

Diversey



Propuesta de valor para la
industria cárnica

Let's live.





Un mundo con desafío de recursos

Crecimiento poblacional y urbanización

El crecimiento poblacional incrementará la demanda de recursos.

Surgen las megaciudades (>10M habitantes).

Escasez de mano de obra calificada

Ha emergido un mercado laboral global.

La creciente demanda genera una menor oferta de mano de obra calificada.

Sustentabilidad

Escasez de energía, alimentos y agua.

Cambio climático.

Regulaciones

Nuevas normas más estrictas y con mayores requerimientos.





Cómo enfrentar estos desafíos

Diversey ayuda a que las empresas logren tener éxito en un mundo con desafíos de recursos sin precedentes. Superar estos desafíos demanda más que sustentabilidad, demanda determinación. Respuestas prácticas surgidas de una profunda experiencia, ágil aplicación y creatividad.

Soluciones de ahorro de recursos

Productos concentrados, sistemas eficientes de dosificación y dispensación que necesitan menos recursos naturales.

Más seguridad

De la granja a la mesa, una cadena global de suministro de alimentos más segura.

Productividad mejorada

Al facilitar una manera más eficiente, efectiva y menos derrochadora de proteger activos y personas.

Mejora de la salud global

Al facilitar entornos más limpios, sanos y seguros.



Sectores de mercado de F&B



Mercados
que
atendemos
en F&B





Soluciones centradas en el cliente

Químicos



- Cleaning in Place (CIP)
- Open Plant Cleaning (OPC)
- Tratamiento de bandas transportadoras
- Tratamiento de aguas
- Limpieza de membranas
- Lavado de botellas
- Agricultura

Equipos



- Sistemas de dosificación y distribución
- Sistemas de almacenamiento y distribución

Ingeniería



- Proyecto y diseño de ingeniería
- Sistemas de monitoreo remoto
- Programas de análisis de datos

Servicios basados en el conocimiento



- Conservación de agua y energía
- Gestión de rendimiento y mejoras
- Programas de consultoría de seguridad alimentaria
- Productividad
- Gestión del trabajo

Capacitación



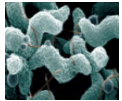
- E-learning
- Cursos de capacitación de F&B de pago por uso
- Plataforma empresarial totalmente personalizable
- Registros y renovaciones de entrenamiento documentados



Puntos de importancia para la industria Cárnica



- El 43% de las mermas del mercado de alimentos y bebidas se deben a la contaminación microbiana.



- Existen más de 30 tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades a través de los alimentos. Además hay más de 2.500 variedades de Salmonella.



- Las operaciones manuales y, en consecuencia, la no estandarización de los procesos afectan la calidad de los alimentos.



- El descuido de las buenas prácticas de higiene y la falta de diseño sanitario en el equipo del proceso contribuyen al aumento de la contaminación y dificultan el proceso de saneamiento.



Nuestra oferta



Productividad

Agua

Energía

- Sistema HT Ganchos
- Limpieza automática cintas

Tratamiento de aire



Seguridad Alimentaria

Limpieza CIP/OPC
Limpieza Intermediaria

SecureCheck™

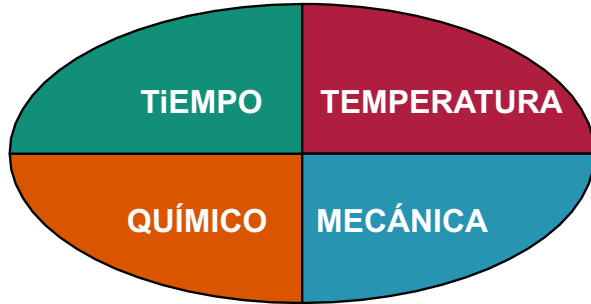
Hygiene Academy



Extensión de la vida útil



Factores que interfieren en la higienización



Mecánica

- ✓ Presión sistema
- ✓ Equipo
- ✓ Operador

Químico

- ✓ Concentración de uso
- ✓ Activo de acuerdo con la suciedad y la superficie

Tiempo

- ✓ Tiempo de contacto

Temperatura

- ✓ Temperatura da limpeza



Químicos y Equipos

Espumas

Espumas alcalinas
Espumas ácidas
Espumas alcalinas cloradas

Espuma – Gel *

Línea Enduro - mejor limpieza,
economía de agua

Desinfectantes

Diferentes activos: cloro,
peracético, biguanida,
cuaternario de amonio de 5^a
generación entre otros

Reglamentos

Todos los productos se
registran y se ajustan a las
legislaciones locales

Equipos

Generadores de espuma móvil
y fijo,
Control de Dosificación - Alx,
totes,
Aurora UV

Instalaciones / proyectos

Árbol de espuma
Nebulizadores fijos

Pueden ser aplicados en
diversas superficies y en
algunos casos por nebulización
para desinfección ambiente





Limpieza OPC

La Limpieza Externa de Equipos, o en inglés, OPC (Open Plant Cleaning), es un conjunto de técnicas utilizadas para limpiar equipos, utensilios y superficies ligadas a la producción de alimentos.

Las aplicaciones OPC se recomiendan principalmente a los siguientes procesos:

- ✓limpieza de utensilios;
- ✓limpieza de superficies en general (pisos, paredes, bancos, etc.);
- ✓limpieza de equipos abiertos, aquellos en los cuales los procesos CIP son inadecuados;
- ✓limpieza de válvulas y piezas desmontables.



Limpieza OPC

La eficacia de los procesos de OPC son resultados de los factores:

- ✓ Calidad de la higienización:
 - Eliminación de toda suciedad orgánica e inorgánica;
 - Efectiva reducción de la carga microbiana.

- ✓ Costos totales del proceso :
 - Punto óptimo de la curva costo x calidad;
 - Mejor relación costo-beneficio.



Portafolio limpieza exterior cárnicos

	Código	Empaque	Aplicación	Concentración
DILAC Z	R08321 R08315	Bidón x 26 kg Contenedor x 1200 kg	Es una espuma ácida, con acción sanitizante e inhibidores de corrosión, desarrollado para ser utilizado en la limpieza y desincrustación de superficies en las industrias procesadoras de alimentos y bebidas. esta recomendado para efectuar limpiezas, diarias o periódicas, en las industrias procesadoras de carnes, bebidas, pescados, etc.	Se usa a concentraciones entre el 5,0 - 10,0% v/v (6,4 - 12,7 % p/p) a temperatura entre ambiente y 50°C, dependiendo del grado de suciedad de las superficies y frecuencia de la limpieza
EASYFOAM	R08381 R08370	Bidón x 23 kg Contenedor x 1000 kg	Es efectivo para la remoción de la mayoría de los residuos en la industria alimenticia como grasas animales y vegetales, sangre y proteínas. Además, su contenido de hipoclorito de sodio contribuye a la remoción de manchas vegetales u orgánicas previniendo el crecimiento de films proteicos. Es recomendado para la limpieza diaria en el procesamiento de vegetales, productos enlatados, e industrias envasadoras de bebidas. Es adecuado también para las industrias avícolas y pesquera. Puede ser usado para la limpieza de pisos, paredes, tablas de corte, cadenas de transporte y otros equipos de proceso.	Utilizar a concentraciones entre el 2,0- 10,0% v/v (2,3-11,4% p/p), dependiendo del tipo y grado de suciedad.
JONCLEAN 80	R03257	Bidón x 20 kg	Apara usar en áreas de preparación de alimentos y trastiendas de supermercados (desinfección de mesas de trabajo, tablas de corte, equipos, utensilios, accesorios de limpieza, paredes, pisos, etc.). Es un efectivo desinfectante aplicable en todo tipo de áreas, ideal para áreas de elaboración donde las salpicaduras, desprendimientos y almacenamiento de utensilios pueden provocar condiciones antihigiénicas, favoreciendo al crecimiento de bacterias.	Como desinfectante, una concentración del 0,2 al 2,0% con un tiempo mínimo de 3 minutos. Como desodorizante: pulverizar la solución al 3% sobre tachos de basura o depósitos de desperdicios. Efectivo a partir de los 5 minutos de su aplicación.
DIVOSAN FORTE	R07435 R07442 R07441	Bidón x 20 kg Tambor x 200 kg Contenedor x 1000 kg	Es un desinfectante altamente efectivo contra todo tipo de microorganismos, incluyendo bacterias, levaduras, hongos, y virus. Divosan Forte está formulado como un desinfectante terminal para el uso en aplicaciones CIP automatizadas. También tiene excelentes propiedades como desodorizante y para remover suciedad.	0.04 a 2% según aplicación

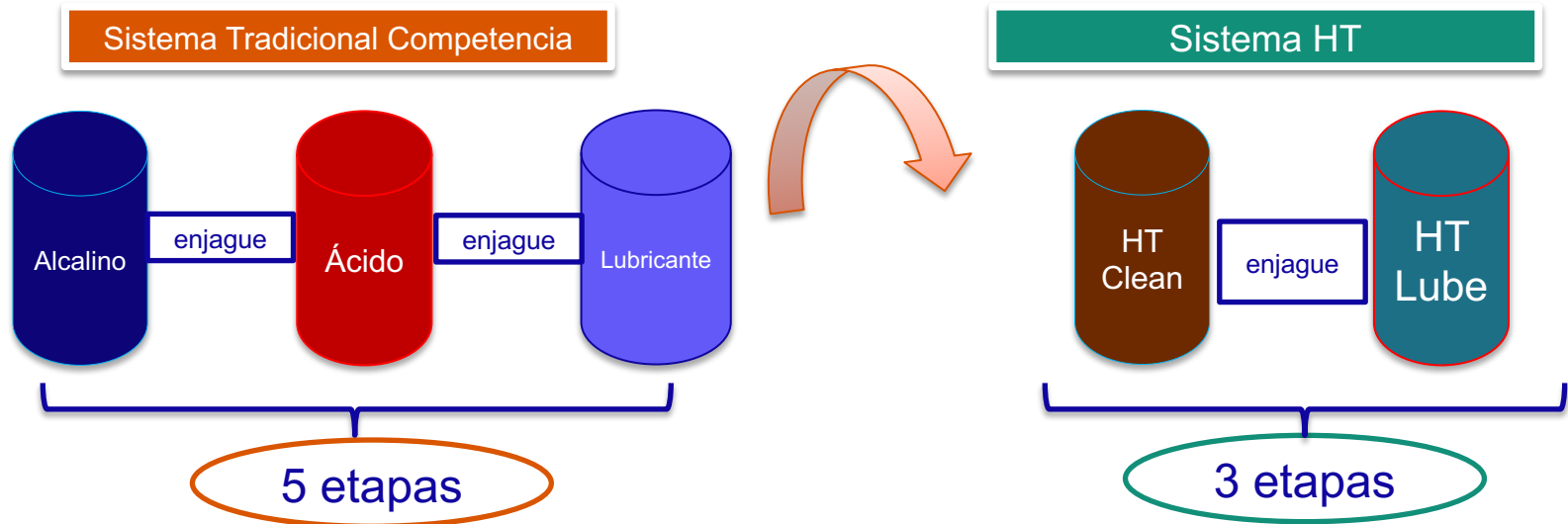


Sistema HT

Es un sistema para Tratamiento de Ganchos que permite la limpieza y lubricación en sólo tres etapas (limpieza, enjuague y lubricación) trayendo los siguientes beneficios:

- Limpieza y desoxidación en una sola etapa;
- Larga vida útil de la solución desengrasante a bajas concentraciones;
- Excelente costo en comparación con los sistemas convencionales;
- Mejor aspecto visual de los ganchos;
- Aumento de productividad;
- Lubricante con aprobación para contacto directo con alimentos - Food Grade;
- Mayor seguridad operacional debido a la menor liberación de vapores con olor generados en la calefacción;

El sistema HT está compuesto por dos productos: HT Clean y HT Lube





HT Clean

Características y beneficios:

- Detergente alcalino con tensoactivos
- Gran cantidad de secuestradores
- Poder desengrasante y desoxidante - haciendo que la higienización de ganchos sea hecha en una sola etapa!

HT Lube

Características y beneficios

- Food Grade (grado alimenticio)
- Lubricante concentrado a base de aceite vegetal
- Secado rápido
- No escurre en los alimentos
- anticorrosivo

Optimización de costos

El sistema HT proporciona una reducción de costo en esta aplicación, ya que es responsable de:

- Reducir el tiempo de secado del carrete - debido a la película fina
- Ahorrar agua - reducción del número de enjágues
- Ahorrar tiempo - menos pasos de proceso



Portafolio roldanas

	Código	Empaque	Aplicación	Concentración
HT CLEAN	R09575	Bolsa x 25 kg	Permite limpiar y desoxidar en una sola operación todos los elementos ferrosos que luego son tratados con HT Lube. El uso del sistema HT Clean / HT Lube permite simplificar la operación y mantenimiento de los sistemas de roldanas, dado que reduce la complejidad del tratamiento y los consumos de productos químicos.	Los elementos deben ser sumergidos en un tanque conteniendo de 3 a 12% p/p de HT Clean. El tanque de limpieza debe encontrarse a una temperatura mínima de 70°C
HT LUBE	R09571	Bidón por 20 lts	Permite limpiar y desoxidar en una sola operación todos los elementos ferrosos que luego son tratados con HT Lube. El uso del sistema HT Clean / HT Lube permite simplificar la operación y mantenimiento de los sistemas de roldanas, dado que reduce la complejidad del tratamiento y los consumos de productos químicos.	Cargar el tanque de inmersión con agua, en un 75% del nivel normal de operación. Completar con HT Lube hasta el nivel normal de operación (25% restante). El espesor de la capa de HT Lube no debe ser menor a 20cm. Calentar el tanque a temperaturas entre 50–60°C.



Mapa de cliente & Soluciones Diversey

Alinear las soluciones de Diversey a los objetivos de los clientes

**Reducir
agua 25%
para 2020**

Soluciones de Diversey que Ahorran Agua

- Equipos TASKI
- Twister: limpiador y abrillantador de pisos
- Intellibot
- Intellidish
- Autodose detergentes
- Autodose abrillantador
- Autodose Sistema de Cuidado de telas/químicos
- Limpieza de drenajes
- Control de dosificación
- Jabones baja espuma
- Aquacheck
- Cipcheck
- Enduro
- Diverflow SA y SNS



Análisis de valor de sustentabilidad

Las soluciones Diversey ayudan al cliente a alcanzar sus metas y a ahorrar \$

- Introdujo **productos de limpieza concentrados** y procesos que mejoran la eficiencia operacional.
- **Incremento de eficiencia logística** al mejorar la optimización de cubos
- Entregó **ahorros de mano de obra** a través de entrenamientos y SOPs mejorados.

Value Analysis



Empaques y desechos de productos **reducidos** >850 tons



Eficiencia operacional mejorada por **\$7,500,000**



Emisiones de CO₂ reducidas **3 million** kg CO₂



Beneficio anual de **\$14,000,000**



Diversey 

¡Muchas gracias!

