

Los puntos de limpieza que una planta de alimentos no debería pasar por alto

- *La diversidad de superficies, residuos y niveles de exigencia dentro de una planta hace necesario adaptar los procesos de limpieza a las características de cada espacio.*

Ciudad de México a 24 de agosto del 2026.- Garantizar la inocuidad de los alimentos es una tarea que cobra cada vez mayor relevancia a nivel global: de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año se producen alrededor de 600 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos. Frente a este panorama, la limpieza profesional y el uso de tecnologías especializadas se convierten en aliados para fortalecer las condiciones de higiene y hacer más eficientes los procesos dentro de las plantas de producción.

Cada espacio dentro de una planta tiene necesidades particulares y, por lo tanto, representa una oportunidad para optimizar la manera en que se realiza la limpieza. Desde grandes superficies y áreas de producción hasta almacenes y zonas de tránsito continuo, elegir el método y el equipo adecuados de acuerdo con el tipo de superficie, la extensión del área y la frecuencia de limpieza permite aprovechar mejor los recursos y mantener procesos más consistentes.

“Una planta de alimentos reúne espacios con necesidades muy distintas, por lo que la limpieza debe planearse de acuerdo con las condiciones de cada área. La tecnología permite mecanizar e incluso automatizar algunas de estas tareas, logrando procesos más eficientes y consistentes sin perder de vista los requerimientos particulares de la operación”, señaló Hugo Valdez, Gerente de Producto Professional para Kärcher México.

En pisos y superficies extensas, por ejemplo, una **barredora-aspiradora profesional** permite recoger polvo y residuos en una sola operación, facilitando la atención de almacenes, pasillos y áreas de tránsito. Para espacios que requieren limpieza frecuente, la automatización también comienza a jugar un papel relevante: equipos autónomos como **KIRA**, el robot de limpieza de Kärcher, pueden encargarse de tareas repetitivas en pisos y permitir que el personal concentre sus esfuerzos en zonas o labores que requieren atención específica. Para la limpieza de polvos en equipo de producción y áreas generales, contar con una aspiradora industrial adecuada es muy relevante para mantener la higiene y la productividad.

En áreas donde predominan grasas, residuos adheridos o suciedad derivada directamente de la producción, las necesidades cambian y pueden requerir tecnologías como la limpieza con alta presión, considerando siempre las características de la superficie y los protocolos establecidos por cada instalación. Incluso los patios, accesos y zonas de carga forman parte de la ecuación, ya que controlar la suciedad desde el exterior ayuda a evitar que polvo y residuos sean trasladados hacia el interior mediante personas, mercancías o vehículos.

Más que aplicar una misma rutina en toda la instalación, el objetivo es utilizar la tecnología adecuada en el lugar adecuado. Desde barrer y aspirar grandes superficies hasta automatizar



la limpieza de pisos, contar con soluciones adaptadas a cada necesidad permite optimizar tiempos y recursos y construir procesos de limpieza más eficientes dentro de una planta de alimentos.

Sobre Kärcher

Kärcher es el proveedor líder de tecnología de limpieza en todo el mundo. La empresa familiar emplea más de 13,498 trabajadores en más de 160 filiales en 82 países. Para proporcionar un servicio de postventa continua en todo el mundo, dispone de 50 mil puntos de servicio en todos los países. Su pasión es tomarse en serio la responsabilidad de las personas, su cultura y su medio ambiente.

Para más información, visita www.kärcher.com/mx

Contacto de prensa:

Adriana Córdova

PR | Another Company

E-mail: adriana.rodriquez@another.co