

**SUPERA:**  
**Desarrollo de procesos de higienización de superficies  
abiertas para las industrias del S XXI**

## OBJETIVO

El objetivo general del proyecto es desarrollar una metodología que permita ajustar los protocolos de higienización en la industria alimentaria a las necesidades reales en cada situación y momento, de manera que se optimicen dichas operaciones, evitando procesos de higienización sobredimensionados que conlleven un consumo de recursos (tiempo, personal, agua, productos químicos y energía) y una generación de residuos excesivos. Las actividades necesarias para alcanzar dicho objetivo se llevarán a cabo durante los próximos dos años. El alcance de la presente memoria es la primera de esas dos anualidades.

Objetivo General del proyecto en la presente anualidad (2020):

Establecimiento de las bases para el desarrollo de la metodología que permita la personalización de las operaciones de limpieza y desinfección, considerando las variables tipo de residuo y características de la superficie a higienizar.

## IMPACTO EMPRESARIAL

Los principales beneficiarios de los resultados del proyecto son las empresas del sector alimentario, aunque otros sectores como el cosmético también se verían beneficiados por los resultados del proyecto.

Como se ha mencionado ya, el proyecto se va a centrar en procesos abiertos. Los sectores con procesos abiertos son numerosos en la industria alimentaria, y ampliamente representados en la Comunidad Valenciana: procesado de frutas y hortalizas, pescado, cárnico, platos preparados, panificación y bollería, etc. La posibilidad de racionalizar las operaciones de limpieza y desinfección en la producción de alimentos y cosméticos contribuye a la sostenibilidad medioambiental y supondrían un claro ahorro para las empresas de dichos sectores. No hay que olvidar que las actividades de limpieza y desinfección suponen un consumo de recursos muy importante para las empresas, tanto en forma de tiempo como en consumo directo de agua, energía y productos químicos.

## RESULTADOS OBTENIDOS

- Determinar las superficies más representativas para la industria alimentaria, tanto en lo referente a los materiales de construcción como con relación a acabados superficiales, topografía, etc.
- Definición de la interacción entre las variables tipo de residuo y características de las superficies a higienizar, y los procedimientos de limpieza y desinfección, para dos residuos y dos tipos de superficies. En particular, para procesos y limpiezas en abierto
- Desarrollar un método estandarizado de ensuciado artificial de superficies que permita simular las condiciones del ensuciado industrial
- Desarrollar un método estandarizado de higienización de las superficies que nos permita evaluar el grado de adhesión o eliminación del residuo por comparación con diferentes superficies