



## **CURS DE NOVES TÈCNiques I MÈTODES DE NETEJA I HIGIENE EN CUINES COL·LECTIVES I CAMBRES FRIGORÍFIQUES**

El passat dimecres 15 de maig de 2013 en l'àmbit del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari) i en les instal·lacions del Campus de Terrassa de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya), ITEL (Instituto Técnico Español de Limpiezas) va impartir un curs de “Noves tècniques i mètodes de neteja i higiene en cuines col·lectives i cambres frigorífiques”, en el que es varen presentar als participants les novetats que han anat sorgint en el mercat sobre mètodes, productes i equips de neteja, comparant-los amb les tecnologies més habituals.

El sector alimentari es un sector creixent, malgrat els difícils moments pels que esta passant la nostra societat però, precisament i per aquesta raó, cada dia és més important que les instal·lacions culinàries i annexes rebin unes atencions mol específiques en el que respecta al grau de neteja i manteniment de les mateixes. Què les tasques de mantenir en perfecte estat de neteja i salubritat siguin assequibles en tot moment, cada cop més, depèn del mètode i de les tècniques i productes de neteja utilitzats pels responsables de realitzar les mateixes.

Avui en dia en el mercat d'útils, màquines i productes de neteja alimentaria, s'hi pot trobar tot tipus de solucions que s'adaptin a les nostres necessitats, tant des del punt de vista tècnic com econòmic. Pel que fa a maquinaria, disposem de les últimes tecnologies per facilitar la realització dels treballs més durs i difícils. Aquesta maquinaria permet minimitzar l'ús de productes de neteja, i al mateix temps utilitzar productes i mètodes de neteja més ecològics, minimitzant els riscos laborals del personal involucrat en la realització d'aquestes tasques, facilitant també l'eliminació dels productes utilitzats degut al grau de biodegradabilitat que presenten, essent molt més innocus amb el medi ambient.

En aquest entorn i amb una excel·lent col·laboració de tots els participants en el mateix, s'ha desenvolupat el curs de noves tècniques i mètodes de neteja i higienització en cuines col·lectives i cambres frigorífiques. Les necessitats dels participants s'han orientat cap a un millor aprofitament de les noves tecnologies fonamentades tant en el vapor, com en l'aigua calenta i pressió, sense deixar de banda l'ús d'aigua ozonitzada, ionitzada o electrolitzada, els productes ecològics biodegradables i els recobriments nanotecnològics que faciliten els processos de neteja de les superfícies.



El Sr. Antonino Martí, membre d'ITEL, en un moment de la seva intervenció