



lanacion.com Blogs

El blog de
Miriam Becker

Un diálogo imperdible con el Ing. Ricardo León, especialista en Salud y Bienestar

Comentá (2)



Tweet

Share

13

Me gusta

SIN HIGIENE NO HAY SALUD

Entre el 50 y 80% de las enfermedades que contraemos las adquirimos en casa.

En la vida doméstica cada área merece una especial atención. En la cocina es donde pasamos la mayor parte del tiempo con obligaciones y placeres que terminan en la mesa. A quienes nos gusta cocinar, dedicamos compras, tiempo y nuevas experiencias en busca de ese plato que va a llenar de alegría a más de un comensal. Pensamos, que con tantos productos de limpieza al alcance del consumidor, con tantas fórmulas para desengrasar, dar brillo, desodorizar, perfumar y más, todo será suficiente para lograr que ese lugar quede brillante y desinfectado. Pero no es así, porque limpiar no es desinfectar, y en la cocina hay áreas críticas que merecen nuestra atención, que al reiterarse todos los días se transforma en un hábito cultural que lleva a saber que estamos ocupándonos de nuestra Salud y Bienestar.

Limpiar es eliminar lo que se ve, la suciedad.

Desinfectar es matar lo que no se ve, es decir, los microorganismos que se alimentan de la suciedad y así se multiplican.

Este tema se transforma en preocupación durante las gripes invernales, las epidemias que se importan, las infecciones de verano, las crisis sanitarias y en contingencias inesperadas.

Cuando todo pasa y se regresa a la normalidad, se aflojan las precauciones "por suerte hay antibióticos" y los buenos hábitos se dejan de practicar hasta el próximo problema en la sociedad.

Para saber, conversamos con el Ingeniero Ricardo León, un profesional argentino radicado en Estados Unidos, *Director General de Clorox para Latinoamérica y consultor internacional en Salud y Bienestar*, quien centrándose en esta oportunidad en la cocina y los alimentos "el tema menos cuidado dentro del hogar", señaló los pasos básicos para tener un adecuado control sobre la desinfección en los puntos críticos.

"SI USARAMOS MAS LA NOBLE Y ECONOMICA LAVANDINA CUYA HISTORIA SE REMONTA A 300 AÑOS Y QUE TANTAS VIDAS HA SALVADO, NO HABRIA DUDAS QUE NUESTRA TAREA, LA DE DESINFECTAR, ES LA CORRECTA".



lanacion.com Blogs

El blog de
Miriam Becker

LA HELADERA Y SUS ALIMENTOS



Para escuchar al Ing. Ricardo León



Los puntos críticos en la cocina

LOS ENVÍOS DEL SUPERMERCADO Y BOLSOS

Las bolsas que llevamos al hogar -del supermercado, mochilas, carteras-, no deben apoyarse en la mesada, ya que son portadores de agentes infecciosos. Para limpiar la mesa y la mesada, diluir una taza de lavandina en 4 litros de agua y pasarlo por la superficie utilizando un trapo humedecido en esa solución.



El lunes, los invito a ver el 2do encuentro.

Datos
Ing. Ricardo León
ricardo.leon@clorox.com
<http://www.clorox.com.ar/>