



**Concordia, 14 de agosto de 2013**

**USO DE ISOCLOR PARA SANITIZACIÓN DE LA PLANTA ELABORACION DE CHACINADOS,  
SALAZONES Y EMBUTIDOS**

1. Limpieza y desinfección general de planta:
2. Buen control de contaminaciones cruzadas por microorganismos en áreas críticas de la planta como ser despostado de cerdo, sala de manipulación de materias primas, sala de elaboración de productos, área de cocción, secaderos de salames, sala de maduración, sanitarios y vestuario.
3. El producto es usado para desinfección general de la planta, para desinfección de paredes, pisos y cielorraso de secaderos logran poder controlar algunos hongos que son perjudiciales para la calidad y poder desarrollar un emplume regular en los productos del hongo blanco favorable para la calidad, son los que aportan buen flavor al producto (Aroma y sabor característico).
4. En sala de cocción se utiliza para desinfección general de todo el área y equipos debido a que en un sector donde almacenamos residuos es en general donde existen más posibilidades de contaminación cruzada es por ello que nosotros fortalecemos más en esta área y por las temperaturas acordes al desarrollo de diferentes microorganismos en este sector. Logrando con el uso a la dosis establecida un control adecuado de los microorganismos y siempre desde el punto de vista empírico sin contar con resultados científicos comparativos con otros productos. Podemos observar y analizar la ausencia de malos olores y limpieza en la superficie siendo indicadores subjetivos de que el producto funciona de acuerdo a lo establecido por el proveedor.
5. En Sanitarios y vestuario se pudo observar control adecuado de la desinfección y ausencia de malos olores.
6. En sistema de evacuación de efluentes líquidos y desagües se controló en forma efectiva el desarrollo de hongos, levaduras y demás microorganismos que degradas la materia prima disuelta en el agua del efluente, pudimos corroborar porque no hay desarrollo de malos olores y se mantiene sonetizada el área.

Gustavo Carlos Yerien

Ingeniero de Alimentos

Dir. Téc. TODO CERDO – CONCORDIA – E.R.

Mat CIEER 41301