacional de Limpiadores de Alfombras.
D. Salvador Pastor Magro, de Alfombras Imperial.
D. Juan Antonio Musito, de la empresa Limpal.

14.00 h. Almuerzo de trabajo.

16.00 h. Estrategias para superar la crisis.
D. Valentín Casas Brucart, del Instituto Técnico Español de Limpiezas.

16.30 h. Trabajo específico en ponencias:

Ponencia A.- Tintorería.
Conocimientos básicos para llevar a cabo un estudio de rentabilidad en nuestras empresas.
D. José Campos Teruel, "Stiro".

Ponencia B.- Lavandería.
Mesa redonda sobre diferentes aspectos y temas de la Lavandería Industrial.

Ponencia C.- Limpieza y conservación de pieles.
La calidad de la piel.
D. Alfonso L. Diaz Montes, de la empresa Tricar.

Ponencia D.- Limpieza de alfombras.
Sistemas de trabajo.
D. Ramón Mas Soler, de Alfombras Imperial.

17.30 h. Descanso, café break y tiempo libre para visitar los stands.

18.15 h. Mesa redonda de todas las ponencias.
Moderador D. Pedro Caldés Torres, Director General del Congreso.

21.00 h. Cena espectáculo en un reconocido restaurante.

DOMINGO 4 DE MARZO

09.30 h. Wet-Cleaning, nuevo sistema de lavado.

10.00 h. Presentación de conclusiones de las ponencias:

Ponencia D.- Limpieza de alfombras.

10.30 h. Ponencia C.- Limpieza y conservación de pieles.

11.00 h. Descanso, café break y tiempo libre para visitar los stands.

11.45 h. Ponencia B.- Lavandería.

12.15 h. Ponencia A.- Tintorería.

12.45 h. Propuesta de celebración del IV Congreso.

13.00h. Clausura oficial del Congreso por parte del Presidente de Honor.
Despedida por parte del Presidente del Congreso.

14.00 h. Comida de clausura en el restaurante Son Termes, ofrecida por el Govern Balear.