

**FORMATO INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**  
**FOR-ILD-04-01/02-14**

Proceso: Producción de Bienes y Prestación de Servicios  
 Procedimiento: Limpieza y Desinfección  
 Página 1 de 2



**Modelo de Mejora**  
**Continua**

Insumos:	Concentración
<b>Soluciones de limpieza:</b>	
Detergente alcalino	5000ppm
<b>Soluciones desinfectantes:</b>	
Amonio cuaternario	50ppm
Hipoclorito de sodio	100ppm
<b>Temperatura de enjuague:</b>	
Temperatura ambiente	
<b>Equipo y utensilios de limpieza y enjuague:</b>	
Aspiradora, Toallas absorbente, balde	
<b>Equipo de seguridad:</b>	
Botas, tapa bocas, guantes.	
<b>Personal asignado:</b>	
Aprendices, aprendices colaboradores, gestores, instructores.	
<b>Frecuencia:</b>	
Diario(según formato de verificación de	

**AREA DEL CENTRO AGROPECUARIO:** Planta de panificación, planta de fruho, planta de aguas, planta de post cosecha y aula móvil de cárnicos.

ALCANCE: -Planta panificación: Tajadora, Refrigerador, Cuarto de crecimiento, batidora, amasadora. Horno convencional, Horno rotatorio. -Planta de aguas: Equipo ozonizador, Lámpara UV. -Bodega: Bascula de piso, Bascula colgante. -Planta de cárnicos: Horno, Balanza de mesa, Refrigerador, Sierra, Empacadora al vacío. -Planta de frutas: Balanza piso, Balanza mesa, Empacadora al vacío, Maquina de hielo. -Planta de lácteos: Balanza de mesa, Refrigerador, Empacadora al vacío, Cuarto frío, Cortadora. -Postcosecha: Empacadora al vacío, selladora, balanza mesa,

**NOMBRE:** INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN SECO DE EQUIPOS DE PLANTAS.

**Nº: 3**

**1. ETAPA PREPARATORIA**

- Preparar las soluciones de limpieza y desinfección en las cantidades adecuadas
- Alistamiento de materiales.
- Los desechos de mayor tamaño se retiran y disponen en el recipiente para basura. En el caso de paredes utilizar un limpia telarañas para el retiro de suciedad gruesa.
- Si es necesario, señalizar el área alrededor del equipo que se esté limpiando y desinfectando
- Desconectar el equipo de la fuente de energía.
- Retirar las partes desarmables del equipo.

**2. LIMPIEZA Y ENJUAGUE**

- Con ayuda de la aspiradora si la hay, o una toalla húmeda re-utilizable, retirar todas las partículas de mugre más grandes.
- Usando dos baldes, uno con solución detergente y otro con agua potable limpia, humedecer una toalla absorbente reutilizable en el primer balde con solución detergente y retirar la suciedad más gruesa del equipo.
- Enjuagar la toalla absorbente reutilizable en el segundo balde para retirar la suciedad
- Pasar de nuevo por el equipo la toalla enjuagada para retirar la solución detergente. Repetir esta operación hasta eliminar la solución jabonosa del equipo.
- Sustituir el agua de los baldes cuando el agua del primer balde se ponga opaca (gris o turbia).

**3. DESINFECCIÓN**

- Usando un balde con solución desinfectante humedecer una toalla y escurrir bien, pasar la toalla húmeda por todas las zonas del equipo en contacto con el alimento, dejar actuar por 5 minutos,
- NOTA LOS EQUIPOS QUE NO SEAN DE ACERO INOXIDABLE NO DEBEN DESINFECTARSE CON HIPOCLORITO.

**FORMATO INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**  
**FOR-ILD-04-01/02-14**

Proceso: Producción de Bienes y Prestación de Servicios  
Procedimiento: Limpieza y Desinfección  
Página 2 de 2



**Modelo de Mejora**  
**Continua**

<b>Elaboró:</b> Aprendices grupos 563969, 595878 y 576664	<b>Revisó:</b> Instructores de Agroindustria	<b>Aprobó:</b> Instructores de Agroindustria
<b>Fecha:</b> Junio a Diciembre de 2014	<b>Fecha:</b> Diciembre de 2014	<b>Fecha:</b> Enero de 2015

**FORMATO INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**  
**FOR-ILD-04-01/02-14**

Proceso: Producción de Bienes y Prestación de Servicios  
 Procedimiento: Limpieza y Desinfección  
 Página 3 de 2



**Modelo de Mejora**  
**Continua**

cronograma de LYD) periódico(según cronograma de LYD)	<div><div><div>4. ENJUAGUE Y SECADO FINAL</div><div><ul style="list-style-type: none"><li>Utilizar toallas absorbentes y agua potable limpia, humedecer la toalla y escurrir hasta que quede lo más seca posible retirando la solución desinfectante residual del equipo.</li></ul></div></div><div><div>5. ETAPAS FINALES</div><div><ul style="list-style-type: none"><li>Recoger los materiales utilizados para el proceso de limpieza y desinfección evitando la recontaminación.</li><li>Rearmar el equipo con las piezas desinfectadas para su funcionamiento.</li><li>Limpiar y desinfectar todos los utensilios utilizados.</li><li>Ubicar en el lugar indicado los equipos y utensilios para su almacenamiento.(detergente, desinfectante, balde)</li><li>Realizar separación en la fuente de los residuos, y disponerlos de acuerdo a sus características ya sean reciclables o potencialmente peligrosos.</li><li>Finalmente con el Gestor ambiental de la unidad, determinar la disposición final de los residuos y las capacitaciones respectivas para el manejo de los mismos.</li></ul></div></div></div>
Tiempo requerido:	
15 minutos	

Áreas críticas a revisar: codos, bordes, curvatura, pequeños orificios, uniones de equipos.

**Elaboró:** Aprendices grupos 563969, 595878 y 576664

**Revisó:** Instructores de Agroindustria

**Aprobó:** Instructores de Agroindustria

**Fecha:** Junio a Diciembre de 2014

**Fecha:** Diciembre de 2014

**Fecha:** Enero de 2015