

# SUPERA II

*Desarrollo de procesos de higienización inteligentes para superficies abiertas en la industria alimentaria.*



## OBJETIVO

Desarrollo de 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.

## IMPACTO EMPRESARIAL

El desarrollo del presente proyecto se fomenta la transferencia de conocimiento en estrategias de higienización al tejido empresarial de la Comunidad Valenciana integrando, tanto al sector de la alimentación como a otros sectores interesados como son el de la cosmética, el sector ingeniería y fabricantes de equipos. Todo ello redundará en beneficio del desarrollo económico y social de la región.

## ACTIVIDADES

- Ampliación del estudio realizado en SUPERA I.
- Estudios preliminares para la aplicación de la visión hiperespectral en los procesos de higienización.
- Diseño banco de pruebas y del plan experimental.
- Realización de ensayos para evaluar la viabilidad de la tecnología de visión espectral como indicador del inicio/fin del proceso de higienización de superficies abiertas.

### Contacto:

València Parc Tecnològic  
C/Benjamin Franklin, 5-11  
e46980 - Paterna - Valencia  
T. +34 96 136 60 90  
informacion@ainia.es  
[www.ainia.es](http://www.ainia.es)

### Financiado por:



*Una manera de hacer Europa*