



## 'Escuelas saludables', un programa que busca la higienización de colegios y guarderías

09-02-2017

**Las *Green Clean Schools*, denominadas en España 'Escuelas saludables', constituyen un programa establecido en toda Europa que tiene como objetivo que los sistemas de limpieza que se apliquen en las escuelas y guarderías contribuyan a la salud y bienestar de los niños.**

Escuelas saludables y certificadas como tales, es el objetivo de esta campaña que se ha confiado por parte de los organismos competentes Europeos a ITEL para su promoción en España, y cuyos protocolos de limpieza han sido desarrollados conjuntamente con la colaboración del departamento técnico de ITEL.

Se trata que las empresas de limpieza de guarderías, colegios y universidades apliquen procedimientos de limpieza e higienización que contribuyan a la salud y que implanten sistemas que contribuyan a la salubridad de estas instalaciones y que creen conciencia sobre la importancia pedagógica de la limpieza.

La iniciativa hace parte de la estrategia de sensibilización a los alumnos sobre las ventajas de vivir en entornos limpios.

Las empresas que quieran implantar estos sistemas y recibir los correspondientes certificados deben seguir unos procedimientos con una metodología determinada (descarga de la metodología). Se trata de una auténtica limpieza ecológica evitando a la vez cualquier impacto negativo en la higiene ambiental del interior de los recintos y con el medio ambiente.

Los colegios que implanten esta tecnología recibirán un certificado de reconocimiento que les acredita como 'Escuela saludable' y 'Mi colegio limpio'.

El que los alumnos puedan vivir en los entornos limpios contribuye a la cultura de la limpieza y que incorporen en sus hábitos la pedagogía de la limpieza.

Las guarderías y colegios en los que se apliquen estos sistemas contribuirán a mejorar la calidad de vida y la esperanza de vida de

los alumnos que por razones de edad no han desarrollado sus defensas.

### **Noticias Relacionadas**

- Los D–N de Valencia presentan un distintivo de calidad para comedores escolares saludables
- Proceso de limpieza y desinfección para el control de la *Listeria monocytogenes*
- Los ocho puntos críticos a los que prestar especial atención al higienizar la cocina