

**“Aseguramos su negocio,  
desinfectando su producción.”**

# ¿Por qué la desinfección en su planta procesadora?

## El foco en la competitividad:

Las empresas se enfrentan a negocios de alta rivalidad competitiva, requieren diferenciarse, preservar su producción y disminuir los costos de largo plazo. Frente a dicha situación, la industria ha generado un cambio de actitud hacia el mercado. En este ambiente competitivo, surge la calidad como un elemento de distinción de los productos, disminuyendo los riesgos asociados a la manufactura. Dicha calidad del producto está determinada por: el cumplimiento de los requisitos legales y comerciales, la satisfacción del consumidor y la producción en un ciclo de mejora continua.

## El foco en los consumidores:

El poder del consumidor en el proceso de compra crece día tras día. El hecho de contar con información disponible en todo momento y de diversos orígenes, ha provocado un cambio en la toma de sus decisiones. Los consumidores en la actualidad buscan calidad de vida, requieren de alimentación sana, productos seguros, procesados bajo estrictas normas de higiene y seguridad, permaneciendo muy atentos a la promesa formulada por la marca.

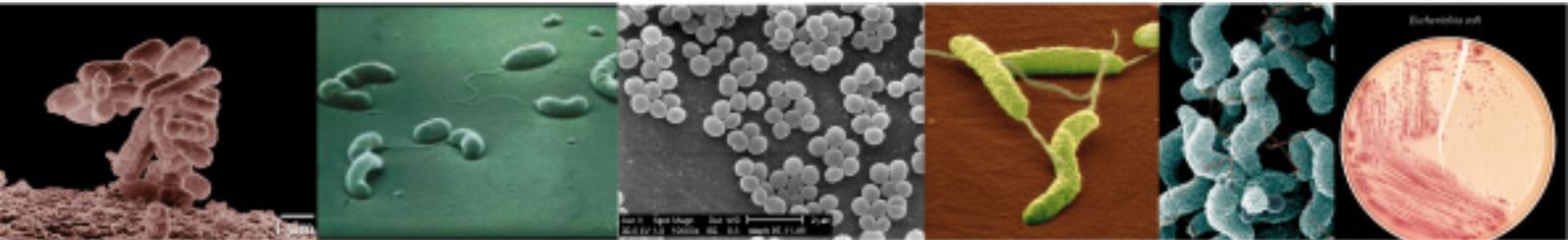


# Los riesgos que corren los consumidores.

Venenosos: el consumo se produce habitualmente por confusión de especies (por ejemplo, Amanita muscaria)

Contaminados con microorganismos patógenos o sus productos metabólicos (por ejemplo, Clostridium botulinum, Salmonella spp.)

Contaminados con sustancias químicas (plaguicidas, metales pesados)



# Los riesgos que corren las empresas.

Si el consumidor contrae una enfermedad a partir de un producto fabricado por la empresa, ésta deberá afrontar severos riesgos.

## Legales:

en tanto existe la probabilidad de soportar una demanda judicial.

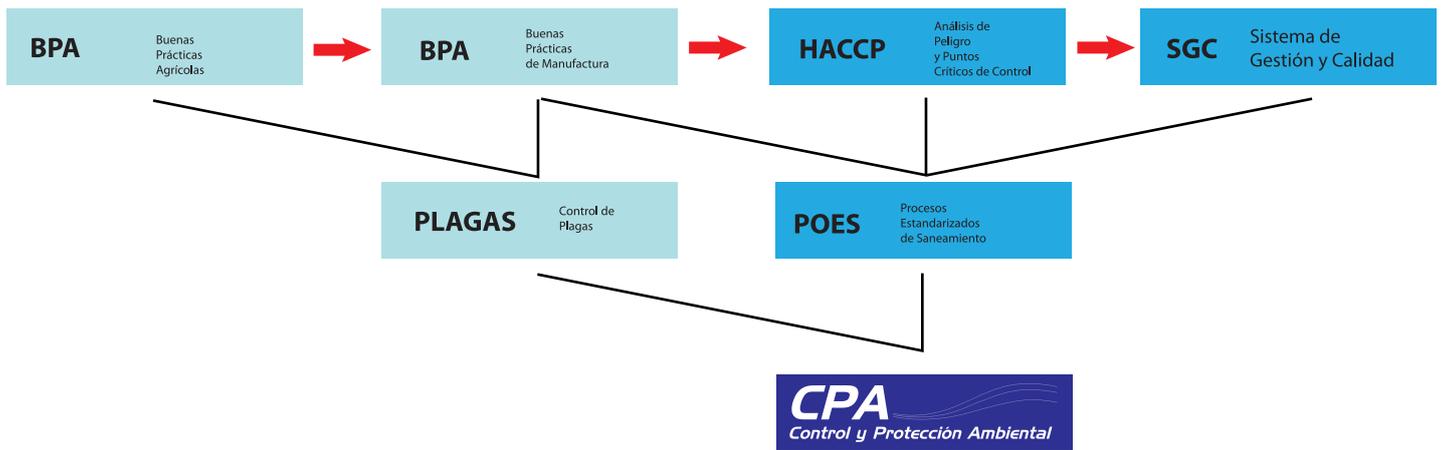
## Económicos:

referidos a las erogaciones que generen el reclamo del consumidor y otros clientes, campañas de prensa, disminución de ventas, inspecciones y posibles ceses de actividades productivas.

## Competitivos:

modificación de su imagen de marca, pérdida de la credibilidad, posición debilitada frente a la competencia y a los proveedores.

# ¿Cómo disminuir los riesgos?

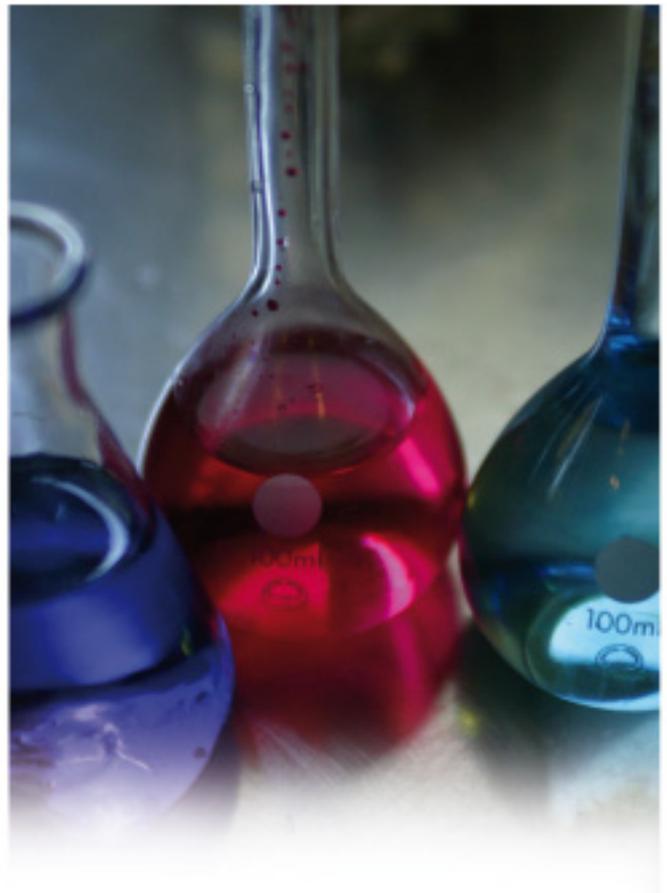


## ¿Qué es la desinfección?

La desinfección es el proceso mediante el cual se elimina o destruye los agentes infecciosos y contaminantes que se encuentran fuera del organismo, por la aplicación directa de medios físicos o químicos.

La sanitización o desinfección se puede alcanzar mediante la aplicación de métodos físicos o químicos. Los métodos físicos incluyen la aplicación de calor en forma de agua caliente o vapor, y son relativamente ineficientes. Los desinfectantes químicos son los más recomendados en la industria debido a su versatilidad y eficiencia.

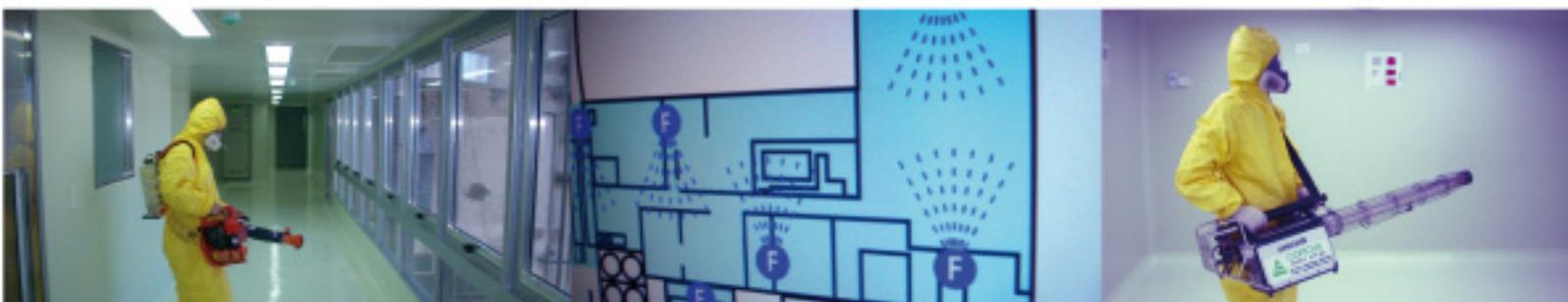
Recuerde que según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), alrededor del 70% de los casos de enfermedad diarreica aguda se producen por el consumo de agua o productos contaminados.



# Etapas del proceso de desinfección *CPA* ambiental.



Relevamiento de la planta a desinfectar.  
Realización del Mapeo Microbiológico pre-servicio.



Plan de Acción y Servicio de Desinfección.



Mapeo microbiológico post-servicio.  
Informe y presentación de planos, diagnóstico y acciones recomendadas.

## Equipo Profesional

**Director Técnico:**

**Dr. Ricardo D'Ambrosio - Médico**  
MN: 106922 / MP: 226718

**División Sanidad Ambiental**

**Ing. Agrónomo Ricardo Olguín**  
MN: 16268

**División Desinfección y Aguas:**

**Dra. Liliana Franzoni - Bioquímica**  
MN: IO13 / MP: 5376

**División Entomología:**

**Prof. Diego Carpintero - Entomólogo**

## Certificados y Habilitaciones

- Seguridad e Higiene, N° C57039
- Habilitación SENASA N°: T-1172
- Habilitación Municipal, Exp. N° 1103121998
- Habilitación Gobierno de la Provincia de Buenos Aires N° 22229-1760
- Habilitación Asuntos Agrarios N° 22229-1761
- Habilitación Ministerio de Salud N° 1-2002-0055000037/08-8
- Federación Patronal- Seguro Colectivo de Vida Obligatorio, Póliza N° 85751
- CNA A.R.T., Contrato de Afiliación N° 102909
  
- La Meridional - Seguro de Responsabilidad Civil, Póliza N° 30780
- Certificados de Productos Tóxicos
- Entrega de Obleas de Certificación de servicio
- Empresa Adherida a la UIA (Unión Industrial de Avellaneda)
- Empresa con certificación de la National Pest Management Association
- Posesión de vehículos propios
- Inscripción en AFIP

## Normas

**AIB - BMP - POES - HCCAP - ISO**



**“Aseguramos su negocio,  
desinfectando su producción.”**



**+54 011 4358-2002**

[www.fumigaciones-cpa.com.ar](http://www.fumigaciones-cpa.com.ar)  
[info@fumigaciones-cpa.com.ar](mailto:info@fumigaciones-cpa.com.ar)