[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Planta Damm el Prat, Barcelona el 15/02/2017

# [Lubricación industrial: nuevos retos de la industria alimentaria](http://www.notasdeprensa.es)

## Más de 24 empresas pertenecientes a distintos sectores de la industria alimentaria asistieron el pasado 18 de noviembre a la jornada técnica sobre los nuevos retos de la industria alimentaria en materia de lubricación. El evento se celebró en la planta Damm El Prat, co-organizada por Lubritec y el Grupo Fuchs y con colaboración de Aenor y Damm

Más de 24 empresas pertenecientes a distintos sectores de la industria alimentaria asistieron el pasado 18 de noviembre a la jornada técnica sobre los nuevos retos de la industria alimentaria en materia de lubricación. El evento se celebró en la planta Damm El Prat, co-organizada por Lubritec, especialistas en lubricación industrial situada en Barcelona y el Grupo Fuchs y con colaboración de Aenor y Damm El Prat. La primera ponencia fue a cargo de Alfonso Herrero Lanao, responsable de certificación agroalimentaria en Aenor – Cataluña. En ella se abordaron las and #39;Nuevas exigencias normativas en materia de calidad y seguridad alimentaria: Retos de presenta y futuro and #39;. En la ponencia se mencionaron los antecedentes en materia de Seguridad alimentaria y el contexto actual en que se encuentra la industria alimentaria y farmacéutica con una importante legislación a aplicar. Durante la sesión se realizó una introducción a las normativas de seguridad alimentaria y se hizo hincapié en las normas de packaging alimentario y farmacéutico en Europa: Certificación BRC (British Retail Consortium) Certificación IFS FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO/TS22002-1) Se informó de la clasificación de materiales según la legislación vigente: Ingrediente alimentario Aditivo alimentario Coadyuvante alimentario (disolventes, desmoldeantes, etc.) Farmacopea-Cosmética (aceites blancos medicinales, parafinas, parafinas líquidas, etc.) Materiales en contactos con alimentos (siliconas) Lubricantes con posible contacto accidental con el alimento Se destacó la importancia del adecuado diseño higiénico para asegurar la prevención del contacto directo del lubricante sobre el alimento, usar productos adecuados en casa caso y diseñar los equipos para facilitar la limpieza y mantenimiento de estos, así como el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Se indicó la relevancia que el plan de mantenimiento esté documentado y que incluya el registro de operaciones, inspecciones regulares de los equipos, que se lleve a cabo el procedimiento de control y de limpieza, las condiciones después de la actuación, el orden y limpieza de almacenes y talleres. A continuación, se explicaron los errores más comunes en la aplicación y funcionalidad de los lubricantes, su sistema de almacenamiento y el plan de mantenimiento y su registro. La ponencia a su término constató la tendencia a exigir requisitos más estrictos y disponer normas para cada ámbito, la necesidad de ser más eficientes al menor coste posible salvaguardando la seguridad y calidad en todo momento. La segunda ponencia estuvo a cargo de Raúl Colombo, Product Manager Lubricantes Grado Alimentario del Grupo Fuchs. Se inició con una introducción a las certificaciones que poseen los lubricantes de grado alimentario (FDA, NSF INS, NSF ISO 21469). Destacó las diferencias en el proceso de formulación entre el lubricante industrial no alimentario y el alimentario, este último con un mayor coste de formulación y de fabricación. Se trató el caso de los calendarios de adviento publicado en un informe alemán “Stiftung Warentest” acerca los residuos de aceite mineral presentes en los típicos calendarios de Navidad que contienen chocolate. En ellos se hallaron elevadas tasas de hidrocarburos aromáticos derivados de aceites minerales (MOAH), siendo los más peligrosos en cuanto a la toxicidad. Por otro lado los MOSH hidrocarburos saturados derivados también de aceites minerales son menos preocupantes en cuanto a su toxicidad pero se pueden acumular en el cuerpo y provocar daños en el hígado, así como en los nodos linfáticos. En todo ese proceso de fabricación de lubricantes de grado alimentario, FUCHS garantiza que produce sin alégrenos y sin moléculas aromáticas MOAH, dispone de certificado NSF o INS de la fórmula teórica y además la certificación de la planta de producción según la norma ISO 21.469 Concluyó la ponencia resaltando la importancia de las normas BRC-IFS-FSSC ISO22000 más restrictivas y aplicables a toda la cadena alimentaria, desde la fabricación del envase, la fabricación del producto hasta la llegada a la cadena de suministro. El futuro estará marcado por los lubricantes de grado alimentario (PAO) asegurando que trabajan libre de hidrocarburos MOAH y MOSH. La última ponencia fue impartida por Ismael Cabaco, responsable de servicios de Lubritec y especialista en servicios para optimizar la lubricación. En ella se visualizó el desarrollo de un proyecto de lubricación en una planta de producción alimentaria bajo las consideraciones de la seguridad y calidad alimentaria, describiendo los objetivos del plan lubricación, identificación de los puntos críticos (PCC), la elección del lubricante, su proceso de implantación, todo ello bajo el amparo de las normas BRC, IFS, ISO, y APPCC. Se mostraron ejemplos prácticos del registro documental de actuaciones de lubricación a partir de sistemas informáticos on-line haciendo hincapié en la organización e identificación de los lubricantes y la importancia de la formación de todos los responsables y operarios de mantenimiento y producción. Terminadas las ponencias se abrió un turno de debate donde los profesionales del sector presentes en el encuentro organizado por Lubritec y el Grupo Fuchs tuvieron la oportunidad de compartir opiniones y experiencias sobre las materias tratadas. Finalmente se realizó un recorrido guiado por la planta de fabricación de cerveza de Damm del Prat tras lo cual se sirvió un aperitivo-comida para todos los asistentes. Para más información sobre la normativa alimentaria referente a la lubricación industrial y lubricantes para el sector alimentario y farmacéutico visitar nuestra web www.lubritec.com o bien en el teléfono 901 101 174.

**Datos de contacto:**

Lubritec, Especialista en lubricación industrial

www.lubritec.com

93 719 11 13

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/lubricacion-industrial-nuevos-retos-de-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Cataluña Seguros Consumo Otras Industrias

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)