

ALIBETOPÍAS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Transformando la higiene industrial: retos y necesidades a futuro

Mariam Burdeos

@Cleanity_es | @maburdeos

www.cleanity.com

ORGANIZAN

FLAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO

2020



COLABORAN



ICEX España
Exportación
e Inversiones



Cleanity®



Transformando la higiene industrial: retos y necesidades a futuro

Cleanity®

Formulamos productos químicos destinados a la **limpieza y desinfección**, fundamentalmente, de Industrias Alimentarias. Apostamos por la innovación y la investigación para situarnos a la vanguardia del sector.

Nos diferenciamos por ofrecer **formulaciones a medida** con un servicio de **consultoría 360°** para dar respuesta a todas las necesidades de nuestros clientes.

Objetivos



Seguridad
alimentaria



Calidad



Mejora
continua

Valores

INNOVACIÓN

EFICIENCIA

COMPROMISO

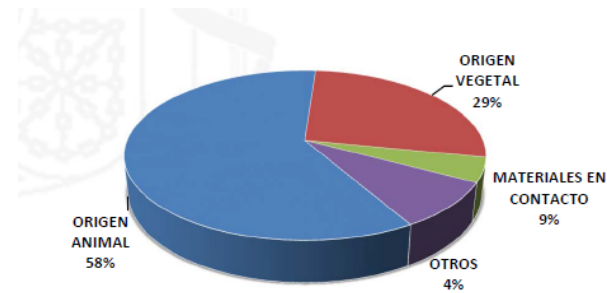
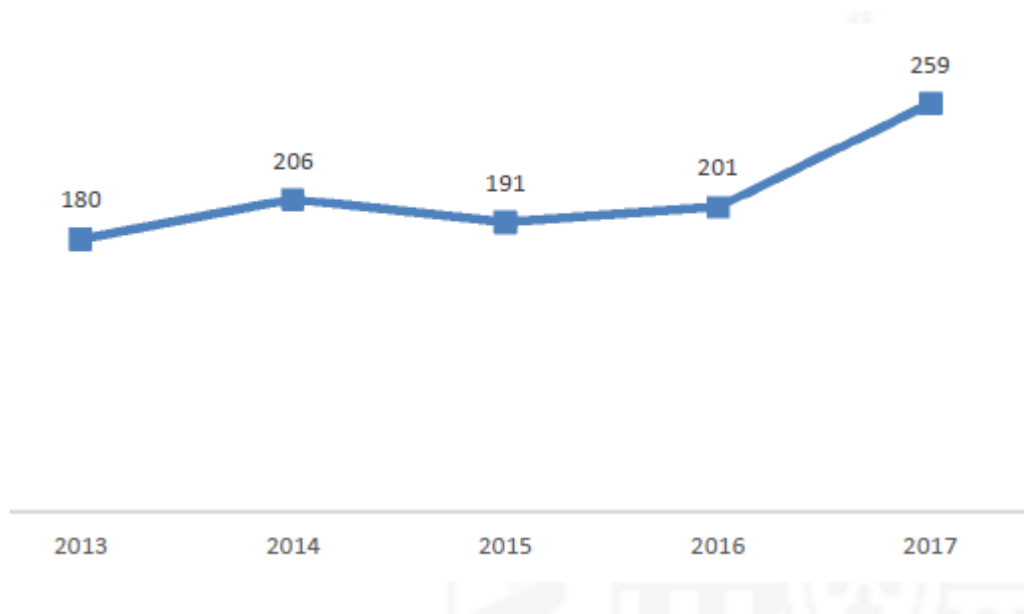


Transformando la higiene industrial: retos y necesidades a futuro





Alertas alimentarias



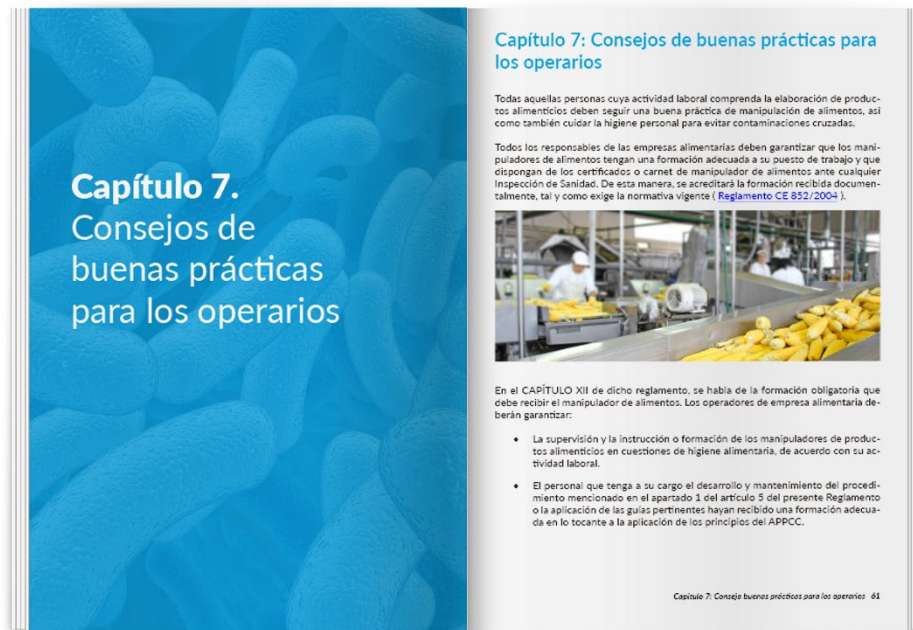
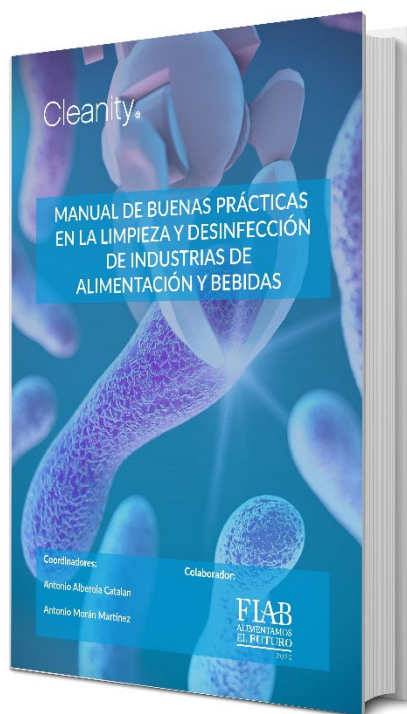
Fuente

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



Transformando la higiene industrial: retos y necesidades a futuro





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Objetivo

El **objetivo del Manual** es **facilitar** a las industrias de Alimentación y Bebidas **la puesta en marcha** de medidas que **garanticen** la **Seguridad Alimentaria** en sus instalaciones.



CALIDAD



SEGURIDAD
ALIMENTARIA



SOSTENIBILIDAD



Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

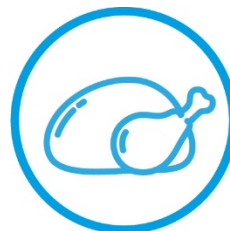
Sectores



BEBIDAS



LÁCTEAS



CÁRNICAS



IV GAMA



V GAMA



FRUTOS
SECOS



CONSERVERAS



Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

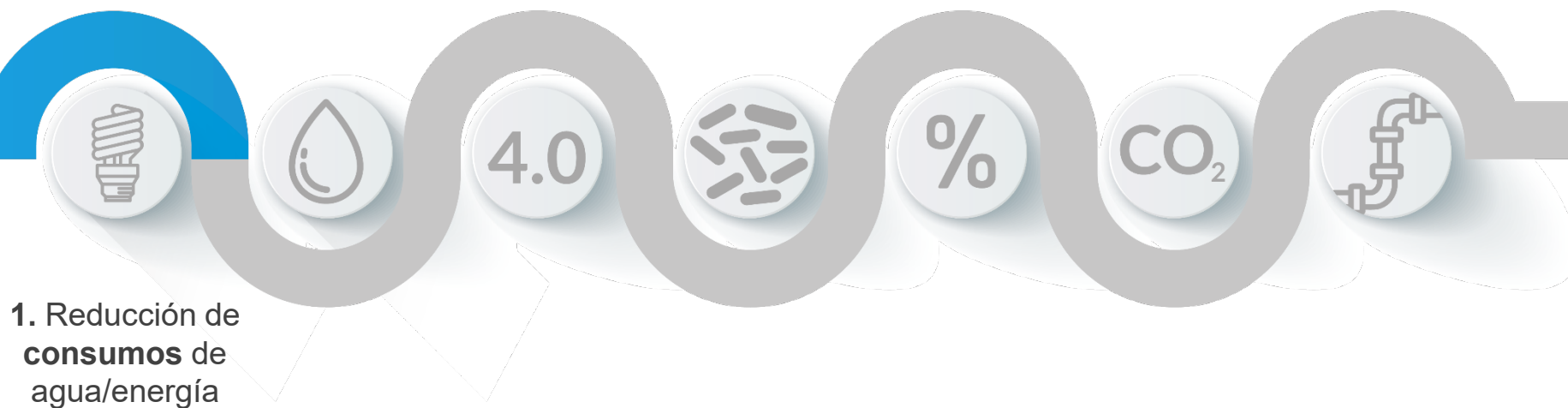
Retos





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Retos

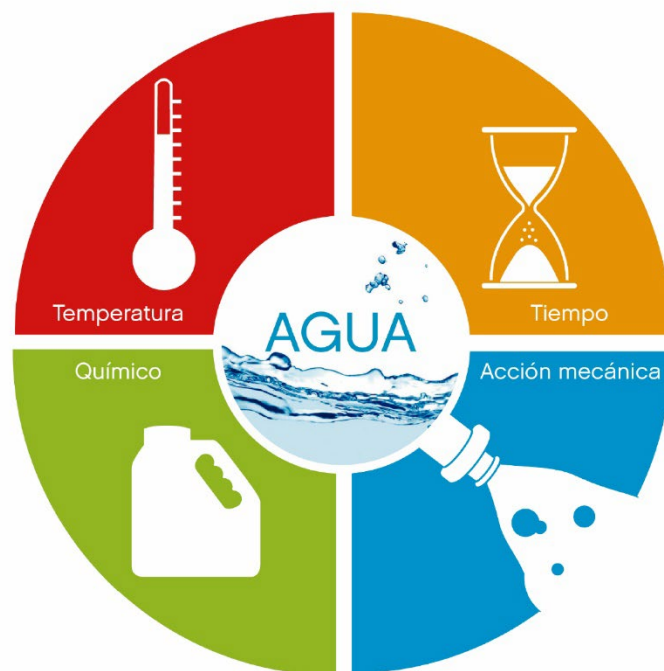




Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas



Diagrama de Sinner





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Retos



**2. Control de dosis/
uso de concentrados**



Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas



Ventajas

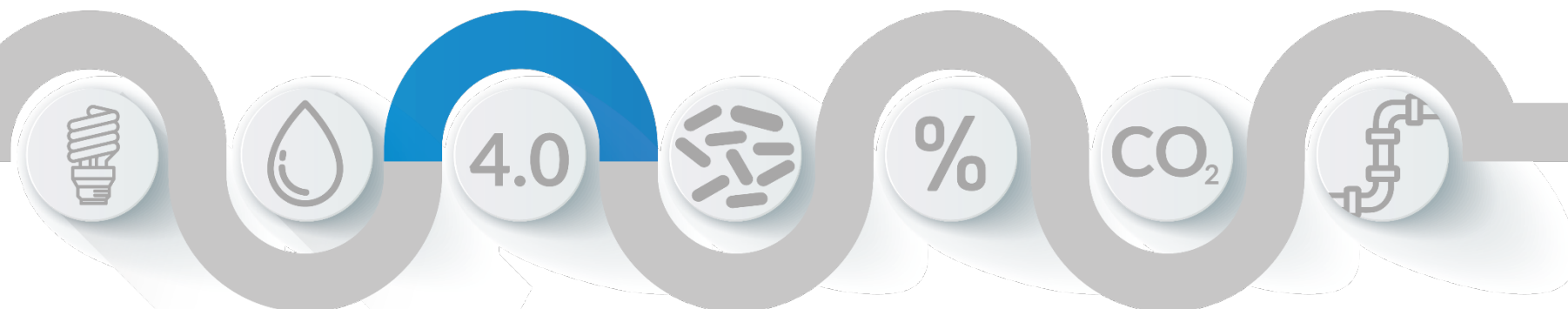
- ✓ **Optimización costes de almacenamiento y transporte**, con lo que reducimos las emisiones
- ✓ Aseguramos **dosificaciones exactas**
- ✓ Son soluciones más **fáciles de utilizar y más seguras**
- ✓ **Reducimos el impacto medio ambiental**





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Retos



3. Incorporación
de control de
procesos/**Industria**
4.0



Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

4.0

Aplicaciones

- ✓ **Securizar los procesos**
- ✓ **Controlar los consumos**
- ✓ **Automatizar los pedidos**





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Retos



4. Eliminación de contaminaciones
(bacterias, virus, biofilm)



Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas



Biofilms

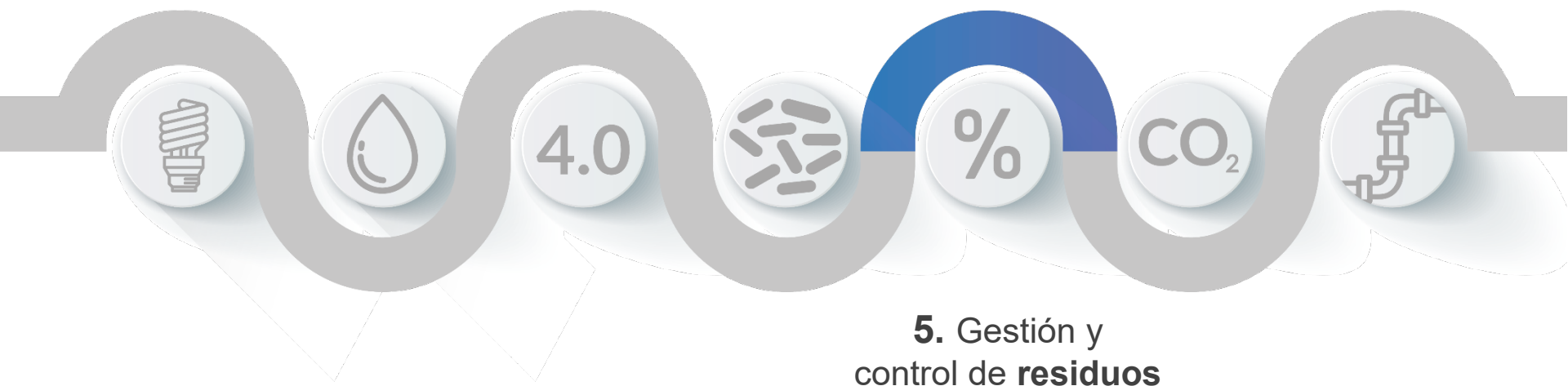
- ✓ Una de las **principales preocupaciones** de las industrias alimentarias y de bebidas
- ✓ Los biofilms **son difíciles de erradicar** porque proliferan en entornos húmedos y su matriz les protege de los biocidas





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Retos





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

%

Gestión y control de residuos

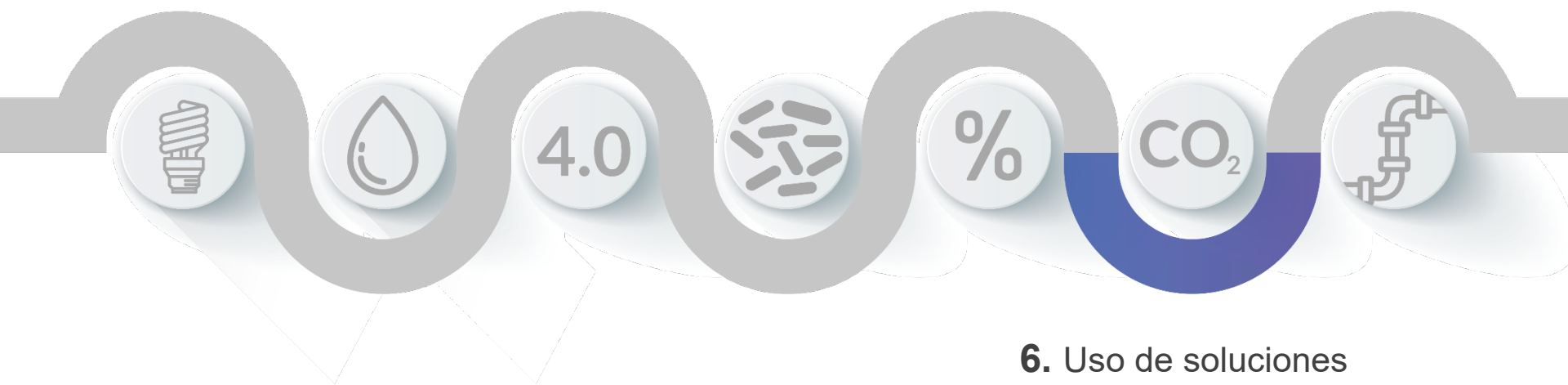
- ✓ Reducción packaging
- ✓ Soluciones biodegradables que generen menos residuos tóxicos





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Retos



**6. Uso de soluciones
con menor impacto
medioambiental**



Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

CO₂

Soluciones enzimáticas

- ✓ Nuevas tecnologías enzimáticas
- ✓ Actúan sobre el quorum sensing





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Retos





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas



Diseño Higiénico

- ✓ Es básico diseñar las instalaciones pensando en la limpieza
- ✓ Evitando codos y zonas muertas que facilitan la reproducción de bacterias





Manual de Buenas Prácticas en la Limpieza y Desinfección de Industrias de Alimentación y Bebidas

Objetivos



CALIDAD



**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



SOSTENIBILIDAD

ALIBETOPÍAS⁴

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

Mariam Burdeos

Cleanity®

Cleanity | www.cleanity.com

mariam.burdeos@cleanity.com

ORGANIZAN

FLAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO

2020



COLABORAN



Cleanity®