NOMBRE EMPRESA	EUROPASTRY S.A (PATERNA)

FICHA DE RETO

CÓDIGO DE RETO	24.1 EUROPASTRY

TÍTULO	REDUCCIÓN DE HARINA AMBIENTAL EN ZONAS DE TRABAJO

DESCRIPCIÓN

La planta de Paterna dentro del grupo EUROPASTRY S.A desarrolla un pan artesanal de alta calidad que lleva un nivel de hidratación más elevado del que se desarrolla en otras plantas. Este nivel de hidratación y los procesos de elaboración artesanales hacen que sea muy necesario enharinar las superficies de trabajo por donde transita la masa formada. Esto hace que en las zonas de trabajo se produzcan unos niveles de harina ambiental muy elevados que pueden llegar a perjudicar la salud de los trabajadores.

Por el momento, se enharina en ciertos puntos con harineros a lo largo de la cinta, estas zonas normalmente están abiertas y hacen que se disperse la harina, por lo que hay riesgo de desarrollo de "asma del panadero".

La empresa dispone de forma obligatoria de mascarilla de FPP3 pero estamos obligados a valorar medidas técnicas para reducir nuestro problema.

CÓMO PODRÍAMOS

Reducir la harina ambiental utilizando el menor espacio posible, optimizando el consumo eléctrico, aprovechando la harina dispersada y manteniendo la calidad del producto.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Eficacia de las medidas de minimización de harina ambiental
- Sencillez de las medidas
- Coste del proyecto
- Ahorro en el reproceso de harina para superfície
- Consumo eléctrico optimizado

INDICADORES OBJETIVO

- KPI: Valor ambiental en las diferentes zonas del VLA. Tenemos un histórico de mediciones, y veríamos tras las medidas las mejoras ambientales
- Cantidad de harina utilizada (coste de la harina ahorrada)

REQUERIMIENTOS

- Cumplimientode legales 0,10 VLA (harina embiental) y 0,1 VLA(polvo inhalable)

TIPOLOGÍA DE RETO	✔ Proceso	✔ Tecnología	Negocio	Producto

PALABRAS CLAVE	CALIDAD DEL AIRE, HARINA AMBIENTAL, EFICIENCIA