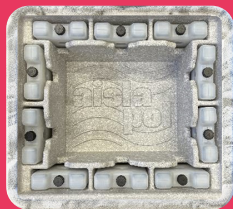


CONTENEDOR ISOTÉRMICO PASIVO (CIP) 15 LITROS

CONFIGURACIÓN DE VERANO

- **Características:** CIP con capacidad útil de 15 litros que, mediante configuración calificada, a temperaturas ambientales hasta 30°C, asegura el mantenimiento de la cadena de frío (2°C a 8°C) por 24 horas.
- **Carga mínima:** 1 frasco de vacuna (envase primario) ubicado sobre una unidad refrigerante (UR) refrigerada. En caso de usar esta configuración para traslado, se debe fijar la carga con cinta adhesiva al interior del CIP para evitar que se mueva en el trayecto.
- **Carga máxima:** CIP al 100% de capacidad.
- **Unidades Refrigerantes (UR):** Cada CIP requiere un total de 10 UR rellenas de agua con capacidad de 0.6 litros cada una, todas congeladas.
- **Acondicionamiento de UR:**
UR refrigeradas: almacenadas por al menos 24 horas entre 2°C a 8°C.
UR congeladas: almacenadas por al menos 24 horas entre -15°C a -20°C y acondicionadas por 30 minutos a temperaturas de 2° a 8°C o en su defecto por 15 minutos a temperatura ambiente entre 18°C y 25°C.
- **Armado del CIP:** Idealmente armarlo a temperaturas de refrigeración (2° a 8°C). De no poder realizar lo anterior, se debe armar a temperatura ambiente entre 18°C y 25°C.

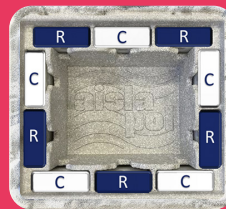


- **Disposición de las UR:** Se debe disponer de las 10 UR congeladas en las caras laterales del CIP, con las tapas hacia arriba y los orificios hacia el espacio de almacenamiento para facilitar su manipulación. En el caso de utilizar carga mínima, se debe ubicar una UR refrigerada de forma horizontal en el espacio útil del contenedor, sobre la cual se posicionará el producto biológico en su envase primario.



CONFIGURACIÓN DE INVIERNO

- **Características:** CIP con capacidad útil de 15 litros que, mediante configuración calificada, a temperaturas ambientales entre 0°C hasta 21°C, asegura el mantenimiento de la cadena de frío (2°C a 8°C) por 24 horas.
- **Carga mínima:** 1 frasco de vacuna (envase primario) ubicado sobre una unidad refrigerante (UR) refrigerada. En caso de usar esta configuración para traslado, se debe fijar la carga con cinta adhesiva al interior del CIP para evitar que se mueva en el trayecto.
- **Carga máxima:** CIP al 100% de capacidad.
- **Unidades Refrigerantes (UR):** Cada CIP requiere un total de 10 UR rellenas de agua con capacidad de 0.6 litros cada una, 5 UR congeladas y 5 UR refrigeradas.
- **Acondicionamiento de UR:**
UR refrigeradas: almacenadas por al menos 24 horas entre 2°C y 8°C.
UR congeladas: almacenadas por al menos 24 horas entre -15°C y -20°C y acondicionadas por 15 minutos a temperatura ambiente entre 18°C y 25°C.
- **Armado del CIP:** Idealmente armarlo a temperaturas de refrigeración (2° a 8°C). De no poder realizar lo anterior, se debe armar a temperatura ambiente entre 18°C y 25°C.



- **Disposición de las UR:** Se deben ubicar 10 UR en las caras laterales del CIP, con las tapas hacia arriba y los orificios hacia el espacio de almacenamiento para facilitar su manipulación; se debe disponer de 5 UR refrigeradas y 5 UR congeladas alternadamente. En el caso de utilizar carga mínima, se debe adicionar una UR refrigerada de forma horizontal en el espacio útil del contenedor, sobre la cual se posicionará el producto biológico en su envase primario.



Nota 1: El aseguramiento de la cadena de frío mediante el uso de este CIP, obedece exclusivamente al uso de los materiales descritos y acondicionados como se indica en este instructivo. En relación al almacenamiento de las UR, es importante que se adecúe a las temperaturas de refrigeración y congelación, según sea el caso, para garantizar la correcta distribución térmica al interior del CIP. **Nota 2:** Durante el uso del contenedor, podrían registrarse temperaturas en su interior entre 1 y 2 grados Celsius inmediatamente después del armado de éste, las que no representan un riesgo para los productos a transportar, por lo que NO deben reportarse. Para evitar esto, el termógrafo debe ubicarse dirigiendo el sensor entre los productos.

Nota 1: El aseguramiento de la cadena de frío mediante el uso de este CIP, obedece exclusivamente al uso de los materiales descritos y acondicionados como se indica en este instructivo. Con relación al almacenamiento de las UR, es importante que se adecúe a las temperaturas de refrigeración y congelación, según sea el caso, para garantizar la correcta distribución térmica al interior del CIP. **Nota 2:** Para zonas extremas cuyos trayectos impliquen una temperatura ambiente de 0°C por más de 2 horas continuas, se recomienda utilizar el contenedor acondicionado con carga máxima. En caso de necesitar transportar carga mínima, se sugiere completar con carga ficticia (3 UR refrigeradas adicionales a la UR ubicada en el espacio de almacenamiento). El sensor del termógrafo (interno o externo) debe ubicarse en contacto directo con los productos biológicos.