



CURSO DE NUEVAS TÉCNICAS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA E HIGIENE EN COCINAS COLECTIVAS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS

El pasado miércoles 15 de mayo de 2013 en el ámbito del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari) y en las instalaciones del Campus de Terrassa de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya), ITEL (Instituto Técnico Español de Limpiezas) realizó un curso de “Nuevas técnicas y métodos de limpieza e higiene en cocinas colectivas y cámaras frigoríficas”, en el que se presentó a los participantes las novedades que han ido apareciendo en el mercado en lo que a métodos, productos y equipos de limpieza se refiere, comparándolas con las tecnologías habituales.

El sector alimentario es un sector en auge a pesar de los difíciles momentos por los que está pasando nuestra sociedad però, precisamente y por esta razón, cada día es más importante que las instalaciones culinarias y auxiliares reciban unos cuidados muy específicos en lo que respecta al grado de limpieza y mantenimiento de los mismos. Que la tarea de mantener en perfecto estado de limpieza y salubridad sea asequible en todo momento, cada vez más, depende del método y de las técnicas y productos de limpieza empleados por los responsables de realizar dichas tareas.

Hoy en día en el mercado de útiles, maquinas y productos de limpieza alimentaria, podemos encontrar todo tipo de soluciones que se adapten a nuestras necesidades, tanto desde el punto de vista técnico como económico. En lo que a útiles y maquinaria se refiere, disponemos a nuestro alcance de las últimas tecnologías para facilitar la realización de los trabajos más duros y difíciles. Esta maquinaria permite minimizar el uso de productos de limpieza, y al mismo tiempo utilizar productos y métodos de limpieza más ecológicos, minimizando los riesgos laborales del personal involucrado en la realización de dichas tareas, facilitando también la eliminación de los productos empleados debido al grado de biodegradabilidad que presentan, siendo mucho más inocuos con el medio ambiente.

Ha sido en este entorno y con una excelente colaboración de todos los participantes en el mismo, que se ha desarrollado el curso de nuevas técnicas y métodos de limpieza e higienización en cocinas colectivas y cámaras frigoríficas. Las aportaciones de los participantes han tendido hacia un mejor aprovechamiento de las nuevas tecnologías que aportaban los equipos de limpieza ya sea a base de vapor, como de agua caliente y presión, el uso de aguas ozonizadas, el agua ionizada o electrolizada, y los productos ecológicos y biodegradables. También mostraron gran interés en los recubrimientos nanotecnológicos que facilitan los procesos de limpieza de las superficies.



El Sr. Antonino Martí, miembro de ITEL, en un momento de su intervención