## **INOCUIDAD**

Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Medidas para una buena Higiene:

 Higiene: todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores.

Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posible enfermedades contagiosas entre los manipuladores. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos, deben someterse a exámenes médicos, no solo previamente al ingreso como también periódicamente.

La higiene también involucra conductas que puedan dar lugar a la contaminación, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. Se recomienda no dejar la ropa en el sector de producción ya que las prendas son fuertes contaminantes.

El **agua** utilizada debe ser potable y debe haber un sistema independiente de distribución de agua recirculada que puede identificarse fácilmente.

## MEDIDAS:

- -Lavarse adecuadamente las manos
- -Portar equipo adecuado (Cofia, cubre bocas, guantes)
- -Soluciones desinfectantes (Cloro, Alcohol, Jabón, etc)
- -Desinfección de área
- -Uso de calzado adecuado
- -Utilización de agua potable

**PROCESOS** 



U. HILLOUDULUUIA

## Diagrama de bioques para la obtención de jalea

Recepción de la materia prima Pesado de la fruta. Separar to fruto que no tonge el indice do madurez eldecuado, defectos y podredumbres. Selección y clasificación Se desarrolla con abundanto agua hasta nelmar la suciedad y la desinfección se boco con la polorifo de sedio al 1% con un tiempo de contecto de 1 a 2 misutos y posterior enjuegue con abundante agua. Lavado y desinfección Escaldado Dependiendo del tipo de fruta se desarrolla de 1 s 10 minutos entre 85-90 °C o hasta obtener la consistencia de una popilla. Obtención de pulpa y Ajuste de pH a 3.5-3.6 con adición de extracción del zumo acido citrico. Depositar la pulpa en una manta cielo por 24 honos hosta sistener el zumo de la fruta. Formulación Se pone en la marmite la puipe con une terroire partie de azisicat, y se inicie la cossidir a flargo moderado y agitación confirma, me vez flague al punto de etudición se le aptico la segurada tenda de aziocar y cuendo alcaneo una viscostada media se acticosa to ottere tanda de accidentado de la comenciada con las pacitiras y al comenciador hasta que alcance 65 a 60 ° Bris. Evaporación Envasado Se deposits a en el tilbell de avhausting los francos semitopeidos a una temperatura de 90°C demante 20 min, luego se atre la tapa para que salge el avire comprissión, después, se tapan tilbe y se colocan de marvo en el timel de colocating a una temperatura de 90. 100°C de tante 30 o 40 min. Exhausting Etiquetado Almacenamiento