

# Aplicaciones Nanotecnológicas en Sanitización de Plantas de Proceso de Alimentos

**FIP- FOG IN PLACE TECHNOLOGY**  
**Agosto- 2020**

**aurratech**  
FOG IN PLACE TECHNOLOGY



# QUIENES SOMOS



Aurratech es una empresa de tecnología de desinfección y aplicación de productos tecnológicos que cuenta con la tecnología FIP - Fog in Place.

La compañía fue creada en 2014 y hoy tiene operaciones en España, Portugal, Brasil, Estados Unidos y Sudáfrica.

Servimos a diferentes mercados, como la industria alimentaria, salud animal, transporte, bebidas y otros.

# EL PROCESO MÁS EFICIENTE



## FIP - FOG IN PLACE TECHNOLOGY

**FIP®** es el proceso de fragmentación de soluciones líquidas en nano partículas para procesos de desinfección ambiental, superficies y distribución de productos tecnológicos para diversas aplicaciones.

Aunque las nanopartículas están en forma líquida, se comportan como un gas. Tienen poco peso y baja atracción gravitacional, lo que les permite permanecer suspendidos durante largos períodos de tiempo y proporcionar largos tiempos de contacto entre la solución y las superficies.

Las nanopartículas pueden penetrar profundamente en espacios pequeños, lo que convierte a FIP en un vehículo de distribución de mayor efectividad y eficiencia.

Las nanopartículas se condensan en las superficies de contacto y dan como resultado la deposición de un nanofilm uniforme sin mojar.



Virus  
30-250 nm

Nanómetro



Bacteria  
2-8 µm

Micrómetro



Anchura de  
una moneda  
1 mm

Milímetro



Anchura de  
un dedo  
1-2 cm

Centrím metro



Bate de  
béisbol  
1 m

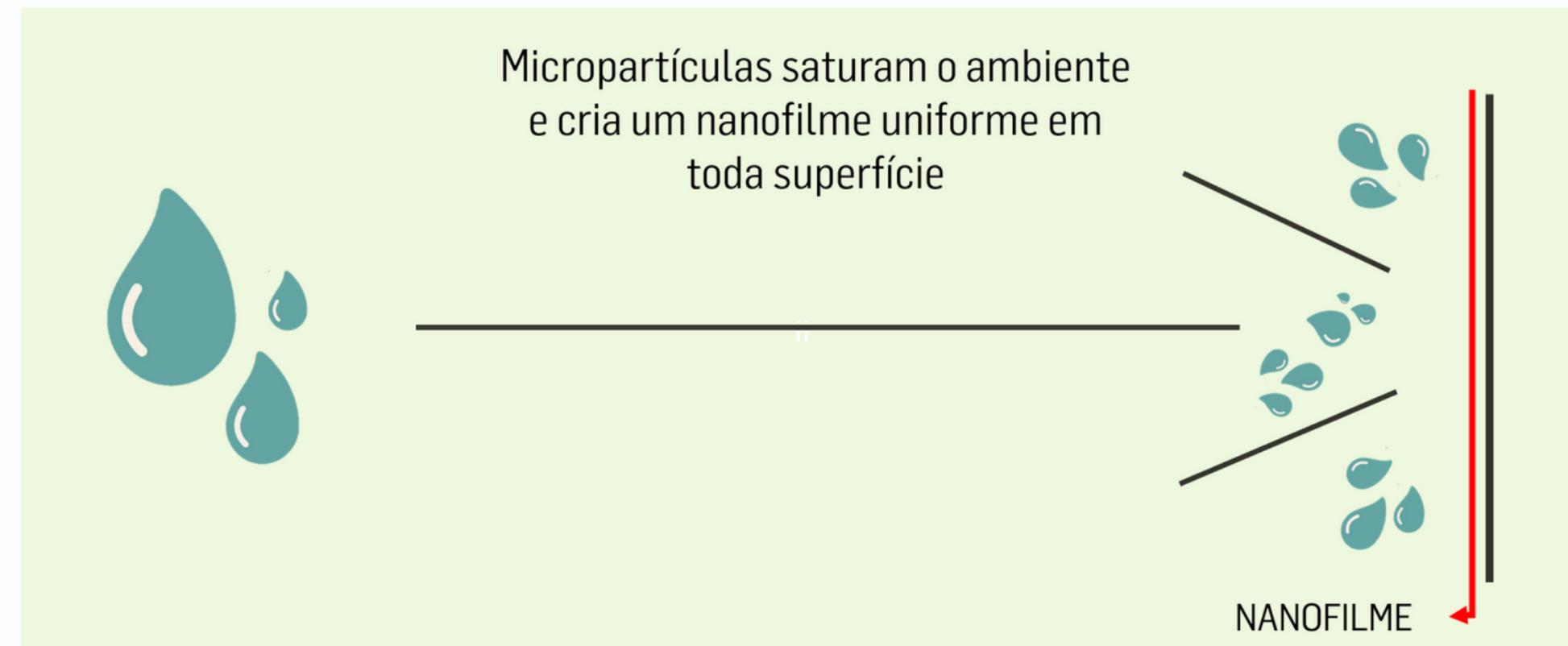
Metro

**MÁS SEGURIDAD,  
EFICIENCIA Y  
SUSTENTABILIDAD  
PARA EMPRESAS  
CLIENTES Y  
COLABORADORES.**

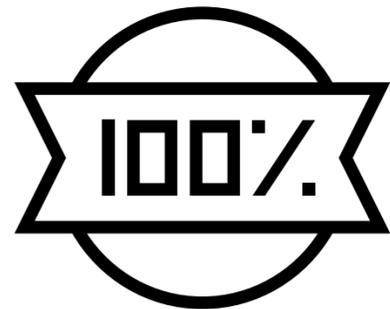
# **100% DE CONTACTO SIN RIESGO DE FALLO HUMANO CONSUMO MÍNIMO DE PRODUCTOS QUÍMICOS**

*FIP es un proceso NTD (no touch disinfection). Esto significa que hacemos mejor, con menos y de una forma más segura.*

*Ahorramos productos químicos (hasta 99%), tiempo y mano de obra. El FIP es un proceso premium, para desinfección de alto nivel y distribución de productos tecnológicos, donde el cliente exige un alto grado confianza y eficiencia.*

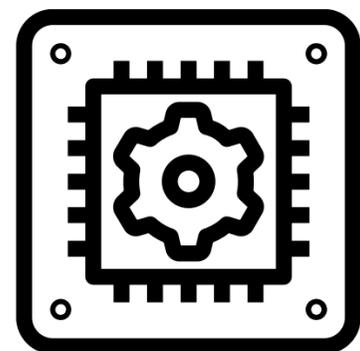






## **100% DE CONTACTO**

El FIP garantiza 100% de contacto en todas las superficies, incluso en lugares minúsculos y de difícil acceso.



## **EL MEJOR "HARDWARE"**

Excelente hardware (equipo) + excelente software (químico) = EXCELENTE SOLUCIÓN .



## **FALLO HUMANO**

Por ser un proceso autónomo (NTD), el FIP elimina el fallo humano en procesos de desinfección.

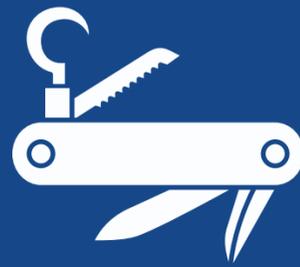


## **AHORRO DE RECURSOS**

Reducción de hasta 99% de agua, productos químicos y efluentes.

Menos mano de obra y riesgo laboral.

Menos gasto con productos - posibilidad de uso de productos premium



## VERSATILIDAD

EL equipo ZOETIS eFIP se puede utilizar para procesos en ambientes, equipos, tanques y ductos de aire.



## MOBILIDAD

El equipo es portátil y puede ser utilizado en diversas áreas en una misma jornada de trabajo.



## AUTOMACIÓN

El equipo permite programación de tiempos del proceso, minimiza el tiempo de operación y exposición de las personas



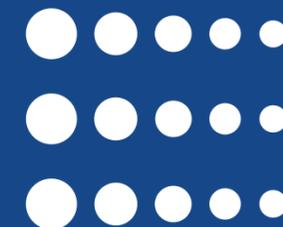
## FLEXIBILIDAD

.En el proceso ZOETIS eFIP se puede utilizar cualquier sustancia soluble en agua y no espumante



## MATERIAL PREMIUM

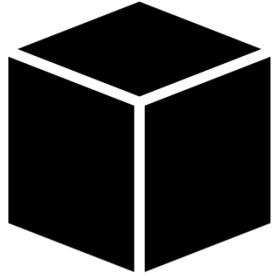
El equipo es fabricado con acero inoxidable compatible con usos de quimicos oxidantes.



## MODELOS

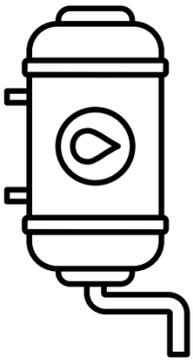
AURRA 2.4S - CAUDAL 6L/H  
AURRA 4.6S - CAUDAL 9L/H  
AURRA 8S - CAUDAL 11L/H

# DONDE USAR



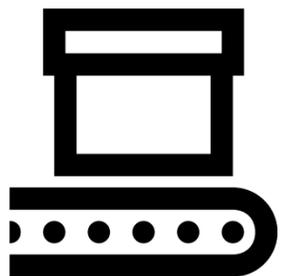
## **AMBIENTES**

El FIP puede ser aplicado en cualquier espacio tridimensional cerrado como salas de procesamiento, cámaras de frío, salas de envase, etc.



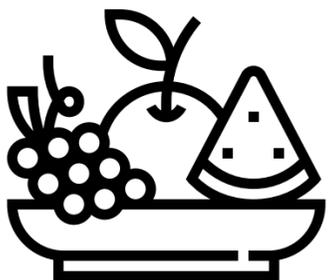
## **TANQUES, LÍNEAS Y DUCTOS**

El FIP puede ser una excelente alternativa para los procesos tradicionales de CIP/SIP en tanques/líneas y puede promover la desinfección de conductos de aire.



## **EQUIPOS**

El FIP puede realizar a sanitización en equipos con superficies de difícil acceso como freezer, abatedores, túneles de congelación, etc.



## **APLICACIÓN DE PRODUCTOS TECNOLÓGICOS**

Geralmente para conservación y incremento de "shelf-life" en productos alimenticios.

# USOS

## DESINFECCIÓN

Listeria

Salmonella

Hongos

Covid-19

## PRESERVACIÓN / SHELF LIFE

Preservativos

Ácido láctico / cítrico

Natamicina

Bacteriofagos

Productos tecnológicos

## OTROS

Penicillium

Insecticidas

Abono/ Fertilizante foliar

# MERCADOS



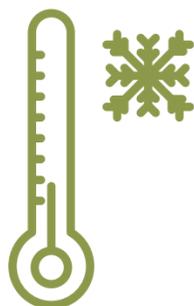
**ALIMENTOS  
PROCESADOS**



**MATADEROS**



**PESCADOS  
FRUTOS DEL  
MAR**



**ALIMENTOS  
CONGELADOS**



**PANADARÍA  
INDUSTRIAL**



**PLECHE Y  
DERIVADOS**



**BEBIDAS  
VINO**



**FRESH PRODUCE**



**BROILERS**



**SALUD ANIMAL**



**HIGIENE  
PERSONAL**



**COSMETICOS**



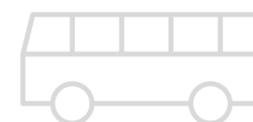
**VIVEROS**



**PHARMA**



**TRANSPORTE  
ALIMENTOS**



**TRANSPORTE  
PÚBLICO**



**ÁREAS  
COMERCIAIS**



**HOSPITALES  
CENTRO DE  
SALUD**



El Covid-19 puede mantener su poder infeccioso durante horas e incluso días, dependiendo del material en el que se encuentre. Es muy importante asegurarse de que el desinfectante toque todas las superficies, especialmente en áreas de riesgo y con alta circulación de personas. FIP® garantiza el 100% de contacto con las superficies de seguro, rápido, con un consumo mínimo de productos químicos y evita errores humanos recurrentes en los procesos de desinfección manual.

- Oficinas administrativas
- Salas de reuniones
- Vestidores
- Comedores
- Áreas comunes
- Transporte y Vehículos





**David del Castillo**  
**JBTC CHILE**



**david.delcastillo@jbtc.com**



**mobile: + 56 979306913**

**CAIO V AGMONT**  
**AURRATECH**



**caio@aurratech.net**

**[www.aurratech.com](http://www.aurratech.com)**

**[www.jbtc.com](http://www.jbtc.com)**