

Consortio

ainia
centro tecnológico



LIFE es el instrumento financiero de la Unión Europea de apoyo a proyectos de conservación de la naturaleza y el medioambiente en toda la UE. Desde 1992, LIFE ha cofinanciado alrededor de 4.171 proyectos, contribuyendo aproximadamente con 3,4 mil millones de euros a la protección del medioambiente y el cli-



Este Proyecto está
financiado por el programa
LIFE + de la Unión Europea

Coordinador

Persona de contacto:

Alfredo Rodrigo
Teléfono: (+34) 96 136 60 90
Email: informacion@ainia.es

Comunicación

Persona de contacto:

Gala de Bastida
Teléfono: (+34) 91 563 09 09
Email: cooperacion@amec.es

Directorio de empresas

Persona de contacto:

Caty Alcaraz
Teléfono: (+34) 93 415 04 22
Email: normalizacion@amec.es



Eco-diseño higiénico para equipos de procesamiento de alimentos



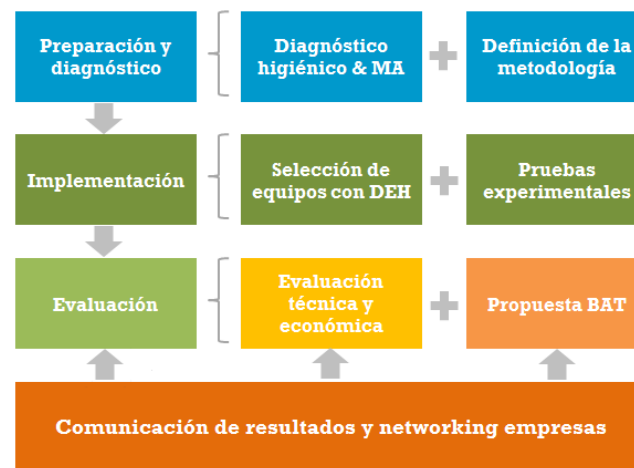
www.ecodhybat.com

Las operaciones de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones en la industria alimentaria son absolutamente necesarias para mantener un adecuado nivel de **higiene y seguridad alimentaria** de los alimentos procesados, pero tienen un elevado **impacto ambiental** (consumo de agua, energía y productos de limpieza, aguas residuales, emisiones de CO₂,...).

El **objetivo** del proyecto ECODHYBAT es demostrar que el **eco-diseño higiénico** de los equipos e instalaciones de las industrias alimentarias permite reducir de forma significativa dicho impacto medioambiental.



El proyecto se desarrolla en industrias lácteas y de transformación de productos del mar, aunque **sus resultados serán extrapolables a toda la industria alimentaria**.



- **Diagnostico inicial:** Cuantificación del impacto ambiental de la limpieza y desinfección. Identificación de mejoras en el eco-diseño higiénico. Incluye la definición de la metodología de medida. Estudio de mercado de equipos con certificación de diseño higiénico.
- **Implementación:** Modificación de equipos siguiendo los criterios de eco-diseño higiénico. Pruebas de demostración con equipos a escala piloto (AINIA) e industrial (CALIDAD PASCUAL y FRINOVA).
- **Evaluación:** de las mejoras ambientales y económicas utilizando la metodología del análisis del ciclo de vida (ACV). Propuesta como Mejor Técnica Disponible (MTD).
- **Comunicación:** difusión de resultados y acciones de networking entre empresas.

Los fabricantes de maquinaria para procesos de transformación de pescado o de lácteos con certificación de diseño higiénico podrán implicarse en el proyecto prestando sus equipos para la fase de pruebas, sirviendo directamente de base para las mejoras propuestas.

Fabricantes de maquinaria de otros sectores con de equipos con certificación de diseño higiénico pueden solicitar que estos equipos sean incluidos en el estudio de mercado de equipos disponibles con certificación.

Todos los fabricantes y empresas alimentarias tendrán la ocasión de participar en los **talleres y workshops** que se organizarán en 2015.

Beneficio para las empresas

- Reducir el **impacto medioambiental** de la limpieza y desinfección de los equipos, reduciendo así la huella ambiental de sus productos y organizaciones.
- **Reducir los gastos** en agua, energía y productos limpieza y desinfección.
- **Aumentar el valor añadido** de los equipos con certificación de diseño higiénico.