

## 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.

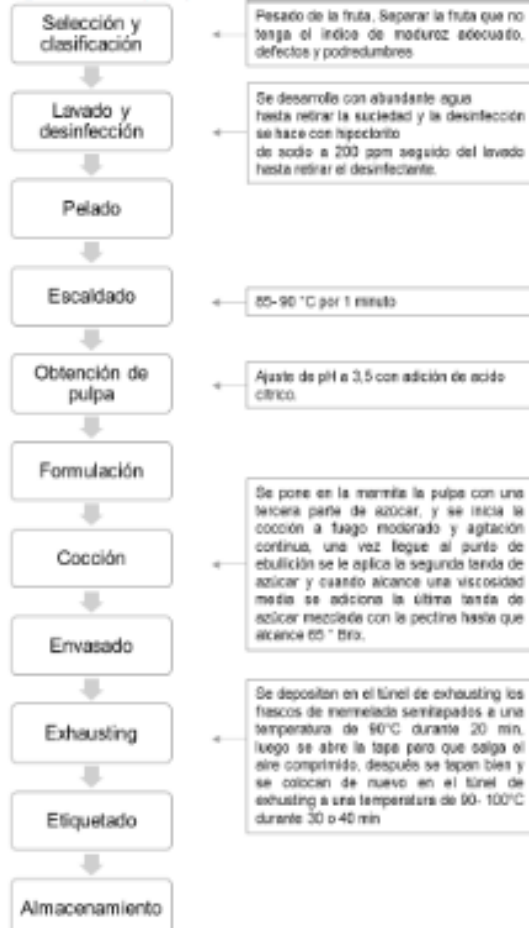
El **agua** utilizada debe ser potable y debe haber un sistema independiente de distribución de agua recirculada que puede identificarse fácilmente.

## 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

# Diagrama de bloques para la obtención de mermelada de tresa



# Diagrama de bloques para la obtención de jalea

